

# LAVADO Y DESINFECTADO CORRECTO DE FRUTAS Y VERDURAS



**1**  
Antes de manipular alimentos lávate las manos correctamente.



**2**  
Lava frutas y verduras con VEGE CLEAN antes de pelarlas o partirlas.



**3**  
Agregar unas gotas de Vege Clean a una esponja húmeda, lavar las frutas y verduras hasta retirar suciedad visible. Enjuagar con agua abundante.



**4**  
Elimina las hojas externas de algunas frutas ya que pueden estar contaminadas.

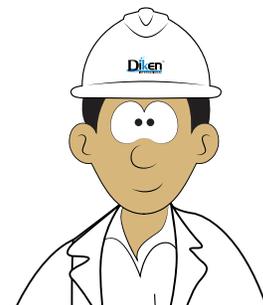


**5**  
En un balde grande prepare una solución que contenga 2.5 ml de CITROSAN por cada litro de agua.



**6**  
Sumerja las frutas o verduras en la solución de CITROSAN y deje reposar por 1 a 3 min. Escúrralas antes de utilizarlas.

**COVID-19**  
**#QuédateEnCasa**



OFICINA CORPORATIVA MÉXICO

(844) 866 95 20

[www.dikeninternational.com](http://www.dikeninternational.com) • [comentarios@dikeninternational.com](mailto:comentarios@dikeninternational.com)