

Pressmeddelande: 1 December, 2017

OptiFreeze AB

Kalkstensvägen 16

SE-224 78 Lund

+46 46 15 23 00

info@optifreeze.se

www.optifreeze.se

OptiFreeze är nära att teckna ytterligare ett testavtal

*För att undvika spekulat*ion går företaget ut med ett förtydligande om att ytterligare ett testavtal är under förhandling. Det är bolagets förhoppning att det kommer att signeras under december.

Kunden är aktiv inom segmentet OptiFlower. Som rapporterades i kvartalsrapporten är detta en naturlig förlängning på de tester som gjorts i Lund under hösten. Det är först efter en framgångsrik testning som ett kommersiellt avtal kan skrivas.

För mer information, kontakta:

Göran Hedbys, styrelseordförande OptiFreeze AB

Tel: +46 735 29 95 444

E-post: goran.hedbys@optifreeze.se

Denna information är sådan information som OptiFreeze AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 1 December 2017.

OptiFreeze AB har en patenterad teknik som möjliggör att smak, form och struktur hos grönsaker, frukt, bär och örter kan säkerställas genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kylda produkter. Tekniken kan även användas för att minska tiden för torkning av bladkryddor och samtidigt förbättra smak, arom och färg. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt livsmedelsföretag runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Bolaget har sitt säte i Lund och är noterat på AktieTorget.