

# SCHOCKGEFROSTET BEI $-40^{\circ}\text{C}$

Unsere Produkte werden für Sie als Kunde auf den Punkt gekocht und schockgefrostet. Durch das Schockfrostern kann der Geschmack und die Saftigkeit optimal gehalten werden. Unser Verfahren garantiert Ihnen somit die bestmögliche Qualität. Der Unterschied von Schockfrostern (bei  $-40^{\circ}$ ) zur konventionellen Methode (bei  $-12^{\circ}$ ) ist immens. Wichtig für die Erhaltung der Qualität ist, dass das Nahrungsmittel so schnell wie möglich durchgefriert, damit die Zellen nicht beschädigt werden.

## SCHOCKFROSTEN

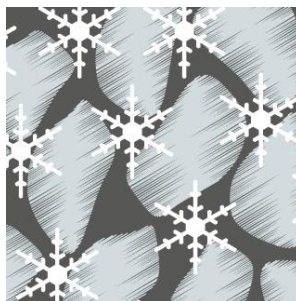
Das Schockfrostern hat nur Vorteile – wir sagen Ihnen, warum!

- Keinen unnötigen Saftverlust beim Auftauen oder Kochen.
- Nachhaltigkeit: Foodwaste kann durch die verlängerte Haltbarkeit auf ein Minimum reduziert werden.
- Das Fleisch kann von uns auf den optimalen Grad gereift werden, ohne dass es in der Verpackung und während der Lagerung zu Hause noch weiter reift und seine Qualität dadurch mindert.
- Wird die Ware nicht gleich gebraucht, kann sie direkt in das heimische Gefrierfach überführt werden, ohne dabei die Vorteile des Schockfrostens einbüßen zu müssen.
- Längere Mindesthaltbarkeitsdauer von 6 Monaten, ohne Konservierungsstoffe!

## SCHOCKFROSTEN VS. EINFRIEREN ZU HAUSE



Professionelle  
Schockfrostung



Einfrieren zu Hause

Die **SCHNELLE, PROFESSIONELLE SCHOCKFROSTUNG**, wie sie bei den Tiefkühlkost-Herstellern eingesetzt wird, verhindert, dass sich in und zwischen den Zellen des Gefriergutes größere Eiskristalle bilden können. Kleine Eiskristalle beschädigen nicht die Zellmembranen, die intakt bleiben und den Zellsaft in der Zelle halten. Vitamine, Mineralien, wichtige Inhaltsstoffe und Geschmack bleiben geschützt. Die Saftigkeit des Lebensmittels wird erhalten.

Beim **EINFRIEREN ZU HAUSE** in handelsüblichen Gefriergeräten hingegen bilden sich langsam wachsende und deshalb große Eiskristalle. Diese großen Eiskristalle können die empfindlichen Zellmembranen aufbrechen und die Zellstrukturen zerstören. Qualitätsverlust ist die Folge. Beispielsweise Saftverlust beim Auftauen, das Lebensmittel wird strohig. Wichtige Inhaltsstoffe fließen ab, Vitamine und natürliche Aromen werden schneller abgebaut.