

# OH MY DOUGH

## PRESSE INFORMATION



### VORSTELLUNG

Wer hat nicht schon früher gerne beim Backen mit den Großeltern direkt aus der Schüssel genascht? Viele Menschen verbinden mit dem Naschen von rohem Teig eine genussvolle Kindheitserinnerung, so auch das Gründerteam von OH MY DOUGH. In praktischen Portionsbechern verpackt, ist der Keksteig, auch bekannt als Cookie Dough ['kʊki dou], die schönste Kindheitserinnerung im Kühlregal. Durch die speziell für's roh Naschen entwickelte Rezeptur ohne Ei und mit einem Spezialmehl kann der leckere Keksteig von OH MY DOUGH direkt aus dem Becher gelöffelt werden. Natürlich kann man den Keksteig auch backen, aber warum sollte man das tun!?

In den OH MY DOUGH Keksteig zum Naschen kommen nur beste Bio-Zutaten. Es werden keine Konservierungsstoffe verwendet und die Zutatenliste wird so kurz und natürlich wie möglich gehalten. Außer es geht um noch mehr Schokolade, Nüsse oder andere Leckereien. OH MY DOUGH ist mit drei leckeren Sorten Keksteig zum Naschen am Markt: Chocolate Chip, Hazelnut Chocolate Brownie und Cranberry White Chocolate Cookie Dough.

### STARTUP TEAM

Das OH MY DOUGH Team sind Isabel Schrepfer und Nicolas Limbrock. Sie bringen den Kindheitstraum vom Teignaschen seit 2018 in die Kühlregale der Supermärkte. Das machen sie natürlich nicht ganz uneigennützig, denn sie sind selbst die größten Cookie-Dough-Fans. Und bekanntlich macht man ja das, was man am liebsten macht, auch am besten.

Bildmaterial sowie weitere Informationen stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

#### **Ansprechpartner:**

Nicolas Limbrock  
nicolas.limbrock@ohmydough.de  
+49 163 91 77 566

#### **Web:**

OHMYDOUGH.de  
Facebook.com/ohmydough.de  
Instagram.com/ohmydough.de

