



FOODSERVICE

*Aus Liebe zur
Kartoffel*

**DAS REZEPT
ZUM ERFOLG**

SORTIMENT



*Führender Kartoffelveredler
in Deutschland*

**WO ERFAHRUNG
ZUHAUSE IST.**



An unseren zwei Agrarfrost Standorten **ALDRUP** in Niedersachsen und **OSCHERSLEBEN** in Sachsen-Anhalt werden rund **450.000 TONNEN** heimische Kartoffeln pro Jahr zu leckeren Spezialitäten verarbeitet. Über **200 VERTRAGSLANDWIRTE** bauen auf einer Ackerfläche von rund **8.000 HEKTAR** mit größter Sorgfalt die Agrarfrost Kartoffeln an – unterstützt von unseren **30 AGRARINGENIEUREN**, die unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig überprüfen. Mit der Lieferung von rund **200.000 TONNEN** hochwertiger Kartoffel-Tiefkühlprodukte in über **100 LÄNDER** zählt Agrarfrost zu den führenden Kartoffelveredlern in Europa.

ERFAHRUNG, VERANTWORTUNG UND LEIDENSCHAFT
für besten Kartoffelgeschmack – seit über 50 Jahren.

Verantwortung für die Umwelt

NACHHALTIGER KARTOFFELANBAU.

Höchste Ansprüche über
die **GESAMTE PROZESSKETTE.**



Von der Saataufzucht über den Kartoffelanbau und die Ernte bis hin zum fertigen Produkt kontrollieren wir den gesamten Herstellungsprozess.

Unsere führende Marktstellung und unser unternehmerischer Erfolg basieren auf dem Konzept der **INTEGRIERTEN LANDWIRTSCHAFT**. Gemeinsam mit unseren 200 Vertragslandwirten setzen wir ausschließlich Anbau- und Produktionsverfahren ein, die sowohl ökologischen als auch ökonomischen Erfordernissen entsprechen. Denn wir bei Agrarfrost sind überzeugt: **NUR BESTE ROHSTOFFE** sorgen für Kartoffeltiefkühlprodukte in höchster Qualität und mit bestem Geschmack – ganz im Einklang mit der Natur.

Unser wichtigster Lieferant ist die Natur. **NACHHALTIGES** und **ÖKOLOGISCHES HANDELN** ist für uns daher fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen und **VERANTWORTUNG** gegenüber Mitarbeitern, Geschäftspartnern und zukünftigen Generationen sind für uns kein Trend, sondern unternehmerisches Selbstverständnis.

Weil wir wissen, worauf es ankommt:
ERSTKLASSIGE ROHSTOFFE für besten Geschmack.

100% Kartoffelgenuss seit über 50 Jahren

QUALITÄT MADE IN GERMANY.





Die Agrarfrost Qualitätsgarantie steht seit über 50 Jahren für 100% Kartoffelgenuss **MADE IN GERMANY**. Die Qualitätskartoffeln für die Agrarfrost Produkte stammen aus nachhaltigem Anbau aus bestem deutschen Ackerland und werden ausschließlich in eigenen, deutschen Werken schonend verarbeitet.

*Guter Geschmack braucht
keine Verstärkung*

**WENIGER
IST MEHR.**



**AGRARFROST
REINHEITS-
VERSPRECHEN**

NATÜRLICHE ZUTATEN sorgen für den unverfälschten Agrarfrost-Kartoffelgeschmack.



Unser wichtigster Lieferant ist die **NATUR: DAS GANZE JAHR KONSTANTE QUALITÄT**

✔ **OHNE** Geschmacksverstärker ✔ **OHNE** Farbstoffe

✔ **OHNE** Konservierungsstoffe ✔ **OHNE** künstliche Aromen

✔ **100%** natürliche Zutaten



Geschmack ohne Grenzen

**IN ÜBER
100 LÄNDERN
HEISS
BEGEHRT.**



**GESCHMACK
OHNE GRENZEN**



Und weil Geschmack keine Grenzen kennt, sind unsere Produkte bei weltbekanntesten Fast-Food-Ketten, internationalen Food Service Distributoren bis hin zu regionalen Gastronomen in **EUROPA, SÜDAMERIKA**, den **USA, AFRIKA**, in **ASIEN-PAZIFIK** und im **MITTLEREN OSTEN** sehr gefragt.

