

## Information für die Presse



### Vier Käse. Viel Tradition.

#### Eine köstliche Käsecreation: Die neue Pizza Tradizionale Quattro Formaggi von Dr. Oetker

Als Hochgenuss für Käseliebhaber präsentiert sich ab Juni 2019 die neue **Pizza Tradizionale Quattro Formaggi** von Dr. Oetker. Mit ihrer Auflage aus Mozzarella, Emmentaler, aromatischem Blauschimmelkäse und Provolone ergänzt die neue Variante das Pizza Tradizionale-Sortiment. Die Kombination aus vier Käsesorten gehört dabei zu den Klassikern der italienischen Pizza-Küche und trifft bei der neuen Quattro Formaggi auf den typischen Pizza Tradizionale-Boden, der außen gewohnt knusprig und innen schön locker-luftig ist.

#### **Formaggio, ti amo!**

Die Pizza Tradizionale Quattro Formaggi zeichnet sich durch ihre besondere Käse-Kombination aus, die es in dieser Form bei keiner anderen Vier-Käse-Pizza von Dr. Oetker gibt. Neben mildem Mozzarella und Emmentaler – zwei beliebten Käse-Klassikern – kommen echter Blauschimmelkäse und Provolone zum Einsatz. Zusammen mit dem authentischen Boden aus Wasser, Mehl, Öl, Hefe und Salz lässt die Pizza Tradizionale Quattro Formaggi die Herzen aller Käsepizza-Fans höherschlagen. Ihre Zubereitung ist gewohnt unkompliziert: Nach dem Vorheizen wird die Pizza lediglich für 13-15 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 200°C) im Ofen aufgegeben.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) beträgt 2,89 Euro.

### Käse-Liebhaber aufgepasst!

Für alle, die von Käse nicht genug bekommen können, hat Dr. Oetker weitere Varianten mit viermal Käse im Angebot:



La Mia Grande  
4 Formaggi



Die Ofenfrische  
Vier-Käse



Ristorante Pizza  
Quattro Formaggi



Bistro Classique  
Baguette 4 Fromages

---

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)



[Dr. Oetker Deutschland bei Twitter](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2019

Nutzung: Abdruck bis November 2019 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

Bielefeld, Mai 2019

PR-Kontakt:

Matthias Hanigk

Fon: 05 21 / 155 – 29 98

Fax: 05 21 / 155 – 11 29 98

[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)

Inga Steege

Fon: 05 21 / 155 – 26 56

Fax: 05 21 / 155 – 11 26 56

[inga.steege@oetker.com](mailto:inga.steege@oetker.com)