Pressmeddelande 14 maj 2009

**Zeta Olivolja Extra Vergine fyller 35 år**

**För 35 år sedan fick Fernando Di Luca, som första leverantör till dagligvaruhandeln i Stockholm, förtroendet att ställa sin första olivolja i butikshyllan. Nu finns det ett brett utbud av oljor över hela landet och Zeta presenterar till hösten två nyheter – en grekisk olivolja gjord på Koroneikioliver och en spansk på Aberquinaoliver.**

Historien börjar dock med att varumärket Zeta kommer från företaget Oleificio Zucchi S.p.A. i Cremona, Italien. Zucchi startade 1810 som en kvarn och det nuvarande företaget etablerades 1946. Zeta gjorde sin entré på den svenska marknaden i maj 1971. Då var marknaden för oljor mycket liten och konkurrenterna hette Mazola och Felix Kronolja. Tio år senare, tidigt åttiotal, har Zeta utvecklat sig själva och oljemarknaden och är marknadsledare. Mazola och Kronolja är nedlagda. 1971 kom, som sagt Zetas första olja, en majsolja, då ingen grossist trodde på olivolja. Tre år senare 1974 kom, den av Fernando efterlängtade, olivoljan.

* Jag känner mig mycket stolt över att efter trettiofem år fortfarande ha möjlighet att erbjuda marknaden nya olivoljor av hög kvalitet och denna gång med ursprunget i Grekland respektive Spanien, berättar Fernando Di Luca, grundare av Di Luca & Di Luca.

Den spanska olivoljan, gjord på Aberqinaoliver, har en rund och mjuk smak, mittemellan Zeta Originale och Classico. Den grekiska olivoljan främst gjord på Koroneikioliver har en fräsch smak av nyklippt gräs. Det är två oljor av helt olika karaktär och både den grekiska och spanska oljan passar utmärkt att ringla över grillat kött eller fisk, till en god bönsallad eller till en smakrik vinägrett – låt smaken avgöra vilken du föredrar. Vi planerar lansera den spanska och grekiska olivoljan i dagligvaruhandeln i mitten av augusti.

Cirkapris i butik:

|  |  |
| --- | --- |
| Grekisk Olivolja Extra Virgin  cirka 60 kronor/ 50 cl | Spansk Olivolja Extra Virgin  cirka 60 kronor/ 50 cl |

För mer information kontakta gärna:

Catrine Bjulehag, PR-ansvarig Di Luca & Di Luca,

08-556 942 10, 0707-48 00 12, catrine.bjulehag@diluca.se