

CONSERVATION DES ALIMENTS EN VRAC



Pensez à **vider** et à **nettoyer** vos contenants régulièrement pour éviter l'humidité et les nuisibles !

Produits secs en vrac (céréales, légumineuses, sucre, épices, farine de blé, fruits secs, oléagineux, thés, etc.)



- Dans un contenant (de préférence en verre) bien fermé.
- Dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



La **farine de sarrasin** se conserve mieux au **réfrigérateur** dans un contenant bien fermé. *Sa durée de conservation est d'environ 12 mois au congélateur, 6 mois au frigo contre 3 mois en dehors.*

Le sel se conserve mieux dans un bocal en verre fermé pour éviter qu'il prenne l'humidité et forme des grumeaux.



Œufs : de préférence leur **boîte en carton** et au **frigo**.
Le frigo évite la prolifération des bactéries dans les œufs.



Il est aussi conseillé de les placer pointe en bas pour ne pas comprimer la chambre à air contenue dans l'œuf !

Huiles : à l'abri de la chaleur (loin de vos plaques de cuisson !) et de la lumière (une bouteille opaque dans l'idéal).



La chaleur nuit aux arômes de l'huile et la lumière produit son oxydation.



Mettre le pain dans un torchon, à l'abri de la lumière, permet d'éviter qu'il ramollisse ou qu'il dessèche trop vite.

CONSERVATION DES ALIMENTS EN VRAC QUELQUES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES !



Pensez à **vider** et à **nettoyer** vos contenants régulièrement *pour éviter l'humidité et les nuisibles !*

 **S'il reste un fond du produit dans votre bocal de vrac :** versez d'abord votre produit nouvellement acheté, et ensuite ce qu'il restait de la fois précédente, pour consommer plus rapidement ce qui doit l'être.

 Vous pouvez **étiqueter** vos contenants et indiquer le **nom** du produit, la **date** d'achat, le **temps de cuisson** indiqué dans le catalogue VRAC, etc.