



+11 jours

+48 jours

+40 jours

+8 jours

+8 jours

+16 jours

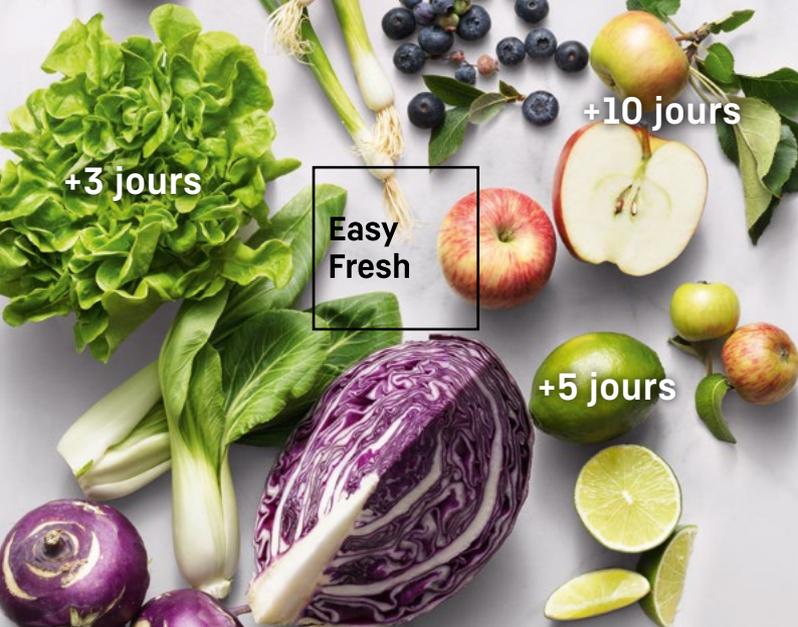
Plus frais, plus longtemps.

Nos technologies fraîcheur de pointe
pour une conservation parfaite de vos
aliments.

LIEBHERR

Réfrigération et congélation

+10 jours



Indication du temps de conservation donné en comparaison à un réfrigérateur traditionnel.



Impossible de faire mieux et plus sain.

La santé est une priorité. Une alimentation équilibrée en fait bien sûr partie afin de fournir à l'organisme tous les nutriments importants. Pour cela, il faut manger des fruits et légumes variés, mais aussi déguster – de temps à autre et de manière raisonnée – des aliments d'origine animale comme le poisson, la viande et les produits laitiers. Tous ces produits sont encore meilleurs lorsqu'ils sont plus frais ! Dans l'idéal, ils proviennent de votre région et ont été produits dans le respect du rythme des saisons.

Mais savourer des produits frais tous les jours ne signifie pas faire ses courses tous les jours. Il s'agit plutôt de les stocker correctement ! Nos nouvelles technologies fraîcheur innovantes s'en chargent en fournissant un climat de stockage idéal pour chacun de vos aliments.

Dégustez, la fraîcheur est préservée.

Il vous faut des fruits et légumes ? Il leur faut une atmosphère humide. Notre compartiment EasyFresh satisfait aux besoins de tous : dans le tiroir hermétique, la température est la même que dans la partie réfrigérateur, mais l'hygrométrie y est nettement plus élevée. Cela garantit un climat idéal pour la conservation des fruits et des légumes non-emballés et leur permet ainsi de rester frais beaucoup plus longtemps.

Easy
Fresh

Aussi savoureux que possible, le plus longtemps possible.

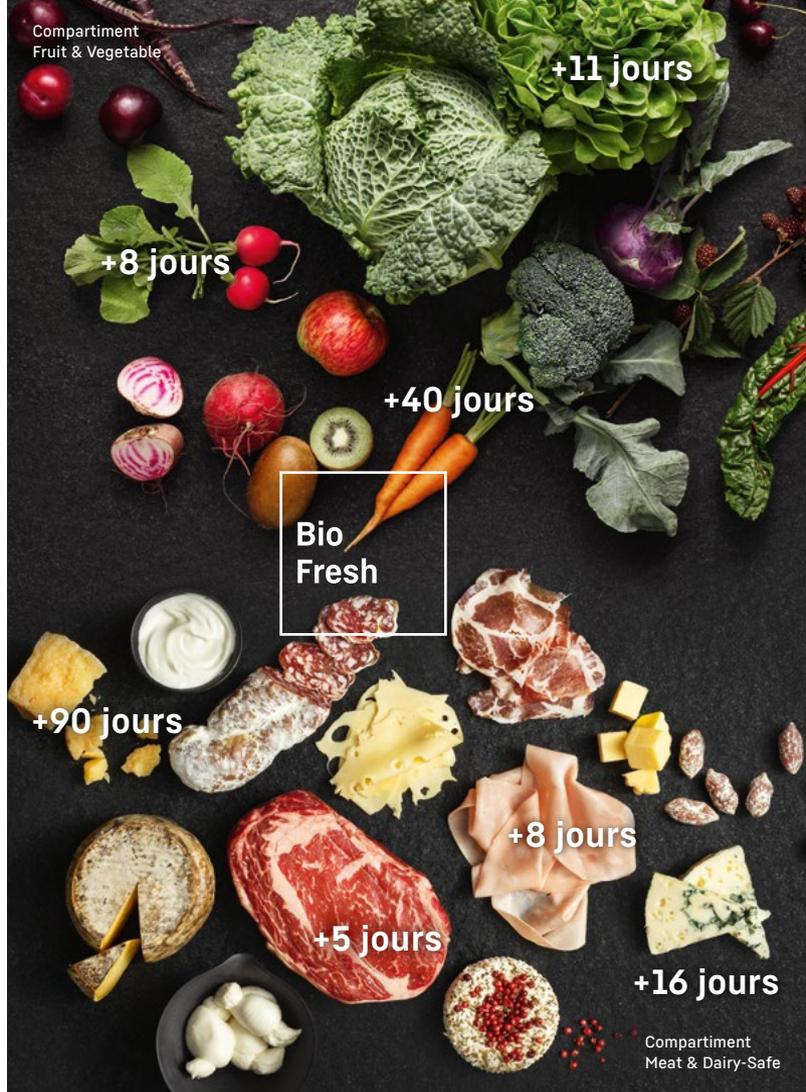
Bio
Fresh

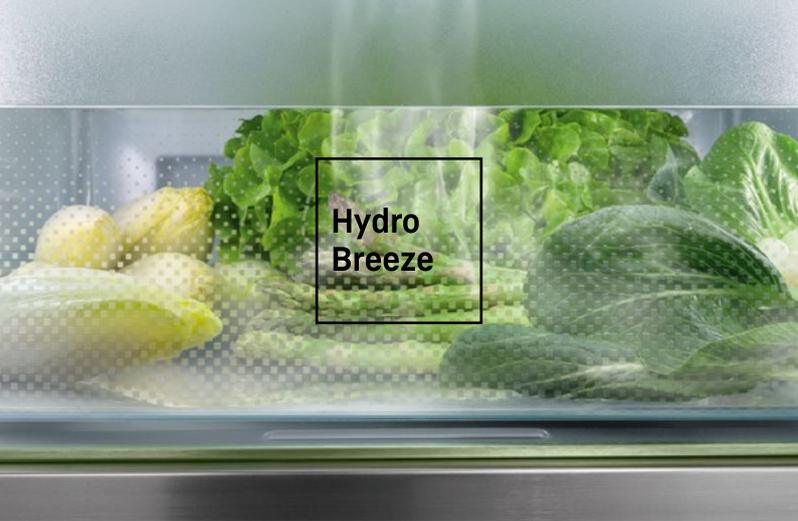
Qu'est-ce qu'il vous vient à l'esprit quand vous pensez à un produit bien frais ? Des fraises juteuses fraîchement cueillies ? Des mûres du jardin ? Une salade croquante ou un fromage bien frais ? Savourer des aliments de première fraîcheur est l'un des plaisirs simples pour adoucir le quotidien. Avec BioFresh et des conditions climatiques optimales, nous maximisons ce plaisir.

