COMMENT CONSERVER TOUS VOS ALIMENTS

+ de P'tits Trucs : comment-economiser.fr

🟠 OÙ LES CONSERVER

🟢 COMBIEN DE TEMPS LES CONSERVER

🔵 COMMENT LES CONSERVER

FRUITS

POMMES

Tiroir du réfrigérateur

Sans emballage

3 semaines

AVOCAT

À mûrir sur le plan de travail puis étagère du réfrigérateur

Sans emballage

4 jours quand il est mûr

AVOCAT (COUPÉ)

Étagère du réfrigérateur

Jus de citron sur la chair, emballé dans du film étirable

1 jour

BANANES

Plan de travail

Sans emballage

3 jours quand elles sont mûres

BANANE (COUPÉE)

Étagère
du réfrigérateur

Dans sa peau,
emballée dans du papier alu

1 à 2 jours

AGRUMES

Étagère du réfrigérateur

Sans emballage

2 semaines

SUNVIEW
ORGANIC
TABLE GRAPES

RAISIN

Tiroir du réfrigérateur

Sac plastique perforé

1 à 2 semaines

MELON (COUPÉ)

Étagère du
réfrigérateur

Emballé dans du
film étirable

7 à 10 jours

POIRES

Plan de travail

Sans emballage

4 jours quand mûres

FRUITS ROUGES

Tiroir du réfrigérateur

Récipient ouvert et ventilé

3 à 5 jours

AGRUME (COUPÉ)

Étagère du réfrigérateur

Emballé dans
du film étirable

2 à 3 jours

MELON

Plan de travail

Sans emballage

5 jours quand mûr

PÊCHES & PRUNES

À mûrir sur le plan de
travail, puis étagère
du réfrigérateur

Sans emballage

5 jours quand mûres

TOMATES

Plan de travail

Sans emballage,
dans un récipient ventilé

5 jours

LÉGUMES

+ de P'tits Trucs :
comment-economiser.fr

ASPERGES

Étagère du réfrigérateur
Tiges dans l'eau,
têtes délicatement
recouvertes de plastique
4 jours

POIVRONS

Étagère du réfrigérateur
Sac plastique
1 semaine

CHOU

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans
du film étirable
2 semaines

CHOU-FLEUR

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans du
film étirable
5 jours

CONCOMBRE

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans du film étirable
1 semaine

BETTERAVES

Étagère du réfrigérateur
Sac plastique
2 semaines

BROCOLI

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans
du film étirable
5 jours

CAROTTES

Tiroir du réfrigérateur
Sac plastique
3 semaines

CÉLERI BRANCHE

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans
du papier alu
2 semaines

ÉPINARDS

Tiroir du réfrigérateur
Sac en plastique
avec du Sopalin sec
1 semaine

AIL

Garde-manger
à l'abri du soleil
Sans emballage, entier
2 mois

GINGEMBRE (COUPÉ)

Tiroir du réfrigérateur
Sac congélation
avec du Sopalin sec
1 à 2 semaines

SALADE

Tiroir du réfrigérateur
Sac en plastique
avec du Sopalin sec
5 jours

OIGNON

Garde-manger
à l'abri du soleil
Sans emballage
1 à 2 mois

PANAIS

Tiroir du réfrigérateur
Sac plastique
2 semaines

RADIS

GINGEMBRE

Étagère du réfrigérateur
Sans emballage
1 mois

HARICOTS VERTS

Tiroir du réfrigérateur
Sac en plastique
avec du Sopalin sec
1 semaine

CHAMPIGNONS

Étagère du réfrigérateur
Sac en papier
3 jours

OIGNON (COUPÉ)

Tiroir du réfrigérateur
Sac congélation fermé
3 à 5 jours

POMMES DE TERRE

Garde-manger
à l'abri du soleil
Sac en plastique
avec du Sopalin sec
1 à 2 mois

HERBES AROMATIQUES

Étagère du réfrigérateur
Sac en plastique
avec de Sopalin sec
2 semaines

Tiroir du réfrigérateur
Récipient en plastique avec
des couches de Sopalin sec
10 jours

