



Presseinformation

Aktuelle Presseinformation zur INTERNORGA 13. - 15. März 2020, Hamburg:

Agrarfrost Produkt-Highlights und Snacking-Innovation begeistern internationales Publikum

Aldrup/Hamburg im Februar 2020. Agrarfrost, Deutschlands größter Hersteller für Kartoffel-Tiefkühlprodukte, stellt in diesem Jahr eine Vielzahl an Produkt-Highlights auf der INTERNORGA 2020 vor: Im Fokus der Messe steht das Neuprodukt *Dip Fries*, mit dem Agrarfrost eine Innovation zum Snacken und Dippen präsentiert. Auch die in der internationalen Gastronomie bereits erfolgreich eingeführten Agrarfrost 3D-*Minions*-Kartoffelfiguren stellt Agrarfrost auf der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt erneut vor. Passend zum Kinostart im Sommer sind die *Minions* top aktuell und bei Verbrauchern besonders gefragt. „Mit diesem Produktkonzept sind wir der einzige Anbieter, der Kartoffel-Tiefkühlspezialitäten in einzigartigem 3D-Design anbietet. Die Agrarfrost *Minions* kombinieren den hervorragenden Geschmack bester Qualitätskartoffeln mit der Beliebtheit der Kultfiguren und werden mit der Premiere des zweiten *Minions*-Kinofilms im Juli 2020 sicherlich zum absoluten Topseller in der internationalen Gastronomie und den Großküchen“, so Agrarfrost Geschäftsführer Manfred Wulf.

Produkt-Highlights für Gastronomie und Großverbraucher

Mit den *Dip Fries* setzt Agrarfrost den beliebten Klassiker Pommes frites neu in Szene. Als kleiner Snack mit würzigem oder fruchtigem Dip für zwischendurch, als Fingerfood oder für mehrteilige Gerichte aus verschiedenen Beilagen: die *Dip Fries* in besonderer Schnittform sind eine extra knusprige Snacking-Innovation, die zum Highlight auf jeder Speisekarte werden.



Presseinformation

Ebenfalls präsentiert der Kartoffel-Tiefkühlspezialist auf der INTERNORGA 2020 leckere und knusprige Produktlösungen für die Profiküche, wie zum Beispiel die *Black Pepper Waves*: In einzigartiger Wellenstruktur – und kombiniert mit einer würzigen Pfeffermischung als Coating – sorgen die Agrar frost *Black Pepper Waves* für besondere Knusprigkeit und ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Getreu dem Agrar frost Qualitätsversprechen bestehen alle Agrar frost-Innovationen aus 100 Prozent natürlichen, hochwertigen Zutaten ohne künstliche Aromen.

Umfassendes Sortiment für nationale und internationale Großküchen

Agrar frost beliefert unter seiner GV-Marke *Agrar frost Professional* die unterschiedlichsten nationalen wie internationalen Foodservice-Anbieter mit seinem umfassenden Tiefkühlkartoffelprodukt-Sortiment – angefangen bei Pommes frites in verschiedenen Schnittvarianten und speziellen Variationen für extra lange Standzeiten oder einer Zubereitung im Konvektomaten oder Kombidämpfer, bis hin zu Spezialitäten wie Kroketten, Rösti, Puffer, Bratkartoffeln sowie Wedges in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Alle Produkte sind perfekt auf die Anforderungen von Großküchen zugeschnitten und werden ausschließlich aus erstklassigen, heimischen Qualitätskartoffeln hergestellt. Die individuellen Agrar frost Produktlösungen *Made in Germany* genießen dabei längst bei Profiköchen weltweit einen ausgezeichneten Ruf.

Agrar frost-Internorga-Messestand: EG, Halle B4, Stand 106

Weitere Informationen finden Sie unter: www.agrarfrost-foodservice.de

Zu Agrar frost:

Mit 800 Mitarbeitern an den beiden Produktionsstandorten Aldrup bei Bremen und Oschersleben bei Magdeburg verarbeitet das Familienunternehmen Agrar frost 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 Agrar frost 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.