Grâce à notre technologie fraîcheur éprouvée, vos aliments sont conservés à une température légèrement supérieure à 0 °C, soit nettement plus fraîche que dans le reste de la partie réfrigérateur. Grâce à une hygrométrie élevée dans le compartiment Fruit & Vegetable, les fruits et légumes restent frais et plein d'arômes plus longtemps. La viande, le poisson et les produits laitiers, quant à eux, seront conservés au mieux dans l'atmosphère sèche du compartiment Meat & Dairy. Cela permet non seulement de préserver vitamines, nutriments et arômes, mais aussi l'environnement, tout en épargnant votre portefeuille. BioFresh, l'atout fraîcheur, santé et anti-gaspillage.



Indication du temps de conservation donné en comparaison à un réfrigérateur traditionnel.





Hydro
Breeze



+3 jours

+3 jours

+5 jours

Fish &
Seafood

Le petit coup de fraîcheur supplémentaire.

Bio
Fresh
Professional

Inspiré par la nature, perfectionné au supermarché. Dès maintenant... en exclusivité dans votre réfrigérateur : HydroBreeze, une brume fraîche qui vient délicatement se poser sur les fruits et légumes. À chaque ouverture de porte BioFresh Professional, HydroBreeze rafraîchit les aliments stockés, assure fraîcheur et croquant, pour un résultat impressionnant.



Scannez le QR code et découvrez ce qu'est la fraîcheur optimale
home.liebherr.com/hydrobreeze

Aussi frais qu'au marché.

Les aliments particulièrement sensibles tels que le poisson et les fruits de mer doivent être conservés dans un froid intense et dans une atmosphère à faible humidité. Ou, tout simplement, à -2 °C dans le compartiment Fish & Seafood de Liebherr.



Indication du temps de conservation donné en comparaison à un réfrigérateur traditionnel.

Principaux aliments et durée de conservation (jours*/mois**).

Légumes

	Vitamines	Minéraux	Partie réfrigérateur*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Artichaut	A, B1, B2, C	Fer, fluor	6	7	14	6	
Asperge	B1, C, K	Cuivre, magnésium	8	10	18	12	
Betterave	Acide folique, prov. A	Fer, manganèse	5	6	18	12	
Blette	A, B1, B2, C	Magnésium, manganèse	4	6	10	12	
Brocoli	C, K, acide folique	Fer, iode	3	5	13	15	
Carotte	A, C, D, E	Potassium, calcium	40	50	80	12	
Céleri	A, niacine, B5, C, E, acide folique	Fer, potassium, calcium	8	13	28	6	
Champignon	B1, B2, D, K	Iode, potassium, cuivre	2	3	7	8	
Chou-fleur	C, E, K, acide folique	Potassium, magnésium	10	12	21	12	
Chou-rave	B1, B2, B6, C	Fer, magnésium	6	7	14	9	
Choux de Bruxelles	C, E, K	Manganèse, zinc	9	11	20	12	
Concombre	A, B, E	Potassium, calcium	12	14	-	-	
Courgette	A, B1, C	Calcium, magnésium, fer	12	14	-	4	
Endive	B1, B2	Potassium, manganèse	14	18	27	9	
Épinards	A, E, K, acide folique	Iode, magnésium	4	5	13	12	
Fenouil	B1, prov. A	Magnésium, manganèse	3	7	14	6	
Haricots	A, B2, acide folique	Magnésium, manganèse	5	6	11	15	
Herbes	A, B1, B2, niacine, B5, C	Potassium, calcium	3	6	13	10	
Laitue	A, E, acide folique	Fer, potassium, manganèse	2	5	13	-	
Mâche	A, C, E, acide folique	Fer, fluor	3	7	19	-	
Maïs	A, B1, B2, niacine, B5, B6	Potassium, magnésium, phosphore	2	2	5	12	
Petits pois	A, B1, B2	Cuivre, magnésium	6	7	14	15	
Poireaux	B1, E, acide folique	Calcium, magnésium	7	15	29	8	
Poivron	B6, C, E, K	Fer, potassium	8	10	-	6	
Pousses de soja	B1, B2, niacine, B5, B6, C	Potassium, sodium, phosphore	1	2	7	12	
Radicchio	C, prov. A	Potassium, manganèse	14	18	27	9	

Rhubarbe	Niacine, B5, C, acide folique	Calcium, magnésium, phosphore	6	7	13	9
Tomate	A, B1, C, E	Magnésium, zinc	13	16	.	.

