

# Limacher GmbH

## Edel Eis

**Fazit: Limacher Edel Eis ist der richtige Partner! freundlich, zuverlässig und kompetent!**

### **Was bedeutet Tiefkühlen:**

Bei tiefen Temperaturen Lebensmittel rasch und bis in den Kern einfrieren. Dabei rechnet man mit Kältegraden im Kern von  $-18^{\circ}\text{C}$  und tiefer.

### **Frische:**



Die Nahrungsmittel werden unmittelbar nach deren Ernte, Fang oder Zubereitung tiefgekühlt. Dadurch bleibt die gute Ausgangsqualität optimal erhalten! Tiefkühlprodukte weisen somit einen höheren Nährwert auf als sogenannte „Frischprodukte“, vor allem, wenn diese infolge grosser Distanzen zwischen Produzenten und Konsumenten erst einige Tage nach der Ernte zum Verkauf gelangen. (z.B. Gemüse Früchte)

### **Hygiene:**

Tiefgekühlte Lebensmittel befinden sich in einem „Kälteschlaf“. Ihr biologischer Abbau ist dadurch stark verlangsamt. Zudem vernichtet die Kälte viele Mikroben oder macht sie vorübergehend unwirksam.

### **Nähr- & Vitaminewerte:**

Nährwerte und Vitamine der Lebensmittel bleiben weitgehend erhalten und dies ohne chemische Konservierungsstoffe!

### **Vielfalt:**

Zum Tiefkühlen sind fast alle Lebensmittel geeignet!  
Ein Vorrat an Glace- & Tiefkühlprodukte ist immer sinnvoll.

### **Verfügbarkeit, Saison:**

Tiefkühlvorräte sind jederzeit verfügbar; werden sie nicht benötigt, bleibt ihre Qualität in der Kälte problemlos erhalten. Dadurch sind sie auch saisonunabhängig!

### **Komfort Convenienceprodukte:**

Tiefgekühltes ist stets pfannen- bzw. ofenfertig vorbereitet. Dies bedeutet, dass bei dessen Verwendung auf rüsten und viele andere Vorbereitungen verzichtet werden kann. „Aus der Packung in die Pfanne, Friteuse oder Ofen“ so heisst die Regel.

### **Unkomplizierte Zubereitung:**

Tiefkühlprodukte können genau gleich wie die entsprechenden Frischprodukte zubereitet werden. Ihre Kochzeit ist in der Regel etwas kürzer als diejenige des Frischproduktes.

### **Breites Sortiment im Handel:**

Von tiefgekühlten Rohprodukten bis zu raffinierten, fixfertigen Gerichten in Ein- oder Mehrportionen Packungen bietet Limacher Edel Eis eine breite Palette an. Darin eingeschlossen sind auch solche Lebensmittel, die bei uns frisch gar nicht, oder nur zu bestimmten Zeiten, und an bestimmten Orten zum Verkauf gelangen wie z.B. Fische, Meeresfrüchte, Gemüse, Spezialitäten usw.



## Der Profit der Tiefkühlung:



Weil sich die Tiefkühlung als Frischhalteverfahren quer durch alle Lebensmittelgruppen anwenden lässt, sind die Möglichkeiten in der Praxis entsprechend vielfältig.

- Einen Tiefkühlvorrat anlegen mit Limacher Edel Eis Produkte, wenn man einen langen Einkaufsweg hat.
- Von lukrativen, einmaligen Angeboten bei Tiefkühlprodukten profitieren.
- Vorrat für Gäste planen.
- Vorausplanen für Festtage oder Familienanlässe.
- Im Kleinhaushalt rationeller kochen.
- Portionsweise aus dem Gefrierfach nehmen was man gerade braucht.

## Sind Tiefkühlprodukte teuer?

Will man die Preise von tiefgekühlten Lebensmittel mit den entsprechenden Frischprodukten vergleichen, so gilt es folgendes zu berücksichtigen:

- Tiefkühlprodukte sind Nettoprodukte, bei deren Zubereitung keinerlei Rüstabfälle mehr entstehen.
- Tiefkühlprodukte sind pfannen-, friteuse- oder ofenfertig vorbereitet. Sie sind also zeitsparend in der Zubereitung und bieten nachdem einen hohen Grad an Komfort. (z.B. Backwaren, Gerichte usw.)
- Die Preise bei Limacher Edel Eis bleiben das ganze Jahr hindurch stabil. Egal, ob für ein bestimmtes Produkt gerade Saison ist oder nicht.

## Warum sind industriell hergestellte Tiefkühlgemüse so grün?

Die sattgrüne Farbe von Tiefkühlgemüse verleitet oft zur Annahme, dass diese Gemüse gefärbt seien. Die grüne Farbe ist aber 100 % Natur und nicht das Resultat irgendwelcher Zusatz- oder Farbstoffe.

