Pressinformation 10 november 2011

**Nyheter från Zeta i butikshyllan**

**Casa Di Luca Lasagne**

**Lasagneplattor bakade med ägg från frigående höns.**

Riktigt goda lasagneplattor kan bara bakas med ägg, eftersom ägg både binder degen och ger pastan mer smak. Äggen gör degen mjuk och ovanligt smidig och den färdiga pastan blir godare; porös, sammetslen och spänstig som om den vore hemmagjord. Dessutom är lasagneplattorna även bronsvalsade, trafila al bronzo, vilket ger pastan en grövre yta som hjälper plattorna under tillagningen i ugnen att återfå den naturliga vätskebalansen likt färsk pasta.

Ett paket på 250 gram innehåller 12-14 lasagneplattor, vilket är anpassat för en lasagne till en familj på fyra till sex personer. Många gånger har man 5-6 plattor kvar i paketet som står och skramlar i skafferiet utan att komma till användning, därför har Zeta anpassat storleken på förpackningen.

Zeta Casa Di Luca Lasagne finns i dagligvaruhandeln och cirkapris i butik är 16 kronor för 250 g.

**Casa Di Luca Pesto**

**Opastöriserad pesto för den färska smakens skull.**

Zeta Casa Di Luca Pesto 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.

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

Zeta Casa Di Luca Pesto finns i dagligvaruhandeln och cirkapris i butik är 35 kronor för

190 gram.

**Zeta Delikatessoliver**

**Nu i små, praktiska burkar om 190 gram.**

Zeta lanserar fyra delikatessoliver för minglet, plockmaten, buffébordet eller fredagsmyset. Italienska oliver varierar från region till region, alla med sin unika prägel och med olika smakfulla nyanser. På buffébordet är de italienska oliverna en riktig delikatess, välj gärna två olika sorter, eftersom de är så olika;

**Zeta Dolci Verdi** **Oliver** är stora gröna oliver med ett saftigt fruktkött och mild sötma. Oliven har lite beska med fina toner av muskot och nötter. Goda i sallader så som de är eller prova att marinera med timjan, olivolja, tärnad parmigiano reggiano och malen svartpeppar. Låt gärna marinera över natten.

**Zeta Cerignola Gröna Oliver** är stora, gröna italienska oliver. Oliven härstammar från staden Cerignola i regionen Apulien, vid den italienska stövelns klack. Staden har även lånat ut sitt namn till oliven. Den stora gröna oliven har friskt fruktkött med mild fruktig smak. Zeta har även urkärnade gröna cerignolaoliver i sortimentet.

**Zeta Cerignola Svarta Oliver** är stora svarta oliver med kärna och är uppkallade efter staden med samma namn. Den svarta cerignolaoliven är naturligt svart, alltså mogen, och har ett saftigt fruktkött med mild, nötig och kryddig smak. Passar utmärkt i sallader, på pastarätter, till pizza och gratänger. Servera gärna som tilltugg tillsammans med nybakat bröd, lite Parmaskinka och en god olivolja.

De italienska oliverna är italienarnas svar på våra snacks och sannolikt är det sältan man vill åt. Prova att bjuda på italienskt fredagsmys nästa gång och servera italienska oliver och crostini med tapenade till kvällens dryck. Många barn är väldigt förtjusta i oliver, bara de får prova.

Zeta Delikatessoliver finns i dagligvaruhandeln och cirkapris i butik är 26 kronor för   
190 gram.

Digitalt material och bilder hittar du i vårt pressrum:  
[www.mynewsdesk.com](http://www.mynewsdesk.com) /se/pressroom/di\_luca\_di\_luca

För mer information och eller varuprover kontakta gärna:  
Catrine Bjulehag, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca  
[catrine.bjulehag@diluca.se](mailto:catrine.bjulehag@diluca.se), 0707-48 00 12