



Nonnweiler, März 2019

## Frisch aufgetischt

**Pizza- & Snackspezialist Wagner startet in neuer Kategorie und präsentiert erstmals „ERNST WAGNERs Frischer Teig“ im Kühlregal**

Individualität, Kreativität und Selbermachen ist in – auch in der Küche. Wenn es dabei aber etwas schneller in der Zubereitung gehen soll, darf durchaus das ein oder andere conveniente Produkt auf der Einkaufsliste stehen, vorausgesetzt es schmeckt und die Qualität stimmt.<sup>1</sup>

Fans von ofenfrischen, selbst belegten Teigprodukten können dank Nestlé Wagner ab März das Nudelholz in der Schublade lassen. Denn das Traditionsunternehmen aus dem Saarland bringt mit „ERNST WAGNERs Frischer Teig“ in den Sorten „Pizza“, „Flammkuchen“ und „Pizza & Focaccia“ zum ersten Mal frische Teige in drei leckeren Sorten ins Kühlregal, die sich ganz nach persönlichen Vorlieben im Handumdrehen zu einer kreativen Lieblingsmahlzeit gestalten lassen. Ob üppig und traditionell mit Salami, Schinken und Pilzen belegt oder raffiniert aufgepeppt mit Trüffel und Crème fraîche – den Ideen sind mit den drei Teigspezialitäten keine Grenzen gesetzt und sie sind auch noch blitzschnell serviert.

### Frische Teige mit höchster Back-Kompetenz

Natürlich steckt in jedem der drei neuen Teigsorten die langjährige Erfahrung und bekannte Qualität von Original Wagner. Mit dem Qualitätsversprechen „Echt Wagner“ steht die Marke für natürlichen Geschmack frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen. Getreu dieses Versprechens überzeugen die frischen Teige aus dem Kühlregal etwa mit einer kurzen Zutatenliste. Wer das Doppelbackverfahren für die Sorten „Pizza“ und „Pizza & Focaccia“ anwendet, kann die Teige besonders knusprig genießen. Hierbei wird der Teig nämlich erst ausgerollt und im heimischen Backofen vorgebacken. Nach circa acht Minuten kann er dann je nach Gusto und Appetit belegt werden, um im Anschluss noch einmal kurz im heißen Backofen seinen vollen Geschmack und seine besondere Knusprigkeit zu entfalten.

Nestlé Wagner startet mit „ERNST WAGNERs Frischer Teig“ zum ersten Mal in die Warengruppe „Gekühlte Teige“. „Viele Verbraucher suchen bequem zuzubereitende Produkte, die ihnen helfen, mit ihrer eigenen

<sup>1</sup> Nestlé Deutschland: Studie „So kocht Deutschland“.  
<https://www.nestle.de/unternehmen/publikationen/nestle-studie/sokochtdeutschland/pragmatisch-und-kreativ>

Kreativität und Leidenschaft zu kochen bzw. zu backen. Und das erfüllen wir mit unserem neuen Angebot,“ erklärt Nestlé Wagner Geschäftsführer Thomas Göbel den Schritt in das neue Segment und ergänzt: „Gleichzeitig setzen wir auf die bekannte Wagner Kompetenz für beste Teige. Wir backen seit rund 40 Jahren Pizza und der Erfolg gibt unserer Qualität und dem natürlichen Geschmack frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen recht – das macht unsere Teige zu einem echten Genuss.“

### Die drei Sorten: „Pizza“, „Flammkuchen“ & „Pizza & Focaccia“



ERNST WAGNERs Frischer Teig „Pizza“: Mit diesem frischen Pizzateig wird die selbst-belegte Lieblingspizza nicht nur dünn, sondern durch das Doppelbackverfahren auch ganz besonders knusprig. Das Format ist mit einer Größe von 28 mal 32 Zentimeter und seiner eckigen Form perfekt für das Ofenblech zu Hause geeignet. Mit einem Gewicht von 390 Gramm hat der Kunde die Wahl, ob er eine Pizza für sich alleine, für zwei oder für die ganze Familie backt.



ERNST WAGNERs Frischer Teig „Flammkuchen“: Typisch für einen Flammkuchen ist auch der Teig von Wagner extra dünn und knusprig, ebenfalls in eckigem Format (25 mal 38 Zentimeter) und bietet 350 Gramm Genuss in bester Wagner Qualität.



ERNST WAGNERs Frischer Teig „Pizza & Focaccia“: Wer's lieber rund und fluffig-kross mag, findet mit ERNST WAGNERs Frischer Teig „Pizza & Focaccia“ jetzt einen Focaccia-Teig im Kühlregal. Der Teig hat einen Durchmesser von 24 Zentimetern, ein Gewicht von 375 Gramm und wie die anderen beiden ERNST WAGNERs Frischer Teig-Varianten eine UVP von 1,99 Euro.



Rezeptideen und weitere Inspirationen zu den Produkten von ERNST WAGNER finden Sie hier: [www.original-wagner.de/rezepte](http://www.original-wagner.de/rezepte).

Rezepte und Bildmaterial können Sie sich unter diesem Link herunterladen:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/R1Lr93SjmXzskK3>

Passwort: frischerteig

### **Zu 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 fast 1.900 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht von Steinofen Pizza über die neue ERNST WAGNERs „Original“, BIG CITY Pizza, Die Backfrische, Flammkuchen, dem herzhaften Ofenbrot Rustipani bis zu den Pizza-Häppchen Original Piccolinis.

### **Pressekontakt:**

Nestlé Wagner GmbH

Serviceplan Public Relations & Content  
GmbH & Co. KG

Louisa Ernst  
In den Schemeln 4  
66620 Nonnweiler  
Tel. 06873 665-2235  
E-Mail: [Louisa.Ernst@de.nestle.com](mailto:Louisa.Ernst@de.nestle.com)

Verena Schmitt | Senior PR Consultant  
Brienner Straße 45 a-d  
80333 München  
Tel. 089/2050-4190  
E-Mail: [v.schmitt@serviceplan.com](mailto:v.schmitt@serviceplan.com)