

Information für die Presse



Oh la la – La PINSA!

Voll im Trend, voll im Geschmack: La PINSA! von Dr. Oetker Professional

Ihr Boden? Oval. Der Teig? Aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig gemacht. Ihr Geschmack? Typisch italienisch – das ist **La PINSA!** Ab September 2022 erweitert Dr. Oetker Professional sein Sortiment um die trendige Pinsa in fünf Varianten. Ob vegetarisch, vegan oder mit Fleisch, mit oder ohne Belag – La PINSA! von Dr. Oetker Professional lässt als 360°-Konzept keine Wünsche offen und hat das passende Servicematerial gleich mit im Gepäck.

Ausgewählte Zutaten, die man schmecken kann

Ganz typisch für eine Pinsa ist – neben dem ovalen Boden – die besondere Teigzubereitung: Weizen-, Dinkel- und Reismehl kommen für La PINSA! neben Sauerteig zum Einsatz. So entsteht ein luftiger und zugleich knuspriger Boden mit überzeugender Handmade-Optik, der im Steinofen vorgebacken wird und eine schöne Porung hat. Gastronomen servieren ihren Gästen damit ein authentisches und zugleich trendiges Produkt, das sich sehen und schmecken lassen kann.

Selbst kreiert oder wertig belegt

La PINSA! präsentiert sich mit einem üppigen Belag aus ausgewählten Zutaten oder lässt Raum für eigene Kreationen – denn mit drei belegten und zwei unbelegten Varianten bietet Dr. Oetker Professional volle Flexibilität:

- **La PINSA! Margherita di Bufala:** mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem Mozzarella aus italienischer Büffelmilch.
- **La PINSA! Salame di Finocchietto:** mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, edler Fenchel-Salami, Rucola-Pesto und Provolone-Käse aus Italien.
- **La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra:** mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfeln.
- **La PINSA! Base Pomodoro:** unbelegter Pinsa-Boden mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten - ein typischer Klassiker, perfekt für eigene Kreationen (auch vegan).
- **La PINSA! Base Bianca:** unbelegter Pinsa-Boden mit würziger Crème-Fraîche-Sauce – für individuelle Abwandlungen mit weißer Soße; zum Beispiel im "Flammkuchen-Style".

Alle Varianten überzeugen mit ausgewählten italienischen Zutaten: Für Teig, Soßen und Pesto wird ausschließlich italienisches Olivenöl verwendet. Auch die aromatischen Tomaten für die Tomatensoße stammen aus Italien – genauso wie der Provolone-Käse und der Mozzarella aus Büffelmilch für die La PINSA! Margherita di Bufala. Die unkomplizierte Zubereitung innerhalb weniger Minuten im Stein- oder Heißluftofen bzw. Kombidämpfer haben die fünf Sorten ebenfalls gemein.

Produkte und Service aus einer Hand

Mit La PINSA! führt Dr. Oetker Professional ein weiteres Konzept ein, das neben einer hochwertigen Produktauswahl aus begleitendem Servicematerial besteht: Auf die neue Pinsa abgestimmtes Werbematerial wie zum Beispiel Beachflags, Gehwegtafeln, Poster, Speisekarten wird auf Wunsch genauso zur Verfügung gestellt wie kreative Rezeptideen. Hilfreiche Küchenutensilien wie Wiegemesser, Holzbretter oder eine Pinsa-Schere bietet Dr. Oetker Professional ebenfalls an.

Eine Verkaufseinheit der La PINSA! umfasst sechs belegte oder sieben unbelegte Produkte der jeweiligen Sorte (Grammatur je nach Sorte zwischen 300 und 420 g).



Professional

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier: [Dr. Oetker Professional Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), August 2022

Nutzung: Abdruck bis Februar 2023 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

Ettlingen, August 2022

PR-Kontakt:

Matthias Hanigk

Fon: 0521 / 155 2998

matthias.hanigk@oetker.com