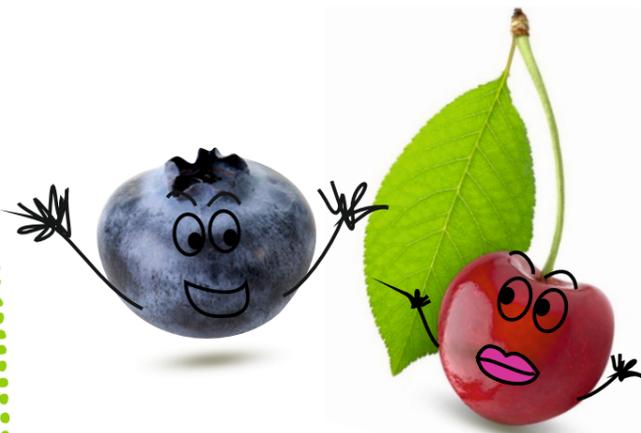


# Le p'tit guide .....

## DES FRUITS ROUGES

(pour rougir de plaisir !)



### Framboise



Délicate, sucrée et légèrement acidulée

Conservez-les dans une boîte large au réfrigérateur de manière à ce qu'elles ne se touchent pas

### Mûre



Parfumée, douce, et juteuse

Conservez-les au réfrigérateur quelques jours et évitez les changements de températures trop brusques

### Myrtille



Parfumée, douce, et juteuse

Ce fruit est un peu plus résistant, vous pouvez donc le conserver une petite semaine au réfrigérateur

### Groseille



Acidulée, croquante et juteuse

Conservez-les plutôt à température ambiante ou s'il fait très chaud au frais et sans les retirer de leur branche

### Fraise



Parfumée, douce et sucrée

Conservez-les au frais pas plus de 48h en séparant les fraises trop mûres. Ne les rincez qu'avant de les déguster

### Cerise



Croquante et fondante à la fois, douce et sucrée

Conservez-les à température ambiante car au réfrigérateur leur goût serait altéré. Mangez-les rapidement