

Fünffach Käse. Einfach Suprema.



Bielefeld, Januar 2026 – Eine Suprema für Käseliebhaberinnen und -liebhaber: Die neue Suprema Cinque Formaggi ergänzt ab März 2026 das Premium-Tiefkühlpizza-Angebot von Dr. Oetker. Köstliches Highlight ist eine sorgfältig zusammengestellte Käse-Komposition aus Mozzarella, geräuchertem weißen Cheddar, Provolone, Ricotta und Blauschimmelkäse. Im Zusammenspiel mit dem dreifach gereiften Teig ist hochkarätiger Genuss garantiert.

Diese Käse-Symphonie lässt ab März 2026 Herzen höherschlagen: Zartschmelzender Mozzarella, geräucherter weißer Cheddar, mild-sahniger Provolone und cremiger Ricotta in Kombination mit würzigem Blauschimmelkäse machen die neue Suprema Cinque Formaggi zum kulinarischen Highlight für Käsepizza-Fans. Basis ist unser extra großer Premium-Pizzaboden mit einem Durchmesser von rund 30,5 Zentimetern, der während der Dreistufen-Reifung über 24 Stunden seinen ganz besonderen Geschmack sowie die typische Konsistenz entwickelt: innen luftig, außen herrlich knusprig und wunderbar aromatisch. Abgerundet wird die Suprema Cinque Formaggi von Dr. Oetker durch die mit Meersalz verfeinerte Emilia-Romagna Tomatenpassata aus sonnengereiften Tomaten.

Hochwertiger Genuss für zu Hause

Echter Premium-Tiefkühlpizza-Genuss ist auch mit der neuen Suprema Cinque Formaggi in wenigen Minuten zum Greifen und Beißen nah: den Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Heißluft), währenddessen die Pizza ohne Folie bei Zimmertemperatur antauen lassen und anschließend für 11 bis 14 Minuten auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens backen.

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



„Wer Käse auf Pizza liebt, kommt bei der Suprema Cinque Formaggi auf seine Kosten – und das auf hochwertige Art und Weise. Die Komposition aus fünf Käsesorten ist außergewöhnlich und harmonisch zugleich.“

Marjana Weleda, Brand Managerin Suprema

Produkteigenschaften:



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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis August 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

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

LinkedIn 

Hannah Strüver

Leitung / Pressesprecherin
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 