



Nyhetsbrev 2016-05-06

## **OptiFreeze AB: Artikel om OptiFreeze i den internationella tidningen Eurofruit**

Den internationella branschtidningen Eurofruit har publicerat en artikel om OptiFreeze. Eurofruit har publicerat artikeln dels i nätupplagan och dels i det magasin som skickas till prenumeranter. Eurofruit kan liknas vid en affärstidning som vänder sig till företag inom bär- och fruktbranschen runt om i världen.

- Artikeln är ett direkt resultat av bolagets medverkan på bärkongressen i Rotterdam tidigare i år och inte minst ett kvitto på att vår teknologi anses som mycket intressant i en bransch som är i stort behov av innovationer. Eurofruit är en branschtidning som når exakt de målgrupper runt om i världen som kommer att bli OptiFreezes kunder, samarbetspartners och leverantörer, säger Fredrik Westman, VD OptiFreeze AB.

Artikeln kan läsas på [www.fruitnet.com](http://www.fruitnet.com).

### **För ytterligare information, vänligen kontakta:**

Fredrik Westman, VD OptiFreeze AB

Telefon: 0738-14 52 15

E-post: [fredrik.w@optifreeze.se](mailto: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 kylda produkter. Tekniken kan även användas för att minska tiden för torkning av bladkryddor och samtidigt förbättra smak, arom och färg. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt livsmedelsföretag runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga 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.