



Mal süß, mal pikant – immer vegan

Ettlingen, Februar 2023 – Ab März 2023 bereichert Dr. Oetker Professional sein Dessert-Sortiment um vier zeitgemäße Innovationen: Mit drei Dessertpulvern für vegane Mousse und einer veganen Basis für Creme bringt das Unternehmen die ersten Produkte dieser Art auf den deutschen GV-Markt. Gleichzeitig wird Dr. Oetker Professional dem wachsenden Markt für vegane Produkte gerecht.

Der Markt für vegane Produkte wächst genauso kontinuierlich wie die Nachfrage nach veganen Desserts, die nicht nur für Veganerinnen und Veganer interessant sind. Mit drei **Dessertpulvern für vegane Mousse** und einer **veganen Basis für Creme** bedient Dr. Oetker Professional diese Entwicklung. Dabei eignet sich die neutrale Basis für die Zubereitung von süßen Nachspeisen, aber auch für herzhaftere Rezepte wie Brotaufstriche. Alle Produkte zeichnen sich – wie bei Dr. Oetker Professional üblich – durch ihr unkompliziertes Handling aus.

Ganz klassisch oder fruchtig – die veganen Mousses

Mousse au Chocolat ist von den Dessert-Speisekarten nicht wegzudenken und für viele ein echtes Lieblingsdessert. Ab März 2023 müssen auch diejenigen, die sich dauerhaft vegan ernähren oder immer mal wieder zu veganen Alternativen greifen, nicht mehr auf den Klassiker verzichten. Neben der **veganen Mousse au Chocolat** führt Dr. Oetker



Presseinformation

Professional mit der **veganen Mousse Vanille-Geschmack** und der **veganen Mousse Himbeer-Geschmack** gleich drei Dessertpulver auf pflanzlicher Basis ein. Im Bereich der Mousse-Dessertpulver ist Dr. Oetker Professional damit Vorreiter auf dem deutschen GV-Markt. Alle drei Produkte sind frei von laktosehaltigen Zutaten und lassen sich unkompliziert ohne Kochen zubereiten. Zum Aufschlagen der Mousses können alle gängigen pflanzlichen Milchalternativen verwendet werden. Eine wiederverschließbare Verpackung, die ebenfalls komplett vegan und für die Platzierung in C&C-Märkten auffallend gestaltet ist, macht eine praktische Lagerung problemlos möglich. Dabei zeichnen sich die veganen Mousses von Dr. Oetker Professional durch eine hohe Ergiebigkeit aus: Eine Packung ergibt ca. 44 bzw. 46 Portionen à 60 g.

Vegane Basis für vielfältige Ideen

Ob süßes Cremedessert, pikanter Aufstrich oder Dip – die vegane Basis für Creme von Dr. Oetker Professional lässt Raum für Kreativität. Genau wie die veganen Mousses ist auch die vegane Basis für Creme frei von laktosehaltigen Zutaten und unkompliziert im Handling. Alle gängigen Milchalternativen können für die Zubereitung ohne Kochen verwendet werden: Einfach das Dessertpulver in den kalten Pflanzendrink einrühren, für ca. fünf Minuten aufschlagen und anschließend nach Belieben – zum Beispiel mit Fruchtmarkt, Likör, Dessertsoße, Gemüsepüree oder -pasten – aromatisieren. Die vegane Verpackung sticht im C&C-Markt-Umfeld durch ihr auffälliges Design ins Auge und ergibt ca. 41 Portionen à 60 g.

Mit den veganen Dessertneuheiten entspricht Dr. Oetker Professional nicht nur der Marktentwicklung, sondern auch dem Anspruch der Dr. Oetker Sustainability Charter, in der sich das Unternehmen selbst dazu verpflichtet künftig für noch mehr nachhaltige Genussmomente zu sorgen.



„Vegane Ernährung ist längst mehr als nur ein Trend. Mit unseren veganen Dessertneuheiten machen wir zeitgemäße Angebote für vielfältige gastronomische Umfelder. Gleichzeitig liefern wir echte Neuheiten für den deutschen GV-Markt.“

Larissa Lauseker, Business Managerin Dessert



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>

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Februar 2023

Nutzung: Abdruck bis September 2023 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:

Matthias Hanigk

Fon: 07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com

[**Linked** !\[\]\(84f47badaad7772cd95667a7c387a639_img.jpg\)](#)