



Guide de conservation et congélation

Pour la conservation

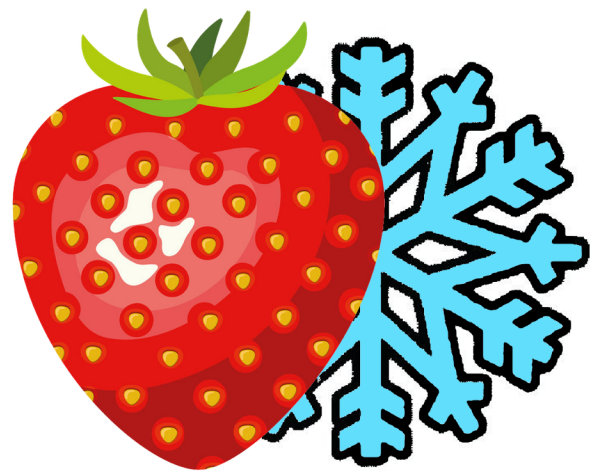


Il est important de toujours recouvrir les fraises. Qu'elles soient à la température de la pièce ou dans le réfrigérateur. Nous devons les déposer dans un plat fermé hermétiquement ou les recouvrir d'une pellicule de plastique. Pour une conservation prolongée, réfrigérer le plus tôt possible. Laver le fruit avant de l'équeuter seulement avant la consommation.

* Laver, équeuter seulement avant de savourer

Pour la congélation

Choisir des fruits fermes, brillants et mûris à point. Les congeler le jour même de la cueillette. Laver, trier, équeuter et laisser entières. Placer les fruits dans un sac spécial pour la congélation (style Ziploc), sans trop les presser. Faire le vide d'air à l'aide d'une paille et fermer hermétiquement pour empêcher l'air de pénétrer. Il est préférable de congeler en petite quantité (2 tasses ou 1 chopine), car le fruit se décongèlera mieux.



**Astuce de décongélation : Décongeler seulement au moment de servir les fruits. Décongeler légèrement au four micro-onde ou lentement sans ouvrir le contenant au réfrigérateur. Si on doit utiliser les fruits "nature", il est préférable de les servir encore givrés. Les fruits décongelés ne doivent pas rester à la température de la pièce, car ils se détériorent rapidement.*