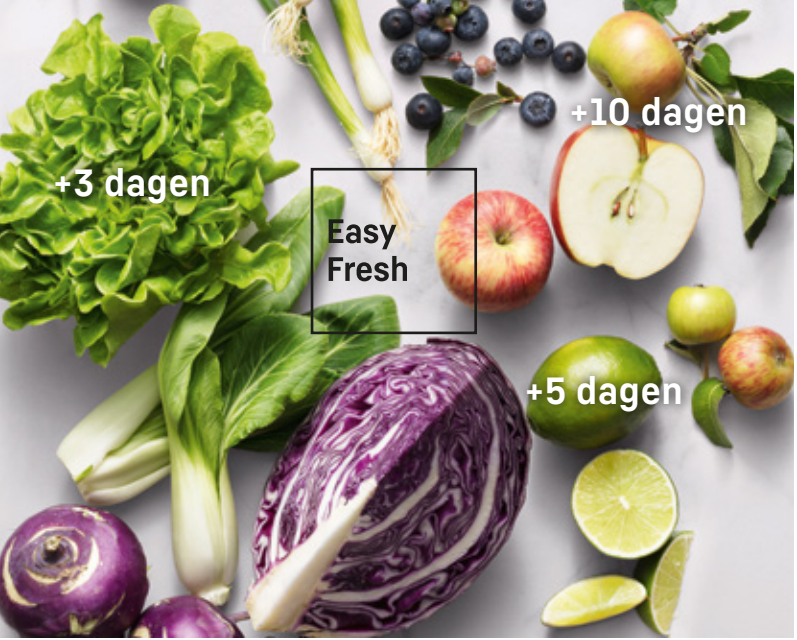
Zo blijft het langer vers.

Onze vershoudtechnologieën om uw levensmiddelen perfect te bewaren.

LIEBHERR

Koelen en vriezen



Gegevens hebben betrekking op de vergelijking met het normale koelgedeelte.

Voor een goede gezondheid.

Onze gezondheid heeft de hoogste prioriteit. Daarbij hoort natuurlijk een evenwichtig voedingspatroon om ons lichaam te verzorgen met alle belangrijke voedingsstoffen. Dat gaat het beste met een bonte mengeling van veel fruit en groenten, maar met de bewuste consumptie van dierlijke voedingsmiddelen zoals vis, vlees en zuivelproducten. En daarbij geldt: hoe verser, hoe beter. En bij voorkeur uit de regio en in het juiste seizoen.

Wie dagelijks wil genieten van verse levensmiddelen, hoeft echter niet elke dag naar de winkel. Maar ze moeten dan wel goed worden bewaard! Onze innovatieve vershoudtechnologieën doen dit graag voor u. Met het beste bewaarklimaat voor al uw levensmiddelen.

U geniet, terwijl wij alles vers houden.

Easy
Fresh

U houdt van fruit en groenten; fruit en groenten houden van een vochtige omgeving. Onze EasyFresh-Safe voorziet in beide behoeften. In de luchtdicht afgesloten lade is de temperatuur dezelfde als in het koelgedeelte, de luchtvochtigheid is echter meetbaar hoger. Zo ontstaat het optimale klimaat voor het bewaren van onverpakte groenten en fruit waardoor ze veel langer houdbaar blijven.

