

Le mode d'emploi de votre bocal de lacto-fermentation

Utilisation

Si vous ne consommez pas entièrement votre bocal dès la première fois :

- Prélevez ce dont vous aurez besoin ; **ne remettez jamais dans le bocal un aliment qui en est déjà sorti.**
- Pour attraper vos aliments, **utilisez un ustensile propre et composé uniquement de bois, verre ou céramique.**
- N'utilisez pas un ustensile qui a été mis en bouche.
- Ne prélevez jamais les aliments avec vos doigts.

Il peut arriver qu'une flore blanche apparaisse en surface de la conserve. Cette flore se forme naturellement et **est sans danger**.

Il suffit d'enlever la couche de surface et le dessous restera parfaitement sain et comestible.

Conservation

Nous vous conseillons de placez le bocal au réfrigérateur : il se gardera ainsi plusieurs mois.

Il est également possible de le laisser à température ambiante dans un placard, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur (four, radiateur...). Attention cependant, en utilisant cette technique de conservation vous devrez accepter que des moisissures de surface apparaissent. Il vous suffira de les retirer.