



Professionale

VÄLKOMMEN TILL MEDELHAVSKÖKET 2026



Di Luca / Di Luca

FOODSERVICE

www.dilucafoodservice.se | www.dabas.com | 08-556 94 200

Nyhet 2026

Pinsa med tomatsås

Bakad med en unik blandning av det finaste vetemjölet, olja och surdeg, toppad med sås på solmogna tomater och en skvätt solrosolja.

Krispig på utsidan, mjuk på insidan
– en smakupplevelse du inte vill missa.

Toppa med dina favoriter!



Pinsa med tomatsås	FRYST
285 g x16	
Di Luca: 3563	
M & S: 149014	
Menigo: 414056	
Sv Cater: 3563	

Pinsa med tomatsås

Tina Pinsan i kylan ca 1 timme eller i rumstemperatur 15 minuter innan gräddning.

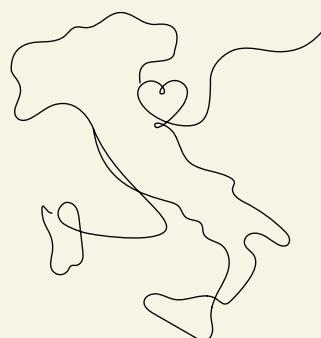
Förvärm ugnen till 225-250 grader beroende på ugn.

Toppa med mozzarella och pensla gärna kanterna med olivolja för extra krisp.

Höj smaken på Pinsan genom att toppa den med våra kvartade kronärtskockor, grillade grönsaker, kapris, sardeller eller någon av våra goda oliver.

Grädda 5-7 minuter.

Efter gräddning så toppa gärna Pinsan med vår pesto, en god olivolja och vår crema di Balsamico, samt några blad av basilika, rucola eller spenat.



Pinsa 2-pack

Vår härligt fräsiga och luftiga pinsabröd nu i 2-pack.



Ersätter
singelpack

Pinsa 2-pack	KYLT
230 g x16	
Di Luca: 3562	
M & S: 148942	
Menigo: 129400	
Sv Cater: 3562	

Mini Pinsa

En Mini Pinsa är lagom som måltid för en person.



Mini-Pinsa	KYLT
130 g x12	
Di Luca: 3473	
M & S: 133462	
Menigo: –	
Sv Cater: 3473	

Rivbar Balsamvinäger

En fast balsamvinäger som går att riva. Den är tillverkad av äkta "Aceto Balsamico di Modena IGP" Smaken är djup och fyllig med tydliga druvtoner, den har en lång sötsyrlig eftersmak.

Riv vinägern med zest eller rivjärn, går även att skära i tärningar. Använd på sallader, pastarätter, grytor och risotto.



Rivbar Balsamvinäger	
170 g x6	
Di Luca: 3593	
M & S: 151390	
Menigo: –	
Sv Cater: 3593	



50 år med olivolja i Sverige

När jag kom till Sverige för mer än sextio år sedan kände jag mig varmt välkommen och trivdes snabbt väldigt bra. Men det var något som fattades. Jag lärde mig tidigt att uppskatta den svenska maten men saknade ändå mycket av mitt hemlands och min barndoms smaker. Främst av allt led jag av den närmast totala bristen på olivolja, vid den här tiden såldes olivolja bara på apoteket som magmedicin.

Jag började därför min importverksamhet av Zeta-varor i början av 70-talet och 1974 ställde jag den första kallpressade jungfruolivoljan på de svenska butikshyllorna.

Renato Di Luca

Fakta om olivolja

Olivolja klassad som Extra Vergine eller Extra Virgin, det som på svenska brukar kallas kallpressad jungfruolja eller Extra Jungfruolja, är en ren naturprodukt som innehåller stora mängder potenta antioxidanter, så kallade polyfenoler.

Olivolja är det mest fantastiska matlagningsfettet som finns och en av grundpelarna i medelhavsköken, inte minst i det italienska. Olivolja kan användas till så mycket. I stekpannan, till bakning, i vinäggretten och inte minst som smaksättare eller krydda på pastan, soppan, ostarna, charkuterierna, grönsakerna eller det grillade. Allt handlar om att välja rätt olja till rätt tillfälle. En mild till stekning, en mer smakrik och fruktig som krydda.

Oliverna till olivolja skördas under hösten och vintern. I Europa innebär det att det hela inleds i slutet av september, början av oktober. Då plockas oliverna innan de är riktigt mogna och därför sprängfyllda med smak och antioxidanter. Dessa ger en smakrik och pepprig olivolja. Senare under vintern, december till februari, skördas mogna oliver med något lägre halt antioxidanter, som ger en mildare olja.

Örtsås med olivolja

4 portioner
1/2 kruka basilika, blad och stjälkar
1/2 kruka persilja, blad och stjälkar
2 vitlöksklyftor
1 dl Zeta Extra jungfruolivolja Classico
salt
nymalen svartpeppar
4 dl matyoghurt
zest och juice från 1 citron

Gör så här:
Hacka örterna grovt och skala vitlöksklyftorna.
Lägg i mixerkanna tillsammans med olivolja, salt och peppar. Mixa till en grön örtolja.
Vänd ner örtoljan i yoghurt och smaka av med salt, peppar, citron-zest och några droppar citronjuice.

