

BEWAARTEMPERATUUR KRUIDEN					
Soort	Optimale Temp. (°C)	Relatieve Vochtigheid (%)	Ethyleengevoeligheid	Ethyleenproductie	Bewaarduur
Basilicum	10	90	H	VL	7 d
Bieslook	0	95-100	M	L	
Koriander	0 - 1	95-100	H	VL	2 w
Dille	0	95-100	H	VL	1 - 2 w
Munt	0	95-100	H	VL	2 - 3 w
Oregano	0 - 5	90-95	M	VL	1 - 2 w
Peterselie	0	95-100	H	VL	1 - 2 m
Shiso	10	95	M	VL	7 d
Salie	0	90-95			2 - 3 w
Waterkers	0	95-100	H	VL	2 - 3 w