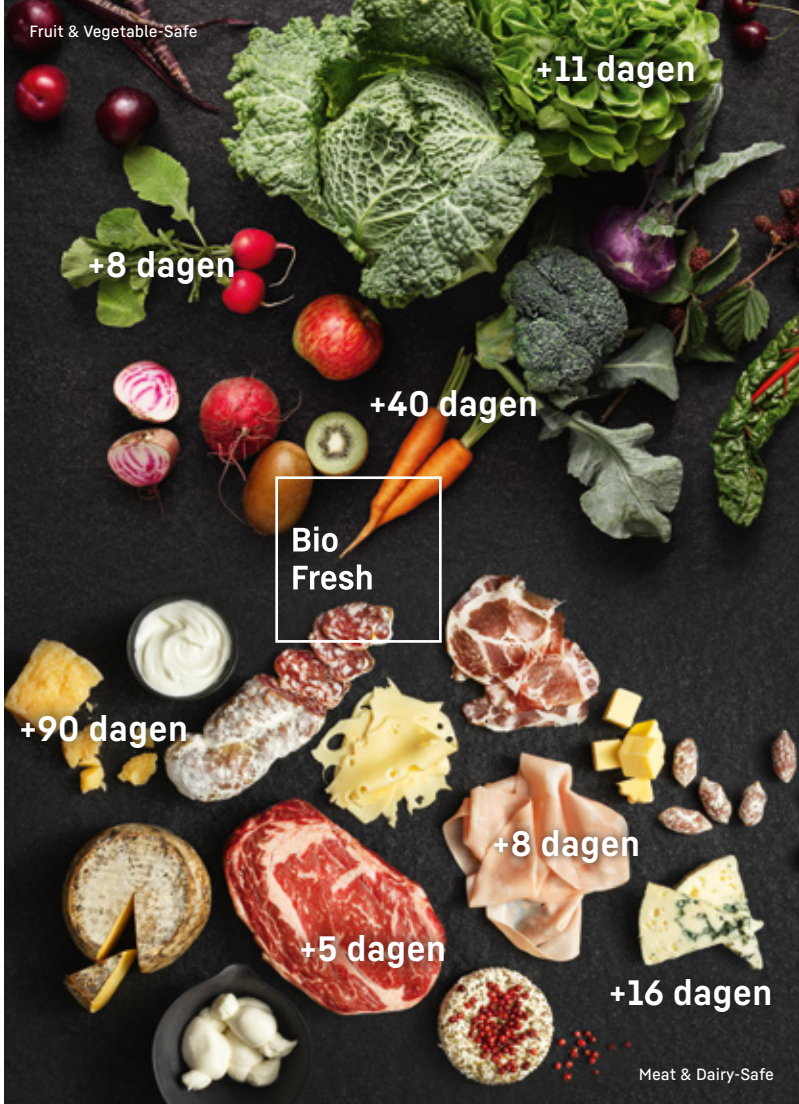
Zo lang mogelijk, zo lekker mogelijk.

Bio Fresh

Wat betekent voor u genieten van versheid? Net geplukte sappige aardbeien? Bramen uit eigen tuin? Een knapperige salade of aromatische kaas? Zo vers mogelijk van voedsel genieten is een van de geneugten die ons dagelijks leven veraangenamen. Met BioFresh en optimale klimaatomstandigheden zorgen we voor nog meer versheid.

Met onze beproefde vershoudtechnologie worden de levensmiddelen bij een temperatuur net boven 0 °C duidelijk koeler bewaard dan in andere delen van het koelgedeelte. Door de hoge luchtvochtigheid blijven groente en fruit in de luchtdichte Fruit & Vegetable-Safe langer vers en aromatisch. Vlees, vis en zuivelproducten worden het beste in het droge klimaat van de Meat & Dairy-Safe bewaard. Hierin worden niet alleen vitamines, voedingsstoffen en aroma beschermd, maar ook het milieu en uw portemonnee. Want wat langer goed blijft, belandt minder vaak in de afvalemmer en hoeft dus niet opnieuw te worden gekocht.

Gegevens hebben betrekking op de vergelijking met het normale koelgedeelte.



De extra verse kick.

Bio Fresh Professional

Geïnspireerd door de natuur, geperfectioneerd in de supermarkt. En nu in uw koelkast: HydroBreeze, een koude nevel van versheid, die subtiel over de groenten en het fruit wordt verspreid. Telkens als u de deur opent, bevochtigt HydroBreeze de opgeslagen levensmiddelen en zorgt zo voor een knapperige versheid in de luchtdichte BioFresh Professional-Safe.

Scannen en ultieme versheid ontdekken
home.liebherr.com/hydrobreeze

Net zo vers als van de markt.

Bijzonder gevoelige levensmiddelen, zoals vis en zeevruchten, bewaart u het beste bij vriestemperaturen en een lage vochtigheidsgraad. Ofwel bij –2 °C in de Fish & Seafood-Safe van Liebherr.

Gegevens hebben betrekking op de vergelijking met het normale koelgedeelte.

Belangrijkste ingrediënten en houdbaarheid (dagen*/maanden**).

Groenten

	Vitamines	Mineralen	Koelgedeelte*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Artisjokken	A, B1, B2, C	IJzer, fluor	6	7	14		6
Asperges	B1, C, K	Koper, magnesium	8	10	18		12
Bloemkool	C, E, K, foliumzuur	Kalium, magnesium	10	12	21		12
Bonen	A, B2, foliumzuur	Magnesium, mangaan	5	6	11		15
Broccoli	C, K, foliumzuur	IJzer, jodium	3	5	13		15
Champignons	B1, B2, D, K	Jodium, kalium, koper	2	3	7		8
Courgette	A, B1, C	Kalium, magnesium, ijzer	12	14	-		4
Erwten	A, B1, B2	Koper, magnesium	6	7	14		15
Komkommer	A, B, E	Kalium, calcium	12	14	-		-
Koolrabi	B1, B2, B6, C	IJzer, magnesium	6	7	14		9
Kropsla	A, E, foliumzuur	IJzer, kalium, mangaan	2	5	13		-
Kruiden	A, B1, B2, niacine, B5, C	Kalium, calcium	3	6	13		10
Mais	A, B1, B2, niacine, B5, B6	Kalium, magnesium, fosfor	2	2	5		12
Paprika	B6, C, E, K	IJzer, kalium	8	10	-		6
Prei	B1, E, foliumzuur	Calcium, magnesium	7	15	29		8
Rabarber	Niacine, B5, C, foliumzuur	Calcium, magnesium, fosfor	6	7	13		9
Radijsjes	C, prov. A	Kalium, mangaan	14	18	27		9
Rode bieten	Foliumzuur, prov. A	IJzer, mangaan	5	6	18		12
Selderij	A, niacine, B5, C, E, foliumzuur	IJzer, kalium, calcium	8	13	28		6
Snijbiet	A, B1, B2, C	Magnesium, mangaan	4	6	10		12
Spinazie	A, E, K, foliumzuur	Jodium, magnesium	4	5	13		12
Spruitjes	C, E, K	Mangaan, zink	9	11	20		12
Taugé	B1, B2, niacine, B5, B6, C	Kalium, natrium, fosfor	1	2	7		12
Tomaten	A, B1, C, E	Magnesium, zink	13	16	-		-
Veldsla	A, C, E, foliumzuur	IJzer, fluor	3	7	19		-
Venkel	B1, prov. A	Magnesium, mangaan	3	7	14		6

Witlof	B1, B2	Kalium, mangaan	14	18	27	9
Wortel	A, C, D, E	Kalium, calcium	40	50	80	12

Fruit

	Vitamines	Mineralen	Koelgedeelte*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Aardbeien	C, K, foliumzuur	Mangaan, zink	2	3	7		24
Abrikoos	A, B1, B2, E	Kalium, koper	6	7	13		12
Appel	A, B1, biotine	IJzer, kalium	40	50	80		8
Banaan	B1, B6, biotine	Magnesium, mangaan	-	-	-		12
Bosbessen	B1, B2, B6, C, E	Mangaan, zink	3	4	9		24
Bramen	C, foliumzuur	IJzer, kalium, calcium	1	1	3		12
Druiven	C, E, foliumzuur	IJzer, kalium	10	12	29		12
Frambozen	A, B6, C, foliumzuur	Calcium, magnesium	1	1	3		24
Granaatappel	B1, B2, B6, C, E	IJzer, kalium	44	55	-		12
Kersen (zoet)	B1, B2, B6, C	IJzer, kalium	6	7	14		12
Kiwi	A, C, K	Calcium, magnesium	32	40	80		8
Kokosnoot	A, B1, B2, B6, C, foliumzuur	Calcium, magnesium, mangaan	15	19	30		12
Mango	A, C, E	Magnesium, zink	4	5	-		5
Nectarine	A, B1, niacine	IJzer, kalium	4	5	13		10
Peer	B1, B2, B6, E	Calcium, magnesium	21	26	55		8
Perzik	B1, B2, B6, E, K	Kalium, zink	4	5	13		10
Plum	B1, B2, B6, E, K	IJzer, kalium, koper	8	10	20		12
Rode bessen	B1, B2, B6, C, E	IJzer, zink	2	3	7		24
Rode bosbessen	C, E	IJzer, koper, mangaan	32	40	60		10
Sinaasappel	B, C, foliumzuur	IJzer, fosfor	36	45	-		8
Vijgen	A, C, biotine	IJzer, kalium, calcium	2	3	7		12
Zure kersen	A, B1, B2, foliumzuur	IJzer, kalium	3	4	7		12

