



Pizza-Genuss vom Blech

Ettlingen, Oktober 2025 – Blechpizza macht das Lieblingsgericht Pizza zur effizienten Lösung für frequenzstarke Umfelder. Mit drei neuen Varianten in Top-Qualität wertet der Pizza-Spezialist Dr. Oetker Professional seine Blechpizza-Auswahl weiter auf: Seit Mitte Oktober sind die überarbeiteten Varianten Blechpizza Margherita und Base Pomodoro erhältlich. Ende November kommt die neue Blechpizza Pute-Rind Salame hinzu. Alle Sorten überzeugen durch authentischen Genuss, optimale Verarbeitung und hohe Convenience.

Viele Vorteile auf einem Blech: Die Blechpizza ist ein echter Alleskönner – praktisch und lecker zugleich. Mit drei neuen Varianten in optimierter Top-Qualität bringt Dr. Oetker Professional sein Blechpizza-Sortiment auf ein neues Level. Basis aller Sorten ist ein bis zum Rand belegter Boden, der auf Stein vorgebacken wurde und im Format 1/1 GN für eine optimale Blechauslastung sorgt. Klassisch-köstlich ist die **Blechpizza Margherita**, die mit einer würzigen Tomatensoße und 100 % Mozzarella überzeugt. Ausschließlich Mozzarella-Käse kommt auch bei der **Blechpizza Pute-Rind Salame** zum Einsatz – ein Highlight für alle Salamipizza-Fans! Ob als Take-Away Snack oder attraktive Tellerportion – die Blechpizzen von Dr. Oetker Professional passen flexibel in jedes Konzept und versprechen ein rundum gelungenes Genusserlebnis.

Achtung, Blechpizzen für Individualisten!

Mit der weiterhin verfügbaren **Pizzaplatte** und der neuen **Base Pomodoro** sind all diejenigen hervorragend bedient, die ihre Zielgruppen mit einer individuellen Auflage begeistern möchten. Während die Base Pomodoro bereits mit einer Tomatensoße versehen ist, lässt die Pizzaplatte Raum für eigene Soßenideen wie helle Soßen, Pesto, Crème fraîche und vieles mehr.

Einfach unkompliziert!

Ob in der Gastronomie, im Education-, B&I- oder Catering-Bereich – eine unkomplizierte Zubereitung, maximale Flexibilität und eine hohe Standstabilität lassen die Blechpizzen von Dr. Oetker Professional zur attraktiven Lösung für vielfältige Umfelder werden. Mit einer Zubereitungsdauer von lediglich 10 Minuten sorgen die Blechpizzen auch zu Stoßzeiten für effiziente Abläufe.

Weitere Unterstützung vom Profi für Profis

Für den vollen Erfolg braucht es mehr als eine gute Pizza. Neben Servicematerial und gelingsicheren Rezepten bietet sich Dr. Oetker Professional gerne als erfahrener Ansprechpartner für die passende Gerätetechnik, abgestimmte Zubereitungsanleitungen und alle weiteren Fragen rund um das Pizza-Geschäft an.



„Blechpizza ist für viele gastronomische Umfelder ein echter Klassiker, der in unserer neuen Top-Qualität noch mehr zu überzeugen weiß. Hohe Convenience bei maximalem Genuss – das ist die Blechpizza von Dr. Oetker Professional.“

Daniel Huckele, Business Manager Pizza

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Oktober 2025

Nutzung: Abdruck bis März 2026 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



Presseinformation

PR-Kontakt:

Matthias Hanigk
07243 / 104 – 633
matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)