

Thunfisch trifft Premium



Bielefeld, März 2026 – Ein Klassiker der Extraklasse: Ab Mai 2026 erweitert die neue Suprema Tonno das Premium-Tiefkühlpizza-Angebot von Dr. Oetker. Im Mittelpunkt der neuen Sorte steht zarter Thunfisch, kombiniert mit roten Zwiebeln, Kapern und Ricotta-Creme. Zusammen mit einer Emilia-Romagna-Tomatenpassata auf dem charakteristischen Suprema Pizzaboden aus dreifach gereiftem Teig entsteht echter Premium-Genuss für alle, die Thunfisch lieben.

Eine Tonno in Perfektion: Mit der Suprema Tonno ergänzt Dr. Oetker sein beliebtes Premium-Tiefkühlpizza-Sortiment ab Mai 2026 um eine neue Variante, die Genuss der Extraklasse verspricht. Zarter, MSC-zertifizierter Thunfisch trifft bei der neuen Sorte auf eine mit Meersalz verfeinerte Tomatenpassata aus der norditalienischen Region Emilia-Romagna, süßliche, rote Zwiebeln und eine milde Creme mit Ricotta. Kapern sorgen für das gewisse Etwas, abgerundet mit Mozzarella. Basis der Suprema Tonno ist der extra große Suprema 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 entfaltet: innen luftig, außen herrlich knusprig und wunderbar aromatisch.

Hochwertiger Genuss für zu Hause

Echter Premium-Tiefkühlpizza-Genuss ist auch mit der neuen Suprema Tonno nur wenige Minuten entfernt: 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 eine Suprema Tonno von Dr. Oetker beträgt 5,49 €.



„Wer Thunfischpizza mag, wird die Suprema Tonno lieben! Denn sie bringt den Geschmack eines Klassikers auf besonders hochwertige Weise auf den Teller.“

Marjana Weleda, Brand Managerin Suprema

Der **Thunfisch** auf den Pizzen von Dr. Oetker stammt ausschließlich aus Fischerei, die den **MSC-Standard** für ökologische Nachhaltigkeit erfüllt. Das bedeutet, dass die Auswirkungen auf das Ökosystem minimiert und Fischbestände für die Zukunft erhalten werden sollen. Unabhängige Gutachter prüfen die Einhaltung der Kriterien jährlich. Durch die zertifizierte Lieferkette ist sichergestellt, dass der bei Dr. Oetker eingesetzte Thunfisch aus MSC-zertifizierten, nachhaltigen Quellen stammt. www.msc.org



¹ Quelle: Nielsen IQ Handelspanel, LEH+DM, Umsatz in T. €, Cluster Premium-Pizza & Dr. Oetker Suprema, KJ 2024 und KJ 2025 („Premium-Marken-Pizzen“ umfasst gesamt die Marken Gustavo Gusto Groß, Suprema, Creazione, Francesca & Fratelli, Marziale, Henssler, Pizza Wolke, Lentini, Crosta & Mollica, Roberto di Frosty, Prinzenhuus, Imperatore, Lombardi, Get Voila, La Perla, Grande Amore und Freda)

² Quelle: Nielsen IQ Handelspanel, LEH+DM, Sortencluster & Hitliste TK-Pizza, KJ 2025

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis einschl. Oktober 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

Linked 

Hannah Strüver

Leitung / Pressesprecherin
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 