In aller Munde: Die coolen Produkte aus der Kälte

Am 6. März ist Tag der Tiefkühlkost

Berlin, 3. März 2016. Seit 60 Jahren können Verbraucher in Deutschland tiefgekühlte Produkte im Handel kaufen. Im Jahr 1956 begann die Erfolgsgeschichte der Tiefkühlkost im deutschen Lebensmittelhandel: 2.500 Tiefkühltruhen standen dort bereit, um die Verbraucher mit TK-Produkten zu versorgen. Angeboten wurden tiefgefrorenes Geflügel, Fisch, Obst und Gemüse. Um die Bekanntheit tiefgekühlter Produkte und deren Verkauf in Deutschland zu fördern, schloss sich die deutsche Tiefkühlwirtschaft im Jahr 1956 als "Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette" zusammen, aus der das Deutsche Tiefkühlinstitut hervorging, das in diesem Jahr sein 60-jähriges Bestehen feiert.

Heute steht für 90 % der Deutschen fest: TK-Produkte haben die Vorratshaltung einfacher gemacht und das Kochen erleichtert.* Das breite Angebot aus den Tiefkühltruhen der Supermärkte ist gar nicht mehr wegzudenken und sprichwörtlich in aller Munde. Jeder Bundesbürger verzehrt im Jahr durchschnittlich mehr als 42 Kilogramm tiefgekühlter Produkte.

So bietet der deutsche Handel dem Verbraucher in seinen Tiefkühltruhen bundesweit sage und schreibe mehr als 17.000 gefrorene Artikel an. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Die Pluspunkte für Minusgrade liegen auf der Hand

Fakt ist: Die so genannte Schockfrostung ist die beste und schonendste Art der Konservierung, um Lebensmittel ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für einen langen Zeitraum haltbar zu machen – ohne Zugabe von Konservierungsstoffen.

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Reinhardtstr. 46, 10117 Berlin, Tel.: +49 (0) 30 280 93 62-0, Fax: +49 (0) 30 280 93 62-20
www.tiefkuehlkost.de, infos@tiefkuehlkost.de

Der amerikanische Präsident Ronald Reagan hat die Vorzüge tiefgekühlter Produkte bereits früh erkannt und rief im Jahr 1984 den „Frozen Food Day“ ins Leben. Der Mottotag der Tiefkühlkost wird seither jedes Jahr am 6. März gefeiert.

*Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage zum „Tag der Tiefkühlkost“, die der Verein „Die Lebensmittelwirtschaft e.V.“ in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e.V. im Februar 2014 in Auftrag gegeben hat. (Befragungszeitraum: 27.02.-01.03.2014; Befragte 1001; TNS Infratest)

Diese Pressemeldung und die Übersicht der „10 Pluspunkte für Minusgrade“ finden Sie im Internet auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:
Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Carola Herckelrath
Tel.: +49 (0) 30 2809362-12
Fax: +49 (0) 30 2809362-20
Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de