

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



A température ambiante : 5 à 6 jours



Au congélateur : le citron entier ne se congèle pas, mais le jus lui, oui !

Côté cuisine

On pense à utiliser son citron dans son intégralité : jus, zeste...

Pour obtenir un maximum de jus, roulez votre citron fermement sur la table avec votre paume de la main.

Le zeste peut être utilisé dans un thé ou une bonne pâtisserie !

Objectif : zéro déchet

Le citron est l'allié des produits d'entretien faits maison. Utilisez les épluchures du citron pour votre nettoyant ménager. Comment ?

Plongez vos épluchures dans un bocal avec de l'eau, du vinaigre blanc et du bicarbonate de soude.

