

Informationen für die Presse



Ristorante Margherita Pomodori - die erste vegane Pizza von Dr. Oetker

Dr. Oetker bringt ab Mitte April 2021 erstmals eine vegane Tiefkühlpizza im eigenen Sortiment auf den österreichischen Markt. Die neue Ristorante Pizza Margherita Pomodori bietet beste Ristorante-Qualität ohne tierische Zutaten. Durch die Kombination von Cocktailtomaten, marinierten Tomatenstückchen und einer Käsealternative auf Kokosölbasis sind verführerische Ristorante-Genussmomente garantiert.

Mit der Einführung der veganen Pizza-Variante im Ristorante-Erfolgssortiment, kommt Dr. Oetker der immer stärker werdenden Nachfrage nach veganen Lebensmitteln nach. Der Verzicht auf tierische Produkte muss somit in Zukunft nicht mehr auch ein Verzicht auf eine Ristorante-Pizza bedeuten. Neben einer Auflage aus roten Cocktailtomaten, grünem Kräuter-Pesto sowie marinierten Tomatenstückchen, wird der knusprig-dünne Ristorante-Boden durch eine würzige Käse-Alternative auf Basis von Kokosöl verfeinert. Die Käse-Alternative bietet einen hochwertigen und geschmacklich gleichwertigen Ersatz für echten Käse, der zum hohen Ristorante-Qualitätsanspruch passt. Somit ist die Neuheit für alle geeignet, die sich frei von tierischen Zutaten ernähren müssen oder möchten. Durch die große, grüne Kennzeichnung auf der Packungsvorderseite, ist die vegane Sorte in der Tiefkühltruhe zudem auch leicht zu erkennen.

Die neue Ristorante Pizza Margherita Pomodori ist ab Mitte April bei Interspar erhältlich.

Alles über die Produkte von Dr. Oetker, Rezepte, Tipps, Tricks und vieles mehr im Internet unter www.oetker.at!

Villach, März 2021

Kontakt: Ingrid Schellander, 04242/55454-63, ingrid.schellander@oetker.com

Fotohinweis:

© Dr. Oetker GmbH, März 2021, Nutzung: Abdruck 1 Jahr ab Erhalt 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.