



FRUGT & GRØNT

katalog

HØRKRAM

FOODSERVICE

VELKOMMEN TIL HØRKRAM FOODSERVICES FRUGT & GRØNTKATALOG

Frugt & Grønt er en vigtig del af måltidet hvad enten det handler om raw-food, lækker garniture til den møre bøv eller det sunde mellemmåltid på kontoret eller institutionen.

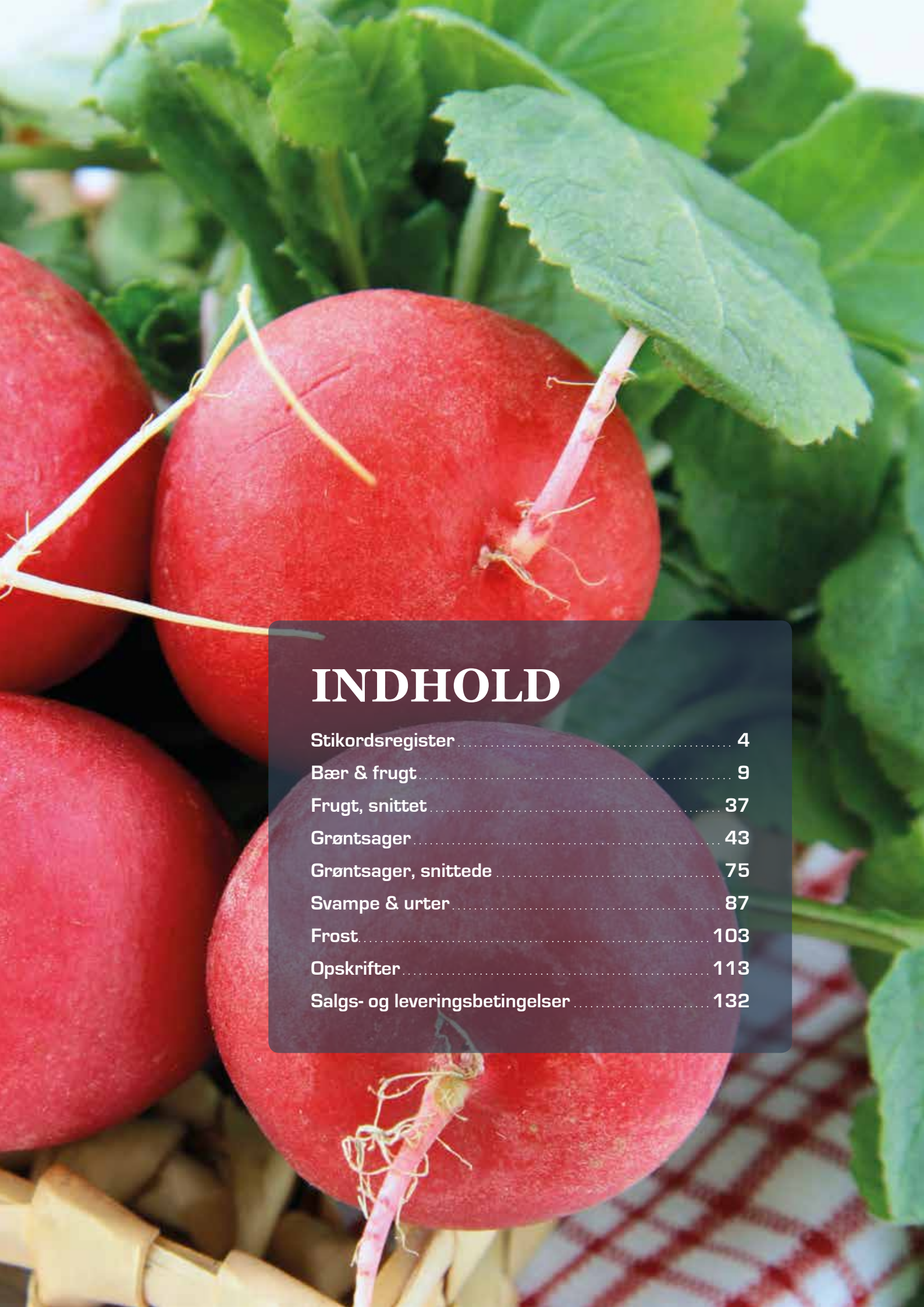
Hørkram Foodservice har i dette katalog samlet et bredt udbud af det Frugt & Grønt sortiment vi kan tilbyde vores kunder. Via guides og opskrifter vil vi inspirere til et mere nuanceret bud på såvel hverdagsmad som festmenu.

Sortimentet ændrer sig hele tiden i takt med at årstiderne skifter. Via et tæt samarbejde med de bedste konventionelle og økologiske gartnerier sikrer vi et bredt sæsonaktuelt sortiment af bedste kvalitet. Økologi er stadig et område med stor vækst og sortimentet bliver bredere uge for uge.

På webshoppens kan du altid finde det aktuelle sortiment, enten under Frugt & Grønt Nyt på forsiden, eller under varegruppen Frugt & Grønt. Har du særlige ønsker eller brug for input f.eks. i forbindelse med en tema-aften eller fornyelse til salatbuffeten så kontakt din konsulent. Sammen løser vi opgaven.

Hørkram Foodservice er en af de førende landsdækkende cateringgrossister i Danmark med logistikcentre i Sorø og Kolt ved Aarhus. I dag leverer vi varer til godt 6.000 storkøkkener i hele landet. Som din daglige partner har vi sat stor fokus på logistik, fødevarer sikkerhed, distribution, bestillingssystemer og kundeservice. Vi sætter os hver dag nye og højere mål for at sikre kvalitet i vores arbejde, varer og i den servicepakke vi tilbyder vores kunder.





INDHOLD

Stikordsregister	4
Bær & frugt	9
Frugt, snittet	37
Grøntsager	43
Grøntsager, snittede	75
Svampe & urter	87
Frost	103
Opskrifter	113
Salgs- og leveringsbetingelser	132

4 STIKORDSREGISTER

A

Abrikoser	11
Abrikospuré	109
Agurker	45, 77
Ananas	11, 24, 40, 104
Ananaskirsebær	11, 24
Ananaspuré	109
Appelsiner	11, 30, 40
Appelsinfileter	40
Artiskokker	45
Asparges	45, 71, 104
Aspargeskartofler	49, 73
Auberginer	45, 104
Avocado	45, 104

B

Babykarotter	104
Babymajs	104
Babyspinat	68
Bali blanding	104
Bananblade	11
Bananer	11
Bananmodning	21
Bananpuré	109
Basilikum	89, 91, 92, 93, 109
Beder	45, 47, 59, 71
Bella Gomba	101
Big Grillers	49, 73
Big wok grøntsager	104
Bladbeder	45
Bladselleri	45, 77
Bladspinat	104
Blodappelsiner	11, 30
Blodappelsinpuré	109
Blomkål	45, 64, 105
Blomkålsblanding	105
Blomkålsbuketter	77, 105
Blomkålsmix	105
Blomkålspuré	109
Blommer	11, 104
Blomster	89
Bløde løg	105
Blåbær	11, 23, 104
Blåbærpuré	109
Blå kartofler	73
Bolche beder	45, 71
Braseringsgrøntsager	105

Bredbladet persille	94
Broccoli	45, 63, 77, 105, 108
Broccoliblanding	105
Broccolibuketter	105
Broccolipuré	109
Broccolisalat	77
Broccolislaw	77
Broccolistok	77
Brombær	11, 23, 104
Brombærpuré	109
Brunoise	77, 104, 105, 106
Brøndkarse	89, 93, 95
Buketblanding	105
Buketsymfoni	105
Bulls Blood	55, 68
Butternut squash	45
Bærguide	22
Bøgehatte	91, 98
Bønnepuré	109
Bønner	45, 105, 107, 108
Bønnetimbale	105
Bønneurt	96

C

Cantaloup	17, 33, 41
Carambole	11, 26
Champignon	77, 89, 99, 101, 109
Chili	47
Citroner	11, 31, 40
Citrongræs	47
Citronmelisse	89, 93
Citrontimian	89, 93
Citronverbena	89, 93
Citrusguide	30
Clementiner	13, 31
Coleslaw	77
Courgetter	105
Couscous salat	77

D

Dadler	13, 24
Delikatesseblanding	105
Dild	89, 91, 93, 109
Diner bønner	105
Dragefrugt	27
Druer	13, 40

E

Edamame soyabønner	105
Eksotisk frugtguide	24
Eksotisk puré	109
Enoki	99
Estima	73
Estragon	89, 95

F

Fattigmandsasparges	71
Feldsalat	55, 68
Fennikel	47
Ferskner	13
Figner	13, 15, 28, 29
Firenze mix	77
Forårsløg	77
Fransk brøndkarse	95
Fransk delikatesseblanding	105
Fransk estragon	95
Frillicesalat	55, 66, 83
Frisee	55, 67
Frugtblanding	40
Frugt Brunoise	104
Frugtkasse	13
Frugtpose	40
Frugtsalat	39, 40
Frugtsymfoni	104
Frugt trio	104
Frøskindsmelon	33
Futuro	33

G

Galia	17, 33, 41
Garnitureblanding	105
Glaskål	47, 63
Gourmet blanding	105
Granatæbler	13, 24
Grape	13, 30, 40
Grenadilla	13, 27
Grillgrøntsager	105
Gryderodfrugter	105
Græskar	47, 53
Grøn Basilikum	89, 93
Grøn blanding	105
Grøn Egeblad	57, 66, 67
Grøn krølsalat	55, 66
Grønkål	47, 65, 105

STIKORDSREGISTER 5

Grøntsags Brunoise	77
Grøntsagsduet	105
Grøntsagsmix	105
Grøntsagsblanding	106
Grøntsagspuré	109
Grøntsagssymfoni	106
Guava	13, 25
Gule beder	47, 71
Gulerøds Brunoise	106
Gulerødsmix	106
Gulerødspuré	109
Gulerødder	47, 70, 77, 106, 107

H

Haricots Verts	106
Havesyre	89, 95
Havtorn	104
Herregårdsgrøntsager	106
Hindbær	13, 23, 104
Hindbærpuré	109
Hindbærsmuld	104
Hjertesalat	55, 66
Honning	17, 33, 41
Hummus	79
Hvidkål	49, 63, 79, 106
Hvidløg	49, 106, 109
Hyben	104, 106
Hyldebær	104

I

Icebergsalat	55, 67
Ingefær	49
Isop	89, 93
Issalat	55, 68

J

Japanræddiker	71
Jordbær	13, 22, 104
Jordbærpuré	109, 111
Jordskokker	49, 71, 106
Julesalat	55, 67
Julienne blanding	106
Julienne mix	79

K

Kaki	15, 29
Kaktusfigner	15, 28
Kantareller	91, 99, 109

Karl Johan	91, 101
Karotter	104, 107
Karse	89, 93, 95
Kartoffelguide	72
Kartofler	49, 73, 79, 106
Kastanjer	106
Kejserhatte	91, 101
Kinakål	51, 65, 79
Kinaradiser	51, 71, 79
Kirsebær	11, 15, 22, 24, 104
Kiwano	15, 25
Kiwi	15, 25, 40
Klostergrøntsager	106
Knoldselleri	51, 71, 79
Knudekål	63
Kokos	15, 25, 40, 109
Kokosnød	15, 25
Kokospuré	111
Koriander	89, 95
Kroblanding	106
Krus persille	95
Krydderimix	109
Krydderurt	89, 91
Krydderurteguide	92
Kumquats	15, 26
Kveller	96
Kvæder	15, 26
Kærlighedsfrugt	26
Kørvel	89, 95, 109
Kål	51, 53, 57, 63, 65, 107
Kålguide	62
Kålraabi	51, 70, 79
Kålroe	70

L

Lakridsrod	51
Laurbærblade	91, 93
Lime	15, 31, 40
Litchis	15, 26
Lollo Bionda	55, 67, 83
Lollo Rosso	55, 67, 83
Løg	51, 53, 55, 57, 79, 81, 83, 91, 96, 105, 107, 106
Løgmos	81
Løgringe	106
Løvstikke	89, 94

M

Majroer	51, 71, 79
Majs	51, 104, 106
Majsblanding	106
Majskolber	51, 106
Majspuré	111
Mango	15, 28, 40, 104
Mangold	55, 68
Mangopuré	111
Mangostan	15, 29
Maris Piper	49, 73
Mark champignon	89, 101
Melon	17, 33, 41
Melonguide	32
Melonkugler	104
Merian	89, 95
Mexicomix	106
Miniløg	107
Miniromaine	55, 66
Mizuna grøn	57, 68
Mizuna rød	57, 68
Morkler	101
Mynte	89, 91, 95

N

Nektariner	17
------------	----

O

Okra	51
Oregano	91, 94
Ovngrøntsager	107

P

Pak Choy	51, 64
Palmekål	51, 65
Papaya	17, 28
Paraguayos	17
Pariser karotter	107
Passionsfrugt	17, 28
Passionsfrugtpuré	111
Pastinak	51, 71, 81, 107
Pastinakpuré	111
Peber	53, 81, 107
Peberfrugt	105, 107
Pebermix	53
Peberrod	53
Pebersalsa	81

6 STIKORDSREGISTER

Perilla	91, 95
Perleløg	53, 107
Persille	91, 94, 95, 109
Persillerod	53, 81
Persillerødder	71
Persimon	29
Physalis	24
Piel de Sapo	33
Pighatte	91, 101
Pitahaya	17, 27
Platerina	17
Pomelo	17, 31
Pomodori é Spinaci	107
Porrer	53, 81, 107
Portobello	91, 101
Portulak	91, 96
Puré	109, 111
Purløg	91, 95, 109
Pyntegræskar	53
Pærer	17, 41

R

Rabarber	53, 104
Radicchio	67
Radiser	51, 53, 71, 79, 81
Rambutan	17, 27
Ramsløg	91, 96
Ratatouille	107
Regnbuegulerødder	107
Regnbuemix	81, 106
Ribs	17, 22, 104
Rodfrugt	81, 105, 107
Rodfrugtblanding	81, 107
Rodfrugtemix	107
Rodfrugtguide	70
Rodfrugtmix	81, 107
Rodfrugtssauté	107
Rodfrugtstrimler	107
Rokoko blanding	107
Romainesalat	57, 67, 83
Romanabønner	107
Romanesco	65, 107
Romanescoblanding	107
Romanescokål	53
Rosenkål	53, 63, 107
Rosmarin	91, 96
Rucola	57, 68
Ræddiker	55, 71

Rød Basilikum	89, 93
Rødbedebøf	107
Rødbeder	55, 71, 81, 107
Rød Egeblad	57, 67
Røde kartofler	73
Rød Krøl	67
Rødkål	55, 63, 81
Rødkålssalat	83
Rødløg	55, 83
Rødsalat	67

S

Salat	55, 67, 68, 83
Salatblanding	83, 85
Salatgrøntsager	107
Salatguide	66
Salathoved	66
Salatmix	85
Salturt	91, 96
Salvie	91, 96
Sar	91, 93, 96
Sautégrøntsager	107
Sauté	107, 108
Savoy	65
Savoykål	57, 85
Schweizisk mynte	95
Selleri	51, 71, 79, 85, 108
Selleripuré	111
Sennepsspinat	68
Sharonfrugt	17, 29
Shiitake	91, 99
Skorzonerrødder	57, 71, 108
Skovbærmix	104
Skærmdild	91
Slikærter	108
Solbær	19, 22, 104
Solbærpuré	111
Sommergrøntsager	108
Sommerkål	57
Sort Trompet	91, 101
Soyabønner	105
Spansk bønne broccoli	108
Spidskål	57, 64, 85
Spinat	57, 68, 108
Spinatblade	108
Spirer	57
Springløg	57
Spædsalater	68

Squash	45, 57, 85
Stevia	91, 96
Stikkelsbær	19, 23, 104
Stjernefrugt	26
Sugar snaps	57, 108
Sukkerærter	59, 108
Suppeurter	108
Svampe	91, 109
Svampeguide	98
Sveskeblommer	104
Søde kartofler	73
Søde ærter	108
Sølvbeder	59

T

Tamarillo	19, 29
Tat soi	68
Thai Basilikum	91, 93
Timian	91, 95
Tips om tomaten	61
Tomater	29, 59, 61, 85, 108
Tomatguide	60
Tomatmix	85
Tomatsalat	85
Tomatsalsa	85
Tonicblanding	108
Tragt kantareller	91, 99
Tranebær	104
Tricolormix	108
Trætomat	29
Tyttebær	104

U

Urtegarnture	85
--------------	----

V

Vandmelon	33, 41
Vintergrøntsager	108
Vinter Portulak	91, 96
Vinter Sar	91, 93

W

Wokblanding	85, 108
Wokmix	108
Wok Thai	108
Wok Verde	108

Z

Zucchini 108

Æ

Æblebåde 104

Æbleguide 34

Æblepuré 109

Æbler 13, 19, 24, 41, 104

Æbletern 41

Æggeblommekartofler 73

Ærtepuré 111

Ærter 59, 108

Ærtesalat 66

Ærteskud 59

Ø

Østershatte 91, 98





HØKRAM

FOODSERVICE



BÆR & FRUGT

Bær & frugt.	10
Bananmodning	20
Bærguide	22
Eksotisk frugtguide.	24
Citrusguide.	30
Melonguide	32
Æbleguide	34

10 BÆR & FRUGT



ABRIKOSER



ANANAS



ANANASKIRSEBÆR



APPELSINER



BANANBLADE



BANANER



BLOMMER



BLÅBÆR



BROMBÆR



CARAMBOLE



CITRONER

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14318702	Ø	Abrikoser	5 kg	ks.	Maj - august
34246948		Abrikoser	5 kg	ks.	Maj - august
34249178	Ø	Ananas	8-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34243992		Ananas mini	10-12 stk.	ks.	Hele året
34246177		Ananas sweet	9-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34243794		Ananas sweet kæmpe	6-7 stk.	stk.	Hele året
34245880		Ananaskirsebær	12 x 100 g	bk.	Hele året
34260012	Ø	Appelsiner	10-15 x 750 g-1 kg	net	Hele året
34259993	Ø	Appelsiner	12-15 x 4 stk.	bk.	Hele året
34246085		Appelsiner	7-10 x 1,5 kg	ps.	Hele året
14069192		Appelsiner	7-8 x 2 kg	net	Hele året
14466922		Appelsiner	5 kg / 35-40 stk.	ks.	Hele året
14110474	Ø	Appelsiner	6 kg	ks.	Hele året
34244173		Appelsiner	15 kg / 72 stk.	ks.	Hele året
14155116	Ø	Appelsiner blod	10 kg	ks.	Januar - marts
34243930		Appelsiner blod	7-15 kg	ks.	Januar - marts
14149740		Appelsiner Creta Star	10 kg	ks.	Januar - marts
14511387	Ø	Appelsiner Creta Star	10 kg	ks.	Januar - marts
34248812		Appelsiner presse	15 kg / 80-105 stk.	ks.	Hele året
34243688		Appelsiner store	42-54 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248966		Appelsiner store	42-54 stk.	ks.	Hele året
14125911		Appelsiner store, med blade	10 kg / 24-32 stk.	ks.	November - marts
34253571		Bananblade	4 x 500 g	bdt.	Hele året
34260128	Ø	Bananer, Mellemamerika	23 x 500 g / 3-4 stk.	ps.	Hele året
34246078		Bananer, Mellemamerika	7 stk.	ps.	Hele året
34260159	Ø	Bananer, Mellemamerika	6 kg	ks.	Hele året
34260135	Ø	Bananer, Mellemamerika	18 kg	ks.	Hele året
34247105		Bananer gule, Mellemamerika	6 kg	ks.	Hele året
34247136		Bananer gule, Mellemamerika	18 kg / ca. 100 stk.	ks.	Hele året
14027338		Bananer lyse, Mellemamerika	6 kg	ks.	Hele året
34253427		Bananer lyse, Mellemamerika	18 kg / ca. 100 stk.	ks.	Hele året
14009099		Bananer små, Mellemamerika	16 x 7 stk.	ps.	Hele året
13758769	Ø	Blommer	6-10 x 500 g	bk.	Hele året
13813024		Blommer	10 x 500 g-1 kg	bk.	Hele året
34249246	Ø	Blommer	42-72 stk.	ks.	Hele året
34245910		Blommer	42-72 stk.	ks.	Hele året
34248683		Blommer, Danmark	7 kg	ks.	Juli - september
14227882		Blommer gule	60-70 stk.	ks.	Hele året
14195068	Ø	Blåbær	8-12 x 125 g	bk.	Hele året
34243824		Blåbær	8-12 x 125 g	bk.	Hele året
34245637		Brombær	8-12 x 125 g	bk.	Hele året
34241417		Carambole	12 stk.	ks.	Hele året
34260333	Ø	Citroner	10 x 500 g	net	Hele året
14067464		Citroner	20 x 450 g / 2-3 stk.	bk.	Hele året
34247679		Citroner	20 x 500 g	net	Hele året
34260340	Ø	Citroner	6 kg	ks.	Hele året
34260432		Citroner	6 kg / 35-45 stk.	ks.	Hele året
34245798		Citroner	9 kg / 72 stk.	ks.	Hele året

12 BÆR & FRUGT



CLEMENTINER



DADLER



DRUER



FERSKNER



FIGNER



FRUGTKASSE



GRANATÆBLER



GRAPE



GRENADILLA



GUAVA



HINDBÆR



JORDBÆR

BÆR & FRUGT 13

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14077579	Ø	Clementiner	10 x 750 g	net	November - marts
34247112		Clementiner	10 x 1 kg	bk.	November - marts
14456503		Clementiner	2,3 kg	ks.	November - marts
34259948	Ø	Clementiner	6 kg	ks.	November - marts
14125942		Clementiner	60-66 stk.	ks.	November - marts
34245903		Clementiner	15 kg / ca. 90 stk.	ks.	November - marts
34253052		Dadler	12 x 600 g	bk.	Hele året
14110580	Ø	Dadler Medjoul	200 g	bk.	Hele året
14195112	Ø	Druer blå/røde stenfri	10 x 400 g	bk.	Hele året
34280362		Druer blå/røde stenfri	10-11 x 500 g	bk.	Hele året
34244319		Druer blå/røde stenfri	4,5 kg	ks.	Hele året
34249284	Ø	Druer grønne stenfri	10 x 500 g	bk.	Hele året
34280355		Druer grønne stenfri	10-11 x 500 g	bk.	Hele året
34244302		Druer grønne stenfri	4,5 kg	ks.	Hele året
14281952	Ø	Ferskner	10 x 500 g	bk.	Juni - september
14353895		Ferskner	10 x 1 kg	bk.	Juni - september
34260463	Ø	Ferskner	35 stk.	ks.	Juni - september
34244357		Ferskner	6,5 kg / 48-56 stk.	ks.	Juni - september
34244395		Figner	20-24 x 1 stk.	stk.	Hele året
14082979		Figner	6 x 4 stk.	bk.	September - oktober
34248362	Ø	Frugtkasse, blandet frugt efter sæson	40 stk.	ks.	Hele året
34248195		Frugtkasse, blandet frugt efter sæson	40 stk.	ks.	Hele året
34248188		Frugtkasse, blandet frugt efter sæson	60 stk.	ks.	Hele året
34248355	Ø	Frugtkasse, blandet frugt efter sæson	70 stk.	ks.	Hele året
14456350	Ø	Granatæbler	8-16 x 1 stk.	stk.	November - marts
34244067		Granatæbler	8-16 x 1 stk.	stk.	Hele året
34258026	Ø	Grape hvid	1-2 stk.	bk.	Hele året
13878047		Grape hvid	8 x 1 bk. / 5-6 stk.	bk.	Hele året
34244340		Grape hvid	50-55 stk.	ks.	Hele året
34258682	Ø	Grape hvid	9 kg	ks.	Hele året
13878054		Grape rød	8 x 1 bk. / 5-6 stk.	bk.	Hele året
14296499	Ø	Grape rød	6 kg / 20 stk.	ks.	Hele året
34244258		Grape rød	14 kg / 50-55 stk.	ks.	Hele året
14194269		Grenadilla	18 stk.	ks.	Hele året
14194634		Guava	3 kg	ks.	Hele året
34244333		Hindbær	8-12 x 125 g	bk.	Hele året
13979676	Ø	Jordbær	8-16 x 250 g	bk.	Juni - august
14124853		Jordbær	8-10 x 500 g	bk.	Hele året
34246146		Jordbær, Danmark	8-16 x 250 g	bk.	Juni - august
14318627	Ø	Jordbær, Danmark	10 x 400 g	bk.	Juni - august
34245606		Jordbær, Danmark	10 x 500 g	bk.	Juni - august

14 BÆR & FRUGT



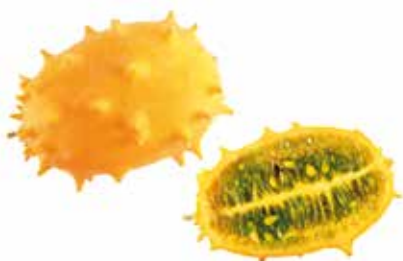
KAKI



KAKTUSFIGNER



KIRSEBÆR



KIWANO



KIWI



KOKOSNØD



KUMQUATS



KVÆDER



LIME



LITCHIS



MANGO



MANGOSTAN

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
13798857	Ø	Kaki	500 g	bk.	September - februar
14463259	Ø	Kaki	5,5 kg / 16-24 stk.	ks.	September - februar
34248607		Kaktusfigner	20 stk.	stk.	Hele året
34246276		Kirsebær, Danmark	10-12 x 350 g	bk.	Juli - september
34244371		Kirsebær, Danmark	3 kg	ks.	Juli - september
14305771	Ø	Kirsebær, Spanien	9 x 250 g	bk.	Juli - september
14194641		Kiwano	8 stk.	ks.	Hele året
34260067	Ø	Kiwi	500 g / 6 stk.	bk.	Hele året
34259962	Ø	Kiwi	3 kg / 27-33 stk.	ks.	Hele året
34246252		Kiwi	27-33 stk.	ks.	Hele året
34244012		Kiwi gule	30-33 stk.	ks.	August - oktober
34253076		Kokosnød	14-15 stk.	stk.	Hele året
34248645		Kumquats	2 kg	ks.	Hele året
14427091		Kvæder	3 kg / 10 stk.	ks.	September - december
13758752	Ø	Lime	3 stk.	net	Hele året
34247594		Lime	12 x 4-5 stk.	ps.	Hele året
34247266		Lime	4,5 kg / 48-54 stk.	ks.	Hele året
34253281		Litchis	2 kg	ps.	Hele året
14027031	Ø	Mango	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34246047		Mango spiseklar	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248591		Mangostan	2 kg / 25 stk.	ks.	Hele året



