



Die BioFresh Frische-Power

BioFresh:
Das Haltbarkeits-Plus
auf einen Blick

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation



BioFresh: Frische-Power für mehr Genuss

Die **BioFresh-Safes** garantieren das perfekte Klima für superlange Frische. Bei einer Temperatur knapp über 0°C und der idealen Luftfeuchtigkeit behalten Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukte ihre gesunden Vitamine und Mineralien sowie ihr delikates Aroma und ihr appetitliches Aussehen sehr viel länger als im herkömmlichen Kühlteil. Mit dem einstellbaren Temperaturbereich von 0°C und -2°C bietet **BioFresh-Plus** noch mehr Flexibilität. Die BioFresh-Technologie von Liebherr bietet Haltbarkeit nach Maß: Der **DrySafe mit niedriger Luftfeuchtigkeit** ist ideal zur Lagerung von Fleisch, Fisch und Milchprodukten, die stets luftdicht verpackt werden sollten. Obst und Gemüse halten sich optimal im **HydroSafe mit hoher Luftfeuchtigkeit**. Dabei sollten Obst und Gemüse unverpackt in das Schubfach eingelegt werden, damit die Feuchtigkeit optimal zirkulieren kann. Eine präzise Elektronik gewährleistet die exakte Einhaltung der Temperatur knapp über 0°C. So wird unerwünschtes Anfrieren von Lebensmitteln verhindert.

Täglich fit mit Vitaminen und Mineralien Ihre Fitness-Stars vom Frischmarkt!

Vitamin A	Herstellung des Sehpurpurs; Befeuchtung der Schleimhäute; Entwicklung von Knochen und gesunder Haut
Vitamin B1	Übertragung bestimmter Nervensignale zwischen Gehirn und Rückenmark
Vitamin B2	Wachstum von Haut, Haaren und Nägeln
Vitamin B3	Bildung der Nerven; Erhaltung des Verdauungssystems
Vitamin B5	Infektabwehr durch die Bildung von Antikörpern; Aufbau von Antistresshormonen
Vitamin B6	Bildung und Reparatur von Muskelgewebe, gesunder Haut und des Nervensystems
Vitamin B12	Wachstum; Bildung der roten Blutkörperchen
Vitamin C	Aufbau und Erhaltung von Kollagen; Infektabwehr und Wundheilung
Vitamin D	starker Knochenbau
Vitamin E	Schutz für Zellwände; Versorgung von Haut, Muskeln und Nerven sowie Herz-Kreislaufsystem
Vitamin K	Blutgerinnung; Zahn- und Knochenaufbau
Folsäure	natürliches B-Vitamin; Rückenmarksentwicklung des Fötus
Niacin	Steuerung von Energiegewinnung und Energiebereitstellung; Sicherung der Funktion von Nervensystem und Magen-Darm-Trakt
Pantothensäure	Unterstützung der Entgiftung des Körpers; Förderung der Abwehrkräfte; Haarwachstum

Chrom	Unterstützung der Insulinaktivität; Kontrolle des Blutzuckerspiegels
Eisen	Bestandteil des Hämoglobins
Fluor	Härtung von Knochen und Zahnschmelz
Jod	Erhaltung des Bindegewebes; Verbindung von Sehnen und Bändern; geistige Ausbildung des Fötus
Kalium	Funktion von Muskeln und Nerven; ausgeglichener Wasser- und Säuren-Basen-Haushalt
Kalzium	Aufbau von Knochen und Zähnen; Muskelkontraktionen und Blutgerinnung
Kupfer	Aufbau von Haar- und Hautfarbe; Wachstum und Funktion von Nerven
Magnesium	Wachstum; Erhaltung starker Knochen und Zähne; Muskelentspannung; gesundes Herz und Nervensystem
Mangan	Nutzung von Nahrungseiweiß; gesunde Nerven, gute Gelenke, stabile Knochenstruktur; Bildung von Schilddrüsenhormonen
Molybdän	gesunde Nerven; männliche Potenz und Fruchtbarkeit
Natrium	ausgewogener Wasserhaushalt; optimale Säuren-Basen-Balance
Phosphor	Stärkung der Knochen und Zähne; Bildung des genetischen Materials
Schwefel	Bildung von Zwischenknorpeln der Knochen, der Sehnen und der gesamten Knochenstruktur
Selen	Schutz vor freien Radikalen
Silicium	Festigkeit von Gewebe und Arterien; Haar- und Nagelwachstum
Zink	Unterstützung von Wundheilung; Stärkung des Immunsystems

