

PRESSEINFORMATION

Nonnweiler, 28.08.2023

PIZZA-SENSATION VON ORIGINAL WAGNER:

DIE BREZELBRAUNE BREZEL PIZZA

Herrlich knusprig, fluffig-locker und natürlich brezelbraun – so lieben die Deutschen ihre Brezel. Und genauso schmeckt die neue ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA. „Wir präsentieren“, freut sich Oliver Schoß, Head of Marketing bei Wagner, „eine echte Sensation: Die erste BREZEL PIZZA von Wagner, die erst im heimischen Ofen knusprig-frisch und brezelbraun gebacken wird. Dafür haben wir stark investiert und eigens ein neues Produktionsverfahren entwickelt.“ Der große Einsatz des Wagner Teams hat sich mehr als gelohnt: Ab September 2023 ist die ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA im Handel erhältlich und ab November können die Verbraucher:innen zu den ORIGINAL WAGNER PICCOLINIS BREZEL greifen.



Innovatives Backverfahren

„Gute Teige und die Kunst des Backens – das ist unsere DNA“, unterstreicht der Marketing Manager, „das Bäckerhandwerk ist fest in unserer Identität verankert!“ Das hat das Wagner Team bei der Entwicklung der ORIGINAL WAGNER Brezel Produkte eindrucksvoll nachgewiesen: „Wir mussten ein eigenes Verfahren entwickeln, damit die von uns vorgebackene Pizza erst im heimischen Ofen so herrlich brezelbraun backt.“ Und die Innovation ist gelungen: Nachdem die ersten Prototypen bereits im Jahr 2021 im Marktumfeld getestet wurden, brauchte es zwei weitere Jahre intensiver Forschung und Entwicklung, um den beliebten Bräunungseffekt zu perfektionieren und für einen harmonischen Brezelgeschmack zu sorgen.

Liebling der Deutschen

„Die Brezel“, unterstreicht Oliver Schoß, „ist ein echtes Lieblingsprodukt der Deutschen. Es gibt sie tiefgefroren im Handel, frisch in der Bäckerei, auf die Hand im Convenience Shop oder

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

in eigenen Brezelketten. Sie werden mit den unterschiedlichsten Belägen wie Käse, Lauch oder Schinken angeboten, nur im Bereich der Tiefkühlpizza ist die Brezel noch ein weißer Fleck. Das ändern wir – und bringen mit unseren neuen Brezel-Produkten das Beste von Pizza und Brezel zusammen.“

ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA

Die neue ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA schmeckt mit einem fluffig-krossen Teig, ihrem braunen bauchigen Brezelrand und den Wagner-typischen leckeren Belägen. Der Verkauf startet im September 2023 mit den beiden Sorten ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA „Schinken“ und „Käse“. Beide Varianten entsprechen mit einem Durchmesser von 29 Zentimetern dem Trend zu großformatigen Pizzen. Die UVP liegt bei 4,49 €.

Schinken

Die neue ORIGINAL WAGNER BREZEL PIZZA Schinken begeistert mit ihrem neuen Brezelrand und schmeckt mit saftigem Schinken, mit 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, fein-würziger Emmentaler, herzhafter Hartkäse und Käsedrops auf einer würzigen Frischkäse-Knoblauch-Soße. Das Ganze delikats serviert auf fluffig-krossem Teig mit dem braunem Brezelrand.



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.



Unterstützung für den Handel

„Wir starten“, unterstreicht Oliver Schoß, „eine Kampagne, bei der wir unsere Innovationen einerseits digital vorstellen und andererseits unsere Handelspartner aktiv auf der Fläche

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

unterstützen.“ So wird Wagner bis Ende November in zahlreichen Märkten mit Verkostungen präsent sein und umfangreiche Werbemittelpakete für den POS schnüren. „Außerdem“, so der Marketing Manager, „unterstützen wir den Abverkauf mit einem Gewinnspiel und einer Zugabeaktion.“

Digital erreicht Wagner die Zielgruppen mittels Werbeanzeigen und Creator Content auf den Social Media Plattformen YouTube, Instagram, TikTok, Snapchat und Pinterest. Die treuen Fans aus der Social Community konnten bereits vor dem Launch-Termin begehrte Probierpakete gewinnen.

Platzierung im Wagner Block

„Unsere neue Brezel Pizza empfehlen wir vor allem als Profilierungsprodukt für die Groß- und Mittelflächen“, so Oliver Schoß, „während die Piccolinis Brezel für alle Marktgrößen die Chance auf Zusatzumsatz bieten.“ Die Platzierung in der TK-Truhe oder im -Schrank erfolgt im Wagner Block nach Format und Preisklasse: Die Brezel Pizza sollte in direkter Anbindung an BELLA NAPOLI platziert werden, während für die Piccolinis Brezel die Anbindung an das bestehende Piccolinis Angebot empfohlen wird.

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
Philippsbergstraße 36
65195 Wiesbaden

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