Pressmeddelande 6 juli 2011

**Grillad halloumi sommarens favorit:**

**Zeta Halloumi ökar med 23 procent**

**Zeta Halloumi har en fantastisk utveckling och försäljningen har gått upp med 23,3 procent, att jämföra med den totala halloumimarknaden som ökar 20 procent\*. Säsongen för halloumi är i allra högsta grad sommaren, men varför begränsa sig? Halloumi blir lika bra i stekpannan som på grillen.**

Zeta har halloumiost i sortimentet sedan april 2007. Den svenska totalmarknaden för halloumi växer stadigt och Zetas försäljning av halloumi har en ännu lite starkare värdetrend, med hela 23,3 procents ökning\*.

Halloumi är den cypriotiska osten som man kan steka, grilla eller äta som den är. Hemlig­heten bakom den goda, gnissliga osten är att halloumin kokas i flera timmer efter att den har ystats. Halloumi är i det flesta av världens länder ett skyddat varumärke, det innebär att äkta Halloumi endast får tillverkas på Cypern av mjölk som producerats på ön. Cypern har en pågående ansökan om att ursprungsskydda Halloumi inom EU, så kallat P.D.O. (Protected Designation of Orgin).

Läs mer om tillverkningen av halloumi och hitta recept med halloumi på zeta.nu.

\*Källa: Nielsen värdetrend DVH T. MTL.OST HALLOUMI, rullande helår W1611.

Cirkapris i butik:

Zeta Halloumi 150 g, cirka 26 kronor

Zeta Halloumi 250 g, cirka 38 kronor

Zeta Halloumi Låglaktos 150 g, cirka 27 kronor

Zeta Halloumi finns bland annat hos ICA, Coop, Vi-butikerna och Citygross.

För mer information kontakta gärna:

**Catrine Bjulehag**, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca,

08-556 942 10, 0707-48 00 12, catrine.bjulehag@diluca.se