



### Neue Möglichkeiten für die vegane Küche

**Bielefeld, April 2022 – Freunde der veganen Küche können sich ab Mai 2022 über eine neue pflanzliche Alternative zum Kochen und Verfeinern freuen: Creme VEGA mit Gartenkräutern erweitert die Auswahl an veganen Verfeinerungsprodukten von Dr. Oetker. Die mit Petersilie und Schnittlauch verfeinerte neue Sorte verleiht Soßen, Suppen, Pfannengerichten oder Dips eine besonders cremige, frische Note.**

#### **Die pflanzliche Vielfalt in der Küche wächst**

Das Verfeinerungs-Sortiment von Dr. Oetker erhält Zuwachs um eine weitere vegane Alternative: Ab sofort können sich Konsument\*innen am Kühlregal zwischen der klassischen Creme VEGA und der neuen Creme VEGA mit Gartenkräutern entscheiden. Die neue Sorte ist verfeinert mit den beliebten Gartenkräutern Schnittlauch und Petersilie und verleiht dadurch Gerichten eine besonders aromatische und frische Note. So eignet sich die Creme VEGA mit Gartenkräutern hervorragend für abwechslungsreiche und leckere Rezepte der pflanzlichen Küche. Egal ob pikante Pfannengerichte, herzhafte Suppen oder köstliche Dips – vegane Speisen lassen sich so wunderbar abrunden. Mit ihrer cremigen Konsistenz ist Creme VEGA mit Gartenkräutern hitzebeständig und damit gelingsicher.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für einen Becher Dr. Oetker Creme VEGA Gartenkräuter (125 g) beträgt 1,09 Euro. Die Verkaufseinheit an den Handel umfasst zehn Becher.



„Mit der neuen Creme VEGA mit Gartenkräutern erweitern wir unser pflanzliches Verfeinerungs-Sortiment und bieten damit noch mehr Möglichkeiten für leckere, vegane Rezeptideen“

Lars Haupt, Junior Brand Manager Frischedesserts

---

Weiteres Bildmaterial sowie Fotos von Zitiergebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Oktober 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**

Julian Loges  
PR-Manager Dessert  
Fon: 05 21 / 155 – 26 11  
[julian.loges@oetker.com](mailto:julian.loges@oetker.com)

[LinkedIn](#)

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

[XING](#) [LinkedIn](#)