

# Vegetable Storage

Where and how long you should keep them to maximize freshness



**In the pantry or cupboard at room temperature (50 degrees F-70 degrees F)**

Dried beans, lentils or split peas  
Onions  
Potatoes  
Summer squash or zucchini  
Winter Squash  
Tomatoes

For up to 1 to 2 years  
Up to 1 month  
Up to 1 month  
1 to 5 days  
1 to 2 months  
Until ripe, than 7 days

**In the refrigerator at 40 Degrees F or below**

Asparagus  
Bagged Greens  
Broccoli  
Brussel Sprouts  
Cabbage  
Carrots  
Cauliflower  
Celery  
Cucumbers

3-4 days  
3-5 Days (unopened);  
2 Days (opened)  
3-5 Days  
3-4 Days  
1-2 Weeks  
2-3 Weeks  
3-5 Days  
1-2 Weeks  
4-6 Days

**UConn**  
COLLEGE OF AGRICULTURE,  
HEALTH AND NATURAL  
RESOURCES

NATURAL RESOURCES AND  
THE ENVIRONMENT

This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). This institution is an equal opportunity provider. Created by UConn Dietetics student Jackie Rose



# Almacenamiento de vegetales

Dónde y cuánto tiempo debe guardarlos para maximizar la frescura.



**En la despensa o  
armario a  
temperatura  
ambiente (50  
grados F-70 grados  
F)**

Frijoles secos, lentejas o  
arvejas  
Cebollas  
Patatas  
calabaza de verano  
o calabacín  
calabaza de invierno  
Tomates

Por hasta 1 a 2 años  
Hasta 1 mes  
Hasta 1 mes  
1 a 5 días  
1 a 2 meses  
Hasta madura, de 7 días

**En el  
refrigerador a  
40 grados F o  
menos**

Espárragos  
Verdes en bolsas  
Brócoli  
Coles de Bruselas  
Repollo  
Zanahorias  
Coliflor  
Apio  
pepinos

3-4 Dias  
3-5 días (sin abrir);  
2 días (abierto)  
3-5 Dias  
3-4 Dias  
1-2 Semanas  
2-3 Semanas  
3-5 Dias  
1-2 Semanas  
4-6 Dias

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades