



# Uw **diepvriesartikelen** optimaal **bewaard**

Bij Colruyt doen we er alles aan om u diepvriesartikelen van een optimale kwaliteit aan te bieden. Daarom houden we de koudeketting perfect gesloten vanaf het invriezen van de producten tot in de winkel.

## 1 **METEEN INVRIEZEN**

We vriezen **uiterst snel** in op een extreem **lage temperatuur**: zo blijven de **smaak en voedingswaarden bewaard**.



## 2 **SPECIALE DIEPVRIESKARREN**

De diepvriesproducten worden vervoerd in speciale **gesloten, gekoelde diepvrieskarren** bij een temperatuur van **minder dan -18 °C**. Daarmee rijden we de producten tot in de winkel.



## 3 **GESLOTEN DIEPVRIESKOFFERS**

De producten worden onmiddellijk in de diepvrieskoffers gezet, zodat de koudeketting niet wordt onderbroken. In onze diepvrieskoffers is het **constant -18 °C**, waardoor de temperatuur van het product tot in de kern heel laag blijft. Bovendien is de diepvriesafdeling **dicht bij de kassa's**. Zo kan u uw diepvriesaankopen als laatste doen, net voor u naar de kassa gaat.



## 4 **SOLEERTAS**

En wat kan u doen? Wel, om uw diepvriesproducten van de winkel naar huis te vervoeren, gebruikt u het best een isoleertas. Steek de producten thuis **zo snel mogelijk in uw diepvriezer**.



**Meer info** over hoe wij een optimale **kwaliteit garanderen** voor onze **diepvriesartikelen**?

Ga naar **colruyt.be!**

