

NOMS :



FAISSELLE

ELLE DOIT CONTENIR DES BACTÉRIES VIVANTES

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



HARICOTS

ILS DOIVENT SE CONSERVER LONGTEMPS TOUT EN GARDANT LEURS VITAMINES

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



LAIT

IL DOIT SE CONSERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



RAVIOLI

ILS DOIVENT SE CONSERVER LONGTEMPS ET À TEMPÉRATURE AMBIANTE

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



VIANDE DE CHÈVRE

ELLE DOIT SE CONSERVER LONGTEMPS ET À TEMPÉRATURE AMBIANTE

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



CORNICHONS

ILS DOIVENT SE CONSERVER LONGTEMPS, À TEMPÉRATURE AMBIANTE ET AVOIR UN GOUT PLUS PIQUANT

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



FRAISES

ELLES DOIVENT SE CONSERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE, DANS UN SIMPLE SACHET, AVEC UN GOUT PRÉSERVÉ

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



JAMBON CRU

IL NE DOIT PAS ÊTRE SALÉ MAIS AVOIR UN GOÛT RÉHAUSSÉ

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



PÂTE DE COING

ELLE DOIT ÊTRE CONSERVÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE AVEC UN GOÛT REHAUSSÉ

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :



FETA

ELLE DOIT GARDER SA DOUCEUR, NE PAS ÊTRE CHAUFFÉE ET SE CONSERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE

MODE DE CONSERVATION CHOISI :

EXPLICATIONS :