

# Il piacere di una freschezza senza tempo

Le nostre tecnologie di conservazione della freschezza per la conservazione ottima le dei vostri alimenti.

## LIEBHERR

Refrigerazione e congelamento

+10 Giorni\*

+9 Giorni\*

+11 Giorni\*

+40 Giorni\*

\*Giorni indicati rispetto a un vano frigorifero standard e verificati dagli esperti di conservazione degli alimenti dell'UAS di Münster

# Mantenete freschi gli alimenti più a lungo

La temperatura ideale e l'umidità ottimale consentono una perfetta conservazione degli alimenti. Noi di Liebherr abbiamo sviluppato tecnologie innovative orientate alla freschezza, che perfezioniamo di anno in anno. A ogni alimento fresco la sua tecnologia di conservazione della freschezza:



DuoCooling\*

\*La nostra tecnologia di base in tutti i frigo-congelatori combinati. Grazie a due circuiti di refrigerazione completamente separati, gli alimenti preservano la loro freschezza e gli odori non si diffondono.



Mantengono freschi gli alimenti più a lungo



Preservano vitamine e sostanze nutritive



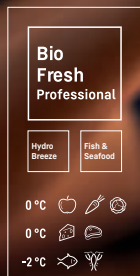
Evitano lo spreco di alimenti

Ulteriori informazioni sono disponibili insieme alla nostra ampia gamma di prodotti alla pagina [home.liebherr.com/freshness](http://home.liebherr.com/freshness).

# EasyFresh: ideale per frutta e verdura

+9 Giorni\*

Frutta o verdura non confezionata? Qui tutto si conserva alla perfezione. Grazie alla chiusura ermetica, gli alimenti riposti nel cassetto favoriscono la formazione di umidità, che a sua volta consente una freschezza prolungata.



DuoCooling

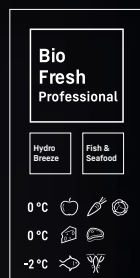
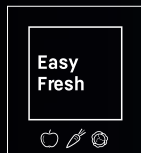


\*Giorni indicati rispetto a un vano frigorifero standard e verificati dagli esperti di conservazione degli alimenti dell'UAS di Münster



# BioFresh: il nostro tuttofare

Grazie al perfetto grado di umidità e a una temperatura appena superiore a 0 °C, frutta e verdura si mantengono fresche ancora più a lungo nel cassetto per frutta e verdura. Carne, pesce e latticini sono invece in ottime mani nel cassetto Meat & Dairy.



DuoCooling



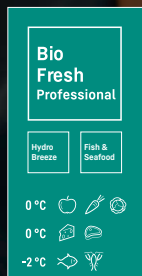
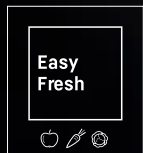
**+19 Giorni\***

\*Giorni indicati rispetto a un vano frigorifero standard e verificati dagli esperti di conservazione degli alimenti dell'UAS di Münster

# BioFresh Professional: una ventata di freschezza extra

+3 Giorni\*

BioFresh Professional è la massima espressione di tecnologia di conservazione della freschezza con un effetto sorprendente: La fredda nebbia HydroBreeze si posa come un balsamo su frutta e verdura conservate e le mantiene fragranti come il primo giorno. Nel cassetto per pesce e frutti di mare, invece, I prodotti ittici rimangono freschi come appena acquistati al mercato.



DuoCooling

\*Giorni indicati rispetto a un vano frigorifero standard e verificati dagli esperti di conservazione degli alimenti dell'UAS di Münster

