



2015-01-29 16:04 CET

Premiumpasta från italienska matexperterna på Academia Barilla

Italiensk premiumpasta från Academia Barilla kommer nu till Sverige. Academia Barilla står för hantverksmässigt framställda produkter, utbildning och innovation. Experter på italiensk mat väljer ut produkter värdiga att bära Academia Barillas godkännandestämpel. Pastan från Academia Barilla är tillvekad i Kampanien i södra Italien och är framställd av Aureo, 100 procent italienskt durumvete av högsta kvalitet, som ger optimal al dente. Pastan är bronsvalsad och det ger en grov yta, vilket gör att pastan lättare absorberar såsen. Fyra pastasorter finns i butik från vecka 4 2015.

Academia Barilla Center i Parma är det första finkulinariska centret med uppdrag att utveckla och främja den italienska gastronomiska kulturen i världen. Centret är ett kunskapshus för italiensk matlagning och utvecklar även autentiska italienska produkter under varumärket Selected by Academia Barilla. Produkterna måste klara alla tester och uppfylla de kvalitetskrav som ett team av kockar, restaurangproffs och matexperter har fastställt.

– Vi tror att Selected by Academia Barilla i pastahyllan kommer uppskattas av alla som gillar italiensk mat i Sverige eller de som vill lära sig mer om italiensk matlagning. Academia Barilla-pastan representerar den högsta kvaliteten av vete utvecklad av Barilla, vilket är det varumärket som säljer mest i Italien. Vi vill gärna sprida kunskap om den italienska matkulturen och inspirera till hur konsumenternas kan laga god italiensk mat, säger Åsa Hermansson, nordisk marknadschef på Barilla.

Academia Barilla kontrollerar och väljer noggrant ut durumvetet för att säkerställa kvaliteten och ge pastan unika fördelar vid matlagningen. Pastan innehåller 100 procent Aureo durumvete av högsta kvalitet. Aureo är en

italiensk vetesort med hög proteinhalt och en fin glutenkvalitet som ger bättre textur, vilket ger pastan högre tolerans för överkokning. Pastan är bronsvalsad, vilket gör att den får ett hantverksmässigt grovt utseende med en porös yta. Den sträva ytan binder såsen och fångar upp smakerna bättre. Dessutom har pastan haft en lång torktid, vilket stärker pastans vetekvalitet, förbättrar texturen och gör den optimal al dente.

Academia Barilla erbjuder också matlagningskurser och certifieringsprogram för proffs och matentusiaster. På centret finns också ett bibliotek för allmänheten med en samling med över 11 000 böcker med allt från allmänna kokböcker till specialiserade italienska kulinariska historier. Genom att samla den italienska gastronomins kunskap vid centret vill Academia Barilla värna om livsmedelskvalitet och den italienska gastronomins arv.

Produkterna finns i butiker i Sverige från vecka 4 2015.

Academia Barillas sortiment består av fyra produkter:

Korta former: Orecchiette & Fusilli

Långa former: Linguine & Spaghetti

Vikt: 500 gram

Rekommenderat konsumentpris: 19,90 SEK

För mer information, kontakta:

Åsa Hermansson, Nordic Marketing Manager, Barilla

073-429 09 46

asa.hermansson@barilla.com

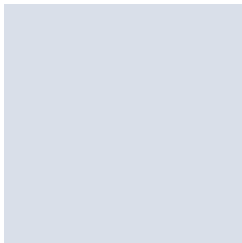
Om Academia Barilla

Academia Barilla grundades 2004 i hjärtat av Parma, Italien. Det kulinariska

centret är det första i världen som arbetar med utveckling och marknadsföring av italiensk matkultur. För mer information, vänligen besök: www.academiabarilla.se

Om Barilla Group Barilla grundades i Parma 1877 när Pietro Barilla öppnade en liten bröd- och pastabutik. Idag rankas företaget som ett av de ledande italienska matföretagen. Barilla är världsledande inom pastatillverkning, ledande inom: pastasås i Europa, bageriprodukter i Italien och knäckebröd i Skandinavien. I nära 140 år har företaget styrts av en italiensk familj under fyra generationer. Nu i ledning av bröderna Guido, Luca och Paolo Barilla. Barilla äger 30 produktionsanläggningar (14 i Italien och 16 utanför Italien) och exporterar till mer än 100 länder. Barilla producerar produkter under varumärkena: Mulino Bianco, Voiello, Pavesi, Academia Barilla, Wasa, Harrys (Frankrike och Ryssland), Golden Toast (Tyskland), Misko (Grekland), Filiz (Turkiet) Yemina och Vesta (Mexiko). För mer information, vänligen besök: www.barilla.se

Kontaktpersoner



Karin Schenström

Presskontakt

Marketing Director Northern Europe

karin.schenstrom@barilla.com

+46 734290847