



Einfach ausgezeichnet: Gleich zwei Bertolli Olivenöle sind Testsieger *Originale und Gentile überzeugen beim Test der Stiftung Warentest*

30. Januar 2020 – FRANKFURT - BERTOLLI®, „Das geht runter wie Öl“: Die Headline in der aktuellen Ausgabe von Stiftung Warentest spricht wahrlich Bände. Denn die beiden getesteten Bertolli Olivenöle „Natives Olivenöl extra Originale“ und „Natives Olivenöl extra Gentile“ landeten mit drei weiteren Produkten des Wettbewerbs auf einem gemeinsamen ersten Platz. Die fünf Olivenöle der höchsten Güteklasse „nativ extra“ schnitten mit der identischen Gesamtnote „Gut“ (2,3) ab. Insgesamt hatten die Tester 28 Öle geprüft.

Deutschland mag's mild

„Das ist ein herausragendes Ergebnis – für uns natürlich, aber auch für die Verbraucher, die durch den Test Orientierung erhalten. Deutschlands Konsumenten lieben milde und bekömmliche Olivenöle. In den beiden Bertolli Testsiegern Originale und Gentile finden sie diesbezüglich erstklassige Produkte für ihre Küche, bei denen auch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmig ist“, sagt Tomislav Bucic, General Manager bei deOleo Deutschland GmbH, zu dem Bertolli gehört. Stiftung Warentest urteilt unter anderem, dass die beiden getesteten Bertolli Produkte „gut ausgewogen“ sind, mit Noten von Gras, Blättern, grüner Mandel und grünem Apfel stimmig seien.

Sensorische Qualität überzeugt

Bei der sensorischen Qualität – hier werden Geschmack und Geruch bewertet – erhielten „Originale“ (1,9) und „Gentile“ (2,0) überdurchschnittliche Noten. Da die deutschen Verbraucher milden Geschmack bevorzugen, kombiniert Bertolli unterschiedliche Sorten, um gleichbleibende Qualität und identischen Geschmack sicherzustellen. Tomislav Bucic: „Wir übernehmen hier eine Vorreiterrolle. So hat Bertolli umfangreiche Studien durchgeführt, um die Geschmäcker in den unterschiedlichen Ländern zu ermitteln. Auf dieser Basis haben wir Geschmacksprofile erstellt, die genau auf den jeweiligen Markt abgestimmt sind.“

Olivenöl-Sommeliers und frühe Ernte

Dabei wird nichts dem Zufall überlassen: „Olivenöl-Sommeliers“ sind für Bertolli im Einsatz, um verschiedene, hochqualitative Öle miteinander zu kombinieren und dem länderspezifischen Geschmacksprofil gerecht zu werden. Für höchste Qualität sorgt außerdem eine frühe Ernte. Zwischen September und Dezember sind Oliven noch grün und wenig ergiebig, liefern aber das beste Olivenöl. Deshalb verpflichtet Bertolli seine Bauern früh zu ernten und zahlt ihnen zum Ausgleich höhere Preise.



Über Deoleo

Deoleo ist ein multinationaler Lebensmittelkonzern mit Hauptsitz in Spanien und der weltweit meistverkaufende Olivenölabfüller mit einer Präsenz in mehr als 80 Ländern auf allen fünf Kontinenten. Das Unternehmen verfügt über Fabriken in Spanien und Italien und Vertriebsgesellschaften in 15 Ländern. Deoleo ist bekannt für weltweit führende Marken wie Bertolli - die meistverkaufte Marke in Deutschland - und Carapelli und Sasso sowie die spanischen Marken Carbonell, Hojiblanca und Koipe.

Über Bertolli

Vor über 150 Jahren im kleinen toskanischen Dorf Lucca, in Italien, gegründet, wurde Bertolli zum Inbegriff italienischer Küche und ist heute die Olivenölmarke Nummer Eins weltweit (hergestellt von Deoleo). Die Marke Bertolli verpflichtet sich zu höchster Qualität, der Verwendung bester natürlicher Zutaten und steht in der Tradition für hervorragende und genussvolle Ernährung.

www.bertolliolivenoel.de

PRESSEKONTAKT

Kathrin-Alessa Weber

GCI Hering Schuppener
Berliner Allee 44 | 40212 Düsseldorf | Germany
Tel.: +49.211 43079-253
Mobil: +49 151 16231329
E-Mail: aweber@heringschuppener.com

Ha Linh Pham

deOleo Deutschland GmbH
Hanauer Landstr. 291 | 60314 Frankfurt am Main | Germany
Tel.: +49. 69 955 133-21
Mobil: +49 172 175 9886
E-Mail: linh.pham@deoleo.com