



Placard Conservation 1 semaine Bac à légumes 8 à 10°C 4 à 6 semaines	Placard à l'abri de la lumière	Congélateur -18°C Bien emballée 6 à 12 mois après l'achat	Zone froide 0 à 3°C Bien emballer pour ne pas qu'il se dessèche	Température ambiante Conservation 3 semaines-1 mois
Zone fraîche 6 à 8°C Conservation 3 à 5 jours une fois ouvert	Zone fraîche 6°C Conservation 10 jours une fois ouvert	Zone fraîche 6°C Conservation 2 à 7 semaines bien emballés	Placard 12°C à l'abri de la lumière, espacées et consommées rapidement	Zone fraîche 4°C Conservation 2 à 5 jours une fois ouvert
Placard à l'abri de la lumière Consommation 1 an après la date limite si non endommagée	Placard à l'abri de la lumière Endroit frais et sec 2 à 5 ans	Placard 15 à 18°C à l'abri de la lumière Bien emballé Endroit frais et sec	Placard à l'abri de la lumière Endroit sec Conservation très longue	Bac à légumes 8 à 10°C Dans un linge ou papier journal pour garder la fraîcheur
Congélateur -18°C Bac fermé pour ne pas altérer le goût des glaçons		Placard à l'abri de la lumière Endroit frais et sec	Bac à légumes 8 à 10°C Dans un linge ou papier journal pour garder la fraîcheur	
Placard Enveloppé dans un torchon Fraîcheur conservée de 2 à 7 jours Se cuisine une fois sec			Zone fraîche 4 à 6°C Consommation Jusqu'à 3 semaine après la DLC	
Placard à l'abri de la lumière Consommation 2 à 5 mois après la date limite si non endommagé		Placard à l'abri de la lumière Endroit frais et sec	Zone fraîche 4 à 5°C Conservation des repas cuisinés 2 à 3 jours Bien fermé	Placard Au sec dans un contenant Fermé Longue conservation