

## Klein, aber oho: Piccolinis jetzt auch vegan

**Nonnweiler, 20. April 2021: Nestlé Wagner präsentiert erstmals zwei vegane Sorten und eine neue vegetarische Variante der Original Wagner Steinofen Piccolinis in der Tiefkühltruhe. Ab Sommer 2021 wird das Piccolinis Sortiment auch klimaneutral.**

Seit April 2021 kommen Fans veganer und vegetarischer (Mini-)Pizzen mit den Original Wagner Steinofen Piccolinis in den Sorten Spinach Creamy Style, BBQ Chicken Style und Bolognese Style voll auf ihre Kosten. Der Clou an den neuen Lieblingen: Sie sind ohne Fleisch, zwei sogar komplett ohne tierische Produkte. Damit setzt Nestlé Wagner nicht nur auf das gewohnt beste Geschmackserlebnis. Die neuen Piccolinis Varianten stehen auch ganz im Zeichen des wachsenden Trends hin zu einer alternativen, bewussteren und fleischreduzierten Ernährungsweise. Durch die Verwendung von pflanzenbasierten Zutaten, den hundertprozentigen Einsatz von deutschem Grünstrom aus verschiedenen Windparks Deutschlands am Produktionsstandort in Nonnweiler und dank optimierter Transportwege, spart Nestlé Wagner außerdem gezielt CO<sub>2</sub> ein. Die verbleibenden Emissionen werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen. Ab dem zweiten Halbjahr 2021 ist das Steinofen Piccolinis Sortiment klimaneutral.

### Mini Pizzen, großer Geschmack

Fleischfrei kann mit den Original Wagner Steinofen Piccolinis BBQ Chicken Style, Spinach Creamy Style und Bolognese Style jedem schmecken, ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier – so steht auch dem gemeinsamen Genuss nichts im Wege. Dank ihrer handlichen Größe sind die kleinen Pizzen ideal für zwischendurch, zum Teilen in der Familie oder als Häppchen beim Fernsehabend. Sie sind leicht portionierbar und lassen sich einfach aus der Hand genießen. Alle Sorten werden im Original Wagner Steinofen im Backblech vorgebacken und erhalten auf diese Weise ihren extraknusprigen Boden. Ab April sind die neuen Sorten für eine unverbindliche Preisempfehlung von 2,69 EUR im Handel erhältlich.



Fans von Spinatpizza finden ab sofort ihre Lieblingsorte in der veganen Piccolinis Variante **Spinach Creamy Style** mit zartem Blattspinat, knackigen Sonnenblumenkernen, aromatischen Zwiebeln und einer veganen, hellen, mit Knoblauch verfeinerten Sauce.



Die Original Wagner Steinofen Piccolinis **BBQ Chicken Style** mit Filetstückchen nach Hähnchen-Art aus Sojaweiß, knackiger roter Paprika sowie aromatischen roten Zwiebeln und einer leckeren BBQ-Sauce lassen die Herzen von BBQ-Fans höherschlagen.



Die Dritten im Bunde sind die Original Wagner Steinofen Piccolinis **Bolognese Style**. Sie sind komplett fleischnfrei mit veganem Hack aus Sojaweiß, sowie mit mildem Edamer und einer würzigen Tomatensauce belegt.

### **Pflanzenbasierte Zutaten sparen CO<sub>2</sub>**

Nachhaltigkeit wird bei Wagner schon lange als ganzheitlicher Prozess betrachtet. Mit den drei neuen Sorten der Original Wagner Steinofen Piccolinis geht das Unternehmen einen weiteren Schritt in Richtung gezielte CO<sub>2</sub>-Einsparung. „Top Geschmack und Produktqualität werden von Konsumenten als selbstverständlich vorausgesetzt, gleichzeitig müssen aber auch die hohen Ansprüche an soziale Verantwortung und nachhaltige Produktion genauso erfüllt sein, wie die Anforderungen an Nährwerte und Nährwertkennzeichnung. Durch den Einsatz von pflanzenbasierten Inhaltsstoffen wird bei den neuen Steinofen Piccolinis weniger CO<sub>2</sub>c produziert, als es bei klassischen Varianten der Fall ist“, betont Oliver Schoß, Marketing Director bei Nestlé Wagner. „Das gilt auch für unser neues fleischnfreies Rustipani Ofenbrot des Jahres mit vegetarischen Filetstückchen oder für unsere BIG CITY Pizza Sydney als vegetarische Variante. Das verstärkte Angebot von veganen oder vegetarischen Produkten hilft uns auf unserem Weg, spätestens bis zum Jahr 2050 vollständig klimaneutral zu werden. Dafür investieren wir sehr viel.“

Das Werk in Nonnweiler arbeitet bereits mit 100 Prozent Grünstrom aus deutschen Windparks, unter anderem aus dem Windpark Helenenberg bei Trier, der circa 40 Kilometer vom Standort in Nonnweiler entfernt ist. Außerdem werden 60 Prozent der Tomaten klimafreundlich mit der Bahn vom Feld in Richtung Werk transportiert. Für spätestens Ende 2021 ist eine vollständige Umstellung auf die Schienen geplant. Die verbleibenden Emissionen werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen, dabei unterstützen externe Klimaexperten von ClimatePartner das Unternehmen.

## Nutri-Score B

Die neuen Original Wagner Steinofen Piccolinis sind mit dem Nutri-Score gekennzeichnet und tragen den Nutri-Score B. Diese transparente Nährwertkennzeichnung hat Nestlé Wagner als Branchen-Vorreiter bereits im Februar 2020 bei der Original Wagner Steinofen Pizza eingeführt. Aktuell sind schon fünf von neun Nestlé Wagner Marken mit dem Nutri-Score ausgestattet und bis Ende 2021 wird dieser konsequent auf allen Wagner-Produkten zu finden sein.

### Info-Box zu Nestlé Wagner:

Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatzmarktanteil von rund 30 Prozent<sup>1</sup>. 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 Steinofen Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, BIG CITY Pizza, *Die Backfrische*, ERNST WAGNERS BELLA NAPOLI und dem Ofenbrot Rustipani bis hin zum Vertrieb der vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

---

### Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH  
Louisa Hemsing, Brand PR  
In den Schemeln 4, 66620 Nonnweiler  
Tel.: 06873 665-2235  
E-Mail: [Louisa.Hemsing@de.nestle.com](mailto:Louisa.Hemsing@de.nestle.com)

Serviceplan Public Relations & Content GmbH & Co. KG  
Verena Schmitt  
Brienner Straße 45 a-d, 80333 München  
Tel.: 089 2050-4190  
E-Mail: [nestle-wagner@serviceplan.com](mailto:nestle-wagner@serviceplan.com)

---

<sup>1</sup> <sup>[1]</sup> Quelle: Nielsen MarketTrack, TK-Pizza & TK-Snacks, Wagner, Umsatz Marktanteil in %, YTD September 2020, LEH + DM, Deutschland.