

7 astuces pour bien conserver les aliments frais au frigo

Comment bien organiser son frigo et éviter le gaspillage alimentaire ?

Ecoconso.be vous propose 7 astuces pour bien conserver les aliments frais au frigo.

1. Organiser et ranger son frigo
2. Bien régler la température du frigo
3. Ranger les aliments en fonction des zones de température
4. Refroidir les aliments chauds avant de les mettre au frigo
5. Bien emballer les aliments à conserver
6. Entretenir le frigo
7. Mettre le frigo au bon endroit

Tout savoir sur ces astuces =>

<https://www.ecoconso.be/fr/content/7-astuces-pour-bien-conserver-les-aliments-frais-au-frigo>

Pour toutes questions en éco-consommation, le service-conseil vous répond gratuitement.

Ecoconso / Rue Nanon, 98 à 5000 Namur

info@ecoconso.be - 081 730 730 (du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30)