## Panoramica degli alimenti e della loro durata di conservazione

### Verdura

Vano  
frigorifero

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



0°C  
Fruit & Vegetable-  
Safe

Bio  
Fresh  
Professional



0°C  
Fruit & Vegetable-  
Safe con HydroBreeze

No  
Frost

	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Asparagi	8 Giorni	10 Giorni	18 Giorni	12 Mesi
Barbabietola	5 Giorni	6 Giorni	18 Giorni	12 Mesi
Bietole	4 Giorni	6 Giorni	10 Giorni	12 Mesi
Broccoli	3 Giorni	5 Giorni	13 Giorni	15 Mesi
Carciofo	3 Giorni	3 Giorni	14 Giorni	6 Mesi
Carota	40 Giorni	50 Giorni	80 Giorni	12 Mesi
Cavoletto di Bruxelles	9 Giorni	11 Giorni	20 Giorni	12 Mesi
Cavolfiore	10 Giorni	12 Giorni	21 Giorni	12 Mesi
Cavolo rapa	6 Giorni	7 Giorni	14 Giorni	9 Mesi
Cetriolo	12 Giorni	14 Giorni	■	■
Cicoria belga	14 Giorni	18 Giorni	27 Giorni	9 Mesi
Erbe aromatiche	3 Giorni	6 Giorni	13 Giorni	10 Mesi
Fagioli	5 Giorni	6 Giorni	11 Giorni	15 Mesi
Finocchio	3 Giorni	7 Giorni	14 Giorni	6 Mesi
Funghi	2 Giorni	3 Giorni	7 Giorni	8 Mesi
Germogli di soia	1 Giorno	2 Giorni	7 Giorni	12 Mesi
Lattuga	2 Giorni	5 Giorni	13 Giorni	■
Mais	2 Giorni	2 Giorni	5 Giorni	12 Mesi
Paprica	8 Giorni	10 Giorni	■	6 Mesi
Piselli	6 Giorni	7 Giorni	14 Giorni	15 Mesi
Pomodori	13 Giorni	16 Giorni	■	■
Porro	7 Giorni	15 Giorni	29 Giorni	8 Mesi
Rabarbaro	6 Giorni	7 Giorni	13 Giorni	9 Mesi
Radicchio	14 Giorni	18 Giorni	27 Giorni	9 Mesi
Sedano	8 Giorni	13 Giorni	28 Giorni	6 Mesi
Songino	3 Giorni	7 Giorni	19 Giorni	■
Spinaci	4 Giorni	5 Giorni	13 Giorni	12 Mesi
Zucchini	12 Giorni	14 Giorni	■	4 Mesi



## Frutta

Vano  
frigorifero

	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Albicocca	6 Giorni	7 Giorni	13 Giorni	12 Mesi
Arancia	36 Giorni	45 Giorni	■	8 Mesi
Banana	■	■	■	12 Mesi
Ciliege	3 Giorni	4 Giorni	7 Giorni	12 Mesi
Ciliegie (dolci)	6 Giorni	7 Giorni	14 Giorni	12 Mesi
Fichi	2 Giorni	3 Giorni	7 Giorni	12 Mesi
Fragole	2 Giorni	3 Giorni	7 Giorni	24 Mesi
Kiwi	32 Giorni	40 Giorni	80 Giorni	8 Mesi
Lamponi	1 Giorno	1 Giorno	3 Giorni	24 Mesi
Mango	4 Giorni	5 Giorni	■	5 Mesi
Mela	40 Giorni	50 Giorni	80 Giorni	8 Mesi
Melagrana	44 Giorni	55 Giorni	■	12 Mesi
Mirtilli	3 Giorni	4 Giorni	9 Giorni	24 Mesi
Mirtilli rossi	32 Giorni	40 Giorni	60 Giorni	10 Mesi
More	1 Giorno	1 Giorno	3 Giorni	12 Mesi
Noce di cocco	15 Giorni	19 Giorni	30 Giorni	12 Mesi
Pera	21 Giorni	26 Giorni	55 Giorni	8 Mesi
Pesca	4 Giorni	5 Giorni	13 Giorni	10 Mesi
Pesca noce	4 Giorni	5 Giorni	13 Giorni	10 Mesi
Prugna	8 Giorni	10 Giorni	20 Giorni	12 Mesi
Ribes	2 Giorni	3 Giorni	7 Giorni	24 Mesi
Uva	10 Giorni	12 Giorni	29 Giorni	12 Mesi

