Pressmeddelande 20 mars 2012

**Nyhet:**

**Zeta Casa Di Luca Pesto – för dig som helst avstår vitlök**

**Det är många som inte tycker om smaken av vitlök och som därför avstår att äta pesto. Till alla dem har Fernando Di Luca nu tagit fram en opastöriserad pesto som har alla de klassiska smakerna förutom vitlöken. Eftersom denna pesto är av extra hög kvalitet, uppfyller den de krav familjen Di Luca ställer för att få kallas en Zeta Casa Di Luca-produkt.**

Zeta Casa Di Luca Pesto utan vitlök är tillagad utan uppvärmning (opastöriserad), för att bevara alla härliga aromer av kryddig basilika, lagrad Grana Padano och pinjenötter. Så nära en färsk pesto du kan komma i butikshyllan.

Sedan några år tillbaka ser den italienska dagligvaruhandeln ett uppsving för pesto i och med denna nya typ av pesto utan vitlök. Intressant att notera är att försäljningen av pesto utan vitlök lagt sig på toppen av och inte alls tagit av försäljningsvolymerna av den klassiska peston.

* Det traditionella receptet på en pesto innehåller vitlök, men vi hoppas och tror att även många svenska konsumenterna kommer att bli positiva när de upptäcker vår Zeta Casa Di Luca Pesto utan vitlök, säger Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca.

Zeta Casa Di Lucas opastöriserade pesto utan vitlök passar allra bäst att använda kall t ex i en klassisk pasta pesto eller nedvänd i en potatis- eller pastasallad, då aromerna verkligen får komma till sin rätt.

Zeta Casa Di Luca Pesto utan vitlök finns hos ICA och cirkapris i butik är 35 kronor för 190 gram.

För produktbilder och 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