

Nonnweiler, im August 2019

Ein heißer Herbst mit Nestlé Wagner

- Neue Form, neues Design, neue Sorten: Wagner frischt die Pizzies auf
- Zusatz-Umsatz ab KW 35: Die Backfrische Saison-Genuss „Rustikal“
- Herzhafter Flammkuchen: Top-Saison im Herbst

Neue Form, neues Design, neue Sorten:

Wagner frischt die Pizzies auf

Die beliebten Original Wagner Steinofen Pizzies sind ab Oktober nicht mehr in der typisch runden Pizzaform zu haben, sondern präsentieren sich jetzt modern-oval, in einer komplett neuen, rechteckigen Faltschachtel – und mit zwei neuen Top-Sorten.



Neue Optik

Die neue ovale Form, die jetzt noch authentischere Optik und die rechteckige Schachtel signalisieren den Shopperrn schon beim ersten Blick in die TK-Truhe: Ein authentisches Produkt, perfekt für den kleineren Hunger, ganz einfach aus der Hand zu essen – natürlich in der bekannten Original Wagner Steinofen-Qualität.

Neue Zielgruppen

„Mit der modernen ovalen Pizzies-Form“, unterstreicht Judith Petit, Leiterin Handelsmarketing bei Nestlé Wagner, „und der frisch designten, kleineren Faltschachtel – sechs Packungen davon sind in der Truhe hintereinander platzierbar – sprechen wir nun auch eine jüngere Zielgruppe an. Die Marktforschungs-Ergebnisse haben uns gezeigt, dass wir mit diesem modernen Pizzies-Auftritt vor allem bei Frauen noch erhebliches Potenzial heben können.“

Neues Sortiment

Dafür sorgt Wagner ab Oktober auch mit einem überarbeiteten Sortiment. Judith Petit: „Wir konzentrieren uns bei den Pizzies auf insgesamt fünf Top-Seller-Sorten aus unserem Steinofen-Sortiment.“ Zu den erfolgreichen Sorten „Salami“, „Speciale“ und „Mozzarella“ bringt der TK-Pizza- und TK-Snack-Spezialist jetzt auch die Erfolgs-Varianten „Thunfisch“ und „Vegetaria“ in die Truhe.

Brandneu: Original Wagner Steinofen Pizzies „Thunfisch“

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

Fachpressemitteilung

Ganz neu ist die Thunfisch-Variante: Belegt mit feinem Edamer, saftigem Thunfisch aus kontrolliertem delfinfreundlichem Fischfang, Frühlingzwiebeln und der typisch fruchtigen Soße aus italienischen, sonnengereiften Freilandtomaten.

Brandneu: *Original Wagner Steinofen Pizzas „Vegetaria“*

Ebenfalls komplett neu im Sortiment: Das bunte Geschmackserlebnis mit leckerem Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Zwiebeln, milden Peperonischoten, herzhaften Oliven und der fruchtigen Tomaten-Soße aus echt italienischen Sonnen-Tomaten aus dem Freiland-Anbau.

Original Wagner Steinofen Pizzas „Salami“

Die beliebteste Pizza-Variante in Deutschland: Mit feinem Edamer und naturgereifter Edelsalami, serviert auf knusperdünnem Boden mit einer fruchtigen Soße aus in der Sonne gereiften italienischen Freilandtomaten.

Original Wagner Steinofen Pizzas „Mozzarella“

Herrlich mild und herzhaft-saftig: Belegt mit feinem Mozzarella, fruchtig süßen Kirschtomaten auf einer fruchtigen Soße aus in der Sonne Italiens gereiften Freilandtomaten.

Original Wagner Steinofen Pizzas „Speciale“

Der Klassiker: Schmeckt mit feinem Edamer, aromatischen Champignons, naturgereifter Edelsalami und 100% echtem Kochschinken und der typisch-fruchtigen Soße aus italienischen, sonnengereiften Freilandtomaten.

Der UVP für alle Original Wagner Steinofen Pizzas Varianten liegt bei 2,69 EUR.

Zusatz-Umsatz ab KW 35:

Die Backfrische Saison-Genuss „Rustikal“

Aufgrund der großen Nachfrage wieder da: Ab September sorgt „Die Backfrische Saison-Genuss“ wieder mit der Herbst-Winter-Variante „Rustikal“ Zusatzerlöse aus der Tiefkühltruhe.

Die Herbst-Winter-Sorte überzeugt die Verbraucher mit besonders luftig-krossem Boden ist belegt mit delikatem Rauchfleisch, gegrillten Zwiebeln, würzigem Lauch und zart schmelzendem Mozzarella – serviert auf der für Wagner typischen Sauce aus sonnengereiften Tomaten.



für
und

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

Herzhafter Flammkuchen: Top-Saison im Herbst

Auch wenn TK-Flammkuchen mittlerweile das ganze Jahr starke Umsätze garantiert, greifen die Verbraucher zur Weinlesezeit ganz besonders häufig in die Tiefkühltruhen des Handels. Der kulinarische Herbstklassiker passt eben ganz hervorragend zu einem Glas Federweißer oder Beaujolais Primeur.



Am beliebtesten ist dabei die Wagner Sorte „Elsässer Art“, also der klassische Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchfleisch und hochwertigem Rohschinken. Dieses Produkt zählt zu den Top 15 der bestverkauften Tiefkühlartikel im gesamten deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Jeder 3. verkaufte Flammkuchen ist ein Original Wagner Flammkuchen Elsassischer Art.¹

Wer nach mehr Abwechslung sucht, findet beim Flammkuchen-Marktführer aus dem Saarland auch die passende Variante. Wagner hat insgesamt vier leckere Flammkuchen-Varianten im Angebot: Vom Klassiker „Herzhafter Flammkuchen Elsassischer Art“ bis zum Wagner „Herzhafter Flammkuchen Käse & Lauch“. Und vom „Herzhafter Flammkuchen nach Bauernart“ bis zur jüngsten Kreation, dem „Flammkuchen des Jahres Spinat-Feta.“

¹Quelle: Nielsen Market Track, TK-Pizza, Absatz, Deutschland LEH+DM, YTD 2019 bis KW 22

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 knapp 1.900 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, ERNST WAGNERS Original und ERNST WAGNERS Frische Teige bis hin zu den 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