Wichtigste Inhaltsstoffe

Haltbarkeit (Tage)

Gemüse / HydroSafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	Bio-Fresh	BioFresh-Plus	Bio-Fresh-Plus
Artischocke	Eisen, Fluor	A, B1, B2, C	7	14		14 (0°C)	
Blumenkohl	Kalium, Magnesium	C, E, Folsäure, K	12	21		21 (0°C)	
Bohnen	Magnesium, Mangan	A, B2, Folsäure	6	11		11 (0°C)	
Brokkoli	Eisen, Jod	C, Folsäure, K	5	13		13 (0°C)	
Chicoree	Kalium, Mangan	B1, B2	18	27		27 (0°C)	
Erbsen	Kupfer, Magnesium	A, B1, B2	7	14		14 (0°C)	
Feldsalat	Eisen, Fluor	A, C, E, Folsäure	7	19		19 (0°C)	
Fenchel	Magnesium, Mangan	Prov. A, B1	13	28		28 (0°C)	
Karotte	Kalium, Kalzium	A, C, D, E	50	80		80 (0°C)	
Kartoffel	Kupfer, Magnesium	B1, B2, B6, C	•	•		•	
Knoblauch	Kalium, Mangan	B6, C, Ajoen	80	160		160 (0°C)	
Kohlrabi	Eisen, Magnesium	B1, B2, B6, C	29	55		55 (0°C)	
Kopfsalat	Eisen, Kalium, Mangan	A, E, Folsäure	5	13		13 (0°C)	
Kräuter	Kalium, Kalzium	A, B1, B2, B3, B5, C, E	6	13		13 (0°C)	
Lauch	Kalzium, Magnesium	B1, E, Folsäure	15	29		29 (0°C)	
Mais	Kalium, Phosphor, Magnesium	A, B1, B2, B3, B5, B6, B7	2	5		5 (0°C)	
Mangold	Magnesium, Mangan	A, B1, B2, C	6	10		10 (0°C)	
Pilze	Jod, Kalium, Kupfer	B1, B2, D, K	3	7		7 (0°C)	
Radicchio	Kalium, Mangan	Prov. A, C	18	27		27 (0°C)	
Rhabarber	Kalzium, Magnesium, Phosphor	B3, B5, C, Folsäure	7	13		13 (0°C)	
Rosenkohl	Mangan, Zink	C, E, K	11	20		20 (0°C)	
Rote Beete	Eisen, Mangan	Prov. A, Folsäure	6	18		18 (0°C)	
Sellerie	Eisen, Kalzium, Kalium	A, B3, B5, C, E, Folsäure	13	28		28 (0°C)	
Sojasprossen	Natrium, Kalium, Phosphor	B1, B2, B3, B5, B6, C, E	2	7		7 (0°C)	
Spargel	Kupfer, Magnesium	B1, C, K	10	18		18 (0°C)	
Spinat	Jod, Magnesium	A, E, Folsäure, K	5	13		13 (0°C)	
Zwiebel	Kalium, Zink	A, B1, B2, C, E	15	28		28 (0°C)	

