



# FROSTA FOODSERVICE

## P R E S S E I N F O R M A T I O N

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

Februar 2012

### Neuigkeiten von FROSTA Foodservice: die Qualitätsoffensive bei den Pfannengerichten von FROSTA

Sehr geehrte Damen und Herren,

verbesserte Rezepturen, hochwertigere Zutaten, wertvollere Gewürze sind die Optimierungen im Segment der Pfannengerichte. Mit dem neuen o.K.-Plus-Logo für die Kennzeichnung von noch mehr Geschmack sind gleich sechs FROSTA Pfannengerichte ausgezeichnet. Damit kommt noch mehr Genuss in den Markt der TK-Convenience.

Wir sind sicher, dass diese Informationen das Interesse Ihrer Leser finden werden. Alle Details finden Sie in der nachfolgenden Pressemitteilung.

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](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://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](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)



# FROSTA FOODSERVICE

## PRESSEINFORMATION

1/3

### **PFANNENGERICHTE 2012**

#### **FROSTA startet neue Qualitäts- und Geschmacksoffensive mit einem neuem Produkt und fünf verbesserten Rezepturen**

Vorsprung sichern durch Qualität, nach dieser Devise startet FROSTA die neue Geschmacks- und Qualitätsoffensive mit verbesserten Rezepturen, mit hochwertigeren Zutaten und noch wertvolleren Gewürzen. Mit diesen Innovationen bei gleich 6 Produkten profiliert sich FROSTA erneut als führender Wegbereiter im Markt der TK-Convenience.

#### **Aus »o.K.« wird jetzt »o.K.-Plus«**

Verbraucher legen immer stärkeren Wert auf saubere Zutatenlisten. Eine Entwicklung, der wir von FROSTA in Zukunft auch in der Gastronomie noch stärker Rechnung tragen wollen. So erfährt das Qualitätssiegel „o.K.“ (ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten) ab sofort eine neue Erweiterung dahingehend, dass wir auf den Einsatz von Aromen und auf gehärtete Fette verzichten. Ebenfalls werden wir unter dem Label „o.K.-Plus“ ab sofort keine Hefeextrakte mehr verwenden. Mit anderen Worten unter dem neuen Label „o.K.-Plus“ bietet FROSTA seinen Gästen noch mehr Reinheit, noch wertvollere Zutaten und noch mehr Geschmack.



#### **Neu im Sortiment.**

#### **FROSTA Nudelpfanne »Hähnchen süß-sauer«**

Eine Nudelpfanne mit zart gebräuntem Hähnchenfleisch sowie fruchtiger Ananas in süß-saurer Sauce. Nicht nur optisch ist dieses Pfannengericht ein echter Leckerbissen, auch geschmacklich entspricht dieses Gericht genau dem Gästewunsch nach moderner Ernährung ohne fremde Zutaten und nach mehr Geschmack.

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](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://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](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)



# FROSTA FOODSERVICE

## P R E S S E I N F O R M A T I O N

2/3

Folgende Produkte erhielten neue, verbesserte Rezepturen und wurden nach den Kriterien von o.K.-Plus überarbeitet:

### **FROSTA Pfannengericht »Gyros Art«**

Die griechische Reispfanne mit knackigem Gemüse enthält jetzt würzige Mini-Hacksteaks, gegrillten Aubergine und eine neue Gyros-Würzung.

### **FROSTA Paella Olé**

Die Spanische Reispfanne ist jetzt mit echtem Safran gewürzt und mit Meeresfrüchte-Fond zubereitet. Noch feiner im Geschmack, noch appetitlicher in der Optik.

### **FROSTA Primo Pasta Pfanne**

Die frischen Penne-Nudeln mit Broccoli und Paprika sowie einer vielfältigen Gemüse-Komposition erhalten jetzt zart gebräuntes Hähnchenfleisch für eine noch bessere Optik.

### **FROSTA Landhaus Pfanne**

Dieses herzhaftes Spätzlegericht mit frittierten Zwiebeln und viel knackigem Gemüse wird jetzt verfeinert durch zarte Geflügelhack-Bällchen und einer neuen Sauce aus Rindfleisch-Fond.

### **FROSTA Steakhouse Pfanne**

Country Potatoes mit Hacksteaks in neuer Optik, mit hochwertigen Prinzessbohnen in einer neuen BBQ-Salsa-Sauce.

Mit diesen Optimierungen setzt FROSTA erneut neue Qualitäts- und Geschmacksstandards im TK-Conveniencemarkt für das fest etablierte Segment der Pfannengerichte.

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](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://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](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)

3/3

### Bilder-Galerie

Die Bilddaten können Sie hier [downloaden](#) oder auf [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de) im Presseportal herunterladen.



**Neue Rezeptur.**  
FRoSTA Pfannengericht »Gyros Art«, 1,5 kg-Beutel



**Neue Rezeptur.**  
FRoSTA Landhaus Pfanne, 1,5 kg-Beutel



**Neu.**  
FRoSTA Nudelpfanne »Hähnchen süß-sauer«, 1,5 kg-Beutel



**Neue Rezeptur.**  
FRoSTA Steakhouse Pfanne, 1,5 kg-Beutel



**Neue Rezeptur.**  
FRoSTA Primo Pasta Pfanne, 1,5 kg-Beutel



**Neue Rezeptur.**  
FRoSTA Paella Olé, 1,5 und 2,5 kg-Beutel

Abdruck honorarfrei,  
Belegexemplar erbeten.

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](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://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](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)