

Nonnweiler, 29.06.2022

BELLA PINSA, STARKER HERBST, SAISON GENUSS

- **Voll im Trend: BELLA PINSA von Wagner**
- **Herbst: Hochsaison für Flammkuchen**
- **Neu: Die Backfrische Saison Genuss Kürbis & Dreierlei Pilze**

Voll im Trend: BELLA PINSA von Wagner

Pinsa – ein Food-Trend erobert Deutschland: Immer mehr Gastronomien haben die lecker-luftige Teigspezialität auf der Speisekarte, in den Medien wird die Food-Neuheit zum Dauerthema – und Nestlé Wagner sorgt mit der neuen BELLA PINSA für noch mehr Schwung in der Tiefkühltruhe.

Außen kross, innen luftig locker

„Im Juli startet unsere jüngste Kreation im Handel“, freut sich Judith Petit, Head of Shopper Activation bei Nestlé Wagner, über die leckere Neuheit.

Genau wie Pizza ist eine Pinsa eine Teigspezialität, die mit einer leckeren Soße und verschiedenen Belägen im Ofen knusprig-kross gebacken wird. „Wer aber in unsere Pinsa beißt“, unterstreicht Judith Petit, „merkt schnell einen Unterschied: Sie ist oval, hat eine Optik wie von Hand gemacht, ist außen kross und innen ganz besonders luftig-locker.“

Das schafft Nestlé Wagner durch eine perfekt abgestimmte Teig-Mischung aus Weizen- und Reismehl, die nach dem Kneten eine lange Ruhezeit bekommt, um ganz in Ruhe zu reifen. „Nur so“, erläutert die Managerin, „entwickelt der Teig seine typisch intensiven Geschmacksaromen und ist dazu noch bekömmlich.“

Start mit zwei Sorten für Mittel- und Großflächen

Nestlé Wagner startet seine **BELLA PINSA Range** mit den beiden Sorten „BELLA PINSA Salame Piccante“ und „BELLA PINSA Prosciutto e Funghi“.

Salame Piccante schmeckt mit mediterranen Tomaten, leckerem Mozzarella sowie pikanter Peperoni-Salami und ist verfeinert mit würzigem Pecorino-Käse.

In der neuen *Prosciutto e Funghi* sorgen mediterrane Tomaten und Mozzarella in der leckeren Kombination mit echtem Kochschinken und schmackhaften Champignons für echten Genuss.

„Mit diesen beiden Geschmacksrichtungen“, unterstreicht Judith Petit, „bieten wir unseren Handelspartnern zwei absolute Topseller-Varianten für ihre Mittel- und Großflächen, die nicht nur frische Zusatzumsätze garantieren, sondern auch für eine hohe Drehgeschwindigkeit sorgen.“

Werbepower für einen starken Start

Für die Markteinführung von BELLA PINSA hat Wagner ein attraktives Kommunikationspaket geschnürt: „Wir bieten den Märkten für viel Aufmerksamkeit an der Truhe natürlich die passenden



Werbemittel, starten zur Markteinführung mit einer Zugabeaktion und erreichen unsere Zielgruppen per Social Media sowie durch unser erfolgreiches Influencer-Marketing.“ Für die neuen BELLA PINSA Sorten empfiehlt Nestlé Wagner eine UVP von 2,99 Euro und die Platzierung im Original Wagner Block bei den optisch passenden Pizzen von BELLA NAPOLI.

Herbst: Hochsaison für Flammkuchen

Der Sommer hat noch gar nicht richtig angefangen, da steht für die stets vorausschauende Lebensmittelbranche schon die nächste Saison vor der Tür: Der Herbst bietet neue Umsatzchancen.

Nummer 1 bei Flammkuchen

Denn dann werden nicht nur die Abende wieder dunkler und die Grills eingepackt, es beginnt auch die Weinlesezeit und die Verbraucherinnen und Verbraucher greifen ganz besonders häufig zum leckeren Flammkuchen – am liebsten mit einem Glas Federweißer oder Beaujolais Primeur. Die klare Nummer 1 in der Gunst von Käuferinnen und Käufern ist dabei der Flammkuchen von Nestlé Wagner. Die Topseller-Variante „Elsässer Art“ war im vergangenen Jahr laut NielsenIQ Market Track auf Platz 5 der bestverkauften TK-Pizzen im deutschen Handel (Basis Umsatz). Weiterhin bietet Wagner die Varianten Original Wagner Steinofen Flammkuchen „Käse & Lauch“ und „Bauernart“.



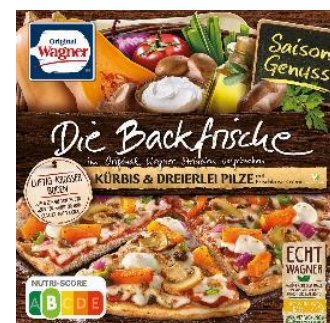
„Um den Umsatz mit diesen drei Sorten in der Hochsaison Herbst noch weiter zu stärken“, betont Judith Petit, „sorgen wir am POS mit einem Gewinnspiel in ausgewählten Märkten für neue Kaufimpulse.“

Die Backfrische Saison Genuss: Kürbis & Dreierlei Pilze

Apropos Herbst. Mit dem Beginn der dunkleren Jahreszeit warten viele Pizza-Fans auf die neue Sorte des erfolgreichen Jahreszeiten-Konzepts *Die Backfrische* Saison Genuss. Und sie werden natürlich nicht enttäuscht: Die sehr erfolgreiche Frühjahr-Sommer-Sorte *Die Backfrische* „Spargel Schinken“ wird jetzt von der Herbst-Winter-Variante „Kürbis & Dreierlei Pilze mit Frischkäse-Crème“ abgelöst.

Authentisch herbstlich

Die neue *Die Backfrische* Saison Genuss von Wagner schmeckt ohne Fleisch, dafür mit herbstlichen Zutaten, wie leckerem Kürbis und drei Sorten Pilze. Die Kürbis-Pilz-Kreation mit Champignons, Shiitake und Butterpilzen wird serviert auf einer Sauce aus mediterranen Tomaten sowie einer Frischkäse-Crème und würzigen roten Zwiebeln.



Die Auslieferung startet ab KW 31 und Nestlé Wagner empfiehlt eine UVP von 2,99 Euro.



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. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten über 1.600 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen Pizza über Original Wagner Steinofen Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, Original Wagner Steinofen Pizzas, BIG CITY Pizza, *Die Backfrische*, BELLA NAPOLI, BELLA PINSA und dem Ofenbrot Rustipani bis hin zu den vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.