



### **Pinsa, Rucola, deliziosa!**

**Bielefeld, Mai 2022 – Ab Juni 2022 bekommt La Mia Pinsa von Dr. Oetker farbenfrohen Sortenzuwachs: Die „La Mia Pinsa Rucola, Tomaten, Mozzarella & Pecorino“ kombiniert unter anderem grünen Rucola mit roten und gelben Cherrytomaten auf dem ovalen Pinsa-Boden.**

Nussig-scharfer Rucola, feiner Mozzarella, marinierte Cherrytomaten und aromatischer Pecorino – so schmeckt Italien – und die neue La Mia Pinsa von Dr. Oetker! Ab Juni 2022 ergänzt die **La Mia Pinsa Rucola, Tomaten, Mozzarella & Pecorino** die vegetarische Pinsa-Auswahl in den Tiefkühltruhen. Dabei zeichnet sich die Sorte neben der typisch italienischen Auflage durch den charakteristischen La Mia Pinsa Boden aus: außen knusprig, innen luftig und aus drei Mehlsorten (Weizenmehl, Reismehl, Dinkelmehl) sowie mit Sauerteig hergestellt. Auf Stein vorgebacken und mit ihrer einzigartigen ovalen Form, ist jede Pinsa ein Unikat.

#### **Ein Gefühl von Italien ab dem ersten Bissen**

Eine kulinarische Reise nach Italien kann mit der La Mia Pinsa Rucola von Dr. Oetker so einfach sein: Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, danach die Tiefkühlpinsa aus der Folie nehmen und für 11-13 Minuten in der Mitte des Backofens aufbacken. Pinsa herausnehmen, schneiden und genießen! Die Zubereitung gelingt damit genauso leicht wie bei den anderen drei Sorten des La Mia Pinsa Sortiments von Dr. Oetker:



- **La Mia Pinsa Rindersalami mit roten Zwiebeln**
- **La Mia Pinsa Mozzarella, Tomaten-Mix & Pecorino**
- **La Mia Pinsa Spinat, Tomaten-Mix & vegane Käsealternative (vegan)**

Schon seit der Einführung im November 2021 tragen alle La Mia Pinsa Varianten den Nutri-Score auf der Vorderseite der Verpackung. So auch die neue La Mia Pinsa Rucola, Tomaten, Mozzarella & Pecorino, die mit einem hellgrünen B gekennzeichnet ist. Um eine bewusste Kaufentscheidung auch darüber hinaus zu unterstützen, geben auf der Rückseite der Verpackung neue Icons mit den Aussagen „Ohne zugesetzte Farbstoffe“ und „Ohne Geschmacksverstärker“ noch mehr Aufschluss über die Produkteigenschaften. Dr. Oetker versteht dies als wichtigen Schritt, um Verbraucher\*innen vollständige Transparenz zu Nährwerten und Inhaltsstoffen zu bieten und zahlt damit auf das in der Dr. Oetker Sustainability Charter festgelegte Ziel ein, bestmögliche Transparenz zu liefern.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die **La Mia Pinsa Rucola, Tomaten, Mozzarella & Pecorino** von Dr. Oetker beträgt 2,99 €.



„Die La Mia Pinsa Rucola bringt die Trendzutat Rucola auf den unverkennbaren La Mia Pinsa Boden – knuspriger Genuss wie in Italien!“

Mareike Heß, Brand Managerin La Mia Pinsa

---

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis November 2022 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**  
**Marken- und Produkt-PR**

Matthias Hanigk  
PR-Manager Pizza  
05 21 / 155 – 29 98  
[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)



Hannah Strüver  
Leiterin Marken- und Produkt-PR  
05 21 / 155 – 30 44  
[hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)