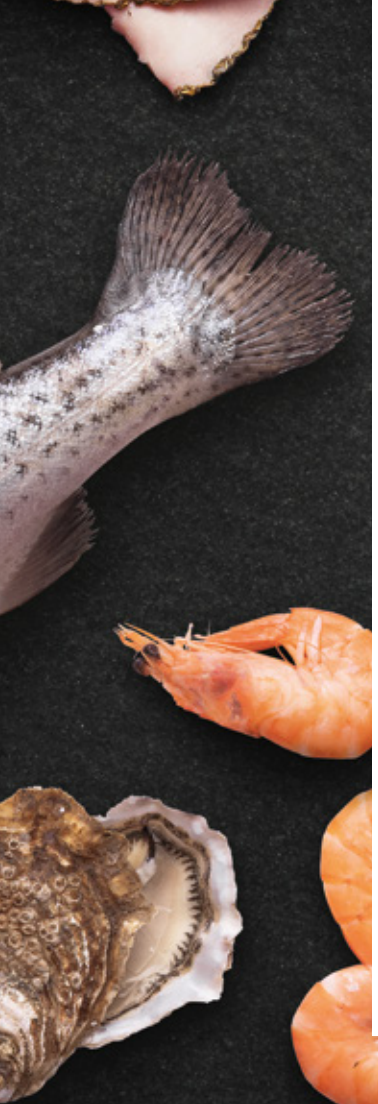
Zuivelproducten

	Vitamines	Mineralen	Koelgedeelte*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Bergkaas	A, B2, D	Jodium, fosfor, zink	20	20	110		6
Boter	A, D, E, K	Jodium, zink	30	30	90		9
Brie	A, B2, B6, B12, D	Calcium, natrium	4	4	20		3
Cheddar	A, B2, B12, E	Jodium, calcium, natrium	20	20	110		6

Edamer	A, B2, B12	Calcium, koper	10	10	40	4
Ei, rauw	B12, D, K, biotine	IJzer, calcium, seleen	15	15	45	-
Eigeel	A, B1, B6, foliumzuur	Kalium, koper, natrium, zink	-	-	4	10
Eiwit	A, B1, B6, foliumzuur	Kalium, koper, natrium, zink	-	-	4	10
Emmentaler	A, B2, B12, D	Koper, natrium	20	20	110	6
Feta	A, B2, B12	Jodium, zink	4	4	20	3
Gorgonzola	B1, B2, B6, prov. A	Kalium, chloride, natrium	4	4	20	4
Gouda	A, B2, B12, D	Jodium, fosfor, zink	10	10	40	4
Halfharde kaas	B12, D, niacine	Zink, chloor	10	10	40	4
Karnemelk	A, B2, E	Kalium, zink	3	3	12	-
Kwark	B1, B2, niacine, B5, C, E	Kalium, calcium, fosfor	7	7	20	10
Melk	A, B2, D, K	Kalium, calcium	3	3	12	2
Mozzarella	A, B1, B2, B6, D, E	Kalium, calcium, natrium	7	7	20	10
Parmezaanse kaas	A, B2, B12, D	IJzer, jodium, calcium	20	20	110	6
Raclette	A, B2, B12	Natrium, zink, chloor	10	10	40	4
Ricotta	A, B2, B12	Calcium, koper	7	7	20	-
Roomkaas	Foliumzuur	IJzer, fosfor, zink	7	7	20	10
Tilsiter	A, D, foliumzuur	Kalium, zink, chloor	10	10	40	4
Yoghurt	A, B2, K	Jodium, zink	3	3	12	-

