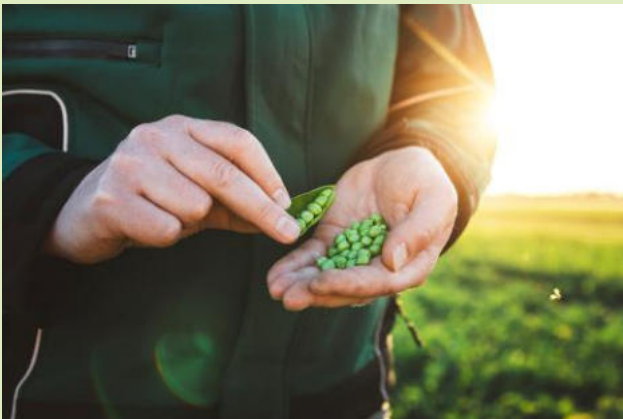


DIE SCHNELLSTE TIEFKÜHL-ERBSE EUROPAS:

In 90 Minuten ist die iglo Erbse vom Feld in der Packung

DIE REISE DER iglo ERBSE VOM FELD IN DIE PACKUNG



1

Bereits bei der **ERNT**E am Feld trennt die Erntemaschine die Erbsen von den Schoten.

Sobald eine Erntemaschine voll beladen ist, kommt der Container **INS WERK**. Je nach Lage des Feldes dauert die Fahrt rund **30 MINUTEN**.

2



3



Im Werk wird eine **PROBE** der Erbsen genommen, um die Qualität zu bestimmen. Dabei kommt ein sogenannter „**TENDEROMETER**“ zum Einsatz. Der misst die **ZARTHEIT** der Erbsen durch mechanischen Widerstand: Je weniger Widerstand benötigt wird, desto zarter ist die Erbse.

4

Ist die Qualität bestimmt, geht es zur Entladung. Damit nicht zu viele Erbsen auf einmal in die „Waschstraße“ kommen, wird der Mengenfluss reguliert. Bei der Wäsche werden letzte **RÜCKSTÄNDE** wie etwa Schoten, Käfer oder Blätter von den Erbsen **GETRENNT**. Das passiert in mehreren Reinigungsschritten.





DIE REISE DER iglo ERBSE VOM FELD IN DIE PACKUNG



5

Die gewaschenen Erbsen kommen in den Blancheur. Dort werden sie **KURZ ERHITZT**, also blanchiert, und wieder abgekühlt. Blanchieren sorgt dafür, dass die Enzyme, die für die Alterung der Erbse verantwortlich sind, inaktiv werden. So bleiben **VITAMINE** und **NÄHRSTOFFE** optimal **ERHALTEN**. Ein schöner Nebeneffekt: Blanchieren **INTENSIVIERT** die natürliche **FARBE**.



7

Dann geht es schon zum Frischetresor – auch bekannt als **SCHOCKFROSTER**. Bei extrem tiefen Temperaturen werden die blanchierten Erbsen eingefroren, **NACH GRÖSSE** getrennt **SORTIERT** und in großen Behälter abgefüllt.

BIS ZU DIESEM SCHRITT SIND MAXIMAL 90 MINUTEN VERGANGEN!

6

Im nächsten Schritt werden die Erbsen nach **GRÖSSE SORTIERT**.



8

Die Erbsen kommen nun entweder direkt in die **VERPACKUNG**, oder sie werden für die Verwendung z.B. in **GEMÜSE-MISCHUNGEN** mit anderen Gemüsesorten gemischt und abgefüllt.

