



10 Truques para Conservar Frutas e Legumes

1. Não lave os alimentos antes de guardar;
2. Frutas e legumes preferem ambientes secos;
3. Legumes descascados se conservam em água;
4. Frutas e legumes na parte menos fria da geladeira;
5. Legumes precisam de corrente de ar quando estão ao ar livre;
6. Mantenha os tomates com a haste para cima;
7. As uvas devem ser mantidas em um saco plástico;
8. Brócolis e couve-flor adoram umidade;
9. Alho, cebola e batata gostam de escuridão;
10. Algumas frutas e legumes não devem ser guardados e conservados juntos. Cebola e batata em diferentes compartimentos.