

Hoe lang kan je je groenten en fruit bewaren?

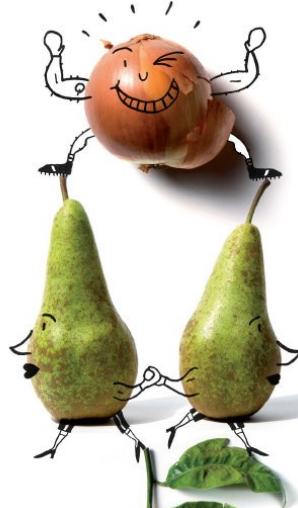
Kraakverse groentjes

en hoe je dat zo lang mogelijk zo kunt houden!
En nee, de ene groente - of de ene fruitsoort - is op dat vlak de andere niet, integendeel!

1 MAAND

EN DUS KAN DIE XL-PROMO
BEST ZONDER GEVAAR
OM TE VERSPILLEN

- Appel, peer en winterwortel
(in de koelkast)



2 MAANDEN

EN DUS DE BEWAARTOPPERS
ONDER DE GROENTEN, ZEG MAAR

- Aardappel, ajuin en pompoen
(in de koele berging)

2 WEKEN

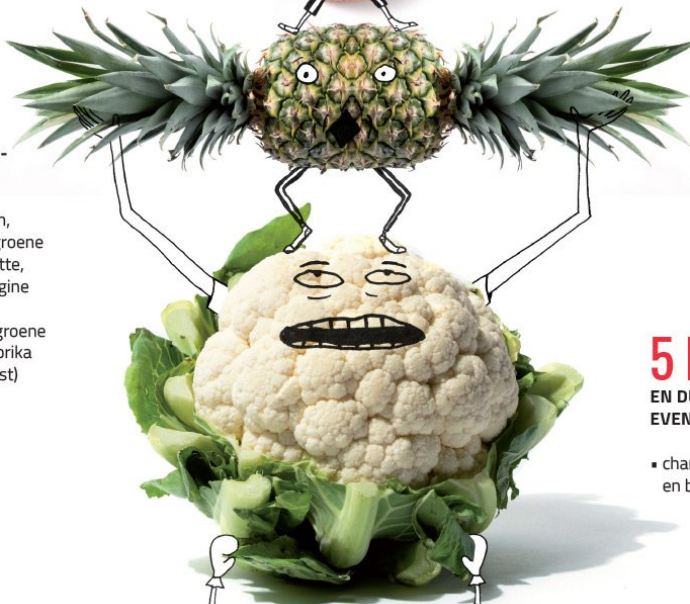
EN DUS MAG HET BEST ALS
VOORRAADJE-VOOR-ALS

- sinaasappel, prei en zomerwortelen
(in de koelkast)

7 DAGEN

EN DUS PERFECT
VOOR DE ZATERDAGSE
BOODSCHAPPEN-VOOR-
DE-WEEK

- meloen, citroen, banaan,
ananas, komkommer, groene
en gele paprika, courgette,
zoete aardappel, aubergine
(in de koele berging)
- druif, asperge, rode of groene
kool, spruitjes, rode paprika
en witloof (in de koelkast)



5 DAGEN

EN DUS PERFECT OM
EVEN TE 'BUFFEREN'

- champignons, bonen, broccoli
en bloemkool (in de koelkast)

3 DAGEN

EN DUS SNEL OP TE ETEN NA HET SHOPPEN

- onrijpe pruimen en perziken
(in de koele berging) (rijpe vruchten kun
je tot 5 dagen in de koelkast bewaren)
- sla, aardbeien en kleinfruit (bessen),
erwten (in de koelkast)

NO
WASTE

www.koelkastinorde.be



Koelkast in Orde

Koelkast in Orde

<http://koelkastinorde.be>
