Pressmeddelande, november 2013

**Nyskördad Zeta Novello – fruktig och elegant med behaglig beska och toner av aromatiska örter och gröna tomater**

**Fernando Di Luca beskriver Årets Zeta Novello 2013/2014 som en elegant, fruktig olivolja med behaglig beska och toner av aromatiska örter, gröna tomater och citrus. Novellon har en frisk doft av gröna blad och nyklippt gräs. Zeta Novello Olivolja Extra Vergine är en filtrerad olivolja gjord på säsongens allra första olivskörd. En Novello är därför alltid en alldeles unik olivolja gjord på 100 procent italienska oliver som precis har börjat mogna.**

En Novello görs enbart på de tidigast skördade oliverna - från skördens tio första dagar – vilket gör att upplagan är starkt begränsad. Zeta Novello är en filtrerad olivolja vilket gör att smak- och doftnyanser bibehålls längre och produkten får en längre hållbarhet. En Novello är som mest intensiv i smaken under november till februari, sedan mognar den över till en mer balanserad och mjukare smak. En Novello förblir dock en mycket bra och god olivolja närsomhelst under året.

– Årets Zeta Novello har en fylligare och fruktigare smak jämfört med förra årets Novello, trots att det är samma olivsorter; Nocellara del Bellice, Cerasoula och Biancolilla. Oliverna till årets Novello har vuxit i olivlundar belägna uppe på kullarna på Sicilien, vilket ger de bästa förutsättningarna för hög kvalitet. Förra årets extremt torra väder gav en olivolja med en lättare fruktighet, medan årets Novello har en mer fyllig och intensiv smak, beskriver Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca. Jag upplever att årets Novello är något mer trögflytande, vilket är tecken på bra kvalitet, fortsätter han. Till årets version av Zeta Novello krävs ca 7 kg oliver per liter olivolja vilket måste anses som normalt för en Novello, förklarar Fernando Di Luca.

Zeta Novello 2013/2014 är en elegant, fruktig 100 procent italiensk olivolja som passar utmärkt att ringla över nylagad pasta, risotto, grönsallad, ugnsrostade grönsaker, kött, fisk eller kyckling.

Måns Falk, kock och ansvarig för Accademia Di Luca är lyrisk över årets Zeta Novello 2013/2014.

– Jag kommer att ringla Zeta Novello över en ljummen sallad med matvete, små fina kronärtskockor, råstekt broccoli och halstrad lax eftersom olivoljan har en lång och välbalanserad smak av den goda beskan och pepprigheten, säger en entusiastisk Måns Falk.

Zeta Novello 2013/2014 är framtagen i en begränsad upplaga om cirka 20 000 halvlitersflaskor och kommer att finnas i dagligvaruhandeln från och med mitten av november, cirkapris i butik 99 kronor.

– Vårt goda rykte om Zeta Novello har spridits och från och med i år finns den också hos Coop i Norge, berättar Per Nilsson, exportchef och affärsutvecklare Di Luca & Di Luca.

För mer information och bilder kontakta gärna:

Catrine Bjulehag, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca, catrine.bjulehag@diluca.se