LA NOIX FRAÎCHE



Fruit frais, différent de la noix sèche.

SOIN DU PRODUIT



À FΔIRE

Stocker en chambre froide, entre 1 et 4°C.

Surveiller la présence de moisissures et écarter les produits touchés.



À NE PAS FAIRE

Laisser à température ambiante plus d'une journée. Laisser des coques moisies. Si moisissures externes, alors internes également (photo)



RÉCOLTE

Dès la première quinzaine de septembre.

Interfel, Interprofession des fruits et légumes frais 97 boulevard Pereire 75017 Paris www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com

