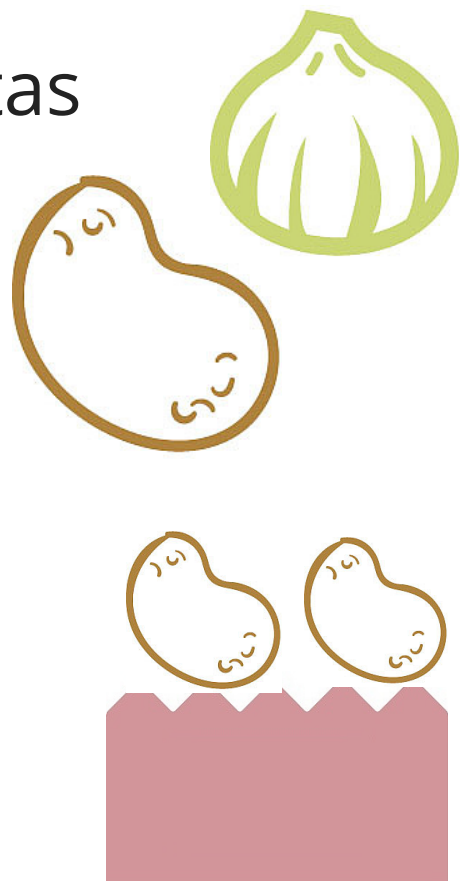
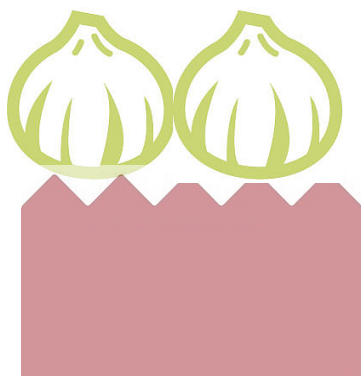


COMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS FRESCOS POR MÁS TIEMPO

Mini-infografía

1

Guarda las patatas
y las cebollas
separadas

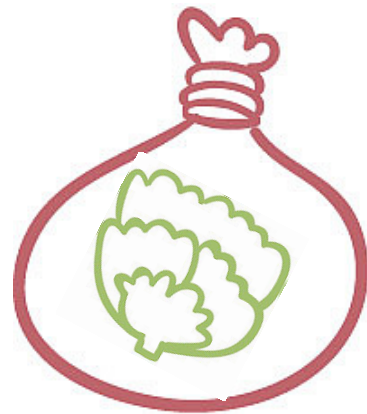
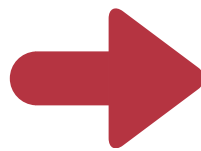
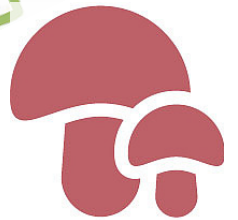




Cuando están juntas se producen reacciones químicas que las estropean más rápido.

2

Seca y guarda (por separado) las hojas verdes y los hongos



Seca el exceso de humedad

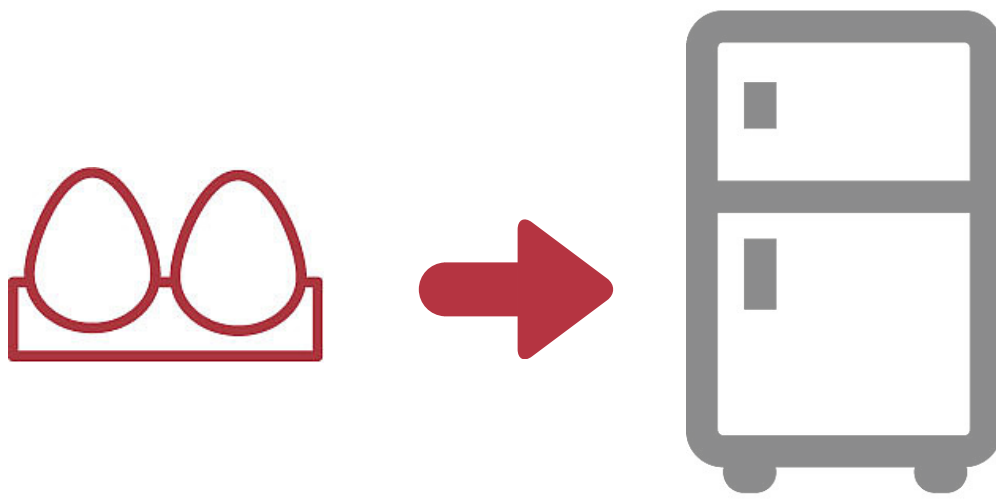
Mejor en una bolsa de papel




Retirar el exceso de humedad aumenta la vida 3 días más

3

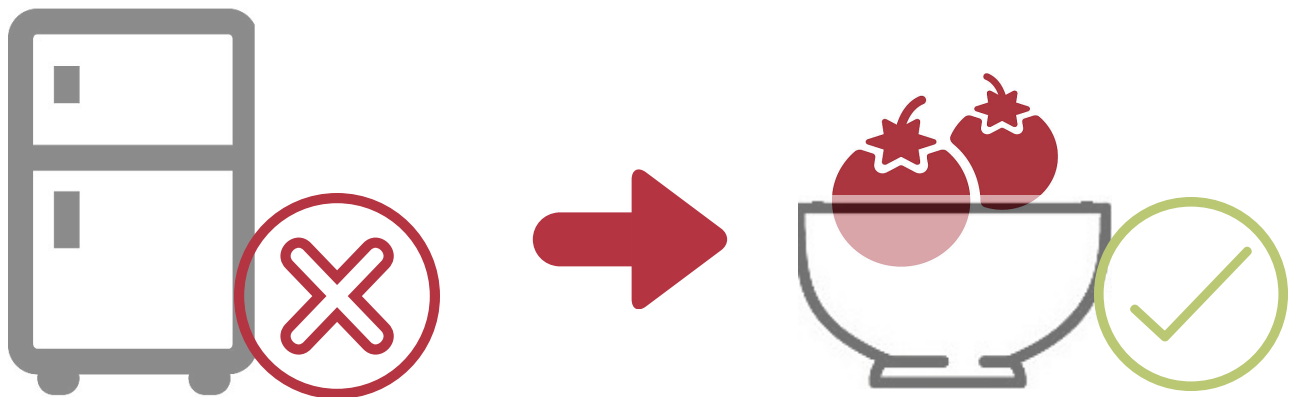
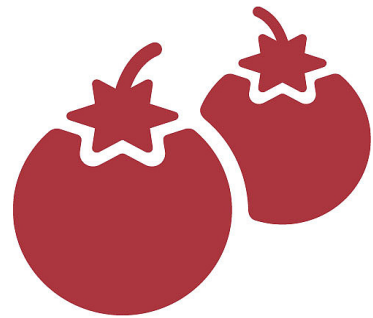
Guarda los huevos dentro de la nevera y NO en la puerta




 La puerta es la parte más caliente de la nevera. En cambio el frío alentece el crecimiento de bacterias

4

NO guardes los tomates en la nevera



Guárdalos a temperatura ambiente y lejos del sol

 Aunque el frío ayuda a conservarlos, cambia su apariencia, sabor y textura