



1. Compré la VERDURA entera, córtela más tarde

Enteros duran mucho más que las opciones pre cortadas.

2. Compre productos-de larga duración

Verduras de raíz como el repollo, cebolla y calabaza duran hasta 10-14 días después de la compra.

3. Tener un plan para las sobras de verduras o frutas

El pan de plátano es una excelente manera de deshacerse de los plátanos blandos. Muchas verduras crujientes se pueden encurtir rápidamente para coberturas de ensalada o sándwiches. La fruta cortada se puede congelar y usar más tarde para batidos.

4. Omitir los productos Orgánicos

Los productos orgánicos no duran tanto como los productos convencionales.

5. No entre en pánico

Continúe comprando su cantidad normal de productos para evitar el desperdicio de alimentos.

6. Considere un servicio de productos en caja

Los servicios de entrega a su domicilio requieren una suscripción mensual y tienen los beneficios adicionales de verduras y frutas frescas sin tener que salir de su casa.

Alternativas a Tiendas de Comestibles para Productos:

Servicio de Caja: Suscríbese a Caja de Productos de Calabaza-
<https://localpumpkin.com/>

Mercados Locales de Agricultura:

- o Kennewick - <https://www.historickennewick.org/farmers-market>
- o Pasco - <http://www.downtownpasco.com/pfm>
- o Richland - <https://richlandwafarmersmarket.com/>