



PRESSMEDDELANDE

FEBRUARI 2016

# ÄGGSTRA ALLT!

*Enklaste vägen till Italien*

**GUL AV ÄGG OCH EXTRA TUNNKAVLAD ÄR TAGLIATELLE MEZZANELLE, ZETAS NYA PREMIUMPASTA. EN SNABBLAGAD MÅLTID SOM UR PROTEIN-SYNPUNKT KAN VARA ETT ALTERNATIV TILL KÖTT TACK VARE KOMBINATIONEN AV ANIMALISKT PROTEIN FRÅN ÄGG SAMT SPANNMÅL.**

Först ut på den svenska marknaden lanserar Zeta extra tunna tagliatelle, så kallade Mezzanelle, med sex ägg per kilo. Vanligtvis används 3-4 ägg per kilo äggpasta.

- Äggpasta är mjukare i konsistensen än durumvetepasta. Äggen gör degen fyllig, smidig och porös vilket gör att den kan kavlas riktigt tunt. Den får även naturligt gul färg av äggen och spänstigt tuggmotstånd utan att för den skull bli hård. Koktiden är dessutom bara 4 minuter, berättar Fernando Di Luca, grundare av företaget Di Luca & Di Luca.

En pasta med mycket ägg kan också vara ett alternativ för de som vill minska på kötttätandet. När durumvetet i pastan kompletteras med animaliskt protein som finns i ägg, blir proteinkedjan hel vilket exempelvis är nödvändigt för att kroppen ska kunna bygga muskler. Tagliatelle Mezzanelle innehåller femton procent protein.

Kvalitetsråvaror och koncentrerad smak är det som utmärker Tagliatelle Mezzanelle, Di Luca & Di Lucas nya premiumpasta.

- När pastan torkas i låga temperaturer och under lång tid, förstörs inte den naturliga smaken av vete och ägg. Den lite ruggade ytan gör att särskilt lättare såser suggs upp bra, som en skaldjurssås. Mezzanelen känns överlag som hemgjord trots att den framställs med moderna tillverkningsmetoder, mycket tack vare fina råvaror och extra mycket ägg. Det gör att pastan blir precis så tunnkavlad som bara de skickligaste husmödrarna kunde göra förr, berättar Fernando.

Zeta Tagliatelle Mezzanelle börjar säljas i dagligvaruhandeln under mars månad. Förpackningen på 250 g räcker till 4 personer, då pastan sväller 15 procent mer än annan pasta vid tillagning. Priset kommer att vara ca 20 kronor.



Högupplösta bilder samt mer pressmaterial finns på Di Luca & Di Lucas pressrum på [mynewsdesk.com](http://mynewsdesk.com). Titta in på [zeta.nu](http://zeta.nu) för mer inspiration och recept. Vid eventuella frågor, vänligen kontakta Elisabeth Askefalk, PR- och informationsansvarig.

**E-post:** [elisabeth.askefalk@diluca.se](mailto:elisabeth.askefalk@diluca.se) **Telefon:** 076-5264210