



Neu im veganen Verfeinerungssortiment: Cuisine VEGA

Bielefeld, September 2022 – Ab Oktober 2022 erhält die Familie der veganen Verfeinerungsprodukte Zuwachs im Kühlregal: Mit Cuisine VEGA erweitert Dr. Oetker das Sortiment um ein weiteres innovatives Produkt. Die neue pflanzliche Kochcreme auf Hafer- und Rapsölbasis verfeinert Soßen, Pfannengerichte und Aufläufe und liefert vielseitige Verwendungsanlässe, die Lust auf pflanzliche Ernährung machen.

Pflanzlich verfeinern und genießen

Pflanzliche Ernährung ist kreativ, vielseitig und lecker. Passend zur wachsenden Begeisterung für veganes Kochen präsentiert Dr. Oetker mit Cuisine VEGA die dritte pflanzliche Alternative im beliebten Verfeinerungssortiment. Das neue Produkt auf Hafer- und Rapsölbasis lässt sich wie Sahne zum Kochen verwenden, eignet sich mit einem süß-milden Geschmack perfekt als Grundlage für viele Gerichte und überzeugt durch eine cremig-flüssige Konsistenz. Egal ob als Basis für Pastasoußen und Pfannengerichte, als cremige Komponente in Suppen oder als raffinierte Verfeinerung für Aufläufe: Cuisine VEGA enthält 12 % Fett und macht die pflanzliche Küche noch vielfältiger. Das Neuprodukt ist mit dem Nutri-Score B gekennzeichnet, der im Rahmen der Dr. Oetker [Sustainability Charter](#) Konsumentinnen und Konsumenten eine bessere Vergleichbarkeit und somit eine bewusste Kaufentscheidung ermöglicht.

Das vegane Verfeinerungssortiment von Dr. Oetker umfasst ab Oktober 2022 folgende Produkte:

- **Cuisine VEGA**
- **Creme VEGA**
- **Creme VEGA mit Gartenkräutern**



Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für einen Becher Dr. Oetker Cuisine VEGA (250 ml) beträgt 1,39 Euro.



„Mit Cuisine VEGA bietet Dr. Oetker nun noch mehr Möglichkeiten, die vielseitige pflanzliche Ernährung zu entdecken und leckere vegane Rezepte auszuprobieren.“

Lars Haupt, Junior Brand Manager Frischedesserts

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 Fotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), September 2022

Nutzung: Abdruck bis März 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 & Product Communication



Julian Loges
Communication Business Partner
& Media Spokesperson Dessert
Fon: 05 21 / 155 – 26 11
julian.loges@oetker.com



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

