



Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 17.01.2024

Berliner Bio-Tiefkühl Spezialist Ökofrost präsentiert auf der Grünen Woche einzigartige neapolitanische Pizzen, handgefertigt in Berlin

Aus Berlin für Berliner:innen: Tiefkühl-Großhändler aus Tempelhof mit drei eigenen Marken zeigt die große Genuss-Vielfalt von Tiefkühlkost in Bio-Qualität – ein kulinarisches Erlebnis für alle Fans der italienischen Esskultur

Auf der Internationalen Grünen Woche präsentiert der Berliner Bio-Tiefkühlpionier Ökofrost seine drei Marken [Biopolar](#), [BioCool](#) und [Wildzeit](#). Als Feinschmecker italienischer Spezialitäten sollte man einen Besuch in der **Bio-Halle 22a, Stand 156, im Naturland-Bereich** auf keinen Fall versäumen – denn Ökofrost verkostet kulinarische Highlights aus der italienischen Linie seiner Marke [Biopolar](#).

Der Bio-Tiefkühlpionier stellt [original neapolitanische Pizzen](#) vor, die in einem Familienbetrieb in Berlin-Reinickendorf produziert werden. Das Pizza-Handwerk ist für die Familie Giannini italienisches Kulturerbe, dem sie sich mit Leib und Seele verschrieben haben. In ihre Produktionsstätte in Berlin-Reinickendorf fließen seit Jahren die Erfahrungen aus ihrer Heimat Neapel ein. Die Pizzen zeichnen sich durch eine einzigartig lange Teigführung von 48 Stunden und einen großen Teil Handarbeit in der Herstellung aus. Sie haben einen für neapolitanische Pizzen typischen breiten Rand, einen dünnen Boden und ein außergewöhnlich brotiges Aroma, das sich beim Aufbacken entfaltet. Von Anfang an arbeiteten die Gianninis mit dem Tiefkühl-Spezialisten Ökofrost aus Berlin-Tempelhof zusammen. Pizzaböden und Snacks sind ab sofort auch für den Großverbrauch zur schnellen Verwendung in Kantinen, Großküchen und Restaurants erhältlich.

Außerdem wird es auf der Grünen Woche von der Ökofrost Genießer-Marke [Biopolar](#) italienisches Streetfood geben – die [Lagonda Pizza Snacks](#) von der Amalfi-Küste in Süditalien. Diese **Pizza-Schiffchen** mit saftiger Mozzarella- oder Spinat-Käse-Füllung kombinieren authentische italienische Ess-Kultur mit modernem Lebensstil. Sie sind ebenso in Großverbraucher-Gebinden erhältlich.

Ökofrost, von zwei Berliner Schulfreunden 1996 gegründet, hat den Markt für das besondere Sortiment „Bio-Tiefkühlkost“ maßgeblich mit aufgebaut. Das mittelständische Unternehmen, das in Berlin-Tempelhof auf dem Ullstein-Gelände seinen Sitz hat, beliefert Bioläden und Bio-Supermärkte, den Lebensmittel-Einzelhandel und Großverbraucher wie Kantinen, die Hotellerie und die Gastronomie mit tiefgekühlten Lebensmitteln in Bio-Qualität.

Überzeugen Sie sich auf der Grünen Woche von dem reichhaltigen Bio-Tiefkühl Sortiment aus dem Hause Ökofrost, das es vor Ort zum Verkosten und zum Messeangebot zu kaufen geben wird. Wir freuen uns auf Sie!

Messe Berlin, Bio-Halle 22a, Stand 156, Naturland-Bereich

Pressekontakt, Bilder und Zitate

Annette Mörl

moerler@oekofrost.de

030 787766-16

Diana Brüchert

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.