

FICHE PRATIQUE MAISON : Conservation des fruits

FAMILLES DE FRUITS

Famille 1 :

Les **fruits qui continuent de mûrir** après avoir été récoltés

Famille 2 :

Les **autres** qui doivent être cueillis à point et mangés rapidement

EXEMPLES

Pommes
Poires
Bananes
Abricots
Pêches
Kiwis ...

Oranges
Citrons
Pamplemousses
Mandarines
et tous les agrumes ...

Fraises
Framboises
Cerises
Melons
Raisins
Myrtilles ...

MODE DE CONSERVATION



Lieu frais et sec
(Cellier, cave)



Lieu tempéré et sec
(Cuisine)



4°C environ
dans le bac du réfrigérateur



Attention ! Il ne faut pas mélanger les deux familles de fruits dans un même récipient, car cela abîme plus vite les fruits fragiles de la 2ème famille.