

11.09.2025 - 13:09 Uhr

So schmeckt Amore: / Gustavo Gusto präsentiert neue Premium Pizza / "Amore Napoli"



Geretsried (ots) -

Pizzahersteller Gustavo Gusto bringt mit "Amore Napoli" eine neue Pizza-Range auf den Markt - in vier leckeren Sorten: "Mozzarella", "Salame", "Rucola" und "Diavola".

DEINE ERSTE AMORE VERGISST DU NIE

Wer könnte schon die erste große Liebe vergessen? So auch hier: Wer die neue "Amore Napoli" einmal probiert hat, kriegt sie so schnell nicht mehr aus dem Kopf. Dafür sorgen nicht nur die handverlesenen Zutaten, sondern auch die spezielle, authentische Machart: 48h gereifter Sauerteig, köstlicher Fior di Latte Mozzarella und ein handgeformter Boden, der bei 400 Grad direkt auf Stein gebacken wird.

"Bei der Entwicklung unserer neuen "Amore Napoli" haben wir den Wünschen unserer Kunden hinsichtlich Größe, Teigbeschaffenheit und Belag genau zugehört. Wer Pizza mag, wird Amore Napoli lieben!", freut sich Christoph Schramm, Gründer und CEO von Gustavo Gusto.

Michael Götz, CMO von Gustavo Gusto, ergänzt:

"Amore Napoli" trägt ihren Namen nicht ohne Grund: Jede Sorte ist eine eigene Liebeserklärung an neapolitanische

Pizza!"

UNSER GRÖSSTER LIEBESBEWEIS: DER TEIG

Für die neue Range kommt ein individuell für die "Amore Napoli" vermahlenes Pizza-Mehl ("Type 00") zum Einsatz, das mit italienischem Semolina verfeinert wurde. Zusätzlich darf der Sauerteiganteil mit 48 Stunden extra lang reifen. So entsteht ein tiefes, komplexes Aroma mit einem herzhaften, leicht nussigen Geschmack - und rustikaler Optik: das typische Leopardmuster veredelt den Rand jeder Amore Napoli und verleiht dem Teig ein leicht rauchiges Aroma.

LIEBESERKLÄRUNG IN 4 LECKEREN SORTEN

Amore Napoli Mozzarella

Mit doppelt Fior di Latte Mozzarella in Scheiben und Raspeln, dazu Tupfen von aromatischem Pesto alla Genovese.

Amore Napoli Salame

Mit fein gewürzter Spianata Salami für einen mild-herzhaften Geschmack und intensivem Oregano für den typisch mediterranen Charakter.

Amore Napoli Rucola

Mit besonders nussigem Rucola frisch vom Feld, sonnengereiften Cherrytomaten und

8 Monate gereiftem, würzigem italienischem Hartkäse.

Amore Napoli Diavola

Mit pikanter Calabrese Salami nach original italienischer Rezeptur, feurigen Chili-Ringen und einem Hauch Honig.

AMORE, DIE ANKOMMT

Die Marktforschungsergebnisse sprechen für sich: "Amore Napoli" übertraf die Benchmark* in den Bereichen "Geschmack" und "Gesamtgefallen" deutlich. Zusätzlich sorgt das Verpackungsdesign in jeder Tiefkühltruhe für einen echten Hingucker.

** isi Benchmark for Excellence, basierend auf dem "isi BenchmarkCalculator" im Vergleich zu Konkurrenzprodukten der gleichen Kategorie.*

"Amore Napoli" von Gustavo Gusto ist ab September 2025 in allen deutschen Supermärkten mit einer UVP von 3,79 Euro erhältlich. Die neue Range mit vier Sorten löst damit die bisherigen "Extra Luftig"-Varianten ab.

DIE GUSTAVO-GUSTO-TIEFKÜHLPIZZEN

Unter der Marke Gustavo Gusto gibt es aktuell **16** verschiedene Sorten von Premium-Tiefkühlpizzen in zwei Sortimentsgrößen. Elf große Gustavo Gusto-Tiefkühlpizzen mit ca. 30 cm Durchmesser (inkl. einer großen Sonderedition und einer veganen Pizza) sowie **vier** etwas kleinere Pizzen der Sorte "Amore Napoli" mit rund 24 cm, sowie die Limited Edition "Deine Margherita" in Kooperation mit "Deine Freunde". Gustavo Gusto hat sich von Beginn an zum Ziel gesetzt, Tiefkühlpizza zu revolutionieren. Die Gustavo Gusto-Tiefkühlpizza soll sich nicht mehr von einer echten, sehr guten Restaurant-Pizza unterscheiden lassen. Deshalb werden die Pizzen möglichst authentisch nach italienischen Rezepten hergestellt. Jeder einzelne Pizzateig darf extra lange natürlich reifen und wird schonend von Hand ausgebreitet. Anschließend backt er bei 400°C direkt auf Stein. Die Tomatensoße wird täglich frisch vor Ort und nach eigener Rezeptur hergestellt. Es werden keine künstlichen Backtriebmittel, keine künstlichen Aromen, keine Geschmacksverstärker, kein Industriezucker und kein Palmöl verwendet.

ÜBER GUSTAVO GUSTO

Gustavo Gusto startet 2014 als Hersteller von Premium-Tiefkühlpizzen für den Lebensmitteleinzelhandel. Heute stellt das Unternehmen bereits täglich über 220.000 von Hand geformte Tiefkühlpizzen her. An den zwei Produktionsstandorten in Geretsried (Bayern) und Artern (Thüringen) sowie im Vertrieb sind rund 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Die Tiefkühlpizzen von Gustavo Gusto gibt es in Lebensmittelgeschäften in Deutschland, Österreich, der Schweiz sowie im Onlinehandel und im Quick-Commerce. Seit Februar 2022 sind Gustavo Gusto-Pizzen in den Niederlanden, seit Oktober 2023 im Großhandel und seit Ende 2024 in der Slowakei erhältlich. Gustavo Gusto erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen und Preise. Zwischen 2019 und 2025 wurde die Marke unter anderem dreimal "Bestseller des Jahres", viermal "Topmarke des

Jahres", viermal "Wachstumschampion" und laut Financial Times sogar zweimal in Folge wachstumsstärkste Foodmarke ganz Europas. Und der Erfolgskurs geht weiter. Das zeigt eine aktuelle Studie vom Capital Magazin und Statista in 2025. Hier wurde Gustavo Gusto zum zweiten Mal in Folge in die Liste der "Innovativsten Unternehmen Deutschlands" aufgenommen.

Bildrechte:

Kostenfreie Verwendung unter Nennung des Copyrights: © Gustavo Gusto

Pressekontakt:

Gustavo Gusto GmbH & Co. KG

Pressestelle

Patricia Franzius

Böhmerwaldstraße 55 | D-82538 Geretsried

Telefon: +49 (0) 8171 90 83 830 | E-Mail: p.franzius@gustavogusto.com

Medieninhalte



Liebeserklärung in 4 leckeren Sorten - AMORE NAPOLI Pizzen von Gustavo Gusto / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/132585 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100100788/100934988> abgerufen werden.