Olivolja



PET

Olivolja Gentile Extra mild 5,0 l x2

Di Luca: 3375
M & S: 119938
Menigo: 126419
Sv Cater: 121044



PET

Olivolja Extra vergine Classico 5,0 l x2

Di Luca: 3192
M & S: 422147
Menigo: 124836
Sv Cater: 109495



PET

Olivolja Extra vergine Classico 2,0 l x6

Di Luca: 3191
M & S: 422105
Menigo: 124835
Sv Cater: 109443



Olivolja Extra vergine Classico 0,50 l x12

Di Luca: 1112
M & S: 419861
Menigo: –
Sv Cater: 109497



Olivolja Extra vergine Classico 0,25 l x12

Di Luca: 1111
M & S: 623389
Menigo: 126823
Sv Cater: 1111



EKO

PET

Olivolja Extra vergine Classico EKO 5,0 l x2

Di Luca: 2014
M & S: 459511
Menigo: –
Sv Cater: 2014



EKO

PET

Olivolja Extra vergine Classico EKO 1,0 l x6

Di Luca: 1646
M & S: 588731
Menigo: 110427
Sv Cater: 65157



EKO

Olivolja Extra vergine Classico EKO 0,50 l x12

Di Luca: 1122
M & S: –
Menigo: 109105
Sv Cater: 1122



PET

Olivolja Extra vergine Citron 1,0 l x6

Di Luca: 1254
M & S: 389395
Menigo: –
Sv Cater: 8059



Olivolja Extra vergine Citron 0,5 l x12

Di Luca: 1162
M & S: –
Menigo: 183451
Sv Cater: 64508



Olivolja Extra vergine Citron 0,25 l x6

Di Luca: 1167
M & S: 246892
Menigo: –
Sv Cater: 1167



Olivolja Extra vergine Chili 0,25 l x6

Di Luca: 1168
M & S: 122623
Menigo: –
Sv Cater: 64310



Olivolja Extra vergine Provençal 0,25 l x6

Di Luca: 1612
M & S: 122626
Menigo: –
Sv Cater: 1612



Olivolja Extra vergine Vit tryffel 1,0 l x12

Di Luca: 1520
M & S: 122635
Menigo: –
Sv Cater: 64560



Olivolja Extra vergine Fruttato Intenso 0,5 l x12

Di Luca: 1339
M & S: 131998
Menigo: –
Sv Cater: 97773



GRAPPOLINI

Grappolini Olivolja Extra vergine Florens 0,5 l x6

Di Luca: 1503
M & S: 302661
Menigo: –
Sv Cater: 1503



BreOliv

200 g x16

Di Luca: 1428
M & S: 262788
Menigo: –
Sv Cater: 1428



MONINI

PET

Monini Olivolja Extra vergine Classico 2,0 l x6

Di Luca: 3204
M & S: 120982
Menigo: –
Sv Cater: 121319



MONINI

PET

Monini Olivolja Extra vergine Classico 3,0 l x4

Di Luca: 3213
M & S: 120952
Menigo: –
Sv Cater: 3213



MONINI

BIB

Monini Olivolja Extra vergine Classico 10 l x1

Di Luca: 3215
M & S: 102091
Menigo: 124631
Sv Cater: 112225

Zeta Glutenfri

Ett sortiment av smakrika glutenfria produkter, noggrant utvalda för sin kvalitet.



För oss på Zeta är det viktigt att alla ska kunna njuta av god medelhavsmat – varje dag.

Neutral olja

 Rapsolja 5,0 l x2 Di Luca: 1425 M & S: 656918 Menigo: – Sv Cater: 64471	 Rapsolja 2,0 l x6 Di Luca: 1403 M & S: – Menigo: – Sv Cater: 64371	 Rapsolja 1,0 l x12 Di Luca: 1303 M & S: – Menigo: 126818 Sv Cater: 31009	 Rapsolja tetra 1,0 l x12 Di Luca: 3397 M & S: – Menigo: 128707 Sv Cater: 3397
 Rapsolja D-vitaminberikad 2,0 l x6 Di Luca: 1522 M & S: 254979 Menigo: 118999 Sv Cater: 95763	 Rapsolja D-vitaminberikad 0,9 l x15 Di Luca: 1343 M & S: 327130 Menigo: 117624 Sv Cater: 88551	 Matolja 0,5 l x2 Di Luca: 1201 M & S: – Menigo: 145985 Sv Cater: 1201	 Solrosolja 5,0 l x2 Di Luca: 1424 M & S: 459388 Menigo: 703359 Sv Cater: 64031

 Spaghetti GF 400 g x12 Di Luca: 3530 M & S: – Menigo: – Sv Cater: –	 Storozzapreti GF 400 g x12 Di Luca: 4602 M & S: – Menigo: – Sv Cater: –	 Pinsa GF Fryst 180 g x8 Di Luca: 3514 M & S: 139621 Menigo: – Sv Cater: –	
	 Crostini GF 120 g x10 Di Luca: 3527 M & S: – Menigo: 128947 Sv Cater: 3527	 Cantuccini GF Mandel 250 g x10 Di Luca: 3525 M & S: – Menigo: 128945 Sv Cater: 3525	 Savoiardikex GF 125 g x12 Di Luca: 4602 M & S: – Menigo: 128946 Sv Cater: 4602

D-vitaminberikade oljor

Zeta Rapsolja är raffinerad vilket ger en mycket mild smak och neutral doft. Perfekt till sås och sallad. Berikad med naturligt D-vitamin. Rapsolja är rik på omega-3.

