



ECHE FREILAND-FRISCHE,
DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT.

NEUES
ERNTE-FRISCH-VERFAHREN
Vakuumgekühlt direkt nach der Ernte!
Frischer, schonender, hygienischer,
praktischer.

schwarz 
Gemüsebau



GRÜNES LICHT FÜR DIE «COOLEN» VON SCHWARZ.

Einen Eisbergsalat der Max Schwarz AG erkennt man sofort. Direkt auf dem Feld verpackt und danach vakuumgekühlt, behält er seine Frische immer etwas länger. Schnelle Abläufe, bessere Hygiene und einfacheres Handling sind weitere Gründe, für die «Coolen» von Schwarz grünes Licht zu geben.

FRISCH GEERNTET

Direkt auf dem Feld



FRISCH VERPACKT

...und vakuumgekühlt



FRISCH GELIEFERT

...und noch ganz frisch ins Verkaufsregal



FRISCH SERVIERT

...frisch auf dem Tisch.



HIER ENTBLÄTTERN WIR DIE VORTEILE:



ERNTE-FRISCH-VERFAHREN. DAS FRISCHE-LABEL.

Die Qualitäts- und Frische-Garantie der Max Schwarz AG.

SCHONENDERE BEHANDLUNG.

Frisch geerntet, werden die Salatköpfe innert 30 Minuten auf 2 Grad vakuumgekühlt und konfektioniert. Mit perforierter Folie, in der kein Kondenswasser entsteht. So wird die Frische konserviert.

BESSERE HYGIENE.

Die Salatköpfe werden nur bei der Ernte einmal berührt und dann gleich verpackt.

UNUNTERBROCHENE KÜHLKETTE.

Von der Vakuumkühlung bis zum Verkauf ist immer für die optimale Lagerungstemperatur gesorgt.

WENIGER VERDERB.

Eisbergsalat von der Max Schwarz AG bleibt länger haltbar und landet knackig und aromafrisch beim Konsumenten auf dem Tisch.

s c h w a r z 
Gemüsebau