



Si al abrir un limón ves esto, tíralo a la basura

Descripción

El limón es un alimento que normalmente no se encuentra en ninguna despensa. Ya sea para cocinar o para hacer zumos, lo cierto es que es una fruta que todo el mundo utiliza mucho. Sin embargo, si hace tiempo que tienes limones en casa, debes tener especial cuidado al abrirlos. Si ves lo que te contamos a continuación, no lo uses y tíralo inmediatamente.

Cómo conservar correctamente los limones en casa

Si se almacenan incorrectamente, los limones en buenas condiciones tienen una vida útil limitada, ya que pueden enmohecerse y pudrirse rápidamente. Si piensas consumirlos en los próximos días, puedes guardarlos a temperatura ambiente, pero es importante evitar la luz directa. Lo mejor es guardarlos en un lugar fresco y seco, como la despensa, o en el refrigerador en una bolsa de plástico con el exceso de aire eliminado y guardados en un cajón.



Así reacciona tu cuerpo cuando tomas jugo de limón todos los días

¿Cuánto tiempo se conserva un limón?

La vida útil del limón varía según el almacenamiento: se puede almacenar en la despensa hasta por 14 días, en el refrigerador hasta por 1 mes o más y congelado hasta por 4 meses.

Limones. información

¿Cómo saber si un limón es malo?

Para detectar un limón malo, es importante prestar atención a su color y textura. Un buen limón debe tener un color amarillo uniforme y brillante sin imperfecciones. Si aparecen manchas o polvo fino, esto es un signo de descomposición y la presencia de moho. En cuanto a la textura, se deben desechar los limones con la piel arrugada o con muchas zonas blandas.

Fecha de creación

julio 2023