Drygt tre matskedar berikad olja per dag ger ca 10 mikrogram D-vitamin. Det täcker dagsbehovet av D-vitamin för barn och vuxna under 75 år.

Zeta Rapsolja är raffinerad vilket ger en mycket mild smak och neutral doft. Perfekt till sås och sallad. Berikad med naturligt D-vitamin. Rapsolja är rik på omega-3.



Hemgjord majonnäs
Recept finns på zeta.nu



Caesarsallad med krutonger
Recept finns på zeta.nu

Rapsolja D-vitaminberikad 0,9 l x15 Di Luca: 1343 M & S: 327130 Menigo: 117624 Sv Cater: 88551	PET
Rapsolja D-vitaminberikad 2,0 l x6 Di Luca: 1522 M & S: 254979 Menigo: 118999 Sv Cater: 95763	PET

Fakta om vinäger

Den grundläggande smaken av syra är lika viktig som salt och sött i matlagning. Det finns många typer av vinäger och smaken varierar.

Vinäger framställs genom att man låter alkohol i till exempel vin omvandlas till vinägersyra (egentligen ättiksyra). Detta sker genom oxidation där alkoholen förenas med luftens syre samtidigt med en fermentering genom ättiksyrebakterier (Acetobacter aceti). Dessa bakterier finns naturligt i frukt som till exempel vindruvor, råvaran till vin, och framför allt i området kring Medelhavet.

Så principen för vinägertillverkning är mycket enkel. Man utsätter vin för syret i luften under lång tid så går det av sig själv. Men för att man ska nå den kvalitet som dagens konsumenter kräver så har man utvecklat olika metoder för att framställa vinäger.

Olika typer av vinäger

Vanlig vinäger eller vinvinäger tillverkas av vin eller annan jäst, alkoholhaltig produkt som äppelcider, sherry eller till och med champagne! Denna vinäger kan vara lagrad på träfat en längre tid men också helt olagrad. Helt och hållet beroende på kvalitet.

Balsamvinäger blandar vanlig vinäger med koncentrerad druvmust, proportionerna kan variera kraftigt och därmed också kvaliteten och smaken, även lagringstiden varierar. Syftet är att man vill ha en vinäger som är både söt och syrlig. Ju mer druvmust man blandar i ju sötare blir balsamvinägern.

Inom kategorin balsamvinäger är den vanligaste Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Den har sitt ursprung i det som heter Aceto Balsamico di Modena Tradizionale D.O.P. Tradizionale består till hundra procent av koncentrerad druvmust som lagrats väldigt lång tid, minst 12 år och ända upp till 25 år. Detta är en ytterst exklusiv och dyr produkt och inte för vardagsbruk.

Båda dessa produkter är äkta balsamvinäger med olika typer av ursprungsskydd. Tillverkningen och innehållet är omgärdade av strikta regelsystem. Men man ska komma ihåg det finns också balsamvinäger på marknaden som helt saknar ursprungsskydd. Så välj alltid en balsamvinäger med beteckningen I.G.P.

Smaksättning, vinägrett, marinad och dekoration

Vinäger är en ingrediens med många användningsområden. I vinägretter och marinader har vinägern sin naturliga plats, som smaksättare i såser och grytor gör den det där lilla extra och med en krämig, reducerad balsamvinäger kan du både smaksätta och dekorera sallader, varmrätter och desserter.

Vinäger används framför allt som smakförhöjare i både varm och kall matlagning så som såser, grytor och soppor. Med hjälp av vinäger hittar man enkelt rätt balans mellan smakerna samtidigt som fräschören ökar. Ofta när det känns som om något saknas i en varmrätt gör några droppar lagrad vinäger underverk. Prova att byta ut receptets citron mot några droppar vinäger och du kommer att finna nya smaker i din rätt.

