



Stiftung Warentest: Bertolli Olivenöl gleich zweifach in den Top 5 *Bertolli Natives Olivenöl Extra BIO Originale und Bertolli Natives Olivenöl Extra Originale überzeugen Fachjury*

Oktober 2022 – FRANKFURT - BERTOLLI®. Wie ist die sensorische Qualität, wie die chemische, wie nutzerfreundlich ist die Verpackung und wie steht es um die Deklaration auf dem Etikett: Dieser Check sorgt alljährlich für Orientierung – bei den Verbraucher*innen wie beim Handel. Auch in diesem Jahr hat Stiftung Warentest Olivenöle der höchsten Qualitätsstufe nativ extra wieder kritisch unter die Lupe genommen. Unter den 26 getesteten Produkten wurden auch zwei beliebte Allrounder von Bertolli Olivenöl, der meistverkauften Olivenölmarke der Welt, auf den Prüfstand gestellt – und konnten mit Platzierungen in den Top 5 vollauf überzeugen.

So Bertolli Natives Olivenöl Extra BIO Originale. In Deutschlands Verkaufsregalen hat der Bio-Klassiker, der mild und dezent im Geschmack ist, einen festen Stammplatz und eine stetig wachsende Anhängerschaft. Und auch die Expert*innen von Stiftung Warentest zeigten sich begeistert. Ihre Gesamtnote: „gut“ (2,1).

Das Premiumprodukt, das streng nach europäischen Standards ausschließlich aus biologisch angebauten Oliven gewonnen wird, wurde nicht nur zum besten Bio-Markenöl, sondern auch zum Preis-Leistungs-Sieger gekürt. BIO Originale sei gut ausgewogen, mittelfruchtig, mit Noten von grünem Apfel, grüner Mandel und Gras – dafür gab es beim sensorischen Urteil eine 1,9.

Stiftung Warentest nahm das positive Ergebnis zum Anlass, um den Leser*innen des Magazins einen Umweltipp an die Hand zu geben: Wer ein Bio-Öl wie Bertolli Natives Olivenöl BIO Originale kauft, fördere den Öko-Olivenölanbau, wo etwa Schädlinge natürlich bekämpft werden.

Zudem hat das Bio-Olivenöl von Bertolli, gemeinsam mit einem Produkt eines anderen Anbieters, die niedrigsten Schadstoffwerte des gesamten Tests. Die Bestnote (1,6) gab es für die Nutzerfreundlichkeit der Verpackung. Eine klare Bestätigung. Denn seit diesem Jahr ist Bertolli Olivenöl mit neuen verbraucherfreundlichen Etiketten versehen – für mehr Transparenz und eine noch bessere Orientierung am Verkaufsregal.

Die gleiche Note von 1,6 bei der Deklaration hat ein Produkt erhalten, das traditionell vorzüglich bei Stiftung Warentest abschneidet. Bekannt und geschätzt für seine grüne Fruchtigkeit, untermalt durch eine wohlschmeckende, leicht bittere Schärfe konnte Bertolli Natives Olivenöl Extra Originale auch in diesem Herbst bei der Fachjury punkten. Der Klassiker im Portfolio von Bertolli schnitt mit der Qualitätsurteil-Gesamtnote von „gut“ (2,2) sogar noch leicht besser ab als in den erfolgreichen Vorjahren – und sicherte sich wie der Bio-Klassiker damit einen Platz in den Top 5 von Stiftung Warentest.



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