

And the VEGAN AWARD goes to... Bistro Baguette!



Bielefeld, April 2024 – Alljährlich prämiert PETA Deutschland innovative, vegane Produkte. Bereits zum dritten Mal in Folge darf sich Dr. Oetker über eine der Auszeichnungen freuen: Nach der Ristorante Pizza Margherita Pomodori und La Mia Pinsa Spinat, erhält nun das Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan den PETA VEGAN AWARD 2024 im Bereich Food. In der Kategorie „Bestes veganes Tiefkühlgericht“ konnten sich die Baguette-Hälften von Dr. Oetker durchsetzen.

„Dr. Oetker zeigt mit seinem Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan vorbildlich, dass tierfreundliche Geschmackssensationen jederzeit möglich sind und beliebte Klassiker als vegane Neuheiten lanciert werden können. Eine rein pflanzliche Ernährungsweise ist genussvoll, kreativ und nachhaltig – für Mensch, Tier und Umwelt. Wir gratulieren zum Gewinn des PETA VEGAN AWARDS in der Kategorie ‚Bestes veganes Tiefkühlgericht‘“, so Harald Ullmann, Mitgründer und 2. Vorsitzender von PETA Deutschland. Bereits zum dritten Mal in Folge zeichnet die Tierschutzorganisation Dr. Oetker mit einem Award aus. Mit dem Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan wird in diesem Jahr das erste vegane Baguette aus dem beliebten Tiefkühlsnack-Sortiment prämiert, das seit Juni 2023 erhältlich ist. Die Sorte zeichnet sich durch eine Auflage aus einer würzigen Tomatensoße, Brokkoliröschen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und einem pikanten Topping auf Erbsenprotein-Basis aus. Chipsbrösel sorgen für einen besonderen Crunch. Ein Hauch von Chili und eine leichte BBQ-Note runden die Rezeptur ab.

Bewusster entscheiden und genießen

Als Markenhersteller hat Dr. Oetker den Anspruch, dass sich jede Konsumentin und jeder Konsument im vielfältigen Sortiment wiederfinden kann. Die Einführung neuer Produkte wie dem Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan erweitert die vegane Auswahl. Denn nicht nur die Gruppe der Veganerinnen und Veganer wächst, sondern vor allem auch die der Flexitarierinnen und Flexitarier. Allen möchte Dr. Oetker die Möglichkeit bieten, sich jeden Tag und aus jedem Bedürfnis heraus für eines seiner Produkte entscheiden zu können. Dies entspricht auch dem Ziel der Dr. Oetker Sustainability Charter, innovative und nachhaltigere Nahrungsmittel anzubieten, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren sowie bis 2050 klimaneutral in allen direkten und indirekten Einflussbereichen zu sein.

Veganer Genuss – von PETA Deutschland ausgezeichnet



2022 | Beste vegane Pizza:
Ristorante Pizza Margherita Pomodori



2023 | Beste vegane Pinsa:
La Mia Pinsa Spinat



2024 | Bestes veganes Tiefkühlgericht:
Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Dezember 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

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

LinkedIn

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn