



# TOUT SAVOIR SUR L'ANTIGASPI SURGELÉ



Vous venez de vous procurer des produits "antigaspi" surgelés mais, êtes-vous vraiment incollable sur ce type de produit ? Voici quelques informations :

**1**



La congélation ou la surgélation d'un produit ne tue pas les microbes qui y sont présents. Elle ralentit seulement leur développement.

**2**

La surgélation permet un refroidissement au cœur du produit plus rapide que la congélation. Les cristaux de glace sont plus petits et entraînent une détérioration moindre du produit.



**3**



Les produits non-vendus peuvent être surgelés avant la Date Limite de Consommation. Une date de congélation y est alors apposée et ils peuvent donc être consommés après la DLC.

**4**

Pour assurer une bonne qualité du produit. Il est indispensable de respecter la chaîne du froid en mettant les produits dans des sacs isothermes.



**Luttons contre le gaspillage  
alimentaire !**



# TOUT SAVOIR SUR L'ANTIGASPI SURGELÉ



Vous venez de vous procurer des produits "antigaspi" surgelés mais, êtes-vous vraiment incollable sur ce type de produit ? Voici quelques informations :

**1**



La congélation ou la surgélation d'un produit ne tue pas les microbes qui y sont présents. Elle ralentit seulement leur développement.

**2**

La surgélation permet un refroidissement au cœur du produit plus rapide que la congélation. Les cristaux de glace sont plus petits et entraînent une détérioration moindre du produit.



**3**



Les produits non-vendus peuvent être surgelés avant la Date Limite de Consommation. Une date de congélation y est alors apposée et ils peuvent donc être consommés après la DLC.

**4**

Pour assurer une bonne qualité du produit. Il est indispensable de respecter la chaîne du froid en mettant les produits dans des sacs isothermes.



**Luttons contre le gaspillage  
alimentaire !**