

Une **conservation optimale** de vos **surgelés**

Chez Colruyt, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des surgelés de la meilleure qualité. C'est pourquoi nous maintenons la chaîne du froid parfaitement fermée, depuis la surgélation des produits jusqu'à leur mise en rayon en magasin.

1 **SURGÉLATION IMMÉDIATE**

Nous **surgelons** les produits **extrêmement rapidement** et à **très basse température**. Leur **savoir** et leurs **nutriments** sont ainsi parfaitement préservés.



2 **CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS SPÉCIAUX**

Les surgelés sont transportés jusque dans nos magasins dans des **chariots réfrigérés hermétiques**, à une **température inférieure à -18 °C**.



3 **SURGÉLATEURS-COFFRES FERMÉS**

Une fois en magasin, les produits sont transférés immédiatement dans les surgélateurs-coffres, afin de ne pas briser la chaîne du froid. Ceux-ci sont en **permanence à -18 °C**, ce qui permet de maintenir une température très basse jusqu'au cœur des produits. De plus, nos rayons surgelés sont situés **près des caisses** pour que vous preniez vos surgelés en dernier, tout à la fin de vos courses.



4 **SAC ISOTHERME**

Que pouvez-vous faire de plus ? Tout simplement transporter vos produits surgelés dans un sac isotherme et les ranger **le plus vite possible au surgélateur** en arrivant chez vous.



Plus d'infos sur la façon dont nous vous garantissons une **qualité optimale** pour vos surgelés ?

C'est sur **colruyt.be** !

