



### Die erste vegane Pizza im Ristorante

**Bielefeld, Mai 2022 – Beste Ristorante Pizza-Qualität ohne tierische Zutaten: Mit der Ristorante Pizza Margherita Pomodori bietet Dr. Oetker seit März 2021 die erste vegane Tiefkühlpizza im eigenen Sortiment. Ein Belag aus Cocktailtomaten, marinierten Tomatenstückchen und einer Käsealternative auf Kokosölbasis verspricht vollen Ristorante-Genuss.**

#### Verführerisch vegan

Immer mehr Menschen verzichten bei ihrer Ernährung auf tierische Produkte. Seit März 2021 muss das keinen Verzicht mehr auf eine Ristorante Pizza bedeuten, denn mit der Pizza Margherita Pomodori serviert Dr. Oetker die erste vegane Variante im Erfolgssortiment. Statt Käse findet eine würzige Alternative auf Basis von Kokosöl ihren Platz auf dem knusprig-dünnen Ristorante-Boden. Damit ist die Neuheit für alle geeignet, die sich frei von tierischen Zutaten ernähren müssen oder möchten. Köstliche Farbtupfer erhält die Pizza-Neuheit mit einer Auflage aus roten und gelben Cocktailtomaten sowie grünem Kräuter-Pesto. Marinierte Tomatenstückchen runden das vegane Geschmackserlebnis ab.

#### Ristorante setzt ein Zeichen

Die Kennzeichnung auf der Vorderseite lässt direkt erkennen, dass es sich bei der Pizza Margherita Pomodori um eine vegane Sorte handelt. Damit setzt Dr. Oetker ein klares Zeichen in der Tiefkühltruhe und bietet nach zahlreichen vegetarischen Varianten die erste vegane Tiefkühlpizza im eigenen Sortiment an. Die gleichbleibende und bekannte Ristorante-Qualität bleibt



dabei genauso erhalten wie die unkomplizierte Zubereitung: Nach dem Vorheizen wird die Pizza lediglich für 10-12 Minuten bei 220 °C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 200 °C) im Ofen aufgebacken.

### **Käsealternative für alternativlosen Genuss**

Dr. Oetker Ristorante ist die TK-Pizza-Marke Nr. 1 in Deutschland. Wie keine andere Marke steht sie für verlässlichen Pizza-Genuss dank gleichbleibender Qualität. „Es war uns daher ein besonderes Anliegen, einen hochwertigen Ersatz für Käse zu finden, der zum Ristorante-Anspruch passt. Mit einer Rezeptur auf Basis von Kokosöl haben wir ihn gefunden“, betont Insa Parkan, Pizza Produktentwicklerin bei Dr. Oetker. „Da auf unseren Tiefkühlpizzen bisher ausschließlich echter Käse wie Mozzarella, Edamer oder Gouda zum Einsatz kam, war die Suche nach einer Alternative, die geschmacklich gleichwertig ist, die größte Herausforderung.“

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Ristorante Pizza Margherita Pomodori von Dr. Oetker beträgt 3,29 €.



„Da auf unseren Tiefkühlpizzen bisher ausschließlich echter Käse wie Mozzarella, Edamer oder Gouda zum Einsatz kam, war die Suche nach einer Alternative, die geschmacklich gleichwertig ist, die größte Herausforderung.“

Insa Parkan, Produktentwicklerin Pizza bei Dr. Oetker

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 Dezember 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  
Fon: 05 21 / 155 – 29 98  
[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)



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

