



Recommandations pou l'entreposage à court terme

VENTILATEUR

ARRIÈRE
FONDO
BACK



32-36°F/1-2°C

Artichauts
Betteraves
Baies – petits fruits
Brocoli
Cerises
Noix de coco
Maïs
Figues
Produits fraîchement coupés
Ail (frais-pelé)
Raisin
Oignons verts

Verdures
Jus
Champignons
Panais
Pois
Radis
Rhubarbe
Fraises
Navets

Pommes
Abricots
Asperges
Bok Choy
Choux de Bruxelles
Chou
Carottes
Chou-fleur
Céleri
Fines herbes (sauf basilic)

Laitue iceberg
Chou frisé
Kiwis
Laitue à feuilles vertes
Nectarines
Pêches
Poires (mûres)
Prunes
Épinards
Cresson

CENTRE
CENTRO
CENTER



35-39°F/2-4°C

Canneberges
Persil

Cantaloup

AVANT
FRENTE
FRONT



38-55°F/3-13°C

Carambole
Haricots (mange-tout)
Poivrons
Piments de chili
Racine de gingembre
Melon miel
Oranges/Tangerines
Ananas
Pommes de terre
Tomatilles
Melon d'eau



DRAIN

Avocats (mûrs)
Concombre
Aubergines
Herbes – basilic
Pamplemousse
Goyave
Citrons/Limes
Mangue
Courgettes

PORTE

NE PAS RÉFRIGÉRER

À L'EXTÉRIEUR
AFUERA
OUTSIDE



55-65°F/13-18°C

Chérimole
Ail (frais, non pelé)
Oignons
Poires (non mûres)
Plantains
Citrouilles

Tomates (mûres)
Tomates (vertes)

Avocats (non mûrs)
Papaye
Bananes
Échalotes
Courges (d'hiver)
Patates sucrées

Ces aliments sont extrêmement sensibles à l'éthylène et doivent être isolés des autres fruits & légumes.