

Oh My Choc!



Bielefeld, Juni 2024 – „Willkommen im Schokohimmel“ heißt es ab Juli 2024 mit der Dessert-Innovation OH MY CHOC! von Dr. Oetker. Die neue Range steht für vollen Genuss ganz im Zeichen von Schokolade. Mit Pudding, Mousse und Creme bietet OH MY CHOC! drei verschiedene Sorten, die eines gemeinsam haben: unwiderstehlich schokoladigen Genuss! Die Zubereitung der Dessertpulver gelingt schnell sowie einfach und ermöglicht so auch spontane Genussmomente, die nicht nur Schokoladenfans begeistern werden.

Schokolade ist die beliebteste Süßigkeit in Deutschland¹ und steht für viele Menschen als Synonym für echten Genuss. Genau da setzt Dr. Oetker mit dem Neuprodukt OH MY CHOC! in drei schokoladig-leckeren Sorten an. Mit Chocolate Pudding, Chocolate Creme und Triple Choc Mousse kommen ab Juli 2024 nicht nur Schokoladenliebhaber, sondern alle Fans von unwiderstehlich leckeren Desserts voll auf ihre Kosten. Durch den Einsatz von Schokolade und fettarmem Kakao erhalten die zubereiteten Produkte einen intensiv schokoladigen Geschmack. Mit dem Einsatz von Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao (www.ra.org) bei OH MY CHOC! kommt Dr. Oetker den Zielen seiner Sustainability Charter nach. Alle Sorten ergeben jeweils zwei Portionen und überzeugen mit einer einfachen, schnellen Zubereitung.

Ein CHOC für jeden Geschmack

Die attraktive Sortengestaltung bietet für jeden Geschmack den richtigen CHOC-Moment. Der „Rich and Creamy“ Chocolate Pudding enthält insgesamt 46 g Schokolade. Die Zubereitung gelingt, wie für Pudding typisch, durch das Einrühren des Dessertpulvers in kochende Milch. Je nach Vorliebe kann der Pudding dann direkt warm verzehrt oder für den späteren Verzehr abgekühlt werden. Die „Soft and Creamy“ Chocolate Creme enthält Schoko Crispies und wird ebenso wie die „Heavenly Soft“ Triple Choc Mousse mit kalter Milch angerührt. Letztere enthält feinherbe und weiße Schokoladenraspeln. Creme und Mousse werden bis zum Verzehr in den Kühlschrank gestellt oder einfach direkt genossen werden.

Die unverbindliche Preisempfehlung für Dr. Oetker OH MY CHOC! beträgt 1,99 €. Die Verkaufseinheit an den Handel beträgt acht (Chocolate Pudding) bzw. zehn Stück.



„Mit OH MY CHOC! bieten wir Genießerinnen und Genießern ein zeitgemäßes Dessert, welches durch seinen intensiv schokoladigen Geschmack nicht nur Schokofans überzeugt!“

Lars Haupt, Brand Manager Dessertpulver

Nachhaltige Produkteigenschaften:



¹Quelle: Statista, Pro-Kopf-Konsum von Schokoladenwaren in Europa nach Ländern im Jahr 2021

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juni 2024

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2024 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

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

LinkedIn 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 