

## QUESTION DIET

### Comment conserver les glaces ?

Glaces et sorbets doivent être conservés au congélateur à une température de moins 18°C. La durée de conservation est de plusieurs mois, elle est indiquée sur les emballages. Il est important de respecter la chaîne du froid : ainsi, si le congélateur est tombé en panne et que les glaces ont commencé à décongeler, il est préférable de ne pas les consommer. Vous pouvez les sortir cinq minutes avant de les manger pour bien apprécier leur saveur et leur texture. Dès le service fini, il faut replacer les glaces au congélateur. **(Nutrnews Hebdo)**