



LoVE it! – Pflanzlicher Pudding-Genuss

Bielefeld, Januar 2021 – Cremig-leckeren Dr. Oetker Pudding gibt es ab Februar 2021 erstmalig auch auf pflanzlicher Basis. LoVE it! kommt zum Start in den beliebten Puddingsorten Bourbon-Vanille und Schokolade ins Kühlregal. Das Dessert wird mit Mandeln hergestellt und verspricht Pudding-Genuss, wie man ihn von Dr. Oetker kennt. Mit einem emotionalen Verpackungsdesign spricht LoVE it! alle Genießer an, die pflanzlicher Ernährung aufgeschlossen gegenüberstehen und gleichzeitig auf der Suche nach vertrauten Genussmomenten sind.

Pflanzlich, cremig, lecker

Cremig-leckerer Pudding auf pflanzlicher Basis in zwei beliebten Sorten: Mit **LoVE it!** erweitert **Dr. Oetker** sein umfangreiches Sortiment im Bereich Frischedessert nun erstmalig um zwei vegane Desserts. Der pflanzliche Pudding kommt ab **Februar 2021** in den Sorten **Bourbon-Vanille** und **Schokolade** im 400-Gramm-Becher ins Kühlregal. LoVE it! stellt eine genussvolle Dessert-Alternative für alle Puddingliebhaber dar, die pflanzlicher Ernährung aufgeschlossen gegenüberstehen – ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch. Zur Herstellung des Produktes werden Mandeln verwendet, die zu einer hellen Paste verarbeitet werden. In Kombination mit braunem Rohrzucker und den jeweils sortentypischen geschmacksgebenden Zutaten wie echter Bourbon-Vanille oder veganer Schokolade verspricht LoVE it! einen cremig-leckeren Genussmoment, wie man ihn von Dr. Oetker gewohnt ist.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für einen Becher Dr. Oetker LoVE it! pflanzlicher Pudding (400 g) beträgt 1,99 Euro. Die Sorten Schokolade und Bourbon-Vanille sind in sortenreinen 6er-Steigen erhältlich.



„LoVE it! ist das Dessert für alle Genießer, die pflanzlicher Ernährung aufgeschlossen gegenüberstehen. Beide Sorten sind cremig-lecker und geschmacklich überzeugend - wie man es von Dr. Oetker Pudding kennt!“

Sandra Friedrich, Senior Produktmanagerin Frischedessert

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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2021

Nutzung: Abdruck bis Juli 2021 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
Marken- und Produkt-PR

Julian Loges
PR-Manager Dessert
Fon: 05 21 / 155 – 26 11
julian.loges@oetker.com

[Linked in](#)

Hannah Strüver
Leiterin Marken- und Produkt-PR
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

[XING](#) [Linked in](#)