Seit über einem halben Jahrhundert steht der Name Agrarfrost für **INNOVATIVE PRODUKTE** rund um die Kartoffel. Neben Kreativität und intensiver Marktbeobachtung ist besonders der enge Austausch mit unseren Kunden entscheidend, um stets das passende Kartoffelprodukt anzubieten. Unser Agrarfrost-Sortiment bietet so für die individuellen Anforderungen unserer Kunden und ihrer Märkte immer genau das Richtige!





*Unsere
Klassiker*
**IN BESTÄNDIG
GUTER
QUALITÄT**

DIE KNUSPRIGEN ALLROUNDTALENTE:

Variantenreich und verlässlich erfolgreich.
Solo oder als Beilage.

*Stammgast auf jeder
Speisekarte*

KÖSTLICHE KLASSIKER.

Für jede Verwendung die passende Kartoffelspezialität! **POMMES FRITES** ganz klassisch, im Grob- oder Wellenschnitt, **WEDGES** mit und ohne Schale: Mit dieser Vielfalt decken Sie die Bedürfnisse Ihrer Kunden optimal ab. Alle Varianten überzeugen mit goldgelber Farbe, hervorragendem Kartoffelgeschmack und ganzjährig **GLEICHBLEIBENDER QUALITÄT**.

✓ **KONSTANTE** ganzjährige Qualität ✓ **QUALITÄTSKARTOFFELN** aus deutschem Anbau

✓ **GLEICHMÄSSIG** goldgelb ✓ **VERSCHIEDENE** Schnittformen

POMMES FRITES NORMAL- UND FEINSCHNITT

- Die lecker-knusprigen Klassiker für die Fritteuse
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



Art.-Nr.	Produkt	
10230	Pommes Frites	Normalschnitt, 9 x 9 mm
10481	Pommes Frites	Feinschnitt, 6 x 6 mm



POMMES FRITES KLASSIKER

- Dick und knusprig, die goldene Mitte für Genießer
- Höchster Kartoffelgenuss und Extra-Qualität für die Fritteuse
- Ideal für moderne Rezepte

Art.-Nr.	Produkt	
10517	Pommes Frites	Normalschnitt, 11 x 11 mm



POMMES FRITES WELLENSCHNITT

- Besonders knusprig durch den speziellen Wellenschnitt
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Attraktives Produkt mit minimalem Handlungsaufwand



Art.-Nr.	Produkt	
10614	Pommes Frites	Wellenschnitt





STEAKHOUSE FRITES

- Grob geschnitten und groß im Geschmack
- Extra-Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Schmecken wie selbstgemacht

Art.-Nr.	Produkt	
10629	Steakhouse Frites	Grobschnitt, 20x10 mm



VEGAN

GLUTENFREI

LACTOSEFREI

Immer eine gute Wahl

OB SOMMER ODER WINTER.

UNSERE KARTOFFEL-TIEFKÜHLPRODUKTE sind:

- stets verfügbar
- zu jeder Jahreszeit beliebt
- in hochwertiger, gleichbleibender Qualität

POMMES FRITES – 90 SEK.

- Knusper-Klassiker für die Fritteuse
- Zubereitung in Rekordzeit (90 Sekunden)
- Konstante, hochwertige Qualität

Art.-Nr.	Produkt	
10303	Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9 mm
10172	Pommes Frites	Feinschnitt, 6x6 mm



POMMES FRITES WELLENSCHNITT – 90 SEK.

