

# GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist: Lebensmittel besser am Stück kaufen!

Denn so sind sie länger haltbar – sogar bis zu 2 Wochen im Vergleich zu Aufschnitt! Ein Ergebnis des Münchner Labors Dr. Böhm in Zusammenarbeit mit dem Familienunternehmen GRAEF.\*

## Schinkenwurst



Geschnitten  
**Verkeimt (Tag 10)**

**VS.**

Am Stück  
**> 3 Wochen frisch**



## Mischbrot



Geschnitten  
**Geschimmelt (Tag 4)**

**VS.**

Am Stück  
**> 5 Tage frisch**



## westfälischer Schinken



Geschnitten  
**Gelblich-grün verfärbt (Tag 14)**

**VS.**

Am Stück  
**> 3 Wochen saftig**



## Gouda



Geschnitten  
**Trocken und muffig (Tag 14)**

**VS.**

Am Stück  
**> 3 Wochen lecker**



## Salami



Geschnitten  
**Verschimmelt (Tag 21)**

**VS.**

Am Stück  
**> 3 Wochen köstlich**



# #BesserAmStück

\*Beobachtung über 21 Tage hinweg, dieselbe Ware wurde sowohl am Stück als auch geschnitten gekauft und unter gleichen Bedingungen in einem handelsüblichen Kühlschrank gelagert – wie im Privathaushalt. Zur Vergleichbarkeit wurde die Stückware für die Tests stets frisch aufgeschnitten, sodass immer die Qualität von Scheiben bewertet wurde.

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:

# Lebensmittel am Stück sind länger haltbar.



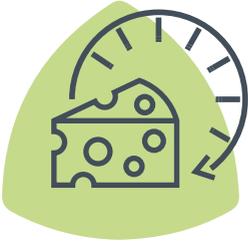
\* Beispiel: Schinkenwurst

**#BesserAmStück**

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist:

# Lebensmittel am Stück...



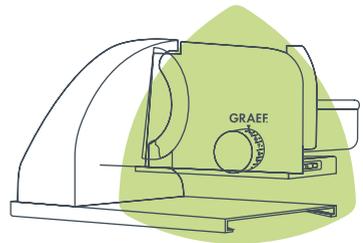
... sind **länger haltbar.**

... **sparen** Geld.



... sorgen für **weniger Verschwendung.**

**Smarter: Lebensmittel frisch aufschneiden – mit einem Allerschneider.**



## #BesserAmStück