

Von: Bertolli.Beratungsservice@unilever.com  
[mailto:[Bertolli.Beratungsservice@unilever.com](mailto:Bertolli.Beratungsservice@unilever.com)]  
Gesendet: Mittwoch, 10. September 2008 13:22  
An: aktion@abgespeist.de  
Betreff: Bertolli Pesto Verde 1730345.

Sehr geehrte Damen und Herren Foodwatch,

vielen Dank für Ihre Rückmeldung zu unserem BERTOLLI Pesto verde.

Seit Freitag, 05.09.08 steht auf stern.de sowie auf der Internetsite von Foodwatch die neue "Abgespeist" Kampagne - diesmal mit dem Produkt Bertolli Pesto Verde im Fokus.

Kritisiert wird vor allem der zu geringe Anteil an Käse, Olivenöl und Pinienkernen sowie die Verwendung von u.a. Säuerungsmittel und Aroma.

Dazu möchte Unilever einiges klarstellen:

1. Jede beliebte Marke steht für ein bestimmtes Lebensgefühl, eine bestimmte Eigenschaft oder Empfinden - Bertolli ist Synonym für leckere, italienische Küche und mediterranes Flair und viele Verbraucher entscheiden sich täglich für diese Marke.
2. Wir sind ein Massenkongsumgüterhersteller und wollen daher möglichst vielen Verbrauchern bezahlbare Markenartikel anbieten. Entsprechend würde ein wirklich traditionell italienisches Pesto aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Salz, Knoblauch und Olivenöl in unserer angebotenen Größe zwischen 8 und 9 Euro kosten - wer soll und kann das ausgeben?
3. Die Zusammensetzung unseres Pesto Verdes ist verständlich und deutlich auf dem Etikett aufgelistet, so dass der Käufer sehr schnell nachlesen und erkennen kann, wie viel Prozent der einzelnen wertgebenden Zutaten das Produkt ausmachen: 37% Basilikum, 5% Grana Padano und 2,5% Pecorino, 2,5% Pinienkerne und 2% natives Bertolli Olivenöl extra.
4. Das außerdem hauptsächlich verwendete Sonnenblumenöl verhilft dem Pesto zu einer besseren Stabilität während der langen Lager- und Verbrauchszeit. Zudem ist es geschmacksneutral, denn der deutsche Verbraucher "erwartet" einen ganz bestimmten Pesto Geschmack, den wir ihm bieten
5. Es ist üblich, bei nicht selbst gemachtem Pesto Cashew Nüsse zu verwenden, da sie weniger anfällig sind als Pinienkerne und, wie unter Punkt 1 erwähnt, bezahlbar sind.
6. Das Säuerungsmittel Milchsäure rundet vorrangig den Geschmack des Pesto Verde ab. Darüber hinaus wirkt es außerdem als natürlicher Konservierungsstoff - unsere Haltbarkeit konnten wir daher auch von bislang 4 auf 14 Tage (geöffnetes Glas im Kühlschrank) verlängern
7. Ein Käseanteil von insgesamt 7,5 % ist alles andere als wenig und im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung sollte der Fettanteil so niedrig wie möglich gehalten werden

Und um es nochmals zu betonen: Als Hersteller von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln wollen wir unseren Verbrauchern ein bezahlbares Produkt anbieten, was er problemlos und sicher verwenden kann und das natürlich auch schmeckt. In umfangreichen Marktforschungsstudien wird uns immer wieder bestätigt, dass unsere Produkte diesen Anspruch erfüllen.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr BERTOLLI-Team  
- Verbraucherservice -

Unilever Deutschland GmbH  
Dammtorwall 15  
D- 20355 Hamburg

Pflichtangaben gemäß § 35a GmbHG / § 125a HGB können über folgenden Link  
abgerufen werden: <http://www.unilever.de/pflichtangaben.asp>