Italiensk Salladskrydda - 40 år och still going strong

Lika god till skaldjur som till salladsdressingen. Santa Marias italienska salladskrydda kan numera titulera sig medelålders men är fortfarande lika älskad av svenskarna.

”Alla är inte födda till mästerkockar”. Så inleds reklamtexten i vår kampanj för den då nya kryddblandningen Italiensk Salladskrydda 1973. ”Du kan plötsligt konkurrera med kockarna på de fina restaurangerna” drog vi också till med i ödmjuk ton och kallade den ”latemans-kryddan”.

40 år senare säljer vi över 330.000 stycken kryddglas av den numera klassiska kryddblandningen under ett år och ser ingen avmattning i användandet. Tvärtom ökar efterfrågan varje år.

– Den italienska salladskryddan är lika okomplicerad som god, säger Per Hållander, Sverigechef på Santa Maria. Det är förmodligen det som gjort den till en klassiker. Den innehåller några av våra mest älskade örter såsom persilja, basilika, salvia och oregano samt vitlök, lök och purjolök som ger den fylliga smaken. En smak av Italien som många svenskar tycker om och kan relatera till.

Små justeringar av receptet görs på alla Santa Marias produkter över tid men smaken och kvaliteten har det aldrig tummats på.

– Det är fantastiskt att vissa smaker bestått genom åren, det gör oss givetvis väldigt stolta, tillägger Hållander. På Santa Maria använder vi vår italienska salladskrydda till alltifrån pastasallader till smörslungad färskpotatis och hoppas att den ska vara lika omtyckt om 40 år till.

För mer information kontakta: Per Hållander, Sverigechef Santa Maria

per.hallander@santamaria.se