

# Best før, men ikke dårlig etter

I Norge kastes store mengder mat fordi det har gått ut på «best før»-dato. Ofte er dette matvarer som er gode lenge etter den satte datostemplingen. Et godt prinsipp er å «se, lukte og smake» på maten før du eventuelt kaster den. Slik vet du om maten fortsatt er spiselig eller ikke.

Bruk prinsippet om å «se, lukte og smake» på matvarene som er satt frem.

- Er dette matvarer som fortsatt kan spises? Hvorfor/hvorfor ikke?

