



Bio

Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Biopolar Bio-Tiefkühlkost: Neue Produktrange Fertiggerichte und starkes Umsatzwachstum in 2010

Im Februar kommt die Tiefkühl-Marke Biopolar mit den ersten zwei Produkten einer neuen Produktrange auf den Markt. Mit einem indischen Chicken-Curry und Lamm-Curry startet die Linie „Fertiggerichte für Feinschmecker“. Insgesamt konnte Biopolar das Jahr 2010 mit einem erfreulichen Umsatzwachstum von 26% abschließen.



Authentische Länderküche mit Original-Rezepturen

„Was bisher auf dem Markt für tiefgekühlte Bio-Fertiggerichte fehlte, waren authentische, internationale Feinschmeckergerichte. Eben Original-Rezepturen – hochwertig, verbraucherfreundlich und nachhaltig hergestellt.“, meint Anke Frenzel, Leiterin der Produktentwicklung von Biopolar. Unter dem Motto „Echte Länderküchen – Fertiggerichte für Feinschmecker“ startet Biopolar mit indischem Chicken-Curry und 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-Kokosnussauce 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.

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

- Steigende Nachfrage nach Produkten mit hohem Convenience-Grad
- 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).



Bio Tiefkühlkost

Pressemitteilung

„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 dem renommierten Bio-Fleischer 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.

Erfreuliche Umsatzentwicklung bei Biopolar

In 2010 konnte die Ökofrost-Marke Biopolar ein Umsatzplus von 26% erzielen. 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. 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 · Fax 030 78 77 66 10
frenzel@oekofrost.de · www.oekofrost.de · www.biopolar.de