

# Fichier:Conserve lactofermentees Guide.png

| Légume       | Chou-fleur | Longue liste* | Ail      | Carotte  | Blette (côtes) | Brocoli  | Tomate-cerise, Poivron | Chou feuille                     |
|--------------|------------|---------------|----------|----------|----------------|----------|------------------------|----------------------------------|
| Salaison     | 10g/50cl   | 15g/50cl      | 15g/50cl | 15g/50cl | 20g/50cl       | 20g/50cl | 25g/50cl               | 25g/50cl ou 1-2% du poids en sel |
| Fermentation | 7j         | 7j            | 15-21j   | 15j      | 5j             | 15j      | 7j                     | 15-40j                           |

*Longue liste\** : Aubergine, Betterave, Champignon de Paris, Cèleri, Citrouille, Concombre, Courgette, Cornichon, Fèves, Haricots-verts, Petit-pois, Tomate

Les légumes naturellement gorgés d'eau ont une meilleure texture avant 4-5 mois, au-delà ils deviennent très mous.

Taille de cet aperçu : 800 × 226 pixels.

Fichier d'origine (897 × 253 pixels, taille du fichier : 28 Kio, type MIME : image/png)

## Historique du fichier

Cliquer sur une date et heure pour voir le fichier tel qu'il était à ce moment-là.

|        | Date et heure           | Vignette  | Dimensions            | Utilisateur  | Commentaire |
|--------|-------------------------|---|-----------------------|--|-------------|
| actuel | 23 février 2022 à 13:47 |  | 897 × 253<br>(28 Kio) | Alice Martin-Demolon<br>(discussion   contributions) |             |

Vous ne pouvez pas remplacer ce fichier.

## Utilisation du fichier

Les 4 pages suivantes utilisent ce fichier :

Conserve lactofermentées

Conserve lactofermentées/fr

Conserve lactofermentées/it

Translations:Conserve lactofermentées/60/fr