



**Qualität, Frische und Vielfalt: Bertolli Olivenöl – ganz nach dem
Geschmack der Verbraucher*innen**
*Die charakteristische Lucca-Flasche ist häufig erste Wahl in Deutschlands
Küchen*

28. April 2022 – FRANKFURT - BERTOLLI®, Nicht ohne Grund ist Bertolli Olivenöl die meistverkaufte Olivenöl-Marke der Welt. Für viele Verbraucherinnen und Verbraucher ist dabei die Frage der Qualität die entscheidende. Volle zwölf Monate kann man sich dabei auf die höchste Qualitätsstufe „Nativ extra“ bei den hochwertigen Bertolli Olivenölen verlassen. Und der bekannt frische komplexe Geschmack, der rund um den Globus so geschätzt wird? Er bleibt über diesen Zeitraum vollständig erhalten. Diese Qualitätsgarantie ist ein wesentlicher Bestandteil der Rezeptur, die Bertolli Olivenöle so einzigartig macht.

„Jahr für Jahr erhält Bertolli mehr als 15.000 Ölproben. Sie liefern das Fundament, um den unverwechselbaren Geschmack zu kreieren und schließlich so zu erhalten, damit Flasche für Flasche, egal wo auf dieser Welt, die Qualität gleichbleibend ist“, sagt Tomislav Bucic, General Manager bei Deoleo Deutschland GmbH, zu der Bertolli Olivenöl gehört.

Ganzjährig Zugang zu hochwertigen Oliven

Die wertvollen Grundprodukte kommen dabei aus verschiedenen Regionen. Durch das Mischen von Olivenölen unterschiedlicher Herkunft ist Bertolli Olivenöl auch nicht anfällig für schlechte Witterungseinflüsse oder Schädlingsbefall, die die Ernte in einer bestimmten Region gefährden könnten. Bertolli Olivenöl kooperiert mit exzellenten Landwirten auf beiden Erdhalbkugeln und hat dadurch ganzjährig Zugang zu hochwertigen Oliven, nicht nur während der Erntesaison ab Herbst in Italien oder Spanien, sondern auch im Mai und Juni beispielsweise in Peru, Chile oder Argentinien.

Der Geschmack ist dabei von Land zu Land unterschiedlich. Auch darauf hat sich Bertolli Olivenöl perfekt eingestellt. So wurden in verschiedenen europäischen Ländern die geschmacklichen Vorlieben ermittelt. Während wir in Deutschland beispielsweise eher ein mildes, fruchtiges Olivenöl favorisieren, bevorzugen die Konsumenten in den südlichen Ländern eher Produkte mit bitterer Note und schärferem Abgang.

Verbraucher schätzen die Vielfalt

Mit den unterschiedlichen Bertolli Olivenölen findet man für jeden Kücheneinsatz das passende Produkt: zum Kochen, Backen und Braten, selbst bei höchsten Temperaturen, für Marinaden und Dressings – Bertolli Olivenöl bietet ein vielfältiges Portfolio und damit eine große Auswahl exzellenter Produkte für jede Kochart.



Neue Etiketten und Olivenskala für noch mehr Orientierung

Wer in den Lebensmittelläden nach der charakteristischen Lucca-Flasche sucht, findet auf deren Etiketten die neue Olivenskala – und damit eine echte Orientierungshilfe für die Verwendung von Bertolli Olivenöl. Die neuen Etiketten liefern Anregungen zur Verwendung sowie eine optimierte Produktbeschreibung durch mehr Informationen. Das macht die Auswahl für den Endkonsumenten so deutlich einfacher. Dazu sind auf den Flaschen bis zu fünf Oliven abgebildet; sie verdeutlichen die große Vielfalt des Produktangebots.

Und nicht zu vergessen: Vor allem aus gesundheitlichen Aspekten macht Olivenöl den Unterschied aus. Wer sich mediterran und mit Olivenöl Nativ extra ernährt, reduziert das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die ungesättigten Fettsäuren und Bitterstoffe des Olivenöls haben also einen entscheidenden Anteil daran, um ein gesünderes Leben zu führen. Und das auf höchst delikate Art und Weise.

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 Germany
Berliner Allee 44 | 40212 Düsseldorf | Germany
Tel.: +49.211.430.79-253
Mobil: +49.151.16.23.13.29
E-Mail: kathrinalessa.weber@gciworldwide.com

Nancy Katharina Klann

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