

JE CONSERVE ...

LES FRUITS QUI MÛRISSENT APRÈS RÉCOLTE :

À TEMPÉRATURE
AMBIANTE
JUSQU'AU MÛRISSEMENT

ABRICOT, AVOCAT, BANANE, BRUGNON, COING,
FIGUE, KAKI, KIWI, MANGUE, MELON, NECTARINE,
PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, TOMATE



LES FRUITS ET LÉGUMES QUI NE MÛRISSENT PLUS APRÈS RÉCOLTE :

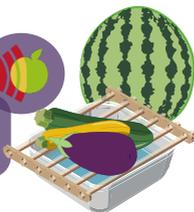
À TEMPÉRATURE AMBIANTE



ANANAS

PASTÈQUE, AUBERGINE,
CONCOMBRE, COURGETTE

OU AU FRAIS (8-12°C)



AMBIANCE SÈCHE ET SOMBRE

COURGES, POMME DE TERRE

PATATE DOUCE

OU AU FRAIS (8-12°C)



CITRON, CLÉMENTINE, MANDARINE,
ORANGE, PAMPLEMOUSSE

OU AU FRAIS (10-15°C)



CASSIS, CERISE, FRAISE, FRAMBOISE,
GROSEILLE, MÛRE, MYRTILLE, RAISIN

OU AU FRIGO (0-5°C)



AU RÉFRIGÉRATEUR

DANS LE BAC À LÉGUMES (8-10°C)



HARICOTS VERTS,
POIVRON



ÉTAGE FROID (0-5°C)

BLETTE, BROCOLI, CRESSON,
CÉLÉRI-BRANCHE, ENDIVE,
ÉPINARD, SALADE ENTIÈRE, RHUBARBE



BETTERAVE, CAROTTE, RADIS, CÉLÉRI-
RAVE, NAVET, PANAIS, POIREAU

CHOU DE BRUXELLES, CHOU-FLEUR,
CHOU KALE, CHOU VERT, CHOU ROUGE

ARTICHAUT, FENOUIL, PETITS POIS,
POIS GOURMANDS



J'ÉLOIGNE LES PRODUCTEURS D'ÉTHYLÈNE  ↔ DES VÉGÉTAUX SENSIBLES À L'ÉTHYLÈNE 

