Genuint italienska delikatesser

**Säg ciao, ciao till ditt nya favoritmärke – nu introducerar matexperterna på Mountainfield det egna varumärket Soleviva. 16 läckert förpackade delikatesser och en äkta italiensk pizza.**

Det är de små detaljerna som gör livet större. Söta sicilianska nocellaraoliver, varsamt inlagda grönsaker och spännande tapenader direkt från Italien. Perfekt för antipasti. Eller som humörhöjare på tillbehörsbordet. De genuina smakerna förvandlar vilken hemmamiddag som helst till en stor upplevelse

**Erfarenhet som gav mersmak**

Mountainfield är sedan tidigare återförsäljare för ett helt skafferi med stora italienska varumärken. Nu har de själva rest till Italien och valt ut äkta smaker och förpackat delikatesserna under namnet Soleviva.

– Vi har lärt oss känna igen och uppskatta italiensk kvalitet och därför åkt till Italien för att personligen lära känna lokala producenter och smaka oss fram till de absolut bästa råvarorna, säger Sebastian Bergfelt, VD på Mountainfield.

**Garanterat gott**

Att sätta sitt eget namn på italienska delikatesser är ett stort och viktigt steg, ingenting har lämnats åt slumpen. Det ska vara lika inspirerande med delikatesser hos sin lokala mataffär som på en italiensk bymarknad.

– När du väljer en Solevivaprodukt från hyllan kan du vara säker på att du alltid får högsta kvalité. Vi är mycket noggranna vid urvalet av ingredienser och leverantörer, säger Katarina Furin, produktansvarig på Mountainfield

**Nöjda handlare**

Soleviva har redan smyglanserats i Göteborgsområdet med stor framgång. Ett stort antal ICA-butiker och restauranger har det redan i sitt sortiment och Mountainfield får regelbundet fylla på hyllorna. På välkända ICA Focus är butikschefen Mats Redberg mycket glad att nu kunna erbjuda Soleviva.

– Jag tror på produkterna. Vi har sedan tidigare delar av Mountainfields världsledande sortiment, som till exempel Bertolli olivolja. De ligger helt rätt i tiden. Italien är bland de bästa i världen på mat och Soleviva erbjuder det bästa från Italien, säger han.

**Syns i hyllorna**

Även designen på de eleganta glasburkarna står Mountainfield för själva.

– Det är fina produkter i helt rätt förpackningar och en riktigt bra design som syns på hyllorna, säger Mats Redberg.

**Pizza på riktigt**

Och säg den historia från Italien som inte inkluderar en pizza. I Italien är Pizza kultur. Ett lagförslag om körkort för att baka pizza har till och med diskuterats.

Soleviva har därför låtit Italienska kockar i Toscana göra en färdig botten med tomatsås och mozzarellaost efter konstens alla regler. En avgörande detalj är ”00”-mjölet. Ett väldigt finkornigt mjöl som gör att pizzan lyfter sig på rätt sätt utan att bli brödig och tjock. Om du gillar pizza kommer du att älska den här.

– Det är en väldigt bra produkt som inte går att jämföra med fryst färdigpizza, jag har inte sett något liknande tidigare. Den tillför även butiken mycket eftersom vi får sälja det kunderna vill lägga på pizzan också, säger Mats Redberg.