

Ta hand  
om oss!

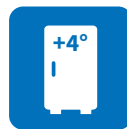
Ge dina frukter och grönsaker ett långt liv. Förvara dem på bästa sätt.  
De flesta grönsaker och en del frukter trivs bäst i kyla. Lägg dem i kylskåpet.  
Vissa frukter och grönsaker får köldskador, så de mår bäst i rumstemperatur.

[www.livsmedelsverket.se/svinnsikt](http://www.livsmedelsverket.se/svinnsikt)



#### Rumstemperatur

- Aubergine
- Avokado
- Banan
- Citron
- Gurka
- Lime
- Mango
- Paprika
- Squash
- Tomat



#### Kylskåp

- Apelsin
- Broccoli
- Kiwi
- Melon
- Nektarin
- Päron
- Rödlök
- Sallad
- Vindruvor
- Vitkål
- Vitlök
- Äpple



#### Mörkt

Potatis mår bäst av att förvaras mörkt och svalt.  
Lägg den i en påse som inte släpper in ljus.

**#svinnsikt #matsvinn**

**#minskamatsvinnet**



Livsmedelsverket