



### Die erste pflanzliche Bourbon-Vanille Soße im Kühlregal

**Bielefeld, März 2022 – Die Auswahl an pflanzlichen Dessert-Alternativen aus dem Kühlregal wächst weiter: Mit der veganen LOVE it! Bourbon-Vanille Soße bietet Dr. Oetker ab Mai 2022 eine echte Produktneuheit. Die neue Bourbon-Vanille Soße ergänzt die ebenfalls veganen LOVE it! Puddingsorten und spricht Dessertliebhaber\*innen an, die einer pflanzlichen Ernährung offen gegenüberstehen.**

#### Die süße Verfeinerung geht jetzt auch pflanzlich

Ab Mai 2022 können sich Dessertliebhaber\*innen über eine passende Erweiterung des LOVE it! Sortiments freuen: Mit der LOVE it! Bourbon-Vanille Soße findet die erste vegane Bourbon-Vanille Soße ihren Weg ins Kühlregal. Die Produktneuheit eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Desserts. In Kombination mit den LOVE it! Puddingen und den Dr. Oetker Fruchtgrützen sorgt die Vanille Soße für abwechslungsreiche, vegane Genussmomente. Die pflanzliche Rezeptur mit Wasser, Kokosnussöl, echter Bourbon-Vanille und Mandelmark statt Milch verspricht zudem ein authentisches Geschmackserlebnis.

#### Pflanzliche Dessert-Vielfalt

Die cremig-leckeren Puddingsorten Schokolade, Bourbon-Vanille und Grieß werden mit Mandeln, Rohrzucker und Kokosnussöl hergestellt und überzeugen mit einem vollmundigen Geschmack. Damit wird Dr. Oetker den Wünschen der Verbraucher\*innen und zugleich auch dem Ziel der eigenen Sustainability Charter gerecht, künftig weitere Produkte für einen ernährungsbewussten Lebensstil einzuführen. Die Verpackung der LOVE it! Bourbon-Vanille Soße ist zu 95 % recyclingfähig und kommt ohne Stülpedeckel aus Kunststoff aus. Auch beim Bestandssortiment wird zeitnah auf Stülpedeckel verzichtet. Damit zahlt Dr. Oetker auf das in der Sustainability Charter festgelegte Ziel ein, soweit sinnvoll und möglich auf Kunststoff als Verpackungsmaterial zu verzichten.



Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für einen Becher Dr. Oetker LoVE it! Bourbon-Vanille Soße (230 ml) beträgt 1,49 Euro.



„Mit der LoVE it! Bourbon-Vanille Soße ergänzen wir unser veganes Dessert-Sortiment um eine echte Produktinnovation - perfekt zum Verfeinern von Pudding, Fruchtgrützen und anderen Desserts!“

Claudia Freier, Junior Brand Managerin Frischedessert

#### 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), März 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)



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

