



Consideraciones generales

Los productos ecológicos no llevan ningún tratamiento de conservación que les permitan mantenerse en condiciones adversas. La congelación durante tres días es el único tratamiento recomendado, pues mantiene las propiedades vitales del alimento e impide el desarrollo de los huevos de la palomilla y el gorgojo. La fecha de caducidad, sólo indica la fecha que la legalidad vigente nos obliga a poner, pero solo se conservan bien si las condiciones ambientales son apropiadas: **sitio fresco (menos de 18°) y seco.**

En los cereales, harinas y legumbres (a excepción del garbanzo) el principal problema de conservación es el desarrollo de la palomilla y el gorgojo, pues ya del campo traen los huevecillos (microscópicos) que una vez que encuentran las condiciones de temperatura y humedad apropiadas se desarrollan y se convierten en plaga.

De cara al **verano y el otoño** las harinas, cereales y legumbres que servimos envasadas las sometemos al proceso de congelación, pero esto sólo garantiza que no se desarrollan los huevecillos que puede haber en la bolsa. Pero, si hay alguna palomilla o gorgojo en el lugar donde se conservan, estas pueden poner más huevos en las bolsas y desarrollarse la plaga, por ello es recomendable conservarlos en **sitio fresco (menos de 18°) o en frío (menos de 7°)**. También se puede controlar con trampas de feromonas que atraen a las polillas.

Conservación del Pan

Nuestro pan es muy diferente al pan convencional, no solo por las propiedades alimenticias y ecológicas, sino también por su consistencia, textura y periodo de conservación (en condiciones apropiadas se conserva de 10 a 15 días y en el congelador meses). Al ser un pan más denso necesita para su correcta cocción bastante tiempo en el horno y por ello tiene una corteza más recia que el convencional.

Para conservarlo bien es necesario saber que **en ambientes muy secos o de frío extremo (menos de 10 grados) se pone muy duro si no se protege bien dentro de una bolsa de plástico o fécula. Es conveniente dejar de vez en cuando la bolsa abierta para que transpire algo**, pues de lo contrario se crea un ambiente demasiado húmedo dentro de la bolsa y se enmohece. **Con la llegada del verano es recomendable guardarlo en frío.**

**Esta recomendación de conservación de lugar y temperatura, así como la fecha de consumo preferente, la podrá encontrar en todos los envases de nuestros productos.*