

Nonnweiler, 06. August 2020

Das authentisch italienische Pizzalernis von Nestlé Wagner:

Willkommen in „Bella Napoli“

Die Pizzaspezialisten aus Nonnweiler starten ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI.

Thomas Ludsteck, Geschäftsführer bei Nestlé Wagner: „Die qualitätsorientierten Verbraucher großformatiger Pizzen suchen das echte italienische Pizzalernis. Das bieten wir mit unserer neuen ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI – sie schmeckt wie in einer italienischen Pizzeria.“



Das Segment der großformatigen Pizzen ist ein Wachstumstreiber im Markt der TK-Pizzen. „Der Umsatz in diesem Segment hat sich 2019 im Vorjahresvergleich mehr als verdoppelt“, unterstreicht Thomas Ludsteck: „Mit ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI starten wir nun ein optimiertes Großformat-Konzept, das den starken Verbraucherwunsch nach einer Pizza wie in Italien erfüllt – und so die wichtigste Voraussetzung mitbringt, um im Markt erfolgreich zu sein.“ Dazu hat Nestlé Wagner die Pizza nicht nur größer, sondern auch den Geschmack noch authentischer gemacht.

Wichtigstes Kriterium für eine Pizza aus der Pizzeria ist die Größe. Die Pizza füllt den Teller normalerweise komplett aus oder ragt sogar leicht darüber. Die neue ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI hat einen Durchmesser von etwa 30 Zentimetern und ist deutlich größer als das bisherige Konzept: „Diese Pizza entspricht damit der von vielen Verbrauchern gewohnten Größe der meisten italienischen Originale und bietet ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis“, erläutert Thomas Ludsteck.

Neben der Größe wurden auch der authentische Geschmack und die handwerkliche Optik des italienischen Klassikers nachempfunden. „Der original italienische Pizzateig wird kurz und extra heiß auf Stein gebacken, bevor wir ihn mit hochwertigen Zutaten belegen. Dadurch erhalten wir den fluffig-knusprigen Rand und den unverwechselbaren italienischen Pizzageschmack“, so Ludsteck. Nestlé Wagner verwendet dabei ausschließlich hochwertige Zutaten wie mediterrane Tomaten, MSC Thunfisch, lang gereifte reine Rindersalami und 100 Prozent echten Käse.

Da der Teig in der Region Neapel hergestellt und verarbeitet wird, lag es nahe, den starken italienischen Einfluß auch in der Namensgebung des Produktes stärker hervorzuheben. Die Geschichte des Firmengründers Ernst Wagner ist weiterhin Teil des Markenkonzepts, mit dem neuen Auftritt wird nun aber das authentisch italienische Geschmackserlebnis in den Mittelpunkt gerückt. Thomas Ludsteck: „Der prominent erkennbare

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Unter den Eichen 7
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 611-7165479-21
Fax: +49 611-711810-33
Email: lars@rosmanith.de

Pressemitteilung

Namenswechsel von ‚Original‘ zu ‚BELLA NAPOLI‘ macht den italienischen Ursprung unserer Pizza noch deutlicher.“

Fünf Top-Sorten

Zusätzlich zu den im bisherigen Großformat-Konzept schon sehr erfolgreichen Geschmacksrichtungen „Diavola“, „Margherita“ und „Salame“ startet ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI* auch mit den beliebten Pizzavarianten „Speciale“ und „Tonno“.

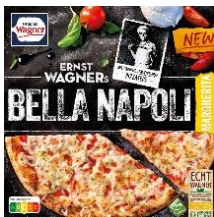


ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI Diavola*

Scharfe Peperoni-Salami, Mozzarella, würziger Provolone Piccante, rote Zwiebeln, gegrillte gelbe und grüne Paprika – auf einer pikanten Sauce aus mediterranen Tomaten.

ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI Speciale*

Pikante Peperoni-Salami kombiniert mit aromatischen Champignons, zart schmelzendem Mozzarella und hochwertigem gekochten Schinken – auf würzig-leckerer Sauce aus mediterranen Tomaten.



ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI Margherita*

Ein leckerer dünner Pizzaboden mit einem fluffig-knusprigen Rand belegt mit zart schmelzendem Mozzarella und ausgewählten Kräutern auf einer würzigen Sauce aus mediterranen Tomaten.

ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI Salame*

Geschmackvolle reine Rindersalami in Kombination mit zart schmelzendem Mozzarella und Oregano auf einer würzigen Sauce aus mediterranen Tomaten.



ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI Tonno*

Saftiger MSC-zertifizierter Thunfisch kombiniert mit roten Zwiebeln und zart schmelzendem Mozzarella auf einer Soße aus mediterranen Tomaten. Für das besondere Geschmackserlebnis ist die Tomatensauce zudem mit einer Anchovis-Paste verfeinert.

Zu Nestlé Wagner

Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatz-Marktanteil von rund 30 Prozent und ist Marktführer für Steinofen-Pizza. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten über 1.700 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen über die Pizza-Häppchen Original Wagner Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, Big CITY Pizza, *Die Backfrische*, dem Ofenbrot Rustipani sowie ERNST WAGNERs *BELLA NAPOLI* bis hin zu vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Unter den Eichen 7
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 611-7165479-21
Fax: +49 611-711810-33
Email: lars@rosmanith.de