

Vi odlar ren smakglädje.

På Färingsö utanför Stockholm odlar vi våra sallater och färska örter för att året runt kunna erbjuda dig nya smaker och matupplevelser. Och för oss handlar det goda inte bara om smaken. Vi mår om att odla våra grönsaker med hänsyn till människor, djur och natur.



ÖMSINT ODLAT AV
19
SEDAN
60
FAMILJEN NORMAN



Vår ekologiska sallater är producerade enligt KRAV:s regler. KRAV kontrollerar alla led i såväl produktion som distribution till dess att KRAV-märket sätts på produkten.



Våra örter, sallater och den packade potatisen märker vi med Svenskt Sigill, ett kvalitetsmärke som garanterar att råvarorna är producerade på svenska gårdar som lever upp till höga krav på livsmedelssäkerhet och miljöhänsyn.



FRÅGOR, TIPS OCH RECEPT:
WWW.SVEGRO.SE, TEL 08-602 23 00

Sallatsguide











VILKEN SALLAT OCH VILKEN SMAK PASSAR TILL VAD?



Svegros sallatsguide

Använd guiden för att få reda på mer om våra olika sallatssorter. Låt fantasin flöda och prova gärna egna kompositioner.

| <i>Kaskadsallat</i> | <i>Krispsallat</i> | <i>Plocksallat</i> | <i>Romansallat</i> | <i>Röd & Grön sallat</i> |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |
| KRISPIG & SAFTIG | MYCKET KRISPIG & SAFTIG | MILD & SAFTIG | GRÄSIG, NÖTIG & SAFTIG | MILD & SAFTIG |
| <p>Kaskadsallat har ljusgröna mycket dekorativa rundflikiga och krusiga blad. Sallaten har ett kaskadliknande växtsätt, därav namnet.</p> <p>Kaskadsallat ska ätas naturell, gärna i en mixad sallad med en god vinägrett. Utmärkt på smörgås och till garnering.</p> | <p>Krispsallat är en lyckad korsning mellan isbergssallat och friséesallat. De vackra gröna bladen är kraftiga med krusiga bladtappar. Krispsallaten är spröd och bör hanteras varsamt. Används precis som den är ensam eller mixad med andra sorter i en sallad.</p> <p>Förhöj smaken ytterligare med en god vinägrett. Utmärkt till garnering och på smörgås.</p> | <p>Plocksallaten består av många upprätta blad som man plockar av efter behov. Plocka av de yttersta bladen först. Plocksallaten ska ätas naturell.</p> <p>Använd de ljusgröna bladen gärna tillsammans med andra sallatssorter i sallader, på smörgås och som garnering. En sallat att alltid ha hemma i kylan.</p> | <p>Romansallat är nära släkt med den vanliga huvudsallaten. Den växer med löst knutna huvuden och långa, kraftiga, upprättstående mörkgröna blad.</p> <p>Romansallat är en sallat med många användningsområden. Ät den naturell i sallader eller i varma rätter som soppa och wok. Passar mycket bra tillsammans med citrusryliga dressingar, skaldjur, äpple och nötter. I den klassiska Ceasarsalladen är romansallat ett måste. Och den är mycket god att lägga på frukostsmörgåsen.</p> | <p>Två smakfulla sallatssorter i en och samma kruka. En med vackert rödbruna blad och en med ljusgröna. Perfekt för det lilla hushållet och för den som inte har så mycket plats i köket. Bladen plockas av efter behov. Ta de yttersta bladen först. Båda sorterna passar bäst att ätas neutrala på smörgås eller i en sallad gärna med en god vinägrett.</p> |
| <i>Bladspenat</i> | <i>Rucola</i> | <i>Röd Mangold</i> | <i>Visste du att...</i> | |
|  |  |  | <p>FÖRVARING. Alla sallater är färskvaror och ska förvaras i kylskåp. Låt dem gärna stå kvar i plastpåsen. Våra sallater i tråg är försedda med återförslutningsbara lock. Ta vad du behöver för stunden och sätt sedan på locket igen. På så sätt håller sig sallaten fräsch ännu längre.</p> | |
| SAFTIG & MILD | PEPPRIG & NÖTIG | SÖT, SVAG RÖDBETS TON | <p>SKÖLJAS ELLER INTE? Våra sallater odlas helt utan kemiska växtskyddsmedel och behöver av den anledningen inte sköljas. Produkterna odlas i en kruka med torv och det kan någon enstaka gång förekomma att lite torv fastnar på bladen.</p> | |
| <p>Njut de nyttiga bladen i en sallad eller låt dem puttra några minuter i smör.</p> <p>Smaksätt gärna med vitlöksgräs, salt och peppar.</p> <p>Bladspenat är god i paj, wok och till fisk. Passar mycket bra tillsammans med stekt, sidfläsk, rökt lax, ägg, nötter och ädelost.</p> <p>Tänk på att bladspenat sjunker ihop vid tillagning.</p> | <p>Rucola är en av det italienska kökets mest populära sallater på den spännande smaken och de vackra bladen. I Italien är rucola lika självklara på pizzorna som mozzarella och tomat.</p> <p>Smakar fantastiskt gott i sallader och på smörgås. Rucola, tomat, parmesan och nötter är en superkombination. Prova att göra en härligt god rucolapesto till pasta eller potatis.</p> | <p>Nästan som rödbetor fast ändå inte. De gröna bladen har röda stjälkar och bladnerv. Goda och vackra att blanda i en sallad eller till wok, paj, pastarätt, smörgås. Fetaost, rödlök, bacon, kyckling, bönor och quinoa passar förträffligt tillsammans med röd mangold.</p> | <p>Titta gärna lite extra på receptsidorna och låt dig inspireras av alla våra goda recept med grönt och skönt i ingredienslistan. På hemsidan kan du ladda ner våra härliga receptbroschyrer och våra fina guider.</p> <p>Grundrecept vinägrett</p> <p>3 msk olivolja 1 msk vinäger 1 krm salt 1/2 krm nymald svartpeppar</p> <p>Variera genom att smaksätta med din favoritört (hackad), pressad vitlök eller osötad senap.</p> <p>TIPS! Det går bra att byta ut 1/3 olja mot vatten för att få en mindre fet vinägrett.</p> | |
| | | | <p>TIPS! Ifall sallaten slokar lägg den i iskallt vatten ett par minuter för att pigga upp den.</p> <p>WWW.SVEGRO.SE Välkommen in på vår hemsida om du vill veta mer om oss och våra produkter.</p> | |