

Presseinformation



Ein Allrounder für den Pinsa-Einstieg

Ettlingen, August 2026 – Mit La Pinsa! bietet Dr. Oetker Professional seit vier Jahren eine köstliche Pizza-Alternative, die mit einem ganz eigenen Charakter überzeugt. Neu ab September 2026: La Pinsa! Margherita erweitert die Auswahl um eine Basis-Variante, die eine breite Zielgruppe anspricht. Alle Sorten eint ein Boden aus fermentiertem Teig und mit großer Porung, der auf authentische Zutaten trifft. Dabei begeistert La Pinsa! mit handwerklicher Optik, einfachem Handling und einem Konzept-Ansatz inklusive Service-Material und Zubehör, der keine Wünsche offen lässt.

Die ovale Form verrät die Pinsa sofort. Ein weiteres Merkmal: ihr Boden! Gemacht aus den drei Mehlsorten Weizen-, Reis- und Dinkelmehl sowie mit Sauerteig, hat er seinen ganz eigenen Charakter. Schon seit 2022 begeistert La Pinsa! von Dr. Oetker Professional in vielfältig belegter oder unbelegter Form die Fans der mittlerweile bekannten Pizza-Alternative. Mit der Variante Margherita wird die Auswahl ab September 2026 um eine

Sorte erweitert, die einfach und doch besonders zugleich ist. Denn La Pinsa! Margherita lässt sich als bekannte Lieblingssorte einfach so servieren oder als Basis für individuelle Kreationen nutzen. Dabei punktet der Klassiker mit fruchtiger Tomatensoße und feinem Mozzarella. Eine handwerkliche Optik mit großer Porung, die nach jedem Bissen zum Vorschein kommt, verleiht La Pinsa! Margherita den letzten Schliff.

La Pinsa! Margherita, gibt's die nicht schon?

Margherita ist nicht gleich Margherita. Unterschiede in der Rezeptur und Größe machen die Varianten von Dr. Oetker Professional für verschiedene Umfelder und Zielgruppen attraktiv. Dabei eignet sich La Pinsa! Margherita ideal als Einstiegssorte, die eine breite Kundschaft anspricht und damit Volumen ins Geschäft bringt.



Neu: La Pinsa! Margherita

Neu und jetzt schon ein Klassiker
Format: 27 x 18 cm
Auflage aus Tomatensoße und Mozzarella

La Pinsa! Mozzarella di Bufala

Die Premium-Variante
Format: 27 x 18 cm
Auflage aus Tomatensoße und Büffelmozzarella

Pinsa Snack Margherita

Pinsa in Snack-Größe
Format: 20 x 10 cm
Auflage aus Tomatensoße und Mozzarella

Eine unkomplizierte Zubereitung, für die es keine Vorkenntnisse braucht, zeichnet La Pinsa! Margherita – wie das gesamte Sortiment – aus: Folie entfernen und die tiefgefrorene Pinsa einfach für wenige Minuten im Kombidämpfer, Steinofen oder Haushaltsofen fertigbacken.

Das Pinsa-sorglos-Paket

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

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2026

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

07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)