Vlees en vleeswaren

	Vitamines	Mineralen	Koelgedeelte*	Easy Fresh *	Bio Fresh	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Bacon	A, niacine, B5, B6, C, E	Kalium, natrium, chloor	2	2	12		3
Braadworst	A, B1, B2, B6, C, E	Calcium, magnesium, fosfor	1	1	8		3
Gebraden wild	B1, B2, niacine, B5, B6, C, E	Kalium, fosfor, zwavel	1	1	6		9
Gehakt	B2, niacine, B5, B6, E	Kalium, fosfor, zwavel	-	-	2		3
Gevogelte	A, niacine, B5, B6, E	Kalium, fosfor, zwavel	1	1	6		6
Ham	B1, B2, B6, B12	Jodium, zink	1	1	9		3
Kalfsvlees	B1, B2, B6	Kalium, fosfor	1	1	6		12
Lamsvlees	B1, niacine	IJzer, fluor, kalium	1	1	8		10
Leverworst	A, niacine, C, E	Kalium, natrium, chloor	1	1	8		3
Metworst	B1, B2, niacine, B5, B6, E	Kalium, natrium, chloor	9	9	14		3
Mortadella	A, B1, B2, niacine, B5, B6, C, E	Kalium, natrium, chloor	1	1	8		3
Orgaanvlees	A, B2, niacine, B5, C, E	Kalium, fosfor, zwavel	1	1	2		6



Rundvlees	B6, B12, niacine	Kalium, fosfor, zink	1	1	6	12
Salami	B1, B2, niacine, B5, B6, E	Kalium, natrium, chloor	7	7	14	3
Varkensvlees	B1, B12, niacine	IJzer, zink	1	1	6	6
Worstjes	A, D, E, K	IJzer, natrium, fosfor, zink	1	1	8	3

Vis en zeevruchten

	Vitamines	Mineralen	Koelgedeelte*	Easy Fresh *	Bio Fresh *	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Dorade	B2, D, E	Kalium, magnesium	1	1	2	4	3
Forel	A, B2, B12, D, E	Koper, fosfor, zink	1	1	2	4	2
Garnalen	B2, B12, E	Magnesium, zink	1	1	2	4	3
Haring	B12, D, E	Natrium, fosfor	1	1	2	4	2
Kabeljauw	A, B12, D, E	IJzer, fluor	1	1	2	4	4
Mosselen	B2, B12, foliumzuur	IJzer, fluor	1	1	3	6	3
Oesters	A, B2, B12, D	IJzer, fluor	1	1	3	6	3
Roodbaars	A, B2, B12, D, E	Kalium, fosfor, zink	1	1	2	4	3
Scampi	B2, B12, E	IJzer, fluor, jodium	1	1	2	4	3
Schol	A, D, E	IJzer, fluor	1	1	2	4	6
Snoekbaars	A, B2, D, E	Fluor, jodium, zink	1	1	2	4	8
Tarbot	B2, B12, D	Jodium, magnesium, zink	1	1	2	4	6
Tongschar	B1, B2, B5, B6	Calcium, magnesium, natrium	1	1	2	4	4
Tonijn	A, B1, B2, D	Kalium, calcium, natrium	1	1	2	4	3
Zalm	A, D, E, H	Kalium, zink	1	1	2	4	3
Zeebaars	A, B12, D, E	IJzer, fluor, jodium	1	1	2	4	6
Zeeduivel	A, B2, B12, D	Fluor, zink	1	1	2	4	6
Zeekreeft	B2, B6, B12, D	Fluor, jodium, zink	1	1	2	4	3
Zeetong	A, B2, B12, D	Fluor, jodium, zink	1	1	2	4	6
Zeezalm	A, B2, B12, D	IJzer, kalium, zink	1	1	2	4	6
Zwaardvis	A, B2, B12, D	Kalium, zink	1	1	2	4	3

Alle gegevens zijn richtwaarden en zijn afhankelijk van het soort en het deskundig bewaren zonder onderbreking van de koelketen van de oogst / producent tot de koelkast van Liebherr. Bij levensmiddelen met houdbaarheidsdatum geldt altijd de datum op de verpakking. Met • gekenmerkte levensmiddelen zijn niet geschikt voor het bewaren in het betreffende koel- of vriesdeel.

