

SUGERENCIAS DE ALMACENADO PARA QUE LOS VEGETALES DUREN MÁS

ALMACENAR EN EL REFRIGERADOR

Envolver estos artículos en una toalla de papel húmeda:

Hojas verdes (lechuga, espinaca, kale y berza), hierbas frescas, pepino



Guardar en bolsas plásticas: Brócoli, coliflor, calabacín y pimientos verdes

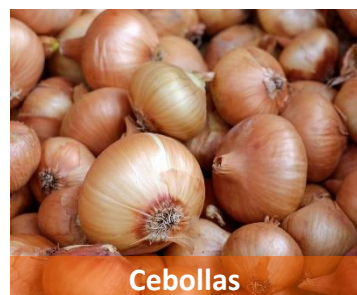


ALMACENAR EN LA ENCIMERA DE LA COCINA A TEMPERATURA AMBIENTE



ALMACENAR EN UNA ALACENA O BODEGA FRESCA

Vegetales que crecen bajo la tierra: Papa blanca o dulce, cebolla, zanahoria, nabo



¡RECUERDE LAVAR LOS VEGETALES ANTES DE COMERLOS!