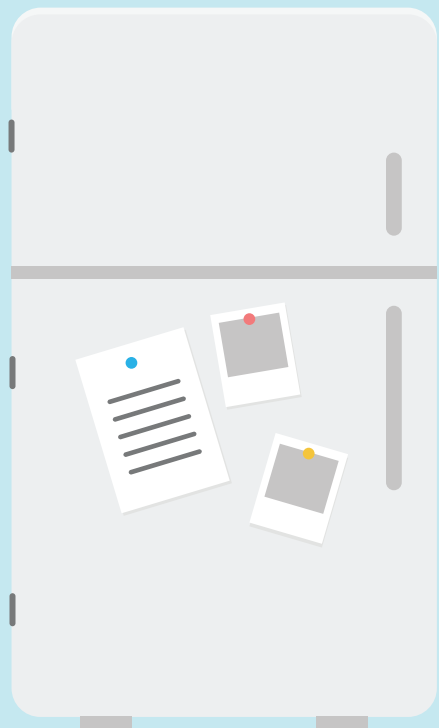


ENKELE VUISTREGELS BIJ HET BEWAREN VAN GROENTEN EN FRUIT

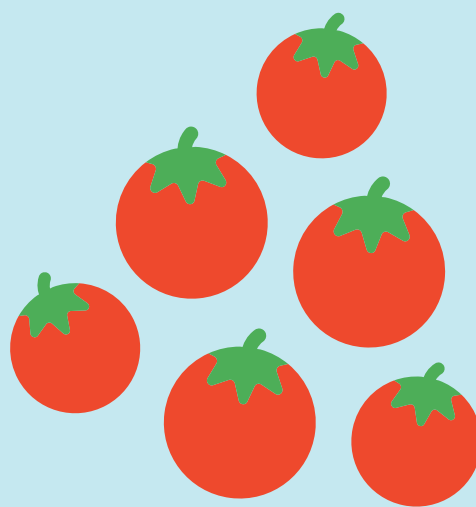


De consument verspilt gemiddeld tussen de **15 en de 23 kg** voedsel per jaar. Zo'n 30 % van deze fractie bestaat uit groenten- en fruitafval.

WAAR BEWAAR JE BEST GROENTEN EN FRUIT?



Groenten en fruit die hier in open lucht gekweekt worden bewaren het langst **in de koelkast**. In een koele ruimte bewaren ze minder lang.

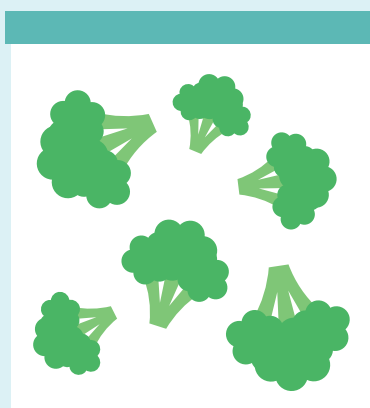


Tomaten bewaar je **nooit in de koelkast**.

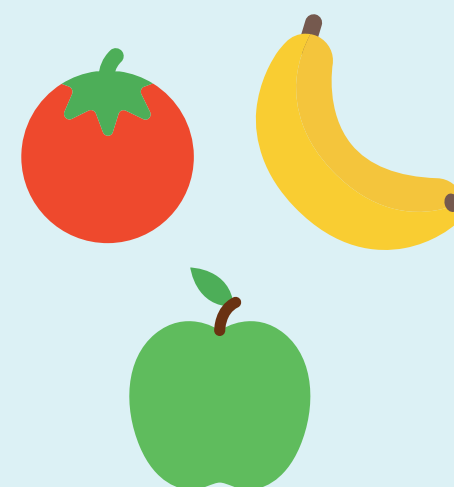
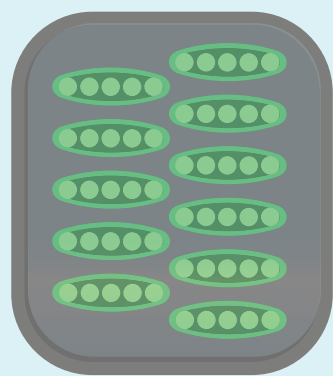


Tropische groenten en fruit bewaar je in **een koele berging**.

HOE BEWAAR JE BEST GROENTEN EN FRUIT?



Laat alle groenten en fruit in de **originele verpakking** (een bot asperges omwickelen je best met een vochtig doek).



Tomaten, appelen en bananen bewaar je **best gescheiden** omdat ze andere groenten en fruitsoorten sneller doen rijpen.