Obst / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	BioFresh-Plus
Apfel	Eisen, Kalium	A, B1, Biotin	50	80	80 (0 °C)
Aprikose	Kalium, Kupfer	A, B1, B2, E	7	13	13 (0 °C)
Banane	Magnesium, Mangan	B1, B6, Biotin	•	•	•
Birne	Kalzium, Magnesium	B1, B2, B6, E	26	55	55 (0 °C)
Brombeeren	Eisen, Kalium, Kalzium	C, Folsäure	1	3	3 (0 °C)
Erdbeeren	Mangan, Zink	C, K, Folsäure	3	7	7 (0 °C)
Feige	Eisen, Kalium, Kalzium	A, C, Biotin	3	7	7 (0 °C)
Heidelbeeren	Mangan, Zink	B1, B2, B6, C, E	4	9	9 (0 °C)
Himbeeren	Kalzium, Magnesium	A, B6, C, Folsäure	1	3	3 (0 °C)
Johannisbeeren	Eisen, Zink	B1, B2, B6, C, E	3	7	7 (0 °C)
Kirschen (Süß-)	Eisen, Kalium	B1, B2, B6, C	7	14	14 (0 °C)
Kiwi	Kalzium, Magnesium	A, C, K	40	80	80 (0 °C)
Kokosnuss	Magnesium, Kalzium, Mangan	A, B1, B2, B6, C, Folsäure	19	30	30 (0 °C)
Mango	Magnesium, Zink	A, C, E	•	•	•
Nektarine	Eisen, Kalium,	A, B1, Niacin	5	13	13 (0 °C)
Pfirsich	Kalium, Zink	B1, B2, B6, E, K	5	13	13 (0 °C)
Pflaume	Eisen, Kalium, Kupfer	B1, B2, B6, E, K	10	20	20 (0 °C)
Preiselbeeren	Eisen, Kupfer, Mangan	C, E	40	60	60 (0 °C)
Sauerkirschen	Eisen, Kalium	A, B1, B2, Folsäure	4	7	7 (0 °C)
Weintrauben	Eisen, Kalium	C, E, Folsäure	12	29	29 (0 °C)

Käse / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	BioFresh-Plus
Bergkäse	Jod, Phosphor, Zink	A, B2, D	10	110	110 (0 °C)
Brie	Kalzium, Natrium	A, B2, B6, B12, D	4	20	20 (0 °C)
Butterkäse	Chlor, Zink	B12, D, Niacin	7	70	70 (0 °C)
Cheddar	Jod, Kalzium, Natrium	A, B2, B12, E	10	110	110 (0 °C)
Edamer	Kalzium, Kupfer	A, B2, B12	10	120	120 (0 °C)
Emmentaler	Kupfer, Natrium	A, B2, B12, D	10	110	110 (0 °C)
Feta	Phosphor, Zink	A, B2, B12	4	20	20 (0 °C)
Gorgonzola	Chlorid, Natrium, Kalium	B1, B2, B6, Beta-Carotin	7	70	70 (0 °C)
Gouda	Jod, Phosphor, Zink	A, B2, B12, D	10	120	120 (0 °C)
Mozzarella	Natrium, Kalzium, Kalium	A, B1, B2, B6, D, E	3	10	10 (0 °C)
Parmesan	Eisen, Jod, Kalzium	A, B2, B12, D	10	110	110 (0 °C)
Raclette	Chlor, Natrium, Zink	A, B2, B12	10	120	120 (0 °C)
Ricotta	Kalzium, Kupfer	A, B2, B12	3	10	10 (0 °C)
Tilsiter	Chlor, Kalzium, Zink	A, D, Folsäure	10	120	120 (0 °C)

Milchprodukte / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	Bio Fresh	BioFresh-Plus	Bio Fresh-Plus
Butter	Phosphor, Zink	A, D, E, K	30	90		90 (0°C)	
Buttermilch	Kalium, Zink	A, B2, E	3	12		12 (0°C)	
Ei, roh	Eisen, Selen, Kalzium	B12, Biotin, D, K	15	45		45 (0°C)	
Eigelb / Eiweiß	Zink, Kupfer, Natrium, Kalium	A, B1, B6, Folsäure	•	4		4 (0°C)	
Frischkäse	Eisen, Phosphor, Zink	Folsäure	3	10		10 (0°C)	
Joghurt	Phosphor, Zink	A, B2, K	3	12		12 (0°C)	
Milch	Kalium, Kalzium	A, B2, D, K	3	12		12 (0°C)	
Quark	Kalzium, Kalium, Phosphor	B1, B2, B3, B5, C, E	3	10		10 (0°C)	
Sahne	Phosphor, Zink	A, D, E	4	7		7 (0°C)	

