

De mystieke damp is dry misting: een manier om verse producten langer vers te houden. Hiermee gaan steeds meer supermarkten onnodige voedselverspilling tegen. Want hoe langer een tomaat of een krop sla vers blijft, hoe minder de supermarkt hoeft weg te gooien. „De mist wordt gemaakt van gefilterd water zonder toevoegingen”, legt AH-woordvoerder Anoesjka Aspeslagh uit. "Het water wordt met ultrasoon geluid 'uit elkaar geschud' en in een mist (microdruppels die 1000 keer kleiner zijn dan een regendruppel) over de producten verspreid. De mist verdampt en vormt een koele, vochtige laag om het product." (bron AD) Lees [verder](#) op het AD