

Kunnen fruit en groenten bederven doordat ze té koud bewaard worden?



Dat kan. Vooral typische vruchtgroenten zoals komkommers, tomaten, aubergines, courgettes en paprika's, maar ook wintergroenten zoals wortel, selder en ui zijn niet goed bestand tegen temperaturen onder de 4°C. Ze voelen zich beter thuis in een koele, donkere ruimte. Gesneden fruit en groente bewaar je dan wél weer best in de koelkast.