

Fruits du mois de juin



Cerise

CONSERVATION

- 3 jours à l'air ambiant



Fraise

CONSERVATION

- 48h max. au frais



Rhubarbe

CONSERVATION

- 2 à 3 jours dans le bac à légumes



Pastèque

CONSERVATION

- 1 semaine à l'air ambiant



Melon

CONSERVATION

- 6 jours max. dans le bac à légumes



Pêche, Nectarine

CONSERVATION

- 2 jours à l'air ambiant



Myrtille

CONSERVATION

- 1 semaine au frais



Groseille

CONSERVATION

- 2/3 jours dans le bac à légumes



Abricot

CONSERVATION

- 2 à 3 jours max. dans le bac à légumes

Faites-vous plaisir avec le retour des fruits rouges

source : Aprifel / calendrier des fruits et légumes



Légumes du mois de juin



Betterave

CONSERVATION

- Dans le bac à légumes



Haricot vert

CONSERVATION

- 3 à 4 jours dans le bac à légumes



Fève

CONSERVATION

- 2 jours max. dans le bac à légume



Poivron

CONSERVATION

- 8 jours dans le bac à légumes



Asperge

CONSERVATION

- 3 jours dans le bac à légumes



Concombre

CONSERVATION

- 7 jours max. dans le bac à légumes



Oseille

CONSERVATION

- 3 jours max. dans le bac à légumes



Blette

CONSERVATION

- Dans le bac à légumes



Tomate

CONSERVATION

- 3 à 4 jours à l'air ambiant



Laitue

CONSERVATION

- 1 à 2 jours dans le bac à légumes



Radis

CONSERVATION

- Le jour même



Courgette

CONSERVATION

- 4 ou 5 jours dans un endroit frais et sec



Carotte primeur

CONSERVATION

- 8 jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur



Artichaut

CONSERVATION

- Quelques jours dans le bac à légumes



Aubergine

CONSERVATION

- Jusqu'à 5 jours dans le bac à légumes



Petit pois

CONSERVATION

- 2 jours max. dans le bac à légumes

L'artichaut : propriétés drainantes et diurétiques sur le foie et les reins

source : Aprifel / calendrier des fruits et légumes

