

Färsk vitlök med blast

Nu börjar det växa till sig med godsaker från våra grönsaksodlingar.
Från Gotland kommer denna härliga primör.



Art nr 3471



Vi har många krassesorter...



Krasse Motti art nr 1701

Ursprung: Asien Smak: Selleri, Libbsticka
Denna unga plantan är en aromatisk ört som har använts i matlagning i århundraden och som kan kombineras med många andra ingredienser i en mängd olika rätter. Den kraftfulla aromen gör denna produkt lämplig för användning i både varma och kalla rätter.



Krasse Daikon art nr 1678

Ursprung: Japan Smak: Pepparrot, rädisa.
Liten robust planta med bra "bett". I Japan används den till rå fisk, sallader och i Miso-soppa. Daikon passar som ett alternativ till rädisor. Tillsammans med sojasås i en dressing bjuds man på en trevlig överraskning. I Japan kallas den Kaiware.



Krasse Goa art nr 1702

Ursprung: Indien Smak: Citrus, mild koriander.
Goa krasse har en frisk smak av citrus och doften av mild koriander. Dessa mikro grönsaker passar perfekt till fisk eller fågel. Goa Cress är ett smakfullt komplement till soppa eller sallad. Krassen kan också användas i desserter, särskilt desserter med tropiska frukter eller gin.



Krasse Persilja art nr 1697

Ursprung: Medelhavet Smak: Persilja.
Mycket populär garnering och krydda för soppor, kött, fisk och fågel. Lägg strax före servering för att förhindra att lägga bitterhet till skålen. Använd färskare än matlagning, fritering eller torkning.



Krasse Astina art nr 1677

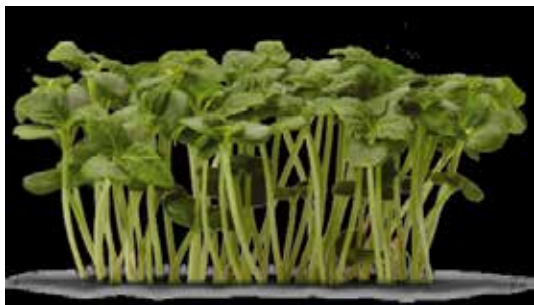
Ursprung: Nordamerika Smak: Söt anis, lakrits.
Uppkallad efter en gammal nordamerikansk indianstam, atsinaindianerna. De använde bladen för att göra en varm söt dryck för att lindra smärta vid halsont. En söt smak som fungerar utmärkt med desserter. Bladen på atsinakrassen är hjärtformade och har en mjuk och känslig struktur.



Krasse Sakuramix art nr 1681

Ursprung: Japan Smak: Rättika, rädisa.
Funkar utmärkt i en sallad men också som dekoration bredvid kött och fisk. Sakura är den mörklila versionen av daikonkrasse. Den unika rödlila färgen kommer ifrån en ökad antocyaninfärgning, vilket gör den till en mycket hälsosam produkt, upp till 100% mer än i en normal rädisa.

...som finns inom 0-3 dagar



Krasse Shi-So Grön art nr 1694

Ursprung: Korea Smak: mint, anis.

Används till rå fisk, japanska rätter, ost osv. Smaken

kombinerar mycket bra till just rå fisk, men fler alternativ finns.

Mycket fin också till rå tonfisk, eller varför inte i en carpaccio.

Shiso är vanlig i Nordostasien, knappast någon fisk äts utan detta

blad. Ett skäl är den förebyggande skyddet mot matförgiftning

som kan vara ett problem då merparten av fisken äts rå, både den gröna och röda.



Krasse Whatz New Mix art nr 1699

Ursprung: Holland Smak: Beror på kompositionen.

Den Whatz New Mix är en speciell blandning av de senaste

krassen. Sammansättningen hos blandningen förändras därför

som nya krassesorter införs.



Krasse Shi-So mix art nr 1676

Ursprung: Holland Smak: Beror på mixen.

Mönsterexempel av vårt sortiment . Denna bästsäljande produkt

är idealisk för restauranger som vill ge varje måltid en slående

karaktär . Shi-So mix består av Shiso Purple, Shiso Green, Dai-

kon Cress® och senapskrasse. Dessa krassesorter är perfekt med

fisk - var och en på sitt eget sätt - eller gör en underbar garnering

för sallader



Krasse Salicorne art nr 1704

Ursprung: bl.a franska atlantkusten Smak: salt.

Den salta karaktären gör ju sjökorallen lämplig för

produkter från havet. Denna används färsk, behöver alltså inte

blancheras. Passar alltså utmärkt som garnering till fisk och

varför inte i ett glas champagne. Då denna odlas så finns den ju

tillgänglig året runt.



Krasse Shi-So Violett art nr 1690

Ursprung: Japan Smak: Kummin.

Används till svamprätter, vilt (soppa), ost och sparris.

Den mest populära sorten av all krasse. Den har en

smak för sig och lite svår att beskriva, även doften är

unik när du skär i den. Bladen är väldigt dekorativa.



Krasse Gurkört art nr 1688

Ursprung: Mellanöstern Smak: Gurka

Passar utmärkt till skaldjur och pilgrimsmusslor. När du

smakar denna krasse blir det uppenbart varför den också kallas

gurkört. Fransmännen kallar den även "huitres

vegetale", vegetabiliska ostron. Som te påstås den minska

huvudvärk, feber och halsont.

SÄSONGSGUIDE

- SVENSKA GRÖNSAKER -

	JANUARI	FEBRUARI	MARS	APRIL	MAJ	JUNI	JULI	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
BLOMKÅL												
BONDBÖNR												
BROCCOLI												
BRYSSELKÅL												
BRYTBÖNR												
DILL												
EKBLADSSALLAD												
FRISSEKÅL												
FÄNKÅL												
GARNERINGSKÅL												
GRÖDDAR												
GRÖNKÅL												
GUL LÖK												
GULBETA												
GURKA												
ISBERGSSALLAD												
JORDÄRTSKOCKA												
KRUKSALLAD												
KÄLRÖT												
LOLLO BIONDA												
LOLLO ROSSO												
MAJSKOLV												
MORÖTTER												
PALSTERNACKA												
PEPPARÖT												
PERSILJA BLAD												
PERSILJA KRUIS												
PERSILJERÖT												
POLKABETA												
POTATIS												
PURJOLÖK												
RANSLÖK												
ROMANSALLAD												
ROTSELLERI												
RÖD LÖK												
RÖDBETOR												
SÄVOTKÅL												
SALLADSKÅL												
SOCKERÄRTOR												
SPARRIS GRÖN												
SPARRIS VIT												
SPETSKÅL												
SVAMP GULAI												
SVARTKÅL												
SVARTROT												
TOMATER												
VAXBÖNR												
VITKÅL FÄRSK												
ZUCCINI												

ÄPPL												
PÄRON												
PLOMONN												
PÄBARBER												
JORDGUBBAR												
HALLON / BLÅBÄR												

www.rpfrukt.se · Info@rpfrukt.se · Tel 0451-351 63 · Fax 0451-350 63

- FÖRVARINGSANVISNINGAR -

- **Frukt ska förvaras i kylan ,max+8°C, för att den ska hålla så länge som möjligt. Ta ut frukten i rumstemperatur någon timme innan servering för bästa smakupplevelse.**
- **Bananer bör förvaras i 12-15°C för att inte bli bruna.**
- **Grönsaker generellt ska kylförvaras i, max 8°C, för att bibehålla kvalitén. Man kan med fördel vattna salladshuvud med en blomspruta. Då håller de sig fina längre**
- **Oskalad potatis ska förvaras torrt, mörkt och svalt, mellan 5-10°C. Ljuset gör att potatisen blir grön och bildar giftet solanin.**
- **Tomater och gurka tål inte kyla. Mognadsprocessen avstannar och varorna tappar i smak. Därför bör dessa produkter ligga framme i rumstemperatur.**
- **Tänk på att inte förvara tomater med andra grönsaker pga etylengasen. Däremot om ni har omogna avocados kan ni lägga det med tomater, då mognar de snabbt.**
- **Alla skalade produkter, (potatis, morötter, palsternacka odyl) ska förvaras i kylskåp max 6°C. Ju kallare i kylan desto längre hållbarhet.**
- **1 timme i rumstemperatur tar bort ett dygn av hållbarheten.**
- **Skurna produkter (salladsblandningar, klyftade- tärnade- skivade produkter) bör ligga i kylan med max 6°C. Dessa produkter bör inte åka in och ut från kylan.**
- **Särskilt sallader vissnar fortare om de tas fram och får ligga framme en stund för att sedan stoppas i kylan igen.**
- **Färska packade örter (dill, persilja, koriander, dragon odyl) förvaras i kylan oöppnade. När det blev över när ni använt de, skär en ny snittyta och sätt i vatten.**
- **Basilika bör ligga i en sval runt 12°C. Örter i kruka ska stå framme och vattna dem ofta.**

...från Ugglarps strandängar

Vid intresse av artiklar från Ugglarps ber jag er att maila in er förfrågan till order@rpfrukt.se eller prata med er säljare så ska vi försöka hjälpa er.

Kålrabbi	25g	hjärtblad
Red russian	25g	hjärtblad
Rädisskott China rose	25g	hjärtblad
Rädisskott Daikon	25g	hjärtblad
Rädisskott Mix	25g	hjärtblad
Rädisskott Rambo	25g	hjärtblad
Rödkål cabeza negra	25g	hjärtblad
Serapta ros	25g	hjärtblad
Svartkål	25g	hjärtblad
Vi mixar de bästa	25g	hjärtblad
Friland		
Grönkål	50g	små blad
Grönkål lila	50g	små blad
Fjällkvanne	50g	små blad
Flowersproutsblad	250g	
Vilda växter och örter		
Libbsticka FIN	50g	
Harsyra FIN	25g	
Enbär gröna	50g	
Fönsterlav	50g	
Slånlav	25g	
Nässlor	500g	medel
Kirskål	50g	
Målla svinmålla	50g	
Våtarv	50g	
Syra Grön	500g	ca 20-25cm
Gräslök i påse	100g	ca 15cm
Lomme	50g	
Älgört	50g	
Maskrosblad	50g	
Spansk körvel	25g	
Minivitlök 5 st/påse	ca 1-2cm	
Saltarv	50g	
Strandmålla		
Strandkvanne	50g	små blad
Strandkvanne stjälkar		stjälkar (rör)

ÄTLIGA BLOMMOR

Penseer	mixade
Körvel blommor	vita
Skatnäva	rosa
Gräslöksknoppar	ca 30 st
kålblommor	gula

Övrigt

Träspån olika sorter	
Enbärskvistar	
Jordärtskockor vitskaliga	4-6cm medel
Jordärtskockor rödskaliga	3-4cm små
Jordärtskockor rödskaliga	4-6 cm medel
Svartrot med blast 250g	1-2cm tjocka
Haverrot med blast 250g	ca2 cm tjocka

BOK

GRÖN MAGI skriven av Mikael Jidenholm förbeställning

