

MARKT & PRODUKTE

Neue Desserts



Die neue Strawberry-Cheesecake Creme von Dr. Oetker Professional mit feinen Gebäckstückchen / Foto: Dr. Oetker Professional

Dr. Oetker Professional hat neue Dessert-Varianten im Sortiment: Von Cremes über Pudding bis hin zur Mousse.

Bei den Cremes werden zwei bestehende Varianten durch neue Fruchtarten ersetzt. Die neue Strawberry-Cheesecake Creme (statt Caramel) schmeckt nach Erdbeere und Käsekuchen und enthält Gebäckstückchen. Sie wird wie alle Cheesecake-Cremes mit Milch und Quark zubereitet. In der Geschmacksrichtung Erdbeere (statt Blutorange) gibt es jetzt auch die Joghurtcreme. Das Dessert wird mit Joghurt und Wasser angerührt und enthält Erdbeerstückchen in der Rezeptur.

Bei den klassischen Puddings gibt es die neue Sorte Pudding mit Toffee-Geschmack und das Sortiment der Varianten ohne Kochen wurde grundlegend überarbeitet. Auch die servierfertige Range wird erweitert. Eine einfache Zubereitung mit kalter Milch bietet der Pudding ohne Kochen. Die Rezeptur der bestehenden Varianten mit Schokolade- und Vanille-Geschmack wurde überarbeitet und weiter verbessert. Daneben stehen künftig auch zwei neue Puddings mit Bananen- und Sahne-Karamell-Geschmack zur Verfügung. Die neue servierfertige Variante mit Cantuccini-Geschmack ist Sorte des Jahres 2018. Der Pudding mit dem Geschmack des typisch italienischen Mandelgebäcks ist ohne Stücke und daher auch für die Care-Verpflegung geeignet.

Auch die Premium Mousse-Range auf Wasserbasis wird erweitert. Neu ist die Variante Mango-Maracuja. Wie die übrigen Sorten braucht auch diese keine Aromen oder Farbstoffe, das Mangopüree und das Maracujakonzentrat reichen vollkommen aus. Auch die neue Sorte

wird statt mit Milch nur mit kaltem Wasser aufgeschlagen und muss nach dem Portionieren nur noch zwei Stunden kaltgestellt werden.

Alle Neuheiten werden ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe angeboten.

