# EINFRIEREN UND EINFACH ZUBEREITEN

eufic

Vom Ernten bis zum Einfrieren – der Weg der Tiefkühlerbsen

1

ERNTE

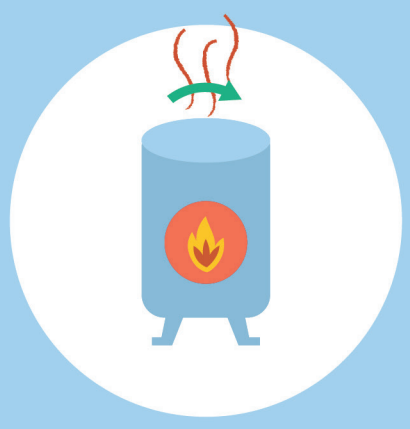
2

EINSTUFEN & SORTIEREN

3

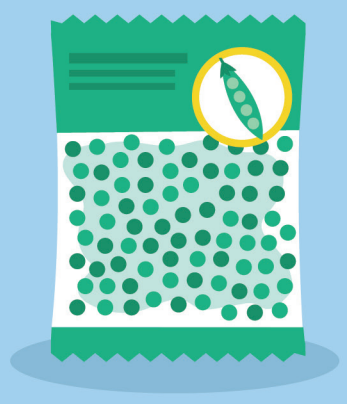
WASCHEN

4



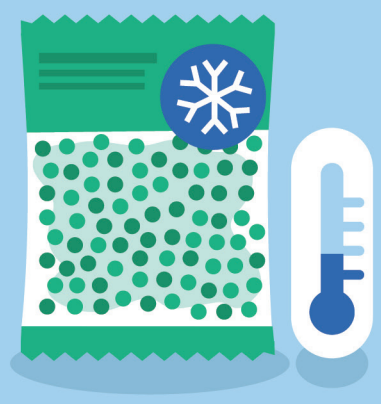
BLANCHIEREN

5



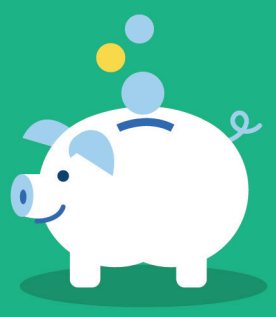
VERPACKEN

6



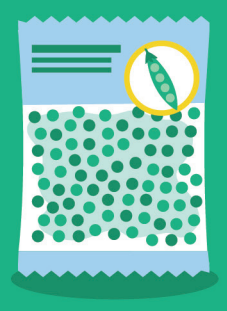
EINFRIEREN

## WICHTIGE FAKTEN



**BILLIGER ALS FRISCHE ERBSEN**

Reduzierte Transport- und Lagerkosten



**VERLÄNGERTE HALTBARKEIT**

Lebensmittel behalten ihre Qualität über einen langen Lagerzeitraum

**TRÄGT ZUR REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN BEI**

Dank der Portionskontrolle und längeren Haltbarkeit

Spinat, Brokkoli, Blumenkohl, Erdbeeren, Mangos und Bananen – **noch viele andere Obst- und Gemüsesorten lassen sich auch gut einfrieren!**