Iedere dag fit met vitamines en mineralen!

Vitamines	
Vitamine A	Productie van gezichtspurper; bevochtiging van slijmvliezen; ontwikkeling van botten en een gezonde huid
Vitamine B1	Overdracht van bepaalde zenuwsignalen tussen hersenen en ruggenmerg
Vitamine B2	Groei van huid, haar en nagels
Vitamine B5	Weerstand tegen infecties door de vorming van antilichamen; opbouw van anti-stresshormonen
Vitamine B6	Vorming en herstel van spierweefsel, een gezonde huid en het zenuwstelsel
Vitamine B12	Groei; vorming van rode bloedcellen
Vitamine C	Opbouw en behoud van collageen; weerstand tegen infecties en wondgenezing
Vitamine D	Sterke botstructuur
Vitamine E	Bescherming voor celwanden; goed voor huid, spieren en zenuwen, en het hart- en vaatstelsel
Vitamine K	Bloedstolling; tand- en botstructuur
Foliumzuur	Natuurlijke B vitamine; ontwikkeling van het ruggenmerg van de foetus
Niacine	Aansturen van de productie en beschikbaarstelling van energie; waarborgen van de functie van het zenuwstelsel en het maagdarmkanaal

Mineralen	
IJzer	Bestanddeel van hemoglobine
Fluor	Sterke botten en sterk glazuur
Jodium	Behoud van het bindweefsel; verbinding van pezen en gewrichtsband; mentale vorming van de foetus
Kalium	Werking van spieren en zenuwen; evenwichtig water- en zuur-base-evenwicht
Kalzium	Structuur van botten en tanden; spiersamentrekkingen en bloedstolling
Koper	Structuur van haar- en huidskleur; groei en werking van zenuwen
Magnesium	Groei; behoud van sterke botten en tanden; ontspanning van de spieren; gezond hart en zenuwstelsel
Mangaan	Opname van voedingseiwitten; gezonde zenuwen, goede gewrichten, stabiele botstructuur; vorming van schildklierhormonen
Natrium	Evenwichtige waterhuishouding; optimaal zuur-base-evenwicht
Fosfor	Versterking van botten en tanden; vorming van genetisch materiaal
Zwavel	Vorming van kraakbeen, pezen en de gehele botstructuur
Seleen	Bescherming tegen vrije radicalen
Zink	Ondersteuning van wondgenezing; versterking van het immuunsysteem

LIEBHERR

Het enige ijs dat in de vriezer hoort: ijs dat goed smaakt.

No Frost

Alles eruit, bederfelijke levensmiddelen tijdelijk opbergen, doeken klaarleggen – klaar om het diepvriesgedeelte te ontdooien. NoFrost bespaart u deze vervelende klus en geeft u zo meer tijd voor leukere bezigheden.

De innovatieve NoFrost-technologie vriest levensmiddelen in met gekoelde circulatielucht en voert het vocht naar buiten af. Op deze manier is uw vriezer altijd ijsvrij en ontstaat geen rijp op de producten. Als gevolg hiervan is tijdrovend ontdooien nooit nodig en blijven verpakkingen leesbaar.

Fresh MAG

Duik dieper in onze wereld van versheid en ontdek actuele onderwerpen en trends op het gebied van voeding, het bewaren van levensmiddelen en nog veel meer:
socialmedia.home.liebherr.com

Wijzigingen/fouten voorbehouden. Gedrukt in Duitsland door Eberl & Koesel. 7901 345-00 / 04.22

FSC
www.fsc.org
MIX
From responsible sources
FSC® C013736