Vinäger



Vitivinsvinäger EKO
5,0 l x2
Di Luca: 1761
M & S: 438895
Menigo: 114793
Sv Cater: 47509



Rödvinsvinäger EKO
5,0 l x2
Di Luca: 1759
M & S: 438887
Menigo: 120244
Sv Cater: 1759



Vitivinsvinäger
0,25 l x12
Di Luca: 2113
M & S: –
Menigo: 124382
Sv Cater: 2113



Balsamvinäger Vit
0,50 l x6
Di Luca: 2116
M & S: –
Menigo: 105454
Sv Cater: 2877



Crema di Balsamico
540 g x12
Di Luca: 2128
M & S: 656934
Menigo: 101424
Sv Cater: 68268



Crema di Balsamico
180 g x12
Di Luca: 2110
M & S: –
Menigo: 124504
Sv Cater: 68154



Rivbar Balsamvinäger
170 g x6
Di Luca: 3593
M & S: 151390
Menigo: –
Sv Cater: 3593





Balsamvinäger I.G.P.
3,0 l x4
Di Luca: 2806
M & S: 383745
Menigo: 774385
Sv Cater: 68049



Balsamvinäger Vit
3,0 l x4
Di Luca: 2807
M & S: 213132
Menigo: 104841
Sv Cater: 10573



Balsamvinäger I.G.P.
0,50 l x6
Di Luca: 2206
M & S: 372797
Menigo: 126801
Sv Cater: 68206



Balsamvinäger I.G.P.
0,25 l x12
Di Luca: 2106
M & S: –
Menigo: 126808
Sv Cater: 68236



Fakta om oliver

Oliver, som växer på olivträdet, Olea Europa, är en av världens äldsta kulturväxter och har sitt ursprung i gränslandet mellan nuvarande Iran och Syrien. För 8000 år sedan spreds de med hjälp av sjöfarare, först till de grekiska öarna och sedan västerut kring både norra och södra medelhavsområdet.

I södra Europa börjar gröna oliver skördas redan i mitten, slutet av september och de mörka från mitten av oktober till slutet av november. Allt beror förstås också på sort och växtplats, och hur vädret har varit under odlingssäsongen.

Gröna oliver sitter hårt på olivträdets grenar och måste därför handplockas eller skördas med en liten handkratta eller tryck-luftsdriven klappkratta. De mörka oliverna sitter inte lika hårt och kan plockas enklare och ibland till och med skakas ner.

Ett ”problem” med oliver är att de är väldigt beska när de precis har plockats. De måste därför behandlas och läggas in, innan de går att äta och kan paketeras och säljas.



Olika färger på oliver

Oliver kan skördas och läggas in både som gröna och svarta, eller snarare mörka. Att en oliv är grön betyder att den inte är riktigt mogen, med andra ord, alla oliver är gröna först för att sedan övergå i mer brunlila, blåsvarta nyanser när de mognat färdigt.

Detta utnyttjas i produktionen eftersom oliver med olika färg också har olika smak. De gröna har en friskare, skarpare och syrligare, medan de mörkas smak är mer avrundad, fyllig och komplex som drar lite åt det söta. Jämför med att bita i ett surt, hårt äppelkart och sedan i ett fullmoget äpple. Vissa oliver lämpar sig mer att lägga in som gröna, andra som mörka.

Det kanske vanligaste sättet att njuta oliver är som tilltugg eller snacks. Men oliver är också en fantastisk ingrediens vid matlagning. De ger karaktär, syra, lite skön beska till vilken sallad, pizza, pinsa, pastarätt eller gryta som helst. På zeta.nu hittar du massor med olika rätter där oliverna spelar en viktig roll.

Hummus med fetaost och oliver

- 4 portioner
- Hummus**
1 frp Zeta Kikärter sköljda och avrunna
1/2-1 msk Zeta Rödvinvinäger
4-5 msk Zeta Olivolja Genfile D-vitaminberikad
1 vitlöksklyfta pressad
paprikapulver
- Smaksättning**
3 msk tahini
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk malen spiskummin
1 frp Zeta Fetaost
1 frp Zeta Castelvtrano-oliver med kärnor
1 frp Zeta Kalamataoliver urkärna- de Ekologiska
grönkål i bitar
10 st körsbärstomater
Zeta Extra jungfruolivolja Guerrieri
- Till servering
färskt surdegsbröd

- Gör så här:**
Hummus Skölj kikärtorna i kallt vatten. Mixa kikärtorna med vinäger i en matberedare eller med en handmixer. Späd med vatten eller kikärtspad tills du får önskad konsistens. Rör i olivolja, den pressade vitlöksklyftan och eventuell annan smaksättning. Pudra över lite paprikapulver.
- Om du önskar en lösare konsistens, tillsätt vatten och mixa till önskad krämighet. Smaka av med salt och peppar.
- Lägg upp på ett serveringsfat. Dekorera med smulad fetaost, oliver, bitar av grönkål och tomat. Avsluta med att ringla en smakrik olivolja över fatet med hummus.
- Servera med färskt surdegsbröd.



