

Mražené versus „čerstvé“

‘odborné poradenství & podpora’



ČERSTVÉ - MRAŽENÉ: vždy správná volba!

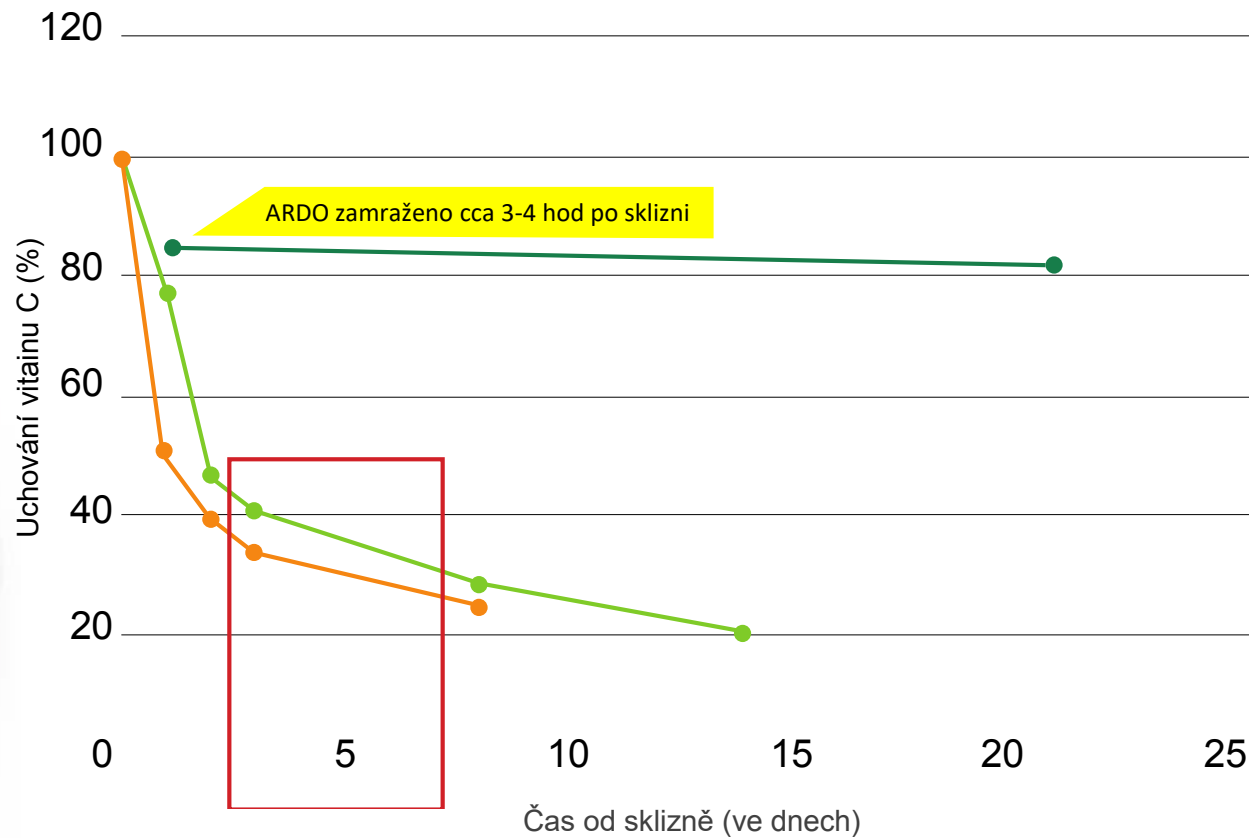
- Očištěno, omyto, nakrájeno a připravené k vaření
- 100% záruka výtěžku
- 100% pohodlí
- Konstantní kvalita a Stabilní cena
- Dlouhá trvanlivost: 18 až 24 měsíců



SROVNÁNÍ VITAMÍNŮ a MINERÁLNÍCH LÁTEK V „ČERSTVÉ“ ZELENINĚ

Ztráta vitamínu C ve fazolkách

- Mražené, -18°C
- Chlazené, 4°C
- Chlazené, 13°C
- čerstvě koupená zelenina po 3 až 7 dnech



