

10 Dinge

die man über TK-Produkte wissen sollte



Jeder Bundesbürger verzehrt pro Jahr durchschnittlich mehr als **41 kg** TK-Produkte im Jahr.



In TK-Produkten sind in der Regel keine Konservierungsstoffe enthalten. Die **Haltbarmachung** erfolgt rein durch die Kälte.



Bei der TK-Gemüseproduktion dauert der Weg des jeweiligen TK-Produkts von der Ernte bis ins Tiefkühlager nur **2-3 Stunden**.



Fischstäbchen gibt es nur tiefgefroren. Jeder Bundesbürger isst davon durchschnittlich **24 Stück** pro Jahr.



TK-Produkte werden deshalb bei **-18 Grad** gelagert, weil bei dieser Temperatur die Zellaktivitäten komplett zum Stillstand kommen, die sonst zum Verderb führen würden.



TK-Produkte werden **so gut wie nie weggeworfen**, anders als so genannte frische Produkte. Gerade bei Gemüse, Obst, Back- und Fleischwaren ist dies der Fall.



Ein so tolles Produkt wie **Eiskrem** würde es ohne die Tiefkühlung gar nicht geben!



Die beliebteste Pizza der Deutschen ist die Pizza Salami. Pro Jahr verzehrt jeder Bundesbürger durchschnittlich **11** TK-Pizzen.



Die Lebensmittel aus der Kälte sind ein wahrer **Vitamin- und Nährstoffresor**: durch die Ernte bei optimalem Reifegrad und die schnelle Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten.



Der deutsche Handel bietet dem Verbraucher in seinen Tiefkühltruhen bundesweit insgesamt mehr als **17.000** unterschiedliche TK-Produkte (inklusive Speiseeis) an. Da ist für jeden Geschmack was dabei!