

Die süße Mahlzeit des Jahres



Bielefeld, Januar 2024 – Frischer Wind im Nahrungsmittel-Sortiment von Dr. Oetker: Die Süße Mahlzeit des Jahres Grießbrei Himbeer Bourbon-Vanille ergänzt ab Februar 2024 das vielfältige Angebot der Süßen Trockenfertiggerichte von Dr. Oetker. Mit einer Kombination aus cremig-zartem Grießbrei, fruchtigen Himbeerstückchen und gemahlener Bourbon-Vanilleschote überzeugt das zubereitete Produkt mit einer modernen Interpretation des Klassikers als Limited Edition. Die trendige Geschmackskombination aus Himbeere und Bourbon-Vanille sowie die schnelle und einfache Zubereitung sprechen alle Genießerinnen und Genießer an, die sich in kurzer Zeit mit einem leckeren Grießbrei verwöhnen möchten.

Die Produkte aus dem Bereich Süße Trockenfertiggerichte von Dr. Oetker sind seit über 20 Jahren bewährt und beliebt. Nun erhält das für Klassiker wie Milchreis oder Grießbrei bekannte Sortiment Zuwachs: Die Süße Mahlzeit des Jahres Grießbrei Himbeer Bourbon-Vanille ergänzt das Sortiment ab Februar 2024 als Limited Edition und sorgt so für neue süße Genussmomente. Der Grießbrei des Jahres überzeugt durch eine schnelle und einfache Zubereitung und garantiert dabei ein lecker abgestimmtes Geschmackserlebnis: Dafür zunächst 400 ml Milch in einem Topf sprudelnd aufkochen las-

sen. Daraufhin den Topf vom Herd nehmen, die Mischung unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa eine Minute kräftigiterrühren. Anschließend den fertigen Grießbrei fünf Minuten stehen lassen und vor dem Servieren nochmals gut durchrühren. Für eine vegane Zubereitung wird einfach ein Pflanzendrink anstelle von Milch verwendet. Der Nutri-Score des mit Milch zubereiteten Produkts beträgt B.

Die unverbindliche Preisempfehlung für die Dr. Oetker Süße Mahlzeit des Jahres Grießbrei Himbeer Bourbon-Vanille beträgt 1,49 €. Die Verkaufseinheit an den Handel enthält 24 Packungen.



„Mit der beliebten Kombination aus Bourbon-Vanille und Himbeere sorgt die neue Süße Mahlzeit des Jahres für ein fruchtig-leckeres Geschmackerlebnis. Die Limited Edition bringt Abwechslung in das Sortiment unserer süßen Trockenfertiggerichte.“

Carolin Goecke, Junior Brand Managerin STFG

Produkteigenschaften:



Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2024

Nutzung: Abdruck bis Januar 2025 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland
Brand and Product Communication

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

LinkedIn 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 