

## Medienmitteilung

Cressier, 21. März 2018

regiofrites: Neue Pommes frites aus 6 Schweizer Regionen

Anfang März lancierte die frigemo ein neues Produkt, das kaum authentischer sein könnte: die Original Schweizer regiofrites. Die sechs neuen Pommes frites widerspiegeln die Vielfalt des Landes wie auch die charakteristischen Besonderheiten von sechs Schweizer Regionen.

Die regiofrites sind die Antwort der frigemo auf das Bedürfnis der Konsumenten nach Echtheit und Natürlichkeit. Jedes regiofrites bringt den Geschmack, die Leidenschaft und charakteristischen Besonderheiten der jeweiligen Schweizer Region zum Ausdruck. Die Frites sind seit Anfang März in sechs verschiedenen Varianten Nordostschwiizer, Ostschwiizer, Zentralschwiizer, Bärner, Zürcher und Léman regiofrites, im Gastronomie-Grosshandel erhältlich.

## Regionalität und Qualität als oberstes Gebot

Für die Herstellung der regiofrites verwendet frigemo ausschliesslich Suisse Garantie zertifizierte Rohware aus der jeweiligen Region – und zum Vorfrittieren der Pommes frites 100% Schweizer Rapsöl. Die Kartoffeln werden von ausgewählten Schweizer Landwirten mit grösster Sorgfalt auf deren Feldern angebaut, mit modernen Maschinen geerntet und anschliessend auf dem kürzesten Weg zum Produktionsstandort transportiert. Ein nachhaltiger Anbau sowie eine ressourceneffiziente Ernte sind somit garantiert.

Mit den regiofrites möchte frigemo den nächsten Schritt zu einem konsequenten Bewusstsein der Regionalität einleiten – ganz nach dem Motto «de la terre à la table». Der Schweizer Marktführer in der Kartoffelverarbeitung will mit seiner neuen Produktlinie eine Kundschaft ansprechen, die grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legt. Denn von lokalen Agrarprodukten und einer nachhaltigen Verarbeitung profitieren schliesslich nicht nur die Produzenten, sondern auch die Gastronomen und Konsumenten.

Erfahren Sie mehr unter www.regiofrites.ch

Die Bilder können auf www.fenaco.com unter Publikationen / Pressebilder heruntergeladen werden.

## Über frigemo

frigemo ist ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft fenaco. Ihre Kernkompetenzen liegen in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-, Gemüse-, Früchte- und Pastaprodukten, küchenfertigen Artikeln, Fingerfood und Fertigsalaten. frigemo produziert und vermarktet hauptsächlich Tiefkühl- und Frischprodukte. Die frigemo besteht aus drei spezialisierten Produktionsstätten in Cressier (NE), Mellingen und Zollikofen, der EiCO mit den Betrieben in Bern und Märstetten, sowie der in der Feinverteilung tätigen Handelsfirmen Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Basel, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen, Kellenberger Frisch Service Zürich und Krenger FGT Uetendorf. www.frigemo.ch

Pressekontakt:

Sarah Breitkopf

Mail: Sarah.Breitkopf@fenaco.com

Tel.: +41 58 433 91 43

