

Tipo	Como congelar	Como descongelar	Prazo
Abacate	Batido ou passado na peneira com limão. Não congele inteiro.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	2 a 3 meses
Abacaxi	Em fatias, pode ser congelado ao natural, em calda	Em temperatura ambiente.	12 meses
Açaí	Congelar em forma de suco, com ácido ascórbico.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	6 meses
Ameixa	Inteira, com ou sem caroço, ou ao natural com casca.	Em temperatura ambiente ou direto na calda.	12 meses
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas.	Congele com ou sem casca em porções de uso.	Pode-se moer ainda congelada ou descongelar à temperatura ambiente.	6 meses
Amora	Lave, seque e congele ao natural, Congele também como purê.	Em temperatura ambiente ou direto na calda.	12 meses
Banana	Amassada com açúcar ou suco de limão, previamente cozida ou frita. Não congela satisfatoriamente.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	6 meses
Cajá	Em forma de suco com ácido ascórbico ou polpa	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	12 meses
Caju	Natural, inteiro, com ou sem castanha, com ou sem casca,	Em temperatura ambiente.	12 meses
Carambola	Usar o mesmo procedimento adotado para o açaí. Precisa de ácido ascórbico.	Em temperatura ambiente ou na geladeira.	12 meses
Côco	Ralar ou cortar em pedaços e congelar ao natural.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	6 meses

Cupuaçu e cajá-manga Damasco	Polpa.	Em temperatura ambiente.	12 meses
	Inteiros ou em pedaços, com ou sem ácido ascórbico.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Figo	Cru, inteiro ou em metades. Em calda, com ácido ascórbico. Cozido, em doce ou geléia.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Framboesa	Usar o mesmo procedimento adotado para a amora.	Em temperatura ambiente ou direto na calda.	12 meses
Goiaba	Na calda com ou sem ácido ascórbico, em purê ou suco.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Graviola	O mesmo que ata, condessa, coração-de-boi, pinha, articum. Polpa dos gomos, sem as sementes, nem as peles.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Groselha	Ao natural.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Jabuticaba	Ao natural. É recomendável não lavar.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	12 meses
Laranja, limão, mexerica, tangerina, grapefruit	Em forma de suco, misturando ácido ascórbico. Somente a polpa dos gomos, sem as sementes, nem as peles.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Maçã	Tire as cascas e as sementes e cortar em fatias. com ácido ascórbico ou limão.	Na geladeira.	12 meses

Mamão	Em polpa Uso indicado apenas para o preparo de suco e vitaminas.	Direto no suco ou em temperatura ambiente.	12 meses
Manga	Sem casca, sem caroço, ao natural, em pedaços.	Na geladeira ou em temperatura ambiente.	12 meses
Maracujá	Ao natural, retirando a polpa e as sementes da casca.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Melancia	Em pedaços para suco.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Melão	Em pedaços Para fazer sucos. Colocar limão.	Direto no suco.	12 meses
Morango	Lavar, deixar secar bem. Ao natural ou em purê.	Direto no suco. No caso de doces, levar direto para cozinhar.	12 meses
Nectarina	Ao natural ou esaldada. Guardar em pedaços, em calda com suco de limão.	Na geladeira.	12 meses
Nêspera (ameixa amarela)	Inteiras, com ou sem sementes. Em compota já pronta.	Direto na calda quente ou em temperatura ambiente.	12 meses
Pêra (nacional)	Não congele crua. Descasque, tire a semente, corte e cozinhe rapidamente, em calda.	Em temperatura ambiente.	12 meses
Pêssego	Seguir o mesmo procedimento da nectarina.	Na calda ou em temperatura ambiente.	12 meses
Pinhão	Cru ou cozido, cozinhar sem sal, tirar a casca e embalar.	Direto na água quente para terminar o cozimento.	12 meses
Uva	Lavar e secar. Congelar em aberto e guardar em saco plástico.	Direto na massa ou na água.	12 meses

Serve para sucos e
bolos.