

MODE D'EMPLOI DEGOMEAT

Il se peut que Degomeat contienne des germes pathogènes. Par conséquent vous devez traiter les produits de viande congelés Degomeat comme toute autre viande crue:

- Toujours garder la chaîne du froid après l'achat de la nourriture
- Toujours se laver les mains après avoir donné les aliments
- Nettoyez bien le bol à nourriture après avoir mangé et enlevez tous les résidus de la nourriture
- Ne laissez jamais le chien se lécher les mains ou le visage après avoir mangé
- Gardez les petits enfants hors de portée des aliments crus

SI VOUS DONNEZ DEGOMEAT FROID, VOUS POUVEZ FAIRE DEUX CHOSES :

- Laissez Degomeat décongeler complètement au réfrigérateur. Tenir compte d'un temps de décongélation d'environ 12 heures. Ne décongelez pas Degomeat à la température ambiante.
- Vous pouvez également décongeler Degomeat au four à micro-ondes. Le temps de décongélation dépend de votre propre four à micro-ondes et de la quantité de Degomeat que vous allez décongeler. Décongelez Degomeat à basse puissance, comme vous décongelez votre viande.

SI VOUS RECHAUFFEZ DEGOMEAT, VOUS POUVEZ EFFECTUER LES OPERATIONS SUIVANTES :

- Faites frire Degomeat dans la poêle comme vous faites cuire un hamburger

Mélangez Degomeat ensemble et laissez-le refroidir s'il est réchauffé. Ajoutez toujours de l'eau fraîche à votre chien. Ne donnez jamais d'autres aliments à votre chien en une fois mais augmentez progressivement la dose du nouvel aliment.

CONSEILS DE CONSERVATION POUR DEGOMEAT :

Degomeat peut être conservé pendant 18 mois à -18° C après le jour de production. Toujours vérifier la date d'expiration sur l'emballage.