Pressrelease augusti 2012

Santa Maria lanserar nytt pizzakoncept

Gör din egen Tex Mex-pizza på tortilla

**Nu finns ett nytt sätt att njuta av Tex Mex-smaker. Santa Maria lanserar en tjockare tortilla, perfekt att använda som pizzabotten. Tillsammans med två nya såser och lite fantasi gör du kvarterets godaste pizza.**

Att göra sin egen pizza blir allt mer populärt. Det är både lätt och roligt och passar alla i familjen. Tortillabröd används vanligtvis för tacos, men nu lanserar Santa Maria en tjockare, färdiggräddad tortilla som kan användas som pizzabotten. Skillnaden mot vanliga pizzakit är att Santa Marias pizzatortilla redan är förbakad. Brödet är tjockare, men blir inte torrt i ugnen.

I pizzakonceptet ingår också en krämig tomatbaserad pizzasås, fullproppad med mexikanska örter och kryddor. Bland nyheterna finns också en pizzatopping som ringlas över pizzan i serveringsögonblicket. Toppingen är en vitlökssås med mexikanska örter som liknar kebabsås.

– Konsumenterna har länge använt tortillor som pizzabotten och det var också så idén föddes om en tjockare tortilla, mer anpassad för pizza. Att det ligger fyra färdiggräddade pizzatortillor i varje paket inbjuder till att varje familjemedlem får skapa sin egna personliga pizza, precis som man skapar sin egen tacos på fredagarna. Och så är det otroligt enkelt att göra dem, och fantastiskt gott förstås! säger Anne Kolbrand, Innovation Product Manager på Santa Maria.

**För mer information och varuprover kontakta:**

Anne Kolbrand, Innovation Product Manager, Santa Maria AB

anne.kolbrand@santamaria.se, telefon 031-67 42 00.

**Santa Marias pizza-nyheter**

* PIZZA TORTILLA
Färdiggräddade, tjocka tortillabröd. En förpackning innehåller fyra pizzabröd. Nettovikt: 280 gram. Cirkapris i handeln: 19.90 SEK.
* PIZZA SAUCE
Tomatbaserad pizzasås full med örter. Nettovolym 300 ml. Cirkapris i handeln: 22.90 SEK.
* PIZZA TOPPING
Vitlökssås full med örter. Majonnäs- och äggbaserad. Innehåller inte mjölk Nettovolym: 280 ml. Cirkapris i handeln: 22.90 SEK.