

22.02.2022 - 11:15 Uhr

150 Jahre Erfahrung in Herstellung, Transport und Lagerung von Olivenöl



Natives Olivenöl ist als Naturprodukt anspruchsvoll in Bezug auf Transport und Lagerung. Filippo Berio verfügt über 150 Jahre Erfahrung in diesen Bereichen. Drei Faktoren sind entscheidend: eine Temperatur zwischen 15 und 20 Grad sowie Schutz vor Sonnenlicht und Sauerstoff.

Die Olivenöle von Filippo Berio werden seit 150 Jahren international für ihre hervorragende Qualität ausgezeichnet, ob 1872 in Lyon, 1893 an der Weltausstellung in Chicago oder zuletzt 2021 beim Olive Oil Award Zurich und an der IOOC in Brasilien. Höchste Sorgfalt, von der Herstellung über den Export bis zum Verkauf, hat bei Filippo Berio eine lange Tradition. Folgende Faktoren sind bei Transport und Lagerung zu berücksichtigen:

Kühle Raumtemperatur

Als hochwertiges Naturprodukt reagiert Olivenöl auf Temperatur. Ideal ist die Lagerung bei kühler Raumtemperatur. Steigt diese über 21 Grad können wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Sinkt die Temperatur zu stark, kann Olivenöl trüb werden. Zwischen 7 und 12 Grad «kristallisiert» Olivenöl Extra Vergine durch die Verhärtung von Fettsäuren: Es entstehen Schlieren oder Flocken. Bei Raumtemperatur wird das Öl zwar wieder flüssig, die Ausfällungen lösen sich aber oft nicht mehr komplett auf. Sie haben jedoch keine Auswirkungen auf Geschmack und Qualität. Olivenöl könnte also sogar im Kühlschrank aufbewahrt werden, empfohlen ist allerdings ein Temperaturbereich zwischen 15 und 20 Grad.

Schutz vor UV-Licht

Neben der Temperatur ist auch das Licht für die Haltbarkeit entscheidend. UV-Licht beschleunigt die Alterung des Öls und kann wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine zerstören. Hochwertige Olivenöle werden deshalb meist in dunklen Flaschen geliefert. Insbesondere transparente Flaschen sind stets in einem Küchenschrank oder an einem anderen lichtgeschützten Ort aufzubewahren.

Sauerstoffkontakt vermeiden

Drittens ist langanhaltender Kontakt mit Sauerstoff der Qualität von Olivenöl abträglich. Behälter sind deshalb stets gut zu verschliessen und offenes Olivenöl rasch zu konsumieren. Andernfalls beginnen Oxidationsprozesse die Fette im Öl zu zersetzen – es wird ranzig. Das Öl ist auch dann nicht gesundheitsschädlich aber geschmacklich ungeniessbar.

Als Faustregel gilt: «Hochwertige Pflanzenöle – ganz besonders native Olivenöle – sind zwischen 15 und 20 Grad, sowie lichtgeschützt und gut verschlossen zu lagern.»

Long Life Oil

SALOV, die Muttergesellschaft der Filippo Berio-Olivenöle, ist Teil des Forschungsprogramms «Long Life Oil». Ziel des Programms ist die Entwicklung innovativer Technologien zur Stabilisierung der wichtigsten Eigenschaften von Olivenölen – vom Geruch und Geschmack bis zur Farbe und den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen. Damit soll die Haltbarkeit abgefüllter Produkte ohne Qualitätsverlust verlängert werden. Das Programm wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung mitfinanziert. Wichtige Partner sind die Universität Pisa, das Zentrum für angewandte Wissenschaften CPTM und die NEST Laboratorien für Nanotechnologie.

Über Filippo Berio

Filippo Berio startete die gleichnamige Marke 1867, also vor mehr als 150 Jahren. Gemeinsam mit einer Gruppe von Unternehmern aus Lucca gründete seine Tochter Albertina 1919 das Unternehmen SALOV. Dieses wurde schnell zu einem Bezugspunkt für die Region Lucca in der ganzen Welt.

In Italien war SALOV primär mit der Marke **Sagra** vertreten, während die Produkte von **Filippo Berio** auf der ganzen Welt präsent sind und in den USA, Grossbritannien, Russland, Hongkong, Belgien und in der Schweiz eine führende Position einnehmen. In der Schweiz werden die Olivenöle von Filippo Berio exklusiv durch Coop vertrieben.

www.filippoerio.ch

Über SALOV

Als Società per Azioni Lucchese Olii e Vini 1919 in der Toskana gegründet, ist die SALOV S.p.A. heute ein führender italienischer Hersteller von Speiseölen und eines der weltweit grössten Unternehmen für Olivenöl mit einem konsolidierten Nettoumsatz von EUR 335 Millionen im Jahr 2020 und 120 Millionen verkauften Litern. Seit 2015 ist SALOV Teil der Bright Food International Group.

Das in Massarosa in der Provinz Lucca ansässige Unternehmen produziert, verarbeitet und vertreibt unter den Marken Filippo Berio und Sagra natives Olivenöl extra sowie weitere Oliven- und Speiseöle wie Sonnenblumen-, Erdnuss-, Mais- und Frittieröl in mehr als 70 Ländern.

www.salov.com/it

Medieninhalte



Hochwertige Olivenöle sind zwischen 15 und 20 Grad, sowie lichtgeschützt und gut verschlossen zu lagern. Offenes Olivenöl ist rasch zu konsumieren.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088789/100885408> abgerufen werden.