



## Pizza Perfettissima – ist das noch Convenience?

**Ettlingen, Dezember 2025 – Dr. Oetker Professional präsentiert ab Februar 2026 die Pizza Perfettissima von morgen: Das Erfolgskonzept zeigt sich nach einem umfassenden Relaunch noch authentischer, noch besser und mit noch mehr Wow-Effekt! Dazu tragen unter anderem eine neue, aromatische Tomatensauce und ein verbessertes Belegebild bei Käse und Toppings bei. Unverändert bleiben die unkomplizierte Zubereitung und der erfolgreiche 360-Grad-Ansatz mit begleitendem Servicematerial, Zubehör und Technik.**

Schon seit 2020 bietet Dr. Oetker Professional mit der Pizza Perfettissima ein innovatives Food-Konzept an, das Gastronomen ohne großen Aufwand und Vorkenntnisse den Aufbau eines Pizzageschäfts ermöglicht. Mit dem Anspruch, einen neuen Maßstab im Segment der runden Out-of-Home-Tiefkühlpizzen zu setzen, hat Dr. Oetker Professional die Range nun einem umfangreichen Relaunch unterzogen. Ab Februar 2026 überzeugt Pizza Perfettissima mit bewährter Dr. Oetker Qualität, die bis zur Perfektion verfeinert ist: Basis bleibt ein lang fermentierter Teig, der im Steinofen zu einem dünnen Boden mit locker-knusprigem Rand vorgebacken wird. Auf dem Boden mit handgemachter Optik, der jetzt mit optimierten Proportionen und einer verfeinerten Kruste



## Presseinformation

glänzt, findet eine noch aromatischere, fruchtige Tomatensauce ihren Platz. Als Käse kommt Mozzarella zum Einsatz, der dank eines neuen Schnittmusters besonders gleichmäßig schmilzt und so bei jedem Biss für die beliebte Käse-Note sorgt.

### So gut war Pizza noch nie!

Pizza Perfettissima von Dr. Oetker Professional umfasst 17 Varianten, darunter drei unbelegte Pizzaböden mit oder ohne Sauce für individuelle Kreationen und zwei Piccola Pizzen für den kleineren Hunger. Neben echten Pizza-Klassikern wie Margherita und Salame gehören auch vegane und außergewöhnliche Sorten wie Kebab Chicken oder Spicy Beef zur Auswahl. Pizza Perfettissima Salame und Speciale sind für eine gleichmäßige Belegung künftig mit acht statt sieben Salami-Scheiben bei gleichbleibender Grammatik belegt. Auf der Quattro Formaggi sorgt eine verbesserte Käsekombination mit mehr Blauschimmelkäse statt Provolone und Sahne für zusätzliche Würze. Mariniertes Grillgemüse verleiht der Pizza Perfettissima Verdure Grigliate noch mehr Geschmack als zuvor.

### Alles aus einer Hand vom Marktführer

Dr. Oetker Professional ist als Pizza-Vollsortimenter klarer Marktführer auf dem Markt für runde Out-of-Home-Pizza und treibt das Marktwachstum voran.<sup>1</sup> Mit dem Relaunch der Pizza Perfettissima stellt das Unternehmen sicher, dass die Erfolgsgeschichte zeitgemäß und genussvoll fortgesetzt werden kann. Bei allen Veränderungen ist auf den etablierten 360-Grad-Konzeptansatz, der keine Wünsche offen lässt, Verlass: Bei Bedarf vermittelt Dr. Oetker Professional den Pizzaofen, der genau auf die Ansprüche der Pizza Perfettissima abgestimmt ist, gleich mit. Zubehör wie Beachflags, Pizzakartons, Pizzaschneider und vieles mehr werden auf Wunsch ebenfalls mitgeliefert und ist jederzeit über den [Online-Shop](#) erhältlich.



*„Eine noch bessere Rezeptur, mit der wir noch mehr Kundinnen und Kunden begeistern und noch mehr Pizza-Liebe im Out-of-Home-Markt verbreiten – das ist unsere neue Pizza Perfettissima.“*

Daniel Huckele, Business Manager Pizza

Quellen:

<sup>1</sup> Geo-Marketing, YTD 08.2025



## Presseinformation

---

*Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:*



Fotohinweis:

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

### PR-Kontakt:

Matthias Hanigk

0521 / 155 2998

[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)

