

## Comment conserver les œufs

- Durant les premières semaines, la coquille offre une protection naturelle contre les microbes. Pour les premiers vingt jours qui suivent la ponte, il suffit de garder les œufs dans un endroit frais (jusqu'à 12° C) sans gros écarts de température. Cela peut être le réfrigérateur, mais ce n'est pas obligatoire.
- Passé vingt jours, ou si les œufs ont déjà séjourné au frais, il est nécessaire de les conserver au réfrigérateur (jusqu'à 5° C). Tenir compte de la date limite de consommation.
- Toujours ranger les œufs tête en bas, sur la pointe. Ils restent frais plus longtemps.
- Les œufs ont meilleur goût entre le 7<sup>e</sup> et le 14<sup>e</sup> jour.
- Pour la préparation de mets qui ne subissent pas de cuisson (p. ex. tiramisu ou mayonnaise), utiliser uniquement des œufs frais (jusqu'à max. vingt jours après la date de ponte).

