



GUIA DE ALMACENAMIENTO A CORTO PLAZA DE LAS VERDURAS

VENTILADOR

**BACK
FONDO
ARRIÈRE**



32-36°F/1-2°C

Alcachofas
Remolachas
Bok Choy
Cocos
Maíz
Frutas recién
cortadas
Ajo (fresco
pelado)
Toronja
Cebollino

Jugos
Col Rizada
Champiñones
Cebollas
Chirivía
Piña
Ruibarbo
Chalotes
Fresas

Manzanas
Albaricoques
Ciruelas
Espárragos
Brócoli
Coles de Bruselas
Col/Repollo
Cantalupo
Zanahorias
Coliflor
Apio
Cerezas
Hinojo
Higos

Uvas
Lechuga Iceberg
Lechuga Orejona
Verde
Fruta kiwi
Nectarinas
Melocotones
Guisantes
Peras
Rábanos
Espinaca
Mezcla de Primavera
Nabos
Berro

**CENTER
CENTRO
CENTRE**



35-39°F/2-4°C

Ensaladas Recién Cortadas

Aguacates
(maduros)
Berzas
Habichuelas tiernas

Hierbas finas
(excepto la albahaca)
Puerros
Perejil

**FRONT
FRENTE
AVANT**



38-55°F/3-13°C

Arándanos Agrios
Tomatillos



DESAGÜE

Aguacates
(inmaduros)
Albahaca
Pimientos
Carambola
Chirimoya
Pepino
Berenjena
Melón Dulce Honeydew
Limonas

Limas
Naranjas
Patatas
Calabaza (cáscara
suave)
Tangerina
Tomates (verdes)

PUERTA

FUERA DEL REFRIGERADOR

**OUTSIDE
AFUERA
À L'EXTÉRIEUR**



55-65°F/13-18°C

Ajo (fresco sin pelar)
Raíz de jengibre
Guayaba
Mango
Plátanos

Papaya
Zapallo
Calabaza (cáscara dura)
Batata
Tomates (maduros)
Sandía

Estos productos son extremadamente sensibles al gas etileno. Aísle de las otras verduras.

