

Der Büffel unter den Mozzarellas!



Bielefeld, August 2023 – Ab September 2023 gibt es eine neue Special Edition in der La Mia Grande Pizza-Familie: Mit der Sorte Formaggi di Bufala führt Dr. Oetker die erste Pizza mit Mozzarella aus Büffelmilch im eigenen Sortiment und damit ein echtes Highlight ein. Neben cremigem Mozzarella aus Büffelmilch gehören Cherrytomaten und feines Pesto zur Auflage der Tiefkühlpizza-Neuheit.

Der Geschmack von cremigem Mozzarella aus Büffelmilch erinnert direkt an Italien. Mit der neuen La Mia Grande Formaggi di Bufala von Dr. Oetker lässt sich dieses Gefühl von La Dolce Vita jetzt ganz leicht zuhause genießen. Ab September 2023 ergänzt die neue Sorte die vegetarische Pizza-Auswahl in den Tiefkühltruhen. Dabei bilden aromatischer Mozzarella aus Büffelmilch, fruchtige Cherrytomaten und ein feines Pesto die Auflage auf dem charakteristischen La Mia Grande Boden: extra dünn und auf Stein gebacken, innen weich und am Rand locker-knusprig.

Nach nur wenigen Minuten ‚Tutto Bene‘

Eine kulinarische Reise nach Italien ist mit der La Mia Grande Formaggi di Bufala von Dr. Oetker schnell gemacht: Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze oder 230 °C Heißluft vorheizen, während der Aufheizphase die Tiefkühlpizza bei Zimmertemperatur ohne Folie

antauen lassen und auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens für sieben bis neun Minuten aufbacken. Pizza herausnehmen, schneiden und genießen! Die Zubereitung gelingt damit genauso leicht wie bei den anderen sieben Sorten des La Mia Grande Sortiments von Dr. Oetker:

- La Mia Grande 4 Formaggi
- La Mia Grande Diavola
- La Mia Grande Margherita
- La Mia Grande Rucola
- La Mia Grande Salame Piccante
- La Mia Grande Speciale
- La Mia Grande Tonno e Cipolle

Alle La Mia Grande Varianten tragen den Nutri-Score auf der Vorderseite der Verpackung. So auch die neue La Mia Grande Formaggi di Bufala, die mit einem hellgrünen B gekennzeichnet ist. Damit möchte Dr. Oetker Konsumentinnen und Konsumenten mehr Vergleichbarkeit bei der Produktauswahl und somit eine bewusste Kaufentscheidung ermöglichen. Gleichzeitig kommt das Unternehmen den Zielen aus der Dr. Oetker Sustainability Charter nach.

Grandiose Pizza, grandioser Erfolg

Seit ihrer Einführung im Jahr 2018 hat die La Mia Grande eine echte Erfolgsgeschichte hingelegt, die Dr. Oetker mit der Einführung der neuen La Mia Grande Formaggi di Bufala vielversprechend fortsetzt: Tests zeigen, dass 94% der Befragten (sehr) großes Interesse an der neuen Tiefkühlpizza von Dr. Oetker haben¹. Ihre Einführung wird ab Oktober 2023 durch ein umfangreiches Kommunikationspaket aus TV-, Online- und Social Media-Unterstützung begleitet. Auch die auffällige grüne Verpackung sorgt dafür, dass die neue Special Edition für keinen Pizza-Fan unentdeckt bleibt.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die La Mia Grande Formaggi di Bufala von Dr. Oetker beträgt 4,49 €. Eine Verkaufseinheit umfasst acht Packungen der neuen Sorte.



„Wir freuen uns, mit der neuen La Mia Grande Special Edition Formaggi di Bufala die erste Pizza in unser Sortiment mit Mozzarella aus Büffelmilch aufzunehmen!“

Mareike Heß, Brand Managerin La Mia Grande

Nachhaltige Produkteigenschaften:



VEGETARIAN



NO ADDED
COLOURS



NO FLAVOUR
ENHANCERS

Quellen:

¹ Externe Mafo, n = 132, 2022

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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2023

Nutzung: Abdruck bis Februar 2024 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 