Fruits

	Vitamines	Minéraux	Partie réfrigérante*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Abricot	A, B1, B2, E	Potassium, cuivre	6	7		13	12
Banane	B1, B6, biotine	Magnésium, manganèse	.	.		.	12
Canneberges	C, E	Fer, cuivre, manganèse	32	40		60	10
Cerises	B1, B2, B6, C	Fer, potassium	6	7		14	12
Figue	A, C, biotine	Fer, potassium, calcium	2	3		7	12
Fraises	C, K, acide folique	Manganèse, zinc	2	3		7	24
Framboises	A, B6, C, acide folique	Calcium, magnésium	1	1		3	24
Grenade	B1, B2, B6, C, E	Fer, potassium	44	55		.	12
Griottes	A, B1, B2, acide folique	Fer, potassium	3	4		7	12
Groseilles	B1, B2, B6, C, E	Fer, zinc	2	3		7	24
Kiwi	A, C, K	Calcium, magnésium	32	40		80	8
Mangue	A, C, E	Magnésium, zinc	4	5		.	5
Mûres	C, acide folique	Fer, potassium, calcium	1	1		3	12
Myrtilles	B1, B2, B6, C, E	Manganèse, zinc	3	4		9	24
Nectarine	A, B1, niacine	Fer, potassium	4	5		13	10
Noix de coco	A, B1, B2, B6, C, acide folique	Calcium, magnésium, manganèse	15	19		30	12
Orange	B, C, acide folique	Fer, phosphore	36	45		.	8
Pêche	B1, B2, B6, E, K	Potassium, zinc	4	5		13	10
Poire	B1, B2, B6, E	Calcium, magnésium	21	26		55	8
Pomme	A, B1, biotine	Fer, potassium	40	50		80	8
Prune	B1, B2, B6, E, K	Fer, potassium, cuivre	8	10		20	12
Raisins	C, E, acide folique	Fer, potassium	10	12		29	12

Fromage et produits laitiers

	Vitamines	Minéraux	Partie réfrigérante*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Babeurre	A, B2, E	Potassium, zinc	3	3		12	.
Beurre	A, D, E, K	Phosphore, zinc	30	30		90	9
Blanc d'œuf	A, B1, B6, acide folique	Potassium, cuivre, sodium, zinc	.	.		4	10
Brie	A, B2, B6, B12, D	Calcium, sodium	4	4		20	3



Fromage à pâte mi-molle	B12, D, niacine	Zinc, chlore	10	10	40	4
Cheddar	A, B2, B12, E	Iode, calcium, sodium	20	20	110	6
Edam	A, B2, B12	Calcium, cuivre	10	10	40	4
Emmental	A, B2, B12, D	Cuivre, sodium	20	20	110	6
Feta	A, B2, B12	Phosphore, zinc	4	4	20	3
Fromage à pâte fraîche	Acide folique	Fer, phosphore, zinc	7	7	20	10
Fromage à raclette	A, B2, B12	Sodium, Zinc, Chlore	10	10	40	4
Fromage de montagne	A, B2, D	Iode, phosphore, zinc	20	20	110	6
Gorgonzola	B1, B2, B6, prov. A	Potassium, chlorure, sodium	4	4	20	4
Gouda	A, B2, B12, D	Iode, phosphore, zinc	10	10	40	4
Jaune d'œuf	A, B1, B6, acide folique	Potassium, cuivre, sodium, zinc	.	.	4	10
Lait	A, B2, D, K	Potassium, calcium	3	3	12	2
Mozzarella	A, B1, B2, B6, D, E	Potassium, calcium, sodium	7	7	20	10
Œuf cru	B12, D, K, biotine	Fer, calcium, sélénium	15	15	45	.
Parmesan	A, B2, B12, D	Fer, Iode, calcium	20	20	110	6
Quark	B1, B2, niacine, B5, C, E	Potassium, calcium, phosphore	7	7	20	10
Ricotta	A, B2, B12	Calcium, cuivre	7	7	20	.
Tilsit	A, D, acide folique	Calcium, zinc, chlore	10	10	40	4
Yaourt	A, B2, K	Phosphore, zinc	3	3	12	.