16 BÆR & FRUGT



MELON



NEKTARINER



PAPAYA



PARAGUAYOS



PASSIONSFRUGT



PITAHAYA



PLATERINA



POMELO



PÆRER



RAMBUTAN



RIBS



SHARONFRUGT/KAKI

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14296451	Ø	Melon Cantaloup	4-6 x 1 stk.	stk.	Juli - oktober
34244548		Melon Cantaloup	6-7 x 1 stk.	stk.	Hele året
14046520	Ø	Melon Galia	4-6 x 1 stk.	stk.	Juni - september
34246221		Melon Galia	6-7 x 1 stk.	stk.	Hele året
14046469	Ø	Melon Honning	4-6 x 1 stk.	stk.	Juli - november
34246238		Melon Honning	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34243947		Melon Piel de Sapo	10 stk.	ks.	Hele året
34260098	Ø	Melon vand	4-12 x 1 stk.	stk.	Juni - september
34246245		Melon vand kernefattig	5-6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34260357	Ø	Nektariner	6 x 500 g	bk.	Juni - september
34246207		Nektariner	10 x 1 kg	ps.	Juni - september
34244487		Nektariner	6 kg / 48-70 stk.	ks.	Juni - september
34260470	Ø	Nektariner	6,5 kg	ks.	Juni - september
14403279		Papaya Formosa (kæmpe papaya)	4-6 x 1 stk.	stk.	August - oktober
34245804		Papaya spiseklar	10 x 1 stk.	stk.	Hele året
13986865		Paraguayos (flade ferskner)	5 kg	ks.	Juli - september
13877972		Passionsfrugt	4 x 500 g	bk.	Hele året
34243817		Pitahaya	10 x 1 stk.	stk.	Hele året
14351754		Platerina (flade nektariner)	5 kg	ks.	Juli - september
34248546		Pomelo	10-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34260074	Ø	Pærer	14-18 x 500 g	ps.	Hele året
34246061		Pærer	10 x 1 kg	bk.	Hele året
34246030		Pærer Anjou	15 kg / 100-110 stk.	ks.	Februar - maj
34247563		Pærer Clapps Favorit, Danmark	5 kg	ks.	August - september
34244005		Pærer Clara Friis, Danmark	5 kg	ks.	September - oktober
14072512		Pærer Conference, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - februar
34244289		Pærer Conference	11 kg / 72 stk.	ks.	August - juni
34249253	Ø	Pærer Conference	13 kg / 84 stk.	ks.	August - juni
14084362		Pærer Lucas, Danmark	5 kg	ks.	November - januar
34243954		Pærer Lucas 65/70 mm	12 kg / ca. 65 stk.	ks.	November - marts
34253380		Pærer Nashi	80-96 stk.	ks.	Hele året
13798437	Ø	Pærer Packhams	6 kg	ks.	Februar - maj
34248935		Pærer Packhams	12 kg / 80 stk.	ks.	Februar - maj
34253199		Pærer Williams	72 stk.	ks.	Februar - maj
34245842		Rambutan	2 kg / ca. 60 stk.	ks.	Hele året
34245774		Ribs	8-12 x 125-500 g	bk.	Hele året
34247273		Sharonfrugt/Kaki	16-26 x 1 stk.	stk.	September - maj

18 BÆR & FRUGT



SOLBÆR



STIKKELSBÆR



TAMARILLO



ÆBLER



Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14339103		Solbær	8 x 250 g	bk.	Juli - august
14324819		Stikkelsbær røde	10 x 500 g	bk.	Juli - august
14194658		Tamarillo	24 stk.	ks.	Hele året
14099267	Ø	Æbler Ahrista, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - december
14052712	Ø	Æbler Aroma, Danmark	10 kg	ks.	September - oktober
13758622	Ø	Æbler Aroma rød, Danmark	5 kg	ks.	September - oktober
34246115		Æbler Aroma rød, Danmark	5 kg	ks.	September - oktober
34244197		Æbler Belle de Boskop, Danmark	5 kg / ca. 40 stk.	ks.	Oktober - november
34244180		Æbler Belle de Boskop, Holland	12 kg	ks.	September - marts
14151323		Æbler Bellida, Danmark	5 kg / ca. 40 stk.	ks.	November - januar
34258880	Ø	Æbler Cox Orange, Danmark	5 kg	ks.	November - januar
34243640		Æbler Cox Orange 65/70 mm, Danmark	5 kg / ca. 40 stk.	ks.	November - januar
14398568		Æbler Discovery, Danmark	5 kg	ks.	August - september
34249109	Ø	Æbler Discovery, Danmark	10 kg	ks.	August - september
14099250	Ø	Æbler Elshof, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - december
34253168		Æbler Elstar 65/70 mm, Danmark	5 kg / ca. 35 stk.	ks.	Oktober - februar
14077555		Æbler Gala Must/Galaxy, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - februar
14110481	Ø	Æbler Golden Delicious	3 kg	ks.	Hele året
13886127		Æbler Golden Delicious	3 kg	ks.	Hele året
13765484	Ø	Æbler Golden Delicious	6 kg / 48 stk.	ks.	Hele året
14155468	Ø	Æbler Golden Delicious	11 kg / ca. 84 stk.	ks.	Hele året
34246054		Æbler Golden Delicious	12,5 kg / 84 stk.	ks.	Hele året
34258668	Ø	Æbler Golden Delicious	18 kg	ks.	Hele året
34246009		Æbler Granny Smith	12,5 kg / 84 stk.	ks.	Hele året
34260111	Ø	Æbler Granny Smith	18 kg	ks.	Hele året
14052699	Ø	Æbler Gråsten, Danmark	5 kg	ks.	September - oktober
34245873		Æbler Gråsten, Danmark	5 kg	ks.	August - oktober
14099489	Ø	Æbler i bakke	16 x 500 g / 4 stk.	bk.	Hele året
14067273		Æbler i bakke, Danmark	10 x 1 kg	bk.	Oktober - februar
14110603	Ø	Æbler Ingrid Marie, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - december
14091704		Æbler Ingrid Marie 65/75 mm, Danmark	5 kg / ca. 40 stk.	ks.	Oktober - december
34244043		Æbler Jonagored, Danmark	5 kg	ks.	December - marts
14136047	Ø	Æbler Kanzi	7 kg / 42 stk.	ks.	December - marts
14091681		Æbler Pigeon, Danmark	10 x 750-800 g	bk.	November - december
34253069		Æbler Pigeon 45/55 mm, Danmark	5 kg / ca. 60 stk.	ks.	November - december
14298165	Ø	Æbler Pink Crips	12,5 kg / 84-90 stk.	ks.	Hele året
34245385		Æbler Pink Crips	84 stk.	ks.	Hele året
13979362		Æbler Pink Lady	10 x 8 stk.	bk.	Hele året
14464355	Ø	Æbler Pink Lady	84 stk.	ks.	Hele året
34241448		Æbler Pink Lady	84-90 stk.	ks.	Hele året
14155451	Ø	Æbler Pinova	6,5 kg / ca. 42 stk.	ks.	Hele året
14195778		Æbler Primo røde	14 kg / 84 stk.	ks.	Hele året
14146084	Ø	Æbler Red Delicious	6 kg	ks.	Hele året
34242261		Æbler Red Delicious	84 stk.	ks.	Hele året
14110498	Ø	Æbler Royal Gala	3 kg	ks.	Hele året
13737597		Æbler Royal Gala	5 kg / 40 stk.	ps.	Hele året
13758721	Ø	Æbler Royal Gala	6,5 kg	ks.	Hele året
34260180	Ø	Æbler Royal Gala	12 kg / 84 stk.	ks.	Hele året
34244234		Æbler Royal Gala	12,5 kg / 84 stk.	ks.	Hele året
34248942		Æbler Royal Gala	120 stk.	ks.	Hele året



Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14091001		Æbler Rubens 70/75 mm, Danmark	12 kg / 72 stk.	ks.	Oktober - januar
34260302	Ø	Æbler Rubinola, Danmark	5 kg	ks.	September - oktober
34249154		Æbler Rubinola 65/70 mm, Danmark	5 kg / 35 stk.	ks.	September - oktober
34244241		Æbler røde	2,2-3 kg	ks.	Hele året
14410253	Ø	Æbler Sunrise, Danmark	5 kg	ks.	August - september
13726829		Æbler Sunrise, Danmark	5 kg	ks.	August - september

Bananmodning

Bananer er verden over en af de mest populære frugter og elsket af såvel børn som voksne.

Der findes mange banansorter. Sorten Cavendish er europæernes foretrukne blandt andet på grund af dens sødme. Vi fører udelukkende Cavendish bananer, som vi primært får fra Mellemamerika. Fra bananen er plukket, venter der den en lang rejse før den ender i de danske køkkener eller frokoststuer.

Efter høst bliver bananerne fragtet til en pakkestation, hvor de bliver vasket og sorteret. Herefter bliver de lagt i kasser, sat på paller og forsigtigt fragtet til det afkølede skib, der skal sejle dem til Europa. Turen tager ca. 3 uger og undervejs følges bananens temperatur nøje.

Efter ankomst til en europæisk havneby bliver bananerne fragtet med lastbil til København hvor

en egentlig modning skal sættes i gang. Bananen er stadig irgrøn ved ankomst hertil. De sættes i modningsrum, hvor man ved hjælp af varme og ethylen frembringer den ønskede modenhed. Ethylen er et stof planter og frugter selv indeholder fra naturens side. Det er det stof der gør at plantens blomster springer ud, at planten taber sine blade og at frugter modnes. Det tager 4-6 dage at få bananerne modne på denne måde. Presses modningen igennem på kortere tid resulterer det i revner på skrællen. Omvendt kan man heller ikke udskyde modningen, når den først er sat i gang. Det kan derfor være en kunst at ramme præcis den ønskede farve.

Bananer er følsomme overfor kulde og bør ikke opbevares under 13 grader, da de så vil blive grå.

Bærguide

Kirsebær...

Søde kirsebær er mest velegnet som forfriskende sommerfrugt samt som dekoration i mousserende vine og drinks samt til chokoladekage og desserter.

Sæson for danske bær:
Juli - august

Jordbær...

Skønne søde og saftige jordbær spises som de er eller kan bruges i smoothies, som kagedekoration, syltetøj, desserter og morgenmad m.v.

Sæson for danske bær:
Juni - juli

Solbær...

Nyd solbær som en del af tilbehøret til desserten som giver en god karakter til det søde. Egner sig også fortræffeligt som marmelade.

Sæson for danske bær:
Juli - august

Ribs...

Syrligt og frisk pust i din dessert samt i en spændende salat eller brug dem som gelé.

Sæson for danske bær:
Juli - august

Brombær...

Forkæl dig selv med smagen af de aromatiske sorte bær. Spis dem friske fra planten eller brug dem i smoothies, som kagedekoration, syltetøj, desserter og morgenmad m.v.

Sæson for danske bær:
Juli - september

Hindbær...

Duften og smagen af hindbær får tankerne ledt over på sol, sommer og ferie. Spis dem friske fra planten eller brug dem i smoothies, som kagedekoration, syltetøj, desserter og morgenmad m.v.

Sæson for danske bær:
Juni - oktober

Stikkelsbær...

Et bær med bid i og en pragtfuld smag, der kommer til sin fulde ret i desserter, marmelade og som tilbehør i salater.

Sæson for danske bær:
Juni - juli

Blåbær...

Nyd de milde og søde bær som de er. Perfekte til muffins og andet bagværk eller som pynt på desserten eller i salaten m.v.

Sæson for danske bær:
Juni - september



Ekstotisk frugtguide



Ananas (Sweet)...

har en sødlig smag og kan spises frisk eller tilberedt. Top og bund skæres af med en kniv. Ananasen halveres og den hårde midterkerne fjernes. Anvendes i desserter, frugtsalater, grønne salater, kødretter, asiatiske retter, henkoges eller nydes naturel.

Oprindelse: Costa Rica

Sæson: Hele året



Physalis (ananaskirsebær)...

er et orange bær der ligger i et brunt, papiragtigt hylster der ikke er spiseligt. Bærret indeholder en mængde små, bløde kerner, der gør smagsoplevelsen en anelse knasende. Smagen er syrlig-sød og lægger sig op ad ananas, stikkelsbær og passionsfrugt. Bærrene bruges oftest som pynt på kager og osteretninger eller som cocktailbær i drinks. På grund af syrligheden er de også fine i frugtsalat eller grønne salater.

Oprindelse: Columbia

Sæson: Hele året



Daddel...

er en aflang lys- eller mørkebrun frugt med et enkelt hårdt frø. Frugtkødet er tykt og en anelse sejt med et stort indhold af sukkerarter. Smagen er sød og nøddeagtig. Fås mest som tørret. Frisk daddel spises naturel. Tørret daddel anvendes i konfekt, desserter, bagværk og spises til diverse oste. Medjoul er den fineste og mest kødfulde daddel – en meget eftertragtet daddelsort.

Oprindelse: Iran, Israel, USA

Sæson: Hele året



Granatæbler...

har en tyk og sej rødmeleret skal som beskytter de små saftige granatliggende frø som er frugtkødet. De har en skarp men sød og sprød smag. De er meget dekorative i grønne salater og desserter samt som pynt på morgenmaden. Saften kan også koges ind til sirup og bruges som tilbehør til isen.

Oprindelse: Tyrkiet, Ecuador, USA, Israel, Sydafrika

Sæson: Hele året



Guava...

har en kraftig aroma og er en af de mest brugte produkter i en lang række varer til fødevarerindustrien. Anvendes frisk i frugtsalat, saft, puré, marmelade, gelé, desserter og som fyld i kager, is og yoghurt. Frugstykker og saft passer fint til drinks, punch og alle slags frugtdrikke. Smagen forstærkes af sukker, citronsaft og fløde.

Oprindelse: Sydamerika

Sæson: Hele året

» Smukke smagsgivende eksotiske frugter er med til at give liv til din salat, dessert eller som pynt i din drink.



Kiwano...

har en mild syrlig-sød smag i retning af melon, agurk og banan. Anvendes som pynt i frugtskålen eller til alle slags buffeter – ofte frisk ved at halvere den på langs eller tværs eller skåret ud i både. Drys evt. en anelse sukker på, inden frugtkødet spises. Den friske kiwano passer godt til ananas, banan, æble og nødder. Hvis frugten halveres på langs, får man to fine skåle ud af skallen, når frugtkødet er fjernet. Skålene kan efterfølgende bruges til f.eks. mousse, creme eller andet sødt. Frugtkødet kan ligeledes blandes med likør og vanilje og hældes ovenpå desserten som frugtsauce. I det hele taget passer frugtkødet godt sammen med flødeskum og vanilje. Frugtkødet passer også fint i andre grønne salater og drinks på grund af den geléagtige konsistens.

Oprindelse: Ecuador

Sæson: Hele året



Kiwi...

Frugtkødet er limegrønt, blødt og meget saftigt alt efter hvor moden frugten er. Smagen er syrlig-sød med en speciel aroma. Den beskrives som en blanding mellem jordbær, melon, banan, stikkelsbær og vindrue. Umodne frugter kan udmærket spises. De er mere syrlige. En moden frugt giver efter for et let tryk. Overmodne frugter mærkes bløde og kan have rynket skind. Kiwi bør først og fremmest nydes frisk. I en frugtsalat er kiwi og jordbær som skabt til hinanden, men kiwi passer også godt sammen med en række andre frugter som melon, banan, hindbær og kirsebær. Gule kiwi har et glattere skind. Frugtkødet er gyldent og sukkerindholdet dobbelt så højt som i grønne. Minikiwi er, som navnet antyder, en lille kiwi på 1-2 cm. Den spises i én mundfuld. Den har ingen hår og skal ikke skrælle. Smagen er sød og blød. Minikiwi har en kort sæson.

Oprindelse:

Italien, Chile, New Zealand

Sæson: Hele året



Kokosnød...

Den hårde kokosnød har næsten uendeligt mange anvendelsesmuligheder blandt andet i salater eller asiatiske retter eller spises natural. Kokosmælk er velegnet i karryretter. Saften i drikkekokosnødden kan drikkes med et sugerør. Kokossaften kan også tilsættes eksotisk frugtsaft, især ananas og rom, og er endvidere god til vanilje- eller chokoladeis.

Oprindelse: Elfenbenskysten

Sæson: Hele året



Kvæder...

kan forveksles med en pære. Dog er formen mere ujævn. Smagen er frisk, let syrlig-sød uden den store aroma. For at få den bedste smag frem skal kvæden koges, dampes eller bages og derved får frugten en eksotisk aroma med et perfekt forhold mellem syrlighed og sødme. Kvædemarmelade menes at være grundlæggeren for alt marmelade og syltetøj. Frugten har et stort indhold af pektin, der får produktet til at blive stift af sig selv.

Oprindelse: Tyrkiet, Chile

Sæson: September - december



Litchi (kærlighedsfrugt)...

er en frisk frugt med en nubret ujævn overflade. Smagen er sød, frisk og en anelse syrlig. Den anvendes ofte (ligesom rambutan) som »pyntebær« i drinks, cocktails og andet. Litchi passer godt sammen med andre frugter, ostebord, ris, fisk og fjerkræ samt i frugtsalater og grønne salater. I orientalske retter bliver den ofte brugt til at udligne den kraftige smag og er derfor fortræffelig til de stærke risretter.

Oprindelse: Israel, Thailand,

Madagaskar

Sæson: Hele året

Kvæder, Litchis, Carambole & Kumquats...



Carambole (stjernefrugt)...

bliver på disse breddegrader primært brugt som pynt på desserter og i drinks på grund af dens sjove facon. Skæres den i skiver danner den nemlig den fineste stjerne. Den kan dog også nydes som den er, evt. med et drys salt. Det tynde, blanke skind er grønt på den umodne carambole og bevæger sig over i varm gul når frugten er moden. Faktisk er den allerbedst når hver »stjernespid« bliver brun. Frugtkødet er gult, sprødt og saftigt. Smagen er mest af alt syrlig men ved modenhed fremkommer også en svag sødme. I midten af frugten kan sidde nogle få flade frø som kan fjernes eller spises med. Udover at pynte kan frugten anvendes i marmelade, kompot, mos og gelé. Den gør sig også fint til fisk og skaldyr.

Oprindelse: Brasilien, Colombia, Israel, Thailand

Sæson: Hele året



Kumquats...

Smagen af kumquat er krydret syrlig med en citrusaroma fra skallen, der spises med. Skallen er meget sød og ophæver den til dels syrlige saft i segmenterne. Frøene kan spises, men bør i nogle tilfælde vælges fra. Kumquats anvendes ofte i drinks. Her kan man skære 2/3 ned i frugten på langs og dernæst sætte frugten fast på glassets kant som en slags klemme. Man kan også skære frugten ud i små skiver, der vil flyde ovenpå i drikke. Frøene fjernes inden brug. Kommes skiverne i fryseren, kan de frosne skiver anvendes som isterninger. Hvis man synes, at smagen er for syrlig, kan skiverne lagres eller koges i en sukkerlage.

Oprindelse: Israel, Sydafrika, Spanien

Sæson: Hele året

Pitahaya, Rambutan & Grenadilla...



Pitahaya (dragefrugt)...

minder om en gul eller pink kugle eller en lille kaktuslignende ananas. Det hvide eller lilla frugtkød er blødt, lidt geléagtigt og saftigt med mange små sorte frø der spises med. Vær opmærksom på at de kan virke afførende ved stort indtag. Smagen i pitahaya er neutral til det lettere søde og syrlige og så har den en speciel aroma. Anvendes frisk.

Oprindelse: Vietnam, Thailand

Sæson: Hele året



Rambutan...

Bag denne lille charmetrolld gemmer der sig en dejlig frugt, der ligner litchi, men er mere saftfyldt. Den er på størrelse med en blomme og har en skal af bløde hår. Frugtkødet er hvidt og en anelse gennemsigtigt. Smagen er frisk syrlig-sød. Anvendes afkølet til frugt- eller ostenretninger hvor den er et dekorativt indslag, desserter som vaniljeis og i stærkt krydret mad. Kan endvidere laves til syltetøj, marmelade og kompot samt pyntebær i drinks.

Oprindelse: Thailand

Sæson: Hele året



Grenadilla...

er en rund eller oval frugt på størrelse med en stor blomme. Den hårde skal varierer fra grøn til gul og orange afhængig af frugtens modenhed. Ligesom passionsfrugt, halveres frugten og de sorte frø omgivet af gråt frugtkød skræbes ud og bruges i frugtsalat eller sammen med ost, fjerkræ eller svinekød. Mest almindeligt er det dog at spise frø og frugtkød direkte fra frugten med en ske.

Oprindelse: Columbia

Sæson: Hele året



Papaya (formodnede)...

er først grøn og går ved modning over i gul. Frugtkødets farve varierer fra gul over orange eller laksefarvet. En moden papaya har en meget blød konsistens og smagen er mild og let sødlig. Anvendes som den er i salater eller dryppes med lime eller citron, det fremhæver frugtens smag. Formosa er en meget stor papaya som udover størrelsen også adskiller sig fra almindelig papaya ved en kraftigere smag med toner af melon, hindbær og abrikos.

Oprindelse: Sydamerika

Sæson: Hele året



Passionsfrugt...

En moden passionsfrugt har en let grønbrun farvet skal. Frugtkødet er rødgult og geléagtigt og fyldt med små frø, som er rige på proteiner. Frugtkød og frø spises sammen og giver en samlet smag der er syrlig og aromatisk. Frugten halveres hvorefter kødet skræbes ud og spises direkte fra skallen. Anvendes naturel eller som et fint pift til frugtsalat.

Oprindelse: Kenya, Columbia

Sæson: Hele året

Papaya, Passionsfrugt, Kaktusfigen & Mangoen...



Kaktusfigen...

er en oval frugt med en længde på 5-8 cm. Frugten kan både være grøn, gul, orange, rød eller lilla. Kaktusfigner har små »buler« med et mørkt øje. I hvert af disse har siddet små torne. Oftest er disse torne fjernet før frugten er sendt af sted. Alligevel kan det være en god ide at bruge en handske eller serviet, da der kan sidde enkelte torne tilbage. Tornenes små bitte modhager kan gøre dem vanskelige at se og fjerne. Skindet spises ikke. Indeni gemmer sig et frugtkød som kan være grønt, hvidt, gult, orange eller rødt med mørke frø. Disse frø spises med. Kaktusfigner smager syrlig-sødt men ganske mildt. De er mest anvendelige friske, i frugtsalater eller til pynt på is.

Oprindelse: Sydamerika

Sæson: Hele året



Mangoen (formodnede)...

er både sød og syrlig når den er moden og giver efter for et let tryk samt udsender en karakteristisk duft af mango. Den kan bruges på mange forskellige måder men er absolut bedst når den er frisk. Anvendes blandt andet til frugtsalat, smoothies, marmelade, chutney og asiatiske retter. Endvidere er mangosaften god til mæring af kød. Undgå at få saften på tøjet da det er næsten umuligt at vaske pletterne af.

Oprindelse: Sydamerika

Sæson: Hele året

Figner, Mangostan, Sharonfrugt & Tamarillo...



Figner...

er en delikat sød frugt som har en udvendig smuk farve der varierer fra grøn til blåviolet. Overfladen har et mat skær af frugtsukker, der er trukket ud gennem skindet indefra og virker konserverende på frugten. Indeni findes masser af små kerner som spises med. Frugtkødet varierer i farven fra lys rød til mørk rød. Skindets tykkelse kan variere fra få millimeter til ca. 1 cm. Er skindet tyndt, kan det spises med. Frisk figen anvendes naturel, i desserter og kan spises til diverse oste. Tørret figen anvendes til konfekt, i bagværk eller kogte og flamberede til dessert. De bedste kommer fra Tyrkiet i eftersommeren.

Oprindelse: Tyrkiet, Brasilien, Israel

Sæson: Hele året



Mangostan...

smager både syrligt og sødt og har en let krydret eftersmag. Desuden beskrives den som ananas, jordbær, vindruer, abrikos, fersken og appelsin. Nydes frisk og let afkølet. Anvendelsesmulighederne er mange, hvis man blot er opmærksom på at frugtsmagen forsvinder under opvarmning. Mangostan passer godt til kager og desserter, hvor segmenterne lægges som pynt. Den er fin til alle kødretter og stærkt krydrede saucer, hvor smagen afstemmes af frugtkykkerne. Frugtkødet kan også hakkes i småstykker evt. i blenderen og kommes i creme, budding eller is.

Oprindelse: Thailand

Sæson: Hele året



Tamarillo (trætomat)...

er en mellemtung mellem en frugt og en grøntsag og på størrelse med et æg. Den bruges både i frugtsalat og til madlavning. De eksotiske retter bliver sødere og mere eksotiske i smagen, når der bruges tamarillo i stedet for almindelige tomater. Frugtkødets smag er frisk syrlig-sød som ekstra gode solmodne tomater tilsat sukker. Undgå dog skindet da det er bittert. Som frugt anvendes den sammen med ost og forskellige slags pølser. Rigtigt modne og søde frugter bruges dog til gelé, marmelade, desserter og som pynt på is. På den friske frugt kan man alt efter behag drysse lidt sukker, lime- eller citronsaft eller salt. Som grøntsag kan den mange steder træde i stedet for tomat og gøre retten mere eksotisk.

Oprindelse: Columbia

Sæson: Hele året



Sharonfrugt/Kaki/Persimon...

er en tomatlignende frugt, hvis orangerøde, bløde frugtkød i smag minder om en fin og mild blanding af abrikos, fersken og figen. Anvendes naturel, i frugtsalat, til is eller til diverse oste samt i kager og til mousse som pynt. Den bør først spises når den er orange i farven og let overmoden.

Oprindelse: Israel, Sydafrika, Spanien, Brasilien

Sæson: Hele året

CITRUS *guide*

Alle citrusfrugter (udover kumquats og økologisk citrus) er som hovedregel overfladebehandlet for ikke at danne råd. Husk derfor at bruge økologisk frugt hvis skrællen skal bruges i fromagen, vandkaraffen, marmeladen eller andet. Citrusfrugt er en vigtig kilde til c-vitamin.



Blodappelsiner...

har fået sit dramatiske navn på grund af sin røde farve. I virkeligheden kunne vi bare kalde dem »røde appelsiner«. Blodappelsiner er specielle appelsinsorter. Når nattemperaturen når langt nok ned dannes den røde farve i appelsinkødet. På nogle sorter også i skrællen. Mængden af den røde farve kan altså variere meget. Hvis ikke nattemperaturen når så langt ned forbliver frugten orange som en almindelig appelsin. I smagen i en kraftigt farvet blodappelsin vil man kunne fornemme toner af hindbær og kirsebær. Anvendelsesmulighederne er de samme som for en almindelig appelsin.

