



COMMENT MIEUX CONSERVER SES FRUITS & LEGUMES ?

CONSERVER A TEMPERATURE AMBIANTE

- Abricots
- Ananas
- Kiwi
- Oignons
- Pomme de terre
- Agrumes
- Avocats
- Melon
- Patate douce
- Prunes
- Ail
- Bananes
- Nectarine
- Pêche
- Tomates
- Amande
- Courges
- Noix
- Poire

CONSERVER AU FRIGO

- Asperges
- Champignons
- Choux-fleurs
- Marrons
- Raisins
- Aubergines
- Châtaignes
- Concombre
- Navets
- Salades
- Brocolis
- Choux
- Courgettes
- Poireaux
- Epinards
- Cerises
- Fraises
- Haricots
- Pommes

CONSERVER DANS LE BAC A LEGUMES

- Artichauts
- Céleri branches
- Carottes
- Maïs
- Endives
- Poivrons
- Litchi
- Radis