

Dreimal gereift. Doppelt knusprig. Einfach Suprema.



Bielefeld, August 2024 – Echt Premium: Ab September 2024 erweitert die Suprema das Pizza-Angebot von Dr. Oetker. Das brandneue Sortiment bietet nie dagewesene Tiefkühlpizza-Premium-Qualität in drei unterschiedlichen Genussvariationen: Die Sorten Margherita, Salame Romano und Calabrese & 'Nduja Tipo überzeugen mit luftigem und zugleich knusprigem Boden sowie hochwertigen Toppings – von traditionell bis experimentierfreudig. Die einzigartige Suprema ist durch ihren größeren Durchmesser und einen dreifach gereiften Teig unverkennbar. Und weil Zeit ihre Geheimzutat ist, sorgt der 24 Stunden lange Reifeprozess für überragenden Geschmack und eine besondere Textur.

Bereits vor 54 Jahren brachte Dr. Oetker die erste Tiefkühlpizza auf den deutschen Markt. Damit kann das Unternehmen auf langjährige Pizza-Kompetenz zurückgreifen, die immer wieder zu Innovationen und qualitativem Fortschritt geführt hat. Dennoch gehen die Ideen für Neuheiten und die Lust auf neue Geschmäcker niemals aus. So haben sich die Dr. Oetker Teigmeister auf eine Reise nach Neapel begeben und nach unzähligen Versuchen mit der besonderen Suprema Teigkultur eine authentische, extra große Premium-Pizza entstehen lassen. Der einzigartige Teig durchläuft dabei einen dreistufigen Reifeprozess, der insgesamt 24 Stunden dauert und so einen wunderbar intensiven Geschmack entfaltet.

Schmeckt einfach Suprema!

Die Suprema von Dr. Oetker ist eine echte Premium-Tiefkühlpizza. In drei Sorten begeistert sie alle Geschmäcker: Die Salame Romano kommt mit großzügigen Scheiben einer köstlichen Salami nach Spianata Romana Art, wie man sie aus Italien kennt und liebt, daher. Auch die Margherita mit Mozzarella und edlem Grana Padano DOP darf als Klassiker im Suprema Sortiment nicht fehlen. Ein besonderes Highlight ist die Calabrese & 'Nduja Tipo: Sie ist neben Calabrese-Salami mit würziger Wurst nach Art der 'Nduja belegt. Für das gewisse Etwas sorgen Paprikawürfel und Chili-Honig. Alle drei Varianten beeindruckt mit einem luftigen Teig, mit knuspriger Kruste und einer Größe von rund 30,5 cm. Die perfekt abgestimmte Sauce glänzt mit passierten Tomaten aus der Region Emilia Romagna und ist mit einer Prise Meersalz verfeinert. Cremiger Mozzarella verleiht allen Suprema Sorten ein traditionelles Finish.

Schnell und einfach Spitzenqualität zu Hause genießen

Genussmomente in Premium-Qualität lassen mit der neuen Suprema von Dr. Oetker nicht lange auf sich warten: Einfach den Backofen vorheizen (220 °C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft), währenddessen die Pizza bei Zimmertemperatur ohne Folie antauen lassen und für 11 bis 14 Minuten auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens backen.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Suprema von Dr. Oetker beträgt 5,49 €.



„Die dreifache Teigreifung in 24 Stunden unterscheidet die Suprema deutlich von anderen Tiefkühlpizzen. Das ist einzigartige Premium-Qualität, die man schmecken kann.“

Mareike Heß, Brand Managerin Suprema

Nachhaltige Produkteigenschaften:





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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2024

Nutzung: Abdruck bis Februar 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

Linked 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 