

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/102391/2445241/frosta-legt-die-herkunftslaender-saemtlicher-zutaten-offen-zutatentracker-sorgt-fuer-transparenz> abgerufen werden.



Frosta legt die Herkunftsländer sämtlicher Zutaten offen / "Zutatentracker" sorgt für Transparenz

05.04.2013 - 12:22 Uhr, FROSTA

Hamburg (ots) - Die Tiefkühlmarke Frosta legt ab sofort auf der Internetseite www.zutatentracker.de die Herkunftsländer sämtlicher Zutaten offen. Wer ein "Smartphone" besitzt, kann diese Information schon im Supermarkt abrufen. Nach Eingabe eines auf der Verpackung aufgedruckten Tracking Codes erhält der Kunde die chargengenaue Auflistung aller Herkunftsländer sowie weitere Informationen (z.B. Anbau und Herstellung der Zutaten).

"Die Verbraucher möchten wissen, was sie essen und auch wo es herkommt. Der Zutatentracker ist die logische Weiterentwicklung des FROSTA Reinheitsgebotes", sagt Hinnerk Ehlers, Vorstand Marke.

Vor genau zehn Jahren führte Frosta ein Reinheitsgebot ein und verzichtet seitdem in allen Frosta Produkten auf sämtliche Zusatzstoffe und deklariert alle Zutaten zu 100 % auf der Verpackung.

Mit dem Zutatentracker geht Frosta jetzt einen entscheidenden Schritt weiter und erfüllt die Forderungen vieler Verbraucher nach mehr Transparenz bezüglich der Herkunftsländer der Zutaten.

Laut einer repräsentativen TNS-Infratest Befragung im Auftrag von Frosta ist die Herkunft von Lebensmitteln den Verbrauchern sehr wichtig: Über 70 % der Befragten möchten wissen, woher ihre Lebensmittel stammen.

Frosta verwendet in seinen Gerichten 147 verschiedene Zutaten aus 27 Ländern.

Über Frosta:

Die Marke FROSTA ist Marktführer für Tiefkühlgerichte in Deutschland und verzichtet seit 2003 als erste Tiefkühlmarke in allen Gerichten auf den Zusatz von Farbstoffen, Aromen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren und Emulgatoren. Frosta Produkte gibt es im Supermarkt. Das Sortiment umfasst neben den Klassikern wie Bami Goreng, Nasi Goreng und Paella auch Gemüse, Obst, Kräuter und Fisch. Frosta produziert in vier Werken, drei in Deutschland und einem in Polen. Heimische Gemüsesorten wie Erbsen, Spinat, Karotten und Kräuter werden in zwei Gemüseverarbeitungswerken, in Sachsen und in Rheinland-Pfalz, angebaut und unmittelbar nach der Ernte gewaschen, geschnitten und tiefgefroren.

Weitere Informationen unter www.frosta.de.

Pressekontakt:

Frosta Tiefkühlkost GmbH
Friederike Ahlers
Albert Einstein Ring 4
22761 Hamburg

ahlers.friederike@frosta.de
040/ 85414086

Originaltext:

FROSTA

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/102391/frosta>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_102391.rss2