



En u, hoe kan u de koudeketting respecteren?

Van de winkel naar huis

Leg diepvriesproducten zo veel mogelijk **samen**, bijvoorbeeld in een **isoleertas** van Colruyt. In de auto plaatst u ze het best in de koffer.

Optimale bewaring

Diepvriesproducten bewaart u het best op een temperatuur van **-18 °C** of lager. Op die temperatuur kunnen ze nog **maanden** bewaard worden. Denk eraan om de datum op de verpakking te controleren en de verpakking steeds goed af te sluiten. Zo vermijdt u dat de voeding verbrandt door de koude.

En om **energie te besparen** wanneer uw diepvriezer niet volledig vol is, kan u de lege plaatsen opvullen met piepschuim, bakjes voor ijsblokjes of met lege kartonnen dozen.

Zelf invriezen

- Als u producten wil invriezen, is het aangeraden om dat **zo snel mogelijk na aankoop** te doen en op zo laag mogelijke temperaturen. Zo hebben micro-organismen geen kans om zich te ontwikkelen.

- Verdeel de in te vriezen producten dan in kleine porties. Zo bereikt de temperatuur van -18 °C heel vlug de kern van de producten.

- Bij enkele groenten (zoals bonen, wortelen ...) is het aangeraden om ze eerst te **blancheren**: laat water koken en leg de groenten er heel kort in. Op die manier wordt het ontwikkelingsproces van de micro-organismen stilgelegd. Koel de groenten daarna snel af in een koudwaterbad en vries ze meteen in.

Vooraf ontdooien of niet?

Dat hangt af van het soort product:

- **Groenten**: vooraf ontdooien is overbodig, de groenten blijven krokanter als u ze niet ontdooit.

- **Vis**: ontdooien is niet nodig als u hem klaarmaakt in een vloeistof (water, bouillon ...), in de microgolfoven of in de oven. Ontdooi hem wel als u hem klaarmaakt in de pan, op de grill of in de frituurpan (om het fijne beschermlaagje ijs te verwijderen).

- **Vlees**: bij voorkeur wel oppervlakkig ontdooien. Leg het vlees een dag vooraf op de koudste plaats in uw koelkast, of gebruik de ontdooi-stand van uw microgolfoven.



Leg uw diepvriesproducten in een isoleertas om ze te vervoeren.



Het is niet nodig om diepvriesgroenten vooraf te ontdooien.

Diepvriesproducten van Colruyt, niets dan voordelen:

✓ KWALITEIT

- **superverse** producten: smaak en voedingswaarde blijven bewaard
- **zichtbare** kwaliteit dankzij de doorzichtige verpakking

✓ GEMAK

- **los** diepgevroren, in handige porties
- volledig **schoongemaakt**, klaar om te bereiden

✓ KEUZE

- **uitgebreid** assortiment
- wat u nodig hebt, **altijd** binnen handbereik

Colruyt

Laagste prijzen

Special Koudeketting



Uiterst snel invriezen p. 2



Transport in diepvrieskarren op -18 °C p. 2



Diepvrieskoffers: optimale bewaring p. 3

Met tips om diepvriesproducten beter te bewaren



Ontdek hoe Colruyt u een optimale kwaliteit garandeert voor diepvriesproducten!

Om u een **ruim aanbod** diepvriesproducten aan te bieden, die in de beste omstandigheden worden bewaard, respecteert Colruyt de **koudeketting**.

Ontdek in deze folder hoe we dat doen en waarom het respecteren van de koudeketting zo belangrijk is.

Verantwoordelijke uitgever: N.V. Etn./Éts Fr. Colruyt S.A., Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle. Voor info: bel de Rode Telefoon op 02 360 10 40. 01/2011

Colruyt garandeert u een optimale kwaliteit door de koudeketting te respecteren

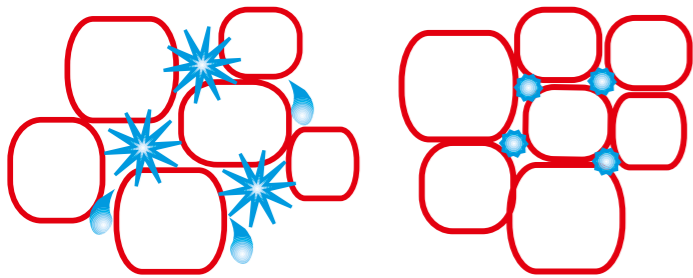
Heel snel invriezen, transport in diepvrieskarren, optimale bewaring ... Wij doen er alles aan om u diepvriesproducten van een optimale kwaliteit aan te bieden.

Uiterst snel invriezen: smaak en voedingswaarde blijven bewaard

Vis, vlees, groenten ... worden allemaal **supervers** ingevroren, onmiddellijk na de pluk (fruit en groenten), na de vangst (een deel van de vis wordt zelfs al op de boot ingevroren) of na de versnijding (vlees).

Traag invriezen

Snel invriezen



Alle diepvriesproducten bij Colruyt worden **uiterst snel** diepgevroren op extreem lage temperaturen. Zo dringt de koude vrijwel **meteen** door tot in de kern van het product. Dankzij deze methode van diepvriezen blijven de ijskristallen klein en rond en laten ze het celweefsel intact. Vlees vriezen we bijvoorbeeld voor een korte periode in bij temperaturen van -90 tot -120 °C. Zo blijft het sappig en mals na het ontdooien.



