nieuws

"Pesto van Bertolli is geen echte pesto"

nieuws

Foodwatch heeft de start van zijn activiteiten in Nederland niet onopgemerkt voorbij laten gaan. De organisatie bindt de strijd aan met voedingsgigant Unilever.

25 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
voedingsindustrie

Foodwatch, een actiegroep die strijdt voor veiliger voedsel en tegen misleidende etiketten op voedingsmiddelen, heeft de start van zijn activiteiten in Nederland niet onopgemerkt voorbij laten gaan. De organisatie bindt de strijd aan met voedingsgigant Unilever over de pesto van Bertolli. "Allesbehalve Italiaans", luidt één van de kritieken.
In Duitsland is Foodwatch al sinds 2002 actief en sinds begin dit jaar heeft de consumentenorganisatie ook een afdeling in Nederland. Het eerste voedingsproduct dat aan een kritische analyse onderworpen werd, is de pesto van Bertolli. "Als je de reclame van Unilever mag geloven, haal je de zonnige Italiaanse keuken al in huis met een klein schepje pesto. Maar wat de Bertolli's er niet bij vertellen, is dat hun pesto allesbehalve authentiek Italiaans, zoals het etiket op het potje suggereert", aldus Foodwatch.
Bovendien past de royale hoeveelheid 'Vergine olijfolie' die Bertolli op zijn website belooft in één vingerhoedje. De groene saus bestaat volgens de organisatie vooral uit een "onduidelijke soort plantaardige olie en heel veel basilicum". Of de onmisbare pijnboompitten in de pesto aanwezig zijn? "Hooguit een theelepeltje", klinkt het. "De rest is vervangen door goedkopere cashewnoten". Dat de pesto toch mediterraans smaakt, is te danken aan geur- en smaakstoffen, waarschuwt Foodwatch.
Bij Unilever vinden ze de aanval fel overdreven. "Foodwatch? Nooit van gehoord", reageert woordvoerster Aurélie Gerth van Unilever België, in De Standaard. "Onze ingrediëntenlijst vermeldt klaar en duidelijk alle ingrediënten, dus ook de zonnebloemolie, cashewnoten, basilicum, kaas, enzovoort. We geven wel toe dat er

een verschil is tussen een huisgemaakte pesto en een fabriekspesto. Maar dat is ook logisch, want we moeten rekening houden met de houdbaarheid en betaalbaarheid". Volgens Gerth zorgt zonnebloemolie voor een langere houdbaarheid en cashewnoten vormen inderdaad een goedkoper alternatief voor de dure pijnboompitten. "Smaakversterkers zitten er in elk geval niet in, wel natuurlijk basilicumaroma", besluit de woordvoerster.
Meer informatie: Foodwatch

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada