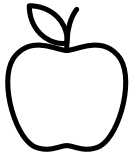


GUIDE DE STOCKAGE DES ALIMENTS

R
É
F
R
I
G
É
R
E
R

FRUITS



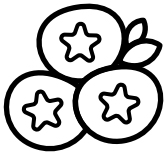
POMMES

Conserver jusqu'à **2 semaines à 4 degrés C**. Les pommes absorbent les odeurs, éviter de les conserver avec des oignons et de l'ail.



NECTARINES ET PÊCHES

Conserver jusqu'à **5 jours à 4 degrés C**. Pour les faire mûrir, les garder à température ambiante dans un sac en papier jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



BLEUETS

Conserver jusqu'à **1 semaine à 4 degrés C**. Stocker dans un récipient peu profond tapissé d'une serviette sèche. Jeter les baies endommagées ou moisies avant de les conserver afin d'éviter la propagation de la moisissure.



POIRES

Conserver jusqu'à **5 jours à 4 degrés C**. Pour les faire mûrir, les garder à température ambiante dans un sac en papier jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



CANTALOUPE ET MELON DE MIEL

Conserver jusqu'à **5 jours entiers ou 3 jours coupés à 4 degrés C**. Pour mûrir, conserver à température ambiante. Laver soigneusement la croûte avant de la couper pour éviter la transmission de bactéries.



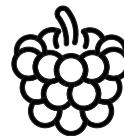
PRUNES

Conserver jusqu'à **5 jours à 4 degrés C**. Pour les faire mûrir, les garder à température ambiante jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que leur peau prenne une teinte argentée et poudreuse.



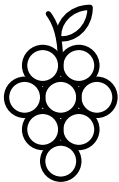
CLÉMENTINES

Conserver jusqu'à **5 jours à 4 degrés C**. Éviter le stockage avec des producteurs d'éthylène élevés. Sortir du réfrigérateur 1 jour avant de servir.



FRAMBOISES

Conserver jusqu'à **3 jours à 4 degrés C**. Conserver en une seule couche sur une assiette recouverte d'une serviette en papier. Jeter les baies endommagées ou moisies avant de les conserver afin d'éviter la propagation de la moisissure.



RAISINS

Stocker jusqu'à **3 jours, 1 semaine est possible, à 4 degrés C**. Stocker dans un bol ou un sac ventilé. Éviter le stockage avec des producteurs élevés d'éthylène.



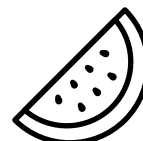
FRAISES

Conserver jusqu'à **3 jours à 4 degrés C**. Jeter les baies endommagées ou moisies avant de les conserver pour éviter la propagation de la moisissure.



KIWI

Stocker jusqu'à **1 semaine à 4 degrés C**. Éviter le stockage avec des producteurs élevés d'éthylène.



MELON D'EAU

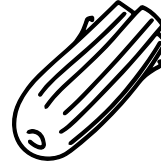
Conserver jusqu'à **1 semaine entier ou 3 jours coupé à 4 degrés C**. Si vous ne pouvez pas réfrigérer le melon entier, conservez-le dans le garde-manger à une température fraîche.

LÉGUMES



POIVRONS OU MINI-POIVRONS

Conserver jusqu'à **5 jours** à **4 degrés C**. Garder dans un compartiment ou un sac du réfrigérateur.



CÉLERI

Conserver jusqu'à **1 semaine** à **4 degrés C**. Conserver dans un récipient ou un sac hermétique.



BROCOLI

Conserver jusqu'à **1 semaine** à **4 degrés C**.



CONCOMBRES

Conserver jusqu'à **5 jours** à **4 degrés C**.



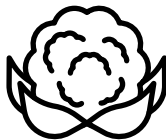
CAROTTES

Conserver jusqu'à **2 semaines** à **4 degrés C**. Conserver dans un récipient hermétique trempé dans l'eau pour garder la fraîcheur et le croquant.



LAITUE

Conserver jusqu'à **5 jours** (**l'iceberg peut se conserver jusqu'à 2 semaines**) à **4 degrés C**. Conserver dans un récipient hermétique doublé d'une serviette humide.



CHOU-FLEUR

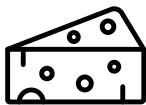
Conserver jusqu'à **1 semaine** à **4 degrés C**. Conserver dans un récipient ou un sac hermétique.



POIS MANGE-TOUT OU POIS SUGAR SNAP

A conserver jusqu'à **4 jours** à **4 degrés C**.

AUTRES



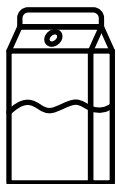
FROMAGE

Conserver à **4 degrés C** et **utiliser avant la date de péremption**.



ŒUFS, PELÉS

Conserver à **4 degrés C** et **utiliser avant la date de péremption**. Fermer l'emballage si le sac n'est pas plein.



LAIT

Conserver à **4 degrés C** et **utiliser avant la date de péremption**.



SEAUX POUR FRUITS COUPÉS

Conserver à **4 degrés C** et **utiliser avant la date de péremption**. Garder le couvercle sur le seau lorsqu'il n'est pas utilisé.



YOGOURT

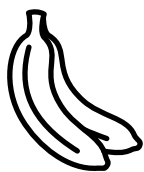
Conserver à **4 degrés C** et **utiliser avant la date de péremption**.



SACS PRÉEMBALLÉS

Conserver jusqu'à **1 semaine** à **4 degrés C**.

TEMPÉRATURE AMBIANTE



BANANES

Conserver jusqu'à **5 jours à 10 degrés C**. Retirer le couvercle et le sac de la boîte pour ralentir le mûrissement - les laisser respirer ! Le jaune avec des taches noires est le moment idéal pour servir. *Conseil : Les bananes mûres peuvent être congelées pour la cuisson, la peau noircira mais la chair sera bonne.*



MANGUES

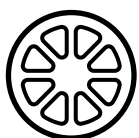
Conserver jusqu'à **4 jours à 10 degrés C**. Pour les faire mûrir, les garder à température ambiante dans un sac en papier jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



COUPES DE FRUITS DOLE

Conserver à **température ambiante** et **utiliser avant la date de péremption**.

SOIT



ORANGES

Conserver jusqu'à **14 jours au réfrigérateur** ou **3 jours à température ambiante**. Éviter le stockage avec des producteurs élevés d'éthylène.



TOMATES

Conserver jusqu'à **3-5 jours**. A conserver au réfrigérateur, pour mûrir/servir à **température ambiante** dans un sac en papier.



ANANAS

Se conserve jusqu'à **3 jours (en tranches) au réfrigérateur** ou **5 jours (entier) à température ambiante**. Évitez de les stocker dans des endroits où les producteurs d'éthylène sont nombreux.



MUFFINS

Se conserve jusqu'à **14 jours au réfrigérateur** ou **6 jours à température ambiante**. Conserver à 4 degrés C pour une fraîcheur et une longévité maximales.

CONSEILS

PRODUCTEURS D'ÉTHYLÈNE :

- Abricots
- Avocats
- Bananes
- Cantalou
- Melons Honeydew
- Kiwis
- Mangues
- Nectarines
- Papayes
- Pêches
- Poires
- Prunes
- Tomates

SENSIBLE À L'ÉTHYLÈNE :

- Pommes
- Asperges
- Brocoli
- Carottes
- Concombres
- Aubergines
- Haricots verts
- Laitue et autres légumes verts
- Pommes de terre
- Courges d'été
- Melon d'eau