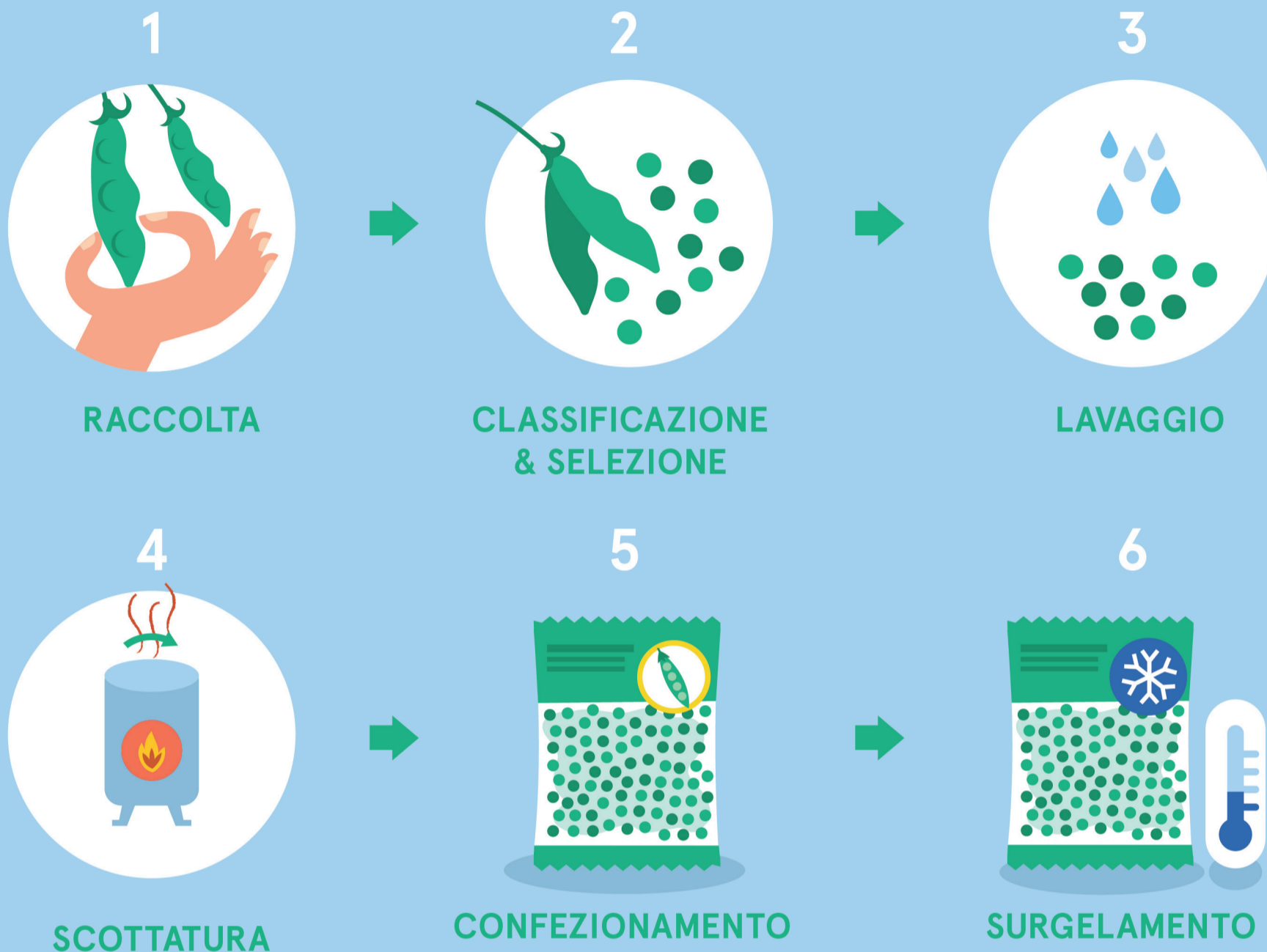
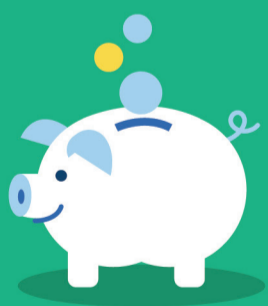


CONGELARE PER CUCINARE CON DISINVOLTURA

Dalla raccolta alla surgelazione - il percorso dei piselli surgelati

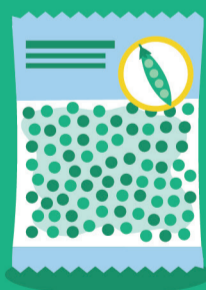


FATTI CHIAVE



PIÙ ECONOMICI DI QUELLI FRESCI

risparmio sui costi di trasporto e stoccaggio



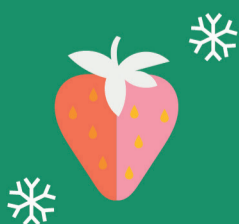
DURATA DI CONSERVAZIONE ESTESA

mantiene la qualità degli alimenti per lunghi periodi di stoccaggio



AIUTA A RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

a causa del controllo delle porzioni e una maggiore durata di conservazione



Spinaci, broccoli, cavolfiori, fragole, mango o banana –
anche molti altri ortaggi e frutta si congelano bene!