

Translations:Conserves lactofermentées/106/es

También puedes *conservar las verduras en sal directamente* (especialmente fermentando así limones y coles) o en *aceite*. Pero cuidado con esto último: si las verduras no se han deshidratado o fermentado previamente, existe un riesgo muy real de intoxicación, ¡e incluso de muerte por botulismo! <https://nicrunicuit.com/sante/le-danger-des-legumes-mis-directement-dans-lhuile/>