

	Température ambiante	Réfrigérateur (6 °C)	Astuces
Abricots	Jusqu'à maturité	1 semaine	
Agrumes	1 semaine	1 - 4 semaines	
Avocats	Jusqu'à maturité	3 - 4 jours	A température ambiante un avocat ferme mûrit en 4 à 6 jours. Il est bon à manger lorsqu'il devient légèrement souple au toucher.
Bananes	Jusqu'à maturité	1 - 2 jours	A température ambiante une banane verte mûrit en 4 à 6 jours. La banane est la plus sucrée lorsqu'elle commence à se tigrer (apparition de petites tâches marrons)
Figues	Jusqu'à maturité	1 semaine	
Fruits rouges	Déconseillé	2 - 3 jours	Avec les fruits rouges, le mieux est de les consommer le plus vite possible après l'achat. Les fruits rouges se congèlent très bien.
Kiwis	Jusqu'à maturité	1 - 2 semaines	Pour accélérer la maturation du kiwi conservez-le à température ambiante dans un sac papier avec une pomme ou une banane.
Litchees	Déconseillé	3 - 4 jours	Le mieux est de consommer les litchees tout de suite après l'achat. Placez-les dans un sac plastique fermé pour les conserver au réfrigérateur.
Mangues	Jusqu'à maturité	1 - 2 semaines	Une mangue est bonne à manger lorsqu'elle perd de sa couleur verte et devient légèrement souple au toucher.
Melons	Jusqu'à maturité	3 - 5 jours	Pour accélérer la maturation du melon conservez-le à température ambiante dans un sac papier avec une pomme ou une banane.
Nectarines	Jusqu'à maturité	3 - 5 jours	
Pêches	Jusqu'à maturité	3 - 5 jours	
Pommes	Jusqu'à maturité	2 - 3 semaines	Les pommes peuvent être conservées plus longtemps dans un endroit frais, sombre et humide (comme une cave) enveloppées dans un plastique. N'entrez pas les pommes et les légumes verts ensemble.
Poires	Jusqu'à maturité	3 - 5 jours	Une poire mûrit en 2 - 3 jours à température ambiante.
Prunes	Jusqu'à maturité	3 - 5 jours	
Raisins	Déconseillé	5 jours	Le mieux est de consommer le raisin le plus vite possible après l'achat. Le raisin se conserve plusieurs jours non lavé dans un sac plastique dans votre réfrigérateur.