

# Conservazione / Scadenza

## Prodotti difficili da conservare

I più sensibili al calore sono quelli integrali, la frutta secca (in particolar modo la farina di frutta secca) e il cioccolato. Questi prodotti è meglio conservarli ad una temperatura non superiore ai 15 gradi.

ID univoco: #1005

Autore: : Tibiona staff

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00