



FROSTA FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

FROSTA Foodservice GmbH • Postfach 29 03 64 • D-27533 Bremerhaven



FROSTA Fruchtgenuss Neu. Obstsalat Valencia

März 2009

Sehr geehrte Damen und Herren,
war der Artikel „Obst“ noch vor wenigen Jahren bei FROSTA bestenfalls ein Ergänzungsprodukt im Gesamt-Sortiment, so hat sich diese Warengruppe im Zuge gesundheitsbewussterer Verzehrsgewohnheiten geradezu zum Erfolgsrenner weiterentwickelt und fehlt heute auf keinem Frühstücks-Buffer.

So kann das FROSTA Fruchtgenuss-Sortiment, jetzt um ein Produkt erweitert werden. Das neue Produkt heißt:

FROSTA Obstsalat Valencia

Was ist das besondere an diesem Obstsalat und wie unterscheidet er sich vom Erfolgsprodukt Obstsalat Florida?

In der beiliegenden Fachinformation stellen wir für Sie und Ihre Leser einmal die wichtigsten Neuerungen zusammen. Sollten Sie noch Fragen haben zum Presstext oder zum bereit gestellten Bildmaterial, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
FROSTA Foodservice GmbH

Burkhard Gabbe
Geschäftsführer

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de



1/3

FROSTA Fruchtgenuss

Ab sofort zwei Obstsalate von FROSTA. Neu. FROSTA Obstsalat Valencia

Obstsalate – vom Randprodukt zum wachstumsstarken Premium-Sortiment

Binnen weniger Jahre hat FROSTA sich eine Obstkompetenz im Markt erarbeitet, die bei vielen Gastronomen zu einem dauerhaften Wechsel von namenlosen Billig-Produkten zu hochwertigen FROSTA Markenprodukten führte.

Hinter diesem beispiellosen Erfolg steht ein solides, qualitätsorientiertes Produktkonzept, das Kunden und Gäste immer mehr überzeugt. Dabei setzt die Strategie von FROSTA von Anfang an auf Premium-Qualität mit einem Top-Wareneinsatz und einem Verzicht auf jeglichen Zuckerzusatz. Bekanntlich werden die Obstsalate mit einem speziell von FROSTA entwickelten Sprühverfahren mit natürlichen Fruchtsäften besprüht und somit auf natürliche Art gesüßt.

Aufgrund der gestiegenen Nachfrage erweitert FROSTA jetzt sein Premium-Sortiment FROSTA Fruchtgenuss um eine weitere Sorte unter der Bezeichnung:

FROSTA Obstsalat Valencia

Was sind die Besonderheiten beim neuen Obstsalat Valencia?

- Obststücke mit großen Cuts (sehen aus wie selbstgeschnitten)
- enthält keine Äpfel (die der Gast oft schon am Buffet aussortiert)
- kein Zucker, sondern Süßung mit einem speziellen Fruchtsäfte-Mix
- für Diabetiker geeignet (allein in Deutschland 10 Mio. Diabetiker)
- frische, tiefgekühlte Früchte, keine gesüßten Dosenfrüchte
- frische Optik, sieht aus und duftet wie frisch zubereitet
- individuelle, saisonale oder regionale Obstzugaben möglich

Doch an erster Stelle der Vorzüge steht die hohe Wertvorstellung von Obst generell, das als beliebtestes Lebensmittel in Deutschland gilt (noch vor Fleisch). Nicht umsonst ist für viele Gäste ein Obstsalat das Hauptgericht.

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de



FROSTA FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

2/3

Die Nachteile der traditionellen Obstsalat-Methode

Die Obst-Zubereitung ohne die Nutzung von TK-Convenience ist mit viel Arbeit verbunden: Das Obst muss frisch eingekauft werden, muss geschält, geschnitten und gesüßt werden. Die Sorten-Kombination ist nicht ganzjährig gleichbleibend möglich. Die oft zuviel hergestellten Obstsalate sind nur begrenzt lagerfähig und haltbar, unnötige Kosten sind das Ergebnis.

Die Vorteile der modernen TK-Convenience-Küche

FROSTA Fruchtgenuss-Produkte sind angepasst an die moderne Convenience-Küche. Ausgewählte Früchte werden durch ein spezielles FROSTA Verfahren so mit einem Fruchtsaft-Mix oder mit Maracujasaft besprüht, das auf Zuckeringericht verzichtet werden kann. Diese einfache Zubereitung funktioniert sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch in der Individual-Gastronomie für Frühstücksbuffets, Desserts, Eiscreme-Garnierung, Tortenbelegung oder als Fitness-Hauptgericht.

Exakte Kalkulation

Die Artikel sind gut portionierbar d.h. es wird nur soviel Rohware entnommen wie tatsächlich benötigt wird. Exakt kalkulierbarer Wareneinsatz mit hoher Wertschöpfung. Lange, unkomplizierte Lagerhaltung.

FROSTA Fruchtgenuss das neue Premium-Sortiment im Überblick

- **FROSTA Obstsalat Florida**
Der Klassiker auch für Diabetiker
- **FROSTA Obstsalat Valencia**
Mit großen Stücken, Optik wie handgeschnitten
- **FROSTA Rote Grütze**
Leicht portionierbar – ohne zusätzliches Binden servierfertig

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de

3/3

Bilder-Galerie

Digitaler Text und digitale Fotos finden Sie im Presse-Bereich unter www.frosta-foodservice.de



FROSTA Obstsalat Valencia



FROSTA Obstsalat Florida



FROSTA Rote Grütze
»fix & fruchtig«

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Bildunterschriften

FROSTA Foodservice bringt jetzt im Rahmen seines Premium-Sortiments Fruchtgenuss ein weiteres Produkt auf den Markt, das sich bald ebenso hoher Beliebtheit erfreuen wird wie der jetzige Klassiker Obstsalat Florida. Mit dem Obstsalat FROSTA Valencia wird ein Salat mit großen Fruchtstücken angeboten, so dass eine Optik möglich wird, als sei der Obstsalat handgeschnitten. Ohne Zucker, allein mit Mehrfrucht- und Zitronensaft besprüht ist auch dieser Obstsalat für Diabetiker geeignet. Ein weiterer Vorzug ist die Tatsache, dass auf Äpfel verzichtet wird, da dieser im Obstsalat beim Gast nur eine geringere Wertschätzung genießt. Dafür gibt es Mango, Pfirsich, Ananas, Traube und Cantaloupe-Melone.

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de