

## Zeta lanserar Parmigiano Reggiano och Grana Padano med flera olika lagringstider

**Med tre olika lagringstider på Parmigiano Reggiano och tre olika på Grana Padano kan du äntligen smaka dig fram till din egen favorit bland dessa klassiska italienska ostar.**

I nära tusen år har italienska ostmästare tillverkat sina världsberömda ostar Grana Padano och Parmigiano Reggiano, som i folkmun ofta kallas ”Parmesanost”. Med dess rika smak och sina goda näringsvärden är de en lika självklar krydda på det italienska matbordet som salt och peppar är i Sverige.

Med flera olika varianter i butikshyllan kan du smaka och jämföra skillnaderna mellan de olika ostarna. Lagringstiden påverkar såväl smak som doft och konsistens. Ju längre lagringstid desto rikare smak, men en ost med kortare lagringstid smälter å andra sidan lättare i ugnen. Så de olika varianterna passar till olika ändmål.

- Tanken med att lansera flera varianter är att konsumenten ska kunna hitta just sin favorit och, vad vi tror, faktiskt hitta fler favoriter beroende på användningsområde. Kanske en kortlagrad till gratängen och en mer lagrad till ostbrickan eller på pastan? säger Christian Di Luca, vd på Zeta. Vårt mål är att fördubbla svenskarnas konsumtion av Grana Padano och Parmigiano Reggiano inom ett par år.

I Sverige konsumerar vi cirka 18 kilo ost per person och år, varav parmesanosten står för bara 100 gram. Detta kan jämföras med Italien där de äter mer än 16 gånger så mycket parmesanost.

Parmigiano Reggiano och Grana Padano får extra karaktär genom att de görs på opastöriserad\* mjölk och får mogna mycket långsamt. De gör ostarna väldigt rika på såväl proteiner som på vitaminer och mineraler. Användningsområdena är många:

- Växla gärna mellan rivjärnets fina och grova sida över pasta eller i en risotto. Hyvla fina flagor över salladen eller på nykokta grönsaker. Eller bryt en bit och ät som den är eller tillsammans med några droppar Zeta Crema di Balsamico, tipsar Christian.

Zeta Grana Padano och Parmigiano Reggiano finns bland annat hos ICA, Coop, Hemköp och Vi-butikerna.

För digitala pressmaterial och bilder, gå in på [www.newsdesk.se/pressroom/di\\_luca\\_di\\_luca](http://www.newsdesk.se/pressroom/di_luca_di_luca)

För mer information kontakta gärna:

Pär Ugglå, Produktchef, Diné Food AB,  
08-556 941 13, 076-526 41 13, [par.uggla@dine.se](mailto:par.uggla@dine.se)

Christian Di Luca, vd, Zeta / Gruppo Di Luca AB  
08 - 556 941 03, 070-548 75 79, [christian.diluca@diluca.se](mailto:christian.diluca@diluca.se)

\* Intressant att notera är att dessa ostar tack vare att de läggs i saltlag i flera veckor och därefter lagras i minst 9 månader är lika säkra som pastöriserade ostar ur ett hälsoperspektiv.