

10 Dinge

die man über TK-Produkte wissen sollte

1. Jeder Bundesbürger verzehrt pro Jahr durchschnittlich mehr als 44 kg TK-Produkte im Jahr.
2. Bei der TK-Gemüseproduktion dauert der Weg von der Ernte bis ins Tiefkühllager nur 2-3 Stunden.
3. TK-Produkte werden bei -18 Grad gelagert, weil bei dieser Temperatur die Zellaktivitäten komplett zum Stillstand kommen, die sonst zum Verderb führen würden.
4. Ein so tolles Produkt wie Eiskrem würde es ohne die Tiefkühlung gar nicht geben!
5. Die Lebensmittel aus der Kälte sind ein wahrer Vitamin- und Nährstofftresor: durch die Ernte bei optimalem Reifegrad und die schnelle Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltstoffe bestmöglich erhalten.
6. In TK-Produkten sind in der Regel keine Konservierungsstoffe enthalten. Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch Kälte.
7. Fischstäbchen gibt es nur tiefgefroren. Jeder Bundesbürger isst davon durchschnittlich 27 Stück pro Jahr.
8. 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.
9. Die beliebteste Pizza in Deutschland ist die Pizza Salami. Pro Jahr verzehrt jeder Bundesbürger durchschnittlich 13 TK-Pizzen.
10. Der deutsche Handel bietet dem Verbraucher in seinen Tiefkühltruhen bundesweit insgesamt mehr als 17.000 unterschiedliche TK-Produkte (inkl. Speiseeis) an. Da ist für jeden Geschmack was dabei!