



Presseinformation

NEU: Glutenfreie Tiefkühl-Kroketten von Agrarfrost

Agrarfrost bringt glutenfreie Genießer Kroketten in die Tiefkühltruhe

Aldrup im März 2020. In Deutschland leiden immer mehr Menschen an einer Glutenunverträglichkeit. Für diese Zielgruppe bringt Agrarfrost jetzt glutenfreie Genießer Kroketten auf den Markt. Die Verbraucher mit einer Glutenunverträglichkeit können sich nun endlich über die glutenfreien Tiefkühl-Kroketten von Agrarfrost freuen. Denn die Zusammensetzung und Zubereitung der neuen Agrarfrost Genießer Kroketten besteht ausschließlich aus besten, glutenfreien Zutaten.

Endlich glutenfrei lecker Essen

Raffiniert verfeinert mit hochwertigen Zutaten wie cremiger Butter und Sahne, in besonders knuspriger Panade, sind die glutenfreien Agrarfrost Genießer Kroketten ein echtes Geschmackserlebnis. Ob als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Gemüse oder als kleiner Snack mit leckerem Dip für Zwischendurch. Zusätzlich lässt sich die leckere Agrarfrost Kartoffeltiefkühl-Kreation perfekt im Backofen oder der Heißluftfritteuse zubereiten und sorgt für viel Abwechslung auf einem glutenfreien Speiseplan. Besonders in Festtagsmenüs zu Ostern, Erntedank oder Weihnachten begeistern die neuen glutenfreien Genießer Kroketten mit knuspriger Hülle und kartoffeligem Kern Verbraucher mit einer Glutenunverträglichkeit.

Klare Produkt-Kennzeichnung auf der Verpackung „Glutenfrei“

Durch die prominent sichtbare Kennzeichnung „Glutenfrei“, die ab sofort die Verpackung der Genießer Kroketten auf der Vorderseite ziert, erkennt der auf glutenfreie Produkte achtende Verbraucher gleich die neuen Genießer Kroketten auf den ersten Blick als auch für ihn geeignete Kartoffeltiefkühl-Spezialität.



Presseinformation

Die Agrarfrost Genießer Kroketten sind ab April 2020 im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Agrarfrost Genießer Kroketten (600 g):

1,49 Euro (Unverbindliche Preisempfehlung)

Weitere Informationen finden Sie unter: www.agrarfrost.com

Zu Agrarfrost:

Mit 800 Mitarbeitern an den beiden Produktionsstandorten Aldrup bei Bremen und Oschersleben bei Magdeburg verarbeitet das Familienunternehmen Agrarfrost jährlich ca. 600.000 t Kartoffeln nachhaltig zu Kartoffelfertigerzeugnissen. Rund 200 Vertragslandwirte sorgen auf 8.000 ha eigener Anbauflächen für beste Produktqualität. Von der Züchtung der Saatkartoffeln über die Aufzucht bis hin zur Herstellung der Produkte kommt bei Agrarfrost alles aus einer Hand. Das gewährleistet eine kontinuierlich hohe Produktqualität und -sicherheit sowie einen exzellenten Geschmack der Kartoffelprodukte. Das Gros der hergestellten Erzeugnisse entfällt auf tiefgekühlte Kartoffelprodukte gefolgt von Kartoffelsnacks (Chips, Sticks) sowie Kartoffelflocken.