



OptiFreeze tecknar avtal med ett av de största företagen inom torkade kryddor

Sedan ett år tillbaka har OptiFreeze haft ett nära samarbete med en av de största europeiska distributörerna av torkade örter och kryddor. Företaget är ett välkänt varumärke och ser stor potential i OptiFreezes teknologi i och med att vi möjliggör marknadsföring och försäljning av högkvalitativa torkade örter och kryddor. I samarbete med distributören har OptiFreeze tecknat ett avtal med en av de största europeiska producenterna av torkade örter och kryddor. Testerna kommer att genomföras på kundens anläggning under sommaren 2018. Testet delfinansieras av distributören. Intentionen är att validera OptiFreeze-metoden på ett antal kryddor för att därefter gå in i en kommersiell fas. Den uppdaterade PEF-kammaren kommer att användas under försöken.

OptiDry är OptiFreezes teknologi för behandling av torkade grönsaker, frukter, örter och kryddor. Med OptiDry sparar kunden energi genom att avsevärt minska produktens torkningstid, samtidigt som smak, arom och färg behålls. Genom att använda OptiFreezes teknologi kan producenterna öka torkkapaciteten.

"Genom att samarbeta med både en tillverkare och en distributör ser vi stora möjligheter till ett marknadsgenombrott inom området torkade kryddor", säger Eda Demir, VD, OptiFreeze.

Lund, Maj 8, 2018.

Eda Demir, VD