



# FRISCH & FROST



DAS BESTE AUS ÖSTERREICH

**\*\*Presseinformation\*\***

## **Neuprodukte von Frisch & Frost: Sortiment so umfangreich, wie nie** Produktenerweiterung mit vielen pikanten und süßen Köstlichkeiten von TONI KAISER und BAUERNLAND

Wien, 18. September 2018 – **Frisch & Frost baut mit kulinarischen Highlights sein Produktsortiment aus. Mit der umfassend breiten Produktpalette stellt der Tiefkühlpezialist seine Kompetenz, Stärke und Verlässlichkeit unter Beweis. Unter den Marken BAUERNLAND und TONI KAISER verwöhnt Frisch & Frost pünktlich zu Beginn der kühleren Jahreszeit mit feinen Neuprodukten wie herzhaften Knödeln, österreichischen Suppeneinlagen sowie süßen und pikanten Strudelvariationen. Trendige Gerichte mit Süßkartoffel – die Halbschwester der herkömmlichen Kartoffel - sorgen für geschmackliche Abwechslung.**

Mit typisch österreichischen Mehlspeis- und Kartoffelspezialitäten erweitert Frisch & Frost sein Sortiment. Damit bietet der Tiefkühlpezialist ein einzigartiges, großes Angebot an hochwertigen, traditionellen Gerichten, die einfach in der Zubereitung, gut kalkulierbar und dabei äußerst schmackhaft sind. Die Qualität der Produkte, sowie eine schnelle, einfache Zubereitung stehen dabei immer im Fokus.

### **Frisch & Frost als innovativer, starker Partner**

Mit dem Ausbau des Sortiments beweist Frisch & Frost seine Kompetenz und Verlässlichkeit. „Als führender Tiefkühlproduzent in Österreich entwickeln wir unser Produktangebot stetig weiter. Wir legen dabei nicht nur besonderen Wert auf österreichische Rohstoffe, Rezepte und Produktion, sondern greifen auch Trends am Markt auf. Mittlerweile ist unser Sortiment so breit gefächert, wie nie zuvor. Das macht uns zu einem innovativen und verlässlichen Partner der Gastronomie“, so Alfons Thijssen, Geschäftsführer von FRISCH & FROST.

### **Herzhafte Köstlichkeiten von BAUERNLAND**

Unter den Neuprodukten der Marke BAUERNLAND finden sich lockere Spinat-Käse Knödel und deftige Tiroler Knödel. Besonders in der kalten Jahreszeit sind Suppen ein wichtiger Menüpunkt: Mit Omas Grießnockn in hausgemachter Optik und den Tiroler Suppenknödeln mit Selchfleisch und Speck bietet BAUERNLAND schmackhafte Suppeneinlagen. Neu ist ab sofort auch das BAUERNLAND Eieromelett, das Kraft für einen guten Start in den Tag bringt. In runder Form gebacken und geklappt ist es im Handumdrehen zubereitet und eignet sich perfekt fürs Frühstücks-Buffer und zum Brunch.

### **Gemüse-Highlight Süßkartoffel**

Trend-Gemüse der Saison ist die Süßkartoffel: Raffiniert kombiniert mit Apfel überrascht der TONI KAISER Apfel-Süßkartoffel-Strudel am Dessertbuffer. Doch auch herzhaft ist die Süßkartoffel als BAUERNLAND Süßkartoffel-Strudel oder als BAUERNLAND Süßkartoffel-Gnocchi ein trendiger Leckerbissen.

## **Mehlspeisklassiker und Dessert-Trends von TONI KAISER**

Auch mit Süßspeisen rüstet Frisch & Frost unter der Marke TONI KAISER auf: Der traditionelle Milchrahmstrudel aus gezogenem Strudelteig ist mit Topfenfülle und Rosinen verfeinert und hierzulande besonders beliebt. Neben diesem Klassiker trumpft der Mehlspeisspezialist mit einem neuen Dessert-Highlight auf: Das flaumig leichte Mandel-Soufflé verführt mit einem flüssigen Karamellkern. Mit weißer Schokolade verfeinert ist es ein echter Hingucker – nicht nur beim Weihnachtsmenü.

Details zu den Neuprodukten:

### **BAUERNLAND Süßkartoffel-Gnocchi**

Unkompliziert zubereitet und dabei sehr geschmackvoll sind die feinen Erdäpfelnockerl mit Süßkartoffel. Sie sind in 2 Minuten im Kochtopf zubereitet, aber auch rasch in der Mikrowelle oder im Combi-Dämpfer erwärmt. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Premium-Qualität sind portionsweise entnehmbar und im Karton zu 10 x 1 kg erhältlich.

### **BAUERNLAND Spinat-Käse Knödel**

Aus einer lockeren Spinat-Semmelteigmasse geformt und mit österreichischem Käse verfeinert sind die BAUERNLAND Spinat-Käse Knödel ein Genuss. Sie punkten mit österreichischer Premium-Qualität und sind ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen oder Konservierungsstoffen. In 15 Minuten im Kochtopf zubereitet, schmecken die rohen Spinatknödel wie selbstgemacht. Erhältlich sind sie im Karton zu 2 x 2,1 kg (Stückgewicht ca. 60 g).

### **BAUERNLAND Tiroler Knödel**

In der österreichischen Küche sind sie besonders beliebt: die BAUERNLAND Tiroler Knödel. Die deftigen Knödel sind eine feine Mischung aus Knödelbrot, Selchfleisch und Speck - fein gewürzt und abgeschmeckt. In Premium-Qualität aus Österreich sind die rohen Knödel in 15-20 Minuten im Kochtopf zubereitet und im Karton zu 3 x 1,9 kg erhältlich (Stückgewicht ca. 95 g).

