



Neue Dekor-Highlights und vegane Kuchen-Hingucker!

Ettlingen, Dezember 2023 – Dr. Oetker Professional baut die vegane Kuchen-Auswahl ab Februar 2024 weiter aus. Mit einem veganen Apfel-Blechkuchen und zwei veganen Hupferln, also kleinen Küchlein in Gugelhupf-Form, weitet das Unternehmen das pflanzliche Angebot deutlich aus. Dabei sind vor allem letztere Neuheiten echte Hingucker auf dem Kuchen-Buffer. Zwei neue Dekore aus Karamell und Schokolade verleihen auch jedem Dessert das gewisse Etwas.

Da hupft das Kuchenherz: Nach der erfolgreichen Einführung im April 2023 baut Dr. Oetker Professional das Kuchen- und Dessert-Konzept **Let's Gugelhupf!** weiter aus. Ab Februar 2024 bringen die **Hupferl Schokino Vegan** und **Nuss-Zimt Vegan** kleinen, pflanzlichen Kuchen-Genuss in das Sortiment. Beide Varianten kommen also ohne tierische Inhaltsstoffe aus und sind in tiefgekühlter Form bereits fertiggebacken. Der Hupferl Schokino Vegan überzeugt mit einem saftigen Rührteig und knackigen Zartbitter-Schokoladenstücken. Die Sorte Nuss-Zimt Vegan ist zu jeder Jahreszeit beliebt und mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt ein besonderer Genuss. Eine feine Zuckerglasur sorgt für das geschmackliche und optische i-Tüpfelchen. Beide Varianten zeichnen sich durch ihr unkompliziertes Handling aus: Die gebackenen Hupferl von Dr. Oetker Professional müssen lediglich für ein bis zwei Stunden bei Zimmertemperatur auftauen, nach Belieben garniert und serviert werden. Besonders lecker: In der Mikrowelle erwärmt (25-30 Sekunden bei 900 Watt), schmeckt der vegane Nuss-Zimt-Hupferl noch besser!

Eine Verkaufseinheit im ansprechenden C&C Gebinde der Hupferl Schokino Vegan (je Stück ca. 60 g) und Nuss-Zimt Vegan (je Stück ca. 65 g) beinhaltet 18 Stück der jeweiligen Sorte. Die neuen Varianten ergänzen das Konzept „Let's Gugelhupf!“, das aus sieben Gugelhupf-Kuchen und fünf Dessert-Hupferln besteht. Eine große Auswahl an



Presseinformation

Servicezubehör – wie zum Beispiel Dessertscheiben, Greifzangen, Tischaufsteller und Rezeptideen – rundet den 360°-Ansatz von Dr. Oetker Professional ab.

Eckig, fruchtig, pflanzlich:

veganer Apfelkuchen vom Blech

Ein zeitloser Klassiker, zeitgemäß interpretiert: Dr. Oetker Professional führt mit dem **veganen Apfel-Blech Kuchen** eine beliebte Sorte ein, die zu vielfältigen Anlässen angeboten werden kann und zugleich die wachsende Nachfrage nach veganen Alternativen bedient. Ein hoher Anteil an fruchtigen Apfelstücken und goldbraune Streusel, mit denen der Blechkuchen reichhaltig belegt ist, machen die Neuheit zum Leckerbissen zur Kaffezeit, als Nachspeise oder kleine Zwischenverpflegung. Wie bei allen Kuchen von Dr. Oetker Professional gelingt die Zubereitung unkompliziert und erfordert kein Vorwissen: Der in 24 Stücke vorgeschchnittene Blechkuchen muss lediglich für sechs Stunden bei Raumtemperatur auftauen und ist anschließend servierbereit. Zudem kann der Kuchen für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen (170 °C Elektroofen / 150 °C Konvektomat) erwärmt werden.



Eine Verkaufseinheit des veganen Apfel-Blech Kuchens beträgt drei Kuchen à 1.800 g.

Ein Blickfang zum Vernaschen

Als Marktführer des wachsenden Dessertdekor-Markts¹ steht Dr. Oetker Professional für hochwertige und innovative Dekore, die mit viel Kreativität und zugleich ganz unkompliziert eingesetzt werden können. Ab Februar 2024 erweitern ein **Salted Caramel Fudge** und eine **Schoko-Dekor-Selektion** die Auswahl. Damit liefert Dr. Oetker Professional echte Produktneuheiten, die auf dem deutschen GV-Markt so noch nicht erhältlich waren.

Bei dem Salted Caramel Fudge treffen süß und salzig aufeinander. Die Karamellstückchen sind absolut trendig, zugleich vegetarisch und frei von Zusatzstoffen². Gleiches gilt für die Schoko-Dekor-Selektion – eine Auswahl von vier unterschiedlichen Dekoren im Mixkarton, der zur Verzierung von rund 340 Desserts reicht. Zur Selektion gehören ca. 60 zweifarbige Swirls, ca. 150 marmorierte Sticks, ca. 40 marmorierte Fächer und ca. 90 marmorierte Blätter. Die ausgefallenen Dekore verleihen jedem Dessert eine besondere Optik. Beide Dekor-Neuheiten können in der wiederverschließbaren Schachtel oder Dose praktisch und platzsparend gelagert werden. Sie sind die ideale Ergänzung



Presseinformation

zu hochwertigen Desserts und bieten zahlreiche Möglichkeiten zur Individualisierung süßer Speisen.

„Kuchen und Dekorprodukte gehören zur Kernkompetenz von Dr. Oetker Professional. Mit unseren Neuheiten bedienen wir aktuelle Trends. Zugleich passt die Ausweitung des veganen Angebots hervorragend zur Dr. Oetker Sustainability Charter.“

Daniel Huckele, Business Manager Backen

Quellen:

¹ Geomarketing MAT 2023

² Ohne kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV

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>

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Juli 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:

Matthias Hanigk

07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)