



Qualität kennt keine Grenzen: Oliven auf Reisen

Wie Bertolli das ganze Jahr hindurch die höchste Qualität und den gleichbleibend leckeren Geschmack seiner Olivenöle sicherstellt

5. August 2020 – FRANKFURT - BERTOLLI®: Hochwertiges Olivenöl ist Natur pur. Ein goldgelber bis hellgrüner Genuss, der Salate und warme Speisen mit einer besonderen Note veredelt. Wie ist es aber möglich, dass Olivenöl das ganze Jahr hindurch immer gleich köstlich schmeckt? Wie können Aroma und Qualität außerhalb der vermeintlich üblichen Erntezeit unverändert ihr hohes Niveau halten? Um das zu beantworten, geht es auf eine kleine Reise in die Welt der Bertolli Olivenöle.

Oliven aus verschiedenen Klimazonen

Die Reise beginnt in sonnigen Urlaubsländern wie Italien, Spanien, Portugal, Griechenland, Tunesien, Argentinien, Chile und Peru. Dies sind nur einige der Länder, die das Team von Bertolli regelmäßig besucht, um das beste verfügbare Öl zu finden. Denn unabhängig von geografischen Grenzen hat die Qualität der Oliven immer oberste Priorität für Bertolli. Die große Bandbreite der Bezugsländer hat für Bertolli mehrere Vorteile: Sollten in einem Land schlechtes Wetter oder Schädlinge die Qualität der Ernte mindern, ist die Versorgung mit hochwertigem Olivenöl aus anderen Ländern weiterhin sichergestellt. Die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen haben zudem verschiedene Erntezeiten zur Folge. In Europa sind die Oliven im späten Herbst und frühen Winter reif, in Südamerika, wenn in Europa das Frühjahr beginnt. Dadurch ist Bertolli in der Lage, das ganze Jahr über frisches Olivenöl aus den besten Oliven zu beziehen.

Je besser ein Öl ist, umso teurer ist es auch in der Herstellung. Da Bertolli für seine Produkte auf höchste Qualität setzt, unterstützt das Unternehmen Olivenbauern durch Prämien für hochwertige Öle, die unter den optimalen Bedingungen erzeugt werden. Das bedeutet, dass die Oliven noch vor der vollständigen Reife geerntet werden. Klingt überraschend, ist aber tatsächlich ein Qualitätsmerkmal. Zwar ergibt eine frühe Ernte weniger Öl, dafür hat dieses aber eine bessere Qualität und enthält mehr gesunde Antioxidantien und Polyphenole. Dabei bedürfen die Früchte einer besonders vorsichtigen Auslese und einer anschließend schnellen Verarbeitung, um ein qualitativ hochwertiges Öl zu erzeugen.

Die Kunst der richtigen Mischung

Jetzt liegt der Verdacht nahe, dass Bertolli Öl je nach Jahreszeit mal nach europäischen Oliven, mal nach südamerikanischen Oliven schmecken müsste. Doch das Öl stammt in der Regel nicht nur von einer Sorte Oliven. Der hohen Kunst der so genannten Master Blender ist es zu verdanken, dass das Öl nicht nur das ganze Jahr über den gleichen leckeren Geschmack hat, sondern auch in den unterschiedlichen Ländern der jeweiligen Vorliebe der Menschen



entspricht. Die Olivenöl-Sommeliers haben die Öle, die sie aus der ganzen Welt beziehen, in ihren geschmacklichen Feinheiten genau analysiert. Aus den vielfältigen Nuancen kreieren sie die Öle für verschiedene Geschmäcker weltweit. Dabei verwenden sie von den rund 600 Olivensorten weltweit elf verschiedene Sorten, von denen fünf die am meisten eingesetzten sind: die milde, leicht bittere Hojiblanca aus Spanien, die bittere und würzige Coratina aus Italien, die süße, fruchtige Aberquina aus Portugal und Spanien, die nach grünem Gemüse und mediterranen Kräutern schmeckende Koroneiki aus Griechenland sowie die nach Feigen duftende, bittere Picual aus Spanien. Bertolli kombiniert die verschiedenen Sorten zu individuellen Blends, die sich an den regionalen Geschmackspräferenzen der Kunden orientieren. Je nach Jahreszeit werden sie aus unterschiedlichen Oliven hergestellt, so dass ein gleichbleibend hochwertiges Geschmackserlebnis garantiert ist. Und so endet die Reise bei den Bertolli Olivenölen in den verschiedenen Küchen der Welt, wo sie mit ihrem fein abgestimmten Aroma genau den Geschmack der Menschen vor Ort treffen.

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