



Noch mehr Pizza und Pinsa für Profis

Ettlingen, Dezember 2023 – Mit Pinsa- und Pizza-Neuheiten, auch im Mini-Format, ergänzt Dr. Oetker Professional ab Februar 2024 die bereits vielfältige Auswahl. Das Konzept Pizza Perfettissima wird um drei neue Varianten erweitert – darunter eine Base Bianca, also ein unbelegter Pizza-Boden mit heller Crème-Fraîche-Sauce zum Selbstbelegen. Mit der La PINSA! Base Pura bietet Dr. Oetker Professional auch im trendigen Pinsa-Sortiment einen unbelegten Boden, der viel Raum für kreative Ideen lässt. Zudem wird das Konzept um die Sorte Pancetta e Cipolla erweitert. Ganz neu bei Dr. Oetker Professional: der Mini-Pizza Trio-Mix – ein Mischkarton mit Mini-Steinofenpizzen in den Sorten Margherita, Salami und Spinat.

Gleich sechs Neuheiten sorgen ab Februar 2024 für noch mehr Pizza-Sortimentsvielfalt bei Dr. Oetker Professional. Allein das 2020 eingeführte Konzept Pizza Perfettissima wird um drei Varianten erweitert, darunter die unbelegte **Base Bianca**, ein mit Crème-Fraîche-Sauce versehener Perfettissima-Boden, der den Trend zu hellen Pizza-Saucen aufgreift und die ideale Basis für eigene Pizza-Kreationen ist. Ein locker-knuspriger Rand und eine ungleichmäßige Form zeichnen den auf Stein vorgebackenen Boden¹ aus, den alle Varianten der Perfettissima gemeinsam haben. Ebenfalls neu: die Pizza Perfettissima **Gusto Fajita**, herzhaft belegt mit Rinderhackfleisch, gegrillter Paprika, Zwiebeln und feinem Mozzarella. Vervollständigt wird die Auswahl mit der Pizza Perfettissima **Piccola Salame**, einer kleineren Variante der Pizza Perfettissima mit einem Durchmesser von 22 cm, die mit einer Auflage aus Putensalami mit Rind sowie feinem Mozzarella überzeugt.

Eine Verkaufseinheit der Pizza Perfettissima Base Bianca beträgt 10 Stück à ca. 325 g.

¹ Ausgenommen ist lediglich die Pizza Perfettissima Base glutenfrei, die aus Verarbeitungsgründen nicht auf Stein vorgebacken wird.



Presseinformation

Ein Gebinde der Pizza Perfettissima Gusto Fajita umfasst 5 Stück à ca. 455 g. Bei der Pizza Perfettissima Piccola Salame sind 18 Pizzen à ca. 242 g in einer Verkaufseinheit enthalten.

Oval geformt, rund im Geschmack

Pinsa ist und bleibt ein Trend-Thema. Mit der La PINSA! **Base Pura** bietet Dr. Oetker Professional ab Februar 2024 erstmals eine unbelegte Sorte, die ganz nach eigenen Vorstellungen belegt werden kann. Egal, ob mit Tomatensauce, Pesto oder heller Sauce – mit der Base Pura lassen sich vielfältige Kreationen zubereiten, die unterschiedlichsten Anlässen, Umfeldern und Zielgruppen entsprechen. Einen Hauch von Flammkuchen-Feeling bringt die Variante **Pancetta e Cipolla** ins La PINSA! Sortiment. Für einen harmonischen und an Flammkuchen erinnernden Geschmack sorgt eine Auflage aus Crème-Fraîche-Sauce, Pancetta und roten Zwiebeln. Typisch für beide Pinsa-Neuheiten ist der oval ausgeformte Boden, der aus Weizen-, Dinkel- und Reismehl sowie mit Sauerteig hergestellt wird. So entsteht ein luftiger und zugleich knuspriger Boden mit überzeugender Handmade-Optik, der im Steinofen vorgebacken wird und eine schöne Porung hat.

Sowohl Pizza Perfettissima als auch La PINSA! überzeugt mit einem durchdachten 360-Grad-Ansatz. So bietet Dr. Oetker Professional innerhalb beider Konzepte mehr als köstliche Produkte. Auf die Pizza bzw. Pinsa abgestimmte Öfen stellt das Unternehmen in Kooperation mit Technik-Partnern bei Bedarf zur Verfügung. Werbematerialien und Rezeptideen gehören ebenfalls zum umfangreichen Leistungspaket, an dem sich Gastronomen bedienen können.

Kleine Größe, großer Geschmack!

Pizza im Fingerfood-Format bietet der neue **Mini-Pizza Trio-Mix** von Dr. Oetker Professional. Ein Mischkarton enthält insgesamt 160 Mini-Pizzen à ca. 30 g in den drei Sorten Margherita, Salami und Spinat. Mit einem Durchmesser von 6 cm eignen sich die kleinen Pizzen ideal als Snack auf die Hand. Die neuen Minis sind auf Stein vorgebacken und schmecken warm oder auch kalt lecker. Der Mini-Pizza Trio-Mix erweitert das breite Pizza-Angebot von Dr. Oetker Professional, das neben klassischen Pizzen bereits handliche Pizza Snacks beinhaltet, um eine ganz neue Form des runden Lieblingsgerichts.



Presseinformation



„Klassische Pizza, trendige Pinsa und Mini-Pizza – Dr. Oetker Professional sorgt mit den Neueinführungen für noch mehr Auswahl, die für jedes gastronomische Umfeld eine köstliche Lösung bietet.“

Alena Springer, Business Managerin Pizza

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), Dezember 2023

Nutzung: Abdruck bis Juli 2024 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

07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)