



Bio Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Best New Product auf der BioFach 2011: Biopolar Chicken-Curry & Lamm-Curry

Das Biopolar-Team freut sich über den ersten Platz beim Best New Product Award der BioFach 2011. Mit der Goldmedaille wurden die neuen indischen Fertiggerichte Chicken-Curry und Lamm-Curry ausgezeichnet. Mit der Auszeichnung knüpft Biopolar an ein sehr erfolgreiches Jahr 2010 an.



Erster Platz für Fertiggerichte von Biopolar

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und danken dem Fachpublikum der BioFach, das für uns gestimmt hat.“ kommentiert Anke Frenzel, Leiterin der Produktentwicklung von Biopolar, den Messeerfolg. Jeder Fachbesucher konnte auf der BioFach per Votingcard sein Lieblingsprodukt wählen. In der Kategorie „Convenience“ haben sich die Besucher für die Biopolar-Neuheiten als beste Produkte entschieden.



Das Besondere der neuen Produkte beschreibt Frenzel folgendermaßen: „Was bisher auf dem Markt für tiefgekühlte Bio-Fertiggerichte fehlte, waren authentische, internationale Feinschmeckergerichte. Originale Rezepturen, die hochwertig, verbraucherfreundlich und nachhaltig hergestellt werden.“ Unter dem Motto „Echte Länderküchen – Fertiggerichte für Feinschmecker“ liegen ab März die beiden neuen Biopolar-Produkte in den Läden.

Chicken-Curry & Lamm-Curry

Das Chicken-Curry wird aus einer typisch indischen Gewürzmischung, zartem Huhn und knackigen Erbsen zubereitet und mit cremigem Naturjoghurt in einer milden Curry-Kokosnuss-sauce verfeinert. Als Beilage gibt es duftenden Basmatireis, angebaut in den Regionen Indiens. Das pikant-würzige Lamm-Curry besteht aus bestem Lammfleisch, feinem Spinat und einer Vielfalt von intensiven Gewürzen wie Knoblauch, Ingwer und Chili. Vollkornreis mit einem leicht nussigen Geschmack rundet das leicht scharfe Gericht ab.



Bio

Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Hochwertige Convenience-Produkte im Trend

Mit den indischen Fertiggerichten greift Biopolar gleich mehrere Trends im Bereich Bio-Tiefkühlkost auf:

- Steigende Nachfrage nach hochwertigen Convenience-Produkten
- Wachsende Beliebtheit von Feinschmecker-Produkten
- Steigendes Interesse an verschiedenen Länderküchen: Für alle Weltenbummler, die sich nach der Arbeit kulinarisch in die Ferne sehnen!
- Anhaltender Wellness-Trend mit asiatischer Ausrichtung.
In Indien gilt das Essen als „Nahrung für die Seele“ (s. Ayurveda).

„Think global, eat local“

Biopolar steht mit dem Motto „Think global, eat local“ für eine natürliche und gesunde Ernährung, inspiriert von der vielfältigen Küche Indiens und ökologisch produziert in der unmittelbaren Umgebung. In Zusammenarbeit mit einem indischen Chefkoch und der renommierten Bio-Metzgerei Josef Pichler hat das Biopolar-Team die Fertiggerichte kreiert. Dabei wurde komplett auf Geschmacksverstärker, Aroma- und Konservierungsstoffe verzichtet. Bereits seit 20 Jahren setzt sich der bayerische Biopolar-Produzent Pichler für ökologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung ein.

5 Jahre erfolgreiche Markenführung

Biopolar feiert in 2011 sein 5-jähriges Jubiläum. Die Tiefkühl-Marke hat seit der Gründung 2006 mit der kontinuierlichen Ausrichtung auf Feinschmecker-Produkte stark an Fahrt gewonnen. 27 Biopolar Produkte gibt es zurzeit am Markt

- von Fisch und Garnelen, über Fleisch und Geflügel bis hin zu Pizza und Fertiggerichten. In 2010 konnte die Ökofrost-Marke Biopolar ein Umsatzplus von 26% erzielen. Für 2011 wird ein Umsatzwachstum von etwa 45% erwartet.



Bei Fragen steht Ihnen Anke Frenzel gerne zur Verfügung.

Ökofrost GmbH · Bregenzer Straße 5 · 10707 Berlin · Telefon 030 78 77 66 66
frenzel@oekofrost.de · www.oekofrost.de · www.biopolar.de