



Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



## PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 29.05.2024

### Marktneuheit: Ökofrost launcht erste Feinkost Tiefkühl-Pizza mit echten Bio-Trüffeln

**Feinkost jetzt auch in der Bio-Tiefkühltruhe: Ökofrost bringt unter seiner Marke *Biopolar* die erste Pizza mit echten Bio-Trüffeln in den Handel und begeht damit neue Wege.**

#### Erste Pizza mit echten Bio-Trüffeln: Bio-Feinkost versus Basis-Produkte und Kaufzurückhaltung

Mit der neuen [Feinkost-Pizza](#) setzt der Bio-Tiefkühlspezialist Ökofrost in Zeiten von Kaufzurückhaltung und einem Trend zu Basis-Produkten bewusst ein Zeichen für Qualität, Genuss und Exklusivität. Die Trüffel-Pizza der Ökofrost Premium-Marke **Biopolar** hat eine Alleinstellung sowohl im konventionellen als auch im Bio-Markt. Mit dieser Erweiterung der Pizza-Range möchte Ökofrost sich neue Zielgruppen erschließen. Das edle, dunkle Verpackungsdesign unterstreicht den Feinkost-Charakter. „Während Corona und aufgrund der angespannten Marktsituation mussten wir uns lange auf die Themen „Verfügbarkeit“ und „Basisprodukte“ konzentrieren. Jetzt möchten wir wieder zurück zu unseren Ursprüngen, nämlich zu Qualität und Innovation. Unsere Trüffel-Pizza ist etwas ganz Besonderes. Bei der Produktpremiere auf der Biofach 2024 löste sie große Begeisterung aus.“, erklärt Ökofrost-Geschäftsleitung Anke Frenzel.

#### Pizza Bianca Komposition mit Trüffel-Ricotta-Creme und frischen braunen Champignons

Die Bio-Pizza ist eine sogenannte weiße „Pizza Bianca“. Die Basis bildet anstatt Tomaten-Sauce eine Ricotta-Trüffel-Creme, die der Pizza eine gute Saftigkeit verleiht. Außerdem wird sie mit Mozzarella und hauchdünnen Scheiben von frischen braunen Champignons belegt. Für ein intensives Geschmackserlebnis wird die Pizza mit extra Trüffel-Ricotta-Kleckschen abgerundet.

#### Schwarze Bio-Sommertrüffel aus Mittelitalien

Bei der Pizza kommen schwarze Bio-Sommertrüffel aus Mittelitalien zum Einsatz. Trüffel in Bio-Qualität werden in entsprechend zertifizierten Waldgebieten wild gesammelt. Diese Flächen dürfen laut EU-Bio-Verordnung mindestens drei Jahre lang nicht mit nicht zugelassenen Substanzen wie zum Beispiel Pestiziden behandelt worden sein. Das Sammeln darf die Stabilität des natürlichen Lebensraums und die Erhaltung der Artenvielfalt in der Sammelregion nicht beeinträchtigen.

#### Neapolitanische Bio-Tiefkühl-Pizza, einzigartig mit 48 Stunden Teigführung und viel Handarbeit

Mit der Trüffel-Pizza erweitert Ökofrost sein Sortiment [neapolitanischer Bio-Tiefkühl-Pizzen](#), die in einem deutsch-italienischen Familienbetrieb in Berlin produziert werden, um eine Feinkost Variante. Alle Pizzen der Ökofrost Premium-Marke **Biopolar** haben eine Teigführung von 48 Stunden. Durch die lange Teigführung enthalten die Pizzen weniger als ein Prozent Hefe, was den saftig-brotigen Teig besonders bekömmlich macht. Die Teiglinge werden von Hand in Form gebracht und belegt.

#### Pressekontakt

**Annette Mörl**  
[moerler@oekofrost.de](mailto:moerler@oekofrost.de)  
030 787766-16

**Diana Brüchert**  
[bruechert@oekofrost.de](mailto:bruechert@oekofrost.de)  
030 787766-62



Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



## Über Ökofrost

[Ökofrost](#) ist Bio-Tiefkühlpionier seit 1996 mit Sitz in Berlin. Das Unternehmen führt drei eigene Marken: [Biopolar](#), [BioCool](#) und [Wildzeit](#), mit zusammen 69 Produkten. Ökofrost beliefert den Bio-Einzelhandel, den Bio-Großhandel und punktuell auf Strecke den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel. 2023 erwirtschafteten die Berliner mit 20 Mitarbeiter:innen einen Umsatz von 8,7 Millionen Euro. Seit 2012 hat das Unternehmen vier auditierte [Gemeinwohl-Bilanzen](#) veröffentlicht. Ökofrost ist in Selbstorganisation strukturiert und fördert Frauen in Führungspositionen, flexible Arbeitszeiten, Teilzeit und Home Office.