



Pots au congélateur...

Ecologique... et économique!

Les pots sont une vraie alternative aux sacs de congélation et constitue en ce sens une conservation 0 déchets. En suivant certaines règles, c'est facile et pratique!

Congélation: comment faire?

- Les aliments doivent être insérés froids dans votre contenant.
 - Avant la mise au congélateur, il est conseillé de placer votre pot au réfrigérateur (pour limiter les fameux chocs thermiques)
 - Ne pas remplir le récipient complètement: compter en moyenne 10% de vide. Si le pot est rempli à ras-le-bord, les risques d'éclatement sont réels!
 - La température de votre congélateur doit être de -18 °C ou moins
- Penser à noter les dates de congélation et respecter les durées de stockage des aliments que vous trouverez aisément sur internet.

Décongélation: Ça se passe comment?

Il faut absolument éviter le choc thermique, soit un écart de température de plus de 40 °C sous peine de voir votre pot et son contenu voler en éclats.

Pour se faire:

- Placer votre pot à décongeler au réfrigérateur puis un court instant à température ambiante.
Après cette étape, décongeler
- **Au bain-marie** en mettant votre contenant dès le départ dans l'eau: il montera progressivement en chaleur avec l'eau.
- **Au four** en mettant votre pot dès le préchauffage de l'appareil.