## Formaggio e latticini

Vano  
frigorifero

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



Bio  
Fresh  
Professional



No  
Frost

0 °C  
Meat & Dairy-Safe

0 °C  
Meat & Dairy-Safe





Albume	■	■	4 Giorni	10 Mesi
Bergkäse	20 Giorni	20 Giorni	110 Giorni	6 Mesi
Brie	4 Giorni	4 Giorni	20 Giorni	3 Mesi
Burro	30 Giorni	30 Giorni	90 Giorni	9 Mesi
Butterkäse	10 Giorni	10 Giorni	40 Giorni	4 Mesi
Cheddar	20 Giorni	20 Giorni	110 Giorni	6 Mesi
Edamer	10 Giorni	10 Giorni	40 Giorni	4 Mesi
Emmentaler	20 Giorni	20 Giorni	110 Giorni	6 Mesi
Feta	4 Giorni	4 Giorni	20 Giorni	3 Mesi
Formaggio cremoso	7 Giorni	7 Giorni	20 Giorni	10 Mesi
Gorgonzola	4 Giorni	4 Giorni	20 Giorni	4 Mesi
Gouda	10 Giorni	10 Giorni	40 Giorni	4 Mesi
Latte	3 Giorni	3 Giorni	12 Giorni	2 Mesi
Latticello	3 Giorni	3 Giorni	12 Giorni	■
Mozzarella	7 Giorni	7 Giorni	20 Giorni	10 Mesi
Parmigiano	20 Giorni	20 Giorni	110 Giorni	6 Mesi
Quark	7 Giorni	7 Giorni	20 Giorni	10 Mesi
Raclette	10 Giorni	10 Giorni	40 Giorni	4 Mesi
Ricotta	7 Giorni	7 Giorni	20 Giorni	■
Tilsiter	10 Giorni	10 Giorni	40 Giorni	4 Mesi
Tuorlo	■	■	4 Giorni	10 Mesi
Uovo, crudo	15 Giorni	15 Giorni	45 Giorni	■
Yoghurt	3 Giorni	3 Giorni	12 Giorni	■

## Carne e salumi

Vano  
frigorifero

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



Meat & Dairy-Safe

Bio  
Fresh  
Professional



Meat & Dairy-Safe

No  
Frost

Carne di agnello	1 Giorno	1 Giorno	8 Giorni	10 Mesi
Carne di maiale	1 Giorno	1 Giorno	6 Giorni	6 Mesi
Carne di manzo	1 Giorno	1 Giorno	6 Giorni	12 Mesi
Carne di vitello	1 Giorno	1 Giorno	6 Giorni	12 Mesi
Carne macinata	■	■	2 Giorni	3 Mesi
Interiora	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	6 Mesi
Mettwurst	9 Giorni	9 Giorni	14 Giorni	3 Mesi





Mortadella	1 Giorno	1 Giorno	8 Giorni	3 Mesi
Pancetta	2 Giorni	2 Giorni	12 Giorni	3 Mesi
Pollame	1 Giorno	1 Giorno	6 Giorni	6 Mesi
Prosciutto	1 Giorno	1 Giorno	9 Giorni	3 Mesi
Salame	7 Giorni	7 Giorni	14 Giorni	3 Mesi
Salsicce	1 Giorno	1 Giorno	8 Giorni	3 Mesi
Salsiccia arrostita	1 Giorno	1 Giorno	8 Giorni	3 Mesi
Salsiccia di fegato	1 Giorno	1 Giorno	8 Giorni	3 Mesi
Selvaggina	1 Giorno	1 Giorno	6 Giorni	9 Mesi

## Pesce e frutti di mare

Vano frigorifero

Easy Fresh



Bio Fresh



Bio Fresh Professional



No Frost

0°C

Meat & Dairy-Safe

-2°C

Fish & Seafood-Safe

Aringa	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	2 Mesi
Astice	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Cozze	1 Giorno	1 Giorno	3 Giorni	6 Giorni	3 Mesi
Gamberetti	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Limanda	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	4 Mesi
Lucioperca	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	8 Mesi
Merluzzo	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	4 Mesi
Merluzzo carbonaro	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Orata	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Ostriche	1 Giorno	1 Giorno	3 Giorni	6 Giorni	■
Pesce spada	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Platessa	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Rana pescatrice	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Rombo	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Salmone	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Scampi	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Scorfano atlantico	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Sogliola comune	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Spigola	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	6 Mesi
Tonno	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	3 Mesi
Trota	1 Giorno	1 Giorno	2 Giorni	4 Giorni	2 Mesi

Tutti i dati sono indicativi e dipendono caso per caso dalla qualità o dalla corretta conservazione senza interruzione della catena del freddo, a partire dalla raccolta/produzione fino al frigorifero Liebherr. Per Gli alimenti con un'indicazione di scadenza vale sempre la data riportata sulla confezione. Gli alimenti contrassegnati con ■ non sono adatti alla conservazione nello scomparto corrispondente.



Conservare gli alimenti in modo ottimale è ancora più semplice: Scoprite tutte le durate di conservazione nell'app SmartDevice. Scaricatela adesso per sapere sempre dove Conservare al meglio i vostri alimenti.



E se avanza qualcosa, il congelatore/vano congelatore NoFrost permette di congelare gli alimenti in tutta facilità ed Elimina la necessità di un lungo processo di sbrinamento. La funzione di sbrinamento automatico Garantisce che i prodotti surgelati rimangano freschi a lungo.

**LIEBHERR**