Lekcja #04: Jak zamówić dziczyznę przez internet i sprawdzić paczkę po odbiorze

Rozdział 1: Pierwsze zamówienie · Kategoria: Zakupy online

Przy zakupie na odległość najważniejsze informacje znajdziesz w opisie produktu, podsumowaniu zamówienia i na etykiecie. Sprawdź, co przeczytać przed płatnością i jak postąpić, jeśli paczka po otwarciu budzi wątpliwości.

> **Polecany produkt (Zakupy online) i rola w kuchni**
> Paczka termiczna z oferty Podlaskie Wyroby (dostawa od 350 zł) | Materiał wideo 9:16: Kontrola paczki po odbiorze

Przed zakupem przeczytaj opis jednego opakowania

Zacznij od gatunku, części i stanu produktu. Nazwy „szynka z dzika” i „udziec z sarny” mogą brzmieć podobnie przy planowaniu kanapek, ale pierwsza może oznaczać gotową wędlinę, a druga surowy kawałek na obiad. Poszukaj jednoznacznej informacji o przeznaczeniu, mrożeniu i sposobie przechowywania.

Sprawdź, jak sklep podaje cenę. Przy mięsie na wagę zwróć uwagę na cenę za kilogram oraz przewidywaną masę paczki. W przypadku słoika porównaj cenę całego opakowania i podaną gramaturę. Jeśli zależy Ci na dwóch oddzielnie zapakowanych porcjach, zapytaj o to przed złożeniem zamówienia.

Jeśli kupujesz dla gości, przy wędlinach i pasztetach sprawdź również listę składników i alergeny. Dwie odmiany o podobnej nazwie mogą mieć różne receptury. Przy brakującej informacji warto podać sprzedawcy pełną nazwę wariantu, o który pytasz.

Zaplanuj dzień dostawy

Paczka termiczna z izolacją i wkładami pomaga utrzymać warunki transportu. Po doręczeniu produkty powinny trafić do miejsca wskazanego na etykiecie. Wybierz adres, pod którym ktoś odbierze przesyłkę i od razu ją rozłoży. W zamrażarce zostaw wolne miejsce o wielkości zamówionych paczek.

Przed płatnością sprawdź dostępny sposób dostawy, jej koszt i podsumowanie koszyka. Przy zamówieniu na konkretną uroczystość dolicz czas na rozmrożenie mięsa oraz ewentualne marynowanie. Pieczeń zamówiona na sobotę po południu wymaga wcześniejszego odbioru niż gotowa wędlina na sobotnią deskę.

Po otwarciu przeczytaj etykietę

Sprawdź, czy opakowania są szczelne i czy produkty dostarczono w stanie odpowiadającym opisowi. Porównaj zawartość z zamówieniem. Z etykiety odczytaj nazwę producenta, numer partii, termin i temperaturę przechowywania. Zachowaj te informacje do chwili wykorzystania produktu.

Kontrola weterynaryjna i oznaczenia pozwalające zidentyfikować zakład mają znaczenie przy wyborze źródła mięsa. Nadal trzeba przestrzegać warunków podanych dla konkretnego wyrobu. Pakowanie próżniowe samo w sobie nie pozwala trzymać wędliny w temperaturze pokojowej. Sprawdź także, jak zmieniają się warunki po otwarciu.

Przy kilku podobnych opakowaniach nie odrywaj etykiet, żeby zmieścić mięso w szufladzie. Jeśli wkładasz produkty do dodatkowego pojemnika, opisz go tak, by później dało się połączyć zawartość z właściwą partią. Ma to znaczenie także wtedy, gdy dwie paczki jednego gatunku mają różne terminy.

Co zrobić, jeśli opakowanie przecieka

Odłóż budzący wątpliwości produkt osobno w chłodzie, z dala od żywności gotowej do jedzenia. Zrób zdjęcie opakowania, etykiety i zawartości przesyłki. Zanotuj godzinę odbioru. Nie próbuj mięsa, aby ocenić jego stan. Gdy mrożony produkt dotarł miękki, wstrzymaj się z użyciem i ponownym zamrożeniem do wyjaśnienia sprawy.

W wiadomości do sprzedawcy podaj numer zamówienia, nazwę produktu i numer partii. Opisz to, co widzisz, na przykład rozszczelniony zgrzew lub wyciek do kartonu. Konkretne informacje ułatwiają sprawdzenie przesyłki i

ustalenie dalszego postępowania.

Masz wątpliwości po odbiorze? Zadzwoń do Podlaskich Wyrobów pod numer 695 250 069 lub dołącz zdjęcia do wiadomości na adres sklepu.