Oliver

Kalamata urkärnade 1,6 kg x6 Di Luca: 3442 M & S: 130135 Menigo: 127862 Sv Cater: 130917	Halkidiki urkärnade 1,6 kg x6 Di Luca: 3471 M & S: 134374 Menigo: 128107 Sv Cater: 130750	Olivmix urkärnade 1,6 kg x6 Di Luca: 3470 M & S: 134371 Menigo: 128108 Sv Cater: 130751	Kalamata med kärnor 3,3 kg x2 Di Luca: 1631 M & S: 588053 Menigo: — Sv Cater: 42847
Kalamata urkärnade 3,3 kg x2 Di Luca: 1632 M & S: 588087 Menigo: 112314 Sv Cater: 36946	Kalamata urkärnade EKO 3,3 kg x2 Di Luca: 1635 M & S: 588061 Menigo: 112312 Sv Cater: 44915	Kalamata utan kärna Halverade 3,3 kg x2 Di Luca: 3181 M & S: 408892 Menigo: 124617 Sv Cater: 107956	Halkidiki urkärnade 3,3 kg x2 Di Luca: 1633 M & S: 588236 Menigo: 112315 Sv Cater: 42845
Olivmix urkärnade 3,3 kg x2 Di Luca: 1634 M & S: 588145 Menigo: 112320 Sv Cater: 41801	Cerignola gröna med kärnor 1,7 kg x2 Di Luca: 5504 M & S: — Menigo: — Sv Cater: 20731	Taggiascaoliver urkärnade 530 g x6 Di Luca: 5232 M & S: 417600 Menigo: — Sv Cater: 45619	Snackoliver Chili urkärnade 70 g x8 Di Luca: 5128 M & S: 340117 Menigo: 115573 Sv Cater: 26646
Snackoliver Vitlök urkärnade 70 g x8 Di Luca: 5129 M & S: 340208 Menigo: 115574 Sv Cater: 26647	Snackoliver Soltorkade Tomater urkärnade 70 g x8 Di Luca: 3399 M & S: — Menigo: — Sv Cater: 3399	Snackoliver Citron urkärnade 70 g x8 Di Luca: 5135 M & S: 367961 Menigo: 115575 Sv Cater: 26736	Snackoliver Provencal urkärnade 70 g x8 Di Luca: 5136 M & S: 367953 Menigo: 115576 Sv Cater: 27111

Grönsaksinläggningar



**Kronärtskockor
örtmarinerade hela med
stjälk
2,45 kg x2**

Di Luca: 1740
M & S: 220129
Menigo: 112310
Sv Cater: 65170



Levereras med lock

**Kronärtskocka
marinerade i tråg
1,4 kg x2**

Di Luca: 3342
M & S: 105205
Menigo: 126107
Sv Cater: 118018



**Grillad Paprika
röd
1,6 kg x4**

Di Luca: 5202
M & S: 206557
Menigo: 103730
Sv Cater: 41517



**Grillad Paprika
röd och gul
1,6 kg x4**

Di Luca: 5295
M & S: 187815
Menigo: 103431
Sv Cater: 4102

Crème



Crème av kronärtskockor

530 g x6

Di Luca: 3134
M & S: 380042
Menigo: 124077
Sv Cater: 102575



**Crème av svamp
med tryffel
530 g x6**

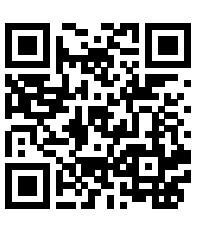
Di Luca: 3135
M & S: 380063
Menigo: 124079
Sv Cater: 102576



