



SCHOOLFRUIT BEWAARADVIES



Hoe bewaar je een ananas?

Op school kan je de ananas het beste bewaren op kamertemperatuur. Het lekkerst is hij als de groene blaadjes makkelijk loslaten en het kontje ligt in te drukken is. Je kan met de rijpheid spelen;

Rijper en geler?	Maak hem warm (kamertemperatuur)
Rijpheid gelijk houden?	Bewaar hem op 12 tot 14 graden
Rijpingsproces remmen?	Bewaar hem koel (koelkast/kelder)

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/ananas



Hoe bewaar je appel?

Op school is de beste plek de koelkast en indien die niet aanwezig is bewaar ze dan zo koel en donker mogelijk in een ademende ruimte bijvoorbeeld de kelder of hal.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/elstar-appel



Hoe bewaar je een banaan?

Op school kan je de banaan het beste bewaren op kamertemperatuur. Je kan met de rijpheid spelen;

Rijper en geler?	Maak hem warm (kamertemperatuur)
Rijpheid gelijk houden?	Bewaar hem op 12 tot 14 graden
Rijpingsproces remmen?	Bewaar hem koel (koelkast/kelder)

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/banaan



Hoe bewaar je een grapefruit?

Op school bewaar je een grapefruit het beste op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder. In de koelkast kan ook maar dan wordt de vrucht na enkele dagen bruiner en ontstaat er lichte schilshade. De vrucht blijft overigens weken goed in de koelkast.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/grapefruit



Hoe bewaar je een kiwi?

Op school bewaar je kiwi's het beste op verschillende plekken. Het is qua rijpheid een lastige vrucht dus voel goed of ze iets meegeven bij het indrukken. (dan zijn ze het lekkerst)

Iets te hard?	Bewaar ze op kamertemperatuur
Precies goed?	Bewaar ze koel en donker (12 graden)
Te zacht?	Bewaar ze in de koelkast

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/kiwi



Hoe bewaar je een komkommer of snackkomkommer?

Op school kun je snackkommers beter niet in de koelkast bewaren, want ze kunnen niet goed tegen de kou. Ze verliezen snel hun kwaliteit en worden slap. Bewaar ze daarom op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder. Normaal gesproken blijft een komkommer ongeveer een week goed maar als ze warmer dan 15 graden worden gaan ze snel verkleuren en verslappen.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/komkommer



Hoe bewaar je een mandarijn?

Op school bewaar je een mandarijn het beste op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder. In de koelkast kan ook maar dan wordt de schil van de vrucht na enkele droger (de koelkast onttrekt vocht). De vrucht blijft overigens wel weken goed in de koelkast.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/mandarijn



Hoe bewaar je een meloen?

Op school is de beste plek een koel en donkere plaats maar niet de koelkast. Ze blijven het stabielst bij een temperatuur van 12 graden. Je kan met de rijpheid spelen;

Iets te hard?	Bewaar ze op kamertemperatuur
Precies goed?	Bewaar ze koel en donker (12 graden)
Te zacht?	Bewaar ze in de koelkast

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/galia-meloen



Hoe bewaar je een peer?

Op school bewaar je de peer het beste op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of kelder. Je kan met de rijpheid spelen;

Iets te hard?	Bewaar ze op kamertemperatuur
Precies goed?	Bewaar ze koel en donker (12 graden)
Te zacht?	Bewaar ze in de koelkast

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/conference-peer



Hoe bewaar je pomelo?

Op school bewaar je een pomelo het beste op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder. In de koelkast kan ook maar dan wordt de vrucht na enkele dagen bruiner en ontstaat er lichte schilshade. De vrucht blijft overigens weken goed in de koelkast.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/pomelo



Hoe bewaar je radijs?

Op school kan je radijs het allerbeste bewaren in de koelkast. Als die niet aanwezig is dan zo koel mogelijk of consumeer ze zo snel mogelijk. De radijs blijft enkele dagen goed maar hoe warmer hij wordt hoe slapper en minder lekker.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/radijs



Hoe bewaar je een sinaasappel?

Op school bewaar je een sinaasappel het beste op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder. In de koelkast kan ook maar dan wordt de schil van de vrucht na enkele droger (de koelkast onttrekt vocht). De vrucht blijft overigens wel weken goed in de koelkast.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/sinaasappel



Hoe bewaar je steenfruit? (perziken, nectarines, abricozen, pruimen etc.)

Op school kan je steenfruit het allerbeste bewaren in de koelkast. Als die niet aanwezig is dan zo koel mogelijk. Wij leveren ze eetbaar aan dus consumeer de zo snel mogelijk.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/perzik



Hoe bewaar je tomaten of snacktomaten?

Op school kun je tomaten beter niet in de koelkast bewaren, want ze kunnen niet goed tegen de kou. De kou verstoort het rijpingsproces waardoor ze verschrompelen en hun kwaliteit verliezen. Bewaar ze daarom op een donkere en koele plaats. Denk aan de hal of een kelder.

Het lekkerste is het de tomaten een paar uur voor consumptie op kamertemperatuur te laten komen.

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/tomaat



Hoe bewaar je waspeen?

Op school kan je waspeen het allerbeste bewaren in de koelkast. Als die niet aanwezig is dan zo koel mogelijk of consumeer ze zo snel mogelijk. De waspeen blijft enkele dagen goed maar hoe warmer hij wordt hoe slapper en minder lekker (bitterder).

Meer productinformatie vind je op freshweb.nl/waspeen-bospeen-of-wortel



Vragen, opmerkingen of een klacht?

Bel de schoolfruit informatielijn op 072 750 43 16 of stuur een bericht naar info@freshweb.nl