



Colruyt informeert

Uw ijsjes

optimaal bewaard

Bij Colruyt doen we er alles aan om u kwalitatief en lekker ijs aan te bieden. Daarom houden we de koudeketting perfect gesloten, van bij de productie tot in de diepvriezer in de winkel.



1 SPECIALE DIEPVRIESKARREN

Net als al onze andere diepvriesproducten vervoeren we ook ons ijs in speciale **gesloten, gekoelde diepvrieskarren** bij een temperatuur **lager dan -18 °C**. Daarmee rijden we de producten tot in de diepvriesafdeling.



2 GESLOTEN DIEPVRIESKOFFERS VLAK BIJ DE KASSA'S

We zetten het ijs meteen in de diepvrieskoffers, zodat de koudeketting niet wordt onderbroken. In onze diepvriezers is het **kouder dan -18 °C**, waardoor de temperatuur van het product tot in de kern heel laag is. Zo blijven de ijskristallen mooi klein en rond, en de textuur en smaak intact. Bovendien is de diepvriesafdeling **dicht bij de kassa's**. Zo kan u uw diepvriesaankopen als laatste doen, net voor u naar de kassa gaat.

3 ISOLEERTAS

En wat kan u doen? Wel, om uw ijs van de winkel naar huis te vervoeren, gebruikt u het best een **isoleertas**. Die vindt u in de diepvriesafdeling of **aan de kassa**.

Meer weten over hoe wij een optimale kwaliteit garanderen voor onze diepvriesartikelen? Ga naar **colruyt.be**, rubriek Over onze producten, Diepvries



Isoleertas
30 L

