Pressmeddelande 25 januari 2010

**Zeta lanserar olivolja med smak av dill och vit tryffel i praktiska småflaskor**

**Zeta kompletterar nu sitt breda olivoljesortiment med två nya varianter. Dilloljan är helt ny, medan oljan med smak av vit tryffel har funnits tidigare i större förpackning.**

* Många är väldigt nyfikna på smaksatt olivolja, men gör kanske inte av med några stora mängder. De nya flaskorna rymmer bara 10 centiliter men innehåller massor av smak, säger Fernando Di Luca.

UDillolja

Dill är minst lika älskad i Italien som i Sverige. Där heter den ”aneto” och odlas i stora mängder i trakterna av San Remo i Ligurien. Mycket av den färska dill vi äter i Sverige kommer faktiskt just därifrån.

Trots att dill är en traditionell krydda i det Italienska köket är det inte länge sedan dilloljan skapades. Genom att extrahera den naturliga aromen och blanda den med olivolja kan man kombinera oljans goda hälsoegenskaper med en dillsmak som håller sig lika fräsch året om.

Dilloljan är ett givet komplement till fiskrätter, skaldjur, lax, kokt kött och äggrätter. Dessutom gör den sig väldigt bra i såser, majonnäs, potatissallad, gubbröra med mera. Med bara några droppar kan man lyfta rätterna till högre höjder.

UTryffelolja

Tryffel är en smak som ligger Fernando Di Luca extra varmt om hjärtat. Han är nämligen uppväxt i Fano, bara några mil från Acqualagna, som är Italiens främsta vittryffeldistrikt. (Faktiskt större än det i Sverige mer kända Alba!)

Fernando vet hur en riktigt bra vit tryffel ska smaka och dofta och är otroligt stolt över att kunna gå i god för att Zeta Tryffelolja är gjord med en tryffelarom av yppersta kvalitet.

Vit tryffelolja är mycket smakrik. Ofta räcker det med en sked eller två för att smaksätta en hel rätt.

Precis som färsk tryffel är oljan en färskvara som ska användas medan smaken är som bäst. Det gör att en flaska på 10 centiliter är precis lagom för många av våra kunder, som då kan använda hela innehållet medan smaken är som finast – inom 30 dagar efter att den öppnats.

UDistribution:

Zeta Dillolja och Zeta Tryffelolja på tiocentilitersflaskor finns att köpa i alla välsorterade livsmedelsaffärer.

UCirkapris i butik:

Zeta Dillolja 30-33 kr

Zeta Vit tryffelolja 30-33 kr

För digitalt pressmaterial och bilder, gå in på vårt pressrum på Newsdesk:

www.newsdesk.se/pressroom/di\_luca\_di\_luca

UMer information:

Läs gärna mer om Zeta och våra produkter på H[Uwww.zeta.nuU](http://www.zeta.nu)H. Det går också bra att kontakta vår pressansvariga Nathalie Nylén på 08-556 941 10 eller H[Unathalie.nylen@diluca.seU](mailto:nathalie.nylen@diluca.se)H.