Stockholm i mars 2013  
**Nyhet Zeta Paellaris:**

**Spansk paella – perfekt när du ska överraska dina gäster**

**Zeta lanserar i mars Zeta Paellaris - Arroz de Paella, i dagligvaruhandeln. Zeta Paellaris är noga utvalt och ska kokas länge, i cirka tjugo minuter för att absorbera alla de goda smakerna. För att lyckas med en paella är det viktigt att använda ett högklassigt, skalat och vitpolerat rundkornigt ris, eftersom ett långkornigt parboiled ris inte alls har samma nödvändiga uppsugningsförmåga.**

Rundkornigt paellaris är en oerhört mångsidig basvara och används troget i det spanska köket. Ta lite vitlök, tomater och den grönsak eller böna du har till hands och resultatet är en läcker och god vegetarisk paella. Tar du chorizo, kyckling eller rent av hummer eller räkor och musslor kan din paella mycket väl serveras som en exklusiv festrätt. Paella är enkelt att tillaga och perfekt när du ska bjuda många gäster. Namnet paella kommer av den vida karaktäristiska pannan som paella traditionellt lagas i.

I Spanien serveras rundkornigt ris väldigt sällan som ett tillbehör till en rätt, utan snarare som en del i rätten. Hemligheten med paellarisets fina egenskaper såsom dess goda förmåga att absorbera ingrediensernas smaker, är att riset poleras vitt genom skalning. Dessutom kännetecknas ett bra paellaris, som till exempel Zeta Paellaris, av att riskornen är extra stora och att de har en lång koktid på cirka 20 minuter. Tiden behövs för att riskornen ska avge stärkelsen långsamt, då får den färdiga paellan en fin krämig konsistens och blir inte klibbig.

Ett bra paellaris har al dente-egenskaper och god absorptionsförmåga, vilket gör att riskornen kan svälla upp till tre gånger sin egen storlek. Ett tips är att tillaga riset i en stor traktörpanna eftersom varje riskorn behöver utrymme för att svälla och absorbera såsen goda smaker.

Vill du läsa mer om paellans ursprung och tillagningstips, se bifogad bakgrunds-information. Du hittar Zeta Paella i välsorterade dagligvarubutiker som ICA, Hemköp och Willys från mars. Cirkapris i butik 28 kronor för 2 x 350 gram, förpackat i vacuumpåsar. Hela förpackningen motsvarar 8 stora portioner. Zetas recept på paella finns på www.zeta.nu.

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, www.zeta.nu