COURGETTES

Étagère du réfrigérateur
Sac plastique
5 jours

PATATES DOUCES

Garde-manger
à l'abri du soleil
Sac en papier
2 semaines

COURGES & POTIRONS

Garde-manger
à l'abri du soleil
Sans emballage
1 mois

COURGES & POTIRONS (COUPÉS)

Tiroir du réfrigérateur
Emballé dans
du papier alu
2 à 3 semaines

AROMATES

BASILIC

Plan de travail
Tiges dans l'eau,
feuilles délicatement
couvertes de plastique
1 semaine

CIBOULETTE

Étagère du réfrigérateur
Entourée de Sopalin
humide puis de film étirable
5 jours

CORIANDRE

Étagère du réfrigérateur
Tiges dans l'eau,
feuilles délicatement
couvertes de plastique
1 semaine

PERSIL

Étagère du réfrigérateur
Tiges dans l'eau,
feuilles délicatement
couvertes de plastique
1 semaine

THYM & ROMARIN

Étagère du réfrigérateur
Emballé dans du film étirable
2 semaines

+ de P'tits Trucs :
comment-economiser.fr

VIANDE, POISSON & ŒUFS

Smithfield

BACON

Tiroir à viande du réfrigérateur
Sac congélation fermé
2 semaines non entamé
1 semaine entamé

OU

Smithfield

Congélateur
Sac congélation fermé
1 mois

NEARBY EGGS
GRADE A LARGE
LARGE

ŒUFS

Étagère du réfrigérateur
Boîte d'œufs
2 semaines
ou jusqu'à la date indiquée sur la boîte

POISSON CRU, SAINT-JACQUES,

CHARCUTERIE EN TRANCHES (DU BOUCHER)

Étagère du réfrigérateur
Sac congélation fermé
2 semaines non entamée
1 semaine entamée

CHARCUTERIE EN TRANCHES (PRÉ-EMBALLÉE)

APPLEGATE
organics
UNCURED
BLACK FOREST HAM

Étagère du réfrigérateur
Emballage d'origine
2 semaines non entamée
5 jours entamée

FRUITS DE MER VIVANTS

Étagère du réfrigérateur
Sur un plateau ,
en une seule couche,
couverts de Sopalin mouillé
1 jour

VIANDE

CREVETTES

Tiroir à viande
du réfrigérateur
Emballage d'origine
1 jour

OU

Tilapia
8/28/2014

Congélateur
Sac congélation fermé
3 à 6 mois

CRUE

Tiroir à viande
du réfrigérateur
Emballage d'origine
2 jours

OU

Ground Chuck
8/28/2014

Congélateur
Sac congélation fermé
3 à 6 mois

VOLAILLE CRUE

FAIRWAY
Chicken

Tiroir à viande
du réfrigérateur
Emballage d'origine
2 jours

OU

Chicken Thighs
8/28/2014

Congélateur
Sac congélation fermé
3 à 6 mois

POISSON FUMÉ

Étagère du réfrigérateur
Sac congélation fermé
2 semaines non entamé
5 jours entamé

OU

Congélateur
Sac congélation fermé
6 mois

PRODUITS LAITIERS ET PAIN

PAIN

Congélateur
Sac congélation fermé
3 mois

OU

FROMAGE FRAIS

Tiroir à fromage
du réfrigérateur
Dans de l'eau à changer
tous les 2 jours
1 semaine

Plan de travail

Sac congélation fermé, côté entamé vers le bas

3 jours

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE

Tiroir à fromage du réfrigérateur

Emballé dans du papier cuisson et du film étirable

2 semaines

FROMAGE À PÂTE MOLLE

Tiroir à fromage du réfrigérateur

Emballé dans du papier cuisson et un sac congélation fermé

1 à 2 semaines

FROMAGE À PÂTE DURE

Tiroir à fromage du réfrigérateur

Emballé dans du papier cuisson et du film étirable

1 mois

+ de P'tits Trucs : comment-economiser.fr