



Echt Blending! Die hohe Kunst des Mischens von Olivenöl *Frau Lopes und ihr Gespür für den besonderen Geschmack, Teil 2*

30. Juni 2020 – FRANKFURT - BERTOLLI®: Das Wort zählt, das Versprechen gilt: Ganze zwölf Monate kann sich der Verbraucher auf die höchste Qualitätsstufe „Nativ extra“ bei den hochwertigen Bertolli Olivenölen verlassen und auch der frische komplexe Geschmack bleibt über diesen Zeitraum erhalten. Diese Qualitätsgarantie ist ein wesentlicher Bestandteil der Rezeptur, die Bertolli Olivenöle so einzigartig macht. Dem Zufall wird dabei nichts überlassen. Auf dem Weg zum erstklassigen Produkt nimmt sie eine Schlüsselrolle ein: Paula Lopes. Die 54-jährige Portugiesin ist Master Blender bei Deoleo. Und nicht nur das: Sie gehört auch zum Vorstand des weltweit meistverkauften Olivenölabfüllers, unter dessen Dach Bertolli-Produkte entstehen. Jahr für Jahr testet ihr Team der erfahrenen Olivenöl-Sommeliers rund 15.000 Ölproben aus aller Welt. Kombinieren, mischen, prüfen und verfeinern, nur mit dem einen Ziel: Den unverwechselbaren, frischen Geschmack der Bertolli Olivenöle und ihren Wiedererkennungswert zu erhalten. Paula Lopes, Sie haben das Wort!

Bei Stiftung Warentest gingen mit dem „Originale“ und „Gentile“ zwei Bertolli-Olivenöle als Qualitätssieger hervor – worin besteht das Geheimnis dieses Erfolges?

Das ist in der Tat ein herausragendes Ergebnis für dieses ausgezeichnete Duo – und letztlich natürlich auch für unser ganzes Master Blender Team. Das „Originale“ ist ideal für die Zubereitung von Salaten und Pasta, während ich das „Gentile“ vorzugsweise für alles Leichte wie Fisch und Geflügel verwenden würde. Man sieht daran: Qualität bedeutet auch Vielfalt. Diesem hohen Anspruch werden wir gerecht, weil es uns gelingt, hochwertigste Öle miteinander zu kombinieren und einen gleichbleibenden Geschmack sicherzustellen. Ein Pluspunkt ist bei Bertolli die frühe Ernte der Oliven. Sie erfolgt im Süden Europas zwischen September und Dezember. Dann sind die Oliven noch grün und wenig ergiebig, liefern uns, und damit den Verbrauchern, aber das beste Ergebnis.

Die verarbeiteten Oliven kommen nicht nur aus Italien?

Nein, wir beziehen unsere wertvollen Grundprodukte aus den unterschiedlichsten Regionen rund um den Globus. Durch das Mischen von Ölen unterschiedlicher Herkunft sind unsere Marken auch nicht anfällig für schlechte Witterungseinflüsse oder Schädlingsbefall, die die Ernte in einer bestimmten Region gefährden könnten. Wir arbeiten mit hervorragenden Landwirten auf beiden Erdhalbkugeln zusammen und haben so das ganze Jahr lang Zugang zu hochwertigen Oliven, nicht nur während der Erntesaison ab Herbst in Italien oder Spanien. Im Mai und Juni beziehen wir unsere Oliven beispielsweise aus Peru, Chile oder Argentinien.



Stimmt es, dass die geschmacklichen Vorlieben beim Olivenöl in verschiedenen Ländern unterschiedlich ausgeprägt sind?

Bertolli führt seit Jahren umfangreiche Studien durch, um die unterschiedlichen Geschmäcker zu ermitteln. Deutschlands Konsumenten bevorzugen beispielsweise eher milde und bekömmliche Olivenöle. Und was einem Italiener schmeckt, kann bei einem Spanier einen ganz anderen Eindruck hinterlassen, noch deutlicher ist der Unterschied beim US-Amerikaner. Die Menschen sind gewisse Aromen und Gewürze aus ihren Kulturen gewohnt. Diese spiegeln sich auch in den Olivensorten mit ihren verschiedenen Nuancen wider. Mit diesen Erkenntnissen haben wir Geschmacksprofile mit bestimmten Eigenschaften erstellt, die präzise auf das jeweilige Land abgestimmt sind. Mit dem Wissen über die Vorlieben der Verbraucher kann Deoleo als einziger Anbieter weltweit ermitteln, welche Verkostungsnoten für die verschiedenen regionalen Gaumen angenehmer sind.

Werden beim Blending, also dem Mischen verschiedener Öle durch erfahrene Sommeliers, bei Bertolli ausschließlich Olivenöle höchster Güteklasse verwendet?

Ein klares Ja! Um unsere herausragende Qualität zu sichern, verwenden wir für Bertolli Natives Olivenöl Extra ausschließlich die höchste Güteklasse, was nicht nur besonders delikat, sondern auch nachweislich gesundheitsfördernd ist. Wir vereinen niemals Öle unterschiedlicher Güteklasse für unser Natives Olivenöl Extra. Aber Vorsicht: Blending von Olivenöl sollte man nicht mit gepanschem Öl verwechseln. Dabei wird häufig Olivenöl mit anderen Pflanzenölen wie Sonnenblumen- oder Rapsöl gemischt. Das ist einerseits irreführend, andererseits nicht ungefährlich – denken wir an Allergiker. Daher ist es ganz wichtig, dass man bei nicht bekannten Produkten einen Blick auf die Inhaltsstoffe wirft.

Welche Eigenschaften sollte für Sie persönlich das perfekte Olivenöl haben?

Das perfekte Olivenöl? Es ist aromatisch, frisch, mit grünen und reifen Noten von Gras, Blättern, Mandeln und Äpfeln. Gut ausgewogen eben. So wie unsere beiden Testsieger „Originale“ und „Gentile“. Damit macht man in der kalten wie warme Küche alles richtig. Und was natürlich ganz nach dem Geschmack vieler Verbraucher ist: Dass man diese im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichneten Produkte für wenige Euros erhält.

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

Annika Seifert

Deoleo Deutschland GmbH
Hanauer Landstr. 291 | 60314 Frankfurt am Main | Germany
Tel.: +49.69.955.133-22
E-Mail: annika.seifert@deoleo.com