



## PRODUKTBLAD

januari 2014

### Zeta Una Pasta Classica

Som namnet antyder finns Zeta Una Pasta Classica i flera klassiska italienska former; *Fiori* har formen av en blomma och passar perfekt till lite fylligare pastasåser. *Gemelli* betyder tvilling och har hämtat sitt namn från de två tätt tvinnade stråna. *Gemelli* är lika god i en soppa som i en krämig Pasta alla Norma med aubergin, oliver och ricotta. *Cavatelli* är formad så att den bäst fångar upp krämiga, slätare såser t ex tomat- och ostsåser. I Italien finns vissa pastasorter i två storlekar, de mindre pastaformerna uppskattas ofta av de yngre matgästerna. En pastasort av mindre storlek får tillägget -ette till exempel *Pipette Rigate*, som är en mindre variant av Pipe Rigate och påminner om en klassisk makaron. *Pennette Rigate* är följaktligen en mindre form av Penne Rigate, där Rigate betyder att pastan är räfflad för att bättre fånga upp såsen. Både Pipette och Pennette är rörformade och kan därmed fånga upp fylliga såser med lite större bitar av kött, fisk och grönsaker. *Spaghettini* tar upp mera sås då den är spänstig och lite tunnare än vanlig *Spaghetti*. *Spaghettini* har en koktid på fem minuter blankt, vilket kan vara ytterligare en fördel när tiden är knapp.



Zeta Una Pasta Classica finns på Ica, Coop och City-Gross från slutet av januari och kortpastan har ett cirkapris i butik på 12 kronor/400 g och Spaghetti och Spaghettini 13 kronor/ 800 g.

Produktblad, receptblad och bilder bifogas och finns i tillgängliga i vårt digitala pressrum.

[www.mynewsdesk.com/se/di\\_luca\\_di\\_luca](http://www.mynewsdesk.com/se/di_luca_di_luca)

För mer information och bilder kontakta gärna:

Catrine Bjulehag, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca, 0707-48 00 12,

[catrine.bjulehag@diluca.se](mailto:catrine.bjulehag@diluca.se)