

Les produits et préparations culinaires végétales élaborés dans notre exploitation sont crus, sans conservateurs, non stérilisés et non pasteurisés, afin de conserver toutes les vitamines et nutriments essentiels

Voici un tableau indicatif pour le stockage et la conservation adéquate de nos produits vivants pour leur utilisation optimale au quotidien:



Les produits de longue conservation

Références	Conseil de conservation	D.L.C			
02. Le Pesto d'ail des ours	Produits stockés dans nos caves fraîches	1 an à partir de la récolte d'avril 2020, c'est-à-dire: avril 2021			
01. Les crackers végétaux crus	Conservation au sec, à l'abri de l'humidité et des nuisibles, comme un biscuit sec	6 mois			
10. Les pommes déshydratées à basses températures	Produit disponible à partir de début décembre 2020	1 an au sec, à l'abri des nuisibles et de l'humidité, conseil: stockage en bocaux hermétiques style "Le Parfait" avec le joint			
03. Les topinambours lactofermentés	Conditionnés en pots en verre	1 an au frais			
04. Le vinaigre de Kombucha au Basilic sacré		1 an au frais			

Les produits de conservation courte

05. Le pâté végétal aux champignons	Sans rupture de la chaîne de froid (Conseil: Prenez une glacière pour venir faire vos courses en été)	7 jours au frigo Possibilité de congélation, ne dénature pas le produit			
06. L'houmous cru lactofermenté	Sans rupture de la chaîne de froid (Conseil: Prenez une glacière pour venir faire vos courses en été)	7 jours au frigo			
07. Le "Pot aux roses"	Sans rupture de la chaîne de froid (Conseil: Prenez une glacière pour venir faire vos courses en été)	6 jours au frigo			
08. La tapenade aux noix et tournesol germés	Sans rupture de la chaîne de froid	14 jours au frigo			
09. Les graines germées d'alfalfa toutes fraîches	Sans rupture de la chaîne de froid (Conseil: Prenez une glacière pour venir faire vos courses en été)	7 jours au frigo			



Conseillère en Alimentation Vivante et créatrice culinaire, Véronique anime des ateliers de CRuSine et stages de formation à Cenne Monestiés, transmet ses découvertes en partageant sa passion pour une alimentation saine et créative.

☎ 04 68 94 01 35 - 06 16 53 51 89

<https://leboncru.fr>

<https://facebook.com/LeBonCruVeroniqueDupont>

