

10

PLUSPUNKTE FÜR MINUSGRADE.

1

Frische

Tiefkühlkost ist in der Regel Frischeprodukten überlegen und das über längere Zeit, denn die Frische bleibt beim Gefriervorgang in den Lebensmitteln erhalten.

2

Vitamine & Nährstoffe

Durch die schnelle Verarbeitung und das so genannte Schockfrostverfahren stecken in TK-Gemüse wesentlich mehr Vitamine und Nährstoffe als in „frisch“ gekauften Gemüse, das schon einige Tage in der Frischeabteilung des Supermarktes oder in der heimischen Küche gelagert wurde.

3

Portionierbarkeit

Tiefkühlkost lässt sich je nach Bedarf portionieren – ganz egal, ob man nun größere oder kleinere Mengen kocht. Die „Reste“ verbleiben im Tiefkühlgerät bei gleichbleibender Qualität.

4

Qualität & Sicherheit

Tiefkühlprodukte bieten immer eine gleichbleibend hohe Qualität. Lebensmittelsicherheit wird in der Branche ganz groß geschrieben. Die Produkte unterliegen im Produktionsablauf ständigen, sehr strengen Kontrollen.

5

Klimabilanz

Tiefkühlprodukte sind nicht klimaschädlicher als gekühlte oder selbst zubereitete Produkte! In einer Studie des unabhängigen Öko-Instituts e. V. konnte anhand der repräsentativen Produktkategorien Backwaren, Fertiggerichte, Gemüse, Pizza sowie Kartoffelerzeugnisse kein Unterschied in der CO₂-Bilanz zwischen TK, gekühlt oder frisch zubereitet festgestellt werden.

6

Verarbeitung

Die Verwendung von Tiefkühlkost spart auch viel Zeit, weil sie direkt fertig zur Zubereitung ist: Gemüse ist zum Beispiel bereits gewaschen, gewaschen und zerkleinert und kann direkt tiefgekühlt in Topf oder Auflaufform zum Einsatz kommen.

7

Haltbarmachung

Das Tiefgefrieren ist die schonendste Art der Haltbarmachung und kommt OHNE den Einsatz von Konservierungsstoffen aus. Für die Konservierung kommt nur Kälte zum Einsatz.

8

Preis

Der gute Preis von TK-Produkten basiert primär auf der saisonalen Produktion: Es wird nur dann geerntet und produziert, wenn die Rohwaren reif sind. TK ist völlig saisonunabhängig und der Preis bleibt daher das ganze Jahr über weitestgehend stabil. Zudem werden TK-Produkte in großen Mengen produziert – auch das wirkt sich positiv auf den Preis aus.

9

Verfügbarkeit

Tiefkühlkost ist rund um die Uhr verfügbar, durch die praktische Lagermöglichkeit im heimischen Tiefkühlschrank. Dieser kennt nämlich keine Öffnungszeiten. So kann man beispielsweise für spontanen Besuch immer etwas im Haus haben.

10

Vielfalt

In den Tiefkühltruhen des deutschen Lebensmittelhandels ist eine enorme Vielfalt an TK-Produkten zu finden: Mehr als 17.000 unterschiedliche Artikel zählt das Gesamtsortiment. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.