



Bio Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Biopolar entwickelt sich mutig mit neuer Dessert-Linie: Mehr als nur Eiscreme aus der Tiefkühlung

Mit einer ungewöhnlichen Produktlinie startet die Bio-Tiefkühlmarke Biopolar in den Sommer 2008. Handgefertigte, tiefgekühlte Bio-Desserts erweitern das Sortiment von Biopolar. Damit bedienen die Berliner die Bio-Trendthemen Premiumqualität und Lifestyle.

NEU: Bio-Desserts von Biopolar

Zum Nachtisch mal etwas anderes aus der Tiefkühlung als Eiscreme? – Biopolar startet eine neue Bio-Dessert-Linie mit Nachtischklassikern. Auftakt bilden vier Mousse-Spezialitäten in den Geschmacksrichtungen dunkle und weiße Schokolade, Himbeere und Mango. „Mit dieser Produktlinie betreten wir Neuland im Bio-Tiefkühlbereich. Denn eine Mousse au Chocolat würde man nicht in der Tiefkühltruhe vermuten“, erklärt Geschäftsführer Boris Czizikowski.

Die Vorteile der Biopolar-Desserts liegen neben dem geschmacklichen Erlebnis vor allem in der vielseitigen Verwendbarkeit: Zum zeitnahen Genuss nach dem Einkauf lässt man die Mousse einfach auftauen. Für besondere Anlässe und Gäste können Biopolar-Nachtische ideal zu Hause in der Tiefkühltruhe gelagert werden. Auf einem Dessert-Teller gestürzt und mit Früchten und Soßen sieht die Mousse aus wie selbstgemacht. Hergestellt werden die Naturland zertifizierten Biopolar-Desserts in echter Handarbeit von einer familienbetriebenen Bio-Konditorei in Dresden. Bei der Produktion werden pure Früchte verwendet und Aromen und künstliche Zusatzstoffe verzichtet.

Biopolar setzt auf hohe Produkt- und Lebensqualität

Seit der Gründung der Tiefkühlmarke vor drei Jahren ist das Biopolar-Sortiment mittlerweile auf 21 Produkte angewachsen. Den ersten Platz der Biopolar-Bestsellerliste belegt die Garnelen-Pizza, die seit 2007 auf dem Markt ist. Mit der Kombination aus hochwertigen Monoprodukten wie beispielsweise Fisch-Filets oder rohe Garnelen und raffinierten Convenience-Produkten hat sich Biopolar im Bio-Segment einen Namen gemacht. „Wir bedienen sowohl die Hobbyköche, die viel Wert auf gute Grundzutaten legen, als auch alle, die wenig Zeit zum Kochen und dennoch Lust zum Genießen haben.“ sagt Produktentwicklerin Anke Frenzel. „Convenience-Produkte werden immer beliebter im Markt.“ Der Bio-Kunde sei anspruchsvoll und setzt neben Geschmack und schneller Zubereitung voll auf Aufklärung und Ästhetik der Produkte. „Unsere Kunden erwarten transparente Lebensmittel, die über ihre Herkunft eine Geschichte erzählen.“ Es sei nicht immer leicht, diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden, aber mit dem richtigen Weg vor Augen wachse auch das Vertrauen bei den Kunden.

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Details. Produktinfos erhalten Sie bei: Anke Frenzel
Ökofrost GmbH · Bregenzer Straße 5 · 10707 Berlin · Telefon 030 78 77 66 66 · Fax 030 78 77 66 10
frenzel@oekofrost.de · www.oekofrost.de · www.biopolar.de