Pressmeddelande 8 november 2012

**Nyhet:**

**Årets Zeta Novello guldgrönt skimrande med lätt pepprighet**

**Årets Zeta Novello 2012/2013 är en nypressad och ofiltrerad olivolja gjord på säsongens allra första olivskörd. En Novello är därför alltid en alldeles unik olivolja gjord på 100 procent italienska oliver som precis har mognat**. **Olivoljan är tjockflytande, guldgrönt skimrande och smakrik med en lätt pepprighet.**

En Novello görs enbart på de tidigast skördade oliverna - från skördens tio första dagar – vilket gör att upplagan är starkt begränsad. Zeta Novello är en ofiltrerad olivolja vilket gör att varje smak- och doftnyans finns kvar i oljan.

* Årets Zeta Novello har en doft som tydligt påminner om nyklippt gräs och gröna blad. Smaken har en behaglig beska med toner av kronärtskocka och eftersmaken är lätt pepprig, beskriver Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca.

Zeta Novello 2012/2013 är en elegant, fruktig 100 procent italiensk olivolja som passar utmärkt att ringla över nylagad pasta, risotto, grönsallad, ugnsrostade grönsaker, kött, fisk eller kyckling.

* Jämfört med förra årets version är årets Zeta Novello rundare och mjukare i smaken, vilket beror på att sommaren varit torrare än på länge. Vid årets pressning har det gått åt 8-9 kilogram oliver per liter olivolja att jämföra med ett normalår då genomsnittet är 6 kilogram/liter, förklarar Fernando Di Luca.

Zeta Novello 2012/2013 är framtagen i en begränsad upplaga om cirka 22 000 halvlitersflaskor och kommer att finnas hos ICA, Coop, Axfood och Bergendahls från och med mitten av november, cirkapris i butik 99 kronor.

Digitalt material och bild hittar du i vårt pressrum:

www.mynewsdesk.com/se/pressroom/di\_luca\_di\_luca

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