

Fiche astuce



Zéro déchet

C'est pas si compliqué !

Réduire | Refuser | Réparer | Réutiliser

COMMENT CONGELER DANS DES BOCAUX EN VERRE

La congélation est souvent synonyme de « sac plastique ».
Cette fiche vous explique comment conserver vos aliments dans des bocaux en verre afin d'en réduire l'utilisation.
Rien de plus simple !

Pour congeler vos aliments (crus ou cuits) dans des bocaux en verre, vous devez :

- 1- Mettre d'abord votre contenant en verre au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.
- 2- Remplir votre contenant en y laissant un espace d'air pour que les aliments puissent prendre de l'expansion. Il faut en moyenne 10% de vide pour permettre l'expansion des liquides lors de la congélation (la masse volumique de l'eau augmente de 10% environ lors de la congélation).
- 3- Lorsque vous souhaitez sortir votre pot du congélateur, laissez celui-ci se décongeler au réfrigérateur.

Pour une congélation adéquate de vos aliments, la température de votre congélateur doit être de -18°C (0°F), ou moins.