Pressmeddelande 14 oktober 2011

**Fetaostens dag:**

**Zeta Feta en riktigt god grekisk fetaost**

**Zeta Feta har sedan lanseringen maj 2007 en mycket positiv utveckling och försäljningen till dagligvaruhandeln har under det senaste året gått upp med över 10 procent\*. I samband med Fetaostens dag den 15 oktober hyllar vi EU-beslutet att ursprungsmärka feta.**

Zeta har ett flertal varianter av fetaost i sortimentet för att möta konsumenternas efterfrågan vad gäller smak, förpackningsstorlek och -typ. Di Luca & Di Luca samarbetar framgångsrikt med Kolios som är Greklands främsta producent av fetaost. Den svenska totalmarknaden för fetaost och fårost i dagligvaruhandeln ligger på en stadigt hög nivå och omsätter hela 593 miljoner kronor. Zetas värdeandelar av feta och fårost till dagligvaru­handeln står för 15,7 procent\*. Den svenska konsumtionen av feta och fårost köpt ur dagligvaruhandeln uppgår till cirka 570 gram per capita och år. Till detta tillkommer all konsumtion av feta och fårost på restauranger och caféer med mera.

**Kortfakta om fetaost**

* [Feta är en ursprungsskyddad ost sedan oktober 2007](http://www.zeta.nu/gott-att-veta/fetaost).
* Feta tillverkas av minst 70 procent pastöriserad fårmjölk och resten getmjölk.
* Allt är inte feta! En populär variant av fetaosten är den så kallade salladsosten, tillverkad på samma sätt som fetaosten, men enbart av komjölk.
* En mjölkko kan ge uppemot 25-30 liter mjölk i jämförelse med en får eller get som ger mindre än 2 liter mjölk per tillfälle.
* Det går åt 4 liter fårmjölk för att tillverka 1 kg Zeta Feta.

**Goda recept med fetaost**

* [Bakad fetaost](http://www.zeta.nu/recept/smaplock-och-tillbehor/bakad-fetaost)
* [Penne med lammfärssås, fetaost, oliver och kapris](http://www.zeta.nu/recept/varmratt/kott/penne-med-lammfarssas-fetaost-oliver-och-kapris)
* [Fetaostdipp](http://www.zeta.nu/recept/smaplock-och-tillbehor/rubrik)
* [Fetaost marinerad i paprika och oliver](http://www.zeta.nu/recept/smaplock-och-tillbehor/fetaost-marinerad-i-paprika-och-oliver)

Läs mer om [fetaost](http://www.zeta.nu/gott-att-veta/fetaost) och hitta fler [recept med fetaost och annat gott på zeta.nu.](http://www.zeta.nu/)Högupplösta bilder på recepten finns att ladda ned direkt i anslutning till respektive recept på zeta.nu

\*Källa: Nielsen DVH T. FETA/FÅROST, rullande helår W3611.

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