



## POUR CONGELER VOS PETITS FRUITS

Pour les bleuets, rien de plus simple. Placez-les tels quels dans un sac ou autre contenant pour le congélateur. Pour les framboises et les fraises, comme elles sont faciles à écraser, nous vous conseillons de les faire geler sur une plaque 2 à 3 heures. Ensuite les transférer dans un sac ou un contenant pour congélation. Vous pourrez prendre la quantité voulue, lorsque vous le désirez.



330, Point-du-jour Sud, Lavaltrie, QC — 450-586-0598

[www.fruitdujour.com](http://www.fruitdujour.com)