Het vlees wordt uiterst snel ingevroren op extreem lage temperaturen.

Rechtstreeks van de diepvrieskar in de diepvriezer: temperatuur is altijd onder -18 °C

Bij Colruyt worden diepvriesproducten vervoerd in speciale diepvrieskarren, op een temperatuur onder -18 °C. De vloeibare CO₂-sneeuw garandeert dat de karren **vele uren** ijskoud blijven.

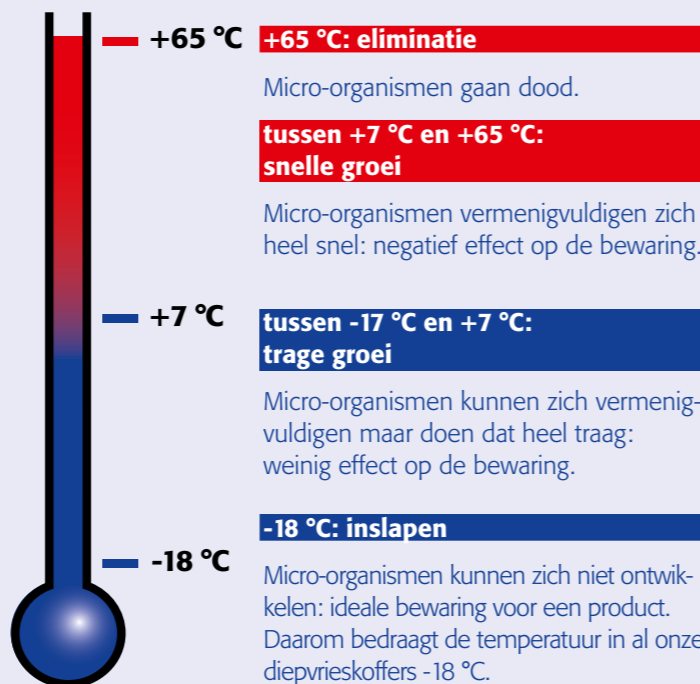


Onze diepvriesproducten worden in speciale karren vervoerd, tot in de diepvriesafdeling.

Bij aankomst van de producten in de winkel **controleert** de verantwoordelijke de **temperatuur**. Hij brengt de gesloten kar meteen naar de diepvriesafdeling, zodat de koudeketting niet wordt onderbroken.

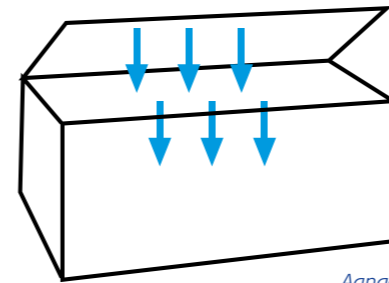
Waarom het respecteren van

De **temperatuur** speelt een belangrijke rol bij het ontwikkelen van micro-organismen (kiemen, bacteriën, schimmels ...).



Gesloten diepvrieskoffers: ideale bewaring van producten • besparing van energie, en dus minder kosten • respect voor het milieu

In de winkel zorgen de **horizontale** en gesloten **diepvrieskoffers** ervoor dat de temperatuur constant heel laag blijft. Aangezien warme lucht stijgt en koude lucht daalt, treedt er bij het openen van de koffers geen verlies op van koude en komt er ook geen warme lucht binnen. Vergeleken met open modellen, verbruiken onze diepvrieskoffers **veel minder energie**.



Aangezien koude lucht daalt, gaat er bij opening van de koffer geen koude verloren.

Onze **diepvrieskoffers** hebben een constante temperatuur van -18 °C, waardoor de temperatuur van het product tot in de kern heel laag blijft. Bovendien **bescherm**t het ondoorschijnende deksel van de diepvrieskoffer de producten **tegen licht** en dus tegen **het verkleuren**. De diepvriesafdeling bevindt zich dicht bij de kassa's. Zo kan u uw **diepvriesaankopen als laatste** doen, net voor u naar de kassa gaat.



Gesloten diepvrieskoffers beschermen de producten optimaal. Bovendien besparen we er energie mee.

de koudeketting zo belangrijk is ...

Hoe diepvriesproducten ontdooien?

Om de optimale kwaliteit niet te verliezen, raden we u aan de producten **niet te ontdooien** voor u ze klaarmaakt (dit geldt niet voor vlees). In de meeste gevallen kunnen de diepvriesproducten zo gebruikt worden.

Als u ze toch wil ontdooien, dan zijn er 2 methodes:

- **In de koelkast**
Daar blijft de temperatuur altijd **onder +7 °C**, zo blijft de bacteriologische ontwikkeling beperkt.
- **In de microgolfoven, juist voor gebruik**
Het ontdooien gebeurt heel snel waardoor de bacteriologische groei ook hier beperkt is.

Als u de producten op kamertemperatuur ontdooit, krijgen bacteriën de kans om zich heel snel te vermenigvuldigen.

Waarom mogen diepvriesproducten niet opnieuw ingevroren worden?

Bij het invriezen, blijft de **toestand van de micro-organismen van dat moment** bewaard.

In een product dat ontdooit is, zitten al bacteriën. Bij het opnieuw invriezen, doet u de bacteriën inslapen. Wanneer u het product dan nog een keer ontdooit, zullen de bacteriën zich nog **sneller vermenigvuldigen**.



Als u diepvriesproducten toch wil ontdooien, leg ze dan in de koelkast ...



... of ontdooi ze in de microgolfoven, juist voor gebruik.