

Der neue Champi(gn)on unter den Pinsa-Sorten!



Bielefeld, Januar 2024 – Mit der Beliebtheit der Pinsa wächst ab März 2024 auch die Sortenauswahl von Dr. Oetker: Die neue La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme sorgt für noch mehr vegetarischen Pinsa-Genuss. Basis ist der ovale Boden, der aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig zubereitet wird, belegt mit Champignons und einer feinen, hellen Creme.

Pinsa wird immer beliebter!¹ Gleichzeitig nimmt die Anzahl der Personen, die sich als Vegetarierin oder Vegetarier einordnen, weiter zu – allein im letzten Jahr um rund drei Prozent.² Perfekte Voraussetzungen für die Pinsa-Neuheit, die Dr. Oetker im März 2024 einführt: **La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme**. Mit einer Auflage aus Champignons und einer feinen Ricotta-Pecorino Creme, abgerundet mit Frühlingszwiebeln, bringt die neue Sorte noch mehr vegetarische Auswahl in das Pinsa-Sortiment. Grundlage ist wie immer der außen knusprige und innen schön luftige Boden, der für La Mia Pinsa aus Weizen-, Reis- und Dinkelmehl sowie mit Sauerteig hergestellt wird. So bekommt er seinen ganz eigenen Charakter und lässt sich dank der ovalen Form direkt von einer Pizza unterscheiden.

So lecker, so unkompliziert, so transparent!

Ein aufregendes Geschmackserlebnis kann mit der La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme so einfach sein: Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, danach die Tiefkühlpinsa aus der Folie nehmen und für 11-13 Minuten auf dem Rost in der Mitte des Backofens aufbacken. Pinsa herausnehmen, schneiden und genießen!

Schon seit der Einführung im November 2021 tragen alle La Mia Pinsa Varianten den Nutri-Score auf der Vorderseite der Verpackung. So auch die neue La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme, die mit einem C gekennzeichnet ist. Darüber hinaus unterstützen zwei Icons mit den Aussagen „Ohne zugesetzte Farbstoffe“ und „Ohne Geschmacksverstärker“ Verbraucherinnen und Verbraucher bei einer bewussten Kaufentscheidung.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme von Dr. Oetker beträgt 3,69 €.



„Pinsa ist und bleibt im Trend! Auch eine vegetarische Ernährung ist weiterhin angesagt. Beide Themen vereinen wir mit La Mia Pinsa Champignons mit Ricotta-Pecorino Creme in einem zeitgemäßen Produkt.“

Tabea Grewe, Junior Brand Managerin La Mia Pinsa

Nachhaltige Produkteigenschaften:



Quellen:

¹ Nielsen Handelspanel, LEH+DM, Subkategorie Marken-Pinsa, Umsatz in TEur & Absatz in Pack. in Tsd., YTD KW 31 2023 vs. VJ

² Externe Mafo, Institut für Demoskopie Allensbach, Juni 2023

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



Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis August 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

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 