



Pressemitteilung

Stiftung Warentest: Gute Ergebnisse für Olivenöle von ALDI SÜD

Mülheim a. d. Ruhr (08.02.2018) Das Cucina Natives Olivenöl extra der ALDI SÜD Eigenmarke wurde im aktuellen Qualitäts-Test der Stiftung Warentest mit „gut“ (2,3) bewertet und erreicht damit das Siegereppchen. Auch ein weiteres Öl des Discounters landet auf den vorderen Rängen.

Das Sieger-Öl der ALDI SÜD Eigenmarke Cucina stammt zu 100 Prozent von Ogliarola-Oliven aus Italien und überzeugte besonders in der Qualität und im Preis, denn es ist mit 10 Euro pro Liter mit Abstand das Günstigste. Auch Deklaration und Verpackung wurden gut bewertet. Die Ogliarola Oliven, die in 2016/2017 geerntet wurden, verleihen dem Öl seinen nussigen und mittelfruchtigen Geschmack. ALDI SÜD verkaufte das Produkt des Lieferanten Alfred Graf Hamburg im Juli 2017 im Rahmen eines Aktionsangebots.

Darüber hinaus punktete auch der Standardartikel Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „DOP Terra di Bari Castel del Monte“ und wurde von den Testern mit Gut (2,5) bewertet. Bei dem DOP (Denominazione d'Origine Protetta) handelt es sich um ein Olivenöl mit geschütztem Ursprung. Das Gütesiegel garantiert Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung aus einer Region.

ALDI SÜD Olivenöle im Überblick:

Insgesamt hat die Stiftung Warentest 28 Olivenöle getestet. Nur fünf Öle wurden mit der Note „Gut“ bewertet. Darunter zwei Produkte von ALDI SÜD. Zwei weitere Öle des Discounters landen im guten Mittelfeld:

- Natives Olivenöl extra 100% italienische Ogliarola von Cucina: Gut (2,3)
- Natives Olivenöl extra „DOP Terra di Bari Castel del Monte“ von Cucina: Gut (2,5)
- Natives Olivenöl extra von Cantinelle: Befriedigend (2,9)
- Bio Natives Olivenöl: Befriedigend (3,3)

Weitere Ergebnisse und Auslobungen der Stiftung Warentest finden Sie [hier](#).

Pressekontakt

Unternehmensgruppe ALDI SÜD, Kirsten Geß, presse@aldi-sued.de
Pressematerial: aldi-sued.de/presse