



Pourquoi les fraises d'ici :

- Elles ont beaucoup moins voyagées, donc moins de contribution de gaz à effet de serre
- Le goût
- La fraîcheur

De plus, en consommant des fraises de Lotbinière, on soutient l'économie locale favorisant ainsi le développement durable!

L'ACHAT

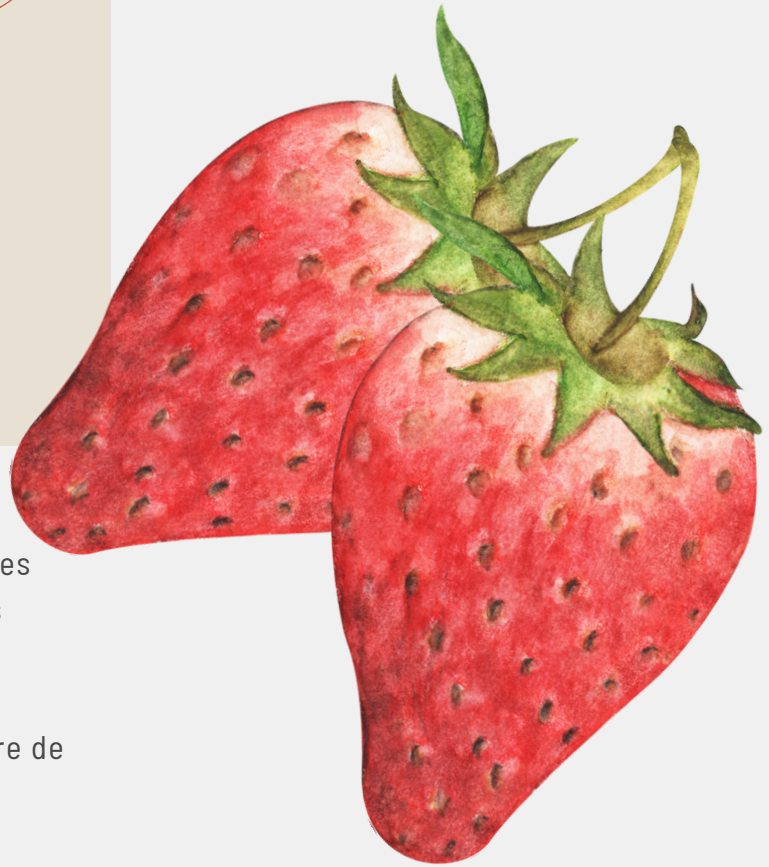
Dès l'achat, vérifiez l'état des fraises et écartez celles qui présentent des meurtrissures. Les fruits abîmés pourrissent rapidement et peuvent contaminer les autres. Cependant, à moins qu'ils présentent de la moisissure, ces fruits peuvent être utilisés pour faire de la compote ou de la confiture. Il suffit de les ranger dans un contenant hermétique au congélateur et de préparer la recette lorsque vous en avez suffisamment.

CONGELER LES FRAISES

La congélation est un bon moyen de conserver les fraises pendant plus longtemps, mais il vaut mieux les congeler équeutées. Il faut les nettoyer au préalable, mais bien les assécher avant de les ranger au congélateur. Pour éviter que les fruits ne collent ensemble, étendez-les sur une plaque à biscuits. Après quelques heures, les fruits seront congelés. Vous pouvez les ranger dans un sac à congélation ou un contenant hermétique. Les fraises se conservent jusqu'à six mois au congélateur.

CONSERVATION DES

FRAISES



Saviez-vous que...

Il y a maintenant environ 600 variétés de fraises différentes dans le monde. Au Québec, une première variété hybride, plus résistante au froid, a été conçue sur l'île d'Orléans à partir de fraisiers américains en 1860. Au fil du temps, la culture de fraises s'est répandue dans de nombreuses régions au Québec. Et Lotbinière est justement un terreau très fertile pour la production de fraises.

La confiture et la compote sont d'autres moyens de conserver les fraises pendant plus longtemps.