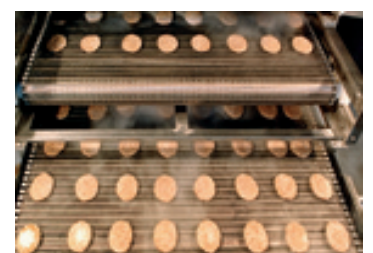




## Tiefgefrieren sorgt für Hochgenuss

Lebensmittel sollten so schonend wie möglich tief gefroren werden, damit sie nach dem Auftauen appetitlich und frisch auf den Tisch kommen. Voraussetzung dafür ist "schnelle Kälte". Dieses Tiefgefrieren lässt sich am besten und wirtschaftlichsten mit tiefkaltem Stickstoff ( $N_2$ ) oder Kohlendioxid ( $CO_2$ ) realisieren.

Durch die tiefen Temperaturen im Froster genügen geringe Feuchtigkeitsspuren, um die Atmosphäre mit Wasser zu sättigen. Dies verhindert das Austrocknen der Ware und somit unerwünschte Gewichtsverluste. Vor allem teure oder bereits vorbereitete Lebensmittel wie Fleisch, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Backwaren, Fisch, Schalentiere, Spargel, Pilze und Beerenobst bleiben frisch und gesund!



**MESSER** 

Messer Group GmbH  
Gahlingspfad 31  
47803 Krefeld  
Tel. +49 2151 7811-0  
Fax +49 2151 7811-501  
info@messergroup.com  
www.messergroup.com

Part of the Messer World 