

Ökofrost

Bio-Tiefkühlpionier seit 1996

Pionier für
Bio-Tiefkühlkost mit
3 eigenen Marken





Mehr als Tiefkühlkost

Als Pionier für Bio-Tiefkühlkost bekommen Sie bei Ökofrost Tiefkühlprodukte von Beerenobst bis Fertigpizza in hochwertiger Bio-Qualität. Unsere jahrelange Erfahrung im Bio-Tiefkühlbereich zeigt sich in unseren drei

eigenen Marken **Biopolar**, **BioCool** und **Wildzeit**, mit zusammen 77 Produkten. Außerdem finden Sie in unserem ausgefeilten Großhandels-Sortiment weitere attraktive Bio-Marken, u.a. in Demeter-Qualität.

Wir sind klimaneutral zertifiziert. Unser Geschäftsmodell orientiert sich am Gemeinwohl und fördert eine moderne Arbeitskultur mit Selbstorganisation, Homeoffice, flexiblen Arbeitszeiten und Frauen in Führungspositionen.



Zeit für Wildfisch!

Zeit für nachhaltigen Fischgenuss.

- NATURLAND Wildfisch: fair zu Mensch und Meer
- NORDSEE Seelachs: so regional wie möglich
- Vergleich zu MSC-Fischerei: Berücksichtigung sozialer Standards & strengeres Zertifizierungsverfahren*
- Zusammenarbeit mit der Wissenschaft (v.a. Thünen Institut)
- KLIMANEUTRALE Produkte vom Fang bis auf den Teller



Biopolar
Ehrliche Bio-Tiefkühl-Feinkost für den besonderen Genuss. Hergestellt in Familienbetrieben nach traditionellen Rezepturen. Transparente Kommunikation, hochwertiges Verpackungsdesign.



BioCool
Bio-Tiefkühlprodukte für jeden Tag und für die ganze Familie. Verbraucherfreundlich verpackt und schnell und einfach in der Zubereitung. Coole Produkte, cooles Design.



Wildzeit
Nachhaltige Fischprodukte aus dem Meer. Fair und vornehmlich regional gefangen nach strengen Naturland Wildfisch Richtlinien zum Schutz von Meer, Tier und Mensch.

100 % ANGELRUTEN THUNFISCH von den Azoren

NORDSEE SEELACHS in herzhaftem DINKEL Backteig

5,49 €

NORDSEE FISCHEREI unter deutscher Flagge

3,99 €

4,99 €

4,99 €

NORDSEE SEELACHS in extra knuspriger DINKEL Panade



Alle Preise entsprechen den UVP-Preisen.



Folgt uns unter wild_zeit

*Mehr erfahren auf www.wild-zeit.com/journal



Ehrliche Bio-Tiefkühlkost.

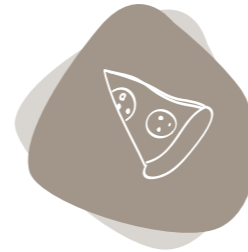
Warum Biopolar?

Ehrliche Bio-Tiefkühlprodukte mit authentischem Geschmack.

Hergestellt in Familienbetrieben nach traditionellen Rezepturen.

Ohne Zusätze, ohne Konservierungsmittel.

Transparente Kommunikation über die Licht- und Schattenseiten eines jeden Produktes auf der Verpackung und im Web.



Pizza, Snacks & Flammkuchen

- ✓ Pizzaboden aus Natursauerteig vom Berliner Familienbetrieb
- ✓ Lagonda Pizza-Schiffchen: innen saftig, außen knusprig
- ✓ Knusperdünner Flammkuchen aus dem Elsass



Fertiggerichte

- ✓ Handwerklich produziert
- ✓ Pasta alla mamma aus Norditalien
- ✓ Lasagneplatten aus eigener Herstellung



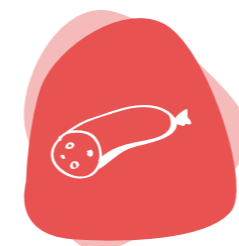
Italienisches Eis

- ✓ Hergestellt im Familienbetrieb nahe Rom
- ✓ Besonders cremig & angenehm süß
- ✓ Eisbecher zu 100 % kompostierbar



Fisch & Meeresfrüchte

- ✓ Ausnahmslos aus nachhaltiger und ökologischer Aquakultur
- ✓ Teilweise Naturland zertifiziert
- ✓ Besondere Qualitäten durch ausgesuchte Zuchtgebiete



Fleisch & Geflügel

- ✓ Beste Fleischqualität von Naturland zertifizierten Höfen
- ✓ Absolut transparente Herkunft
- ✓ Aus nachhaltiger und artgerechter Haltung





Fertiggerichte

✓ Hergestellt vom Familienbetrieb



Cooler Produkte sollten Bio sein.



Warum Bio-Cool?

- ✓ **Grundsortiment:**
die Klassiker für den täglichen Gebrauch; kontinuierliche Sortiments-Erweiterung; ausgewählte Bio-Qualitäten aus europäischer Rohware
- ✓ **Attraktive Preisstellung**
gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ **„Best of“-Sortiment:**
Bio-Gemüse und Obst, Fertiggerichte und Eis gehören zu den wichtigsten Warengruppen mit zunehmendem Absatz
- ✓ **Praktische, gut stapelbare Verpackungen:**
klares, modernes Design mit leicht verständlicher Bildsprache; gut stapelbar



Fisch / Fleisch

✓ Artgerechte Haltung mit Bewegungsfreiheit



Pfannengemüse

✓ Original französische Rezeptur



Obst / Gemüse

✓ für die schnelle & kreative Küche



Eis

✓ in der 1l Packung für die Familie





*„Wir setzen uns für eine neue Wirtschafts-Ethik ein.
Mehr Partnerschaftlichkeit, synergetisches Denken und
Transparenz sind uns dabei besonders wichtig.
Dazu wollen wir inspirieren, indem wir die Grenzen
herkömmlicher Unternehmensstrukturen erweitern.
Für eine gesunde Entwicklung von Mensch,
Umwelt und Wirtschaft.“*

Florian Gerull, Geschäftsführer Ökofrost

Wo die Broschüre endet,
beginnt der persönliche Kontakt!

Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

Ökofrost GmbH

Ullsteinstraße 130

12109 Berlin

Telefon + 49 (030) 78 77 66 66

Fax + 49 (030) 78 77 66 10

info@oekofrost.de

www.oekofrost.de

<https://webshop.oekofrost.de/>

DE-ÖKO-006

