

Schnell und einfach zum Lieblings-Fruchtaufstrich



Bielefeld, Januar 2024 – Mit dem neuen Dr. Oetker Lieblings-Fruchtaufstrich zum Selbermachen lässt sich ein fruchtig-leckerer Aufstrich für das Frühstück zaubern – einfach, schnell und ganz ohne Kochen. Die Innovation ergänzt ab März 2024 das Einkoch-Sortiment von Dr. Oetker und spricht vor allem die jüngere Zielgruppe an. Mit dem Fruchtaufstrich können abwechslungsreiche Genussmomente für das Frühstück mit der persönlichen Lieblingsfrucht zubereitet werden.

Ein ausgiebiges Frühstück macht den Start in den Tag besonders lecker. Für viele Genießerinnen und Genießer darf ein fruchtiger Aufstrich für das Brötchen dabei nicht fehlen. Mit dem neuen Dr. Oetker Lieblings-Fruchtaufstrich können ab März 2024 abwechslungsreiche Genussmomente mit der persönlichen Lieblingsfrucht schnell und ohne Kochen selbst gezaubert werden. Ob klassisch mit Erdbeeren oder exotisch mit Ananas oder Kiwi, es lassen sich immer wieder neue Kreationen ausprobieren. Dazu werden 200 g Früchte nach Wahl vorbereitet, kurz püriert und anschließend gemeinsam mit der Mischung für Fruchtaufstrich etwa eine Minute weiter püriert. Den fertigen Fruchtaufstrich dann in ein sauberes, verschließbares Glas füllen und bis zum Verzehr kaltstellen oder direkt genießen. Die Zubereitung ergibt ein Glas (ca. 250 ml) Fruchtaufstrich und hält sich einige Tage lang im Kühlschrank. Die kurze Haltbarkeit ist durch den bewussten Verzicht auf Konservierungsstoffe im Produkt begründet. Je nach Vorliebe schmeckt der

Fruchtaufstrich lecker auf Brot oder Brötchen, im Joghurt, zu Pancakes oder Croissants. Die Mischung für Fruchtaufstrich enthält lediglich drei Zutaten und ist vegan.

Die unverbindliche Preisempfehlung für eine Packung Dr. Oetker Fruchtaufstrich beträgt 0,99 €. Die Verkaufseinheit an den Handel beträgt 12 Stück.



„Mit dem Dr. Oetker Lieblings-Fruchtaufstrich lässt sich schnell und einfach ein fruchtig-leckerer Aufstrich mit einer Frucht nach Wahl zaubern. Perfekt für die junge Zielgruppe!“

Carolin Goecke, Junior Brand Managerin Einkochen

Nachhaltige 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 August 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:

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

Linked 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 