



Nestlé Wagner GmbH

P R E S S E M I T T E I L U N G

Nestlé Wagner feiert Geburtstag – und eine frischgebackene Steinofen-Range:

„Die beste Original Wagner Steinofen Pizza aller Zeiten“

Nonnweiler, 14. Februar 2020: Pünktlich zum 35. Geburtstag der Original Wagner Steinofen Pizza stellt Nestlé Wagner die Weiterentwicklung seines Klassikers vor: Die 18 Sorten der Original Wagner Steinofen Range präsentieren sich ab Februar 2020 mit einer frischen Rezeptur, neuem Knusperboden, verbesserter Optik, optimiertem Nährwertprofil und mehr Transparenz durch den neuen Nutri-Score – und all das inszeniert in einem neuem Design, welches Wagner's Backtradition und -kompetenz widerspiegelt.

„Im Rahmen der ANUGA 1985 wurde die *Original Wagner Steinofen Pizza* erstmals vorgestellt, seitdem entwickeln wir unseren Klassiker stetig weiter und schreiben eine dauerhafte Erfolgsgeschichte“, betont Thomas Göbel, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Nestlé Wagner: „Jetzt, 35 Jahre nach der Einführung, fügen wir ein weiteres Kapitel hinzu und präsentieren die beste Wagner Steinofen Pizza aller Zeiten.“ Das bestätigen die Ergebnisse der Marktforschung, bei denen das Feedback von insgesamt ca. 6.000 Teilnehmern in mehreren Studien ausgewertet wurde.



Aromatischer & knuspriger

Die neue *Original Wagner Steinofen* zeichnet sich durch eine deutlich würzigere Tomatensauce und einen neuentwickelten Knusperboden aus. „Dafür“, so Thomas Göbel, „haben wir unsere beliebte Steinofen-Rezeptur weiter verbessert. Der neue Knusperboden hat eine aromatischere Note, ist locker, leicht porig und ganz besonders knusprig.“

Optimierung der Anteile von Salz, Fett & gesättigten Fettsäuren

Den Produktentwicklern des TK-Pizza- und Snackspezialisten ist es nicht nur gelungen, den Geschmack der *Original Wagner Steinofen Pizza* weiter zu verbessern, sondern auch das für die Verbraucher wichtige Nährwertprofil zu optimieren. „Im Schnitt“, betont Thomas Göbel, „konnten wir bei unserer *Original Wagner Steinofen Pizza* eine Optimierung von Salz, Fett und gesättigten Fettsäuren erreichen.“

Frisches Design & neues Logo

Parallel wurde auch der visuelle Auftritt der bekanntesten Wagner Marke vollständig überarbeitet: Die gesamte Steinofen Range erhält ein moderneres, sehr authentisches Design. Der jeweilige Sortenname ist zur besseren Differenzierung farblich gekennzeichnet und die Pizza präsentiert sich auf einer Pizza-Schaukel vor einem in Wagner-Blau gehaltenen Holztisch. Mit dem Start der neu entwickelten *Original Wagner Steinofen Pizza* führt Wagner auch ein neues Dachmarken Logo ein. Thomas Göbel: „Anstelle des Spitzendeckchens tritt eine Pizza-Schaukel als Symbol für Teigexpertise und Backtradition. Natürlich bleiben die Wagner Markenfarben blau, rot und weiß weiterhin erhalten.“

Transparenz & Information

Mit dem Start seiner neuentwickelten Steinofen Pizza setzt Nestlé in Deutschland auch das erste Mal auf den neuen Nutri-Score, der prominent auf der Vorderseite der Packung platziert ist. Der Nutri-Score wurde von unabhängigen Expertengremien entwickelt, um die Nährwertqualität von verarbeiteten Lebensmitteln zu bewerten. Die Berechnung erfolgt auf 100 Gramm Basis, um die Zusammensetzung der Produkte innerhalb einer Kategorie vergleichbar zu machen. „Mit dem Nutri-Score“, erläutert Thomas Göbel, „sieht jeder Verbraucher auf den ersten Blick, welche Nährwertqualität unsere Pizza hat. Von A bis E, von dunkelgrün bis rot, gibt die Farbskala Aufschluss darüber, wie das Produkt einzuordnen ist. Unsere Steinofen-Pizzen haben einen Nutri-Score, der, je nach Variante, zwischen A und C liegt.“

Verantwortungsvoll & recyclingfähig

„Wir legen größten Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen und wollen uns auch hier kontinuierlich verbessern“, unterstreicht Thomas Göbel: „So achten wir zum Beispiel auch bei all unseren Verpackungsmaterialien auf eine hohe Recyclingfähigkeit.“ Der Umkarton aller Pizzen aus dem Wagner Portfolio besteht zu mindestens 90 Prozent aus recyceltem Material und ist damit zu 99 Prozent recycelbar. Das eine Prozent, das nicht recycelt werden kann, bezieht sich auf die Druckfarbe und den Klebstoff, der die Verpackung verschließt und somit nicht wiederverwertet werden kann. Die Plastikfolie, die die Pizza umschließt, ist zu 100 Prozent recycelbar.

Wer detailliertere Informationen über die Zutaten, Nachhaltigkeit und Verpackungs-Recycling haben möchte, findet diese auf der Rückseite der Faltschachtel oder über einen QR-Code, der, mit dem Smartphone gescannt, direkt auf die Website von Nestlé Wagner führt.

Pressekontakte:

Nestlé Wagner GmbH, In den Schemeln 4, 66620 Nonnweiler-Otzenhausen

Publikums-, Wirtschafts- und Tagespresse:

Kristin Kremer | Public Relations | Tel.: 06873 665-2228, @ Kristin.Kremer@de.nestle.com

Fach-Presse:

Judith Petit | Leitung Handelsmarketing | Tel.: 06873 665-2112 @ Judith.Petit@de.nestle.com

Rosmanith & Rosmanith GbR, Lars Rosmanith, Tel.: 0611 7165479-21, @ lars@rosmanith.de