

Pressmeddelande
Lund 5 mars 2021

Kommuniké från extra bolagsstämma i OptiFreeze AB (publ) den 5 mars 2021

Vid extra bolagsstämma i OptiFreeze AB (publ) ("**OptiFreeze**") idag den 5 mars 2021 godkändes fusionsplanen avseende fusionen med ArcAroma AB (publ) ("**ArcAroma**") och beslutades även om emission av fusionsvederlaget.

Den extra bolagsstämman beslutade enhälligt att godkänna fusionsplanen som antogs av styrelserna för OptiFreeze och ArcAroma den 19 januari 2021, enligt vilken fusionen sker genom absorption med OptiFreeze som övertagande bolag och ArcAroma som överlåtande bolag. Enligt fusionsplanen har utbytesrelationen för fusionsvederlaget bestämts till att en aktie i ArcAroma byts mot 0,50 nya aktier i OptiFreeze. Beslutet är villkorat av att registrering av fusionen mellan OptiFreeze och ArcAroma sker hos Bolagsverket. Registrering av fusionen hos Bolagsverket är villkorat av att villkoren i fusionsplanen uppfylls. Fusionen förväntas registreras av Bolagsverket under andra kvartalet 2021 och resulterar då i upplösningen av ArcAroma varigenom alla ArcAromas tillgångar och skulder kommer att övergå till OptiFreeze.

Vidare beslutade extra bolagsstämman om emission av fusionsvederlaget innebärande en emission av 6 205 494 nya aktier i OptiFreeze. Berättigade att erhålla de nyemitterade aktierna ska vara aktieägare som är upptagna i ArcAromas aktiebok per dagen för Bolagsverkets registrering av fusionen. Redovisning av fusionsvederlaget kommer att ske efter Bolagsverkets registrering av fusionen.

En detaljerad tidplan för genomförandet av fusionen med ArcAroma, inklusive förväntad sista dag för handel med ArcAromas aktier, kommer att kommuniceras så snart som möjligt.

Informationen lämnades genom nedanstående kontaktpersons försorg för offentliggörande den 5 mars 2021 kl. 14:15 CET.

För mer information, kontakta:

Ulf Hagman, VD
Mail: ulf.hagman@optifreeze.se
Tel: 0733-63 63 80

Om OptiFreeze AB

OptiFreeze AB (publ) har en patenterad teknologi som kan användas för att förlänga hållbarheten på grönsaker, färsk skuren frukt, blomstersticklingar, snittblommor och andra plantor. Samma teknologi bevarar smak, form och textur på grönsaker, frukter och bär vid frysning. Den kan även 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 växtförökningsindustrin 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. Erik Penser Bank är Certified Adviser och finns på 08-463 80 00 eller certifiedadviser@penser.se. För mer information, besök www.optifreeze.se.