

## Gefriertrocknung

Lieblings.bio-Snacks bestehen aus gefriergetrocknetem BIO-Fleisch und -Fisch. Die Gefriertrocknung ist ein sehr geschmacks- und inhaltsstoffschonendes Verfahren, das unseren vorher frischgefrosteten Produkten das enthaltene Wasser entzieht.

Die Trocknung erfolgt durch die sogenannte Sublimation in einer Vakuumkammer. Dabei werden die Eiskristalle unmittelbar von Eis in Dampf umgewandelt. Durch den Wasserentzug verliert das Produkt rund 75 % des Ursprungsgewichts. Hierdurch wird die Konzentration der Vitalstoffe erhöht.

### Für die Herstellung unserer Lieblings.bio-Produkte ist die Gefriertrocknung besonders vorteilhaft, denn

- Farbe, Geruch, Geschmack, Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.
- Die Gefriertrocknung erfolgt ohne Zugabe von Zusätzen.
- Gefriergetrocknete Produkte sind leicht, einfach zu transportieren und zu lagern.
- Aufgrund des entzogenen Wassers, sind die Produkte lange haltbar.
- Gefriergetrocknete Produkte müssen nicht in der Kühltruhe lagern.
- Die Produkte können trocken oder rehydriert (mit Wasser versetzt) verfüttert werden.
- Gefriergetrocknete Produkte lassen sich einfach, schnell und frisch zubereiten.

