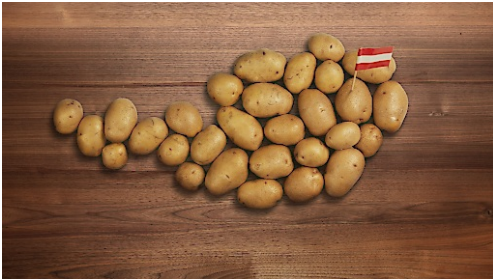


18.9. ist Tag der Erdäpfel: Österreicher greifen vermehrt zu heimischen Erdäpfelprodukten aus dem Tiefkühlregal



Erdäpfel erfreuen sich nicht nur als Frischware großer Beliebtheit, sondern nehmen auch im Tiefkühlregal einen immer höheren Stellenwert ein.

Credit: iglo Österreich
Fotograf: iglo Österreich



Erdäpfel erfreuen sich in Österreich großer Beliebtheit.

Credit: iglo Österreich
Fotograf: iglo Österreich

Utl.: Erdäpfel erfreuen sich auch in der Tiefkühlung immer größerer Beliebtheit. Für iglo-Erdäpfelprodukte wurden 2018 mehr als 2.000 Tonnen Erdäpfel aus dem Marchfeld verarbeitet. =

Wien (OTS) - Erdäpfel - oder Kartoffeln - gehören nicht nur in Österreich zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Ursprünglich stammen sie aus Südamerika und wurden - aufgrund ihrer glockenförmigen Blüten - zuerst als Zierpflanzen geschätzt, bevor man ihren wahren Nutzen erkannte. Nach Europa kam die nahrhafte Knolle im 16. Jahrhundert mit den Seefahrern. Bis heute ist sie weltweit ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das nicht nur als Frischware zu kaufen ist, sondern auch in tiefgekühlter Form - und zwar zum Beispiel von iglo in Form von Pommes, Rösti, Wedges oder Kroketten. Dazu Felix Fröhner, Geschäftsführer iglo Österreich: „In der österreichischen Küche spielen Erdäpfel traditionell eine wichtige Rolle, nicht nur als Frischware. Denn auch in der Tiefkühlung gewinnen Erdäpfelprodukte immer mehr an Bedeutung. Wir sehen einen kontinuierlichen Anstieg in den Verkaufszahlen in den letzten 3 Jahren von über 30 Prozent*.

Zwtl.: iglo setzt bei Erdäpfeln auf Regionalität

Rohstoffe für seine Produkte bezieht iglo immer dort, wo es die besten regionalen Bedingungen gibt. Die Erdäpfel für iglo-Erdäpfelprodukte stammen daher alle aus dem Marchfeld, wo iglo seit mehr als 50 Jahren mit den Marchfeld-Bauern zusammenarbeitet. Sie sind es auch, die sicherstellen, dass heimische Erdäpfel für iglo immer in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen. So wurden im Jahr 2018 für iglo-Erdäpfelprodukte mehr als 2.000 Tonnen Rohware aus dem Marchfeld verarbeitet. Zum Einsatz kommen dabei gelbfleischige Erdäpfel der Sorten Fontane, Agria und Lady-Amarilla, die sich optimal für die Verarbeitung bzw. die Herstellung von Pommes Frites eignen – auch in Wellenform. Denn das beliebteste Erdäpfel-Produkt der Österreicher aus der Tiefkühltruhe sind iglo Feine Welle Backrohr Frittes**.

*Quelle: Nielsen Umsatz LEH inkl.Disk., 2016-2018, YTD KW 32 2019

**Quelle: Nielsen 2018, nach Umsatz im LEH

~

Rückfragehinweis:

Iglo Austria GmbH

Markus Zinsberger

Tel: +43 (0)1 608 66 - 736

Mail: markus.zinsberger@iglo.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4637/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0056 2019-09-16/10:30

161030 Sep 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190916_OTS0056