**Crème av soltorkade
tomater
530 g x6**

Di Luca: 3476
M & S: 134377
Menigo: 128105
Sv Cater: 130749

Scanna om du vill
hitta recept för
MEDELHAVSMAT







Levereras med lock

**Grillade grönsaker
i tråg
1,55 kg x2**

Di Luca: 3385
M & S: 124159
Menigo: 127340
Sv Cater: 127352



Tapenade



Tapenade Classica

1,0 kg x2

Di Luca: 5274
M & S: 191098
Menigo: 103430
Sv Cater: 20730



Tomater



Levereras med lock

**Soltorkade tomat
strimlade i tråg
1,4 kg x2**

Di Luca: 3341
M & S: 105208
Menigo: —
Sv Cater: 118017



**Körbstomater
lätt soltorkade
0,95 kg x2**

Di Luca: 5297
M & S: 106369
Menigo: 103428
Sv Cater: 9391



**Soltorkade tomat
strimlade
540 g x6**

Di Luca: 5234
M & S: 417667
Menigo: 707220
Sv Cater: 43245



**Soltorkade tomat
Classico
200 g x6**

Di Luca: 5209
M & S: —
Menigo: 158424
Sv Cater: 5209

Pesto



Pesto Genovese

520 g x6

Di Luca: 3499
M & S: 141964
Menigo: 128916
Sv Cater: 135295




PET

**Pesto Biffi
PET
1,5 kg x6**

Di Luca: 3376
M & S: 115096
Menigo: 126417
Sv Cater: 121962

Sardeller och Kapris



Sardeller

700 g x6

Di Luca: 5296
M & S: 187765
Menigo: 127881
Sv Cater: 10574



Kapris Stora

1,0 kg x2

Di Luca: 5293
M & S: 191353
Menigo: 103435
Sv Cater: 11079




BIB

**Ardita Tomatsås/
Pastasås
10 kg x1**

Di Luca: 111256003
M & S: 132106
Menigo: 128117
Sv Cater: 111256003




BIB

Ardita Tomatsås

10 kg x1

Di Luca: 1724
M & S: 545715
Menigo: —
Sv Cater: 47734




BIB

**Ardita Tomatpuré
tub
200 g x24**

Di Luca: 3101
M & S: 292268
Menigo: 103826
Sv Cater: 127163



**Tomatpuré
Dubbelkonc
2,75 kg x8**

Di Luca: 114124001
M & S: 138100
Menigo: 128724
Sv Cater: 136052

**Aperitivo
– ett gott sätt att umgås**

En aperitivo kan vara ett alldeles eget tillfälle eller början på en lång, härlig kväll. En burk oliver, crostini med din favoritcrème, några skivor chark, ett glas vin eller vad du vill. Du bestämmer vad din aperitivo ska bestå av, kan det vara enklare?





Scanna och
läs mer!

Bönor och Matvete

Kikärter

2,6 kg x6

Di Luca: 5311

M & S: 425728

Menigo: —

Sv Cater: 43247

Stora Vita bönor

2,6 kg x6

Di Luca: 5314

M & S: 425751

Menigo: 707208

Sv Cater: 43279

Svarta bönor

2,6 kg x6

Di Luca: 5316

M & S: 425769

Menigo: —

Sv Cater: 43293

Matvete Durum EKO

2,6 kg x6

Di Luca: 5315

M & S: 100960

Menigo: 783779

Sv Cater: 72523

Stora Vita bönor EKO

380 g x16

Di Luca: 5334

M & S: 288316

Menigo: 112323

Sv Cater: 122851

Svarta bönor EKO

380 g x16

Di Luca: 5335

M & S: 247445

Menigo: 112324

Sv Cater: 122852

Blandade bönor EKO

380 g x16

Di Luca: 5336

M & S: 288795

Menigo: 112325

Sv Cater: 124210

Gröna linser EKO

380 g x16

Di Luca: 5337

M & S: 288928

Menigo: —

Sv Cater: 5337

Kikärter

480 g x12

Di Luca: 3168

M & S: —

Menigo: 124831

Sv Cater: 3168

Kidneybönor

480 g x12

Di Luca: 3169

M & S: —

Menigo: 124832

Sv Cater: 3169

Stora Vita bönor

480 g x12

Di Luca: 3170

M & S: —

Menigo: 124833

Sv Cater: 3170

Svarta bönor

480 g x12

Di Luca: 3171

M & S: —

Menigo: 124834

Sv Cater: 3171

Blandade bönor

480 g x12

Di Luca: 3173

M & S: —

Menigo: 124837

Sv Cater: 3173

Blandade Vita bönor EKO

380 g x16

Di Luca: 2001

M & S: 600718

Menigo: 118233

Sv Cater: 2001



Kikärter EKO

380 g x16

Di Luca: 5332

M & S: 287680

Menigo: 112321

Sv Cater: 68989

Kidneybönor EKO

380 g x16

Di Luca: 5333

M & S: 287581

Menigo: 112322

Sv Cater: 68994

I Italien är bönor någonting man livnärt sig på i tusen år, och allra helst i sällskap med olivolja, tomat, lök och färska kryddor. Men för att bli en äkta "mangiafagioli", bönätare, måste man lära sig att äta och tillreda bönorna som en äkta italienare. De fasta och fina i grytan. De lite smuligare i salladen. Litegrann som vi i Sverige gör med potatis; en mjöligare till moset, en fastare att råstecka.

Macka med blandade bönor och friterade salviablad

Matig macka med marinerade blandade bönor blandade med kapris och tomat. Mackan toppas med friterad salvia.

2 portioner

1 frp Zeta Blandade mörka bönor Ekologiska - kidney, pinto & svarta bönor

8 st cocktailtomater i klyftor

2 msk Zeta Kapris små

1/2 riven vitlöksklyfta

4 msk Zeta Extra jungfruolivolja

Fruttato, till dressing

1 dl Zeta Extra jungfruolivolja Classico, till fritering

12 salviablad

2 skivor rågbröd

salt

nymald svartpeppar

Gör så här:

Skölj bönorna noga.

Blanda bönorna med tomat, kapris, vitlök, vinäger, olivolja, salt och svartpeppar.

Hetta upp olivoljan till fritering i en stekpanna.

Friterar salviabladen någon minut till de tystnar.

Plocka upp bladen och låt rinna av på ett kökspapper.

Lägg bönblandningen på brödet och toppa med salviablad.

