

FRISCH VOM FELD IN DEN TIEFKÜHLER:

iglo Spinat ist nicht nur zu Ostern eine gute Idee

DIE REISE DES iglo SPINATS VOM FELD IN DIE PACKUNG



1

Damit der Spinat zum bestmöglichen Zeitpunkt geerntet wird, berechnen die Landwirte den **IDEALEN ERNTETERMIN**.

Vor der Ernte kontrollieren sie das Feld noch einmal. Ist der **SPINAT REIF**, geht es auch schon für die **ERNTEMASCHINEN** auf das Feld.

Der **FRISCH GEERNTETE** Spinat wird nach der Ernte **DIREKT VOM FELD INS WERK** transportiert. Die Felder sind im Umkreis von max. 30 km, die Transportwege sind daher kurz. Im Werk wird noch einmal die **QUALITÄT** des Spinats **KONTROLLIERT**, der Spinat wird gewogen und die Verarbeitung beginnt.

2



3



Der Spinat startet außen auf der Verarbeitungslinie. Damit die Reinigung gut möglich ist, wird er zuerst etwas **AUFGELOCKERT** und gleichmäßig verteilt. Dann wirbelt ein Gebläse die Spinatblätter auf. Alles was schwerer ist, fällt hinunter und wird **AUSSORTIERT**. Im nächsten Schritt werden die Spinatblätter an einem Gitter angesaugt. Kleinere Fremdkörper werden so entfernt.

4

Nach der Reinigung mit Luft geht es nun an die Reinigung mit Wasser. Der Spinat durchläuft insgesamt **DREI WÄSCHEN** vor der Verarbeitung: eine Vorwäsche, eine Hauptwäsche und eine Feinwäsche.





DIE REISE DES iglo SPINATS VOM FELD IN DIE PACKUNG



5

Der gewaschene Spinat wird etwa eine Minute blanchiert, also **KURZ ERHITZT**. Blanchieren hält das Gemüse **LÄNGER FRISCH**, denn das kurze Erhitzen schaltet Enzyme aus, die Gemüse altern lassen und Vitamine und Nährstoffe mit der Zeit abbauen. Danach wird der Spinat zum Endprodukt verarbeitet.



7

Förderbänder bringen den Cremespinat zum „Frischetresor“, dem Tiefkühler. Im Vergleich zum Tiefkühler zuhause, wird hier mit extrem tiefen Temperaturen **VON MINUS 30 BIS 34 GRAD** gearbeitet. So geht das Einfrieren besonders schnell, die Zellstruktur des Gemüses wird nicht zerstört und **VITAMINE** und **NÄHRSTOFFE** bleiben optimal **ERHALTEN**. Der Cremespinat bleibt je nach Packungsgröße 2 bis 3 Stunden in der Tiefkühlung.

6

Für **BLATTSPINAT** presst man den blanchierten Spinat in **WÜRFEL**. Diese werden bei extrem tiefen Temperaturen **SCHOCKGEFROSTET** und in Beutel abgefüllt.



Für **CREMESPINAT** wird der blanchierte Spinat **PASSIERT** und mit der Creme vermischt. Danach wird er in Faltschachteln abgefüllt.



8

Der fertig tiefgefrorene Spinat ist jetzt bereit für die **LIEFERUNG** an den Handel.

