



Guide de Conservation des Aliments Sous Vide

Scelleuse PRO | scelleuse-sous-vide.com

Multipliez par 5 la durée de vie de vos aliments frais

Vous en avez assez de jeter des aliments ? Vous voulez profiter des saveurs de l'été toute l'année ? Ce guide vous montre comment votre machine Scelleuse PRO peut préserver la fraîcheur de vos aliments préférés pendant des mois.



Viandes

Viande	 (Réfrigérateur : 3°C +/- 2°C)	 (Congélateur : -18°C +/- 2°C)
Bœuf	6 à 8 jours	15 à 20 mois
Poulet	6 à 8 jours	15 à 20 mois
Porc	7 à 9 jours	15 à 20 mois
Agneau	6 à 8 jours	15 à 20 mois
Veau	6 à 8 jours	15 à 20 mois



Poissons

Poisson	 (Réfrigérateur : 3°C +/- 2°C)	 (Congélateur : -18°C +/- 2°C)
Saumon	8 à 15 jours	8 à 12 mois
Thon	9 à 13 jours	8 à 12 mois
Bar	9 à 13 jours	8 à 12 mois
Truite	8 à 12 jours	8 à 12 mois
Dorade	9 à 14 jours	8 à 12 mois

Légumes

Légumes	 (Réfrigérateur : 3°C +/- 2°C)	 (Congélateur : -18°C +/- 2°C)
Laitues	8 à 10 jours	17 à 23 mois
Carottes	8 à 10 jours	17 à 23 mois
Brocolis	10 à 15 jours	17 à 23 mois
Poivrons	10 à 15 jours	17 à 23 mois
Oignons	8 à 10 jours	17 à 23 mois
Épinards	10 à 12 jours	17 à 23 mois

Fruits

Fruits	 (Réfrigérateur : 3°C +/- 2°C)	 (Congélateur : -18°C +/- 2°C)
Pommes	9 à 15 jours	10 à 15 mois
Bananes	9 à 15 jours	10 à 15 mois
Citrons	9 à 15 jours	10 à 15 mois
Fraises	9 à 15 jours	10 à 15 mois
Mangues	9 à 15 jours	10 à 15 mois
Pêches	9 à 15 jours	10 à 15 mois

Aliments Cuits

Aliments cuits	 (Réfrigérateur : 3°C +/- 2°C)	 (Congélateur : -18°C +/- 2°C)
Riz	6 à 8 jours	6 à 8 mois
Pâtes	7 à 10 jours	6 à 8 mois
Légumineuses	6 à 7 jours	6 à 8 mois
Soupes	3 à 5 jours	6 à 8 mois
Plats cuisinés	5 à 10 jours	6 à 8 mois

Les 3 Règles d'Or de la conservation

- **L'hygiène avant tout** : Le sous-vide ne stérilise pas. Emballez des produits très frais avec des mains propres.
- **La chaîne du froid** : Un produit sous vide doit toujours être conservé au frais (sauf produits secs).
- **La bonne machine** : Pour une conservation longue, la soudure doit être parfaite. Utilisez une machine à double pompe.

Quelle Machine choisir ?

La Machine sous Vide Externe 290W :

- **Polyvalente** : Pour viandes, légumes, poissons et produits secs.
- **Fonction "Pulse"** : Indispensable pour ne pas écraser les pains, brioches et petits fruits.
- **Double Pompe** : Pour une fiabilité professionnelle au quotidien.
- [Lien vers la Machine](#) 



Scelleuse PRO
scelleuse-sous-vide.com