



Stockage des fruits exotiques

En raison des longues distances, les fruits exotiques sont souvent cueillis avant maturité et arrivent sur nos étals avant d'être parfaitement mûrs. Les avocats, grenades, kakis, caramboles et kiwis peuvent se garder à température ambiante (20 à 25° C) et continuer de mûrir. Une fois mûrs à point, on peut encore les entreposer quelques jours à env. 4° C dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Fruits sensibles au froid

Ananas, bananes et mangues ne doivent pas être entreposés à une température inférieure à env. 10° C. Endroit idéal: une boîte en polystyrène sur le balcon.

Fruits qui ne mûrissent plus

Certains fruits ne mûrissent plus après leur cueillette, p. ex. les physalis, les litchis et les papayes. Ces fruits doivent être achetés uniquement lorsqu'ils sont mûrs à point.