

Aromatisch, zitronig, Suprema!



Bielefeld, Mai 2025 – Pizza mit dem gewissen Etwas: Die neue Suprema Funghi Ricotta mit Zitronen-Ricotta-Creme erweitert ab Juni 2025 das Premium-Tiefkühlpizza-Angebot von Dr. Oetker. Ein dreifach gereifter Teig und die perfekt abgestimmte Rezeptur – bestehend aus braunen Champignons und einer zitronigen Ricotta-Creme, duftend abgerundet mit Rosmarin – sorgen für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Innen luftig, außen herrlich knusprig, extra groß im Durchmesser und getoppt mit ausgewählten Zutaten, wird die neue Suprema Funghi Ricotta zu einem hochkarätigen, vegetarischen Genuss.

Einzigartige Zutaten, unvergleichlicher Geschmack

Die Suprema Funghi Ricotta von Dr. Oetker begeistert ab Juni 2025 mit einer raffinierten Kombination aus ausgewählten Zutaten. Auf dem großen Premium-Pizzaboden mit einem Durchmesser von rund 30,5 Zentimetern, der im Steinofen luftig und knusprig vorgebacken wird, trifft eine mit Meersalz verfeinerte Emilia-Romagna Tomatenpassata aus sonnengereiften Tomaten auf braune Champignons und eine Zitronen-Ricotta-Creme, die für eine besonders frische Note sorgt. Abgerundet wird die Komposition mit der Würze von duftendem Rosmarin und feinem cremigen Mozzarella. Durch das Zusammenspiel der hochwertigen Zutaten entsteht ein Genussmoment, der bei jedem Bissen für neue, spannende Aromen sorgt – von würzig bis frisch, von cremig bis mediterran.

Schnell und einfach zuhause genießen

Auch die neue Suprema-Variante bietet den gewohnten Premium-Genuss im Handumdrehen: Einfach den Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft), währenddessen die Pizza bei Zimmertemperatur ohne Folie antauen lassen und anschließend für 11 bis 14 Minuten auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens backen.

Schmeckt einfach Suprema!

Die Suprema von Dr. Oetker steht seit September 2024 für besondere Tiefkühlpizza-Premium-Qualität: Der dreifach gereifte Teig entfaltet durch 24 Stunden Reifezeit seine unverwechselbare Textur – luftig und knusprig zugleich. Neben der neuen vegetarischen Variante Suprema Funghi Ricotta überzeugt das Suprema-Sortiment bereits mit drei anderen Premium-Sorten: Margherita mit Mozzarella und edlem Grana Padano DOP, Salame Romano mit Salami nach Spianata Romana Art und Calabrese & 'Nduja Tipo, einer Kombination aus Calabrese-Salami, würziger Wurst nach Art der 'Nduja, Paprikawürfeln und Chili-Honig.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Suprema Funghi Ricotta mit Zitronen-Ricotta-Creme von Dr. Oetker beträgt 5,49 €.



„Die neue Suprema Funghi Ricotta bringt neue Aromen ins Tiefkühlregal. Die Kombination aus braunen Champignons, Zitronen-Ricotta-Creme und Rosmarin sorgt für hochwertige Abwechslung auf den Pizza-Tellern.“

Marjana Weleda, Brand Managerin Suprema

Produkteigenschaften:



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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2025. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis November 2025 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

Brand and Product Communication

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

LinkedIn 

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

LinkedIn 