

Klarstellung zum Thema Pasta Saucen der Marke Bertolli

Am 24.02.2010 veröffentlichte foodwatch auf ihrer Site ‚abgespeist‘ den angeblichen Etikettenschwindel auf unseren Nudelsaucen von Bertolli

Dazu möchte Unilever folgendes klarstellen:

Unsere BERTOLLI Pasta Saucen sind von italienischen Küchenchefs entwickelt worden, inspiriert durch original italienische Gerichte. Dazu gehört auch unser neu angewandtes Soffritto-Verfahren für geschmacklich hervorragend abgestimmte italienische Pasta Saucen.

1. Die verbesserte Rezeptur (seit Oktober 2009) unserer **BERTOLLI Pastasauce Gegrilltes Gemüse mit Paprika und Zucchini** bezieht sich vor allem auf die geschmackliche Optimierung des Produkts. Hierfür wenden wir ein für uns neues technologisches Herstellungsverfahren an, das so genannte „**Soffritto**“ (= ital. für: angebraten). Beim klassischen Soffritto werden zunächst Zwiebeln und/oder Knoblauch in etwas Olivenöl angeschwitzt und erst dann die anderen Zutaten zugegeben. Diese Zubereitung ist der traditionellen Herstellung einer original italienischen Nudelsauce nachempfunden. Das Soffritto verleiht unseren BERTOLLI Pastasaucen einen einzigartigen Geschmack und ist der Grund für die Rezepturumstellung.

Insbesondere bei unserem Produkt *BERTOLLI Pastasauce Gegrilltes Gemüse mit Paprika und Zucchini* konnten wir hierdurch den Anteil an stückigem Gemüse auf 87 Prozent erhöhen. Gleichzeitig wird durch die anderen Zutaten der Geschmack dieser traditionell italienischen Pastasauce abgerundet - das haben uns Konsumententests bestätigt.

2. Unsere **Zutatenliste** findet der Verbraucher an der gewohnten Stelle auf dem Etikett. Der Hinweis "Verbesserte Rezeptur" auf der Vorderseite zeigt an, dass sich etwas in der Rezeptur geändert hat. Jeder, insbesondere Vegetarier und Allergiker können sich in der Zutatenliste ausreichend informieren und daraufhin ihre Kaufentscheidung treffen.

3. **Sonnenblumenöl** wird verwendet, da es geschmacksneutraler als natives Olivenöl ist und entsprechend den Geschmack der anderen Ingredienzien - vor allem des Gemüses - nicht überdeckt. Es wird im Rahmen des Soffritto-Verfahrens genommen (s.o.).

4. Das eingesetzte **natürliche Aroma** unterstützt und rundet den Geschmack der BERTOLLI Pasta Sauce ‚Gegrilltes Gemüse‘ ab. Weitere Ausführungen hierzu unterliegen leider, bedingt durch den Wettbewerb, unserem Rezepturgeheimnis.

5. Die anstelle des Zitronensafts eingesetzte **Citronensäure** unterstützt ebenfalls das Geschmacksprofil der BERTOLLI Pasta Sauce ‚Gegrilltes Gemüse‘. Bei natürlich gleichbleibender Produktsicherheit verhilft es zu einem runderen Geschmack und eine unerwünschte Säurenote wird gleichzeitig vermieden.

6. Auch unsere Rezepturen der BERTOLLI Pasta Saucen **Arrabbiata, Basilikum** und **Sonnengetrocknete Tomate** haben wir für unsere Konsumenten geschmacklich verbessert. Deshalb ist es bei diesen Bertolli Rezepturen zu leichten Veränderungen in der Zutatenliste gekommen. Zur Geschmacksverbesserung ist auch z. B. die Reduzierung von Tomaten, Tomatenmark und Basilikum in der Variante Basilico zugunsten von Weißwein und mehr Zwiebeln notwendig gewesen. In der Variante Arrabbiata sind nach der Rezepturverbesserung Zwiebeln und mehr Knoblauch enthalten. Diese Rezepturen werden auch mit dem Soffritto Verfahren hergestellt. Hierfür wird Sonnenblumenöl verwendet, das geschmacksneutraler als natives Olivenöl ist und entsprechend den Geschmack der anderen Ingredienzien – vor allem des Gemüses – nicht überdeckt.

7. Alle Rezepturen sind geschmacklich verbessert worden. Dies hat zu einem **extrem positiven Ergebnis bei den Konsumentenbefragungen** geführt. Bei der Variante Classico Getrocknete Tomaten haben wir z.B. den Anteil der getrockneten Tomaten um 0,5 Prozent reduziert – das sind bei unserem 400 g Glas 2 Gramm getrocknete Tomate weniger. Auch den Anteil an normalen Tomaten haben wir um 3 Prozent reduziert, was 12 Gramm bedeutet und im Vergleich ca. eine Cocktailtomate ausmacht. Diese Rezepturänderung resultierte aus Verbrauchertests. **Der Konsument bewertet die Sauce jetzt als schmackhafter und feiner abgestimmt.**

Hamburg, 26.02.2010
Unilever Deutschland GmbH