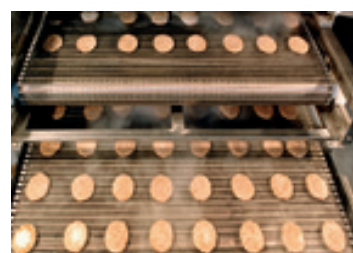




## Congelar para conservar el sabor

Los alimentos deben congelarse lo más delicadamente posible para que permanezcan frescos y apetitosos cuando se sirvan. Para ello se requiere una "congelación rápida". El mejor modo para conseguirlo es empleando nitrógeno o dióxido de carbono líquidos.

Debido a las bajas temperaturas del congelador, la atmósfera está saturada de humedad. Esto evita que los alimentos se resequen y pierdan peso. De esta forma, la carne, los preparados de productos cárnicos, el pescado, el marisco y los productos de pastelería y panadería permanecen frescos y saludables.



**MESSER** 

Messer Ibérica de Gases, S.A.  
Autovía Tarragona-Salou, km.3,8  
E-43480 Vilaseca (Tarragona)  
Tel. +34 977 30 95 00  
Fax +34 977 30 95 01  
info@messer.es  
www.messer.es

Part of the Messer World 