TIEDOTE

Maaliskuu 2009

Saclàn uunipaahdetut tomaatit raikkaan monikäyttöinen uutuus
Aperitiivituotteet nouseva trendi kautta Euroopan

Laatumerkki Saclà on yhdistänyt uusissa antipastoissaan innovatiivisella tavalla italialaisen keittiön klassikkoduon: tomaatit ja öljyn. Pehmeän makuiset luumutomaatit on paahdettu uunissa, marinoitu ja terästetty oliivilla tai chilillä. Uunipaahdetut tomaatit sopivat tarjoiltavaksi aperitiivin seurana tai alkupaloina. Käyttämällä niitä pääruuan lisukkeina tai salaatissa, loihtii nopeasti tyylikkään aterian.

Italialaisen keittiön keskeisimpiin raaka-aineisiin kuuluvat tomaatit on valmistettu uudella, herkullisella tavalla. Saclà Uunipaahdettu -antipastot rakentuvat pehmeän makuisille, kuorituille luumutomaateille. Tomaatit on paahdettu uunissa, marinoitu mausteöljyseoksella ja täydennetty Välimeren alueen parhailla antimilla: chilillä ja oliiveilla.

Tomaatit on poimittu juuri oikeana ajankohtana, elokuussa, jolloin aurinko paistaa korkealta ja lämpimästi kypsyttäen vihannekset täydellisesti. Näin kerätyt tomaatit säilyttävät runsaan makunsa ja hyvät ominaisuutensa, kuten lykopeenin, joka on voimakas anti-oksidantti.

Tomaatit valmistetaan uunissa hitaasti ja maltillisesti paahtamalla, jolloin ne saavat ruskistua reunoiltaan ja hieman käpristyä.



Saclà Uunipaahdettu tomaatti ja oliivi -antipasto saa makuunsa pehmeän lisän mustista oliiveista. Saclà Uunipaahdettu tomaatti ja chili -antipastossa taas maistuu viipyilevän voimakkaasti chili.

Uunipaahdetut tomaatit on tyypillinen italialainen alkuruoka, antipasto. Ne sopivat mainiosti myös pääruokien lisukkeeksi, uunilohen kylkeen, salaatteihin tuomaan ruokaisuutta, pizzoihin, cocktail-paloihin juuston seuraksi tai rapean hiivaleipäviipaleen päälle sellaisenaan.

Aperitiivi hyvä syy tavata ystäviä rennon napostelun merkeissä



Italialaiseen elämäntyyliin kuuluva aperitiivi ennen päivällistä on nouseva trendi monissa Euroopan maissa. Rapea leipä sekä korkealaatuiset leikkeleet ja juustot sopivat erinomaisesti aperitiivipöytään, öljyyn marinoitujen tomaattien lisäksi. Hetki ennen päivällistä on erinomainen aika tavata ystäviä tyylikkäässä baarissa tai rennosti kotona nauttien lasin hyvää viiniä tai alkoholittoman aperitiivin.

Keskeistä aperitiivin nauttimisessa on kaikkiin aisteihin vetoava, runsas sormiruuan ja pienten suolaisten herkkupalojen tarjonta. Jos noukittavaa on tarpeeksi, voi aperitiivipöytä korvata aterian. Vuonna 2007 nopeimmin kasvava ruokakaupan sektori Euroopassa olivat aperitiivitarjoilut (XTC research, Sial 2008).

Tuote	Saclà Uunipaahdettu tomaatti ja oliivi -antipasto 190 g, hinta noin 3,80 euroa Saclà Uunipaahdettu tomaatti ja chili -antipasto 190 g, hinta noin 3,80 euroa
Lisätiedot	Myyntipäällikkö Rikhard Berner, puh. 0207 91 4335, rikhard.berner@berner.fi Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi
Kuvat linkistä	http://www.bernerbrandbank.fi/?cartId=35
Kuluttajatiedustelut	Berner Oy, puh. 0207 91 00

Berner Oy *valmistaa ja maahantuo korkealaatuisia kulutushyödykkeitä ja harjoittaa agentuurikauppaa. Elintarvikeosasto myy ja markkinoi tunnettuja kansainvälisiä ja kotimaisia elintarvikkeita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa Rajamäen, Kikkoman, Giovanni Rana, Saclà, Lanfranchi, San Marcos ja Lorenz.*