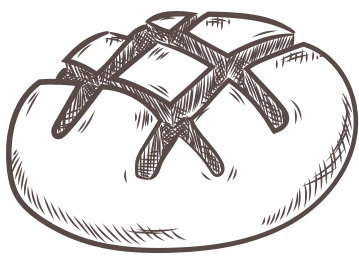


Durée de conservation des aliments congelés

POUR QUE LES ALIMENTS CONGELÉS RESTENT UN ATOUT POUR UNE ALIMENTATION SANTÉ & PLAISIR, RESPECTEZ CES QUELQUES CONSEILS

- * Utilisez des aliments de qualité et très frais
- * Congelez rapidement, respectez la chaîne du froid
- * Décongelez les aliments la veille dans votre frigo
- * Consommez-les rapidement

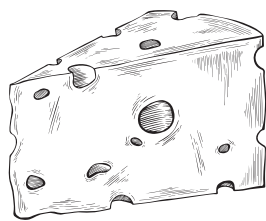
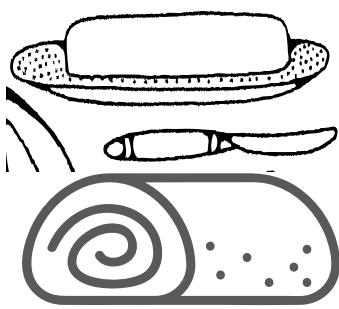
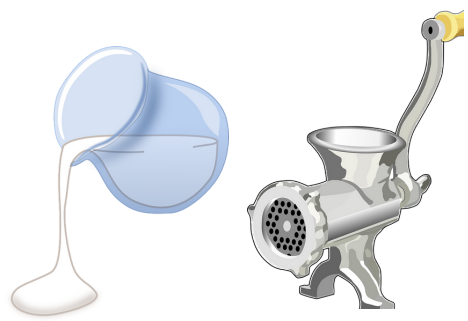


Pain

1 MOIS

**Viande hachée
Pâte à crêpe
Pâte à gâteau**

2 MOIS

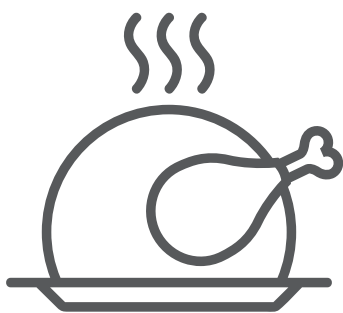
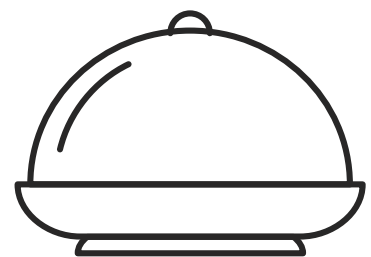
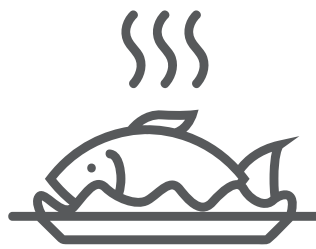


3 MOIS

**Fromage râpé
Beurre
Gâteaux**

**Poisson
Plats cuisinés
Soupe**

4 MOIS



6 À 8 MOIS

**Viandes (poulet,
veau, agneau,
boeuf)**

**Légumes (sauf
tomate,
concombre...)**

12 MOIS