- Extra kross durch mehr Oberfläche
- Zubereitung in Rekordzeit (90 Sekunden)
- Hohe Effizienz und Gelingsicherheit

Art.-Nr.	Produkt	
10114	Pommes Frites	Wellenschnitt





KARTOFFELSPALTEN/WEDGES

- Lecker gewürzte, herzhafte Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt
- Frisch aus der ganzen Kartoffel hergestellt
- Delikates Geschmackserlebnis

Art.-Nr.	Produkt	
13925	Kartoffelspalten/Wedges	Gewürzt, mit Schale



VEGETARISCH

KARTOFFELSPALTEN/WEDGES

- Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt, ohne Schale
- Ungewürzt, für kreative Eigenwürzung
- Frisch aus der ganzen Kartoffel hergestellt



Art.-Nr.	Produkt	
10822	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, ohne Schale



VEGAN

GLUTENFREI

LACTOSEFREI

HALAL CONTROL

KARTOFFELSPALTEN/WEDGES

- Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt, mit Schale
- Ungewürzt, für kreative Eigenwürzung
- Voller Kartoffelgeschmack



Art.-Nr.	Produkt	
10826	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, mit Schale



VEGAN

GLUTENFREI

LACTOSEFREI

HALAL CONTROL



*Unsere
Premium Frites*

**FLEXIBLE
ZUBEREITUNG,
KONSTANTE
QUALITÄT**

ECHTER, NATÜRLICHER GESCHMACK
bei geringem Wareneinsatz.

*Extra lecker,
extrem wirtschaftlich*

ALLES BESTENS.

Die erste Wahl für hochwertige Produkte: Unsere **PREMIUM CHOICE PRODUKTE** überzeugen durch besten, vollen Kartoffelgeschmack, Größe und Qualität. Sie sind das Ergebnis höchster Ansprüche: von der Saatkartoffel unserer Landwirte bis hin zum fertigen Produkt. **DAS BESTE** für Ihre Gäste!

Qualität zahlt sich aus: Mit unseren Premium Choice Produkten erzielen Sie einen höheren Ertrag pro Kilo als bei herkömmlichen Kartoffelprodukten.



Agrarfrost Premium Produkte



günstigeres Vergleichsprodukt

✔ **AUSGESUCHTE** hochwertige Premiumkartoffeln aus deutschem Anbau

✔ **BESTE** Qualität

✔ **NOCH MEHR** Portionen pro kg für mehr Ertrag

✔ **HERVORRAGENDE** Längensortierung

DIP FRIES

- Mit kurvigem Schnitt für ein besonderes Snack-Dip-Erlebnis
- Angenehmer kartoffeliger Geschmack
- Modern und vielseitig in der Anwendung



Art.-Nr.	Produkt	
13617	DIP Fries	Bogenschnitt



VEGAN



GLUTENFREI



LACTOSEFREI



KRIXX – POMMES FRITES IM X-SCHNITT

- Extra kross durch eine größere Oberfläche
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgenuss
- Einfache und schnelle Zubereitung

Art.-Nr.	Produkt	
10036	KRIXX	X-Schnitt



VEGAN



GLUTENFREI



LACTOSEFREI



CRAZY FRITES

- Pommes Frites im Spiralschnitt mit würzigem Überzug
- Leckere Würzung, exzellente Knusprigkeit
- Beste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- ca. 30% mehr Portionen pro kg im Vergleich zu herkömmlichen Pommes Frites

Art.-Nr.	Produkt	
599	Crazy Frites	Spiralschnitt, gewürzt, aus der ganzen Kartoffel geschnitten



VEGETARISCH





GRIDDIES

- Kartoffelscheiben im Gitterschnitt mit würzigem Panadenüberzug
- Höchster Kartoffelgenuss und besonders knusprig
- Stilvoll, modern und vielfältig einsetzbar
- ca. 35 % mehr Portionen pro kg im Vergleich zu herkömmlichen Pommes Frites

Art.-Nr.	Produkt	
679	Griddies	Gitterschnitt, gewürzt



VEGETARISCH

Schnell, einfach, unkompliziert

FÜR MEHR ABWECHSLUNG.