14

15

Pasta och Ris



Zeta Sedani Rigati
5,0 kg x3

Di Luca: 1730
M & S: 224600
Menigo: –
Sv Cater: 1730



Zeta Celentani
5,0 kg x3

Di Luca: 1731
M & S: 224626
Menigo: –
Sv Cater: 47494



Zeta Integrati Fusilli
5,0 kg x3

Di Luca: 7018
M & S: 514281
Menigo: 725562
Sv Cater: 131622

Scanna om du vill veta hur du kokar **PASTA** som i Italien





Casa Di Luca Linguine
3,0 kg x4

Di Luca: 1376
M & S: 348664
Menigo: –
Sv Cater: 74420





Casa Di Luca Arborio
700 g x6

Di Luca: 7503
M & S: 344739
Menigo: –
Sv Cater: 22452



Casa Di Luca Carnaroli
700 g x6

Di Luca: 7504
M & S: 345660
Menigo: –
Sv Cater: 111318



Italiensk pasta

Pasta är något av hjärtat i den italienska matkulturen. Det rika utbudet, från trådsmal spaghetti till bastanta rör och snirkliga snäckor, speglar rikedom i det italienska köket – ett av världens mest smakrikaste. Numera är pasta även en trogen vän för svenskarna till både vardag och fest.

3 sätt att känna igen en bra pasta

Den är mer vit än gul i färgen.
Då är pastan bakad på Kronosvete som också ger det rätta tuggmotståndet.

Ytan ser sträv och lite räfflad ut.
Då är pastan bronsvalsad. Det gör att pastan fångar upp smakerna i såsen bättre.

Den behåller spänsten måltiden igenom.
Då är proteinhalten hög, något som också ger goda kokegenskaper.

Vilken pastaform till vilken sås?

Kort pasta, rörformad Perfekta till såser med mycket smak, gärna med lite mindre bitar som kan ”smita in” i röret.

Kort pasta, skruvad Skruvvecken gör att dessa former absorberar både smak, sås och bitar. Fungerar utmärkt med både krämiga, släta såser och såser med grönsaker och svamp i bitar.

Linguine Traditionellt till fisk och skaldjur. Ersätter ibland spaghetti till Vongole.

Bröd och Kakor



Mini-Pinsa

130 g x12

Di Luca: 3473
M & S: 133462
Menigo: –
Sv Cater: 3473



Pinsa 2-pack

230 g x16

Di Luca: 3562
M & S: 148942
Menigo: 129400
Sv Cater: 3562



Pinsa med tomatsås
285 g x16

Di Luca: 3563
M & S: 149014
Menigo: 414056
Sv Cater: 3563





Crostini Naturell
120 g x10

Di Luca: 6011
M & S: 546705
Menigo: 244025
Sv Cater: 57552



Crostini Vitlök & persilja
120 g x10

Di Luca: 6012
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: 6012



Crostini Svartpeppar
120 g x10

Di Luca: 3388
M & S: 134596
Menigo: –
Sv Cater: 6011



Krutonger Naturella
400 g x4

Di Luca: 1773
M & S: 564989
Menigo: 119460
Sv Cater: 69316



Bruschetta Naturell
175 g x8

Di Luca: 6016
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: 45364



Bruschetta Vitlök & persilja
175 g x8

Di Luca: 6017
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: 45365



Grissini Naturell
480 g x12

Di Luca: 1604
M & S: 121876
Menigo: 124818
Sv Cater: 51932



Krustader
48 g
12 st/frp, 10 frp/krt

Di Luca: 1535
M & S: –
Menigo: 106772
Sv Cater: 89055



Savoardo kex

200 g x12

Di Luca: 5028
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: 136433



Cantuccini Mandel
300 g x12

Di Luca: 3545
M & S: 150511
Menigo: 129073
Sv Cater: 136434



Cantuccini Choklad
300 g x12

Di Luca: 3546
M & S: 150505
Menigo: –
Sv Cater: 3546

Scanna om du vill veta mer om **BRÖD & KAKOR**





Färsk premiumpasta

Originalet från Italien

Framtagen för att smaka som hemlagat och är marknadsledare på fylld färsk pasta.

Koktid: 3-6 min beroende på sort.



Gnocchi di Patate

1 kg x5

Di Luca: 11281
M & S: 371989
Menigo: 217496
Sv Cater: 73342



Tagliatelle

1 kg x3

Di Luca: 11285
M & S: 515072
Menigo: 208067
Sv Cater: 11285



Lasagneplattor 220x140 mm, 24 st/pkt 1 kg x3

Di Luca: 11288
M & S: 515064
Menigo: 208068
Sv Cater: 11288

Scanna om du vill
veta mer om
färsk pasta



Tortelloni Ricotta & spenat 1 kg x3

Di Luca: 11292
M & S: 580167
Menigo: 208072
Sv Cater: 11292



Tortelloni con formaggi (ost) 1 kg x3

Di Luca: 11294
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: 11294



Fryst färsk pasta

från Giovanni Rana i Verona

Fylld pasta från RANA – global marknadsledare på färsk pasta

I vårt Casa dell'Innovazione i Verona i norra Italien arbetar våra kockar och utvecklare sida vid sida för att ta fram det bästa food service-erbjudandet för kräsna restaurangkunder över hela världen.