Fisch & Meeresfrüchte / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	Bio Fresh	BioFresh-Plus	Bio Fresh-Plus
Aal	Fluor, Jod, Natrium	A, B2, B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Austern	Eisen, Fluor	A, B2, B12, D	1	3		6 (-2°C)	
Dorade	Kalium, Magnesium	B2, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Forelle	Kupfer, Phosphor, Zink	A, B2, B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Hering	Natrium, Phosphor	B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Hummer	Fluor, Jod, Zink	B2, B6, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Kabeljau	Eisen, Fluor	A, B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Lachs	Kalium, Zink	A, D, E, H	1	2		4 (-2°C)	
Limande	Natrium, Kalzium, Magnesium	B1, B2, B6, Pantothensäure	1	2		4 (-2°C)	
Muscheln	Chlorid, Eisen, Fluor	B2, B12, Folsäure	1	3		6 (-2°C)	
Rotbarsch	Kalium, Phosphor, Zink	A, B2, B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Scampi	Eisen, Fluor, Jod	B2, B12, E	1	2		4 (-2°C)	
Scholle	Eisen, Fluor	A, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Schwertfisch	Kalium, Zink	A, B2, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Seelachs	Eisen, Kalium, Zink	A, B2, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Seeteufel	Fluor, Zink	A, B2, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Seezunge	Fluor, Jod, Zink	A, B2, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Shrimps	Magnesium, Zink	B2, B12, E	1	2		4 (-2°C)	
Steinbutt	Jod, Magnesium, Zink	B2, B12, D	1	2		4 (-2°C)	
Thunfisch	Natrium, Kalium, Kalzium	A, B1, B2, D	1	2		4 (-2°C)	
Wolfsbarsch	Eisen, Fluor, Jod	A, B12, D, E	1	2		4 (-2°C)	
Zander	Fluor, Jod, Zink	A, B2, D, E	1	2		4 (-2°C)	

Fleisch / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	Bio Fresh	BioFresh-Plus	Bio Fresh-Plus
Geflügel	Schwefel, Kalium, Phosphor	A, B3, B5, B6, E	1	6		6 (0°C)	
Hackfleisch	Kalium, Schwefel, Phosphor	B2, B3, B5, B6, E	•	2		2 (0°C)	
Innereien	Kalium, Phosphor, Schwefel	A, B2, B3, B5, C, E	1	2		2 (0°C)	
Kalbfleisch	Pantothensäure, Kalium, Phosphor	B1, B2, B6, E-Aktiv	1	7		7 (0°C)	
Lammfleisch	Eisen, Fluor, Kalium	B1, Niacin	1	7		7 (0°C)	
Rindfleisch	Kalium, Phosphor, Zink	B6, B12, Niacin	1	7		7 (0°C)	
Schweinefleisch	Eisen, Zink	B1, B12, Niacin	1	7		7 (0°C)	
Wildfleisch	Kalium, Phosphor, Schwefel	B1, B2, B3, B5, B6, C, E	1	7		7 (0°C)	

Wurst / DrySafe	Mineralien	Vitamine	Kühlen	BioFresh	Bio Fresh	BioFresh-Plus	Bio Fresh-Plus
Bratwurst	Phosphor, Kalzium, Magnesium	A, B1, B2, B6, C, E	1	9		9 (0°C)	
Leberwurst	Natrium, Chlor, Kalium	A, B3, C, E	1	9		9 (0°C)	
Mettwurst	Natrium, Chlor, Kalium	B1, B2, B3, B5, B6, E	9	20		20 (0°C)	
Mortadella	Chlor, Natrium, Kalium	A, B1, B2, B3, B5, B6, C, E	1	9		9 (0°C)	
Salami	Natrium, Chlor, Kalium	B1, B2, B3, B5, B6, E	80	180		180 (0°C)	
Schinken	Phosphor, Zink	B1, B2, B6, B12	1	9		9 (0°C)	
Speck	Natrium, Chlor, Kalium	A, B3, B5, B6, C, E	2	13		13 (0°C)	
Würstchen	Eisen, Natrium, Phosphor, Zink	A, D, E, K	1	9		9 (0°C)	

