

Nonnweiler, 28.08.2023

PIZZA-SENSATION VON ORIGINAL WAGNER:

DIE BREZELBRAUNE BREZEL PIZZA

Herrlich knusprig, fluffig-locker und brezelbraun – so lieben die Deutschen ihre Brezel. Und genauso schmeckt die neue ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA. „Das gab’s noch nie in der Tiefkühltruhe“, freut sich Oliver Schoß, Head of Marketing bei Wagner, „Pizza meets Brezel – und heraus kommt eine bislang nicht dagewesene Sensation! Die erste Tiefkühlpizza mit fluffig-krossem Brezelrand, die im Ofen brezelbraun backt. Ab September 2023 ist die ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA im Handel erhältlich und im November starten die ORIGINAL WAGNER PICCOLINIS BREZEL.



„Gute Teige und die Kunst des Backens – das ist unsere DNA“, unterstreicht Oliver Schoß, „das Bäckerhandwerk ist fest in unserer Identität verankert!“ Das hat das Wagner Team mit den ORIGINAL WAGNER Brezel Produkten wieder eindrucksvoll bewiesen: Die perfekte Kombi aus Brezel und Pizza hat einen typischen, fluffig-krossen Boden und einen Brezelrand, der im Backofen brezelbraun wird. Mit unverwechselbar feinem Brezel-Geschmack. Natürlich lecker belegt mit herzhaft köstlichen Zutaten in gewohnter ORIGINAL WAGNER Qualität. Wagner bringt das Beste von Pizza und Brezel zusammen.

ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA

Der Verkauf startet im September 2023 mit den beiden Sorten ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA „Schinken“ und „Käse“.

Pressekontakt:
Original Wagner Pizza GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Judith Petit
Head of Corporate Communications
Fon: +49 6873 665-2112
E-Mail: judith.petit@de.nestle.com

Rosmanith & Rosmanith GbR
Philippsbergstraße 36
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 163 5000582
E-Mail: lars@rosmanith.de

PRESSEINFORMATION

Schinken

Die neue ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA Schinken begeistert mit ihrem neuen Brezelrand und schmeckt mit saftigem Schinken, roter und gelber Paprika und leckerem Mozzarella – abgerundet mit Käsedrops auf einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten.



Käse

Wer Käse mag, wird diese Pizza lieben! Leckerer Mozzarella, feinwürziger Emmentaler, herzhafter Hartkäse und Käsedrops auf einer würzigen Frischkäse-Knoblauch-Soße. Das Ganze delikat serviert auf fluffig-krossem Teig mit Brezelrand. Die UVP liegt bei 4,49 €.



ORIGINAL WAGNER PICCOLINIS BREZEL

Die ORIGINAL WAGNER PICCOLINIS BREZEL schmecken mit Brezelteig und bieten den Verbraucher:innen so den unverkennbaren Charakter von lecker belegtem Laugengebäck. Die beiden Varianten „Käse“ sowie „Rustikal“ sind ab Anfang November im Lebensmittelhandel erhältlich. Die UVP liegt bei 3,49 €.

Käse

Klein, fein und außergewöhnlich – so schmeckt die neue PICCOLINIS BREZEL Sorte „Käse“. Auf dem leckeren Brezelteig sorgen feiner Edamer, Mozzarella und herzhafter Hartkäse für ein echtes Käsebrezel-Erlebnis.



Rustikal

Wer es gerne herzhaft und kräftig mag, ist mit der Variante „Rustikal“ bestens bedient. Hier gesellen sich zum leckeren Edamer und zum feinen Mozzarella noch herzhafter Schweinebauch und würziger Schnittlauch – natürlich ebenfalls serviert auf dem neuen Boden mit typischem Brezelgeschmack.



Zu ORIGINAL WAGNER

Die ORIGINAL WAGNER Pizza 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 ca. 1.600 Mitarbeiter:innen an der Zufriedenheit der Wagner Kund:innen. Das ORIGINALWAGNER Sortiment reicht vom Klassiker Steinofen Pizza über Steinofen Piccolinis, BREZEL PIZZA, PICCOLINIS BREZEL, herzhafter Flammkuchen, Steinofen Pizzas, BIG Pizza, *Die Backfrische*, BELLA NAPOLI und dem Ofenbrot Rustipani bis hin zu den vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

Pressekontakt:

Original Wagner Pizza GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Judith Petit
Head of Corporate Communications
Fon: +49 6873 665-2112
E-Mail: judith.petit@de.nestle.com

Rosmanith & Rosmanith GbR
Philippbergstraße 36
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 163 5000582
E-Mail: lars@rosmanith.de