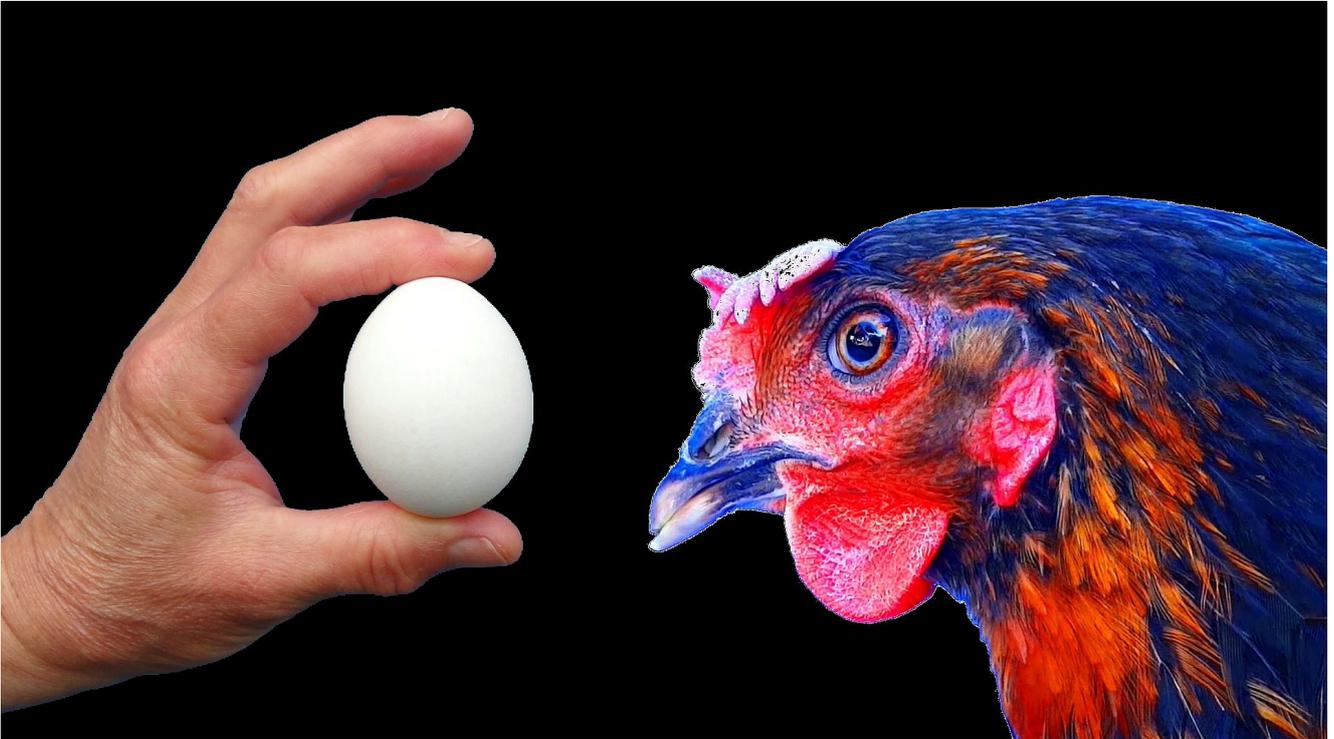


Les œufs, on s'y retrouve comment?



Le saviez-vous?

Vous venez d'acheter vos œufs mais ne savez pas combien de temps les conserver.

On vous dit tout et simplement :

- un œuf se conserve jusqu'à **20 jours à l'extérieur** et jusqu'à **un mois au réfrigérateur**.

Pour s'assurer qu'il est encore bon, c'est très simple il vous suffit de le plonger dans de l'eau salée : s'il coule, c'est bon! S'il flotte on oublie et on ne le consomme pas !



On privilégie les œufs Bio, du producteur local, mais si on ne peut pas, alors on est vigilant.

Une astuce pour mieux se repérer, regarder sur la boîte le chiffre en tampon, qui va vous éclairer sur la provenance de l'œuf :

- *0 : il est issu de l agriculture Bio
- * 1 : de l'élevage en plein air
- *2 : d'un élevage au sol
- *3 : (les pauvres!...) d'un élevage en cage alors on fuit!
- Puis les 2 lettres indiquent le pays d'origine, FR pour France.