

## Catering mit Trockeneis

*Kulinarisches Event mit Effekt*

*Trockeneis in Perfektion*

### Die perfekte Lösung

Trockeneis in Verbindung mit Wasser ist das klassische Mittel zur Erzeugung von Nebel-effekten. Dabei ist die Anwendung relativ einfach und ungefährlich. Die Konsistenz des Nebels und das Verhalten des Nebels werden kaum durch andere Verfahren erreicht.



TE - Pellets  
16-mm



### Was ist Trockeneis ?

Trockeneis besteht aus fester Kohlensäure (chem. CO<sub>2</sub>). Trockeneis wird aus flüssiger Kohlensäure hergestellt, die unter Ausnutzung der physikalischen Eigenschaften verfestigt wird. Das Trockeneis (Pellets mit ca. 16mm Durchmesser) hat eine Temperatur von etwa -79 °C. Zur Dosierung werden handelsübliche Schaufeln aus Kunststoff benutzt. Trockeneis ist für den Einsatz in Lebensmitteln zugelassen, ungiftig, geruchlos und geschmacksneutral und dadurch hygienisch unkritisch.

### Woher bekommt man Trockeneis ?

**Cryosolution - Hotline anrufen 0 28 43 / 90 768 70.**

Das Trockeneis wird in Styroboxen bis zu je 25 kg via Paketdienst im Overnigh-Service angeliefert.

Cryosolution GmbH  
Nordring 1  
47495 Rheinberg

[www.cryosolution.de](http://www.cryosolution.de)  
Tel. 02843 / 9076870  
Fax 02843 / 9076875