



Mediterraner Grillgenuss: Bertolli präsentiert das neue Must-Have für die Barbecue-Saison

25. Juni 2025 – FRANKFURT – BERTOLLI® Der Juni ist da. Alles grünt und der Duft von frisch Gegrilltem liegt in der Luft. Passend zum lang ersehnten Start der Barbecue-Saison bringt die Traditionsmarke Bertolli ein neues Geschmackserlebnis auf den Grill: Das Bertolli Grill Olivenöl.

Der Newcomer unter den Olivenölen auf dem deutschen Markt

Bertolli bringt frischen Wind in das deutsche Grillsortiment. Als Newcomer bietet der langjährige Marktführer Bertolli Grillbegeisterten erstmals die Vorteile von Olivenöl als gesündere Alternative zu herkömmlichen Speiseölen.

Mit dem neuen Grill Olivenöl erweitert Bertolli sein Sortiment um ein weiteres Produkt, das sich ebenso wie das Bertolli Bratolivenöl, hervorragend zum Kochen und Braten bei hohen Temperaturen eignet. Als Pionier für Innovationen bringt Bertolli damit erneut ein Olivenöl auf den deutschen Markt, das sich durch seine hohe Praktikabilität auszeichnet. Seit 160 Jahren steht Bertolli für mediterranen Genuss und Innovationsfreude. Seit seiner Gründung im Jahr 1865 in der Toskana bringt das Unternehmen mit neuen kreativen Produkten Menschen durch Qualität, Geschmack und Tradition zusammen.

Hoch erhitzbar: Ideal zum Verfeinern & Marinieren

Das innovative Grill Olivenöl überzeugt darüber hinaus durch seine Vielseitigkeit. Aufgrund seiner hohen Erhitzbarkeit und der feinen Geschmackskomposition eignet es sich hervorragend zum Marinieren und Bestreichen von Zutaten vor dem Grillen. Egal ob zur Verfeinerung von Steak, Geflügel, Garnelen und Gemüse, das Grill Olivenöl verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Direkt auf das Grillgut gestrichen, gibt es zudem ein köstliches, goldenes Finish.

„Mit unserem neuen Grill Olivenöl möchten wir die Art und Weise, wie in Deutschland mit Olivenöl gekocht wird revolutionieren. Unser Ziel ist es, Tradition mit Innovation zu vereinen. Deswegen entwickeln wir bei Bertolli immer wieder einzigartige Produkte von höchster Qualität, die Konsumentinnen und Konsumenten einen hohen Nutzwert bieten und in jeder Küche Kreativität erwecken“, erklärt Tomislav Bucic, General Manager von Deoleo Deutschland.

armonische Kombination: Mildes Olivenöl mit feiner Kräuter - & Knoblauchnote

Das Bertolli Grill Olivenöl setzt auch geschmacklich neue Akzente. Das hochwertige Olivenöl verspricht genussvolle Grillabende mit authentischem mediterranem Geschmack. Die Komposition aus Kräutern, Knoblauch und einem Hauch Zitrone verleiht jedem Grillgericht eine



besondere Note. Mit dem Grill Olivenöl von Bertolli ist ein authentisches mediterranes Geschmackserlebnis garantiert.

Die handliche 500 ml-Flasche überzeugt mit einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis. Das Bertolli Grill Olivenöl ist seit Mai 2025 ab 6,99 EUR im Handel erhältlich.

Bertolli bietet eine breite Auswahl an funktionalen Ölen für jeden Anlass, beispielsweise Bratolivenöl in einer 500ml- sowie einer Spray-Flasche und Olivenöl-Spray speziell für den Einsatz in einem Air Fryer. Beide Öle sind ebenfalls seit Mai 2025 erhältlich.

Über Deoleo

Deoleo ist der weltweit führende Olivenölabfüller mit einer Präsenz in mehr als 43 Ländern auf allen fünf Kontinenten. Das Unternehmen verfügt über Fabriken in Spanien und Italien und Vertriebsgesellschaften in 12 Ländern. Das Portfolio von Deoleo umfasst 27 Marken für Speiseöle, Oliven, Soßen und Essige darunter weltweit führende Marken wie Bertolli, Carapelli und Sasso sowie die spanischen Marken Carbonell, Hojiblanca und Koipe. Weitere Informationen über Deoleo und seine Nachhaltigkeitsstrategie 2030 finden Sie unter:

www.deoleo.com/en/sustainability

Über Bertolli

Vor über 160 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 hervorragender und genussvoller Ernährung.

www.bertolliolivenoel.de

Pressekontakt

Burson GmbH

E-Mail: deoleo@bursonglobal.com

Bertolli Deoleo Deutschland GmbH

E-Mail: bertollide@deoleo.com