ALMACENAMIENTO EN EL MERCADO DE AGRICULTORES

PennState Extension

En el refrigerador (40°F/4°C or lower)

Estantes superiores: leche, jugos, huevos, sobras, frutas cortadas, verduras cortadas

Estante inferior: carnes, pescados, aves de corral en contenedores

En la puerta: salsas, mantequilla, condimentos, aderezos

Cajón de frutas y verduras inferior:

- Fresas, bayas
- Melones maduros, mangos, ciruelas, duraznos, peras
- Uvas
- Manzanas después de 7 días a temperatura ambiente
- Frutas cítricas después de 10 días a temperatura ambiente

Cajón de verduras para verduras:

- Hojas verdes en su envase original o bolsa perforada
- Hierbas
- Pepinos
- Maíz
- Pimientos
- Pimientos
- Zanahorias
- Coles de Bruselas
- Apio
- Espárragos en papel de cocina húmedo
- Hongos en paquete original

extension.psu.edu/food-safety

En el mostrador

Madure en el mostrador, luego refrigere:

- Aguacates
- Kiwi
- Nectarinas
- Duraznos
- Tomates

Almacenar a temperatura ambiente (70°F/21°C):

- Manzanas hasta 7 días
- Plátanos
- Cítricos hasta 10 días
- Papaya, mangos hasta 3–5 días
- Melones hasta 1–2 días
- Ajo
- Patatas, batatas
- calabazas de invierno
- Cebollas

Los programas de investigación y extensión del Colegio de Ciencias Agrícolas de Penn State son financiados en parte por los condados de Pensilvania, el Gobierno de Pensilvania y el Departamento de Agricultura de EE. UU.

Esta publicación está disponible en medios alternativos si se solicita.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

Producido por Ag Communications y Marketing © The Pennsylvania State University 2020

Code EE0215s 5C03/20gotprint