

Guía del Almacenamiento de Productos

En el Refri

Manzanas & Cítricos

Almacene en su cajón del refri donde este seco y fresco



Espárragos, Apio, Zanahorias

Córtele las orillas + enderécelas dentro de un vaso con un poco de agua para mantenerlas hidratadas



Fresas y Arándanos

Para prevenir el molde, enjuague en agua con un poco de vinagre, después séquelos con papel, y almacene en un contenedor hermético



Vegetales Verdes

Almacene con una tela dentro de un contenedor hermético



En la Despensa

En la Encimera

Cebollas

Almacene en un lugar bien ventilado, seco y oscuro



Papas

Almacene lejos de la luz solar en un lugar fresco, seco, oscuro, y con ventilación



¡Sepárelos y almacene en diferentes lugares!

Tomates

Almacénelos lejos de la luz solar, con el tallo hacia abajo



Plátanos

Manténgalos lejos de otras frutas- ya que acelerarán la maduración