### **BAUERNLAND Tiroler Suppenknödel**

Ein herzhafter Genuss: Mit feinem Selchfleisch sind die Tiroler Suppenknödel eine schmackhafte Suppeneinlage und in der österreichischen Küche besonders beliebt. Nach traditioneller Rezeptur hergestellt und bereits vorgekocht sind die Tiroler Suppenknödel in 10-12 Minuten im Kochtopf zubereitet. Erhältlich sind die deftigen Köstlichkeiten von BAUERNLAND im Karton zu 4 x 1,65 kg (Stückgewicht ca. 30 g).

### **BAUERNLAND Omas Grießnockn**

Die Grießnockn schmecken wie von Oma hausgemacht. Wie mit Löffeln geformt, erinnern die feinen Nockerl auch optisch an die heimische Küche. Die spezielle Rezeptur ermöglicht eine lange Standzeit in der heißen Suppe – Omas Grießnockn eignen sich daher besonders für die Gemeinschaftsverpflegung. Bereits vorgekocht sind sie nach 10 Minuten Kochzeit im Topf servierfähig. Optional sind sie auch im Combi-Dämpfer innerhalb von 14-16 Minuten zubereitet. Omas Grießnockn sind im Karton zu 6 x 1 kg (Stückgewicht ca. 37 g) erhältlich.

### **BAUERNLAND Eieromelett**

Was wäre ein Frühstück ohne Eieromelett? Das feine BAUERNLAND Eieromelett ist bereits in runder Form gebacken und charakteristisch geklappt. Im Handumdrehen in der Mikrowelle oder

im Combi-Dämpfer zubereitet ist es ein pikanter Genuss am Morgen – ideal fürs Frühstücksbuffet oder zum Brunch. Erhältlich ist das BAUERNLAND Eieromelett im Karton zu 4,5 kg (Stückgewicht: ca. 90 g).

### **BAUERNLAND Süßkartoffelstrudel**

Der BAUERNLAND Süßkartoffelstrudel ist aus hauchdünn gezogenem Wiener Strudelteig gefertigt. Mit einer Fülle aus Süßkartoffelwürfeln, Lauch, Mais und Karotten, fein gewürzt und mit Chili verfeinert bietet er ein pikantes Geschmackserlebnis. Dabei ist der herzhafteste Strudel nicht nur bei Vegetariern beliebt. Zu 6 Stück à ca. 175 g portioniert ist der BAUERNLAND Süßkartoffelstrudel zu 7 x 1050 g verpackt.

### **TONI KAISER Apfel-Süßkartoffel-Strudel**

Für trendige Abwechslung sorgt der TONI KAISER Apfel-Süßkartoffel-Strudel: Aus hauchdünn gezogenem Wiener Strudelteig ist die Süßspeise mit Süßkartoffelwürfeln verfeinert. Nach dem Auftauen erfolgt die Zubereitung durch Aufbacken bzw. Erwärmen in Combi-Dämpfer oder Mikrowelle. Bereits gebacken und zu sieben Portionen geschnitten ist der TONI KAISER Apfel-Süßkartoffel-Strudel im Karton zu 7 x 1050 g (Stückgewicht ca. 150 g) verpackt.

### **TONI KAISER Milchrahmstrudel**

Eine süße Köstlichkeit: Aus gezogenem Strudelteig ist der feine TONI KAISER Milchrahmstrudel mit Topfenfülle und Rosinen verfeinert. Der kleine Strudel mit einem Stückgewicht von ca. 110 g ist fertig gebacken und daher einfach zuzubereiten. Den gefrorenen Strudel in einer Auflaufform mit Kanarimilch übergießen und im Ofen backen. Die Zubereitung ist auch im Combi-Dämpfer oder in der Mikrowelle möglich. Die klassische Mehlspeise ist im Karton zu 4 x 550 g (Stückgewicht: ca. 110 g) erhältlich.

### **TONI KAISER Mandelsoufflé mit Karamellkern**

Für Feinschmecker: Das neue Mandel-Soufflé von TONI KAISER verwöhnt mit einem flüssigen Karamellkern. Mit weißer Schokolade verfeinert besticht das flaumig leichte Mandel-Soufflé jeden süßen Gaumen. Die handgemachte Zubereitung macht es zu einem besonderen Dessert-Highlight. Einfach das noch tiefgekühlte Mandel-Soufflé aus der Verpackung nehmen und bei 700 Watt für 45 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Alternativ kann das tiefgekühlte Mandel-Soufflé auch im Combi-Dämpfer bei 120°C Heißluft und 60% Dampf für 12 Minuten erwärmt werden. Verpackt ist das Dessert von TONI KAISER zu 12 Stück à ca. 100 g pro Tasse. In einem Überkarton sind 2 Tassen enthalten.

FRISCH & FROST ist Österreichs führender Tiefkühlproduzent von typisch österreichischen Mehlspeis- und Kartoffelspezialitäten. Im Geschäftsjahr 2017 erzielte das Unternehmen mit den Standorten Wien und Hollabrunn einen Umsatz von EUR 36,2 Millionen. Die Produkte werden unter den Marken BAUERNLAND und TONI KAISER oder Eigenmarke vertrieben. Im Unternehmen sind knapp 100 Personen für Produktion, Marketing und Verkauf tätig. FRISCH & FROST beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. 80 % des Umsatzes gehen auf den Außer-Haus-Bereich zurück, 20% auf den Lebensmittel-Einzelhandel. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei 20% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz.

### **Für Rückfragen:**

Frisch & Frost Pressestelle:  
Christina Prechelmacher  
ikp Wien GmbH  
Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Tel: +43-1-524 77 90-30, Fax +43-1-524 77 90-5  
E-Mail: [christina.prechelmacher@ikp.at](mailto:christina.prechelmacher@ikp.at)