

Vorherre bevare os!

Det er præcis, hvad der sker, når der står Økologisk Balance på posen med frosne bær i Irma. Som konservering er dybfrost nemlig alle andre metoder overlegen: Naturen selv lægger låg på smag, duft og vitaminer og gør tilsætningsstoffer overflødige.

Først passer og plejer vi bærrene i pagt med forskrifterne for økologisk jordbrug. Så plukker vi dem i hånden, men ikke et minut før de er på toppen. Det vil sige,

når smag og vejrforhold går op i en højere enhed. Uden svinkeærinder går bærrene i kølehus, hvor vi vasker, renser og blæser dem tørre igen, før de fortsætter enkeltvis gennem frysetunnelen. Temperaturen i kølehuset er ca. 5° C. Inde i tunnelen er den minus 173°.

Chokbehandlingen sikrer bittesmå iskrystaller, der skåner fibre og giver hele bær i stedet for smat, når du tør dem op igen. Metoden er lige skånsom, om der er jordbær

eller Irmas blanding af blåbær, jordbær, ribs og solbær i posen.

I denne uge får du 4 for en halvtredser i Irma. Det bliver vi ikke rige af. Men får det dig til at stikke næsen i posen næste gang og snuse ind, kan vi leve med det.

Økologisk Balance bær
dybfrost - spar 17,-
kg-pris 41,67

50,-



Irma