

PPURA

100% NATURA, 100% TRADIZIONE

PPURA GmbH | Hugi-Str.1 | 4657 Dulliken | Schweiz

Dulliken, 28.05.2020

PPURA Pesto Genovese: Kommentar zu den ÖKO-TEST Ergebnissen vom Juni 2020

Das Magazin ÖKO-TEST hat in seiner aktuellen Ausgabe (06/2020) 20 Pestos untersucht. Unser Pesto Genovese wurde dabei am besten bewertet, allerdings hat die Abwertung bei einem Punkt nur zu einem Gesamturteil „befriedigend“ geführt. Da bei PPURA die Qualität der Produkte einen sehr hohen Stellenwert hat, möchten wir zu dem Punkt Stellung nehmen, der zu einer Abwertung geführt hat:

„Stark erhöhte“ Mineralölbestandteile (Abwertung um zwei Noten)

Wir lassen unsere Produkte regelmäßig und eingehend von unabhängigen Laboren untersuchen und unsere Qualitätsvorgaben gehen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. In diesem Zusammenhang haben wir verschiedenste Maßnahmen zur Reduzierung der Mineralölbelastung ergriffen, geringe Spuren lassen sich aber nicht immer ausschließen. Der Grund ist, dass sogenannte MOSH in der Umwelt durch Abgase, Teerabrieb, etc. ubiquitär, d.h. allgegenwärtig, vorhanden sind und sich in fetthaltigen Produkten nur sehr schwer komplett vermeiden lassen, da Mineralöl fettlöslich ist. Erschwerend kommt beim Olivenöl hinzu, dass die kleine Oberfläche der Oliven eine Wachsschicht besitzt, die besonders empfänglich für Mineralöle ist.

Im untersuchten PPURA Pesto konnten keine der besonders bedenklichen MOAH (aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe) nachgewiesen werden und der Gehalt von MOSH (gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe) liegt mit rund 70% unter dem aktuellen Orientierungswert für Fette vom BLL (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde). Ökotest setzt hier jedoch andere Maßstäbe an. Bereits kleinste Befunde ab 1mg/kg (d.h. über 90% unter dem BLL-Orientierungswert) führen zu Punktabzügen- was zu einer Abwertung sämtlicher im Test untersuchter Pestos geführt hat.

Grundsätzlich sind die Resultate unseres Pestos sehr gut und auch der vorgefundene Mineralölwert- hierbei handelt es sich nur um Spuren- ist für ein ölhaltiges Produkt sehr niedrig. In anderen Testorganen wäre das Gesamturteil sehr gut ausgefallen. Selbstverständlich akzeptieren wir die Abwertung durch Ökotest, die aber durch die strengen Bewertungskriterien bei Mineralölen erklärt werden kann.



Cemal Cattaneo & Maurizio Floccari
PPURA Gründer

PPURA ist ein Familienunternehmen und wurde von den zwei Cousins Cemal Cattaneo und Maurizio Floccari gegründet. Ihre Idee war, Pasta und Saucen herzustellen, wie sie es von zu Hause kennen: Gesund, natürlich und nur mit Zutaten, die auch ihre Mütter verwenden würden. Deshalb werden keinerlei Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Aromen eingesetzt, was für haltbare Produkte nicht immer einfach ist. Die Zutaten sind (abgesehen vom Salz) allesamt bio und die große Mehrzahl stammt aus Italien-regionale und direkt bezogen von lokalen Bauern, damit diese mit fairen Preisen unterstützt werden können. Denn neben einer hohen Produktqualität sind Nachhaltigkeit und soziales Engagement weitere Herzensthemen von PPURA. Mindestens 5% des Gewinns wird an Organisationen gespendet, die Kindern eine gesunde Ernährung Nahe bringen. Zusätzlich dazu wurden im letzten Jahr alle Pestos und Tomatensaucen klimaneutral zertifiziert.

