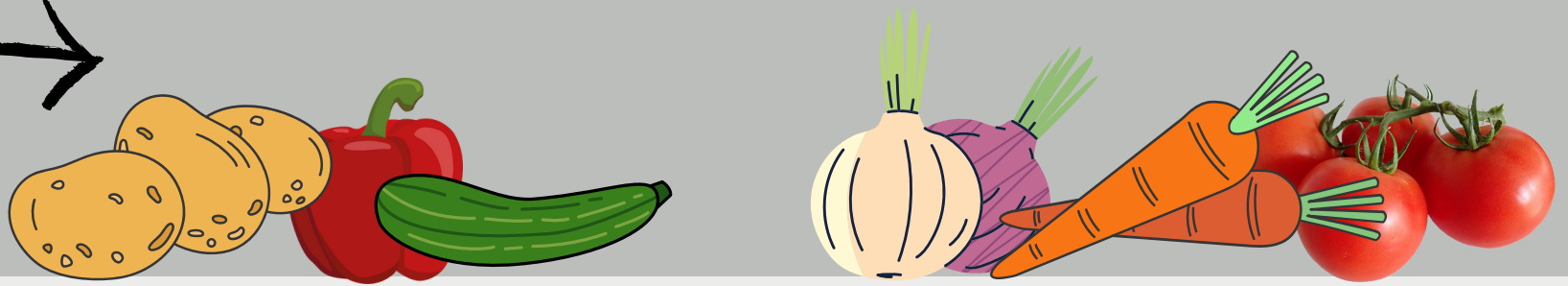


EN LA DESPENSA

En la despensa se deben almacenar únicamente los productos no perecederos y de larga duración. Tiene que ser un lugar fresco (10°C y 21°C), bien ventilado, seco y preservado de la luz directa del sol.

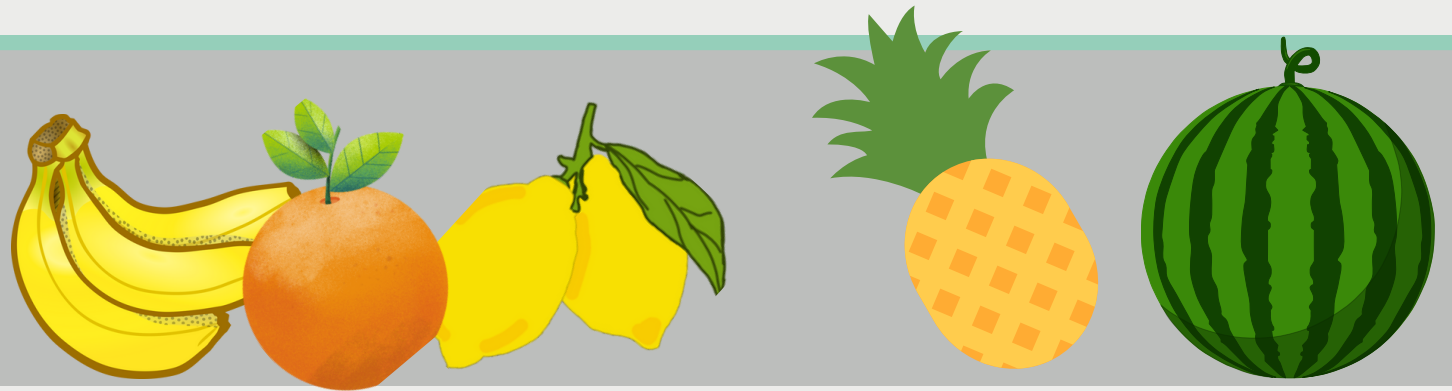
VERDURAS

Tomates, pimientos, cebollas, zanahorias, patatas, calabacín...



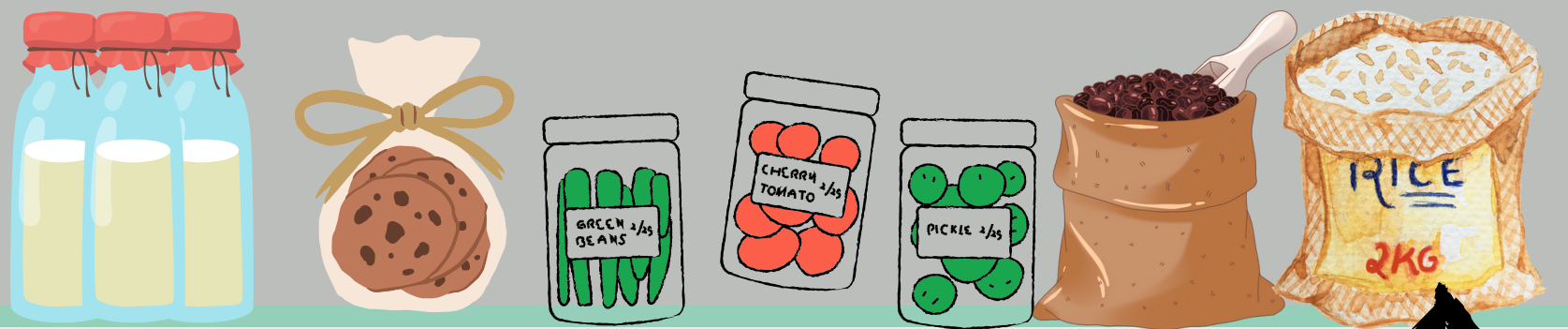
FRUTAS

Cítricos, plátanos, melón y sandía sin abrir...



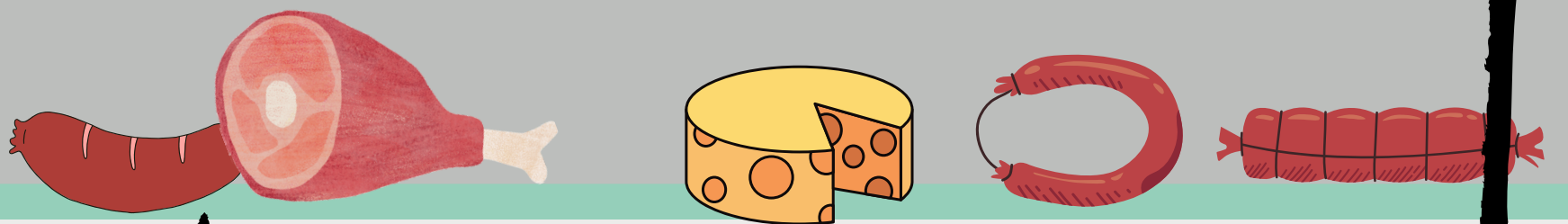
LÁCTEOS

Leche envasada* y leche en polvo, quesos pasteurizados...



OTROS

Alimentos en conserva o deshidratados, encurtidos, azúcar, galletas, café, aceites, bebidas (refrescos o vinos)



El texto del párrafo

EMBUTIDOS

Embutidos en piezas enteras y curadas como jamon serrano, cecina, lomo, fuet...

ARROZ, LEGUMBRES, PASTAS...

UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO ENVASADO

1. Si precisa frío lo meteremos en el frigorífico
2. Si no precisa frío, mejoraremos su conservación guardándolo en un recipiente hermético (arroz, legumbres, pastas, galletas...), sin olvidar su fecha de caducidad o consumo preferente.

*La leche pasteurizada debe conservarse en el frigorífico, mientras que la leche que ha recibido tratamiento UHT puede conservarse en la despensa.