UNSERE KARTOFFEL-TIEFKÜHLPRODUKTE:

- überzeugen durch eine problemlose Lagerung
- bieten ganz ohne Konservierungsstoffe eine lange Haltbarkeit
- garantieren bis zum MHD eine gleichbleibend hohe Qualität



Unsere
Vielfältigen
TAUSEND IDEEN
FÜR IHRE
MENÜVIELFALT

KOMFORT, KOSTENEFFIZIENZ und
KULINARISCHER GENUSS für Ihre
kreative Zusammenstellung von Menüs.

Einfach auf den Punkt

KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN.

MINIONS oder **BRATKARTOFFELN**: Für unsere vielfältigen Kartoffel-Spezialitäten verwenden wir ausschließlich beste Kartoffeln aus nachhaltigem, deutschen Anbau. Unsere Qualitätsprodukte bieten eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten: als Beilage ebenso wie als köstliches Hauptgericht.

✓ **PERFEKT** zu klassischen und modernen Gerichten

✓ **VOLLER** Kartoffelgeschmack

✓ **GLEICHBLEIBENDE** Qualität

✓ **QUALITÄTSKARTOFFELN** aus deutschem Anbau

BRATKARTOFFELN

- Lieblings-Klassiker mit vollem Kartoffelgeschmack
- Vorgebacken und blitzschnell zubereitet
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten



Art.-Nr.	Produkt	
13802	Bratkartoffeln	Kartoffelscheiben



VEGAN

GLUTENFREI

LACTOSEFREI



OVALE RÖSTI

- Hergestellt aus frisch geriebenen Kartoffeln
- Außen knusprig, innen saftig
- Geeignet zum Frühstück, als Burger-Patty oder als Beilage.
- Stückgewicht ca. 64 g, ca. 12 cm lang, 6 cm breit und 1,3 cm hoch per Rösti

Article No.	Product	
13593	Rösti	Oval



VEGETARISCH

GLUTENFREI

TATER BITES

- Aus geriebenen Kartoffeln
- Besonders knusprig und lecker im Geschmack
- Stückgewicht 10 g

Art.-Nr.	Produkt	
13904	Tater Bites	zylindrisch geformt



VEGETARISCH



*Der einfach unverbesserliche
Kartoffelspaß*

DAS HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE FAMILIE.



MINIONS

- Einzigartige 3D Kartoffelfiguren der beliebten Kinohelden
- Außen knusprig und innen kartoffelig weich
- Ohne Zusatz von Aromen und Geschmacksverstärkern
- Stückgewicht ca. 19 g bis 22 g

Art.-Nr.	Produkt	
10776	Minions	Kartoffelfiguren knusprig, lecker



VEGETARISCH

UNSERE MINIONS sind:

- perfekt als lustiger Snack und überraschende Beilage
- klein, knuffig und kartoffelknusprig
- in reinem Sonnenblumenöl vorgebacken

BEST CHOICE

Art.-Nr.	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform/ Zubereitungszeit			
									
	POMMES FRITES								
10230	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3,5			
10681	Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3			
10614	Pommes Frites – Wellenschnitt	4 x 2,5 kg	9	6	54	3,5			
10517	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3,5			
10303	Pommes Frites – 90 Sek. Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	1,5 - 2			
10172	Pommes Frites – 90 Sek. Feinschnitt, 6 x 6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	1,5 - 2			
10114	Pommes Frites – 90 Sek. Wellenschnitt	4 x 2,5 kg	9	6	54	1,5 - 2			
10629	Steakhouse Frites – Grobschnitt, 20 x 10 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	4			
13925	Kartoffelspalten/Wedges – Gewürzt, mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3 - 4	20 - 25	8-10	15 - 20
10822	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, ohne Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3 - 4		8-10	
10826	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3 - 4		8-10	