Oprindelse: Italien, Sydamerika

Sæson: Januar - marts



Appelsiner...

Alle kender denne runde orange frugt. En populær frugt om end danskerne er noget uenige om hvor sød eller frisk den foretrækkes. Helt sikkert er det dog, at der findes appelsiner for enhver smag! De mange sorter og dyrkningssteder på kloden giver appelsinerne forskellig grad af sødme ligesom det kan være meget forskelligt hvor nemme de er at skrælle. Creta Star appelsinen er den sødeste og nemmeste at skrælle. Den er typisk klar lige omkring eller efter jul. Appelsiner bruges udover som frisk spisefrugt også i salater (f.eks. frisk rødkålssalat), i skiver som pynt på smørrebrød eller varme retter, i desserter og bagværk, til syltning og meget andet. Et simpelt glas friskpresset appelsinsaft er også dejligt forfriskende.

Oprindelse: Grækenland, Spanien, Italien,

Afrika, Sydamerika

Sæson: Hele året (højsæson december - januar)



Grape...

er en rund, lidt flad citrusfrugt på 8-15 cm i diameter. Der er flere typer af grape. Hvid grape er gul i skrællen og med et meget lyst hvid-gult frugtkød. Rød grape har gul skræl, til tider med en rød »kind«. Kødet er rosa eller rødt. Endelig er der Sweetie, en grøn grape med hvid-gult kød som er knapt så bittert som i de andre typer. Frugten bruges mest som frisk frugt ved morgenbordet. Den nemmeste måde at indtage frugten på, er at halvere den og derefter grave frugtkødet ud med en ske. De hvide hinder er seje og spises ikke med. Frugten kan også presses og bruges som juice, alene eller blandet med anden frugt.

Oprindelse: Mellemamerika, Tyrkiet, Cypern, Israel, Spanien

Sæson: Hele året



Clementiner...

er en mandarin der i sin tid blev lanceret som den kerne-løse mandarin. I praksis holder det dog slet ikke, da der findes masser af clementiner med kerner ligesom der findes mandariner uden. I dag bruges primært navnet clementin på alle sorter. Farven på en moden clementin er orange, dog findes der i oktober sorter hvor skrællen er mere grøn selvom der ikke er tale om umoden vare. Clementiner er de sødeste i smagen blandt citrusfrugter og er elsket af såvel børn som voksne. Bruges primært som spisefrugt, men bådene kan sagtens bruges i desserter, salater, presses til juice og meget andet.

Oprindelse: Spanien

Sæson: November - marts



Citroner...

har en syrlighed så kraftig at kun de færreste holder af at spise den som frugt. Farven kan variere fra meget lys gul over varm gul og endelig findes der italienske sorter som er grønne ved modenhed. Saften er uundværlig til fisk og skaldyr, lækker til lemonade samt som smagsforstærker i næsten alle retter. I desserter og bagværk bruges både saft og revet skræl. Citronskiver er gode i vandkaraffen. I det hele taget er frugten velegnet til det meste og tilføjer smag i alle retter. Husk at bruge økologiske citroner hvis skrællen bruges.

Oprindelse: Spanien, Italien, Sydafrika

Sæson: Hele året



Lime...

Ligesom citroner er lime en lille syrlig sag der ikke er anvendelig at spise som hel frugt. I stedet bruges den på lige fod med citronen til fisk, skaldyr, i drinks, dressinger og meget andet. Lime er kun 3-6 cm stor og grøn selv når den er moden. Sammenlignes de to frugter, er lime mere blød, rund og aromatisk. Husk at lime skal være økologisk hvis skrællen skal anvendes.

Oprindelse: Sydamerika

Sæson: Hele året



Pomelo...

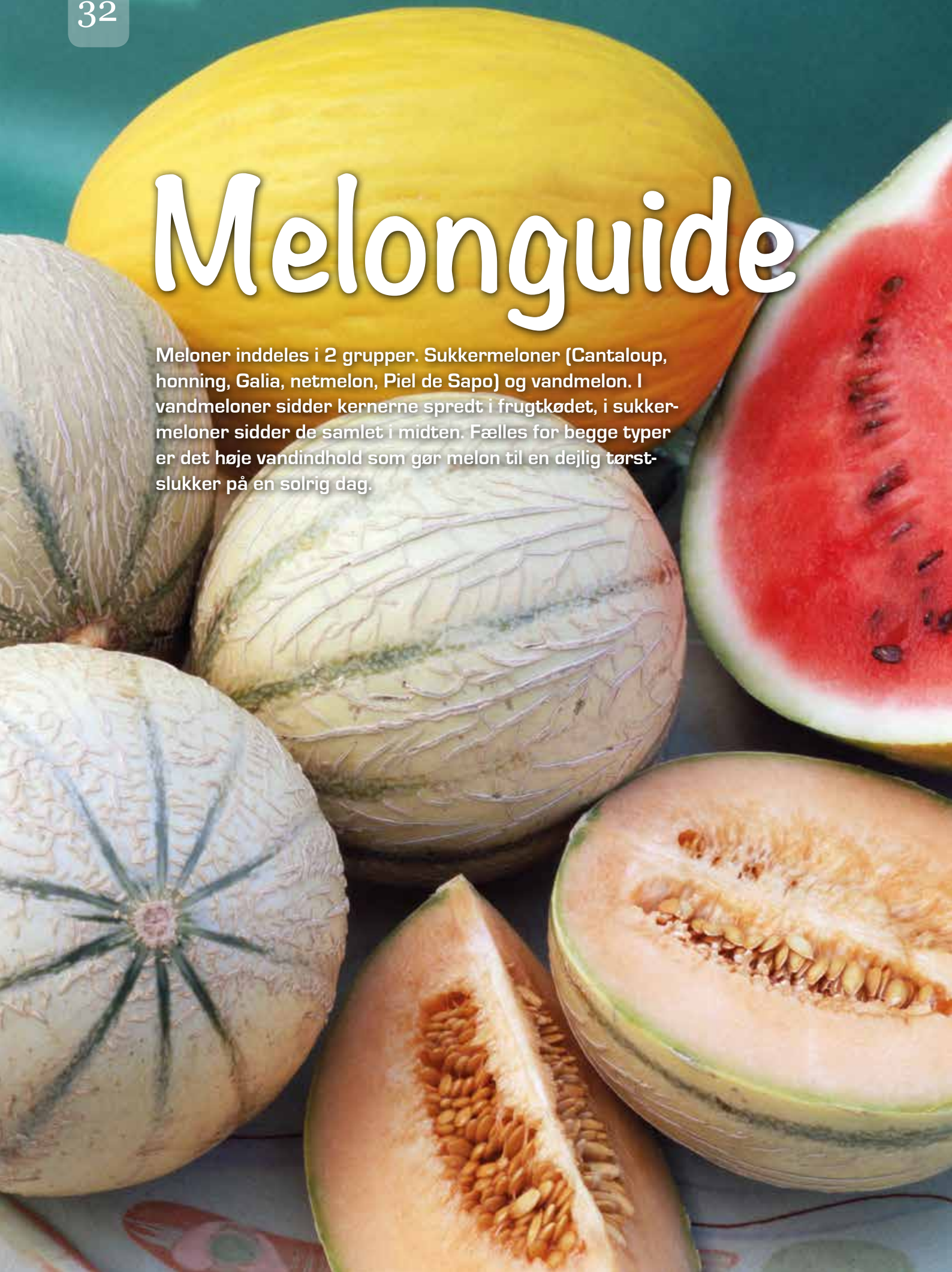
er den største af alle citrusfrugter. De fleste der importeres til vore breddegrader måler 12-20 cm i diameter, men frugten kan faktisk blive op til 60 cm. Den 1-3 cm tykke skræl kan både være gul eller grøn ved modenhed. Frugtkødet er lysegult eller rødt. Skrællen kan kandiseres som sukat men ellers spises kun frugtkødet som befries fra de seje hvide hinder. Smagen er ligesom grapefrugt syrlig-sød og bitter men i en langt mildere grad.

Oprindelse: Kina, Vietnam

Sæson: Hele året

Melonguide

Meloner inddeles i 2 grupper. Sukkermeloner (Cantaloup, honning, Galia, netmelon, Piel de Sapo) og vandmelon. I vandmeloner sidder kernerne spredt i frugtkødet, i sukkermeloner sidder de samlet i midten. Fælles for begge typer er det høje vandindhold som gør melon til en dejlig tørstslukker på en solrig dag.





Honning...

melonen er den mest kendte melon herhjemme. En aflang gul melon med en glat skræl. Typisk en længde på ca. 20 cm. Melonen kan blive meget større, men de største af dem eksporteres sjældent ud af dyrkningslandene. Frugtkødet er lyst, næsten hvidt, men kan også være lysegrønt. Smagen er sød og mild. Honningmelonen er god som forret med røget skinke eller fisk. Den er også velegnet i frugtsalat, som tilbehør til is eller andet dessert (gerne sammen med hindbær), evt. marineret. Skræl og kerner spises ikke.

Oprindelse: Sydamerika, Spanien, Italien

Europæisk sæson: April - oktober

Oversøisk sæson: Oktober - april



Piel de Sapo (Futuro, Frøskinds-melon)...

Kært barn har mange navne. Denne melon er en type af honningmelon. Det er en aflang, 20 cm eller mere, grønspejttet, nopret melon med lysegult næsten hvidt frugtkød. Smagen er meget som honningmelon, blot kraftigere. I Sydeuropa er denne melon (mindst) ligeså populær som honningmelon. Piel de Sapo er god som forret med røget skinke eller fisk. Den er også velegnet i frugtsalat, som tilbehør til is eller anden dessert (gerne sammen med hindbær), evt. marineret. Skræl og kerner spises ikke.

Oprindelse: Sydamerika, Spanien, Italien

Europæisk sæson: April - oktober

Oversøisk sæson: Oktober - april



Cantaloup...

er en rund melon med et tæt netmønster eller med grønne striber på langs. Størrelsen er typisk 12-15 cm. Frugtkødet varierer fra lys abrikos til stærkt orange. Charentais er en forædling af cantaloupmelon. For begge gælder at smagen er sød og krydret. Cantaloup og charentais er de kraftigst smagende meloner og anses som de fineste sorter blandt melon elskere. Den er velegnet i frugtsalat, som tilbehør til is (gerne sammen med hindbær) eller anden dessert. Skræl og kerner spises ikke.

Oprindelse: Sydamerika, Spanien, Italien

Europæisk sæson: April - oktober

Oversøisk sæson: Oktober - april



Galia...

Netmelon kan have mange farver og faconer. Galiamelon er en forædling af netmelon. Det er en gulbrun (sometider lidt grønlig), kugleformet melon med et fint netvæv på overfladen. Frugtkødet er gulgrønt eller lysegult med en sød smag. Størrelse typisk omkring 12-15 cm i diameter. Galia er god som forret med røget skinke eller fisk. Den er også velegnet i frugtsalat, som tilbehør til is eller anden dessert, evt. marineret. Skræl og kerner spises ikke.

Oprindelse: Sydamerika, Spanien, Italien

Europæisk sæson: April - oktober

Oversøisk sæson: Oktober - april



Vandmelon...

er en stor grøn melon på 25-40 cm i diameter, endnu større i troperne. Den kan være helt mørkegrøn, stribet grøn eller lysere grøn. Indeni findes det røde eller gule frugtkød som er sødt og mildt. Spredt i dette frugtkød ligger de sorte og hvide kerner. Der findes forædlede meloner med færre eller ingen kerner (seedless). Vandmelon er bedst som skåret frugt til morgenmaden, et mellemmåltid eller som tørstslukker. Den kan også bruges i salater og frugtsalater men vil afgive en del væde. Skræl spises ikke, kerner kan spises sammen med kødet, men kan også sorteres fra.

Oprindelse: Sydamerika, Spanien, Italien

Europæisk sæson: April - oktober

Oversøisk sæson: Oktober - april

Æbleguide

Her finder du lidt om æblesæsonen. Friske danske sommeræbler som nydes straks, fuldmodne efterårsæbler og vinteræbler, der holder længst og har den kraftigste smag.



Discovery

Middelstort spiseæble med lysende rød dækfærg. Sødt, let aromatisk frugtkød. Smager fantastisk og er perfekt til desserter og salater.

Sommeræbler



Guldborg

Lille, grønt spiseæble med røde striber. Gammel dansk sort, der dufter af mormors have. Sylrigt og stærkt aromatisk, god til salater. Spises helt friske.

Sommeræbler



Sunrise

Lille gyldent spiseæble med rød kind. Meget sødt og aromatisk. God til desserter. Spises helt friske.

Sommeræbler



Rød Gråsten

Middelstort rødt spiseæble med grønne farvetoner. Sprødt og saftigt med sylrig-sød aroma. Skøn i desserter og bagværk. Gråsten er Danmarks nationalæble.

Sommeræbler



Rød Aroma

Middelstort sensommeræble med en stærk aromatisk smag – forældresorterne er de gamle sorter Filippa og Ingrid Marie. Det sprøde æble er lige til at spise og godt som madæble i salater og desserter.

Efterårsæbler



Gala Must

Middelstort rødt spiseæble med gule farvetoner. Meget saftigt og sødt, mange børns favorit.

Efterårsæbler



Elstar

Mellemstort rød-gult spiseæble. Fast og saftigt med fin syrlig-sød smag og aroma – forældre-sorterne er Golden Delicious og Ingrid Marie. Et af de bedste spiseæbler, men også god til madlavning.

Efterårsæbler



Rød Ingrid Marie

Mellemstort, mørkerødt spiseæble. Fast og saftigt med frisk syrlig-sød smag. Dejligt at spise, og god i madlavning og til bagværk.

Efterårsæbler



Cox Orange

Mellemstort rød-grønt spiseæble. Fast halvtørt, sødligt frugtkød med kraftig aroma. Fortrinligt til bagværk, madlavning, salater og desserter.

Efterårsæbler



Holsteiner Cox

Mellemstort, spættet rød-gult spiseæble. Fast, saftigt, lidt syrligt med god aroma, der minder om Cox Orange.

Efterårsæbler



Rubens

Mellemstort spiseæble med lyserød kind. Et fast, saftigt og sødt æble med bid i. Forældre-sorterne er Gala og Elstar.

Efterårsæbler



Belle de Boskoop

Klassisk madæble, Mellemstort rød-grønt madæble. Fuld af syrlig, aromatisk smag, der har gjort æblet til en klassiker i salater, bagværk og mad.

Efterårsæbler



Pigeon

Lille, lysende rødt spiseæble. Fast, lidt tørt, hvidt frugtkød. Karakteristisk syrlig-sød smag med toner af nødder. Skønt at spise og eminent i salater, til linstegning eller desserter. Populær til dekoration.

Efterårsæbler



Rød Jonagold

Mellemstort rød-gult spiseæble. Pragtfuld, syrlig-sød og krydret smag. Dejligt at sætte tænderne i, men også god til madlavning. Der findes også andre, fx Jonagored, Rubinstar, Marnica, Jomured og mange flere.

Vinteræbler





FRUGT, SNITTET

Chefs Best Partner frugtsalat.....	38
Frugt, snittet.....	40





FRISK

håndskåret FRUGTSALAT

Honningmelon, cantaloup-
melon, ananas og druer
lagt i sukkerlage.

3,2 kg pr. sp. – 34260548

40 FRUGT, SNITTET

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34254530		Ananas i kvarte hjul, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
13733117		Ananas i kvarte hjul, friskskåret	3 x 5 kg	bk.	Slice Fruit
34254547		Ananas i skiver med skræl, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254523		Ananas i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14397370		Ananas i tern 1 x 1 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34255759		Ananas i tern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255315		Ananas i tern 2 x 2 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34255377		Ananas i tern 3 x 3 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34254578		Appelsin i både, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255247		Appelsin i halve hjul, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34254561		Appelsin i halve hjul uden skræl, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254554		Appelsin i hele hjul, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14113178		Appelsin Julienne blancheret, friskskåret	100 g	bk.	Slice Fruit
34255384		Appelsinfileter, friskskåret	10 x 1 kg	bk.	Slice Fruit
34254424		Citron delt i 8 både, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254585		Citron i halve skiver, friskskåret	20 stk.	bk.	Slice Fruit
34254592		Citron i halve skiver, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255964		Citron Julienne blancheret, friskskåret	100 g	bk.	Slice Fruit
14162848		Citron Julienne, friskskåret	100 g	bk.	Slice Fruit
34254431		Druer blå uden stilk	1 kg	bk.	Slice Fruit
14300097		Frugtblanding, friskskåret	100 g	bk.	Slice Fruit
34254295		Frugtblanding, friskskåret	120 g	bk.	Slice Fruit
34254288		Frugtblanding, friskskåret	200 g	bk.	Slice Fruit
13718268		Frugtblanding af ananas, appelsin, honning og cantaloup 1,5 x 1,5 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254462		Frugtblanding af ananas, druer, honning og cantaloup 1,5 x 1,5 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34253748		Frugtblanding i bæger med fladt låg, friskskåret	70 g	bg.	Slice Fruit
34255803		Frugtblanding i bæger med fladt låg, friskskåret	150 g	bg.	Slice Fruit
34255797		Frugtblanding i bæger med kuppellåg, friskskåret	180 g	bg.	Slice Fruit
34254455		Frugtblanding i små tern, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34257142		Frugtblanding i små tern, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
13773212		Frugtblanding i spand, friskskåret	50 x 100 g	sp.	Slice Fruit
34260623		Frugtblanding i shaker, friskskåret	36 x 180 g	bg.	Slice Fruit
34254998	 	Frugtpose med grønne æbler, friskskåret	80 g	ps.	Slice Fruit
34254974		Frugtpose med kokosnød, friskskåret	80 g	ps.	Slice Fruit
14153082		Frugtsalat Classic, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
14436352	 	Frugtsalat, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254509		Frugtsalat, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254516		Frugtsalat, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34260548		Frugtsalat i lage, friskskåret	3,2 kg	sp.	Chefs Best Partner
14248443		Frugtsalat i lage Menu II, friskskåret	3,2 kg	sp.	Slice Fruit
14283901		Frugtsalat i lage, små tern af cantaloup, honning, ananas og stenfri druer, friskskå.	3,2 kg	sp.	Slice Fruit
14385087		Frugtsalat i lage, små tern af æble, ananas, honning, cantaloup og vandmelon, friskskå.	3,2 kg	sp.	Slice Fruit
34254950		Grape rød i halve hjul, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255292		Grape rød i halve hjul, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34254486		Kiwi i skiver, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14294242		Kokos i tern, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254493		Lime fileter, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14434983		Lime i skiver, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14113185		Lime Julienne blancheret, friskskåret	100 g	bk.	Slice Fruit
14326059		Mango i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit

FRUGT, SNITTET 41

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
14277832		Melon Cantaloup i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14101441		Melon Cantaloup i tern 1 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255742		Melon Cantaloup i tern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255285		Melon Cantaloup i tern 2 x 2 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34254387		Melon Cantaloup i kvarte hjul, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14277894		Melon Galia i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255278		Melon Galia i tern 2 x 2 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
14277856		Melon Honning i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255483		Melon Honning i tern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254363		Melon Honning i halve hjul med skræl, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254356		Melon Honning i kvarte hjul, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255179		Melon Medley i tern 1,5 x 1,5 cm, friskskåret	2 kg	sp.	Slice Fruit
34255391		Pærer i både, friskskåret	10 x 1 kg	bk.	Slice Fruit
14293818		Pærer i tern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14277870		Vandmelon i tern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254332		Vandmelon i tern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255308		Vandmelon i tern 3 x 3 cm, friskskåret	5 kg	bk.	Slice Fruit
34254325		Vandmelon i trekanter med skræl, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34254318	 	Æbler delt i 4 både, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
13885502	 	Æbler delt i 8 både, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
13841942	 	Æbler delt i 8 både, friskskåret	4 kg	bk.	Slice Fruit
34255339	 	Æbler i både 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255100	 	Æbler røde i tynde skiver, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
34255346	 	Æbletern 1 x 1 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
14414466		Æbletern 1 x 1 cm, friskskåret	4 kg	bk.	Slice Fruit
34255766	 	Æbletern 2 x 2 cm, friskskåret	1 kg	bk.	Slice Fruit
13841911	 	Æbletern 2 x 2 cm, friskskåret	4 kg	bk.	Slice Fruit





GRØNTSAGER

Grøntsager	44
Tomatguide	60
Tips om tomaten	61
Kålguide	62
Salatguide	66
Spædsalater	68
Yding Grønt	69
Rodfrugtguide	70
Kartoffelguide	72

44 GRØNTSAGER



AGURKER



ARTISKOKKER



ASPARGES



AUBERGINER



AVOCADO



BLADBEDER



BLADSELLERI



BLOMKÅL



BOLCHE BEDER



BROCCOLI



BUTTERNUT SQUASH



BØNNER

GRØNTSAGER 45

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
34258583	Ø	Agurker	12-16 x 1 stk.	stk.	Hele året
34244685		Agurker krumme	10 kg	ks.	Hele året
14091520		Agurker med film	14 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245446		Agurker med film, Danmark	14 x 1 stk.	stk.	Marts - oktober
34248751		Agurker mini, Danmark	40 stk.	ks.	April - oktober
14266478	Ø	Agurker skole	2 kg / 18 stk.	ks.	Maj - oktober
14195808		Agurker snack	12 x 140 g	bk.	Marts - oktober
34244920		Agurker uden film	5 kg / 12-16 stk.	ks.	Hele året
34247587		Artiskokker	24-30 x 1 stk.	stk.	Hele året
14252297		Artiskokker små	44 stk.	ks.	Hele året
14266355	Ø	Asparges grønne	8 x 500 g	bd.	Maj - juli
34247402		Asparges grønne 6-10 mm	8 x 180-200 g	bd.	Hele året
34253670		Asparges grønne 12-16 mm	10-11 x 450-500 g	bd.	Maj - juni
34248799		Asparges hvide	10-12 x 500 g	bd.	Hele året
34247570		Asparges hvide 16 mm+	5 kg	ks.	Hele året
14281013		Asparges hvide 22 mm+, Danmark	5 kg	ks.	Juni - august
34258866	Ø	Auberginer	10 x 1 stk.	stk.	Hele året
13878061		Auberginer	14-15 x 1 stk.	bk.	Hele året
34249307	Ø	Auberginer	5 kg	ks.	Hele året
34247471		Auberginer	5 kg / 10-15 stk.	ks.	Hele året
34258088	Ø	Avocado	8 x 2 stk.	bk.	Hele året
14463280	Ø	Avocado	4 kg / 24 stk.	ks.	Hele året
34280720		Avocado formodnet	20-24 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248010		Avocado formodnet	4 kg / 20-24 stk.	ks.	Hele året
13861209		Avocado umoden	12 x 5 stk.	net	Hele året
34244456		Avocado umoden	4 kg / 20-24 stk.	ks.	Hele året
14395932	Ø	Bladbeder Mix, Danmark	10 bdt.	ks.	Juni - september
34258620	Ø	Bladselleri	6-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247341		Bladselleri	8-20 x 500-800 g	bd.	Hele året
34243718	Ø	Blomkål	6-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247204		Blomkål	6-8 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248393		Blomkål lilla	6-8 x 1 stk.	stk.	Hele året
14395963	Ø	Blomkål lilla, Danmark	6-10 x 1 stk.	stk.	Juli - september
14395956	Ø	Blomkål orange, Danmark	6-10 x 1 stk.	stk.	Juli - september
14077074		Bolche beder, Danmark	6-10 x 650 g	bk.	Oktober - marts
14038556	Ø	Bolche beder, Danmark	10 x 1 kg	bk.	Oktober - marts
14077654	Ø	Bolche beder, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - marts
34248409		Bolche beder, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - marts
14331626		Bolche beder mini med top, Danmark	4 x 750 g	bk.	August - oktober
34249314	Ø	Broccoli	6-10 x 350-500 g	bd.	Hele året
34247372		Broccoli	10 x 500 g	stk.	Hele året
14463273	Ø	Butternut squash	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34255469		Butternut squash	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
14511400	Ø	Bønner	4-5 kg	ks.	Hele året
34247907		Bønner Bobby	4-5 kg	ks.	Hele året
14266584		Bønner Broad hestebønner	4 kg	ks.	Hele året
14296475	Ø	Bønner flade	10 x 250 g	ps.	Hele året
34290958		Bønner flade	4 kg	ks.	Hele året
14046865		Bønner nippede	4 x 500 g	bk.	Hele året

46 GRØNTSAGER



CHILI



CITRONGRÆS



FENNIKEL



GLASKÅL



GRÆSKAR



GRØNKÅL



GULE BEDER



GULERØDDER

GRØNTSAGER 47

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
34247952		Chili grøn	8 x 350 g	bk.	Hele året
34249383		Chili grøn	3 kg	ks.	Hele året
13913786		Chili Habanero rød/gul	2 kg	ks.	Hele året
14305764	Ø	Chili mix	8 x 150 g	bk.	Hele året
13861261		Chili mix	8 x 350 g	bk.	Hele året
34245354		Chili rød	8 x 350 g	bk.	Hele året
14253010	Ø	Chili rød	1 kg	ks.	Hele året
34249390		Chili rød	3 kg	ks.	Hele året
34245262		Citrongræs, Thailand	8 x 50 g	bd.	Hele året
34258644	Ø	Fennikel	1-2 stk.	bk.	Hele året
13861322		Fennikel	8 x 1 bk. / 4-5 stk.	bk.	Hele året
34249352	Ø	Fennikel	5 kg	ks.	Hele året
34247846		Fennikel	5 kg	ks.	Hele året
14266416	Ø	Fennikel med top, Danmark	12 stk.	ks.	Juni - september
14331565		Fennikel mini med top, Danmark	4 x 750 g	bk.	Juni - september
14266393	Ø	Glaskål, Danmark	8 stk.	ks.	September - januar
14086359		Glaskål	20-25 stk.	ks.	Hele året
34253410		Græskar Halloween	1 stk.	stk.	Oktober
13798512	Ø	Græskar Hokkaido	8-10 x 1 stk. / 500-700 g	stk.	Hele året
34253021		Græskar Hokkaido, Danmark	8-10 x 1 stk.	stk.	August - oktober
34258651	Ø	Grønkål, Danmark	6 x 400 g	bk.	Oktober - februar
34247556		Grønkål, Danmark	6 x 400 g	ps.	Oktober - februar
14039201		Grønkål, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - februar
14393259	Ø	Grønkål rød, Danmark	6 x 400 g	bk.	Oktober - februar
14039218		Grønkål rød, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - februar
14426124	Ø	Gule beder, Danmark	10 x 1 kg	ps.	Oktober - marts
14077081		Gule beder, Danmark	10 x 1 kg	bk.	Oktober - marts
14426131	Ø	Gule beder, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - marts
34248447		Gule beder, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - marts
14331619		Gule beder mini med top, Danmark	4 x 750 g	bk.	August - oktober
14024108	Ø	Gulerødder	10 x 1 kg	ps.	Hele året
34247020		Gulerødder	15 x 1 kg	ps.	Hele året
34258163	Ø	Gulerødder	10 kg	sæk	Hele året
34248454		Gulerødder gule, Danmark	5-6 kg	ks.	Oktober - marts
34248461		Gulerødder hvide, Danmark	5-6 kg	ks.	Oktober - marts
34247013		Gulerødder jævne, Danmark	10 kg	sæk	August - maj
14281105		Gulerødder jævne, udenlandsk	9 kg	ks.	Maj - august
34247006		Gulerødder med top, Danmark	10 x 1 bd.	bd.	August - oktober
13896423		Gulerødder mini med top	4 x 1 kg	bk.	Hele året
34249529		Gulerødder mini med top	3 kg	ks.	Hele året
14258459		Gulerødder Mix, Danmark	12 x 1 kg	ps.	Oktober - marts
13836436		Gulerødder Mix hvide, orange, gule og violette, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - marts
14403286		Gulerødder røde, Danmark	5-6 kg	ks.	Oktober - marts
13818685	Ø	Gulerødder snack, Danmark	15 x 250 g	ps.	Hele året
34261361		Gulerødder snack, Danmark	15 x 250 g	ps.	Hele året
14069048		Gulerødder snack, Danmark	6 kg	ks.	Hele året
34248478		Gulerødder sorte, Danmark	5-6 kg	ks.	Oktober - marts
34248003		Gulerødder store, Danmark	10 kg	sæk	August - oktober
34248089		Gulerødder violette, Danmark	5-6 kg	ks.	Oktober - marts

