

Sabor do Campo - Morangos

Checklist: Como Escolher os Melhores Morangos Orgânicos

- Verifique se os morangos têm cor vermelha intensa e uniforme.
- Prefira morangos com folhas verdes e firmes.
- Evite frutas com manchas escuras, bolores ou partes moles.
- Cheque se o cheiro está adocicado e fresco.
- Dê preferência a produtores locais e certificados.
- Observe se os morangos estão secos (sem excesso de umidade na bandeja).
- Considere a textura: devem estar firmes, não muito duros nem moles.
- Pergunte sobre o método de cultivo (sem agrotóxicos, uso de compostagem etc.).
- Procure o selo de certificação orgânica na embalagem.
- Evite frutas muito grandes e ocas - geralmente têm menos sabor.