



Une **conservation** optimale de vos **glaces**

Notre **garantie** de qualité

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**.



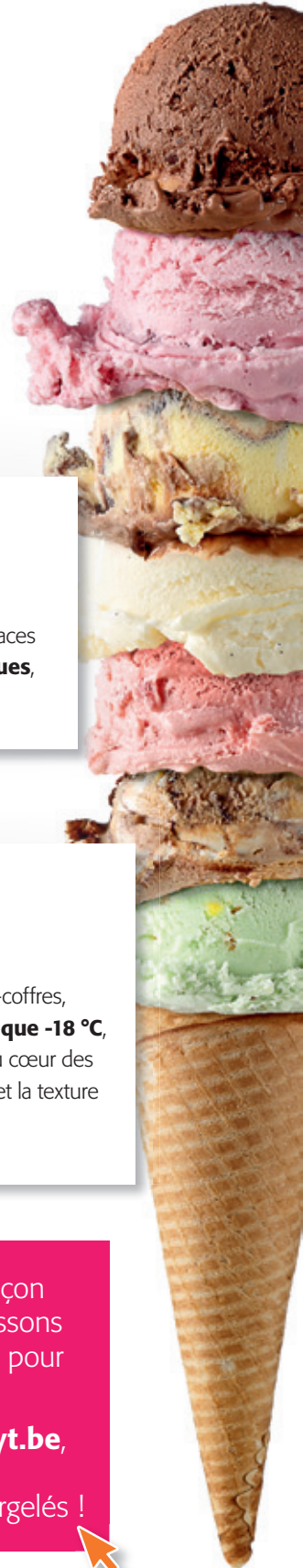
2 **SURGÉLATEURS-COFFRES FERMÉS**

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.

3 **PRÈS DES CAISSES**

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.

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 !**



Et vous, **que pouvez-vous faire ?**



DIRECTEMENT AU SURGÉLATEUR

En arrivant chez vous, rangez vos glaces et vos autres surgelés **le plus vite possible au surgélateur**, avant de vous occuper de vos autres courses. Le goût et l'onctuosité de vos glaces seront ainsi préservés de façon optimale.

TEMPÉRATURE IDÉALE

Réglez votre surgélateur sur **-18 °C**. À cette température, vos surgelés restent **bons pendant des mois**, parce que les micro-organismes comme les bactéries ne peuvent pas proliférer. Vérifiez cependant la date de péremption sur l'emballage.



SAC ISOTHERME

Pour transporter vos glaces du magasin jusque chez vous, utilisez un sac isotherme ; vous en trouverez près des surgélateurs ou à la caisse. Vous en avez déjà un mais vous l'avez oublié ? **Rassemblez** alors autant que possible **vos produits surgelés**, en rangeant **les glaces en dessous** et les produits moins sensibles au-dessus. Ils se tiendront mutuellement au froid.



SERVICE RAPIDE

Quand vous servez de la glace, ne la laissez **pas trop longtemps hors du surgélateur**. Vous éviterez ainsi la formation de cristaux et préserverez la qualité de votre glace.