Sämtliche Angaben sind Richtwerte und hängen im Einzelfall von der Sorte bzw. der sachgerechten Lagerung ohne Unterbrechung der Kühlkette von der Ernte/ Hersteller bis zum BioFresh-Kühlgerät von Liebherr ab! Stand: 02.18

Bei Lebensmitteln mit Angabe zur Mindesthaltbarkeit gilt immer das auf der Verpackung angegebene Datum. Die mit • gekennzeichneten Lebensmittel sind für die Lagerung im Kühl- bzw. BioFresh-Fach nicht geeignet.

Quellen: Vitamine & Mineralstoffe, aid – Käsesteckbrief – 56 Sorten Käse in Wort und Bild, aid – Steckbrief – Fische, Krebs- und Weichtiere, Dipl. oec. Troph. Petra Hopfenzitz »Mineralstoffe«, GU, Dipl. oec. Troph. Ulla Unger-Göbel »Vitamine«, GU

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation

Wertvolle Inhaltsstoffe brauchen die richtige Lagerung



Bio Fresh



Bio Fresh



Bio Fresh-Plus



Bio Fresh-Plus

Neben Vitaminen, Mineralstoffen und gesunden Kohlenhydraten bieten **Obst und Gemüse** eine reiche Auswahl an sekundären Pflanzenstoffen. Diese Bio-Power stärkt die Abwehrkräfte und wirkt positiv auf das Kreislaufsystem. Auch bei Obst und Gemüse hängt der Gesundheits- und Genusswert von der Lagerung ab. Um das Austrocknen zu verhindern und zur Erhaltung der Vitalstoffe ist eine Lagerung bei Temperaturen knapp über 0°C und hoher Luftfeuchtigkeit perfekt. Vor allem der Gehalt an lebenswichtigem Vitamin C profitiert von diesen optimalen Voraussetzungen.

Natürliches Eiweiß, reichlich enthalten in **Fleisch, Käse und Milchprodukten**, ist purer Treibstoff für den Organismus. Bei der Lagerung sind Fleischprodukte sehr anspruchsvoll, was Temperatur und Luftfeuchtigkeit angeht. Im BioFresh DrySafe finden sie die Idealumgebung: Niedrige Luftfeuchtigkeit und niedrige Temperatur verringern die Aktivität verderbender Mikroorganismen nachhaltig und sorgen für extra lange Haltbarkeit. Auch für Käse, Milch und Joghurt bietet das trockene BioFresh-Fach die ideale Umgebung.

BioFresh-Plus bietet noch mehr Flexibilität für die individuelle Vorratshaltung von Lebensmitteln. Mit dem einstellbaren Temperaturbereich von 0°C und -2°C halten verschiedene Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte sowie Fleisch und Milchprodukte deutlich länger als im herkömmlichen Kühlteil.

Der BioFresh-Plus-Safe beinhaltet eine variabel einsetzbare **Fish & Seafood-Box**. Hier bleiben Fisch und Meeresfrüchte bei -2°C deutlich länger frisch. Gleichzeitig kann der restliche Teil des Safes auf 0°C temperiert werden, um zusätzlich für andere Lebensmittel wie Fleisch oder Milchprodukte die idealen Lagerbedingungen zu schaffen. Für große Mengen Fisch und Meeresfrüchte kann zudem auch der komplette BioFresh-Plus Safe auf -2°C gekühlt werden.



BioFresh App

Nützliche Informationen zur perfekten Lagerung, Vitaminen und Mineralien von Lebensmitteln.



Tauchen Sie ein in die Frische-Welt von FreshMAG und erfahren Sie von unseren Experten alles rund um unsere Geräte, Lebensmittellagerung, Ernährung, Rezepte und vieles mehr.
socialmedia.home.liebherr.com

