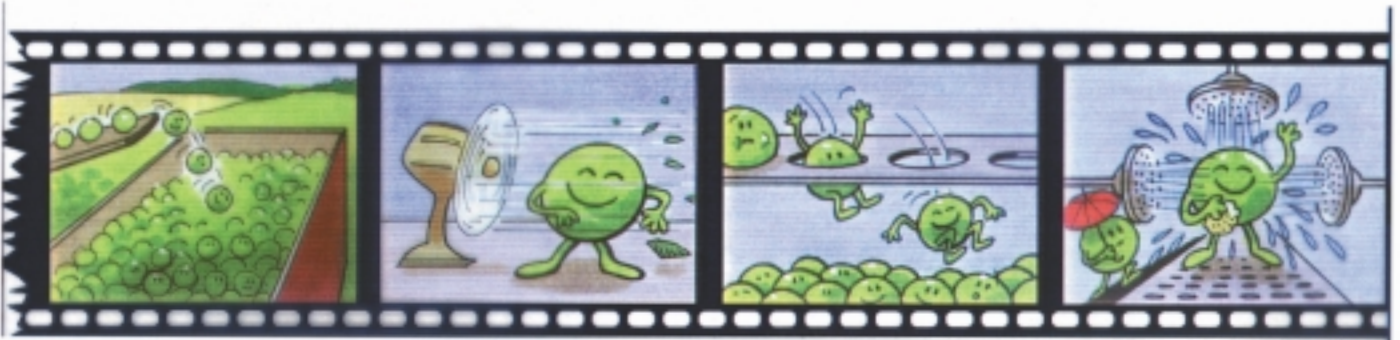


Verdens bedste ærter



1. Høst

Fra midten af juni indtil midten af september. Ærterne bliver høstet og afbælget på marken. De bliver tippet op på trailere og kørt bort af lastbiler.

2. Rensevifter

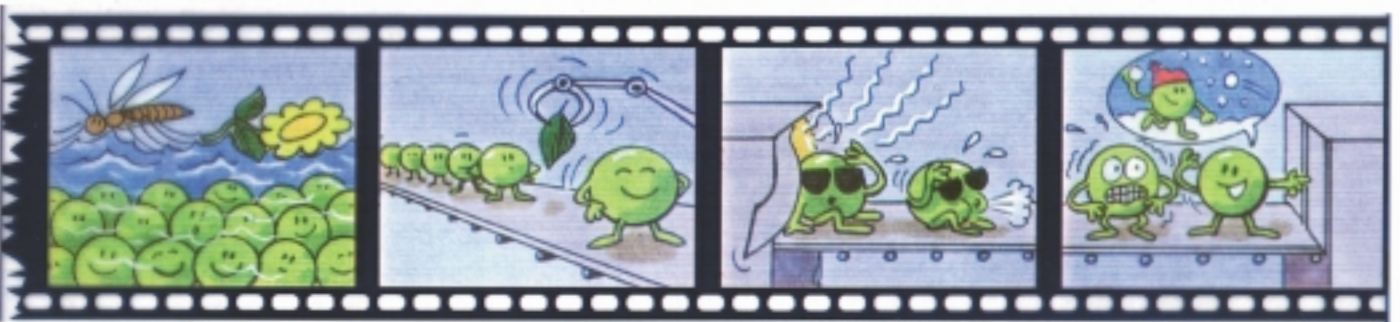
Ærterne bliver rensede af store vifter, der blæser rester af stilke og bælg væk.

3. Rensning

Ærterne passerer igennem en si, der automatisk fjerner alle ikke afbælgede ærter.

4. Stenfælde og vask

Ærterne bliver vasket og pumpet over en stenfælde for at fjerne eventuelle sten.



5. Flotationsvasker

Ærterne bliver vasket og sendt igennem et vandbad, dette får f.eks. insekter og blomster til at flyde ovenpå, så de er lette at fjerne.

6. Farvesorterer

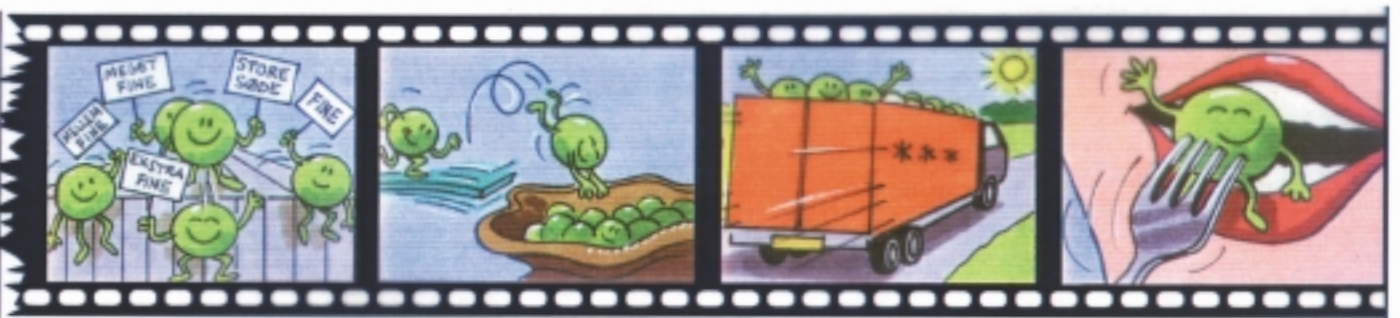
Ærterne bliver ledt igennem en farvesorterer, der fjerner alle misfarvede ærter og tilbageblevne fremmedlegemer.

7. Blanchering

Ærterne flyder ind i en blancherer, hvor de bliver blancheret ved høj temperatur (90-95°C).

8. Køling og frysning

Ærterne bliver kølet og frosset individuelt i flowfrysere, så de bliver individuelt hurtigt frosset (IQF).



9. Sortering

De frosne ærter bliver rensede igen i en stor luftseparator for at fjerne alle tilbageblevne bælg og stykker af ærter. De bliver derefter sorteret efter størrelse, mens de er frosne. Afhængig af størrelsen bliver de ekstra fine, meget fine, fine, mellemfine og store søde.

10. Poser

De frosne ærter bliver hældt ned i 25 kilo sække og ledt igennem en metal-detektor som en sidste kvalitetskontrol. Sækkene bliver derefter placeret i et frostrum ved -22 til -24°C

11. Pakning

Ærterne sendes i frostlastbiler til Frigidans pakkeri hvor sækkene åbnes og kommer igennem inspektion og metal-detektor for sidste gang, inden de pakkes i poser til slutbrugeren.

12. Den sidste rejse

Ærterne tilberedes, serveres og er væk!