Zdroj: Ghent University - 2007

SROVNÁNÍ VITAMÍNŮ a MINERÁLNÍCH LÁTEK V „ČERSTVÉ“ ZELENINĚ

Množství vitamínu c (mg/100 g)

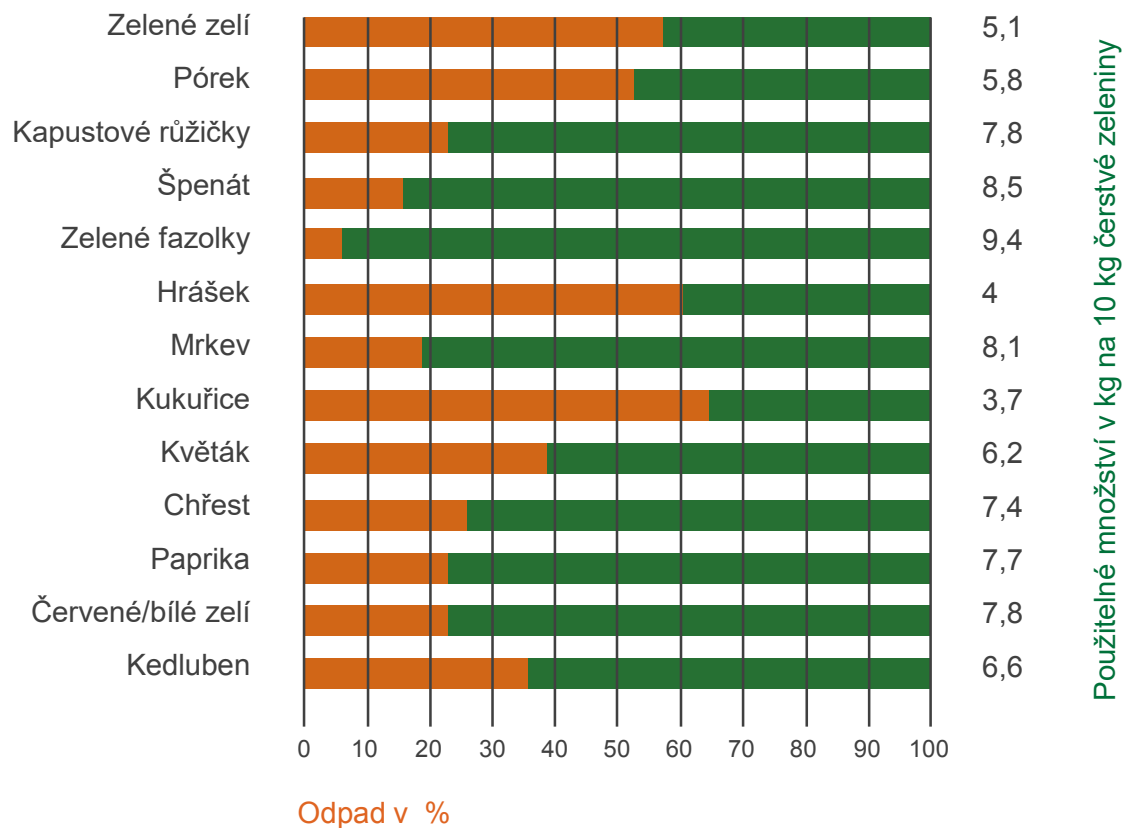
Čerstvě sklizený hrášek	22,1
Čerstvý hrášek (po 2 dnech)	14,1
Hluboce-zamražený hrášek	20,2
<hr/>	
Čerstvě sklizený špenát	17,0
Čerstvý špenát (po 2 dnech)	4,1
Hluboce-zamražený špenát	14,6
<hr/>	
Čerstvě sklizené fazolové lusky	16,4
Čerstvé fazolové lusky (po 2 dnech)	7,9
Hluboce-zamražené fazolové lusky	14,3





Zdroj: Deutsches TiefkühlInstitut

100% POHODLNOST A MÉNĚ ODPADU

Odpad a použitelné množství „čerstvé“ zeleniny (průměrně)



Zdroj: Deutsches TiefkühlInstitut

 Odpad
 Použitelné množství