Pressinformation oktober 2014

**Vardagshjältar i ny design - Zeta pastasåser**

**En färdig pastasås på solmogna italienska tomater blir grunden till en riktigt snabb och god middag. En bra början är att koka upp pastavattnet först, det är oftast det som tar tid. Därefter väljer man om såsen ska serveras som den är eller om vill ha i kanske lite kapris, oliver, lax, pancetta eller varför inte mozzarella. Zetas tre pastasåser; Classico, Chili & Vitlök och Basilika har fått ny design och finns nu i dagligvaruhandeln.**

Tre varianter av fyllig pastasås varsamt kokad på färska solmogna italienska tomater för att få en hög koncentration av smak och arom. [Zeta Pastasås Classico](http://www.zeta.nu/produkter/pesto-och-pastasas/pastasas/zeta-pastasas-pastasas-classico-) är kryddad med vitpeppar och oregano för en härligt mustig smak. [Zeta Pastasås Chili & Vitlök](http://www.zeta.nu/produkter/pesto-och-pastasas/pastasas/zeta-pastasas-chili-och-vitlok-) är kryddad med chili och vitlök för den perfekta hettan och [Zeta Pastasås Basilika](http://www.zeta.nu/produkter/pesto-och-pastasas/pastasas/zeta-pastasas-basilika-) är kryddad med basilika och oregano för en djup smak av örter.

Pastasåserna är gjorda på utvalda italienska tomater och örter och resultatet blir såser med rik, fyllig tomatsmak. Allt som behövs till är pasta bakad på durumvete och gärna lite riven parmesan för att lyfta smaken ännu ett snäpp. Såserna är förpackade i glasburkar med vid öppning för att göra det lätt att med sked ta den mängd man vill ha, samt att få ur det sista ur burken.

Zetas pastasåser fungerar alldeles utmärkt som bas till såser eller grytor och även på pizza.

Zeta Pastaåser, 400 g, finns i dagligvaruhandeln, cirkapris i butik 21 kronor.

Produktbilder finns tillgängliga i vårt digitala pressrum. www.mynewsdesk.com/se/di\_luca\_di\_luca

För mer information och bilder kontakta gärna:

Catrine Bjulehag, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca,  
0707-48 00 12, [catrine.bjulehag@diluca.se](mailto:catrine.bjulehag@diluca.se)