Pasta Gigli 1 kg x3

Di Luca: 14972
M & S: 141025
Menigo: –
Sv Cater: –



Tortelloni Ricotta, Spenat & Mascarpone 1 kg x2

Di Luca: 17239
M & S: –
Menigo: –
Sv Cater: –



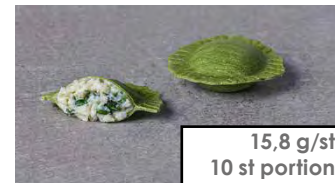
Girasoli Parmigiana di Melanzane 1 kg x2

Di Luca: 14788
M & S: 141871
Menigo: 413495
Sv Cater: 135022



Fiorellino Tryffel 1 kg x2

Di Luca: 14625
M & S: 123337
Menigo: 412447
Sv Cater: 129554



Girasole Ricotta & mangold 1 kg x2

Di Luca: 14634
M & S: 111712
Menigo: 412440
Sv Cater: 127274



Girasole Burrata 1 kg x2

Di Luca: 14638
M & S: 111763
Menigo: 412442
Sv Cater: 127275



Ravioli Cacio e pepe 1 kg x2

Di Luca: 14639
M & S: 111760
Menigo: –
Sv Cater: –



Girasole Svamp 1 kg x2

Di Luca: 14640
M & S: 111709
Menigo: 412439
Sv Cater: 127273



Mat som både smakar gott och gör gott

För Fernando Di Luca, mannen som grundade familjeföretaget Di Luca & Di Luca är en sak given – mat som inte smakar gott blir inte äten, hur nyttig den än är. Kanske är just det styrkan i vår medelhavsportfölj, att den traditionella medelhavsmaten både smakar fantastiskt gott och är hälsosam. Där finns inga motsättningar.

Dessutom är medelhavsmaten enkel att tillaga. Hemligheten är att låta ett fåtal råvaror av hög kvalitet få tala för sig själva, och att gärna tänka lite tvärtom. På medelhavstallriken får oftast grönsaker huvudrollen och kött är mer ett tillbehör. En bra sak för välmåendet över tiden.

Njuta får vi inte heller glömma bort. Att låta maten ta tid, och samtalen, för mat är så mycket mer än fysisk mättnad. Låt måltiden bli en paus, en stund av närvaro och glädje i gott sällskap med andra. Då blir den som bäst!

Vi på Di Luca & Di Luca Foodservice arbetar med ett spännande sortiment speciellt utformat för restaurang, café och storkök via våra grossister. Vårt breda sortiment är till större delen från Italien men vi har hela Medelhavs-området som skafferier. Hoppas att vårt sortiment passar just er verksamhet.

För recept och info gå in på
www.dilucafoodservice.se



ZETA ÄR TILLBAKA SOM SAMARBETSPARTNER TILL SVENSKA KOCKLANDSLAGET

Zeta drivs passionen av övertygelsen att mat inte bara är näring, utan också ett uttryck för kreativitet, gemenskap och livsglädje. Genom att erbjuda råvaror av högsta kvalitet vill företaget inspirera både professionella och hemmakockar. Sponsringen av Kocklandslaget är därför ett naturligt steg i arbetet med att stödja innovativ och inspirerande matlagning på allra högsta nivå.

För Zeta är medelhavsköket mer än ett kulinariskt arv – det är en livsstil som bygger på balans, enkelhet och respekt för råvaran. Genom sitt breda sortiment vill företaget göra det enkelt att upptäcka de smaker som i generationer präglat livet kring Medelhavet. Detta engagemang knyts nu samman med kocklandslagets strävan att visa upp svensk gastronomi från sin bästa sida.

ACCADEMIA DI LUCA UTBILDAR OCH INSPIRERAR



Vill du och din personal öka er kunskap om medelhavsköket och italiensk matkultur? Vill ni veta mer om olivolja, balsamvinäger, parmesan, fetaost eller någon annan av medelhavskökets typiska produkter? Då ska du använda dig av Accademia Di Luca! Accademia Di Luca är Di Luca & Di Lucas matakademi. Syftet är att sprida kunskap och matinspiration kring området som vi brinner för; medelhavsköket, dess produkter och matkultur! **Välkommen att höra av dig till Måns Falk eller Anna Mellberg.**

MEDELHAVSSKOLAN

www.medelhavsskolan.se

På utbildningsportalen Medelhavsskolan kan du utöka dina kunskaper om maten från regionen runt Medelhavet – och sätta dem på prov. Är du redo att ta din kunskap till nästa nivå?

Di Luca / Di Luca

FOODSERVICE

Kontakta oss gärna:

Jane Sernemo KAM Region Väst/Syd

Anna Löfgren KAM Region Mellan/Norr

Richard Hermansson Head of KAM

Mobil: 076-526 41 29

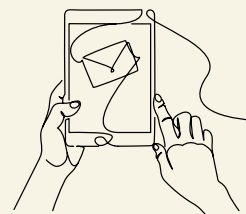
Mobil: 073-077 12 06

Mobil: 076-526 41 21

jane.sernemo@diluca.se

anna.lofgren@diluca.se

richard.hermansson@diluca.se



Besök vår hemsida dilucafoodservice.se

Där kan du läsa mer om våra produkter och få tips om nya goda recept.

Du finner även våra produkter i DABAS på dabas.com.