Gründe dafür sind:

- Die Entwicklung und Auswahl speziell gefrier geeigneter Sorten.
- Der optimale Reifegrad der Frischprodukte.
- Die professionelle Verarbeitung (Blanchieren und Schockgefrieren)

## Lohnt sich das Selbsteinfrieren?

Das Einfrieren von Lebensmittel und fertigen Speisen ist in Haushaltsgeräten grundsätzlich möglich. Bei sorgfältiger Auswahl der Rohware und sachgerechter Arbeitsweise erreicht man auch gute Ergebnisse.

**Dennoch:** Trotz moderner Gefriergeräte und den darin gegebenen Möglichkeiten des Schnellfrostens kann man in den Haushaltsgeräten nicht die Qualität erreichen, die industriell schockgefrostete Tiefkühlware besitzt!

## Das leisten moderne TK Geräte:

Die DIN Vorschrift, nach der sich die Hersteller von Gefriergeräten zu richten haben, verlangt, dass:

- Je 100 Liter Nutzinhalt eines Gefriergerätes innerhalb von 24 Stunden mindestens 5 kg Lebensmittel durchfrieren auf eine Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  muss.
- In Haushalt Gefriergeräten kann man also jeweils nur eine Menge von ca. 5% des Nettoinhaltes einfrieren.



## Beispiele für Einfrierdauer von Lebensmittel in Haushaltsgefriergeräten und optimalen Bedingungen\*

<u>Lebensmittel</u>	<u>Menge</u>	<u>Höhe</u>	<u>Stunden</u>
Schweinefleisch	ca. 1,0 kg	ca. 7 cm	16 - 24
Poulet	ca. 0.9 kg	ca. 9 cm	15 - 27
Gemüse	ca. 1.0 kg	ca. 8 cm	13 - 22
Obst, gezuckert	ca. 1.0 kg	ca. 8 cm	16 - 25

### **\*Optimale Bedingungen:**

Temperatur des Aufstellraumes des Gerätes ca. 20°C  
Temperatur im Vorgefrierfach, vor der Einlagerung – 25°C  
Gerät mit TK Lagerware nur 25 bis 50 % gefüllt.  
Schaltung auf Dauerbetrieb.  
Einzufrierendes Gefriergut 3 – 5 kg je 100 Liter Nutzinhalt einfrieren.  
Auf der Bodenfläche des Vorgefrierfaches.

### **Das leistet die TK Industrie:**

Die Industrie frostet bei mindestens – 40° C  
Die vorgeschriebene Gefriereschwindigkeit ist mindestens 1 cm je Stunde.  
Sehr schnelles Frosten erreicht eine Leistung von 5 – 10 cm je Stunde.  
Die Einfrierdauer dieser oben genannten Produkte läge also nur zwischen 6 – 90 Minuten.  
Daraus ergibt sich: Die Qualität industriell gefrosteter Tiefkühlprodukte ist höher als beim Selbsteinfrieren im Haushalt!

### **Selbsteinfrieren sollte deshalb nur die Ausnahme sein!**

Gemüse, Obst aus eigenem Anbau, Fertiggerichte, Reste kurzfristig einzufrieren und zu bevorraten hilft rationell zu wirtschaften oder Versorgungslücken (Krankheit, Urlaub) zu überbrücken.

**Wer Rohware für das Tiefgefrieren einkaufen muss, ist meistens besser daran, wenn er fertige Tiefkühlprodukte bei Limacher Edel Eis kauft.**

### **Bunt Gemischtes zu Tiefkühlprodukten:**

- Die meisten tiefgekühlten Gemüse und Gemüsemischungen sind in gefrorenem Zustand beliebig portionierbar, weil sie lose tiefgekühlt sind.
- Die Kochzeit von tiefgekühltem Gemüse ist bis zur Hälfte kürzer als diejenige des gleichen Frischgemüses.
- Vereistes Gemüse welches einen kompakten Block bildet, kann durch kurzes Abbrausen unter kaltem Wasser gelockert werden.
- Als Beilage innerhalb eines Menü rechnet man pro Person 100 – 150 g tiefgekühltes Gemüse.
- Wussten Sie, dass unser Spinat (Rahm und Blattspinat) bereits 3 Stunden nach der Ernte verarbeitet und tiefgekühlt ist?
- Für 1 kg tiefgekühlte Pommes werden ca. 2 ½ kg frische Kartoffeln benötigt.
- Weil Tiefkühlgeflügel reich an Eiweiss und arm an (unerwünschten) Fett ist, ist es für die leichte Küche stets eine willkommene Abwechslung.
- Bei Bowlen legt man die gefrorenen Früchte in die Flüssigkeit und lässt sie darin auftauen.
- Aufgetaute Früchte und Beeren lassen sich mit Milch, Quark, Rahm oder Joghurt ausgezeichnet zu herrlichen Desserts mischen.
- Lose tiefgekühlte Beeren behalten ihre Form ausgezeichnet, wenn sie portionenweise in Dessertschalen angerichtet und darin aufgetaut werden.

