

Bayerisches Start-up Freda: Salami-Pizza schlägt die Großen im Test!

Ein bayerisches Start-up, Freda, gewinnt den Pizza-Test der Stiftung Warentest mit der Salami Sensation und revolutioniert den Tiefkühlmarkt.

Passau, Deutschland - Ein neuer Stern am Pizzahimmel! Das bayerische Start-up Freda hat mit seiner Salami Sensation beim jüngsten Test der „Stiftung Warentest“ für Furore gesorgt und sich den ersten Platz gesichert. In einem Wettbewerb, der 21 Tiefkühlpizzen von bekannten Marken wie Wagner und Dr. Oetker unter die Lupe nahm, übertrumpfte Freda die Konkurrenz und holte sich den Titel des Testsiegers. Die Salami-Pizza, die erst seit 2022 erhältlich ist, wurde sowohl für ihren Geschmack als auch für die verwendeten Zutaten gelobt. Auf Facebook jubelten die Gründer über ihren überraschenden Erfolg: „Wir hätten nicht im Traum daran gedacht, dass wir nur 12 Monate nach dem Start von Freda bereits zum Testsieger gekürt werden.“

Die Freda-Pizza ist mit rund 7,40 Euro (zzgl. Liefergebühr) zwar teurer als die gängigen Discounter-Angebote, wird jedoch für ihre hohe Qualität und den hervorragenden Geschmack gelobt. Während Freda mit der Qualität „gut“ (Note 2,2) und einem sensorischen Urteil von „sehr gut“ (1,0) punktete, folgen die Backfrische Salami von Wagner und die Tradizionale Salame Romano von Dr. Oetker auf den Plätzen zwei und drei. Dieser Test könnte dem Fast-Food-Markt einen gehörigen Schubs geben, also aufgepasst, Pizza-Liebhaber! Für weitere Details zu diesem Aufsehen erregenden Testbesuch, **siehe den Bericht auf www.infranken.de**.

Details

Ort	Passau, Deutschland
------------	---------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de