



THE GOOD BAKER

La pizza feel-good



Oh my
GOOD



Bienvenue !

Nous sommes très heureux que tu fasses partie des insiders qui participent à notre campagne Dr. Oetker The Good Baker !

Dans l'e-mail que tu as reçu, tu as reçu, en plus de ce guide de campagne, un bon numérique à partager et le lien vers le mini jeu The Good Baker.

Dans le guide de campagne, tu trouveras toutes les informations importantes pour la campagne. N'hésite pas à le lire tranquillement avant de te lancer.

L'équipe de The Insiders te souhaite beaucoup de plaisir !

Quel est l'objectif de cette campagne ?

Saisis l'occasion de découvrir la nouvelle pizza feel-good The Good Baker de Dr. Oetker ! Fais ton choix parmi trois variétés et partage ton opinion avec nous et le monde entier*.

Nous te fournissons également des informations supplémentaires à ce sujet :

Ici dans le guide de la campagne, sur le blog et par e-mail. En plus, tu recevras un bon numérique - également à distribuer. Celui-ci peut être utilisé chez Coop de début février à mi-avril.

** Tu décides de la sorte que tu souhaites goûter et tu achètes toi-même tes pizzas chez Coop. Nous te remboursons jusqu'à 3 pizzas de 8 CHF chacune. Tu trouveras plus d'informations sur le fonctionnement de ce processus plus loin. Il va de soi que la sécurité et la santé priment pendant toutes les étapes de la campagne. Veille à gérer la situation de Corona de manière responsable et à tenir compte des conseils pour éviter une contamination.*



THE GOOD BAKER Margherita

Une base de pizza multicéréales croustillante, composée de délicieuses farines de blé, d'épeautre complet et de seigle complet ainsi que de graines de lin, combinée à une garniture de savoureuse sauce tomate, de mozzarella et de basilic, complète la recette typiquement puriste de la Margherita.



Source supplémentaire de protéines et de fibres alimentaires



THE GOOD BAKER Veggie Mix

La pâte de la variété végétarienne The Good Baker Veggie Mix est élaborée à partir de farine de blé, de blé complet et de levain. Ce dernier confère à la base un arôme tout à fait individuel. La garniture composée de tranches de tomates cerises, de courgettes et de poivrons grillés, de tomates marinées, d'oignons rouges et d'olives noires fait de la variété Veggie Mix un produit non seulement coloré, mais aussi délicieux.



Source supplémentaire de protéines



THE GOOD BAKER Spinach & Pumpkin Seeds

Un plaisir végane avec une pâte à base de farine de blé, de blé complet et de flocons d'avoine complets. Sur une sauce tomate et une alternative végane au fromage à base d'huile de coco, des feuilles d'épinards, des tomates marinées, des oignons rouges et des graines de courge assurent un goût généreux.



Source supplémentaire de fibres alimentaires

Étape 1

Découvre Dr. Oetker The Good Baker

Achète jusqu'à 3 pizzas à la Coop de ton choix!

Familiarise-toi avec The Good Baker, consulte les informations sur l'emballage et le guide de campagne et apprends comment préparer au mieux ta The Good Baker.

Une fois que tu t'es fait une première idée, tu peux passer à la partie la plus savoureuse de la campagne: La dégustation! Que tu la fasses seul ou avec tes proches, c'est toi qui décides!*



**Merci de toujours respecter les règlements Corona actuellement en vigueur.
La santé et la sécurité passent avant tout !*

G

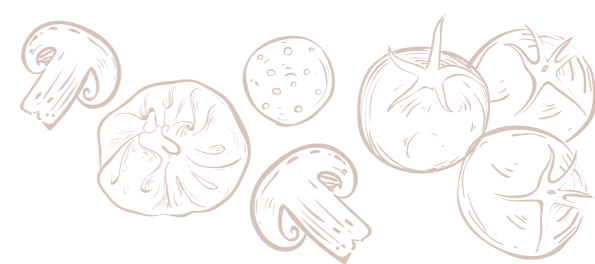


D

Instructions de cuisson

Laisser décongeler la pizza The Good Baker pendant 10 minutes avant de la faire cuire au milieu du four préchauffé à 200°C (chaleur de voûte et de sole) pendant 10 à 13 minutes (Veggie Mix et Spinach & Pumpkin Seeds) ou 8 à 10 minutes (Margherita).

Que dois-je faire pour me faire rembourser les montants que j'ai dépensés ?