48 GRØNTSAGER



HVIDKÅL



HVIDLØG



INGEFÆR



JORDSKOKKER



KARTOFLER

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
34244722		Hvidkål	6 x 1 stk.	stk.	Juli - april
34258514	Ø	Hvidkål	8 x 1 stk.	stk.	Juli - april
34258132	Ø	Hvidløg	10-20 x 100-150 g	net	Hele året
34247426		Hvidløg	20 x 500 g	net	Hele året
34253618		Hvidløg 1-fed Solo	8 x 250 g	bk.	Juli - april
14266485		Hvidløg friske	5 kg	ks.	Juli - april
34247532		Hvidløg i net	20 x 180-200 g	net	Hele året
14119514		Hvidløg løse	5 kg	net	Hele året
34249499		Hvidløg pillede	6-10 x 1 kg	pk.	Hele året
34258736	Ø	Ingefær	125 g	bk.	Hele året
13862473		Ingefær	4 x 500 g	bk.	Hele året
14319594		Ingefær	2 kg	ks.	Hele året
14403293	Ø	Jordskokker, Danmark	8 x 500 g	bk.	September - marts
14160271		Jordskokker, Danmark	8 x 750 g	ps.	September - marts
14110573	Ø	Jordskokker, Danmark	5 kg	ks.	September - marts
34248515		Jordskokker	5 kg	ks.	Hele året
34246313		Kartofler	2 kg	ps.	Hele året
14318672		Kartofler 0-25 mm vaskede, Danmark	7 kg	ks.	Juni - juli
34246382		Kartofler 17-35 mm, Marokko	15 kg	ks.	Marts - juni
34246399		Kartofler 40-60 mm, Danmark	10 kg	sæk	Oktober - juni
34246344		Kartofler Asparges, Danmark	12 x 1 kg	bk.	Oktober - april
14073472		Kartofler Asparges vaskede, Danmark	7 kg	ks.	Oktober - april
13758943	Ø	Kartofler bage	10 x 2 kg	ps.	Hele året
34258842	Ø	Kartofler bage	10 kg	ks.	Hele året
14317439		Kartofler bage	15 kg / 60 stk.	ks.	Hele året
34246351		Kartofler bage, Danmark	2 kg	ps.	Hele året
34243565		Kartofler bage 60-80 mm, Danmark	15 kg	sæk	Juni - juli
13742461		Kartofler bage Big Grillers	15 kg / 50 stk.	ks.	Hele året
34246542		Kartofler bage Maris Piper	15 kg / 60 stk.	ks.	September - juni
14181153		Kartofler Blå	10 kg	ks.	Hele året
14396052	Ø	Kartofler Blå Congo	5 kg	ks.	September - juni
34246498		Kartofler fiske små, Danmark	12 x 1 kg	ps.	Oktober - juni
34246603		Kartofler Grenalje 28-35 mm, Frankrig	10 kg	ks.	Maj - juni
14275982		Kartofler nye 15-30 mm, Frankrig	14 kg	ks.	Maj - juni
14269639		Kartofler nye 35-55 mm, Frankrig	14 kg	ks.	Maj - juni
14267628		Kartofler nye, Danmark	7 kg	ks.	Juni - juli
34246290		Kartofler nye, Danmark	10 kg	ks.	Juni - juli
34246856		Kartofler nye 35-40 mm, Danmark	10 kg	sæk	Juni - juli
34246320		Kartofler nye 40-60 mm, Danmark	10 kg	ks.	Juni - juli
34246504		Kartofler nye med jord, Danmark	10 x 1 kg	ps.	Juni - juli
14181160		Kartofler røde	10 kg	ks.	September - juni
13758899	Ø	Kartofler små, Danmark	10 x 750 g	bk.	Oktober - juni
34253533		Kartofler søde	8 x 1 kg	ps.	Hele året
14463242	Ø	Kartofler søde	6 kg	ks.	Hele året
34243558		Kartofler søde	6 kg	ks.	Hele året
34258828	Ø	Kartofler vaskede	10 x 1 kg	ps.	Juni - juli
34246474		Kartofler vaskede 28-38 mm, Danmark	7 kg	ks.	September - marts
34258859	Ø	Kartofler vaskede 28-40 mm, Danmark	7 kg	ks.	September - marts
34258811	Ø	Kartofler vaskede 30-55 mm, Danmark	10 kg	sæk	September - marts
14068867		Kartofler Æggeblomme, Danmark	10 kg	ks.	Oktober - april
14396014	Ø	Kartofler Æggeblomme, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - april

50 GRØNTSAGER



KINAKÅL



KINARADISER



KNOLDSELLERI



KÅLRABI



LAKRIDSROD



LØG



MAJROER



MAJSKOLBER



OKRA



PAK CHOY



PALMEKÅL



PASTINAK

GRØNTSAGER 51

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14508486		Kinakål	9 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245057		Kinakål, Danmark	6 x 1 stk.	stk.	Maj - oktober
34245217		Kinaradiser	15 x 1 stk.	stk.	Hele året
34252222		Kinaradiser	12 kg / 15 stk.	ks.	Hele året
34258538	Ø	Knoldselleri	8 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247129		Knoldselleri	8-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34253731		Knoldselleri med top	1 x 5 stk.	bd.	Juli - oktober
34258613	Ø	Kålrabi, Danmark	1 stk.	stk.	September - marts
34247082		Kålrabi, Danmark	7-10 x 1 stk.	stk.	September - marts
34253458		Lakridsrod	1 kg	ps.	Hele året
34258101	Ø	Løg	10-15 x 1 kg	ps.	Hele året
34246986		Løg	1 kg	ps.	Hele året
34258118	Ø	Løg 60/80 mm	10 kg	ks.	Hele året
34247051		Løg 60/80 mm	10 kg	sæk	Hele året
34244654		Løg Bananskalotte	10 x 500 g	ps.	Hele året
34244661		Løg Bananskalotte	5 kg	ks.	Hele året
14067396		Løg Borettane (flade)	5 kg	ps.	Hele året
14252235		Løg med top	10-12 x 1 bd. / 5 stk.	bd.	Hele året
13862800		Løg Salat	8 x 1 kg / 6-7 stk.	bk.	Hele året
14180989	Ø	Løg Skalotte	10 x 250 g	net	Hele året
13839444		Løg Skalotte	10 x 500 g	ps.	Hele året
13759018	Ø	Løg Skalotte	5 kg	sæk	Hele året
34246962		Løg store [slagterløg]	10 kg	sæk	Hele året
13922177		Majroer	5 kg	ks.	Hele året
34247358		Majs mini	12 x 125 g	bk.	Hele året
34245859		Majskolber, Danmark	30 x 1 stk.	stk.	Juli - oktober
14355622	Ø	Majskolber, Danmark	20 stk.	ks.	Juli - oktober
14095542		Okra	4 x 500 g	ps.	Hele året
34280690		Pak Choy Shanghai	8 kg	ks.	Hele året
14039195		Palmekål, Danmark	5 kg	ks.	Oktober - december
34257951	Ø	Pastinak	8 x 500 g	ps.	August - april
34247693		Pastinak	12 x 750 g	bk.	August - april
34257968	Ø	Pastinak	5 kg	ks.	August - april
34248041		Pastinak	5 kg	ks.	August - april
14331541		Pastinak mini med top, Danmark	4 x 750 g	bk.	Juli - september

52 GRØNTSAGER



PEBER



PEBERROD



PERLELØG



PERSILLEROD



PORRER



PYNTEGRÆSKAR



RABARBER



RADISER



ROMANESCOKÅL



ROSENKÅL

GRØNTSAGER 53

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
34258019	Ø	Peber grøn	8 x 1-2 stk.	bk.	Hele året
34280065		Peber grøn	8 x 400 g	ps.	Hele året
34257975	Ø	Peber grøn	5 kg	ks.	Hele året
34280096		Peber grøn	5 kg	ks.	Hele året
34257944	Ø	Peber gul	8 x 1-2 stk.	ps.	Hele året
34280058		Peber gul	8 x 400 g	ps.	Hele året
34257982	Ø	Peber gul	5 kg	ks.	Hele året
34280089		Peber gul	5 kg	ks.	Hele året
34245347		Peber orange	8 x 400 g	ps.	Hele året
34246740		Peber orange	5 kg	ks.	Hele året
34258002	Ø	Peber rød	8 x 1-2 stk.	ps.	Hele året
34280041		Peber rød	8 x 400 g	ps.	Hele året
34257999	Ø	Peber rød	5 kg	ks.	Hele året
34280072		Peber rød	5 kg	ks.	Hele året
13758967	Ø	Peber rød snack	10-12 x 2 stk.	ps.	Hele året
34253601		Peber rød snack	10-12 x 500 g	bk.	Hele året
14096716		Peber rød snack	5 kg	ks.	Hele året
14296437	Ø	Peber snack mix rød/gul	8 x 2 stk.	ps.	Hele året
14195815		Peber snack mini	12 x 140 g	bk.	Hele året
34280416		Pebermix	8 x 400 g	ps.	Hele året
34253298		Pebermix 3 farver	5 kg	ks.	Hele året
14339110		Pebermix mini	3 kg	ks.	Hele året
34247938		Peberrod, Danmark	10 x 50 g	stk.	Hele året
34248805		Peberrod hel, Danmark	1 kg	ps.	Hele året
14351730		Perleløg	8 x 250 g	bk.	August - september
34258170	Ø	Persillerod	6 x 400 g	bk.	August - april
34247914		Persillerod	6 x 750 g	bk.	August - april
13761554	Ø	Persillerod	1 kg	ps.	August - april
13759087	Ø	Persillerod	5 kg	sæk	August - april
34248058		Persillerod	5 kg	ks.	August - april
14331664		Persillerod med top	10 x 1 bdt.	bdt.	August - april
34258200	Ø	Porrer	10-12 x 2-3 stk.	bdt.	Hele året
34247150		Porrer	10 x 1 bdt.	bdt.	Hele året
34260456	Ø	Porrer	5 kg	sæk	Hele året
34244647		Porrer	5 kg	sæk	Hele året
34248416		Pyntegræskar	30 stk.	ks.	Oktober - december
14281938	Ø	Rabarber	12 x 1 bdt.	bdt.	April - oktober
14025426		Rabarber	6 kg	ks.	Hele året
34247464		Rabarber, Danmark	8 x 1 bdt.	bdt.	April - oktober
34245422		Radiser i pose	20 x 125 g	ps.	Hele året
34245187		Radiser med top	12 x 1 bdt.	bdt.	Hele året
14281877		Radiser med top, Danmark	12 bdt.	ks.	Hele året
34244890		Radiser skåret i top og bund	10 x 1 kg	ps.	Hele året
14395987	Ø	Romanescokål, Danmark	8 x 1 bk. / 1-2 stk.	bk.	Juli - oktober
14438134	Ø	Romanescokål, Danmark	8-10 stk.	stk.	Juli - oktober
34248386		Romanescokål	6-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247167		Rosenkål	10 x 500 g	bk.	November - marts
34247303		Rosenkål	5 kg	ks.	November - marts

54 GRØNTSAGER



RÆDDIKER



RØDBEDER



RØDKÅL



RØDLØG



SALAT

GRØNTSAGER 55

grøntsager

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14468995	Ø	Ræddiker røde, Danmark	10 x 500 g	bk.	September - maj
14136177		Ræddiker røde, Danmark	5 kg	ks.	September - maj
34258606	Ø	Rødbeder	10-14 x 1 kg	bk.	August - april
34247075		Rødbeder	7-10 x 1,5-2 kg	ps.	August - april
34258590	Ø	Rødbeder	5 kg	sæk	August - april
34248522		Rødbeder	5 kg	ks.	August - april
14331688		Rødbeder med top	10 x 1 bdt.	bdt.	Juli - september
14331596		Rødbeder mini med top, Danmark	4 x 750 g	bk.	Juli - september
34247181		Rødkål	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34258521	Ø	Rødkål	8 x 1 stk.	stk.	Hele året
34258125	Ø	Rødløg	15 x 750 g	bk.	Hele året
34247044		Rødløg	20 x 1 kg	net	Hele året
34258187	Ø	Rødløg	10 kg	ks.	Hele året
34247099		Rødløg	10 kg	ks.	Hele året
14324765		Rødløg med top	12 x 1 bdt. / 3 stk.	bdt.	Hele året
13798710	Ø	Salat Babyspinat	8 x 100 g	bk.	Hele året
34243923		Salat Babyspinat	12 x 100 g	ps.	Hele året
14110641		Salat Babyspinat	2 x 500 g	ps.	Hele året
14253058	Ø	Salat Babyspinat	1 kg	ks.	Hele året
14409776		Salat Babyspinat vasket	2 x 500 g	ps.	Hele året
34253496		Salat Bulls Blood	12 x 100 g	bk.	Hele året
14121937		Salat Bulls Blood	1 kg	ks.	Hele året
34248508	Ø	Salat Crisp mix	2 x 500 g	ps.	Hele året
34244807		Salat Feld	12 x 100 g	ps.	Hele året
34244036		Salat Feld	1 kg	ks.	Hele året
34244784		Salat Frillice	8 stk.	ks.	Hele året
34244777		Salat Frillice i box	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248676	Ø	Salat Frillice/ærtesalat	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245170		Salat Frisee	8-12 x 1 stk.	stk.	Hele året
34244821		Salat Hjerter	8-10 x 2 stk.	bk.	Hele året
13759070	Ø	Salat Hjerter/Miniromaine	10 x 2 stk.	bk.	Hele året
34245033		Salat Hoved	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34244951		Salat Hoved	8 stk.	ks.	Hele året
34258323	Ø	Salat Iceberg	10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245040		Salat Iceberg	10 x 1 stk.	stk.	Hele året
14163890		Salat Issalat	1 kg	ks.	Hele året
34245392		Salat Jule	14 x 300 g	bk.	Hele året
34258293	Ø	Salat Krøl grøn	6 x 1 stk.	ps.	Hele året
34245071		Salat Krøl grøn i box	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248652	Ø	Salat Lollo Bionda	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245255		Salat Lollo Bionda	8 stk.	ks.	Hele året
34245095		Salat Lollo Bionda i box	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34248669	Ø	Salat Lollo Rosso	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245064		Salat Lollo Rosso i box	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
34245248		Salat Lollo Rosso i pose	8 stk.	ks.	Hele året
34245330		Salat Mangold rødbede	12 x 100 g	bk.	Hele året
34254141		Salat Mangold rødbede	1 kg	ks.	Hele året
14076244	Ø	Salat Mix	1 kg	ks.	Hele året
34244838		Salat Mix	8 stk.	ks.	Hele året
34254127		Salat Mix mini	12 x 100 g	bk.	Hele året

56 GRØNTSAGER



SALAT



SAVOYKÅL



SKORZONERRØDDER



SOMMERKÅL



SPIDSKÅL



SPINAT



SPIRER



SPRINGLØG



SQUASH



SUGAR SNAPS

GRØNTSAGER 57

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14110634		Salat Mix mini	2 x 500 g	ps.	Hele året
14409752		Salat Mix mini vasket	2 x 500 g	ps.	Hele året
34245668		Salat Mizuna grøn	12 x 100 g	stk.	Hele året
34254134		Salat Mizuna grøn	1 kg	ks.	Hele året
13979577		Salat Mizuna rød	12 x 100 g	bk.	Hele året
13861308		Salat Radicchio	8 x 1 stk.	bk.	Hele året
34244760		Salat Radicchio	7-9 stk.	ks.	Hele året
14099311	Ø	Salat Romaine	8 x 1 stk.	stk.	Hele året
34244753		Salat Romaine	8 x 1 stk.	stk.	Hele året
14381812	Ø	Salat Rucola	8 x 100 g	bk.	Hele året
34245736		Salat Rucola	12 x 100 g	ps.	Hele året
14133473		Salat Rucola	2 x 500 g	ps.	Hele året
14381829	Ø	Salat Rucola	1 x 1 kg	ks.	Hele året
14409769		Salat Rucola vasket	2 x 500 g	ps.	Hele året
34245224		Salat Rød Egeblad	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
13830151		Salat Tat Soi	12 x 100 g	bk.	Hele året
13830366		Salat Tat Soi	1 kg	ks.	Hele året
14038525	Ø	Savoykål	8 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247242		Savoykål	6 x 1 stk.	stk.	Hele året
13894313		Skorzonerrødder	5 x 1 kg	bd.	Hele året
14324772	Ø	Sommerkål, Danmark	8 x 1 stk.	stk.	Maj - oktober
14305788		Sommerkål, Danmark	8 x 1 stk.	stk.	Maj - oktober
14030628	Ø	Spidskål	8-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34247198		Spidskål	8-10 x 1 stk.	stk.	Hele året
34253151		Spinat storbladet	5 kg	ks.	Hele året
34245699	🌱	Spirer Azuki, Danmark	4 x 200 g	bk.	Hele året
34253465	🌱	Spirer Azuki, Danmark	1 kg	ps.	Hele året
34245705	🌱	Spirer Baby, Danmark	4 x 150 g	bk.	Hele året
14384806	🌱 Ø	Spirer Baby, Danmark	6 x 500 g	ps.	Hele året
34253489	🌱	Spirer Baby, Danmark	1 kg	ps.	Hele året
34253472	🌱	Spirer Broccoli, Danmark	4 x 50 g	ps.	Hele året
34253267	🌱	Spirer Bønne, Danmark	4 x 150 g	bk.	Hele året
14384783	🌱 Ø	Spirer Bønne, Danmark	3 x 1 kg	ps.	Hele året
34252215	🌱	Spirer Bønne, Danmark	1 kg	ps.	Hele året
14155499	🌱	Spirer Hvidløg, Holland	4 x 50 g	bk.	Hele året
34244579	🌱	Spirer Lucerne, Danmark	4 x 70 g	ps.	Hele året
14384790	🌱 Ø	Spirer Lucerne, Danmark	4 x 500 g	ps.	Hele året
34245712	🌱	Spirer Lucerne, Danmark	500 g	ps.	Hele året
34245651	🌱	Spirer Løg små, Danmark	4 x 50 g	bk.	Hele året
34245729	🌱	Spirer Mix, Danmark	4 x 150 g	bk.	Hele året
34245644	🌱	Spirer Sukkerærteskud, Danmark	4 x 70-100 g	bk.	Hele året
34245590	🌱	Spirer Rødbede, Holland	8 x 50 g	bk.	Hele året
14272899	Ø	Springløg	6 x 1 bdt.	bd.	Hele året
34247365		Springløg	14 x 1 bdt.	bd.	Hele året
13759063	Ø	Squash grønne	6 x 2 stk.	bk.	Hele året
13861223		Squash grønne	7-8 x 2 stk.	bk.	Hele året
34260418	Ø	Squash grønne	5 kg	ks.	Hele året
34247433		Squash grønne	5-6 kg / 12-16 stk.	ks.	Hele året
13861254		Squash gule	7 x 2 stk.	bk.	Hele året
34247648		Sugar snaps	4 x 500 g	bk.	Hele året

58 GRØNTSAGER



SUKKERÆRTER



SØLVBEDER



TOMATER



ÆRTER



ÆRTESKUD

GRØNTSAGER 59

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
13861339		Sukkerærter	4 x 500 g	bk.	Hele året
13787271		Sølvbeder	8 kg	ks.	Hele året
34258552	Ø	Tomater	10 x 500 g	bk.	Hele året
34245002		Tomater	10 x 500 g	bk.	Hele året
34258460	Ø	Tomater	5 kg	ks.	Hele året
13758806	Ø	Tomater, Danmark	5 kg	ks.	Maj - september
14068379		Tomater 47/57	6 kg	ks.	Hele året
34253090		Tomater 47/57, Danmark	6 kg	ks.	Hele året
14068416		Tomater 57/67	6 kg	ks.	Hele året
34244944		Tomater 57/67, Danmark	6 kg	ks.	Maj - september
34246689		Tomater Blomme	4 kg	ks.	Hele året
13877996		Tomater Bøf	8 x 1,4 kg	bk.	Hele året
34248782		Tomater Bøf	7 kg	ks.	Hele året
14456367	Ø	Tomater Bøf Rebellion	4,5 kg / 25 stk.	ks.	Hele året
34258569	Ø	Tomater Cherry	9 x 250 g	bk.	Hele året
34280027		Tomater Cherry	9 x 250 g	bk.	Hele året
34244913		Tomater Cherry	4 kg	ks.	Hele året
14318634	Ø	Tomater Cherry, Danmark	10 x 200 g	bk.	Maj - september
34245019		Tomater Cherry, Danmark	9 x 250 g	bk.	Maj - september
34244876		Tomater Cherry gule	9 x 250 g	stk.	Hele året
14136030	Ø	Tomater Cherry mix	10 x 300 g	bk.	Hele året
14261732		Tomater Cherryblomme	6 x 250 g	bk.	Hele året
14456404	Ø	Tomater Cherryblomme	3 kg	ks.	Hele året
34291009		Tomater Cherrydattel San Marzano	3 kg	ks.	Hele året
14261114		Tomater Cherrydattel San Marzano, Danmark	3 kg	ks.	Maj - september
13758776	Ø	Tomater Cocktail, Danmark	9 x 250 g	bk.	Maj - september
14318641	Ø	Tomater Cocktail, Danmark	3 kg	ks.	Maj - september
34244852		Tomater Cocktail på stilk	3 kg	ks.	Hele året
14515477		Tomater Duehjerte	3 kg	ks.	Hele året
13896348		Tomater gule på stilk	5 kg	ks.	Hele året
14067372		Tomater kalvehjerte	3 kg / ca. 18-22 stk.	ks.	Hele året
14318658	Ø	Tomater Kumato, Danmark	5 kg	ks.	Maj - september
14067389		Tomater Mix Saveol, Frankrig	3,5 kg	ks.	Hele året
13896317		Tomater orange på stilk	5 kg	ks.	Hele året
14456398	Ø	Tomater på stilk røde	5 kg	ks.	Hele året
34244869		Tomater på stilk røde	5 kg	ks.	Hele året
14290046		Tomater Tomberries, Holland	8 x 125 g	bk.	Hele året
13758851	Ø	Tomater Wild Wonders	6 x 200 g	bk.	Hele året
34248874		Tomater Wild Wonders	3 kg	ks.	Hele året
13984946	Ø	Ærter	10 x 250 g	bk.	Hele året
34244586		Ærter	6 kg	ks.	Hele året
13921347		Ærteskud, Danmark	4 x 50 g	bk.	Hele året
13921255		Ærteskud, Danmark	1 kg	ks.	Hele året

TOMATGUIDE

Tomater smager fantastisk og vi spiser dem mere og mere som snacks, bruger dem i salater og selv i cocktails bliver de brugt... Tomatguiden giver et indblik i tomaternes form, farve og anvendelse.



Klassisk rund tomat...

Stor rund rød tomat med en mild smag. Kødet er opdelt i flere rum og er derfor let at skære i skiver. Den egner sig godt til burger, sandwich og i tomatsalat. Fås med stilk og kan i perioder fås som både gul og orange.



Blommetomat...

Oval tomat med kraftig smag og sprød skræl. God i salater som halve og i børnenes madpakker.



Cocktailtomat...

En lidt mindre rund tomat der smagsmæssigt er sødere end de klassiske store tomater men alligevel ikke så kraftfuld i smagen som cherrytomaten. Cocktailtomaten har sin helt egen syrlighed og sætter prikken over i'et i enhver salat.



Cherrytomat...

Lille rund tomat som svarer til en mundfuld og derfor kan nydes hele, hvorved den bevarer saft og kraft. Mange børns favorit idet den har en vis sødme. Fås i rød og gul.



Snack-, Cherryblomme- og Cherrydaddeltomat...

er alle navne der dækker over en række sorter af små mundrette tomater. Fælles for dem alle er den søde, krydrede tomatmag og det faste kød. Sorterne kan være mere eller mindre aflange. Heraf er San Marzano en af de mest populære sorter.



Multifarvede tomater...

Orange, gule, sorte og stribede. Det festlige indslag i salaten eller på et grillspyd sammen med peberfrugter osv.



Bøftomat...

er en særlig stor og fast tomat. På grund af både størrelse og fasthed er den specielt velegnet i burger og sandwich.



Coeur de Boeuf (Kalvehjertetomater, Tyrehjertetomater)...

er en stor riflet tomat. Skæres den i skiver på tværs opstår et fint blomsterlignende mønster. Den er derfor flot som dekoration på fade eller i en traditionel tomatsalat. Smagen er mild.



Grønne tomater...

er umodne tomater. Bruges især til syltning men kan også steges.



Stilktomater...

De fleste tomat-sorter forhandles også som stilktomater. Det vil sige at tomat-klasen klippes af planten og stilken forbliver på tomaten til den skal spises. Udover at det ser flot ud giver det en skøn duft, som stod man midt i gartneriet.



Tomberries...

er et varemærke for en ualmindelig lille hollandsk tomat-sort på kun 0,5-1 cm. Tomberries har en god sødme. Fås i både rød og gulorange.

