

Fichier:Conserves 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 (28 Kio)	Alice Martin-Demolon (discussion contributions)	

Vous ne pouvez pas remplacer ce fichier.

Utilisation du fichier

Les 4 pages suivantes utilisent ce fichier :

Conserves lactofermentées

Conserves lactofermentées/fr

Conserves lactofermentées/it

Translations:Conserves lactofermentées/60/fr