

OPTIFREEZE AB presenterar den 8 maj på Aktiedagen i Göteborg

OptiFreeze befinner sig i ett intressant skede. Tester pågår av OptiFreezes teknologi tillsammans med två ledande leverantörer inom sina respektive områden. Testerna går fortsatt bra. OptiFreeze har investerat i en ny PEF-kammare som ska användas för att slutföra testerna och visa på teknologins fördelar vad gäller produktionskapacitet och förmåga att kunna hantera olika råvaror.

Tisdagen den 8 maj presenterar Eda Demir, VD OptiFreeze AB, den senaste utvecklingen i bolaget på Aktiedagen på Svenska Mässan i Göteborg. Edas presentation hålls kl 11.20 och går att följa live på <https://www.aktiespararna.se/tv/live>. Dagen efter publiceras de enskilda bolagspresentationerna på <http://www.aktiespararna.se/tv/evenemang>.

För att anmäla er till Aktiedagen den 8 maj 2018 gå in på Aktiespararnas hemsida, <https://www.aktiespararna.se/aktiviteter/evenemang>.

För ytterligare information kontakta:

Eda Demir, VD, tel: 070 600 67 99, e-post: eda.demir@optifreeze.se

Om Optifreeze

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 kyllda 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.