

Suprema, Deliziosa, Capricciosa!



Bielefeld, August 2026 – Eine Komposition für besonderen Premium-Genuss: Die neue Suprema Capricciosa erweitert ab September 2026 die Premium-Tiefkühlpizza-Auswahl von Dr. Oetker. Die besondere Sorte überzeugt mit ihrem vielfältigen Belag, der fein-würzigen Prosciutto cotto mit zarten Artischocken, aromatischen Champignons und naturgereiften, schwarzen Oliven kombiniert. Ganz im Stil der Suprema entsteht im Zusammenspiel mit der Emilia-Romagna-Tomatenpassata und dem charakteristischen Boden aus dreifach gereiftem Teig echter Premium-Pizza-Genuss.

Köstlich komponierte Vielfalt: Ab September 2026 ergänzt Dr. Oetker sein beliebtes Premium-Tiefkühlpizza-Sortiment Suprema um die neue Sorte Capricciosa. Die fein abgestimmte Auflage aus Prosciutto cotto, zarten Artischocken, Champignons und naturgereiften schwarzen Oliven verspricht im Zusammenspiel mit dem Suprema Pizzaboden Genuss der Extraklasse. Der Boden mit einem Durchmesser von rund 30,5 Zentimetern entfaltet dank Dreistufen-Reifung über 24 Stunden seinen ganz besonderen Geschmack sowie die typische Konsistenz: innen luftig, außen herrlich knusprig und wunderbar aromatisch. Abgerundet wird die Komposition durch die mit Meersalz verfeinerte Tomatenpassata aus der norditalienischen Region Emilia-Romagna und feinen Mozzarella.

Alles Suprema!

Die neue Suprema Capricciosa ermöglicht ein Premium-Pizza-Erlebnis im Handumdrehen. Dafür den Backofen vorheizen (220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Heißluft), währenddessen die Pizza ohne Folie bei Zimmertemperatur antauen lassen und anschließend für mindestens 13 Minuten auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens backen.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Suprema Capricciosa von Dr. Oetker beträgt 5,49€.



„Die neue Suprema Capricciosa ist eine exklusive Ergänzung im Segment der Tiefkühlpizzen. Mit ihrer fein abgestimmten Auflage verspricht sie ein hochwertiges Geschmackserlebnis.“

Marjana Weleda, Brand Manager Suprema

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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.
Nutzung: Abdruck bis einschl. Februar 2027 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

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 