

Pressmeddelande
Lund 23 juni 2020

OptiFreeze AB
Kalkstensvägen 16
SE-224 78 Lund
+46 46 15 23 00
info@optifreeze.se
www.optifreeze.se

OptiFreeze tar ett viktigt steg mot kommersialisering. Skriver avtal för snittblommor i Storbritannien

OptiFreeze har idag skrivit ett samarbets- och utvärderingsavtal med MM-flowers; en av Storbritanniens största importörer av snittblommor. MM-flowers försörjer stora delar av dagligvaruhandeln med blommor.

Dagligvaruhandeln i Storbritannien med aktörer som t.ex. Marks & Spencer, Tesco och Waitrose är mycket långt fram inom färskvaror och anses av många vara världsledande inom blommor.

MM-flowers som har egna odlingar kommer i första stadiet att skicka rosor från Kenya till Lund för behandling och utvärdering.

I nästa steg kommer de att ha möjlighet att få testa i sin egen anläggning i England. De kommer sen att kunna köpa eller hyra en eller flera anläggningar och de kommer då att erbjudas förtur till försäljning på den engelska marknaden.

OptiFreeze har i tester lyckats förlänga hållbarheten på rosor med 5-7 dygn i rumstemperatur vilket innebär ungefär fördubblad livslängd för konsumenten.

”Genom min bakgrund i blomsterbranschen känner jag MM-flowers och vi är mycket glada över att skriva avtal med en av de största aktörerna i världen. Detta är ett viktigt steg mot kommersiellt genombrott” säger Ulf Hagman VD OptiFreeze AB

För mer information kontakta:
Ulf Hagman, tf VD
Mail: ulf.hagman@optifreeze.se
Tel: 0733-636380

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 23 juni 2020, kl 15.30 CEST.

OptiFreeze AB (publ), 556844-3914, har en patenterad teknologi som bevarar smak, form och textur på grönsaker, frukter och bär genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. OptiFreeze har även utvecklat en metod som kan förlänga hållbarheten på grönsaker, färsk skuren frukt, blomstersticklingar, snittblommor och andra plantor. Samma teknologi kan användas för att framställa torkade varor som frukt, grönsaker, örter och kryddor med målet att förkorta torktiden samtidigt som smaken, doften och färgen bevaras. Denna teknologi öppnar upp nya affärsmöjligheter för livsmedels- och växtförädlingsindustrin över hela världen. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Företaget finns i Lund och aktien handlas på Nasdaq First North Growth Market. Västra Hamnen Corporate Finance AB är Certified Adviser, Tel: +46 40 200 250, E-mail: ca@vhcorp.se