



### Ein weiterer Pudding-Klassiker in vegan

**Bielefeld, September 2021 – Im Sortiment für pflanzlichen Pudding-Genuss von Dr. Oetker wächst ein weiteres Pflänzchen: LoVE it! Grieß Pudding Natur spricht ab Oktober 2021 alle Liebhaber des Dessertklassikers an, die pflanzlicher Ernährung offen gegenüberstehen. Dabei handelt es sich um den ersten veganen Grieß Pudding im Kühlregal und somit um eine echte Innovation vom Dessertspezialisten Dr. Oetker. LoVE it! wird mit Mandeln hergestellt und steht für cremigen Pudding-Genuss, wie man ihn von Dr. Oetker kennt.**

#### **Pudding-Genuss geht auch pflanzlich**

Alle Liebhaber von Grieß Pudding können sich ab Oktober 2021 freuen, denn mit LoVE it! Grieß Pudding Natur führt Dr. Oetker den ersten veganen Grieß Pudding als Frischedessert ein. Der cremig-leckere Pudding wird mit Mandeln, Rohrzucker und Kokosnussöl hergestellt und erhält durch die Komponente Grieß einen fein abgerundeten Geschmack. Das Dessert im 400-Gramm-Becher stellt eine genussvolle Alternative für alle Puddingfans dar, die pflanzlicher Ernährung aufgeschlossen gegenüberstehen. Die beliebte Sorte Grieß Pudding Natur sorgt, neben den Bestandssorten LoVE it! Schokolade und Bourbon-Vanille, für abwechslungsreiche Genussmomente, wie man sie von Dr. Oetker Pudding kennt. Mit dem emotionalen, natürlich gestalteten Packungsdesign und der Kennzeichnung mit dem europäischen V-Label ist LoVE it! unmittelbar als veganes Produkt zu erkennen.



Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für einen Becher Dr. Oetker LoVE it! Grieß Pudding Natur (400 g) beträgt 1,99 Euro.



„Mit LoVE it! Grieß Pudding Natur schaffen wir eine echte Innovation – den ersten veganen Grieß Pudding im Bereich Frischedessert!“

Claudia Freier, Junior Brand Managerin Frischedessert

---

Weiteres Bildmaterial sowie Fotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), September 2021

Nutzung: Abdruck bis März 2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

**Dr. Oetker Deutschland**  
**Marken- und Produkt-PR**

Julian Loges  
PR-Manager Dessert  
Fon: 05 21 / 155 – 26 11  
[julian.loges@oetker.com](mailto:julian.loges@oetker.com)

[LinkedIn](#)

Hannah Strüver  
Leiterin Marken- und Produkt-PR  
Fon: 05 21 / 155 – 30 44  
[hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)

[XING](#) [LinkedIn](#)