## Portionengrößen:



## Für 1 Portion rechnet man im Haushalt ca. folgende Mengen:

- Suppe 150 – 200 g
- Eintopf 500 – 600 g
- Fleisch, Braten 100 – 150 g
- Fleisch vom Grill 150 – 250 g
- Geflügel ohne Knochen 100 – 150 g
- Geflügel roh mit Knochen 300 – 400 g
- Fischfilet 150 – 200 g
- Gemüse zum Garen 125 – 175 g
- Pommes Frites 120 – 180 g
- Glace 100 – 200 ml

## Pluspunkte für Tiefkühlprodukte:

- TK - Produkte sind preiswert
- TK - Produkte sind Qualität
- Bei TK Produkten gibt es keinen Abfall
- TK - Produkte haben kürzere Garzeit
- TK - Produkte sichern eine richtige Ernährung
- TK - Produkte ist Convenience (Komfort, rasche Verfügbarkeit, geringer Aufwand, praktisch, bequem, benutzerfreundlich vorteilhaft etc.)

## Glacen- eine Klasse für sich!

Als erfrischende Schleckerei oder als raffiniertes Dessert sind Glace und Glaceprodukte wohl auf der ganzen Welt beliebt und bekannt.

### Sorgfalt und Hygiene:

- Glace muss sozusagen mit Glacéhandschuhe hergestellt werden, denn sie ist ein hochempfindliches, leichtverderbliches Produkt.
- Peinlichste Sauberkeit und präzise Kontrollsysteme gelten darum für sämtliche Produktionsstufen.
- Die strengen Hygienevorschriften des Gesetzgebers werden in der Praxis meist durch betriebsinterne Verordnungen noch verschärft.
- Schliesslich tragen auch die Verpackung und der lückenlose Kältetransport dazu bei, dass der Konsument diese Gaumenfreude bedenkenlos konsumieren kann.

### Glace – ein wertvolles Nahrungsmittel:

- Glace ist nicht nur eine genussvolle Leckerei, sondern ein hochwertiges Nahrungsmittel.
- Es besteht je nach Sorte aus verschiedenen, wertvollen Rohprodukten und liefert, beispielsweise dank leichtverdaulichem Milchanteil, auch Proteine und Mineralstoffe (Kalzium).
- Dank ihrem Gehalt an Fett und Zucker kühlt Glace nicht.



### Wie Glace servieren?

- Damit Glaceprodukte ihren ganzen Genuss bieten, sollte man sie nie direkt aus dem Tiefkühler verzehren.
- Warten bis sie an den Randzonen etwas weich werden, lohnt sich.
- Erst dann entwickeln Glaceprodukte nämlich ihr volles Aroma und den rahmigen Schmelz.
- Dies gilt sowohl für Cornets, Becher und Pralines wie auch für offene Glace, Glaceblocks, portionierte Dessert und fixfertige Glace Cakes und – Torten.

Mit offener Glace kann man sich je nach Lust und Laune und Fantasie eigene, köstliche Desserts komponieren. Mit Früchten, Schokoladen- und Fruchtsauce, Meringuen, gerösteten Nüssen, Rahm um nur einige aufzuzählen.

### **Glace ist nicht einfach Glace:**

- Grosse Auswahl
- Ob eine Glace Sorbet, Eiscream oder Milchglace sind in der Lebensmittelverordnung genau geregelt.

### **So wird unterschieden Eis Cream bzw. Rahmglace:**

muss mindestens einen Anteil von 8% Milchfett,  
bei Zubereitung mit frischen Früchten 6% Milchfett enthalten.

### **Doppelrahmglace: Glace:**

muss mindestens 12% Milchfett enthalten  
muss einen Gesamtfettgehalt von mindestens 3% aufweisen, wobei es sich nicht unbedingt um reines Milchfett handeln muss.

### **Milchglace: Sorbet:**

muss im Gegensatz zu Glace, mindestens 3% Milchfett enthalten.  
wird aus natürlichem Fruchtsaft oder Fruchtmark und Zucker hergestellt.  
Je nach Art der Früchte beträgt der Fruchtanteil 10 – 12%. Allfällige Zusätze: Milchbestandteile, Eiweiss und Fett.

### **Wasserglace:**

Enthält in der Regel weder Fett- noch Milchbestandteile. Rohmaterialien sind Wasser, Zucker, Fruchtsaft und oder Fruchtaromen.

### **Joghurtglace: Soft-Ice:**

muss einen Anteil von 75% Joghurt enthalten.  
Soft-Ice ist ein halbgefrorenes Speiseeis, das zu sofortigem Genuss und nicht zur Lagerung bestimmt ist. Es unterscheidet sich deshalb von anderem Speiseeis durch die weiche, schnell schmelzende Konsistenz, die Temperatur, welche nur -4° bis 6° C beträgt, sowie einen 30-40% höheren Luftgehalt.

