

Ecco i 10 alimenti da non conservare mai in frigorifero



Temperature troppo fredde ed alta umidità sono nemiche di molti prodotti, dal pomodoro al basilico passando per il miele

18

Luglio

2022

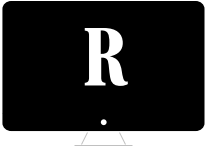
alle

06:01

3 minuti di lettura

Soprattutto durante i caldi è forte la voglia di mettere tutto in frigorifero in modo che si mantenga fresco il più a lungo possibile. Il che di per sé una buona idea, visto che l'aria fresca e umida fa sì che molti alimenti rimangano croccanti più a lungo o non si rovinino rapidamente. Ma questo non vale per tutti gli alimenti, ce ne sono almeno 10 che non devono andare in frigorifero:

Questo contenuto è riservato agli abbonati



1€ al mese per 3 mesi