Viande et charcuterie

	Vitamines	Minéraux	Partie réfrigérée*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Abats	A, B2, niacine, B5, C, E	Potassium, phosphore, soufre	1	1		2	6
Agneau	B1, niacine	Fer, fluor, potassium	1	1		8	10
Bacon	A, niacine, B5, B6, C, E	Potassium, sodium, chlore	2	2		12	3
Gibier	B1, B2, niacine, B5, B6, C, E	Potassium, phosphore, soufre	1	1		6	9
Jambon	B1, B2, B6, B12	Phosphore, zinc	1	1		9	3
Saucisse de foie	A, niacine, C, E	Potassium, sodium, chlore	1	1		8	3
Saucisse fumée	B1, B2, niacine, B5, B6, E	Potassium, sodium, chlore	9	9		14	3
Mortadelle	A, B1, B2, niacine, B5, B6, C, E	Potassium, sodium, chlore	1	1		8	3
Porc	B1, B12, niacine	Fer, zinc	1	1		6	6
Salami	B1, B2, niacine, B5, B6, E	Potassium, sodium, chlore	7	7		14	3
Saucisse grillée	A, B1, B2, B6, C, E	Calcium, magnésium, phosphore	1	1		8	3
Saucisson	A, D, E, K	Fer, sodium, phosphore, zinc	1	1		8	3

Veau	B1, B2, B6	Potassium, phosphore	1	1	6	12
Viande de bœuf	B6, B12, niacine	Potassium, phosphore, zinc	1	1	6	12
Viande hachée	B2, niacine, B5, B6, E	Potassium, phosphore, soufre	-	-	2	3
Volaille	A, niacine, B5, B6, E	Potassium, phosphore, soufre	1	1	6	6

Poissons et fruits de mer

	Vitamines	Minéraux	Partie réfrigérateur*	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
				*	*	*	**
Bar	A, B12, D, E	Fer, fluor, iode	1	1	2	4	6
Cabillaud	A, B12, D, E	Fer, fluor	1	1	2	4	4
Crevettes	B2, B12, E	Magnésium, zinc	1	1	2	4	3
Dorade	B2, D, E	Potassium, magnésium	1	1	2	4	3
Espadon	A, B2, B12, D	Potassium, zinc	1	1	2	4	3
Hareng	B12, D, E	Sodium, phosphore	1	1	2	4	2
Homard	B2, B6, B12, D	Fluor, iode, zinc	1	1	2	4	3
Huîtres	A, B2, B12, D	Fer, fluor	1	1	3	6	3
Lieu noir	A, B2, B12, D	Fer, potassium, zinc	1	1	2	4	6
Limande	B1, B2, B5, B6	Calcium, magnésium, sodium	1	1	2	4	4
Lotte	A, B2, B12, D	Fluor, zinc	1	1	2	4	6
Moules	B2, B12, acide folique	Fer, fluor	1	1	3	6	3
Plie	A, D, E	Fer, fluor	1	1	2	4	6
Sandre	A, B2, D, E	Fluor, iode, zinc	1	1	2	4	8
Saumon	A, D, E, H	Potassium, zinc	1	1	2	4	3
Scampis	B2, B12, E	Fer, fluor, iode	1	1	2	4	3
Sébaste	A, B2, B12, D, E	Potassium, phosphore, zinc	1	1	2	4	3
Sole	A, B2, B12, D	Fluor, iode, zinc	1	1	2	4	6
Thon	A, B1, B2, D	Potassium, calcium, sodium	1	1	2	4	3
Truite	A, B2, B12, D, E	Cuivre, phosphore, zinc	1	1	2	4	2
Turbot	B2, B12, D	Iode, magnésium, zinc	1	1	2	4	6

Toutes les données sont des valeurs indicatives, elles dépendent de la variété de l'aliment et du stockage adéquat sans interruption de la chaîne du froid depuis la récolte ou le producteur jusqu'à votre réfrigérateur Liebherr. Pour les aliments avec indication de la durée de conservation, la date limite de consommation (DLC) fait toujours foi. Les aliments marqués du symbole - ne sont pas adaptés au stockage dans le compartiment correspondant.