Lors de tes achats, veille à ne faire figurer sur ton ticket de caisse que les pizzas The Good Baker. Ainsi, tes autres achats resteront "top secret". De plus, nous voyons directement si une, deux ou trois pizzas The Good Baker figurent sur ton ticket de caisse afin de te les rembourser !

Nous te remboursons jusqu'à 3 pizzas de 8 CHF chacune - même si tu as dû payer moins cher au supermarché ! Tu peux télécharger jusqu'à 3 reçus séparés. C'est pourquoi nous attendrons la fin de la campagne pour te rembourser toutes tes pizzas (jusqu'à 3) en une seule fois.



Téléchargement de tes reçus

- I. Convertis tes justificatifs dans un format numérique tel que jpg ou pdf.
- II. Connecte-toi sur theinsidersnet.com et rends-toi sur la page de la campagne.
- III. Tu y verras la rubrique "Télécharger les reçus". Clique sur cette rubrique et télécharge ton/tes reçu(s) : il te sera demandé d'entrer tes coordonnées bancaires. Veille à les saisir correctement afin que le remboursement puisse être effectué.
- IV. Conserve bien l'original de ton/tes reçu(s) jusqu'à ce que le remboursement soit effectué.

Attention : le remboursement est effectué à la fin de la campagne, il faut donc être un peu patient.

Étape 2

Fais goûter à tes proches!

Organise une dégustation

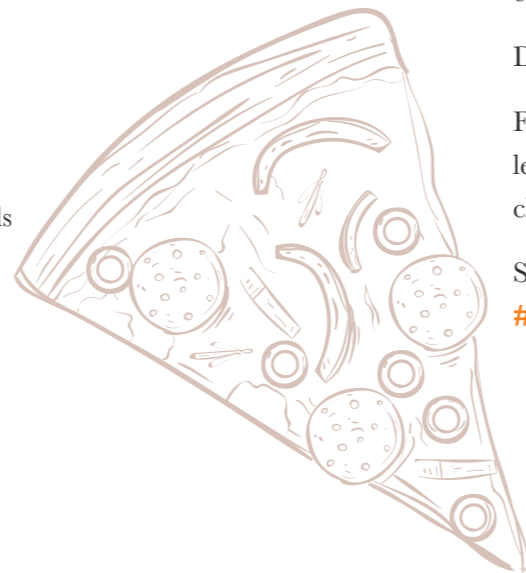
Invite ta famille, tes amis ou tes collègues à partager un délicieux dîner pizza, si les mesures Covid le permettent. Partage à cette occasion le bon Coop que tu as reçu dans ton e-mail de bienvenue!*

Goûtez ensemble à l'une ou l'autre variété de The Good Baker et découvrez celle qui vous plaît le plus!

Discutez des pizzas feel-good

Demande à tes proches s'ils ont déjà acheté et goûté The Good Baker auparavant et ce qu'ils en pensent.

À la fin de la campagne, demande-leur également qui a éventuellement racheté une ou plusieurs The Good Baker!



Étape 3

Partage tes expériences gustatives en ligne avec nous et le monde!

Partage tes expériences avec The Good Baker à travers des rapports, des photos et des témoignages et échange ici sur le blog avec d'autres testeurs au sein de la communauté.

Défie aussi tes proches dans le mini-jeu.

Fais également de The Good Baker un sujet d'actualité sur tes réseaux sociaux! Pour cela, utilise toujours le hashtag **#TheGoodBakerCH** (Tu peux bien sûr intégrer d'autres hashtags supplémentaires de ton choix).

Si tu as envie que Dr. Oetker partage éventuellement tes posts, ajoute également le hashtag **#InsidersDrOetkershare** et mentionne  [@dr.oetker_pizza_schweiz](https://www.instagram.com/dr.oetker_pizza_schweiz).

** Si les mesures ne le permettent pas, il est bien sûr tout à fait possible de leur offrir une des pizzas que tu as commandées ou de partager le bon Coop avec eux et de vous retrouver numériquement pour un dîner pizza. L'essentiel, c'est que vous vous amusiez et que ce soit bon !*



Végé, vegan, que des good vibes !

