



# Colruyt vous informe

## Une conservation optimale

### de vos glaces

Chez Colruyt, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir de délicieuses glaces de la meilleure qualité. C'est pourquoi nous maintenons la chaîne du froid parfaitement fermée, depuis la production jusqu'au rangement des produits dans nos surgélateurs-coffres.



### 1 CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS SPÉCIAUX

Comme pour tous nos autres produits surgelés, nous transportons nos glaces jusqu'au département surgelés dans des **chariots réfrigérés hermétiques**, à une **température inférieure à -18 °C**.




### 2 SURGÉLATEURS-COFFRES FERMÉS, PRÈS DES CAISSES

Nous rangeons immédiatement les glaces dans les surgélateurs-coffres, afin de ne pas interrompre la chaîne du froid. Il y fait **plus froid que -18 °C**, ce qui permet de maintenir une température très basse jusqu'au cœur des produits. Les cristaux de glace restent ainsi petits et bien ronds, et la texture et le goût de la glace sont parfaitement préservés. De plus, notre département surgelés se trouve **près des caisses**, pour que vous preniez vos surgelés en dernier, juste avant de passer à la caisse.

### 3 SAC ISOTHERME

Que pouvez-vous faire de plus ? Tout simplement transporter vos glaces dans un sac isotherme ; vous en trouverez près des surgélateurs ou à la caisse.

**Plus d'infos** sur la façon dont nous vous garantissons une **qualité optimale** pour vos surgelés ? Rendez-vous sur **colruyt.be**, sous la rubrique Tout sur nos produits, Surgelés ! 



Sac isotherme  
30 L

