

CINCO CONSEJOS PARA ALMACENAR PAPAS DE IDAHO®

Preguntamos a nuestro experto
Dr. Potato, por sus mejores consejos para
conservar las papas de Idaho® siempre frescas.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

FRESCO, NO FRÍO

MUY
CALIENTE

Arriba de 12°C causará que
las papas se deshidraten + rápido
(las papas contienen 80% de agua)

¡IDEAL!

Papas almacenadas entre 7-12°C
en un lugar seco y nunca dentro
de un refrigerador.

MUY
FRÍO

Por debajo de -17°C, el almidón
se convierte en azúcar afectando
el sabor y rendimiento culinario.



TIP EXTRA!

¡Siempre busca el sello para saber
que son verdaderas papas de Idaho®!

NO LAVE.. ¡AÚN!

Espere a lavar las papas hasta que esté
seguro de que las va utilizar. Puede
almacenarlas en las bolsas de plástico
donde vinieron, pero se conservarán
mejor si las coloca en un contenedor,
tazón o canasta mejor ventilado.

Esto les permitirá “respirar”.

AHHHHH!



SIN MIEDO A LA OSCURIDAD

Demasiada luz (solar o de interiores)
con el tiempo puede causar que la piel
de las papas cambie a color verdoso
e incluso, comiencen
a brotar.

¡Aún así es seguro
consumirlas - solo
debe pelar y descartar
cualquier parte de piel
verde y quitar
los brotes!



MANEJE CON CUIDADO

Las papas pueden parecer resistentes
sin embargo, deben ser tratadas con
mucho cuidado. Un trato muy tosco
puede causar moretones y grietas
en el producto.

PEPS = PRIMERAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS

Coloque las papas más frescas
por debajo de las ya existentes
de esta forma asegura
que el producto
existente sea el
primero que se utilice.



Visite www.papasdeidaho.com para más tips
y +1,500 deliciosas recetas .