BEWAARTIPS

Om zo lang mogelijk van je No Shit groenten te genieten!

Koelkast

- Bladgroenten (palmkool, boerenkool)
- Tuinkruiden (liefst in een vochtige theedoek)
- Alle koolsoorten (o.a. spits, savooie, rood en wit)
- Bloemkool, broccoli, romanesco
- Koolraap en koolrabi
- Spruitjes
- Venkel
- Prei
- Wortelen
- Pastinaak
- Bieten
- Knolselderij (mag ook koel en donker)

Koel, droog, donker (8-15 graden)

- Aardappelen
- Ui
- Pompoen
- Zoete aardappel
- Knolselderij (mag ook in de koelkast)

NO SHIT.