



Rucola auf Tradizionale Art!

Bielefeld, Mai 2023 – Nussig-scharfer Rucola und Cherrytomaten-Scheiben auf würzigem Sauerrahm sind die Zutaten der neuen Pizza Tradizionale Bianca Rucola von Dr. Oetker. Ab Juni 2023 ergänzt sie die vegetarische Tiefkühlpizza-Auswahl um eine weitere, trendige Sorte. Basis ist der typische, direkt auf Stein gebackene Tradizionale-Boden.

Rucola ist in der italienischen Küche fest verwurzelt und hat sich längst zu einer beliebten Auflage für Pasta und Pizza entwickelt. Ab Juni 2023 gibt es die Rauke – im Italienischen Rucola – auch bei der Pizza Tradizionale von Dr. Oetker: Die Sorte **Bianca Rucola** ist reichhaltig belegt mit nussig-scharfem Rucola, köstlichen Cherrytomaten-Scheiben, feinem Mozzarella und aromatisch-würzigem Sauerrahm. Platz finden alle Zutaten auf dem beliebten Tradizionale-Boden: mit nativem Olivenöl verfeinert, direkt auf Stein gebacken, wunderbar knusprig und zugleich locker-luftig.

Beliebt, lecker, Rucola!

Rucola ist begehrt: Die La Mia Grande und La Mia Pinsa Varianten mit Rucola gehören schon heute zu den Top-3-Sorten im jeweiligen Sortiment.¹ Mit der Pizza Tradizionale Bianca Rucola erweitert Dr. Oetker seine Auswahl um eine trendige Neuheit, die gewohnt unkompliziert in der Zubereitung ist: Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220 °C; Heißluft 200 °C), tiefgefrorene Pizza auf dem Rost in der Mitte des Backofens für 13 bis 15 Minuten backen, fertig!



Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Pizza Tradizionale Bianca Rucola von Dr. Oetker beträgt 3,69 €.



„Rucola ist begehrt – das schafft beste Voraussetzungen für die Einführung unserer neuen Pizza Tradizionale Bianca Rucola.“

Marjana Weleda, Brand Managerin Tradizionale

Quellen:

¹ Nielsen MarketTrack, VM insg., Sortenranking nach prop. Ø Absatz, FY 2022

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis November 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:

Dr. Oetker Deutschland
Brand and Product Communication

Matthias Hanigk
Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza
Fon: 05 21 / 155 – 29 98
matthias.hanigk@oetker.com

[Linked in](#)

Hannah Strüver
Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

[Linked in](#) XING