



Bertolli Bratolivenöl – der Allrounder für die heiße Küche **Produktneuheit des Marktführers* speziell zum Braten, Kochen und Backen**

20. April 2021 – FRANKFURT - BERTOLLI®: Steaks heiß anbraten, knusprige Bratkartoffeln zaubern und leckere Waffeln backen – das geht doch nicht mit Olivenöl! Mit Vorurteilen wie diesen will Deoleo aufräumen und klaren Durchblick in die deutschen Küchen bringen. Denn von Aachen bis Zwickau wird Olivenöl vorwiegend für die kalte Küche, etwa für Salate und Antipasti verwendet. Bertolli bringt mit dem neuen Bertolli Bratolivenöl nun ein Olivenöl auf den Markt, das ideal zum Braten, Kochen, Marinieren von Gegrilltem und zum Backen geeignet ist. Die Produktneuheit ist ein hochwertiger Blend aus raffiniertem und nativem Olivenöl – und in dieser ausgewählten Kombination hoch erhitzbar. So können die Verbraucherinnen und Verbraucher es bedenkenlos und sicher bis zu einer Temperatur von 195 Grad Celsius verwenden. Vielseitig in der heißen Küche einsetzbar, ist das neue Bertolli Bratolivenöl ein Allrounder für die heiße Küche.

Hoher Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren

Mit dem neuen Produkt für die heiße Küche leistet Bertolli einmal mehr einen Beitrag zum ungebrochenen Trend der bewussten Ernährung. Verstärkt rücken Lebensmittel in den Fokus, die einerseits lecker schmecken, sich auf der anderen Seite aber auch positiv auf das Wohlbefinden auswirken. Viele Konsumenten wissen zu schätzen, dass Olivenöl gesundheitsfördernd ist. So wirkt sich der hohe Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren positiv beispielsweise auf unsere Blutfette aus. Und in puncto Genuss? Da bringt das hoch erhitzbare Bertolli Bratolivenöl perfekt den Eigengeschmack der verwendeten Zutaten zur Geltung und überzeugt mit einem charakteristischen Olivenölduft und einer satten goldgelben Farbe, die durch die 500-ml-Glasflasche gut erkennbar ist.

Klar gekennzeichnet und gut sichtbar im Verkaufsregal

Deutlich erkennbar ist das neue Bertolli Bratolivenöl auch im Verkaufsregal des deutschen Einzelhandels. Dank der eindeutigen Bezeichnung des Olivenöls, der Kennzeichnung auf dem Etikett „Hoch erhitzbar“ inklusive einer abgebildeten Pfanne, ist der Verwendungszweck eindeutig. Mit den Bertolli Olivenölen Originale, Gentile, Robusto, Bio und Cucina hat der Marktführer* bereits fünf stark nachgefragte Produkte im Sortiment. Mit dem sechsten erfährt das Bratölsegment eine deutliche Aufwertung. Ab sofort im Handel erhältlich.

*Marktanalyse NielsenIQ mit Stand 2020: Bertolli ist Branded Leader des Gesamtmarkts (LEH und DM) „Speiseöle“ in €



Über Deoleo

Deoleo ist ein multinationaler Lebensmittelkonzern mit Hauptsitz in Spanien und der weltweit meistverkaufende Olivenölabfüller mit einer Präsenz in mehr als 73 Ländern auf allen fünf Kontinenten. Das Unternehmen verfügt über Fabriken in Spanien und Italien und Vertriebsgesellschaften in 12 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