



Presseinformation

## **Nutri-Score auf allen Agrarfrost Verpackungen**

**Der Kartoffel-Tiefkühlspezialist unterstützt die verbraucherfreundliche Orientierungshilfe für eine verantwortungsvolle Lebensmittelauswahl +++ Nährwertprofil auf allen Agrarfrost Produkten bis Ende 2022 geplant +++**

**Aldrup, Oktober 2021.** Kartoffel-Tiefkühlspezialist Agrarfrost setzt ein Zeichen für mehr Transparenz und Orientierung am Tiefkühlregal und führt mit dem Nutri-Score ab sofort eine verbraucherfreundliche Lebensmittelkennzeichnung auf seinen Produkten ein. Das Familienunternehmen hat sich bereits frühzeitig für den Einsatz des Nutri-Scores ausgesprochen. Mit Schaffung der rechtlichen Grundlage hat Agrarfrost nun mit der Auszeichnung seiner Produkte begonnen, die es dem Konsumenten zu erleichtert, die Nährwertqualität des jeweiligen Lebensmittels zuverlässig einzuschätzen. Den Anfang machen die Agrarfrost Kartoffelpuffer, die bereits mit der eingängigen Farbskala im deutschen Handel zu finden sind. Weitere Bestseller, wie die Back Frites und die Knusper Frites, die einen Nutri-Score A erreichen, werden im Verlauf des Jahres umgestellt. Ziel ist es, bis Ende 2022 alle Kartoffel-Tiefkühlprodukte des breiten Agrarfrost Sortiments, wie die Genießer Kroketten oder die Snack Rösti sukzessive mit dem Nutri-Score zu versehen.

„Als Deutschlands größter Produzent nachhaltig hergestellter Kartoffel-Tiefkühlprodukte ist es uns ein wichtiges Anliegen, den Nutri-Score auf unseren Verpackungen auszuweisen. Die Kennzeichnung, welche die Transparenz und Verantwortung widerspiegelt, für die wir als Unternehmen einstehen, kommunizieren wir darüber hinaus auch auf unserer Website. Gleichzeitig würden wir es begrüßen, wenn die Politik EU-weit eine einheitliche Nährwertkennzeichnung einführt, um den Verbrauchern möglichst transparente Nährwertinformationen bereitzustellen“, erklärt Agrarfrost Geschäftsführer Manfred Wulf.

### **Einfache, verbraucherfreundliche Maßnahmen für mehr Transparenz**

Bereits seit vielen Jahren setzt Agrarfrost auf innovative Kartoffelprodukte in höchster Qualität und eine leicht verständliche, möglichst transparente Kennzeichnung seiner Produkte. Getreu dem Agrarfrost Qualitätsversprechen bestehen alle Agrarfrost Produkte aus natürlichen, hochwertigen Zutaten ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Im Sinne einer verbraucherfreundlichen Kommunikation des Qualitätsversprechens führt Agrarfrost einen klaren Hinweis auf den Verpackungen, anhand dessen die Konsumenten schnell und einfach erkennen können, ob das jeweilige Produkt vegan oder vegetarisch ist, Allergene enthält oder beispielsweise laktose- oder glutenfrei ist.



## Presseinformation

### Einordnung des Nutri-Scores

Beim Nutri-Score handelt es sich um ein System mit dem sich das Nährwertprofil eines Lebensmittels leicht verständlich und schnell erfassen lässt: Die von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelte und vom zuständigen Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) auf freiwilliger Basis bereitgestellte Kennzeichnungsform ermöglicht es den Verbrauchern, Produkte innerhalb einer Produktgruppe hinsichtlich ihrer Nährwertzusammensetzung zu vergleichen. Dabei werden die Nährstoffprofile eines Produktes in ein vereinfachtes Buchstabenranking übersetzt und in Form einer fünfstufigen Farbskala von A bis E auf der Vorderseite der Produktverpackung abgebildet. Ein dunkelgrünes „A“ steht für ein Produkt mit eher günstigen Bestandteilen, während das rote „E“ auf eine nachteilige Nährstoffzusammensetzung des jeweiligen Produkts hinweist.

### Zu Agrarfrost:

Mit 800 Mitarbeitern an den beiden Produktionsstandorten Aldrup bei Bremen und Oschersleben bei Magdeburg verarbeitet das Familienunternehmen Agrarfrost jährlich ca. 600.000 t Kartoffeln nachhaltig zu Kartoffelfertigerzeugnissen. Rund 200 Vertragslandwirte sorgen auf 8.000 ha eigener Anbauflächen für beste Produktqualität. Von der Züchtung der Saatkartoffeln über die Aufzucht bis hin zur Herstellung der Produkte kommt bei Agrarfrost alles aus einer Hand. Das gewährleistet eine kontinuierlich hohe Produktqualität und -sicherheit sowie einen exzellenten Geschmack der Kartoffelprodukte. Das Gros der hergestellten Erzeugnisse entfällt auf tiefgekühlte Kartoffelprodukte gefolgt von Kartoffelsnacks (Chips, Sticks) sowie Kartoffelflocken.