PREMIUM CHOICE

Art.-Nr.	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform/ Zubereitungszeit			
									
	POMMES FRITES								
13617	DIP Fries – Bogenschnitt	4 x 2,5 kg	9	6	54	3,5	18		15 - 18
679	Griddies – Gitterschnitt, gewürzt, aus der ganzen Kartoffel geschnitten	5 x 1,5 kg	9	6	54	3 - 4	20 - 25		15 - 20
599	Crazy Frites – Spiralschnitt, gewürzt, aus der ganzen Kartoffel geschnitten	5 x 1,5 kg	9	6	54	3 - 4	20 - 25		15 - 20

SPECIALITY CHOICE

Art.-Nr.	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform/ Zubereitungszeit			
									
	KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN								
13802	Bratkartoffeln – Kartoffelscheiben	4 x 2,5 kg	9	7	63	3,5		8	
10776	Minions – Kartoffelfiguren knusprig, lecker	5 x 1,5 kg	9	7	63	3	15 - 20		15
13593	Rösti oval	6 x 1,6 kg	9	6	54	3		7	
13904	Tater Bites	6 x 2,268 kg	9	5	45	3-4			
13905	Kartoffelpuffer	8 x 1.2 kg	9	7	63	3		5	

IHRE PRODUKTVORTEILE IM ÜBERBLICK

- Seit über 50 Jahren Erfahrung und Kompetenz in Retail und Foodservice
- Eigener integrierter Kartoffelvertragsanbau mit unseren 200 Vertragslandwirten auf bestem deutschem Ackerland
- Beste Rohstoffe und schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sorgen für Kartoffelprodukte in höchster Qualität
- Vom Saatgut bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand
- Nachhaltiges und ökologisches Handeln ist fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie
- Wirtschaftsstandort Deutschland mit eigenen Werken
- Verzicht auf Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker und 100% natürliche Zutaten sorgen für den unverfälschten AgrarFrost Kartoffelgeschmack
- Lebensmittelsicherheit durch hohe Qualitätsstandards, Normen und Zertifikate

PIKTOGRAMME ÜBERSICHT



Fritteuse



Ofen



Pfanne



Konvektomat



LACTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGETARISCH



VEGAN

GUT GESCHNITTEN

Die Produkte von Agrarfrost gibt es in unterschiedlichen Schnittformen und -größen. Entdecken Sie unsere Vielfalt und finden Sie den passenden Schnitt!

- Je größer die Querschnitte, desto länger bleiben die Pommes heiß
- Je kleiner die Querschnitte, desto kürzer ist die Frittierzeit
- Je kleiner die Querschnitte, desto mehr Crunch und Röstaromen
- Wellenschnitt vergrößert die Oberfläche und erhöht den Crunch
- Je länger die Pommes und je kleiner die Querschnitte, desto größer ist das Schüttvolumen

Feinschnitt Pommes Frites

6x6 mm



Normalschnitt Pommes Frites

9x9 mm

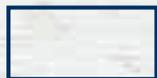


11x11 mm



Grobschnitt Pommes Frites

20 x 10 mm



Wellenschnitt Pommes Frites

12x12 mm



Normalschnitt Wedges

8er-Teilung



ALLERGENE

Art.-Nr.	Produktname	Eier und Eier- erzeugnisse	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Milch und Milcherzeug- nisse einschl. Lactose
BEST CHOICE				
10303	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm			
10481	Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm			
10614	Pommes Frites – Wellenschnitt			
10517	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 mm			
10303	90 Sek. Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm			
10172	90 Sek. Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm			
10114	90 Sek. Pommes Frites – Wellenschnitt			
10629	Steakhouse Frites – Grobschnitt, 20 x 10 mm			
13925	Kartoffelspalten/Wedges – Gewürzt, mit Schale	○	●	○
10822	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, ohne Schale			
10826	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, mit Schale			
PREMIUM CHOICE				
13617	Dip Fries			
679	Griddies - Gitterschnitt, gewürzt	○	●	○
599	Crazy Frites - Spiralschnitt, gewürzt	○	●	○
SPECIALITY CHOICE				
13802	Bratkartoffeln – Kartoffelscheiben			
10776	Minions			
13593	Rösti oval	○		○
13904	Tater Bites	○	○	○
13905	Kartoffelpuffer	●	○	○

● ist im Produkt enthalten ○ kann Spuren enthalten

10 TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG

1



Pommes Frites bei -18°C lagern.

