

Comment conserver les fruits et légumes



Avocat	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac à légumes du frigo
Carotte	Couper les fanes et conserver dans un sachet loin des pommes/poires
Champignon	Conserver au frigo dans un sachet en papier avec du papier absorbant
Chou fleur	Conserver au frigo dans un sachet fermé
Concombre	Conserver dans le bac à légumes du frigo
Courgette	Conserver au frigo, isolé des producteurs d'éthylène
Endive	Conserver au frigo, dans un sac isolé des producteurs d'éthylène
Haricots verts	Conserver au frigo dans le bac à légumes
Oignon	Conserver à l'extérieur, à l'abri de lumière/humidité/pommes de terre
Poivron	Conserver au frigo dans le bac à légumes
Radis	Couper les fanes et conserver au frigo dans un sachet.
Pomme de terre	Conserver à l'extérieur, à l'abri de lumière/humidité/oignons
Salade	Conserver au frigo avec du papier absorbant dans un sachet fermé



Abricot	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Ananas	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Banane	Conserver en régime à l'extérieur. Producteur d'éthylène.
Cerises	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Clémentine	Conserver dans le bac à légumes du frigo
Fraises	Conserver au frigo dans son emballage. Consommer rapidement
Kiwi	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Melon	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Pêche	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Nectarine	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Poire	Faire mûrir à l'extérieur puis conserver dans le bac légumes du frigo
Pomme	Se conserve plusieurs semaines dans le frigo. Producteur d'éthylène
Tomate	Toujours conserver à l'extérieur