

## Como armazenar as especiarias corretamente

*Um dos desafios para quem é apaixonado por especiarias é encontrar a forma perfeita para armazená-las. Manter a sua textura, aroma e o sabor é uma verdadeira batalha, pois diversos fatores podem alterar as características do seu tempero favorito. Por isso, hoje separamos algumas dicas úteis para quem quer saber como armazenar as especiarias corretamente.*



## **Cuidado com a umidade**

A umidade é uma verdadeira inimiga das especiarias, pois além do perigo de mofo, a textura pode mudar, como, por exemplo, uma especiaria em pó ficar toda empelotada. Por isso, escolha um local longe da umidade e, se possível, utilize produtos para remover a umidade do armário.

## **Mantenha longe do calor excessivo**

O calor excessivo também pode alterar as propriedades das especiarias, por isso, as mantenha longe do fogão. Dê preferência para um armário afastado dos locais mais quentes da cozinha e, se houver em sua casa, uma despensa seria a melhor opção.

## **Cuidado com a luz**

O ideal, na hora do armazenamento das suas especiarias, é as

proteger da luz. Por isso, escolha um armário fechado.

## Potes individuais e bem fechados



Optar por potes individuais é o ideal e também que sejam bem fechados. No mercado existem diversas opções de embalagens específicas para temperos, porém, elas não são a única opção. Sabe aqueles produtos que vem em pote de vidro? O pote pode muito bem ser utilizado para o armazenamento de especiarias, basta que ele não fique com cheiro algum do produto que estava ali anteriormente – para um bom armazenamento, não é preciso gastar rios de dinheiro ☐

Outro ponto importante é que o pote esteja com uma tampa bem fechada, pois assim o aroma será mantido, evitará a contaminação com algo externo e o principal: [caso o tempero esteja com os temidos besourinhos](#), eles não se espalharão para outros produtos, facilitando assim o controle.

## Etiquete sempre

Independente da embalagem escolhida, o ideal é etiquetar para que seja fácil encontrar cada especiaria.

Fabris e Patiana

@2nuts4spices 

---