2



Pommes Frites nicht antauen lassen, angetaute Pommes Frites nicht wieder einfrieren.

3



Pommes Frites Menge an die Fritteuse anpassen. Es gilt: 100g Produkt pro Kilowatt Fritteusenleistung und pro Liter Fett.

4



Pommes Frites in hochwertigem Fett garen, denn frittierte Produkte nehmen den Geschmack des Fetts auf.

5



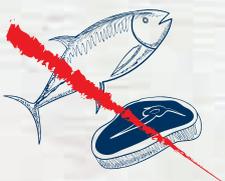
Pommes Frites nicht zu heiß frittieren. Die optimale Öltemperatur liegt bei $170-175^{\circ}\text{C}$.

6



Pommes Frites in der Fritteuse nur leicht schütteln, um Brüche zu vermeiden.

7



Pommes Frites nicht zusammen mit Fleisch oder Fisch frittieren, die Aromen übertragen sich auf das Produkt.

8



Fertig zubereitete Pommes Frites schnell verbrauchen. Nach dem Frittieren nimmt die Knusprigkeit stetig ab.

9



Pommes Frites nur in kleinen Mengen warm halten.

10



Pommes Frites offen stehen lassen, damit der Wasserdampf entweichen kann.

Für alle Produkte gilt: um ein optimales Ergebnis zu erreichen, immer die Zubereitungshinweise auf der Verpackung beachten. Einwandfrei funktionierende Geräte verwenden. Bis zu einer goldgelben Farbe backen, braten oder frittieren und Produkte nicht zu lange zubereiten. Bei Zubereitung kleinerer Mengen ggf. die Zubereitungszeit verkürzen. Fittierkorb nicht überfüllen. Ofenerzeugnisse nach der Hälfte der Backzeit wenden. Weitere Hinweise für eine optimale Zubereitung und eine Farbkarte für Pommes frites finden Sie unter www.goodfries.eu



Wir setzen Beutelverpackungen mit deutlich **GERINGEREM PLASTIKANTEIL** bei gleicher Haptik ein.

*Ausgezeichnet für Mensch
und Umwelt*

QUALITÄT MIT BRIEF UND SIEGEL.

Die Lebensmittelsicherheit und Qualität unserer Produkte hat für uns oberste Priorität. Folgenden Qualitätsstandards, Normen und Zertifikaten entspricht das **AGRARFROST QUALITÄTSMANAGEMENT:**

- **AIB** (American Institute of Baking/Aldrup)
- **DIN EN ISO 14001** (environmental management system)
- **DIN EN ISO 50001** (energy management system)
- **Halal** (nur für bestimmte Produkte)
- **IFS** (International Featured Standards)
- **RSPO** (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
- **ZNU** (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung/Aldrup)
- **Social**-Standard
- **Q&S**-Standard



Die ZNU ist ein praxisorientiertes **FORSCHUNGSINSTITUT** in der Fakultät Wirtschaftswissenschaften der Universität Witten/Herdecke und wurde als Nachhaltigkeitsinitiative von Wirtschaft und Wissenschaft gegründet.



FOODSERVICE

Agrarfrost GmbH

Aldrup 3 • 27793 Wildeshausen

Phone +49 (0) 44 34 / 87-0 • Fax +49 (0) 44 34 / 12 64

e-Mail: foodservice-sales@agrarfrost.de • www.agrarfrost-foodservice.de

