

## Nyheter från Di Luca & Di Luca

Di Luca & Di Luca presenterar idag tre nyheter från Zeta; Zeta Crema di Balsamico Äpple, ekologisk Hirs-mix och Zeta vit tryffelolja.

### Zeta vit tryffelolja



En tryffel liknar mest en skrovlig klump, men insidan är desto ljuvligare. Tyvärr kan kilopriset för färsk vit tryffel vara uppåt 70 000 kr/kg men det finns alternativa sätt att njuta av den mytomspunna smaken. Vecka 8 lanserar Di Luca & Di Luca marknadens första tryffelolja med smak av äkta tryffel, Zeta vit tryffelolja med naturlig tryffelarom.

Äntligen har vi lyckats få fram en tryffelolja framställd av äkta vit tryffel, något som varit omöjligt förut och alltför kostsamt. Det vår producent gjort är att extrahera aromen från vit tryffelsvamp genom att finmala tryffeln och sedan låta den dra i olivolja i minst femton dagar innan den filtreras. Därefter blandas två procent av den naturligt koncentrerade tryffeloljan med vanlig olivolja. Det kan låta lite, men de flesta tryffeloljorna på marknaden innehåller 0,5 procent tryffelarom och då är den syntetiskt framställd, berättar Massimo Gasperini, inköpare och produktansvarig.

Zeta vit tryffelolja med naturlig tryffelarom, 10 cl, kostar cirka 89 kronor och finns att köpa på Ica.

### Ekologisk Hirs-mix



Den vegetariska trenden är stark. Under 2019 ökade andelen som äter vegetariskt mat minst en gång i veckan från 43 % till 57 %\*. För att möta det behovet utökar Di Luca & Di Luca sitt sortiment av ekologiska grynblandningar med en mix av bland annat hirs, bovete, amarant och durra.

Gryner har varit en självklar del av medelhavsmaten i tusentals år, inte minst i Italien. Inte konstigt, då

det är en perfekt ingrediens i varma och kalla sallader, i en soppa eller som tillbehör till kött eller fisk med valfri smaksättning.

-Vi åt ofta gryner hemma. Det är gott och lättlagat men också fiberrikt och en bra proteinkälla, vilket gör att man håller sig mätt länge. Numera är de även lika snabblagade som pasta med bara tio minuters koktid, säger Fernando Di Luca, grundare av varumärket Zeta.

Zeta ekologisk Hirs-mix, 300 g, säljs i en återförslutningsbar påse och räcker till sex portioner. Priset är cirka 35 kronor och den finns att köpa på Ica, Coop och Axfood.

### **Zeta Crema di Balsamico Äpple**



Syra är en grundsmak som ibland glöms bort i matlagningssammanhang. Det är synd, då den har en förmåga att framhäva andra smaker. En uppskattad, lite krämig variant av syra är Crema di Balsamico. Sedan tidigare finns Zeta Crema di Balsamico, Zeta Crema di Balsamico Fikon samt Zeta Crema di Balsamico Ekologisk i Di Luca & Di Lucas sortiment, och nu utökas det med Zeta Crema di Balsamico Äpple.

-Crema di Balsamico med intensiv smak av äpple passar utmärkt till ljust kött, som kyckling och fläsk, men även fisk och grillade grönsaker, säger Måns Falk, ansvarig för Accademia Di Luca, Di Luca & Di Lucas egen matakademi.

Zeta Crema di Balsamico Äpple, 180 g, kostar strax under 50 kronor och finns att köpa på Ica.

*\*Food % Friends matrapport 2019*