**Vinter
halvåret**
De Kanariske Øer

**Dansk
sæson**
Maj - september

Tips om tomaten

Opbevaring, tørring & konservering...

Opbevaring

Tomater opbevares tørt ved 12-16°. Tomater skal spises når de har en stuetemperatur på omkring 15-25°, så smager de bedst. Tomater bør ikke opbevares i køleskabet, da det vil gå ud over smagen.

En fuldmoden tomat med helt skind kan holde sig ca. en uge på et køligt sted. Hvis tomaterne er ved at blive overmodne, så giv dem et opkog og frys dem ned.

Tørring i ovnen

Det tager lang tid at tørre tomater i ovnen, men resultatet er utroligt lækkert. Det er vigtigt at 94% af det vand som tomaten indeholder fordamper, så holder de længere. Bag tomaterne ved 100-150° i 4-10 timer afhængig af mængden og størrelse på tomaterne.

Husk at åbne ovnlågen i begyndelsen, så dampen kan komme ud. Når der er gået ca. 4 timer har tomaterne en svampet konsistens. Kom de tørrede tomater i et steriliseret glas med jomfruolivenolie. Tomater kan holde sig i en måned i køleskabet. Hvis du vil opbevare dem længere skal du tilsætte konserveringsmiddel. Blommetomater er gode til tørring på grund af deres lave vandindhold.

Konservering på glas

Når tomaterne skal henkoges, skal du dele dem i halve eller prikke dem med en gaffel. Glas, låg og gumming steriliseres med kogende vand i 10 minutter. Opvarm væden tomaterne skal være i. Chutney varmes op til kogepunktet. Tilsæt 2 spsk. citronsaft fra flaske til det steriliserede sylteglas.

Hæld den færdige chutney i de steriliserede glas. Kom glassene i et varmt vandbad, og varm vandet op til kogepunktet. Sæt låg på glassene, og lad dem stå i vandbadet i 45 min. Lad glassene afkøle i mindst 12 timer. Tryk på låget med tommelfingrene. Giver det efter, er der en utæthed og glassets indhold skal spises inden for en uge. Låget skal kun svært kunne rykkes fra side til side.

Kålguide

Kål er noget af det sundeste man kan putte i munden. De er sprængfyldt med fibre og vitaminer. Og så er de tilmeldt et billigt måltid. Brug dem ikke kun stuvet eller kogt. Kål er en forfriskende vitaminbombe med uendelige anvendelsesmuligheder.



Broccoli...

er vundet meget frem de senere år efterhånden som vi bliver mere bevidste om vores sundhed. Kålen indeholder nemlig mange forskellige vitaminer og nogle mener desuden, at den kan forebygge visse kræfttyper og hjertekarsygdomme. Broccoli, som består af en masse bittesmå mørkegrønne blomsterknopper, har en mild smag der minder om asparges. Derfor kaldte man i gamle dage kålen for aspargeskål. Den kan spises rå (i små buketter), dampet eller kogt. Den kan gratineres, bages i tærter eller steges i wok.

Oprindelse: Tyskland, Spanien, Italien

Sæson: Hele året



Hvidkål...

er en af de mest kendte kål herhjemme. I gamle dage udgjorde stuvet hvidkål sammen med frikadeller et billigt nærende måltid. Den var tilmed nem at dyrke. I dag bruges hvidkål til mange andre ting. Rå og fintsnittet i råkost med gulerødder, æbler og rosiner eller i coleslaw med gulerødder og mayonnaisedressing. Lynstegt til wokretter og til kåldolmer. De første sommerhvidkål er mere grønne i bladene og smagen er mildere end senere på sæsonen hvor kålen bliver lysere, bladene kraftigere og smagen stærkere.

Oprindelse: Danmark, Tyskland

Sæson: Hele året



Rødkål...

Ligesom hvidkål består rødkål af store kraftige blade der sammen danner et stort og fast kålhoved. Smagen er lidt skarpere end hvidkål. Hvor hvidkål spises mere jævnt året igennem, topper forbruget af rødkål i december. For kogt rødkål hænger uundgåeligt sammen med juleand og flæskesteg. Til gengæld er den, helt ufortjent, en overset kål resten af året. Et forfriskende pust til julemenuen kunne være en frisk rødkålssalat af fintsnittet rødkål, appelsin, dadler og valnødder. Den er i øvrigt også glimrende resten af året. Kålen fungerer også fint i en coleslaw i stedet for hvidkål. Udover at tilføre retten farve menes rødkål også at virke forebyggende mod kræft på ligefod med f.eks. blåbær. Sæsonens første rødkål kaldes sommerrødkål og har lettere blade der danner et knapt så fast hoved. Smagen er desuden mildere.

Oprindelse: Danmark, Tyskland

Sæson: Hele året



Glaskål (Knudekål)...

De lysegrønne glaskål ligner med sine »antenner« (bladstængler) noget der stammer fra det ydre rum. Så snart stænglerne er skåret af, ser kålen langt mindre farlig ud. Under dens lysegrønne ydre gemmer sig et glasagtigt kød med mange anvendelsesmuligheder f.eks. rå, kogt, stuvet eller i tern stegt på panden. Den er også fortrinlig i en salatbuffet enten revet eller i tern. Glaskål er også rigtig god sammen med mælkeprodukter, f.eks. som en glaskål-tzatziki. Smagen er sød og let kålagtig.

Oprindelse: Italien, Tyskland

Sæson: Hele året



Rosenkål...

er nok den mest udsældte i kålfamilien på grund af dens bitre og stærke lugt og smag. Tilberedes den nænsomt kan oplevelsen til gengæld blive positiv. Rosenkål er små rosenformede hoveder (deraf navnet) på 3 cm og opefter, som vokser som sideknopper på en lang »stok«. Fra september dukker de danske rosenkål op i handlen. Allerbedst er de dog når de har fået den første nattefrost. Rosenkål kan koges hele, steges i kvarte, eller skives fint og bruges i salater, gerne sammen med appelsiner eller anden frugt. En honningdressing eller anden sød dressing klæder den bitre kål.

Oprindelse: Danmark, Holland

Sæson: November - marts



Blomkål...

er et hvidt kålhoved bestående af bittesmå blomsterknopper. Den kan lynsteges (brækket i små buketter), gratineres, dampes, koges og blendes til brug i suppe. Eller rå i små buketter i en salat. Smagen er sød og nøddeagtig. De senere år er også lilla og orange blomkål vundet frem. Interessen skyldes især farven, da smagen er den samme. Den lilla menes dog også at have en gavnlig virkning på vores helse da farven fremkommer af stoffet anthocyanin (en type antioxidant) som også findes i rødkål. Farven kan falme en anelse ved kogning.

Oprindelse: Danmark, Italien

Dansk sæson: Juli - oktober



Spidiskål...

minder i farve og smag om hvidkål og anvendelsesmulighederne er da også meget ens. Spidiskål kendes på dens kegleform. Bladhovedet er mere løst end hvidkål. Smagen er sød og mild. Spidiskål er velegnet både rå, dampet, lynstegt, blancheret osv. De første sommerspidiskål er fine lysegrønne og så milde i smagen at de sagtens kan erstatte salat. Den danske sæson strækker sig fra juni til september. Resten af året importeres den fra blandt andet Spanien, Holland og Italien.

Oprindelse: Danmark, Spanien, Holland, Italien

Sæson: Hele året



Pak choy...

er en asiatisk kåltype der i både smag og udseende minder lidt om sølvbeder. Smagen er let bitter og sprød med en let kålsmag. Den kan både anvendes rå, dampet og lynstegt. Brug den i wok, supper eller frisk i salater.

Oprindelse: Holland

Sæson: Hele året



Romanesco...

Den smukke grønne blomkål med fine spidser ligner en gensplejsning, men faktisk er det en afgrøde der har været dyrket i mange hundrede år. Den anvendes rå, stegt, dampet eller kogt, på samme måde som man ville bruge broccoli eller blomkål. Ligesom disse produkter er det også blomsterknopperne der udgør kálhovedet og smagen er en mellemting mellem de to produkter.

Oprindelse: Frankrig, Spanien

Sæson: Hele året



Kinakål...

havde sin storhedstid herhjemme i 80'erne, hvor den erstattede salat både i rejecocktails, burger og salatskålen. Men kålen kan meget mere. Brug den i varme asiatiske retter f.eks. supper eller wokretter. Kinakål smager lidt sennepsagtigt men meget mildt og sødt.

Oprindelse: Danmark, Portugal

Dansk sæson: Maj - oktober



Grønkål...

er store krusede blade der aldrig kommer til at danne hoveder. Traditionelt har den været brugt til grønlangkål men nu bliver den mere og mere brugt frisk og finthakket som tilbehør i stedet for salat. Eller blancheret som tilbehør til kødretter.

Dansk sæson: Oktober - februar



Savoy...

består af store krusede blade der sammen danner et lettere, lidt løst kálhoved (sammenlignet med rød- og hvidkål). Farven er dyb grøn. De dekorative blade egner sig godt som pynt på fade, hvor man ellers ville have brugt bionda eller krølsalat. Savoy har en mildere smag end hvidkål men har ellers mange af de samme egenskaber. Den egner sig derfor godt snittet i en råkost eller i stedet for salat sammen med gulerødder, æbler, appelsiner, nødder og tørret frugt, stegt i wokretter eller dampet og brugt som indpakning af kåldolmer.

Oprindelse: Tyskland, Italien

Sæson: Hele året



Palmekål...

De krusede blågrønne blade minder lidt om grønkål, dog er bladfaconen anderledes tynd og lang. Planten kan minde lidt om en palme af udseende, deraf navnet. Palmekål er ikke meget udbredt herhjemme, på trods af at de danske vejrforhold er ideelle for dyrkning af denne kål, men sydpå f.eks i Italien bruges den meget i blandt andet supper. Smagsmæssigt læner den sig op ad både grønkål og spinat.

Dansk sæson: Oktober - december



Salatguide



Frillicesalat/ærtesalat...

er meget sprød og saftig. Den har en mild, sødlig smag der minder om ærter. Anvendes i salater og som pynt på grund af de kraftige, krusede blade.

Dansk sæson: Maj - oktober



Hjertesalat/miniromaine...

er en mini (hjertet af..) romainesalat. Det er et lille aflangt, kompakt hoved. De sprøde og saftige blade har en sød salatsmag som gør sig godt kombineret med bitre salater. Den er god i salatskålen men kan på grund af dens faste struktur også grilles eller braiseres.

Dansk sæson: Maj - oktober



Salathoved...

er den mest kendte salat og er både sprød og saftig med lysegrønne blade. Hovedsalat er den type salat, der traditionelt bliver brugt til bl.a. det danske smørrebrød.

Dansk sæson: Maj - oktober



Grøn krølsalat (grøn Egeblad)...

har dekorative krøllede blade som med lidt god vilje minder om krøllede egeblade. Smagen er mild og nøddeagtig. Krølsalat anvendes som pynt ved varme og kolde retter. Den er også god i salatskålen.

Dansk sæson: Maj - oktober



Icebergssalat...

er en fast salat med kraftige sprøde og lysegrønne blade med mild smag. Anvendes i salater.

Dansk sæson: Maj - oktober



Lollo Bionda...

Grøn krusbladet salat med mild krydret smag. Anvendes som pynt og velegnet til blandede salater.

Dansk sæson: Maj - oktober



Romainesalat...

Grøn salat med kraftige blade og meget sprød struktur. Smagen er kraftig og let nøddeagtig. Anvendes i diverse salater og som pynt samt i den klassiske Cæsar salat.

Dansk sæson: Maj - oktober



Frisee...

har tjavsede blade med en fyldig og aromatisk, men ganske bitter smag. Derfor er den bedst sammen med andre salater eller som pynt. Den danske salat er grøn, men den udenlandske bliver dyrket under andre forhold som gør den gul.

Dansk sæson: Maj - oktober



Lollo Rosso...

er en rød salattype, der har en sød, let krydret smag. Anvendes i salater og som pynt på både varme og kolde retter.

Dansk sæson: Maj - oktober



Radicchio (rødsalat)...

er en drivsalat med kraftige røde blade og hvide bladribber, der danner et fast hoved. Smagen kan være ret bitter. Anvendes som pynt eller i salater.

Sæson: Hele året



Julesalat...

fås hele året og har intet med traditionel dansk julemad at gøre. Salaten er udviklet i mørke, hvilket har frembragt de lyse, gule blade der danner det spidse og kompakte salathoved. Den kraftige, bitre smag kan alene være lidt for skarp. Bruges den i salater bør den fintsnittes og blandes med andre salattyper. Gerne serveret med en sød honningdressing. Salaten kan også bruges i varme retter, f.eks. stegt.

Sæson: Hele året



Rød Krøl (rød Egeblad)...

har dekorative krøllede blade som med lidt god vilje minder om krøllede egeblade. Smagen er mild og nøddeagtig. Krølsalat anvendes som pynt ved varme og kolde retter. Den er også god i salatskålen.

Dansk sæson: Maj - oktober

Spædsalater

Babyspinat...

er en spinat der er plukket før den er færdigudviklet. Smagen er mild. Babyspinat er ligesom spinat velegnet til stuvninger og varme retter men også et godt og sundt alternativ til andre salater.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Bulls Blood...

har en dyb rødlig farve der pynter og liver op i salatskålen. Den har en sød og delikat smag. Bulls blood er en variant af rødbedeblade.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Mizuna grøn...

minder meget i udseende om rucola, men smager ikke bittert som rucola. Mizunas milde smag gør den god både alene og i blandede salater. Den kan også bruges i wokretter, hvor den vendes i retten lige før servering.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Feldsalat...

smager mildt, let krydret og nøddeagtigt. Feldsalat kan stuves eller dampes. Den er god i supper og andre varme retter, men den fine nøddeagtige smag kommer især til sin ret i friske grønne salater.

Oprindelse: Danmark, Italien, Frankrig
Dansk sæson: Maj - oktober



Mizuna rød...

Mizunas milde og nøddeagtige smag gør den god både alene og i blandede salater. Den kan også bruges i wokretter hvor den vendes i retten lige før servering.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Tat soi (sennepsspinat)...

er en asiatisk raps art. Smagen er skarp og karakteristisk. Tat soi er specielt velegnet tilberedt i supper, wokretter eller som tilbehør til pastaretter.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Rucola...

har en skarp smag der leder tankerne hen på stærk sennep. Rucola er god i blandede salater og i varme retter som supper og saucer.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



Issalat...

er en flot og dekorativ småbladet salat, som vokser langs kysterne i Sydeuropa. For at beskytte sig mod udtørring dækker planten sig med bittesmå blærer af saltvand. Det er det der gør, at den glimrer som små iskrystaller. Issalat er sprød med en let saltet smag. Den anvendes frisk i salater eller varm f.eks. stuvet.

Oprindelse: Italien
Sæson: Hele året



Mangold...

er spæde rødbedeblade. De smager mildt af rødbeder men har en nøddeagtig eftersmag. Salaten med de røde stilke er dekorativ i en frisk grøn salat, men kan også bruges i varme retter, hvor den tilsættes lige før servering.

Oprindelse: Danmark, Italien
Dansk sæson: Maj - oktober



YDING GRØNT

din danske leverandør af bladgrønt

Medarbejderne og virksomheden

Rygraden i virksomheden er de ca. 60 meget engagerede medarbejdere. Yding Grønt er et gartneri, der er specialiseret i dyrkning, håndtering og pakning af babyleaves. Vi pakker og distribuerer salat alle ugens 7 dage hele året igennem. Yding Grønths markareal udgør ca. 170 ha. (1 ha. = 10.000 m²) eller ca. 200 fodboldbaner.

Produktion og import

Vi kan kun høste på egne marker ca. 6 måneder om året. Det er fra ca. sidst i april og indtil sidst i oktober. I vinterhalvåret importerer vi salaten fra flere gartnerkollegaer i Sydeuropa. De bor i Italien, Frankrig, Spanien og Portugal. På den måde kan vi levere frisk salat til vore kunder 52 uger om året.

Kvalitetssikringssystem og certificering

Kvaliteten i produkterne bliver kontrolleret jvf. vores kvalitetssikringssystem. Vores egen produktion i sommerhalvåret er ligesom den udenlandske salat i vinterhalvåret, certificeret efter GLOBAL G.A.P. standarden.

Hvad er babyleaves

Babyleaves er en betegnelse for små og helt unge blade af forskellige typer planter. Bladene har ved høst typisk en længde på 7-12 cm hvilket gør dem særdeles velegnet i salatskålen, i en sandwich, som bund til en forret eller som pynt på et fad eller en tallerken.

Der findes mange typer f.eks. rucola, spinat, mizuna, rød mizuna, ærteskud, små kålblade og rød mangold (rødbedblade).



ROD- OG KNOLDGRØNTSAGER GUIDE

Rod- og knoldgrøntsager er sund kost fyldt med vitaminer, mineraler og fibre, der er vigtige for fordøjelsen.



Gulerødder...

er gode på ethvert middagsbord eller i madpakken. Gulerødder skåret i fine strimler eller tynde bånd pynter også i salatskålen. Du kan også lave en råkost af revet gulerod, rosiner, nødder, hakket persille og citronsaft. Gulerødder kan koges til supper, steges i wokken, kommes i gryderetter, bages i ovnen eller dampes let. Især nye gulerødder med top er en lækkerbissen på grillen eller i ovnen. I dag fås gulerødder, udover den velkendte orange type, også i hvid, gul, rød, violet og sort. De anvendes på samme måde og er smagsmæssigt heller ikke meget anderledes.

Dansk sæson: August - maj

(farvede gulerødder: oktober - marts)



Kålrabi (kålroe)...

minder lidt af udseende om knoldselleri. Men den kan også være mere spids og lysegrøn eller lilla. Indeni er den hvid eller gullig. Smagen er mild og kålagtig. Roden kan både bruges rå, kogt eller stegt f.eks. som »pommes frites« eller mos sammen med kartofler og gulerødder.

Dansk sæson: September - marts



Skorzonerrod (fattigmandsasparges)...

er en sortbrun lang rod. Indeni er den hvid. Smagen er frisk, asparges- og nøddeagtig. Den spises ikke rå, men kan steges eller koges og bruges som tilbehør til kød, i supper eller sammenkogte retter. Ligesom mælkebøtter indeholder skorzonerrod en hvid klistret mælkesaft. Derfor skal den hurtigt lægges i vand tilsat citron eller eddike når den er skrællet. Så undgår man at den bliver brun. Det er en god idé også at anvende handsker når man arbejder med denne rod. Man kan også koge den før man skræller den.

Oprindelse: Belgien

Sæson: Hele året



Ræddiker...

fås både i hvide, røde og sorte. Formen varierer fra rund til aflang og kegleformet. Smagen er ligesom radise. Den bruges rå strimlet eller i stave i salatbaren eller kogt i gryderetter og supper.

Dansk sæson: September - maj



Persillerødder...

kan nemt forveksles med pastinak, men den er ikke så sød i smagen, og persillerod buer udad i toppen, hvor pastinak buer indad. Persillerod bruges ofte som smagsgiver og fyld i supper, gerne sammen med andre rodfrugter og kartofler. Den kan også bages, steges og friteres – dampes, glaseres og marineres.

Dansk sæson: Juli - september



Jordskokker...

Smagen i jordskokker er meget speciel. Som rå smager den nærmest nøddeagtig, og som tilberedt er smagen sødlig og lidt bitter. Jordskokken kan spises revet og rå i salat, eller kogt som alternativ til kartofler. Den kan også bages i ovn eller koges og blendes til puré eller suppe.

Oprindelse: Frankrig

Sæson: September - marts



Kinaradiser (Japanræddiker)...

er en forædling af ræddike og meget brugt i Kina og Japan. Det er en stor rod der kan blive op til en halv meter lang og ca. 10 cm tyk. Kinaradisen anvendes rå revet eller i tern i salatbaren eller lynstegt i wokretter.

Oprindelse: Tyskland, Italien

Sæson: Hele året



Majroer...

Lille saftig rodfrugt med en sprød og mild kålsmag. Formen varierer fra rund til flad eller aflang. Majroer anvendes rå revet eller skåret i tynde skiver til salatbaren eller i råkost. Den kan også steges, sauteres, stuves, dampes, grilles, bages sammen med andre rodfrugter eller bruges i mos. Majroer har en lidt skarp smag som aftager ved opvarmning.

Oprindelse: Frankrig

Sæson: Hele året



Knoldselleri...

hører måske ikke til blandt de kønneste grøntsager. Men tag ikke fejl, for bag det tunge, grove ydre gemmer sig en sød og peberagtig smag. Knoldselleri spises mest i varme retter og skal skrælles inden tilberedning. Den giver ekstra smag i oksekøds- og hønsekødssuppe og sætter fut i kartoffelsuppe, kartoffelmos, spaghetti bolognese og risotto. Skær den i stave og bag den i ovnen sammen med andre rodfrugter. Eller rør en fars med revet knoldselleri, æg og rasp til selleribøffer

Dansk sæson: Juli - oktober



Rødbeder (bolche- og gule beder)...

kan spises rå f.eks. revet i salater, syltede, kogte eller bagt i ovnen. Saften fra rødbeder kan drikkes som rødbedesaft/ rødbedejuice. Bladene fra unge rødbeder kan bruges i salater. Gule beder og bolchebeder (stribede) har samme anvendelsesmuligheder som de traditionelle rødbeder. Men de farver ikke hverken køkken eller de ingredienser de bliver blandet med, som rødbeden gør.

Dansk sæson: August - april



Pastinakker...

har en vis lighed med persillerod, men den er både større og grovere. Smagen er kraftigt svingende fra sød til skarp. Den kan anvendes revet, rå, stuvet, i sammenkogte retter, gratiner og supper.

Dansk sæson: Juli - september

KARTOFFEL GUIDE

Nye kartofler...

er ikke en kartoffelsort, men et udtryk for at kartofflen er høstet mens den stadig er i vækst. Mange sorter sælges som nye kartofler og er en delikatesse. Skrællen på nye kartofler kan let gnides/skrabes af. Fra februar-maj kan man få nye kartofler fra f.eks. Cypern, Mallorca, Egypten og Frankrig. Selvom de også betegnes »nye« er oplevelsen ikke den samme som med de danske, da kartoflerne har været flere dage undervejs og derfor har mistet lidt af den friske smag og vandindholdet. Dansk sæson: Maj - august



Aspargeskartofler...

er aflange, bananformede knolde. Størrelsen kan variere meget og der er ikke krav om størrelsessortering af denne type kartoffel. Smagen er delikat og let nøddeagtig. Derudover er det en meget fast kartoffel som derfor er specielt velegnet til kartoffelsalat og brunede kartofler.

Dansk sæson: Oktober - april



Maris Piper og Big Grillers...

er kartofler med et meget stort tørstofindhold. Det gør dem især velegnet til frirestegning da de ikke »sprutter« så meget. De er også velegnet til ovn.

Oprindelse: England, Holland

Sæson Maris Piper: September - juni

Sæson Big Grillers: Hele året



Estima...

er en stor rund eller oval hvidkødet kartoffel. Den har et relativt højt tørstofindhold og er god som bagekartoffel eller til mos.

Oprindelse: Danmark, Holland, England

Sæson: Hele året



Blå kartofler...

dækker over flere sorter, f.eks. Congo og Vitelotte som alle er blå i skindet og blå-lilla i kødet. Overfladen kan være lidt ujævn med små »huller«. Kartofflen bevarer sin farve ved kogning. Koges den med skræl holder den farven endnu bedre. Smagen er ikke meget anderledes end traditionelle kartofler og kartofflen bruges da også mest for farvens skyld.

Oprindelse: Danmark, Frankrig

Sæson: September - juni



Røde kartofler...

er ikke, som den blå kartoffel, gennemfarvet da det kun er skrællen der er rød. Selve kødet er fast og gult.

Oprindelse: Frankrig

Sæson: September - juni



Søde kartofler...

er i virkeligheden slet ikke i familie med kartofflen, men har fået sit navn fordi egenskaberne er meget de samme. Ligesom kartofler kan de grilles, koges, steges, bages og moses. Tilberedt har de konsistens som kartofler men med langt større sødme. Der dyrkes 2 slags søde kartofler i USA. Den ene er lys i kødet og melet ved kogning, den anden, som er den mest solgte herhjemme, er mørk gul i kødet og bliver ikke tør eller melet. Skrællen på begge varierer fra brunlig til rødlig. Smagen er sød og nøddeagtig. Formen er aflang og typisk større end almindelige kartofler.

Oprindelse: USA, Portugal, Spanien

Sæson: Hele året



Æggeblomme-kartofler...

er små runde kartofler. Kartofflen har fået sit navn på grund af sit gule kød. En fast og tør kartoffel velegnet til mos, bagning og brunede kartofler.

Dansk sæson: Oktober - april

De mest brugte danske kartoffelsorter...

Charlotte...

er en aflang kartoffel. Den kan være lidt krum. Kødfarven er dyb gul. Fordi den er kogefast er den meget velegnet i salater.

Dansk sæson:

Oktober - maj

Sava...

er en rund eller aflang kartoffel med gult skind og gult kød. Kogefast og en af danskernes yndlinge. Koger ikke ud.

Dansk sæson:

September - april

Ditta...

er en aflang kogefast kartoffel med tynd skræl.

Dansk sæson:

Oktober - maj

Folva...

er en gul, rund eller oval kartoffel. Meget kogefast.

