

Gefüllter Rand, grenzenloser Genuss



Bielefeld, August 2026 – Maximaler Genuss bis in den Rand hinein: Ab Ende September 2026 bringt Dr. Oetker mit der Rustica Filled Crust zwei limitierte Aktionspizzen in die Tiefkühltruhen. Die Sorten 5 Cheese mit Käse-Knoblauch-Füllung im Rand und Triple Pepperoni mit Käse-Füllung im Rand bieten besondere Geschmackserlebnisse, die es so von Dr. Oetker noch nicht gegeben hat. Basis beider Varianten ist ein dicker, luftiger Boden – bis zum Rand großzügig belegt.

Randvoll mit Geschmack: Ab Ende September 2026 bringt Dr. Oetker unter der Marke Rustica erstmalig Pizza mit gefülltem Rand in die Tiefkühltruhen. In den Sorten **Triple Pepperoni** mit Käse-Creme im Rand und **5 Cheese** mit Käse-Knoblauch-Creme im Rand verspricht Rustica Filled Crust kompromisslosen Pizza-Genuss. Basis ist ein dicker, luftiger Pizzaboden, der üppig belegt ist: Während die Sorte 5 Cheese mit einer Auflage aus Mozzarella, Edamer, Cheddar, Provolone und Blauschimmelkäse glänzt, überzeugt die Rustica Filled Crust Triple Pepperoni mit dreierlei würzig-scharfer Pepperoni-Salami. In Kombination mit dem einmaligen, gefüllten Pizzarand ist maximales Pizzavergnügen garantiert.

Filled Crust Genuss für zu Hause

Köstlich bis in die Kruste, schnell gemacht: Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Heißluft), Folie entfernen und anschließend die tiefgefrorene Pizza auf einem Rost für mindestens 14 Minuten auf der mittleren Einschubleiste des Backofens backen.

Die Aktions-UVp für die Rustica Filled Crust von Dr. Oetker beträgt 3,99 €.



„Bei der Rustica Filled Crust ist der Rand der Star: wunderbar knusprig und mit einer Käse- oder Käse-Knoblauch-Creme gefüllt. Damit schafft Dr. Oetker ein Genusserlebnis, das bis zum letzten Bissen begeistert.“

Marius Metting, Junior Brand Manager Tiefkühlkost und Fertigdesserts

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 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

Leitung / Pressesprecherin
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked 