[Di Luca & Di Luca](http://www.diluca.se/)

Pressinformation 120823

**Christian Di Lucas bästa tomattips**

**Tomat på burk är ett av våra mest använda livsmedel. Ändå är det få som känner till skillnaderna i kvalitet och smak för olika slags burktomater. Här berättar Christian Di Luca, koncernchef för Di Luca-gruppen som säljer Delizies delikatesstomater på burk, om skillnaden mellan olika slags tomater och hur man bäst använder de olika sorterna.**

Christian Di Luca har precis kommit hem från Puglien i södra Italien där han deltagit i årets skörd av de tomater som ska bli Delizies burktomater. Tomaterna växer utomhus och får solmogna till perfektion innan de skördas när de smakar som allra bäst, en smak som sedan består året om på burk.

­- Det är en vanlig missuppfattning att alla burktomater smakar lika. Det är lika stora skillnader i smak på olika tomater som det är på vin eller oliver beroende på vilken tomatsort det är samt var, när och hur de odlas och hur varsamt de hanteras. Den största skillnaden mellan tomater på burk är hur söta och smakrika de är vilket mäts i Brix-värde som visar förhållandet mellan mängd vatten och tomatkoncentration. Våra Delizie-tomater ger en stor smakupplevelse eftersom vi har ett mycket högt Brix-värde, säger Christian Di Luca.

Även mellan olika slags tomatsorter är det stora skillnader. Körsbärstomater har högst sötma och är vackrare eftersom de är små och har skalet kvar. Om de tillagas försiktigt i max 10-15 minuter behåller de formen. Plommontomater har en fräsch, mustig smak och passar perfekt till grytor och långkok eftersom de är fastare och behåller tomatköttets form även under längre kokning. Krossade tomater är den mest använda burktomaten, och Delizies kvalitetstomater på burk har en intensiv smak, även som finkrossade.

- Jag är smått beroende av burktomater! Jag har tre barn och vill kunna laga såväl god som snabb och nyttig mat till dem på en halvtimme så det blir mycket pastasåser. En favorit som jag ofta lagar är pasta med Puttanesca-sås på körsbärstomater, det är enkelt, snabbt, gott och nyttigt och barnen älskar den. En annan favorit är Gazpacho som faktiskt blir godare med plommontomater på burk än med färska tomater eftersom Delizies plommontomater har högre sötma än färska, säger Christian Di Luca.

**Tre tomattips från Christian Di Luca:**

**Välj tomater som solmognat utomhus om du köper färska tomater.**- Tyvärr är en stor del av de färska tomater som säljs i Sverige rätt smaklösa eftersom de drivs upp snabbt i växthus i Holland, tomater som får solmogna utomhus får mycket godare smak.  
Så länge du inte ska äta tomater som de är utan använda dem i gryta eller sås, är bra bruktomater både smakrikare och billigare, säger Christian Di Luca.

**Välj kvalitetstomater när du köper burktomater.**- Det är mycket större skillnad på smak än på pris, burktomater med högre koncentration av smak kostar bara lite mer men smakar mycket, mycket mer. I Sverige är det så gott som omöjligt att hitta färska tomater som är så smakrika som våra Delizie-tomater på burk, säger Christian Di Luca.

**Välj tomatsort som passar till rätten du lagar.**- Finkrossade tomater går fortast att tillaga och passar till snabba såser, finfördelade tomater passar även bra i köttfärssås. Plommontomater passar extra bra till grytor och eftersom de behåller formen väl, även när de kokas lite längre bevaras tomatköttet och den fylliga, mustiga smaken. Körsbärstomaterna har högst sötma och en tät, delikat tomatsmak och är perfekt till min favoritsås Puttanesca, säger Christian Di Luca.

Recept på Puttanesca alla Christian bifogas med utskicket. Mer inspiration och fler recept finns på [www.delizie.nu](http://www.delizie.nu).

*Delizie Körsbärstomater, Delizie Plommontomater och Delizie Finkrossade tomater säljs hos ICA, City Gross och Hemköp över hela Sverige. Cirkapris i butik 9,90 kr för Finkrossade Tomater och 11,90 kr för Plommontomater och Körsbärstomater.*

**Digitalt pressmaterial och bilder finns i vårt pressrum på Newsdesk:** http://www.newsdesk.se/pressroom/di\_luca\_di\_luca

**För mer information, vänligen kontakta:**  
Christian Di Luca, koncernchef Gruppo Di Luca   
[christian@diluca.se](mailto:christian@diluca.se)  
08-556 941 03  
070-548 75 79

**För varuprover, vänligen kontakta:**

Catrine Bjulehag, PR och informationsansvarig på Di Luca & Di Luca AB

[catrine.bjulehag@diluca.se](mailto:catrine.bjulehag@diluca.se)  
08-556 942 10  
0707-48 00 12

***Om Delizie****Delizie säljer högklassiga delikatesser från Medelhavsområdet. I sortimentet finns bland annat färska pizzadegar, prosciutto, serrano, salami och chorizo samt marinerade grönsaker som kronärtskockor, paprika, oliver och soltorkade tomater. Sedan ett år har sortimentet kompletterats med fyra sorters tomatkonserver för dagligvaruhandeln. I Sverige marknadsförs Delizie av Di Luca & Di Luca AB, det ledande svenskitalienska företaget för god mat och dryck från medelhavsområdet. Läs mer på* [*www.delizie.nu*](http://www.delizie.nu) *och* [*www.diluca.se*](http://www.diluca.se).