Dansk sæson:

Juli - februar





GRØNTSAGER, SNITTEDE

Grøntsager, snittede 76

76 GRØNTSAGER, SNITTEDE



BROCCOLISALAT [14065996]



BROCCOLISLAW [13770396]



COUSCOUS SALAT [34397541]



FIRENZE MIX [34261002]



GRØNTSAGS BRUNOISE [13761219]

GRØNTSAGER, SNITTEDE 77

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
13821388		Agurker i halve skiver uden kerner	1 kg	ps.	Flensted
34256060		Agurker i skiver 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34256077		Agurker i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396797		Agurker i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34254219		Bladselleri i skiver 3 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396988		Bladselleri i skiver 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
13821395		Blomkålsbuketter Garniture	1 kg	ps.	Flensted
34255582		Blomkålsbuketter mini 10-15 g	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34366998		Blomkålsbuketter små	1 kg	ps.	Flensted
34254226		Blomkålsbuketter store	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397022		Broccolibuketter Garniture	1 kg	ps.	Flensted
34254240		Broccolibuketter store	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13728519		Broccoli fehår	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34255810		Broccoli minibuketter	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
14065996		Broccolisalat	2,5 kg	sp.	DLG Food Convenience
13770396		Broccolislaw	2 kg	sp.	DLG Food Convenience
13821432		Broccolistok i strimler 2 mm	1 kg	ps.	Flensted
34254257		Champignon i kvarte	500 g	ps.	DLG Food Convenience
13821456		Champignon i kvarte	1 kg	ps.	Flensted
34396810		Champignon i skiver 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34261118		Champignon i skiver 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396896		Coleslaw med dressing	1 kg	sp.	Flensted
34396889		Coleslaw med dressing	2,5 kg	sp.	Flensted
34260999		Coleslaw med dressing	2,5 kg	sp.	DLG Food Convenience
34397107		Coleslaw uden dressing	1 kg	ps.	Flensted
34254738		Coleslaw uden dressing	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397541		Couscous salat	850 g	bg.	Flensted
34261002		Firenze mix i tern af rød, gul og grøn peber, rødløg og squash	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13821500		Forårsløg i skiver 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34256299		Forårsløg i skiver 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13761219		Grøntsags Brunoise selleri, gulerod og forårsløg i tern 5 mm	12 x 1 kg	ps.	Flensted
34261200		Gulerødder fehår	1 kg	ps.	Hoka
34396940		Gulerødder gnavne knivskrællede	5 kg	ps.	Flensted
34255209		Gulerødder gnavne skrællede	4 x 3 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396957		Gulerødder hele 5 cm	1 kg	ps.	Flensted
14268946	 	Gulerødder hele skrællede	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34254646		Gulerødder hele skrællede 25-35 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34290552	 	Gulerødder hele skrællede jævne	5 kg	ps.	DLG Food Convenience
13913595		Gulerødder hele skrællede jævne	5 kg	sæk	DLG Food Convenience
14373640	 	Gulerødder hele skrællede store	5 kg	ps.	DLG Food Convenience
13913618		Gulerødder hele skrællede store	5 kg	sæk	DLG Food Convenience
34397046		Gulerødder i stave 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397039		Gulerødder i stave 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34261248		Gulerødder i stave 10 mm	1 kg	ps.	Hoka
34290002	 	Gulerødder i strimler 2 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396995		Gulerødder i strimler 2 mm	1 kg	ps.	Flensted
34261194		Gulerødder i strimler 2,5 mm	1 kg	ps.	Hoka
34396841		Gulerødder i strimler 4 mm	12 x 1 kg	ps.	Flensted
34257081		Gulerødder i tern 5 x 2 x 15 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13821593		Gulerødder i tern 10 mm	1 kg	ps.	Flensted

78 GRØNTSAGER, SNITTEDE



HUMMUS [13821616]



JULIENNE MIX [14270574]



KÅLRABI OG MAJROER [13821715]

GRØNTSAGER, SNITTEDE 79

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
13821579		Gulerødder rustikskårne	1 kg	ps.	Flensted
34254608		Gulerødder snack	30 x 75 g	ks.	DLG Food Convenience
34261293		Gulerødder snack	18 x 175 g	ks.	DLG Food Convenience
14313325		Gulerødder snack	6 x 400 g	ks.	DLG Food Convenience
34397145		Gulerødder snack	1 kg	ps.	Flensted
34254615		Gulerødder snack	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
14158803		Gulerødder snack Pure Bites	6 x 100 g	ks.	Danfrugt
14323263		Gulerødder snack Rocky Roots	14 x 75 g	ks.	Flensted
34254639		Gulerødder snittet groft 4 x 4 mm	1 kg	ps.	Hoka
13821616		Hummus	1 kg	ps.	Flensted
34397176		Hvidkål fintsnittet 2 mm	1 kg	ps.	Flensted
34254714		Hvidkål fintsnittet 2 mm	1 kg	ps.	Hoka
34254776		Hvidkål fintsnittet 2 mm	3 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397183		Hvidkål groftsnittet 6 mm	1 kg	ps.	Flensted
34254707		Hvidkål groftsnittet 6 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34256527		Hvidkål groftsnittet 6 mm	3 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397138		Hvidkål groftsnittet 6 mm	10 kg	sæk	Flensted
14270574		Julienne mix af selleri, porrer og gulerødder	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
14380501	 	Kartofler i skiver, rå	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246467		Kartofler i skiver 8 mm, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
14380488	 	Kartofler i tern, rå	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246573		Kartofler i tern 15 x 15 mm, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
14046148		Kartofler i vand små, råskrællede	7 kg	sp.	Lammefjordens Kartoffelskræller
14380549	 	Kartofler raspede, rå	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246641		Kartofler raspede, rå	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246580		Kartofler i både, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246658		Kartofler middags 35-45 mm, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
14380426	 	Kartofler middags, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246412		Kartofler risole 25-35 mm, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
14380525	 	Kartofler store, rå	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34246672		Kartofler til mos, råskrællede	3 kg	ps.	Lammefjordens Kartoffelskræller
34254912		Kinakål fintsnittet 6 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397152		Kinakål fintsnittet 6 mm	1 kg	ps.	Flensted
13728564		Kinaradiser i strimler 2 mm, med persille	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397008		Kinaradiser i strimler 4 mm, med persille	1 kg	ps.	Flensted
13821685		Knoldselleri rustikskårne	1 kg	ps.	Flensted
13821630		Knoldselleri i stave 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34257098		Knoldselleri i strimler 2 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397169		Knoldselleri i strimler 4 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397244		Knoldselleri i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
13821654		Knoldselleri i tern 19 x 19 mm	5 kg	ps.	Flensted
13821715		Kålrabi og majroer i stave 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34363416		Løg hele skrællede	2 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396971		Løg hele skrællede	5 kg	ps.	Flensted
34256169		Løg hele skrællede	5 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396827		Løg i skiver 3 mm	1 kg	ps.	Flensted
34396933		Løg i skiver 3 mm	5 kg	ps.	Flensted
34255018		Løg i skiver 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34255025		Løg i tern 5 x 5 mm	1 kg	ps.	Hoka
13821746		Løg i tern 5,5 x 5,5 mm	1 kg	ps.	Flensted

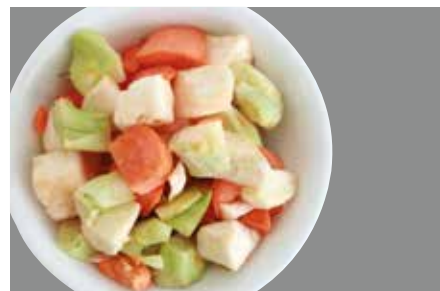
80 GRØNTSAGER, SNITTEDE



PEBERSALSA I LAGE (34260555)



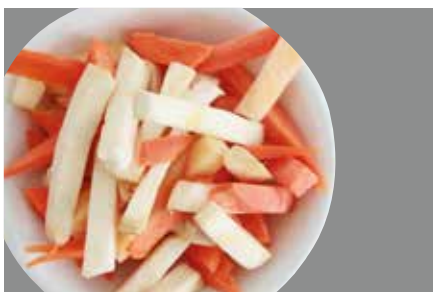
REGNBUEMIX (34397268)



RODFRUGTBLANDING (13823238)



RODFRUGTER (34261408)



RODFRUGTMIX (13761226)



RODFRUGTMIX (13823276)

GRØNTSAGER, SNITTEDE 81

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34397190		Løg i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
14389955		Løg i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34261262		Løgmos 2 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34254073		Pastinak hele skrællede	2 kg	ps.	DLG Food Convenience
13821791		Pastinak hele skrællede	5 kg	ps.	Flensted
14423840		Pastinak i stave 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13821777		Pastinak i strimler 4 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255612		Peber grøn i strimler 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396834		Peber grøn i strimler 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397220		Peber grøn i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255407		Peber grøn i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34255636		Peber gul i strimler 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397206		Peber gul i strimler 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
13823016		Peber gul i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255438		Peber gul i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396902		Peber mix i strimler 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255452		Peber mix i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Hoka
13823023		Peber mix i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255629		Peber rød i strimler 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397213		Peber rød i strimler 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34260753		Peber rød i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397060		Peber rød i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34260555		Pebersalsa i lage	1,5 kg	sp.	DLG Food Convenience
13823047		Persillerod hel skrællede	5 kg	ps.	Flensted
13823092		Persillerod i strimler 4 mm	1 kg	ps.	Flensted
14177330		Persillerod i tern 19 x 19 mm	1 kg	bk.	Flensted
34396858		Porrer i skiver 5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255063		Porrer i skiver 5 mm	1 kg	ps.	Hoka
34255513		Radiser i skiver 3 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397015		Radiser i skiver 3 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255506		Radiser i strimler 2 mm	1 kg	ps.	Hoka
34397077		Radiser i strimler 4 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397268		Regnbuemix tern af pebermix, squash og rødløg 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
13823238		Rodfrugtblanding i tern af gulerødder, knoldselleri og broccolistok 19 x 19 mm	1 kg	ps.	Flensted
34261408		Rodfrugter i rustikke stave, gulerødder, rødbeder, kålrabi og pastinak	1 kg	bk.	DLG Food Convenience
13761226		Rodfrugtmix i stave af selleri, kålrabi og gulerødder 10 mm	12 x 1 kg	ps.	Flensted
13823276		Rodfrugtmix i tern af selleri, kålrabi og gulerødder 19 x 19 mm	1 kg	ps.	Flensted
34243732		Rødbeder fehår	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34254097		Rødbeder hele skrællede	2 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823382		Rødbeder hele skrællede	5 kg	ps.	Flensted
34256237		Rødbeder i stave 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396964		Rødbeder i stave 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255971		Rødbeder i strimler 2 x 2 mm	1 kg	ps.	Hoka
13761233		Rødbeder i strimler 4 x 4 mm	12 x 1 kg	ps.	Flensted
13823405		Rødbeder rustikskårne	1 kg	ps.	Flensted
34255537		Rødkål fintsnittet 2 mm	1 kg	ps.	Hoka
13823429		Rødkål fintsnittet 2 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255568		Rødkål fintsnittet 2 mm	3 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823436		Rødkål fintsnittet 2 mm	5 kg	ps.	Flensted
13823443		Rødkål groftsnittet 6 mm	5 kg	ps.	Flensted

82 GRØNTSAGER, SNITTEDE



RØDKÅLSSALAT [13728625]



SALAT CAFÉBLANDING [34255704]



SALAT FIRENZE [14129087]



SALAT GRUNDBLANDING [34255827]



SALAT GRUNDBLANDING [34256046]



SALATBLANDING FAMILIE [34254684]



SALATBLANDING GRØN [34254660]



SALATBLANDING GRØN [34396872]



SALATBLANDING GUL [34254837]



SALATBLANDING GUL [34396865]



SALATBLANDING [34397091]



SALATBLANDING [13977085]

GRØNTSAGER, SNITTEDE 83

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
13728625		Rødkålssalat med solsikkekerner	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823580		Rødløg finthakket 5,5 x 5,5 mm	1 kg	ps.	Flensted
34261057		Rødløg hele skrællede	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397343		Rødløg hele skrællede	5 kg	ps.	Flensted
13823573		Rødløg i både	1 kg	ps.	Flensted
34397275		Rødløg i skiver 3 mm	500 g	ps.	Flensted
34255711		Rødløg i skiver 3 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397237		Rødløg i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397534		Rødløg i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13728236		Salat Baby Leaf, mix af spædsalater, skyllet og klar til brug	500 g	ps.	DLG Food Convenience
34255704		Salat Caféblanding	500 g	ps.	Hoka
34397114		Salat Caféblanding	500 g	ps.	Flensted
14129087		Salat Firenze med penne	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13821548		Salat Frillice helbladet	2 kg	ps.	Flensted
34255827		Salat grundblanding, Iceberg, Frisee/Frillice og Radicchio	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34256046		Salat grundblanding med Rucola	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34254820		Salat Iceberg fintsnittet 6 mm	1 kg	ps.	Hoka
34396780		Salat Iceberg fintsnittet 6 mm	12 x 1 kg	ps.	Flensted
34254813		Salat Iceberg groftsnittet 30 x 30 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396803		Salat Iceberg groftsnittet 35 x 60 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397251		Salat Lollo Bionda helbladet	2 kg	ks.	Flensted
13821739		Salat Lollo Rosso helbladet	2 kg	ps.	Flensted
14404658		Salat Romaine 15 mm	12 x 500 g	ps.	Flensted
34261033		Salat Rucola helbladet, skyllet og klar til brug	500 g	ps.	DLG Food Convenience
34254684		Salatblanding Familie	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34254660		Salatblanding grøn	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396872		Salatblanding grøn	1 kg	ps.	Flensted
34254837		Salatblanding gul	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396865		Salatblanding gul	1 kg	ps.	Flensted
34397091		Salatblanding Iceberg, Bionda og Radicchio groftsnittet	1 kg	ps.	Flensted
13790073		Salatblanding med kinakål	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13977085		Salatblanding med persille	1 kg	ps.	DLG Food Convenience

84 GRØNTSAGER, SNITTEDE



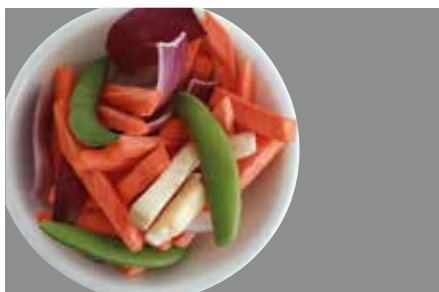
SALATBLANDING (13823153)



SALATBLANDING RØD (34254677)



SALATBLANDING RØD (34396919)



SALATBLANDING (34254691)



SALATBLANDING WOK (34255834)



SALATMIX (34397084)



TOMATMIX (34397282)



TOMATSALAT (14157059)



TOMATSALAT UDEN LØG (14348327)



TOMATSALSA (34397305)



URTEGARNITURE (34396926)



WOKBLANDING (13823764)

GRØNTSAGER, SNITTEDE 85

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
13823153		Salatblanding Regnbuemix groftsnittet	1 kg	ps.	Flensted
34254677		Salatblanding rød	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34396919		Salatblanding rød	1 kg	ps.	Flensted
34254691		Salatblanding Urtegarniture	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34255834		Salatblanding Wok	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34261019		Salatblanding Årstidens groftsnittet	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397084		Salatmix snittet Iceberg, Radicchio, ærter, majs og grøn peber	1 kg	ps.	Flensted
34256145		Savoykål groftsnittet 6 mm	500 g	ps.	DLG Food Convenience
13751913		Selleri i stave 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823627		Spidskål fintsnittet 2 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255841		Spidskål groftsnittet 6 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823641		Spidskål groftsnittet 6 mm	1 kg	ps.	Flensted
14329777		Spidskål groftsnittet 6 mm	5 kg	ps.	Flensted
34255933		Squash i strimler 4 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255667		Squash i strimler 4-5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823658		Squash i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	Flensted
34255544		Squash i tern 10 x 10 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
13823689		Tomater i både	2 kg	ps.	Flensted
13823702		Tomater i skiver	2 kg	ps.	Flensted
34254103		Tomater i skiver 5 mm	1 kg	ps.	DLG Food Convenience
34397299		Tomater i skiver 6,2 mm	1 kg	bk.	Flensted
13823672		Tomater i tern 10 x 10 mm	2 kg	ps.	Flensted
13823665		Tomater i tern rustik 19 mm	1 kg	ps.	Flensted
34397282		Tomatmix tern af tomater, løg, grøn peber, squash, porre og majs	1 kg	ps.	Flensted
14157059		Tomatsalat	1,5 kg	ps.	DLG Food Convenience
14348327		Tomatsalat uden løg	1,5 kg	sp.	DLG Food Convenience
34397305		Tomatsalsa	1 kg	bg.	Flensted
34396926		Urtegarniture groftsnittet selleri, rødløg, gulerødder og sukkerærter	1 kg	ps.	Flensted
13823764		Wokblanding hvidkål, gulerødder, rødløg og porrer	1 kg	ps.	Flensted



HØKRAM

FOODSERVICE



SVAMPE & URTER

Svampe & urter	88
Krydderurteguide	92
Økologihaven/Gloria Mundi	97
Svampeguide	98

88 SVAMPE & URTER



.....
SPISELIGE BLOMSTER
.....



.....
CHAMPIGNON
.....



.....
HAVESYRE
.....



.....
KARSE
.....



.....
KRYDDERURT
.....

SVAMPE & URTER 89

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
34248829		Blomster spiselige, assorterede farver	8 x 10 g	bk.	Hele året
34245538		Champignon	10 x 400 g	bk.	Hele året
14090967	Ø	Champignon, Danmark	200 g	bk.	Hele året
14063626		Champignon, Danmark	20 x 250 g	bk.	Hele året
14146077	Ø	Champignon, Danmark	2,5 kg	ks.	Hele året
34245378		Champignon Mark	2,5 kg	ks.	Hele året
34245521		Champignon uden rod	2,5 kg	ks.	Hele året
14252372		Havesyre	1 ks	ks.	Hele året
34242605		Karse Affilla ærteskud	1 ks	ks.	Hele året
13766924		Karse Basil Cress	1 ks	ks.	Hele året
13766948		Karse Citron/Lemon	1 ks	ks.	Hele året
13766900		Karse Daikon grøn	1 ks	ks.	Hele året
34245101		Karse Hotel uden låg, Danmark	4 bk.	ks.	Hele året
34247037		Karse med låg, Danmark	4 bk.	ks.	Hele året
34249130		Karse med låg, Danmark	8 bk.	ks.	Hele året
14252280		Karse Persinette	1 ks	ks.	Hele året
34248980		Karse Sakura mix	1 ks	ks.	Hele året
13766979		Karse Shiso grøn	1 ks	ks.	Hele året
13766955		Karse Shiso lilla	1 ks	ks.	Hele året
34248973		Karse Shiso mix	1 ks	ks.	Hele året
34248027		Krydderurt Basilikum	1 kg	ks.	Hele året
34247709		Krydderurt Basilikum bundt	100 g	bd.	Hele året
14299605	Ø	Krydderurt Basilikum bundt, Danmark	100 g	bd.	Hele året
14044267	Ø	Krydderurt Basilikum rød 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
14475511		Krydderurt Brøndkarse vild, Frankrig	6 x 500 g	bk.	Hele året
13906139	Ø	Krydderurt Brøndkarse 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
34245118		Krydderurt Brøndkarse 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	bk.	Hele året
14299612	Ø	Krydderurt Citronmelisse bundt, Danmark	140 g	ps.	Hele året
34246955		Krydderurt Citrontimian bundt	100 g	bd.	Hele året
14299629	Ø	Krydderurt Citrontimian bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
13830359		Krydderurt Citronverbena 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
14249082		Krydderurt Dild	80 g	bd.	Hele året
34249543		Krydderurt Dild	3 kg	ks.	Hele året
34245125		Krydderurt Dild bundt	200 g	bd.	Hele året
13906290	Ø	Krydderurt Dild 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
34247792		Krydderurt Estragon bundt	100 g	bd.	Hele året
14299636	Ø	Krydderurt Estragon bundt, Danmark	75 g	ps.	Hele året
14059322		Krydderurt Isop, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
34248881		Krydderurt Koriander	1 kg	ks.	Hele året
34247730		Krydderurt Koriander bundt	100 g	bd.	Hele året
14299643	Ø	Krydderurt Koriander bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
34249000		Krydderurt Kørvel	1 kg	ks.	Hele året
34247778		Krydderurt Kørvel bundt	100 g	bd.	Hele året
14299650	Ø	Krydderurt Kørvel bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
34247761		Krydderurt Løvstikke bundt	100 g	bd.	Hele året
14299667	Ø	Krydderurt Løvstikke bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
34247808		Krydderurt Merian bundt	100 g	bd.	Hele året
14299674	Ø	Krydderurt Merian bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
34248997		Krydderurt Mynte	1 kg	ks.	Hele året
34247815		Krydderurt Mynte bundt	100 g	bd.	Hele året

90 SVAMPE & URTER



KRYDDERURT



LAURBÆRBLADE



SALTURT



SKÆRMDILD



SVAMPE

SVAMPE & URTER 91

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Sæson
14299681	Ø	Krydderurt Mynte bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
13764838		Krydderurt Mynte 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
34247723		Krydderurt Oregano bundt	100 g	bd.	Hele året
14299698	Ø	Krydderurt Oregano bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
14265136		Krydderurt Perilla, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
14249051		Krydderurt Persille bredbladet	100 g	bd.	Hele året
34249505		Krydderurt Persille bredbladet	5 kg	ks.	Hele året
34245163		Krydderurt Persille bredbladet bundt	200 g	bd.	Hele året
34248836		Krydderurt Persille bredbladet bundt	10 x 400 g	bd.	Hele året
34242438		Krydderurt Persille bredbladet uden stilk, Danmark	12 x 75 g	bk.	Hele året
13906733	Ø	Krydderurt Persille bredbladet 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
34245149		Krydderurt Persille krus bundt	200 g	ps.	Hele året
34258408	Ø	Krydderurt Persille krus bundt, Danmark	140 g	bd.	Hele året
34244609		Krydderurt Persille krus i kasse	5 kg	ks.	Hele året
13906771	Ø	Krydderurt Persille krus 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
34245132		Krydderurt Purløg bundt	100 g	bd.	Hele året
13906795	Ø	Krydderurt Purløg 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
14235962		Krydderurt Ramsløg	100 g	bd.	April - maj
34280713		Krydderurt Ramsløg, Danmark	1 kg	ks.	April - maj
14222108		Krydderurt Ramsløg 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Februar - marts
34247785		Krydderurt Rosmarin bundt	100 g	bd.	Hele året
14299704	Ø	Krydderurt Rosmarin bundt, Danmark	75 g	ps.	Hele året
34247754		Krydderurt Salvie bundt	100 g	bk.	Hele året
14299728	Ø	Krydderurt Salvie bundt, Danmark	75 g	ps.	Hele året
13888671		Krydderurt Sar	100 g	bd.	Hele året
14299711	Ø	Krydderurt Sar bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
14415999		Krydderurt Stevia, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
34245156		Krydderurt Timian bundt	100 g	bd.	Hele året
14299735	Ø	Krydderurt Timian bundt, Danmark	100 g	ps.	Hele året
13765132		Krydderurt Timian 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
13906849	Ø	Krydderurt Timian 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	stk.	Hele året
14226021		Krydderurt Thai Basilikum 10,5 cm potte, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Hele året
14122798		Krydderurt Vinter Portulak, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	December - januar
14195020		Krydderurt Vinter Sar, Danmark	11 x 1 pt.	pt.	Januar - februar
14181047		Laurbærblade	10 x 100 g	ps.	Hele året
14029394		Salturt	1 kg	ks.	Hele året
14027345		Skærmdild, Danmark	10 x 1 bd.	bd.	August - september
14395857		Svampe Bøgehatte	20 x 150 g	bk.	Hele året
13897185	Ø	Svampe Bøgehatte, Danmark	1 kg	ks.	Hele året
13823160		Svampe Bøgehatte, Danmark	1 kg	ks.	Hele året
14068805		Svampe Kantareller	1 kg	ks.	Hele året
34247839		Svampe Kantareller	1,5 kg	ks.	August - oktober
14397325		Svampe Karl Johan	1 kg	ks.	August - oktober
14261039		Svampe Kejserhatte	2 x 500 g	bk.	Hele året
34255056		Svampe Mix, Danmark	1,2-1,5 kg	ks.	Hele året
14067297		Svampe Pighatte	1 kg	ks.	August - oktober
34245408		Svampe Portobello	1,5 kg	ks.	Hele året
34245569		Svampe Shiitake	1,5 kg	ks.	Hele året
14397318		Svampe Sort Trompet	1 kg	ks.	August - oktober
14067334		Svampe Tragtkantareller	1 kg	ks.	August - oktober
34245491		Svampe Østershatte	2 kg	ks.	Hele året

KRYDDERURTE GUIDE

Variationen i smag og duft er utrolig og friske krydderurter er med til at give maden karakter.

Hørkræms krydderurteguide giver et bredt indblik i krydderurternes smag og anvendelse.





Grøn basilikum...

er en af de mest brugte friske krydderurter. Den har en let parfumeret duft uden at være overvældende. Smagen er let krydret og peberagtig. Anvendes i tomat- og pastaretter, i pesto sammen med hvidløg og pinjekerner, i grønne salater eller tomat-salat sammen med mozzarella. Ved opvarmning bliver urten sort og bitter. Derfor tilsættes den først til allersidst i varme retter. Basilikum er en dejlig, men sart krydderurt og tåler ikke træk.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Rød Basilikum...

Ligesom grøn basilikum er den røde krydret og peberagtig, men smagen i den røde er skarpere end den grønne. Det er samtidig en endnu sartere krydderurt i forhold til træk. Den røde basilikum kan bruges på samme måde som den grønne. Derudover giver den et godt farvespil i salater og pastaretter.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: Hele året



Laurbærblade...

er en god smags giver til kød og fisk, supper, postejer og simreretter. Bladene lægges hele i retten og fjernes igen inden servering, da de ikke er rare at få i munden. De kan også bruges i kogevandet til ris, bønner m.m. Smagen er ret kraftig så start med 1 blad pr. 4 portioner. Laurbærblade kan anvendes både friske og tørrede. De tørrede er knapt så kraftfulde.

Oprindelse: Italien

Sæson: Hele året



Thai basilikum...

Denne variant af basilikum har spidse blade og en kraftig smag af anis. Den bliver hovedsageligt brugt i thairetter.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: Hele året



Citronmelisse...

Duften er skøn frisk citron. Anvendes i frugtdrikke og urtete. Hakkede blade kan tilsættes saucer og dressinger til fisk og lyst kød som kalvekød og fjerkræ. Endvidere som pynt på desserter og salater eller i isterninger og bruges i sommerdrikke.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Vinter Sar...

har en skarpere smag end Sommer Sar. Den er god i fiskeretter og kan erstatte salt og peber. Den kan også bruges i dressinger, til syltning og kryddereddike. Vintersar kan indgå i krydderiblandingen Bouquet Garni til vintersupper og saucer. Brug den med måde, så smagen ikke bliver for dominerende. Sar kaldes også bjergsar, bønneurt, fattigmandsurt, peberurt og pølseurt.

Oprindelse: Danmark, Israel

Dansk sæson: Januar - februar



Brøndkarse...

har en let krydret og nøddeagtig smag, som minder om almindelig karse. Anvendes som pynt på smørrebrød, sandwich, supper, kolde saucer og til fiskeretter. Finthakket brøndkarse kan også røres i smøret, og serveres til kogt fisk eller koges med i varme middagsretter.

Oprindelse: Belgien, Holland

Dansk sæson: Hele året



Citronverbena...

er en krydderurt, der er lidt overset herhjemme. Dog er det ny nordiske køkken begyndt at bruge den. Duften er stærk og smager af citron. Anvendes i alle retter, hvor der normalt anvendes citron. Den kan erstatte citronmelisse og citrontimian. I kød- og fiskeretter kan bladene bruges som fransk estragon. Bladene kan også bruges som pynt på kager og desserter.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Karse...

