

L'été et les mites

Le printemps et l'été nous amènent de beaux jours mais avec eux quelques petits désagréments. En effet, les insectes (mites, mouches, tribolium (petits insectes bruns tels une graine de lin que l'on retrouve dans les armoires de cuisine...)) apparaissent durant ces chaleurs et se multiplient à grande vitesse.

Pour vous assurer des produits de qualité, nos farines naturelles n'ont subi aucun traitement insecticide et les blés stockés durant la moisson non plus. Il y a donc plus de risques que les mites se développent plus vite dans de telles farines.

Voici nos conseils :

- Stocker vos farines dans un endroit très frais et sec. L'idéal est de les stocker au frigo (aucun insecte ne s'y trouve) ou quelques jours au congélateur. De cette façon vous stopper le cycle de reproduction.
- Poser des pièges à mites alimentaires utilisant des phéromones dans vos armoires de stockage.

- Ne pas faire de grands stocks de farines de mai à septembre.