



Nyhetsbrev 2015-11-19

OptiFreeze AB: OptiFreeze utvecklar hemsidan och ökar kommunikationen

OptiFreeze förändrar utseendet på sin hemsida. Målet är att hemsidan och dess färger ska signalera att OptiFreeze har tagit stora kliv framåt i utvecklingen, inte minst genom att nu kunna erbjuda livsmedelsföretag två applikationsområden, dels frysning samt dels kylning. Språket på hemsidan är idag svenska men arbetet med att även erbjuda den på engelska kommer att startas inom kort i syfte att underlätta för utländska aktörer som söker information om OptiFreeze.

Många aktieägare önskar att bolaget ökar informationsflödet. För att tillmötesgå aktieägarna kommer det på hemsidan att publiceras ett flöde från Instagram med bilder och korta texter. Målet är att på ett vardagligt och enkelt sätt visa vad som händer och sker i bolaget och inte minst framhålla personerna som dagligen arbetar med bolagets projekt.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Fredrik Westman, VD OptiFreeze AB

Telefon: 0738-14 52 15

E-post: fredrik.w@optifreeze.se

***OptiFreeze AB** har en patenterad teknik som möjliggör att smak, form och struktur hos grönsaker, frukt, bär och örter kan säkerställas genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kyla produkter. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt för företag inom kylteknik och livsmedelsproduktion runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga antifrysprotein och sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Bolaget har sitt säte i Lund och är noterat på AktieTorget.*