Smagen af karse minder om sennep og peberrod. Anvendes altid rå og frisk. Kan bruges som det grønne drys på smørrebrød, i sandwich, i dressinger f.eks. i stedet for hvid peber, saucer som f.eks. sauce verte og ostesalater. Et must sammen med æg og sild.

Oprindelse: Danmark, Holland

Dansk sæson: Hele året



Dild...

har en frisk og aromatisk duft, som går igen i maden. Anvendes frisk og bruges som pynt på smørrebrød udover nye kartofler og til gravad laks. Endvidere anvendes den i fiske- og kartoffelretter, agurkesalat, kryddersmør, saucer, tomater, gulerødder, og i grønne salater og i dressinger.

Oprindelse: Danmark, Italien, Tyskland,

Spanien

Sæson: Hele året



Citrontimian...

er nært beslægtet med almindelig timian. Den har en kraftig duft og smag af citron. Den er velegnet til mange retter f.eks. gule ærter, på stegt kylling eller ovnbagte rodfrugter.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Isop...

dufter og smager forholdvist stærkt og udligner fedtsmagen i tunge retter. Anvendes i fede retter, fed fisk, gryderetter, fjerkræ, pølser, grønne salater, supper, kartofler, æg, bønner, desserter og kager.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: Oktober - november



Oregano...

er en nær slægtning til merian. Den kaldes også for vild merian. Oregano smager let bittert og lidt som timian. Oregano er kraftigere i smagen end merian, men kan anvendes til de samme retter f.eks. i to-matsaucen til de italienske klassikere som pizza og pasta. Oregano er også god til græske og tyrkiske retter. Desuden i kraftige grønsagssupper og gryderetter og i brød. Den tåler kogning på grund af den kraftige smag, så maden kan godt kryddres tidligt under tilberedningen.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Løvestikke...

smager af selleri, porre, persillerod og timian og kan nærmest udgøre en suppevisk alene. Den kaldes derfor også bouillonurt eller maggiurt. Løvestikke bevarer sin kraftige smag efter kogning. Smagen er ret kraftig, så løvestikke skal bruges med måde, men en stilk i kartoffelvandet eller kogevandet til kødbollerne giver en god smag. Også i stegfedtstoffet på en pande til frikadeller kan et par blade give en pikant smag. Løvestikke kan tilsættes marinader, stuvninger og supper. Eller den kan hakkes sammen med persille, purløg og andre grønne krydderurter som grønt drys til kød- og grøntsager.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Bredbladet persille...

er den krydderurt der er blandt de mest dyrkede i de nordiske lande. Duft og smag er kraftig og aromatisk. Bredbladet persille har glatte, takkede blade og bruges i et hav af retter. Den bredbladede persille er især velegnet i salater, pesto og marinader. Både blade og stængler bruges.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Fransk estragon...

er brugt i franske saucer som bearnaise-sauce og tartarsauce. Navnet hentyder ikke til oprindelse, men er en sort med kraftig smag. Bladene er meget aromatiske med vægt på den lakridslignende anis smag. Estragonens gode egenskab er at den understreger andre ingrediensers smag i maden. Prøv at krydre en ovnkyl-ling med et par friske blade, finthak lidt estragonblade i en tomat salat eller sæt en kvist på spyd sammen med kødstykker til grillen. Estragon kan finthakkes og blandes i urtesalt eller i kryddersmør, eventuelt sammen med basilikum og hvidløg. Desuden anvendes estragonkviste i estragon-eddike, som kan bruges til salatdressinger og saucer.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Fransk brøndkarse...

har langt større blade end den traditionelle brøndkarse. Fransk brøndkarse er en sort og kommer ikke nødvendigvis fra Frankrig. Smagen er kraftigere end den almindelige brøndkarse og minder lidt om karse og radise.

Oprindelse: Holland, Belgien

Sæson: Hele året



Kruspersille...

er den krydderurt der er blandt de mest dyrkede i de nordiske lande. Duft og smag er kraftig og aromatisk. Kruspersille har små krøllede, krusede blade. Persille anvendes i alt lige fra supper, saucer, sammenkogte retter, pynt på smørrebrød, fyld i farsbrød til gammeldags grydestegt kylling. Desuden er den et uundværligt drys på nye kartofler, og så er der selvfølgelig persillesauce.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Kørvel...

er bedst rå og frisk, men kan med sin fine anissmag og sit dekorative løv bruges i omeletter, fransk remoulade, kryddersmør og vinaigrette, samt indgå med estragon i bearnaisesauce. Anvend kørvel i humus, smagen er mere raffineret end persille, bland den med den kogte sunde korn eller korn den i den græske yoghurt. I varme retter tilsættes den først til allersidst, da smagen aftager ved opvarmning.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Timian...

Der findes mange forskellige arter af timian. Timian indeholder æteriske olier, som thymol, garvestoffer og bitterstoffer. Timian har en aromatisk og krydret smag. Traditionelt anvendes timian til gule ærter, pølser og supper. Den er også god til marineret af kød f.eks. sammen med persille, hvidløg og laurbærblade. Er god i gryderetter med vin og til ovnbagte grøntsager. Timian tåler kogning og må gerne tilsættes retten fra starten. Men når man krydrer med timian, skal man huske, at smagen bliver kraftigere ved opvarmning.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Perilla...

har rødlige stængler og kødfulde auberginefarvede blade med lidt grøn undertone. Den findes også i en grøn udgave. Smager som en mellemting mellem mynte og basilikum. Anvendes meget i det asiatiske køkken. Brug den i stedet for bønnespirer eller i salater og supper. Bruges også som pynt på fadene.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: December - marts



Purløg...

er en løgplante og smager og dufter som løg. Smagen er mildere end i almindelige løg og hvidløg. Purløg anvendes altid rå. Klippes og bruges som grønt drys på smørrebrød, i sandwich, æggeretter og på røget fisk. Desuden i grønne salater, kartoffelsalater, rygeostsalat og dressinger.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Schweizisk mynte...

er nok mest kendt som hovedingrediens i myntegelé (mintgelé), og egner sig godt til lammekød. Desuden er mynte almindelig som ingrediens i te, og endelig er der drinken Mojito, som indeholder mynteblade.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Havesyre...

er en bladgrøntsag med en citronagtig smag. Anvendes i stedet for spinat hvor den er egnet til stuvning eller grønne salater. Kan også bruges i dressinger.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Koriander...

har en aromatisk, lidt besk krydderismag. Anvendes i asiatiske/mellemøstlige retter, som grønt drys på smørrebrød, i æggeretter og ris, brød, grøntsagsretter og supper kan krydres med korianderblade. Frisk koriander går godt sammen med hvidløg, chili, ingefær, forårslæg og friske tomater.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Merian...

er i familie med oregano, og de to krydderurter kan nemt forveksles med hinanden, for de smager næsten ens og bruges i de samme retter. Merian har en sød og let krydret smag. Den er et godt krydderi til tomat saucer, og den anvendes i de klassiske italienske retter som pizza og pasta. Supper, kød- og grøntsagsretter kan krydres med merian, og den passer også godt til rodfrugter, kartofler og bønner.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Stevia...

er en sukkerplante med et naturligt sødestof som er 250-300 gange sødere end sukker. Derfor skal den doseres lidt forsigtigt. 2½ dl sukker kan erstattes med en teskefuld Stevia. Overdosering vil frembringe en bitter smag. Bladene kan tørres og knuses til pulver som anvendes hvor man ellers ville have brugt sukker, f.eks. i kager, is og bagværk. Der kan også laves sirup af de friske blade til brug i blandt andet drinks.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: Hele året



Ramløg...

er en løgplante og er det nye hit i ethvert køkken. Smagen minder om en blanding af hvidløg og porre, men er mindre pebret end porre og mildere end hvidløg med en syrlig, »græsset« eftersmag. Anvend hakket ramløg sammen med frisk gedeost, rygeost, yoghurt eller let creme fraiche, og vend det med lune nye kartofler, eller rør friskhakket ramløg sammen med smør som tilbehør til fisk, f.eks. til hornfisk. Man kan skære et par blade i fine strimler og vende dem med smør eller god olivenolie og servere dem til lune nye kartofler eller kogte hvide asparges. Løg i frikadellefarven kan erstattes af ramløg.

Oprindelse: Danmark, Italien

Sæson: Marts - april



Vinter portulak...

Smagen er let syrlig. Ved opvarmning mister urten sin smag og struktur. Brug den derfor frisk eller tilsæt den i den varme ret i sidste øjeblik.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: November - januar



Sar (bønneurt)...

har en kraftig peberagtig smag og kan minde om mynte og timian. De unge blade og skud kan anvendes i retter med kål for at dæmpe lugten af kål. Sommer sar kan også anvendes som krydderi ved syltning eller i salater og retter med fisk og lam. Brug den med måde, så smagen ikke bliver for dominerende. Sar kaldes også bønneurt, fattigmandsurt, peberurt og pølseurt.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Salturt (kveller)...

er en sukkulent der vokser langs havet. Herfra får den sin salte smag. I gamle dage blev den brugt som erstatning for salt som var dyrt og svært at skaffe. Senere gik planten helt i glemmebogen, men med interessen for nordisk mad er den vundet frem igen og anses nu som en delikatesse eller specialitet. Den salte smag gør den velegnet sammen med fisk og skaldyr eller lam. Salturtens sprødhed kan minde om asparges og behandles på samme måde, dvs. skylles og blanches i 10 sekunder før den hældes i koldt vand. Herefter kan den bruges som garniture eller i salater. Eller den kan hakkes og bruges i dressinger, saucer og supper. Den kan også bruges i krydderolie eller kryddereddike, og så kan den selvfølgelig, som man brugte den i gamle dage, tørres og pulveriseres til kryddersalt.

Oprindelse: Danmark, Israel

Dansk sæson: Juli - august

(import resten af året)



Portulak...

er en gammel køkkenurt, og er allerede nævnt i skrifter fra 1500-tallet. Portulaken kan godt i udseende, blade og stængler, minde lidt om den velkendte stueplante Paradistræ. Om vinteren savner vi frisk bladgrønt. Vinterportulak er som skabt til det nordiske køkken og et kærkomment sprødt indslag i vinterens salatskål. God i supper og stuvninger.

Oprindelse: Danmark

Dansk sæson: Hele året



Salvie...

er en urt der skal anvendes med måde, da overdreven brug kan ødelægge maden. Smagen er kraftig, krydret og gennemtrængende. Anvendes frisk sammen med fed mad som pølser, flæskesteg, fyld i fjerkræ, til sylte, blodpølse og ål, fordi salvien modvirker den fede fornemmelse. Et par salvieblade kan også hakkes fint og bruges som drys på f.eks. en tomatsalat, i gryderetter og tomat saucer.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Rosmarin...

har en kraftig, lidt bitter smag, der minder om timian og lavendel. Den skal derfor anvendes med måde, for ikke at være for dominerende i maden. Rosmarin er god til lamme- og svinekød, vildt, fjerkræ og tomatretter. Læg et par kviste ved kødet under stegning eller kogning - det giver en fantastisk smag. Finthakkede friske rosmarinblade kan blandes i brød f.eks. Focaccia (italiensk brøddej), i salatdressinger eller i kryddersmør til f.eks. bagekartofler. Rosmarinkviste kan bruges til kryddereddike og kryddersnaps. Prøv også at lægge nogle rosmarin kviste på grillkullenes gløder, før kødet steges. Det giver en herlig duft til kødet og omgivelserne.

Oprindelse: Danmark, Israel

Sæson: Hele året



Økologihaven/Gloria Mundi KRYDDERURTER

Økologihaven/Gloria Mundi er Danmarks førende producent af friske krydderurter. Sortimentet dækker karse, krydderurter i pletter og afskårne friske krydderurter.

I de fynske væksthuse, sikres den bedste holdbarhed, duft og smag, samtidig med at der hele tiden er fokus på fødevarer sikkerhed. Både i forbindelse med dyrkning, pakning og transport. En grundig kontrol inden høst/pakning og Global GAP certificering af alle produkter er her en selvfølge.

Hos Økologihaven/Gloria Mundi er man bevidst om at råvaren skal være nem at håndtere og med at der skal være et minimum af svind, når de professionelle køkkener skal bruge friske krydderurter.

Udvikling af nye produkter og koncepter sker løbende i samarbejde med kunderne, der også henter ny inspiration på www.krydderurter.dk

Svampeguide

Når sommeren går på hæld og det danske vejr bliver gråt og fugtigt findes der en trøst i naturen. Det er nemlig denne årstid hvor de vilde svampe pibler frem. Ristede kantareller med fløde på et stykke ristet brød med et dryp citron kan få smilet frem hos de fleste. Der findes mange sorter svampe og både smag og udseende varierer fra sort til sort. De er alle rige på vitaminer, proteiner og mineraler. Det giver derfor god mening når vegetarianer bruger svampe som erstatning for kød.



Østershatte...

er en stor svamp på op til 15 cm. Den vokser nærmest i klaser. Hattene kan være lidt sårbare, smagen mild som champignon. Skær det nederste af stokken af, da det kan være sejt. Østershatte fortsætter med at udvikle sig efter høst. Anvendelsesmulighederne er de samme som for champignon.

Oprindelse: Italien, Polen

Sæson: Hele året fra væksthuse



Bøgehatte...

Lille fast svamp med en mild og nøddeagtig smag. Stænglen er hvid, hatten er oftest lysebrun, men findes også i hvid. Højden er 2-5 cm. Både stok og hat bruges. Bøgehatte steges eller syltes hele for at opnå det køneste resultat. De er gode i supper, stuvninger, saucer eller som tilbehør til vildt, fisk og skaldyr.

Oprindelse: Danmark, Korea

Sæson: Hele året fra væksthuse



Kantareller...

er en meget afholdt svamp. Men svampen er sin egen herre og lader sig ikke kontrollere i væksthuse. Derfor har efterårsvejret stor betydning for tilgængelighed, sæson og mængde på de steder i naturen hvor den indsamles. Kantarellens tragtformede hat er meget svingende i størrelse men plukkes op til ca. 6 cm. Stilk og hat er gulbrun, smagen er kraftig. Kantareller bruges ikke rå da de kan være bitre. Denne bitterhed forsvinder helt ved opvarmning. Kantareller bruges bl.a. i supper og saucer. En klassiker er ristede, flødestuede kantareller på et stykke ristet brød.

Oprindelse: Sverige, USA, Polen

Sæson: Hele året fra friland på forskellige kontinenter



Tragt kantareller...

har, som navnet lyder, en tragtformet hat. Farven er brun eller gråbrun, hattens størrelse op til 5 cm i diameter. Stokken er gul eller gyldenbrun og kan være hul indeni. Tragtkantareller spises ikke rå, men stegt eller stuvede er den god.

Oprindelse: Sverige, Portugal

Sæson: August - oktober fra friland



Champignon hvide...

er den mest brugte svamp i den danske husholdning. Champignon består af en hvid skærmformet hat med rosa/lysebrune lameller under. Champignon har en meget mild svampesmag og kan anvendes rå i salater eller tilberedt i supper, sammenkogte retter, saucer, som fyld i farsretter, ristet som tilbehør til lun leverpostej og meget andet.

Oprindelse: Polen, Litauen, Danmark

Sæson: Hele året fra væksthuse



Shiitake...

er en kinesisk svamp. Den er meget brugt i Asien og har efterhånden også vundet godt ind i resten af verden. Typisk er det en mørkebrun svamp men farven kan også være lysere. Hatten er 3-4 cm i diameter. Lamellerne under hatten er lyse, kødet er fast og hvidt. Shiitake bruges mest til gryderetter, ofte uden stokken da denne kan være lidt sej. Det er dog i stokken den kraftigste smag findes og den er derfor god til fond. Shiitake er velegnet sammen med både kød, fisk, fjerkræ og supper.

Oprindelse: Kina

Sæson: Hele året fra væksthuse



Enoki...

er en lang tynd stilk med en lille kappenålsformet hat. Den er yderst brugt og måske den mest almindelig svamp i Japan og Kina. Enoki fra væksthuse er meget lyse, nærmest hvide. I den asiatiske natur er farven nærmere lysebrun og stænglen kortere. Enoki anvendes frisk i salater eller lyntilberedt i wokretter og supper.

Dansk sæson: Hele året fra væksthuse





Mark champignon...

ligner, bortset fra farven, den hvide champignon. Hatten er lysebrun og skærmformet med lysebrune lameller under. Selvom smagen er lidt kraftigere end den hvide champignon, må den betragtes som ganske mild. Den er velegnet både rå i salater eller tilberedt i supper, sammenkogte retter, saucer, som fyld i farsretter, ristet som tilbehør til lun leverpostej og meget andet.

Oprindelse: Polen, Litauen, Danmark

Sæson: Hele året fra væksthuse



Morkler...

Spidsmorkler er en svamp med en ganske speciel kroget og kamret hat. Stokken er hvid eller cremefarvet, 10-20 cm høj. Morkler har sæson i foråret og dukker ganske kortvarigt op igen i efteråret. Resten af året fås de tørret. Her deler man dem op i spidser og haler. Morkler bør aldrig spises friske, men egner sig efter opblødning til blandt andet saucer, stuvninger og sammenkogte retter.

Oprindelse: Polen, Litauen, Frankrig

Sæson: Friske april - maj, resten af året tørrede



Karl Johan...

et medlem af rørhatte-familien, er en anden populær svamp i Nordeuropa. Den har fået sit nordiske navn efter den svenske konge Karl Johan XIV som holdt meget af netop denne svamp. Selve hatten er brun og kan virke lidt fedtet. Kødet er hvidt og smagen mild og nøddeagtig. Svampen adskiller sig fra mange andre svampe ved at have små bitte »rør« i stedet for lameller på undersiden af hatten. Hatten kan blive helt op til 15 cm i diameter, men plukkes typisk længe før den når den størrelse. Karl Johan kan spises rå eller ristes og staves.

Oprindelse: Sverige, Portugal

Sæson: August - oktober fra friland



Kejsershatte...

er en brun hat, 3-5 cm i diameter, på en kraftig hvid stok. Den er let porøs. Svampen er i familie med østershatte, men er mere kødfuld. Den svinder derfor ikke meget ind uanset om den bliver grillet, sauteret eller ristet på pande. Skær gerne svampen i skiver så den får en større stegeflade. Kejsershatte har en let nøddeagtig smag og er også velegnede rå.

Dansk sæson: Hele året fra væksthuse



Sort trompet...

Sort trompetsvamp (sort trompethat) har ligesom de øvrige medlemmer af kantarelfamilien et tragtformet udseende. Farven på denne svamp adskiller sig imidlertid med sin mørke gråsorte nuance. Svampen er ligesom kantareller bedst opvarmet f.eks. ristet på brød eller i saucer og supper.

Oprindelse: Sverige, Portugal

Sæson: August - oktober fra friland



Pighatte...

Hvor andre svampe har lameller under hatten har pighatte, som navnet antyder, små pigge. Hatten bugter sig uregelmæssigt og har typisk en diameter på 5-10 cm. Farven varierer fra hvid til gyldenbrun. Pighatte er en ret fast svamp med lidt bitter smag og er bedst i varme retter, f.eks. stuvet, ristet og brugt i supper eller som tilbehør til kød, fisk eller fjerkræ.

Oprindelse: Sverige, Portugal

Sæson: August - oktober fra friland



Portobello (Bella Gomba)...

er en stor forvokset brun champignon. Den har en stor brun hat med lameller under. Svampen bruges især på grund af dens store hat. Stokken er kort og hvid. Tørstofindholdet er større end i små champignons. Det giver mere smag og mindre væde ved stegning. Den kan skæres ud og bruges som almindelig champignon, men typisk bruges den hel hvor den udhules, farseres og grilles eller bages i ovn.

Oprindelse: Polen, Litauen

Sæson: Hele året fra væksthuse





FROST

Frugt, frost.	104
Grøntsager, frost.	104
Svampe & urter, frost.	109
Puréeer, frost.	109

104 FROST

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
------------	----------	----------------	---------	------------	-------

FRUGT, FROST

34913451	❄️	Ananas i stykker	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920121	❄️	Blåbær	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920299	❄️ 🚫	Blåbær	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34920220	❄️	Brombær	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34913901	❄️	Eksotisk frugtsymfoni	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913574	❄️	Frugt Brunoise	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920152	❄️	Frugt trio ananas/papaya/mango	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
14312472	❄️	Havtorn	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34913604	❄️ 🚫	Hindbær	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920206	❄️	Hindbær	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920282	❄️ 🚫	Hindbærsmuld	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34920213	❄️	Hindbærsmuld	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
10355534	❄️	Hindbærsmuld	1 x 10 kg	krt.	Zumdieck
13978891	❄️	Hyben	4 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34920503	❄️	Hyldebær med ribs	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34913628	❄️	Jordbær	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920237	❄️ 🚫	Jordbær	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
10354674	❄️	Jordbær	4 x 2,5 kg	ps.	Zumdieck
34920107	❄️	Jordbær 25-35 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920138	❄️	Jordbær kl. 2	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920251	❄️	Kirsebær 95% stenfri	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920510	❄️	Mangofrugt i tern	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920480	❄️	Melonkugler grønne	10 x 1 kg	ps.	Fruitlife
34920497	❄️	Melonkugler orange	10 x 1 kg	ps.	Fruitlife
34920350	❄️	Rabarber	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920305	❄️	Ribs	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920336	❄️	Skovbærmix	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34920329	❄️	Solbær	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920343	❄️	Stikkelsbær	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920404	❄️	Sveskeblommer halve 95% stenfri	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920428	❄️	Tranebær	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
14432613	❄️	Tyttebær	4 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34913963	❄️	Æblebåde	2 x 2,5 kg	krt.	Findus
34831724	❄️ 🚫	Æblebåde	2 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34920459	❄️	Æbler i både	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34920466	❄️	Æbler i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan

GRØNTSAGER, FROST

34911099	❄️	Asparges grønne	1 x 1,5 kg	krt.	Findus
34910160	❄️	Asparges grønne extra fine	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910283	❄️	Auberginer i skiver, grillede	5 x 1 kg	ps.	Frigodan
34362389	❄️	Avocado i skiver	6 x 1 kg	ps.	Tasty Tapas
14305573	❄️	Avocado halve	6 x 1 kg	ps.	Tasty Tapas
34912461	❄️	Bali blanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34938591	❄️	Big wok grøntsager	2 x 1,5 kg	ps.	Findus
34910351	❄️	Babykarotter	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913154	❄️	Babykarotter Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911402	❄️	Babymajs	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34911105	❄️	Bladspinat i blok	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34918012	❄️ 🇩🇰	Bladspinat i portion	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910696	❄️	Blomkål 15-30 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910665	❄️	Blomkål 20-40 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34918272	❄️ 🇩🇰	Blomkål 20-60 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34913673	❄️	Blomkålsmix, dansk	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910801	❄️	Blomkålsblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910689	❄️	Blomkålsbuketter 5-15 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910702	❄️	Blomkålsbuketter 30-60 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913017	❄️	Blomkålsbuketter Minute 20-35 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911662	❄️	Bløde løg i skiver, stegte	6 x 1 kg	ps.	Frigodan
34911044	❄️	Braseringsgrøntsager	2 x 2 kg	ps.	Findus
34913413	❄️	Broccoli buketter 30-50 mm	2 x 2,5 kg	ps.	GV-Partner
34913536	❄️	Broccoli voksbønne mix Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34918074	❄️ 🇩🇰	Broccoli 20-40 mm	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
14247064	❄️	Broccoli 25-40 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34912881	❄️	Broccoli 30-40 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913055	❄️	Broccoli 40-60 mm	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34913130	❄️	Broccoli, håndskårne, 20-40 mm	1 x 10 kg	krt.	Ardo
34912584	❄️	Broccoli, håndskårne, 20-40 mm	1 x 5 kg	krt.	Ardo
34913079	❄️	Broccoli 40-60 mm, løsfrosne	1 x 5 kg	krt.	Frigodan
34913116	❄️	Broccoli 20-40 mm, løsfrosne	1 x 5 kg	krt.	Magnihill
34913178	❄️	Broccoli/champignonblanding Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910757	❄️	Broccoliblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913420	❄️	Broccoliblanding	4 x 2,5 kg	ps.	GV-Partner
34912812	❄️	Broccolibuketter	2 x 1,4 kg	krt.	Findus
34913093	❄️	Broccolibuketter 15-30 mm, løsfrosne	1 x 10 kg	krt.	Ardo
34913987	❄️	Brunoise mix	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34825556	❄️	Brunoise mix Mediterranean	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
14228216	❄️	Buketblanding (blomkål, romanesco, broccoli)	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910795	❄️	Buketsymfoni	2 x 1,8 kg	krt.	Findus
34918241	❄️ 🇩🇰	Bønner, hele	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34910269	❄️	Courgette i skiver, grillede	5 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910818	❄️	Delikatesseblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910528	❄️	Diner bønner, overskårne	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34918289	❄️ 🇩🇰	Diner bønner	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
3492991	❄️	Edamame soyabønner grønne, med bælg	20 x 400 g	krt.	Nordic Seafood
34913581	❄️	Fransk delikatesseblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910078	❄️	Garnitureblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912485	❄️	Gourmet blanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910788	❄️	Grillgrøntsager, spanske	1 x 3,4 kg	krt.	Findus
34910948	❄️	Gryderodfrugter	2 x 2,1 kg	ps.	Findus
34910771	❄️	Grøn blanding	1 x 3,6 kg	krt.	Findus
14397189	❄️	Grøn bønnetimbale	1 x 2,1 kg	krt.	Findus
34911761	❄️	Grøn peberfrugt i strimler	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911693	❄️	Grøn peberfrugt i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911006	❄️	Grønkål i kugler hakket, løsfrosset	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911051	❄️ 🇩🇰	Grønkål hakket, kogt	6 x 1 kg	krt.	Sønderjysk kål
34912942	❄️	Grøntsagsduet	2 x 1,3 kg	krt.	Findus
34913505	❄️	Grøntsagsmix med kartofler	1 x 4 kg	krt.	Findus
34913499	❄️	Grøntsagsmix med pastinak og skorzonrod	1 x 4 kg	krt.	Findus

