



Fryst på sitt beste i mer enn 70 år

VELG FRYST MED
GOD SAMVITTIGHET

Et klokt valg

www.findus.no
www.findusfoodservice.no



KALDE
FAKTA

Om verdens mest naturlige
konserveringsmiddel



**FRYST MAT ER I 2015 EN AV DE MEST ØKENDE TRENDENE INNEN
MATVAREINDUSTRIEN, BLANT ANNET PÅ GRUNN AV BÆREKRAFT OG NÆRINGSINNHOOLD.***

*Innova Market Insights

HVORFOR ER DET SÅ VIKTIG Å SNAKKE OM FRYST?

Vi lever i en verden hvor sunn og bærekraftig mat er viktigere enn noen sinne for å ta vare på planeten og de som lever på den. En av de beste måtene å gjøre dette på, er ved å velge fryst mat.

Fryst er en naturlig tilstand, et naturlig konserveringsmiddel, som bevarer maten og forlenger holdbarheten til råvarene, både når det gjelder smak, aroma og næringsverdi. Å fryse ned råvarer er den mest skånsomme og sofistikerte måten å forlenge holdbarheten på mat.

FRYST ER FERSKT = FERSK-FRYST

Det er lett å tenke at ferske råvarer er de beste. Faktisk er det slik at i vinterhalvåret i Norge, inneholder mange fersk-fryste grønnsaker mer av ulike næringsstoffer enn de ferske. Dette er fordi vi fryser ned de fleste av våre varer innen 24 timer etter innhøsting, mens ferske råvarer ofte er flere dager gamle når de ankommer butikkhyllene.

Innfrysing stanser nemlig nesten hele den naturlige nedbrytingsprosessen, og maten beholder sin iboende ferskhet og optimale kvalitet betydelig lenger.

SPINAT

FRYST

C-VITAMIN
63,0% IGJEN



FERSKT*

C-VITAMIN
19,5% IGJEN



VÅRE SELSKAPERTER FRYSES NED TRE TIMER ETTER DE ER HØSTET

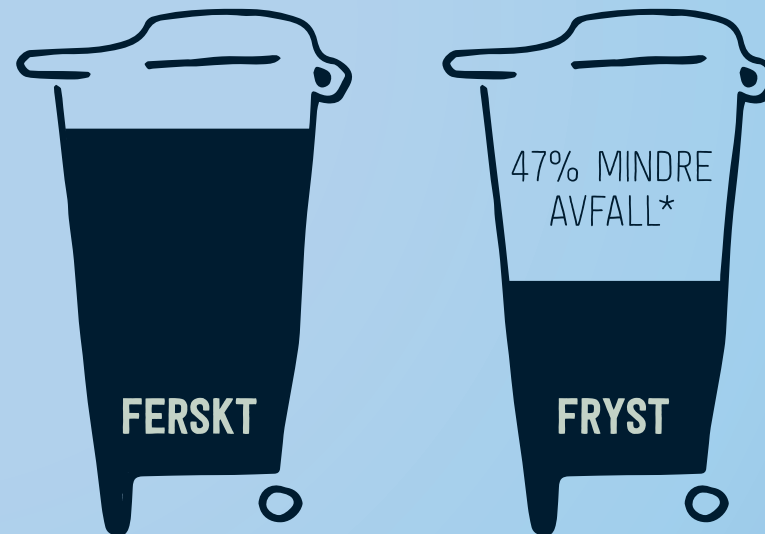
*Deutsches Tiefkühlinstitut

MAT FOR MILJØET

I dag kastes ca 1/3 av all mat som lages i verden. FNs organisasjon for ernæring og landbruk (FAO) anslår det globale matvaresvinnet til nå å kunne mette 2 milliarder mennesker. Dette fører til både forurensning og overforbruk av naturens ressurser. Mange opplever at det er komplisert å beregne mengde mat, og ikke minst å være effektiv nok til å bruke opp alt man har før det blir dårlig. Med mindre det er fryst da, selvfølgelig. I Norge kaster vi nå 361.000 tonn mat pr. år eller ca. 46 kg pr. innbygger, som har en beregnet verdi på ca. 18 milliarder kroner.

Velger du fryst er det lettere for deg å ta ut den mengden du trenger, og la resten - og restene, ligge i fryseren. Du slipper med andre ord svinn, samtidig som du kan ha god samvittighet overfor miljøet, og du spare penger for kjøkkendriften.

Fryst mat gjør også din serveringssituasjon mer fleksibel. Du kan alltid ha noe ekstra på lager, fremfor å måtte kjøpe inn store kvanta hvor lite av det blir brukt. Fryst mat er alltid tilgjengelig.



60% AV FERSK- OG KJØLEVARE FORSVINNER ELLER BLIR ØDELAGT I PRODUKSJON VS. 30% AV FRYST MAT**

* Using consumer surveys to determine food sustainability, British Food Journal, Vol.116
**Deutsches Tiefkühlinstitut