Tes dégustations The Good Baker, la communauté et l'équipe de la campagne te garantissent déjà beaucoup de fun et de bonnes ondes. Mais il y a encore un **bonus**:

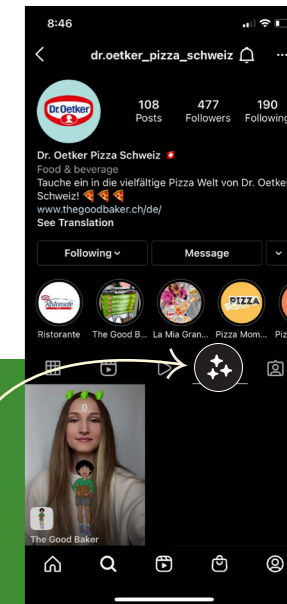
Dr. Oetker a réédité le mini-jeu **The Good Baker en réalité augmentée** pour la campagne! Peut-être que cela t'aidera à transformer le mangeur de viande le plus convaincu de ton entourage en un véritable collectionneur de légumes et fan de The Good Baker?

Vous pourrez ainsi gagner de **super prix** et apprendre que The Good Baker est composé de nombreux ingrédients de qualité, mais ne contient pas de viande !



Instructions Mini-jeu

-  Clique sur ce symbole sur la page Instagram de  [@dr.oetker_pizza_schweiz](https://www.instagram.com/dr.oetker_pizza_schweiz)
-  Maintiens le bouton d'enregistrement enfoncé en permanence pendant le jeu.
-  Évite tous les produits d'origine animale et les flammes en bougeant légèrement la tête !
(Les feuilles de basilic indiquent les vies qui te restent).
-  Partage ensuite ton meilleur score avec ta communauté de médias sociaux.
-  Inscris ton High-Score dans le formulaire de jeu-concours www.thegoodbaker.ch pour gagner de superbes prix !



Il y a de superbes prix à gagner!

- » 3 x 1 nuitée pour 2 dans une éco-capsule
- » 3x1 bons CFF d'une valeur de 200,- CHF
- » 3 x 1 bon Wellness au Hürlimannspa & Bad Zurich d'une valeur de 180 CHF chacun.

La date limite de participation est le **31.03.2022**.
Tu trouveras les conditions de participation sur thegoodbaker.ch

Qu'est-ce qui caractérise The Good Baker ?

The Good Baker de Dr Oetker est synonyme du plaisir de la pizza en bonne conscience : les trois variétés diverses avec leur fine base croustillante cuite au four à pierre offrent un plaisir complet de la pizza avec une attention particulière au **goût**, aux **valeurs nutritives** et aux aspects de **durabilité**.

Des combinaisons d'ingrédients exceptionnelles avec de nombreux légumes colorés, des protéines végétales et du fromage ou une alternative végétane au fromage ainsi que différentes bases de pizza garantissent une expérience inédite de la pizza.

Aucun sucre n'est ajouté et aucun arôme artificiel ou amplificateur de goût n'est utilisé. Le sel et les matières grasses sont également utilisés de manière réfléchie. Les variétés végétariennes et véganes appartiennent toutes deux aux catégories A ou B dans le cadre des Nutri-Scores.

L'emballage

Outre un profil nutritionnel équilibré et les propriétés alimentaires positives des ingrédients sélectionnés, The Good Baker accorde également une grande importance à un emballage aussi durable que possible:

Le carton est certifié selon la norme **FSC® Recycled Standard** et porte le logo FSC® correspondant. Il se compose donc exclusivement de matériaux recyclés et assure une gestion responsable des forêts du monde entier.

Le film fin et transparent qui protège la pizza des brûlures de congélation et assure la sécurité du transport est, tout comme le carton, 100 % recyclable.

The Good Baker contribue ainsi également à l'objectif du Dr. Oetker Sustainability Charter : les déchets plastiques doivent être complètement évités d'ici 2030.

Oetker répond également aux engagements pris d'introduire de nouveaux assortiments pour un style de vie conscient de l'alimentation et de réduire les émissions de gaz à effet de serre avec le lancement de The Good Baker.



Le Nutri-Score



Le Nutri-Score est un système de classement nutritionnel. L'évaluation se fait selon un schéma dans lequel les nutriments et ingrédients bénéfiques sur le plan nutritionnel - tels que les protéines, les fibres, les fruits, les légumes, les noix et certaines huiles - sont mis dans la balance avec les nutriments défavorables tels que le sodium, les acides gras saturés, le sucre et l'énergie. Il en résulte une évaluation globale : à l'aide d'une échelle de couleurs à 5 niveaux allant de A (plutôt positif) à E (plutôt négatif), les consommateurs peuvent comparer en un coup d'œil la valeur nutritive des aliments d'une même catégorie.



THE GOOD BAKER

**Nous espérons
que tu passeras
un bon moment
pendant cette
campagne !**

the  insiders