106 FROST

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
13875206	❄️	Grøntsager Regnbuemix	2 x 1,6 kg	ps.	Findus
12035649	❄️	Grøntsager til pande	6 x 1,5 kg	krt.	Frosta Combi Classe
34910184	❄️	Grøntsager, grill-sauterede	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910177	❄️	Grøntsager, grillede	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910153	❄️	Grøntsagsblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911082	❄️	Grøntsagsblanding Euromix	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912409	❄️	Grøntsagssymfoni	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
14070266	❄️	Gulerods Brunoise	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
13875220	❄️	Gulerodsmix Big Cut	2 x 2 kg	ps.	Findus
34910320	❄️	Gulerødder i skiver	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34918296	❄️ 	Gulerødder i skiver	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34910276	❄️	Gulerødder i stave	2 x 2,1 kg	ps.	Findus
34913109	❄️	Gulerødder i stave Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910337	❄️	Gulerødder i strimler	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910306	❄️	Gulerødder i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34918326	❄️ 	Gulerødder i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
14384585	❄️	Gulerødder kløvede	5 x 1 kg	ps.	Scan Agra
34913970	❄️	Gulerodsmix kløvet	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910733	❄️	Gulerødder tricolore	2 x 2,1 kg	ps.	Findus
34910498	❄️	Haricots Verts ekstra fine	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910511	❄️	Haricots Verts ekstra fine	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913208	❄️	Haricots Verts Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911143	❄️	Haricots Verts fine, snittede	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910894	❄️	Herregårdsgrøntsager	2 x 2 kg	ps.	Findus
34911068	❄️	Hvidkål hakket, kogt	6 x 1 kg	krt.	Sønderjysk kål
13779405	❄️	Hvidkål snittet	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34897249	❄️	Hvidløg	8 x 250 g	ps.	Ardo
14426094	❄️	Hyben uden kerner, danske	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
14384660	❄️	Jordskokker i skiver	5 x 1 kg	ps.	Scan Agra
13851897	❄️ 	Jordskokker i skiver, danske	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913437	❄️	Julienne blanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912416	❄️	Kartofler i tern	4 x 2,5 kg	ps.	McCain
34910016	❄️	Kastanjer hele, uden skal	12 x 1 kg	pk.	Paridan
34910122	❄️	Klostergrøntsager	2 x 1,9 kg	ps.	Findus
34910139	❄️	Kroblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911501	❄️	Løg i skiver	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34911600	❄️	Løg i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34918036	❄️ 	Løg i tern, 6 x 6 mm	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34912492	❄️	Løgringe indbagte, panerede	6 x 1 kg	ps.	Frigodan
34918364	❄️ 	Majs	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34918029	❄️ 	Majs	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34913024	❄️	Majs Crispy Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911426	❄️	Majs løse	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911433	❄️	Majs løse Super Sweet	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
14408151	❄️	Majs Super Sweet	12 x 500 g	ps.	Ardo
34911419	❄️	Majs søde	2 x 2,5 kg	ps.	Findus
34910856	❄️	Majsblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911556	❄️	Majskolber	1 x 5,4 kg	krt.	Findus
34911198	❄️	Majskolber halve	2 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913161	❄️	Mexicomix Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34911723	❄	Miniløg	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
14179525	❄ Ø	Ovngrøntsager	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910375	❄	Pariser karotter	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
14408199	❄	Pariser karotter	10 x 500 g	ps.	Ardo
34913697	❄	Pastinak i strimler 4 x 4 x 40 mm	1 x 10 kg	krt.	Ardo
34916667	❄	Pastinak i tern	2 x 2 kg	ps.	Findus
13816636	❄	Pastinak groftskårne	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911754	❄	Peber rød i strimler	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911686	❄	Peber rød i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34922309	❄ Ø	Peber rød i tern	2 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34910719	❄	Peberfrugt i strimler, rød/gul/grøn	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34914014	❄	Peberfrugt i tern, grillet	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910290	❄	Peberfrugt i halve, gul/rød, grillet	5 x 1 kg	ps.	Frigodan
34911709	❄	Perleløg	9 x 1 kg	ps.	Frigodan
34913611	❄	Pomodori é Spinaci	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34918333	❄ Ø	Porrer i tern 6 x 12 mm	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910658	❄	Porrer i ringe	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910672	❄	Porrer Julienne	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912522	❄	Ratatouille	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34912713	❄	Ratatouille	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34913833	❄	Ratatouille	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910887	❄	Ratatouille grøntsager	2 x 1,8 kg	ps.	Findus
34910979	❄	Ratatouille grøntsager med tomat	2 x 2,2 kg	ps.	Findus
34910863	❄	Ratatouille Solgul	2 x 1,8 kg	ps.	Findus
34912959	❄	Regnbuegulerødder	2 x 1,8 kg	krt.	Findus
14228209	❄	Rodfrugt fritter	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912508	❄	Rodfrugtblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34922231	❄ Ø	Rodfrugtemix	2 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34910740	❄	Rodfrugter Classic	2 x 1,9 kg	ps.	Findus
34912546	❄	Rodfrugtsmix	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34912553	❄	Rodfrugtssauté	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34913796	❄	Rodfrugtstrimler	2 x 1,8 kg	ps.	Findus
34913444	❄	Rokoko blanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913789	❄	Romanabønner	2 x 2 kg	ps.	Findus
34913529	❄	Romanesco mix Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910832	❄	Romanesco Symfoni	2 x 1,8 kg	ps.	Findus
34912539	❄	Romanesco håndskåret	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34912478	❄	Romanescoblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910900	❄	Rosenkål	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913406	❄	Rosenkål Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911037	❄	Rustikke rodfrugter	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34926314	❄	Rødbedebof	66 x 60 g	krt.	Findus
13753009	❄	Rødbeder groftskårne	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
14384721	❄	Rødbeder kløvede	5 x 1 kg	ps.	Scan Agra
13813383	❄	Salatgrøntsager med bønner og grillede tomater	1 x 4,4 kg	krt.	Findus
14065552	❄	Salatgrøntsager Provencale	1 x 4 kg	krt.	Findus
34910870	❄	Sautegrøntsager med asparges	3 x 1, kg	ps.	Findus
34910924	❄	Sautégrøntsager med babymajs	3 x 1,2 kg	ps.	Findus
34910962	❄	Sautégrøntsager med lotusrod	3 x 1,2 kg	ps.	Findus
34912928	❄	Sautémix	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan

108 FROST

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34823088	❄	Selleri i strimler	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910955	❄	Selleri i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911112	❄	Skorzonerødder	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913086	❄	Skorzonerødder Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910061	❄	Slikærter	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910931	❄	Sommergrønstsager	2 x 2,1 kg	ps.	Findus
34913512	❄	Spansk bønne broccoli mix Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911204	❄	Spinat i kugler, hakket	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34911129	❄	Spinat i kugler, løsfrossen	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913123	❄	Spinat i portioner, hakket	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34911181	❄	Spinat flødestuvet	10 x 450 g	ps.	Frigodan
34918319	❄	❌ Spinat hakket	2 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34918258	❄	❌ Spinat hel, i kugler	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
14251078	❄	Spinat hel, i kugler	4 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34914021	❄	Spinatblade hele, løsfrosne	10 x 1 kg	ps.	Ardo
34910917	❄	Sugar snaps sukkerærter	1 x 1,5 kg	krt.	Findus
34910054	❄	Sukkerærter	8 x 1 kg	ps.	Frigodan
34910603	❄	Suppeurter	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910221	❄	Søde ærter med gulerødder	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34831762	❄	Tomater, semidried	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34913703	❄	Tonicblanding Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
14137457	❄	Tricoloremix med voksbønner	1 x 3 kg	krt.	Findus
34910849	❄	Vintergrønstsager	2 x 2,2 kg	ps.	Findus
34912454	❄	Wok blanding, kinesisk	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910986	❄	Wok Thai sautegrønstsager	2 x 1,8 kg	ps.	Findus
34916476	❄	Wok Verde	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
34912737	❄	Wokblanding	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34922279	❄	❌ Wokmix Hong Kong	2 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
34912751	❄	Wokmix Hong Kong	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
14228186	❄	Zucchini mix	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34922293	❄	❌ Ærter	2 x 2,5 kg	ps.	Scan Agra
14408052	❄	Ærter fine	12 x 500 g	ps.	Ardo
14408106	❄	Ærter fine	12 x 750 g	ps.	Ardo
34910108	❄	Ærter fine	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34910092	❄	Ærter ekstra fine	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34913765	❄	Ærter ekstra fine Minute	4 x 2,5 kg	ps.	Bonduelle
34910207	❄	Ærter mellemfine	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34910146	❄	Ærter mellemfine	2 x 2,5 kg	ps.	Findus
14384356	❄	Ærter mellemfine, kl. 1	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34911235	❄	Ærter mellemfine, svenske	4 x 2,5 kg	ps.	Magnihill
34910115	❄	Ærter søde fine	2 x 2,5 kg	ps.	Findus
34918340	❄	❌ Ærter, danske	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan

Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
------------	----------	----------------	---------	------------	-------

SVAMPE & URTER, FROST

34897232	❄️	Basilikum	8 x 250 g	ps.	Frigodan
13739522	❄️	Champignon i kvarte	10 x 1 kg	ps.	Frigodan
13739485	❄️	Champignon i skiver	4 x 2,5 kg	ps.	Frigodan
34897485	❄️	Dild hakket, løsfrossen	12 x 100 g	ps.	A Frost
34912799	❄️	Champignon i kvarte	4 x 2,5 kg	ps.	Goldline
34912782	❄️	Champignon i skiver	4 x 2,5 kg	ps.	Goldline
34912805	❄️	Champignon i tern	4 x 2,5 kg	ps.	Goldline
34897218	❄️	Dild, løsfrossen	8 x 250 g	ps.	Frigodan
34897492	❄️	Hvidløg hakket, løsfrossen	12 x 150 g	ps.	A Frost
34911358	❄️	Kantareller, mellem	5 x 1 kg	ps.	GV-Partner
34897409	❄️	Krydderimix	8 x 250 g	ps.	Ardo
34911921	❄️	Kørvel, løsfrossen	4 x 2,5 kg	ps.	Ardo
34911914	❄️	Persille	8 x 250 g	ps.	Ardo
34897447	❄️	Persille	8 x 250 g	krt.	Findus
34897508	❄️	Persille hakket, løsfrossen	12 x 150 g	ps.	A Frost
34897454	❄️	Purløg	8 x 250 g	krt.	Findus
34897478	❄️	Purløg hakket, løsfrossen	12 x 150 g	ps.	A Frost
34897225	❄️	Purløg, løsfrossen	8 x 250 g	ps.	Frigodan
14234286	❄️	Svampe fars, Quorn	5 x 1 kg	krt.	Findus
14234194	❄️	Svampe filet, Quorn	5 x 1 kg	krt.	Findus
14234231	❄️	Svampe stykker, Quorn	5 x 1 kg	krt.	Findus
34911372	❄️	Svampe Karl Johan	5 x 1 kg	ps.	GV-Partner
34897324	❄️	Svampe Wok mix	6 x 1 kg	ps.	Anbo Foods
34897331	❄️	Svampe, blandede	6 x 1 kg	ps.	Anbo Foods

PURÉER, FROST

34920060	❄️	Abrikospuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34920008	❄️	Ananaspuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916384	❄️	Bananpuré i portioner, 7 g	5 x 1 kg	pk.	Ardo
34916698	❄️	Blodappelsinpuré	6 x 1 kg	pk.	Boiron
34916438	❄️	Blomkålspuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916605	❄️	Blomkålspuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34919989	❄️	Blåbærpuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
13879327	❄️	Boiron ananaspuré	6 x 1 kg	pk.	Kalu
34916414	❄️	Broccolipuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916681	❄️	Broccolipuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916353	❄️	Brombærpuré fransk	6 x 1 kg	pk.	Kalu
34916407	❄️	Bønnepuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916612	❄️	Bønnepuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916537	❄️	Eksotisk puré	6 x 1 kg	pk.	Kalu
34920077	❄️	Eksotisk puré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916551	❄️	Grøn æblepuré	6 x 1 kg	pk.	Kalu
34919996	❄️	Grøntsagspuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916421	❄️	Gulerodspuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916629	❄️	Gulerodspuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916520	❄️	Hindbærpuré	6 x 1 kg	pk.	Boiron
34916377	❄️	Hindbærpuré i portioner, 7 g	5 x 1 kg	pk.	Ardo
34920015	❄️	Hindbærpuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916490	❄️	Jordbærpuré	6 x 1 kg	pk.	Kalu



Varenummer	Kategori	Varebetegnelse	Pakning	Salgsenhed	Mærke
34916360	❄	Jordbærpuré i portioner, 7 g	5 x 1 kg	pk.	Ardo
34920022	❄	Jordbærpuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
13839727	❄	Kokospuré	6 x 1 kg	pk.	Boiron
34916575	❄	Majspuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34926406	❄	Mangopuré	6 x 1 kg	pk.	Kalu
34916483	❄	Mangopuré	6 x 1 kg	pk.	Fruitlife
34916391	❄	Mangopuré i portioner, 7 g	5 x 1 kg	pk.	Ardo
34920053	❄	Mangopuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916513	❄	Passionsfrugtpuré	6 x 1 kg	pk.	Boiron
34916643	❄	Pastinakpuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916445	❄	Selleripuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916650	❄	Selleripuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34920039	❄	Solbærpuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus
34916452	❄	Ærtepuré	10 x 1 kg	pk.	Ardo
34916674	❄	Ærtepuré i terninger	1 x 2 kg	pk.	Findus





OPSKRIFTER

Løgsuppe med kæmpe rustikke croutoner	114
Baconsvøbt kyllingefilet med soltørrede tomater, champignon og pinjekerner	116
Grøn blomkålssalat	118
Rødbedesalat med kokos og appelsinfileter	120
Bagt rodfrugtsalat med gorgonzola	122
Melonsalat med avocado og rød chili	124
Gulerodskage med flødeostecreme	126
Frisk bærtærte	128



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

LØGSUPPE MED KÆMPE RUSTIKKE CROUTONER

10 LITER

3 kg løg i tern
1 kg rød peber i strimler
2 dl olie
50 g grønsagsbouillon
70 g oksebouillon
7 l vand
Salt og stødt peber

Løg og peber brunes i olien og de øvrige ingredienser tilsættes.

Alt koges igennem og der smages til med salt og peber.

Rustikke Croutoner:

Groft franskbrød skæres i store tern (4 x 4 cm)

Stinkes med olivenolie og evt. hvidløgsolie.

Drysses med groft salt og bages i ovnen ved
180 grader i 10 min, til de er ristede og sprøde.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

.....

BACONSVØBT KYLLINGEFILET MED SOLTØRREDE TOMATER, CHAMPIGNON OG PINJEKERNER

10 PERSONER

15 stk. friske kyllingefileter

15 skiver bacon

Salt og peber

1 kg friske kvarte champignon

200 g soltørrede tomater i strimler

1 dl ristede pinjekerner

Bacon vikles om de friske kyllingefileter, krydres med salt og peber.

Lægges derefter i en bradepande med lidt vand.

Steges i ovnen ved 180 grader i ca. 20 min.

De friske kvarte champignon ristes ved stærk varme i ovnen og holdes varme.

Pinjekernerne ristes i ovnen til de er gyldne.

De soltørrede tomater hældes over kyllingen og bages med de sidste 10 min.

Pynt:

Garneres med de ristede champignoner og strimler af friske sugar snaps.

Sauce laves af skyen, der jævnes med lidt fløde og smages til.

Hertil serveres f.eks. smørristede ovnkartofler

dryset med frisk persille.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

GRØN BLOMKÅLSSALAT

1 GASTRO

2 kg blomkålsbuketter

2 kg fine ærter

100 g friskhakket persille

Dressing:

3 dl creme fraiche

Saft af 3 citroner

1 dl akaciehonning

Salt

4 spsk. Dijon sennep

Alt vendes og anrettes.

Pynt med persille og ærter.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

RØDBEDESALAT MED KOKOS OG APPELSINFILETER

1 GASTRO

2 kg rødbeder

500 g forårsløg

3 dl kokosmel

300 g creme fraiche

4 stk. appelsiner

Citronsaft

Salt

De skrællede rå rødbeder rives groft.

Springløgene snittes og appelsinerne skrælles og skæres i skiver.

Creme fraiche røres med lidt citronsaft og salt.

Alt blandes sammen og drysses med kokoschips eller kokosmel.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

BAGT RODFRUGTSALAT MED GORGONZOLA

1 GASTRO

1 kg rødbeder i stave

1 kg pastinak eller persillerod i stave

1 kg gulerod i stave

½ l fløde

200 g gorgonzola

Salt

Rodfrugterne bages med olivenolie og salt i ovn ved 180 grader i ca. 15-20 min.

(brug bagepapir). Afkøles. Undervejs vendes rodfrugterne forsigtigt.

Fløde og gorgonzola koges i en gryde til det jævner, afkøles.

Alt blandes og serveres straks.

Hold lidt rødbede tilbage til pynt.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

MELONSALAT MED AVOCADO OG RØD CHILI

1 GASTRO

2 honning-, galia- eller cantaloupemeloner

5 stk. avocado

500 g jordbær

1 frisk chili

3 agurker

2 rødløg

En håndfuld spæde salater

Citronsaft

Akaciehonning

Melon skrælles, renses og skæres i 3 x 3 cm store tern.

Agurkerne skæres i tern. Jordbær skæres i kvarte.

Chili renses for kerner og snittes fint (tilsættes efter smag).

Avocado skæres i både og rødløg skæres i små tern.

Alt, med undtagelse af avocado, blandes og lægges på en bund af spæde salater, således at bladene stikker op i siderne. Avocado stikkes forsigtigt i salaten til sidst. Honning og citron blandes og hældes over.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

.....

GULERODSKAGE MED FLØDEOSTECREME

GIVER 2 GASTRO BRADEPANDER

9 æg
4 ½ dl smagsneutral olie
1300 g brun farin
650 g mel
900 g gulerødder, groftrevet
4 ½ tsk bagepulver
6 tsk kanel
6 tsk stødt nellike
3 tsk salt
300 g valnødder, hakkede
6 dl rosiner

Rør alt sammen i en skål. Fordel dejen i 2 bradepander foret med bagepapir.
Sæt kagen i en kold ovn og bag i ca. 30 minutter ved 180 graders varmluft.

Flødeostecremen:
400 g flødeost
120 g flormelis
Korn af 1 stang vanilje
6 tsk fintreven citronskal
6 tsk citronsaft

Pisk det hele sammen til en homogen creme
og fordel på den afkølede kage.



VORES KØKKEN PRÆSENTERER

.....

FRISK BÆRTÆRTE

8 PERSONER

Man kan købe en færdig tærtedej eller lave den selv.

Tærtebund:

175 g mel

100 g sukker

2 tsk. vaniljesukker

½ tsk. bagepulver

100 g smeltet smør

Bland mel, sukker, vaniljesukker og bagepulver,

tilsæt det smeltede smør og rør dejen sammen.

Hæld den ud i et smurt tærtefad (ca. 25 cm i diameter), pres den op ad siden
hele vejen rundt og pres dernæst resten af dejen ud i bunden.

Prikkes med en gaffel.

Bages ved 175 grader i 20-25 min. til den er gylden, afkøles.

Cremen:

1 l skyr

2 spsk. groft vaniljesukker

2 dl rørsukker

Skyr røres med vaniljesukker og rørsukker.

Smøres på den bagte tærte.

Årstidens friske blandede bær lægges på til sidst.





SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER FOR HØRKRAM FOODSERVICE A/S

1. Anvendelse

- 1.1. Alle leverancer fra HØRKRAM Foodservice A/S (herefter kaldet sælger) sker i henhold til disse salgs- og leveringsbetingelser, medmindre betingelserne er fraveget ved en skriftlig aftale.
- 1.2. Såfremt køber måtte angive særlige vilkår i sine indkøbsbetingelser, anses disse ikke som vedtaget, medmindre sælger skriftligt har accepteret dem.

2. Priser

- 2.1. Alle priser er i danske kr. og excl. moms. Sælger forbeholder sig ret til prisændringer, såfremt der sker ændring i valutakurser, told, skatter, afgifter eller andre omkostninger, som er indregnet i sælgers priser, og som udgør et tillæg til disse priser, hvor tillægget indtræder, efter at sælger har afgivet ordrebekræftelse eller tilbud.

3. Tilbud/ordre

- 3.1. Aftalen mellem køber og sælger anses for indgået, når sælger har modtaget købers skriftlige ordre, eller når køber har accepteret sælgers tilbud.
- 3.2. Der tages forbehold for udsolgte varer og sortimentsændringer. Såfremt en vare er udsolgt, eller der sker en ændring i sælgers sortiment, kan sælger altid nægte at levere, uden at køber er berettiget til nogen form for erstatning eller godtgørelse som følge af forholdet.

4. Annullering af ordre og returnering af varer

- 4.1. Annullering eller ændring af en ordre kan kun ske med sælgers skriftlige godkendelse. Såfremt annulleringen godkendes, skal køber altid erstatte sælgers omkostninger og sælgers tab vedrørende annullering eller ændring.
- 4.2. Animalske varer indenfor frost og køl må ikke tages tilbage, i henhold til EU's hygiejneforordning, såfremt de har været udenfor virksomhedens kontrol.

5. Betaling

- 5.1. Betalingsbetingelser er løbende uge + 14 dage fra fakturadato.
- 5.2. Såfremt købesummen ikke betales rettidigt, beregner sælger morarente på 2% pr. påbegyndt måned.
- 5.3. Køber er ikke berettiget til at foretage modregning eller tilbageholde nogen del af købesummen som sikkerhed for opfyldelse af eventuelle modkrav vedrørende andre leverancer eller påståede mangler. En sådan tilbageholdelse/modregning anses som værende væsentlig misligholdelse af parternes aftaler.
- 5.4. Sælger har altid ret til at ændre de aftalte betalingsbetingelser, såfremt købers betalingsevne svækkes efter aftalens indgåelse.

6. Returemballage

- 6.1. Sælger fører regnskab med alt transportmateriel (returemballage), som anvendes i forbindelse med levering af varer til kunden eller som stilles til kundens rådighed. Dette returemballage omfatter følgende: rulleborde, hylde til rulleborde, Eurokasser og ostekasser.
- 6.2. Alt returemballage tilhører sælger og skal returneres på sælgers forlangende og altid, såfremt kunden stopper samhandlen med sælger.

7. Mængdeafvigelser

- 7.1. Såfremt leverancen angår en mængde angivet i kilo eller liter, anses leverancen altid for at være sket retmæssigt, såfremt den faktiske leverede mængde ikke afviger mere end 10% fra den angivne mængde.

8. Levering

- 8.1. Alle bestillinger, hvor den samlede købesum overstiger kr. 2.000,00 excl. moms, leveres frit på købers adresse. Ved andre leverancer betaler køber et leveringsgebyr.
- 8.2. Den angivne leveringstid er angivet omtrentlig og uforbindende.

9. Undersøgelsespligt

- 9.1. Køber er i overensstemmelse med købelovens regler forpligtet til straks efter, at varen er modtaget, at foretage fornøden undersøgelse for at konstatere, hvorvidt varen er leveret uden mangler. Såfremt køber ønsker at påberåbe sig en mangel, skal der omgående gives skriftlig meddelelse om manglen direkte til sælger. Meddelelsen skal gives uden ugrundet ophold, efter at manglen er opdaget eller burde være opdaget. Dette gælder tillige ved reklamation over eventuelle mængdedifferencer.
- 9.2. Såfremt køber ikke underretter sælger i henhold til ovennævnte, fortaber køber sin ret til at fremsætte krav i anledning af manglen.
- 9.3. Der gælder maksimalt en 24 timers frist for påberåbelse af mangler. Alle reklamationer, der fremkommer efter denne frist, kan afvises af sælger.
- 9.4. Efter at køber har reklameret over de leverede varer, er køber uberettiget til at disponere over varerne, herunder returnere disse til sælger, uden sælgers skriftlige godkendelse.

10. Ansvar

- 10.1. Sælgers ansvar for mangler er begrænset til omlevering. Omlevering skal finde sted inden for rimelig tid. Såfremt dette ikke sker, er køber berettiget til at hæve handlen.
- 10.2. Sælger er ikke ansvarlig for købers eventuelle driftstab, tabt arbejdsfortjeneste og følgeskader. Under alle omstændigheder kan sælgers erstatningspligt aldrig overstige fakturabeløbet excl. moms for den pågældende leverance.

11. Produktansvar

- 11.1. Sælger er ikke ansvarlig for skader på fast ejendom og løsøre, såfremt den leverede vare forvolder sådan skade. Såfremt den leverede vare forvolder personskade, er sælger kun ansvarlig, såfremt det kan godtgøres, at skaden skyldes fejl eller forsømmelser begået af sælger. Sælger fraskriver sig i videst muligt omfang sit ansvar for produktansvar.

12. Immaterielle rettigheder

- 12.1. Køber erhverver ingen ret til immaterielle rettigheder, herunder varemærker, varenavne eller lignende.
- 12.2. Køber er altid forpligtet til at overholde de retningslinjer, som sælger til enhver tid fastsætter vedrørende købers anvendelse af de omhandlede varemærker.

13. Ejendomsforbehold

- 13.1. Leverede varer forbliver sælgers ejendom, indtil det fulde fakturabeløb er indbetalt. Såfremt fakturabeløbet ikke er indbetalt til forfaldsdag, er sælger berettiget til at tilbage tage de leverede varer. Sælger er dog ikke forpligtet hertil.

14. Force majeure

- 14.1. Såfremt manglende opfyldelse af en aftale skyldes force majeure, er hverken sælger eller køber berettiget til erstatning eller berettiget til at ophæve aftalen.
- 14.2. Force majeure antages at foreligge, såfremt en part eller dennes underleverandør forhindres i at opfylde aftalen som følge af krig, borgerkrig, oprør, offentlige restriktioner, import- eller eksportforbud, naturkatastrofer, herunder men ikke begrænset til jordskælv, stormflod, omfattende oversvømmelser, skypumpe, vulkanudbrud samt udbrudt arbejdskonflikt (uanset årsagen til arbejdskonflikten), brand eller lignende, som burde eller kunne være forudset af parterne på tidspunktet for indgåelse af aftalen.

15. Lovvalg og værneting

- 15.1. Enhver tvist mellem parterne afgøres ved sælgers værneting ved anvendelse af dansk ret.





HØRKRAM

FOODSERVICE

Centervej 1
4180 Sorø
E-mail: salg-soro@hoka.dk
Tlf.: +45 57 87 04 00
Fax: +45 57 87 04 44

Torsøjvej 59, Kolt
8362 Hørning
E-mail: salg-kolt@hoka.dk
Tlf.: +45 86 92 72 00
Fax: +45 86 92 73 82

Telefonens åbningstid:
Mandag: 7.00 – 16.00
Tirsdag: 7.00 – 16.00
Onsdag: 7.00 – 16.00
Torsdag: 7.00 – 16.00
Fredag: 7.00 – 15.00

Telefonsvarer:
Man. – tors.: 16.00 – 23.00
Fre. og søn.: 15.00 – 23.00
Besøg os på www.hoka.dk