



17.9.2026
Lehdistötiedote

Leivonnassa saa nyt kimaltaa – syksyn uutuudet tuovat kultaa ja pistaasia kotileipureiden keittiöihin

Syksyn leivontakaudessa kohtaavat tänä vuonna näyttävyyks, helppous ja yksi viime vuosien suurimmista makutrendeistä. Dr. Oetker tuo kaappoihin kolme uutuutta, joiden avulla niin arkisista leivonnaisista kuin juhlapöydän herkuistakin syntyy helposti astetta näyttävämpiä: kullanhohtoisen Glitter Cacao -glitterkaakaon ja Glitter Sugar -glittertomusokerin sekä luonnostaan voimakkaan vihreän Pistaasirouheen.

Leivonnassa ulkonäkö on noussut maun rinnalle entistä tärkeämmäksi osaksi kokonaisuutta. Sosiaalisessa mediassa näyttävät kakut, jälkiruoat ja pienet leivonnaiset inspiroivat kotileipureita, mutta samalla koristelulta toivotaan helppoutta. Syksyn ja loppuvuoden juhlat tuovat lisäksi mukanaan kauden, jolloin pienilläkin yksityiskohdilla halutaan tehdä tarjoiluista tavallista erityisempiä.

Dr. Oetker vastaa tähän kolmella syksyn uutuudella, jotka tuovat leivontaan sekä visuaalisuutta että ajankohtaisia makuja. Glitter Cacao ja Glitter Sugar luovat leivonnaisiin kullanhohtoisen viimeistelyn ilman monimutkaisia koristelutekniikoita, kun taas Pistaasirouhe tuo niin makeisiin kuin suolaisiinkin annoksiin pistaasin tunnistettavan maun ja näyttävän vihreän sävyn. Uutuudet saapuvat kaappoihin viikosta 40 alkaen.

Kultainen viimeistely tekee tutustakin leivonnaisesta juhlan

Dr. Oetker Glitter Cacao yhdistää täyteläisen kaakaon ja kullanhohtoisen glitterin. Siivilän avulla ripoteltava glitterkaakao sopii esimerkiksi tiramisun, kakkujen, kuivakakkujen ja tryffeliin viimeistelyyn. Kullanvärinen kimallus tekee tutustakin jälkiruoasta hetkessä juhlavampaa ilman erillisiä koristelutekniikoita.

Uutuus osuu kiinnostavasti myös loppuvuoden juhlakauteen, jolloin leivonnaisilta kaivataan tavallista näyttävämpää ilmettä. Glitter Cacaon avulla yksinkertainenkin jälkiruoka saa viimeistellyn ilmeen pelkällä siivilän heilautuksella.

Glitter Sugar tuo wow-efektin koristeluun helposti

Toinen syksyn uutuus, Dr. Oetker Glitter Sugar, on tomusokeripohjainen koriste, jossa valkoinen sokeri yhdistyy kultaiseen glitteriin. Se tuo kakuille ja jälkiruoille näyttävän viimeistelyn nopeasti ja ilman vaativia koristelutaitoja.



Tuote sopii ympäri vuoden esimerkiksi kahvikakkujen, jälkiruokien ja tuoreiden marjojen viimeistelyyn, mutta erityisen hyvin se istuu loppuvuoden juhlapöytiin. Jouluna Glitter Sugarilla voi viimeistellä esimerkiksi tähtitortut tai luoda piparkakkutalon katolle ja pihalle säkenöivän lumihangen.

Pistaasitrendi jatkuu – nyt myös rouheena

Pistaasi on noussut viime vuosina yhdeksi leivonnän näkyvimmistä makutrendeistä, eikä sen suosio osoita hiipumisen merkkejä. Dr. Oetker täydentää pähkinävalikoimaansa uudella Pistaasirouheella, joka on valmistettu huolellisesti valikoiduista pistaaseista.

Rouhe tuo leivonnaisiin sekä pistaasin pehmeän maun että luonnollisen, voimakkaan vihreän sävyn. Se sopii kakkujen, leivosten, jäätelöiden, suklaiden ja pikkuleipien koristeluun, mutta toimii myös aamiaisbowleissa ja suolaisissa annoksissa. Pistaasirouheen voi yhdistää myös Dr. Oetkerin pistaasiaromiin, jolloin pistaasin makua voi rakentaa leivonnaiseen sekä sisälle että viimeistelyyn.

Syksyn uutuudet

Dr. Oetker Glitter Cacao 50 g

Täyteläistä kaakaota ja kullanhoitoista glitteriä sisältävä koriste leivonnaisten ja jälkiruokien viimeistelyyn.

Sitomaton kuluttajahintaehdotus: 3,79 €.

Dr. Oetker Glitter Sugar 60 g

Tomusokeripohjainen, kullanhohtoinen koriste nopeaan ja näyttävään viimeistelyyn.

Sitomaton kuluttajahintaehdotus: 2,19 €.

Dr. Oetker Pistaasirouhe 25 g

Pistaasipähkinästä valmistettu rouhe makeiden ja suolaisten annosten viimeistelyyn.

Sitomaton kuluttajahintaehdotus: 3,79 €.

Katso uutuksien tuotekuvat [täältä](#).

Kaikki kolme uutuutta tulevat myyntiin viikolla 40.

