

FICHE PRATIQUE MAISON : Conservation des fruits

FAMILLES DE FRUITS

EXEMPLES

MODE DE CONSERVATION

Famille 1 :

Les fruits qui continuent de mûrir après avoir été récoltés

Pommes
Poires
Bananes
Abricots
Pêches
Kiwis ...

Famille 2 :

Les autres qui doivent être cueillis à point et mangés rapidement

Oranges
Citrons
Pamplemousses
Mandarines
et tous les agrumes ...

Fraises
Framboises
Cerises
Melons
Raisins
Myrtilles ...



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 2eme famille.