La forme au quotidien grâce à une alimentation riche en vitamines et minéraux !

Vitamines

Vitamine A	Production de rhodopsine ; Hydratation des muqueuses ; Développement des os et santé de la peau
Vitamine B1	Transmission de certains signaux nerveux entre le cerveau et la moelle épinière
Vitamine B2	Santé des ongles, des cheveux et de la peau
Vitamine B5	Défense contre les infections grâce à la formation d'anticorps ; Développement d'hormones participant à la réduction du stress
Vitamine B6	Constitution et réparation du tissu musculaire ; Santé de la peau et du système nerveux
Vitamine B12	Croissance ; production des globules rouges
Vitamine C	Formation et préservation du collagène ; Défense contre les infections et cicatrisation des plaies
Vitamine D	Favorise une structure osseuse solide
Vitamine E	Protection des parois cellulaires ; Santé de la peau, des muscles et des nerfs, ainsi que du système cardiovasculaire
Vitamine K	Coagulation du sang ; santé dentaire et osseuse
Acide folique	Vitamine B naturelle ; Développement de la moelle épinière du fœtus
Niacine	Contrôle de la production et de l'apport en énergie ; Santé du système nerveux et de l'appareil digestif

Minéraux

Fer	Composant de l'hémoglobine
Fluor	Durcissement des os et de l'émail
Iode	Santé du tissu conjonctif ; attache des tendons et des ligaments ; Formation du cerveau du fœtus
Potassium	Fonction des muscles et des nerfs ; Équilibre entre l'eau et l'acide-base
Calcium	Construction des os et des dents ; Contractions musculaire et coagulation du sang
Cuivre	Santé des cheveux et pigmentation de la peau ; développement et santé des nerfs
Magnésium	Croissance ; Conservation d'une ossature et d'une dentition solides ; Relaxation des muscles ; Santé du cœur et du système nerveux
Manganèse	Transformation des protéines alimentaires ; Santé des nerfs, des articulations, structure osseuse stable ; Production d'hormones thyroïdiennes.
Sodium	Équilibre hydrique ; Équilibre acide-base optimal
Phosphore	Renforcement des os et des dents ; Formation du matériel génétique
Soufre	Formation de cartilages intermédiaires des os, des tendons et de l'ensemble de la structure osseuse
Sélénium	Protection contre les radicaux libres
Zinc	Favorise la cicatrisation des plaies ; Renforcement du système immunitaire

LIEBHERR

La seule glace qui a sa place au congélateur : celle qui se mange.

No
Frost

Vider tous les tiroirs, trouver un endroit où stocker temporairement les denrées périssables, disposer les chiffons par terre ; voici venu le moment tant redouté du dégivrage de votre congélateur. NoFrost vous épargne cette tâche fastidieuse et vous libère du temps pour des activités plus amusantes.

La technologie innovante NoFrost permet de congeler les aliments surgelés avec de l'air refroidi et d'évacuer l'humidité vers l'extérieur. De plus, dans une atmosphère sans humidité, pas de formation de givre. Le résultat : une partie congélateur, garantie sans givre et plus économe en énergie. Des aliments aux arômes frais plus longtemps, sans givre.



HNGRY : l'assistant intelligent pour l'achat, la conservation et le stockage des aliments. L'application vous aide non seulement à planifier intelligemment vos achats et vos réserves, mais aussi à les stocker de manière optimale.



Télécharger maintenant et obtenir encore plus d'informations et de conseils sur le stockage approprié des aliments.



Plongez dans le monde de la fraîcheur et découvrez les thèmes et tendances du moment concernant l'alimentation, le stockage des aliments et bien plus encore : socialmedia.home.liebherr.com

