



Die Grundfläche der G3 Gitter stimmt genau mit den Massen unserer Beerenschachteln, 60 x 40 cm überein.
Wir verwenden nur blaue Plastiksäcke.

**Biofarm TK Früchte sofort nach dem Pflücken abkühlen und frosten.
Ziel: Pro Packeinheit (6, resp. 9 kg) Mindestens 80 % lose gefrostete Früchte.**

Gesunde, gut ausgereifte und lose gefrostete Früchte sind eine wichtige Voraussetzung, damit bei der Herstellung von Bio-Fruchtgrundmasse die feine Qualität der Beeren möglichst erhalten bleibt, nicht zerstört wird. Es braucht weniger Hitzeeinwirkung (Temperatur und Zeit) um die Früchte aufzutauen und zu kochen.

Gute Frost-Resultate erzielen wir wenn die G3 Gitter kreuzweise aufeinander geschichtet werden können, die Plastikeinlage nicht nach innen gefaltet ist und bei minus - 20 °C gefrostet wird. Die Kälte kann sehr gut eindringen, die warme Luft entweicht und es entsteht wenig Kondenswasser. Die Beeren frosten schnell durch und kleben nicht aneinander. Die Beeren sind wunderschön lose gefrostet.

Wenn die G3 Gitter normal aufeinander geschichtet werden, unbedingt darauf achten, dass die kalte Luft durch die Gitter-Öffnungen gut eindringen kann; Plastiksäcke entsprechend einfalten / umlegen.

Bitte verwenden Sie nur saubere Gitter!

Die Plastikbeutel werden beim Abpacken in die Schachteln nur eingefaltet, **bitte nicht zukleben**.

2.4.2014, Niklaus Steiner
Biofarm TK Früchte; Tel: 062 957 80 52