

LAVAGE ET DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES

Le lavage et la désinfection des fruits et légumes sont primordiaux pour détruire les parasites, les bactéries et les microbes dont certains représentent un danger pour la santé humaine.

Le mode opératoire :

1. Laisser tremper les fruits ou légumes dans une bassine remplie d'eau claire,
2. Laver et égoutter dans une passoire,
3. Rincer le bac et le remplir du mélange de désinfection : eau + vinaigre,
4. Déverser les fruits et/ou légumes,
5. Laisser agir 5 minutes,
6. Rincer de nouveau à l'eau claire, égoutter ou essorer.

Mélange à base de vinaigre :

Le vinaigre désinfecte et possède des vertus antioxydantes, ce qui permet à vos aliments de se conserver plus longtemps tout en éliminant les infections et bactéries présentes à leur surface.

Dosage : 1 cl de vinaigre pour 1 litre d'eau

ÉTAPE N° 1	ÉTAPE N° 2	ÉTAPE N° 3	ÉTAPE N° 4
			