

GUÍA PARA ALMACENAR Y MANTENER FRESCAS

las Frutas y Verduras

ALMACENAR DENTRO DEL REFRIGERADOR

Casi todas las frutas, verduras y hierbas.



CUANDO MADUREN, GUARDELOS EN EL REFRIGERADOR

Melones, nectarinas, chabacano, duraznos, peras y ciruelas. Aguacates y tomates.



EN EL MOSTRADOR O EN LA MESA

Plátanos, albahaca, calabaza de invierno. Una vez cortados, guarde los productos en el refrigerador.



EN UN LUGAR FRESCO Y OSCURO, COMO UNA ALACENA

Mangos, papayas y piñas. Papas, cebollas y ajo.

No guardes las cebollas y las papas juntas.

