



### Die Snack-Revolution

Ettlingen, November 2025 – Vollen Pinsa-Genuss im handlichen Snack-Format versprechen die neuen Pinsa Snacks von Dr. Oetker Professional. Ab Februar 2026 setzen sie neue Maßstäbe im Pizza-Snack-Markt: Basis der Pinsa Snacks ist ein fermentierter, besonders luftiger Teig aus drei Mehlsorten. Getoppt mit ausgewählten Zutaten und ausschließlich Mozzarella-Käse ist authentischer Geschmack zum Greifen und Beißen nah.

Snacking bleibt angesagt und wird ab Februar 2026 mit den neuen Pinsa Snacks von Dr. Oetker Professional noch genussvoller! Alles beginnt mit dem Boden: Ein fermentierter Teig, hergestellt aus den drei Mehlsorten Weizen-, Reis- und Dinkelmehl, sorgt für eine Luftigkeit des Pinsa-Bodens, die man schmecken und auch sehen kann. Denn die große Porung und ungleichmäßige Ausformung verleihen den Pinsa Snacks eine handwerkliche Optik, die jedes Exemplar zum Unikat macht. Danach sind ausgewählte Zutaten an der Reihe: Käse? Mozzarella natürlich! Beim **Pinsa Snack Margherita** im Zusammenspiel mit einer aromatischen Tomatensoße. Eine saftige Puten-Rind-Salami kommt beim **Pinsa Snack Salame** hinzu. Dritter im köstlichen Bunde ist der **Pinsa Snack Prosciutto**, auf dem sich neben Tomatensoße und Mozzarella feiner Schinken wiederfindet. Komplettiert wird die Auswahl vom **Pinsa Snack Pancetta e Cipolla**, auf



## Presseinformation

dem Sour Cream, Pancetta und rote Zwiebeln für Flammkuchen-Feeling im Pinsa-Format sorgen.

### Gelingsichere Allrounder

Die Pinsa Snacks von Dr. Oetker Professional sind vielseitig einsetzbar und stellen auch ungelernte Kräfte nicht vor ungeahnte Herausforderungen. Ob in der Zwischenverpflegung, als Menükomponente oder im Take-Away-Geschäft – dank ihrer Portionsgröße im Snack-Format sind die Pinsa Snacks für verschiedenste Einsatzzwecke und Umfelder die richtige Wahl. Dabei überzeugen sie mit ihrer Gelingsicherheit: Die vorgebackenen Pinsa Snacks müssen lediglich im Kombidämpfer, Steinofen oder Haushaltsofen fertiggebacken werden. In wenigen Minuten liegt so ein hochwertiger Snack in bewährter Dr. Oetker Qualität auf dem Teller oder Pinsa-Brett.

### Wir haben an alles gedacht!

Ob Werbemittel, Speisekarte, Schneidebrett oder To-go-Verpackung – Dr. Oetker Professional hat für alle Fragen rund um das Pinsa-Geschäft eine Antwort vorbereitet. Auch passende Rezepte und die Vermittlung optimal abgestimmter Gerätetechnik gehören zum Service. Für individuelle Rückfragen, genau zugeschnitten auf den eigenen Business-Case, stehen lokale Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner aus dem Außendienst gerne Rede und Antwort.



*„Die Pinsa Snacks von Dr. Oetker Professional setzen hinsichtlich Optik und Geschmack neue Maßstäbe im Pizza-Snack-Markt.“*

Daniel Huckele, Business Manager Pizza

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), November 2025  
Nutzung: Abdruck 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](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)

[LinkedIn](#)