



Köstlich, fix & fertig – neue Vanillesauce von Dr. Oetker Professional

Ettlingen, August 2024 – Eine köstliche Vanillesauce gehört zu vielen Süßspeisen und Desserts einfach dazu. Ab Mitte September 2024 können süße Mahlzeiten wie Topfenknödel, Kaiserschmarrn, Palatini oder Waffeln mit der neuen und servierfertigen Vanillesauce von Dr. Oetker Professional besonders schnell abgerundet werden. Einfacher und leckerer geht es nicht!

Für so manchen kann es gar nicht genug Vanillesauce zum Dessert sein! Und auch neben süßen Gerichten wie Kaiserschmarrn, Palatini oder Apfelstrudel hat der Klassiker unter den Dessertsaucen seinen festen Platz. Besonders schnell und unkompliziert findet die servierfertige Vanillesauce von Dr. Oetker Professional ihren Weg auf Dessertteller oder in Nachschälchen. Ab Mitte September 2024 ist das High-Convenience-Produkt im praktischen Tetra Pak® erhältlich. Die neue Vanillesauce ist kalt und warm verwendbar und ergänzt die beliebte Auswahl an Dessertsoßenpulvern zum Kochen oder ohne Kochen um eine servierfertige Variante.

Aufreißen, portionieren, fertig!

Es braucht nicht einmal eine Schere, um diversen Speisen mit Vanillesauce ein köstliches i-Tüpfelchen zu verleihen: einfach den Tetra Pak® an der perforierten Stelle aufreißen, die Sauce portionieren und fertig! Ohne Vorkenntnisse lassen sich Desserts und süße Mahlzeiten so für jedermann hochwertig abrunden. Bei Bedarf kann die Konsistenz der servierfertigen Vanillesauce von Dr. Oetker Professional mit Milch angepasst werden. Das Produkt ist ungekühlt haltbar, sollte nach dem Öffnen aber innerhalb von drei Tagen (bei einer Lagerung im Kühlschrank) verbraucht werden. Es ist sowohl für das Bain-Marie als auch für die Mikrowelle (ohne Verpackung) tauglich und damit besonders vielseitig einsetzbar.

Perfekt für den C&C-Markt wird die neue Vanillesauce im gestalteten Tetra Pak® angeboten.

Desserts sind die Kernkompetenz von Dr. Oetker Professional

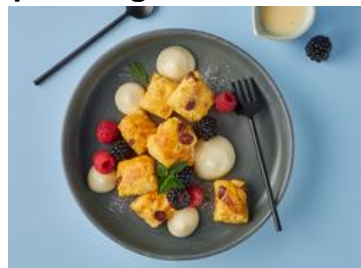
Im Jahr 1894 brachte der Apotheker Dr. August Oetker sein erstes Puddingpulver auf den Markt. Kurze Zeit später gehörten auch Gebinde für Großverbraucher zum Angebot. Desserts gehören also zur Kernkompetenz von Dr. Oetker Professional, die sich im vielfältigen Sortiment widerspiegelt: Ob fertige Desserts, Dessertpulver, Dessertsoßen oder passende Dekore – ein breites Angebot an attraktiven und praktischen Produkten steht der Gastronomie, ausgerichtet auf ihre Zielgruppen, zur Wahl. Dabei kommt die unkomplizierte Zubereitung dem Fachkräftemangel und gleichzeitig dem zunehmenden Zeitdruck in der Branche entgegen.



Ideal kombiniert: unsere Empfehlungen zur servierfertigen Vanillesauce



Topfenknödel
Zwetschge und Marille



Kaiserschmarrn
mit oder ohne Rosinen



Palatini
Topfen, Nougat und Apfel



„Vanillesauce ist der absolute Klassiker unter den Dessertsaucen! Mit unserer servierfertigen Vanillesauce sind Desserts und süße Mahlzeiten im Handumdrehen abgerundet. Das spart Zeit in der Gastronomie und ist für die Gäste gleichzeitig einfach lecker.“

Larissa Lauseker, Business Managerin Dessert



Presseinformation

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Februar 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:

Matthias Hanigk

07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com

[Linked !\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\)](#)