

# Varför köpa färdigskalad lök?

UTVALD LÖK - speciellt för Dig  
HÖG KVALITÉ - du vet vad du får

- Löken förenklar matlagningen
- Bra hållbarhet
- Lägre matsvinn
- Finns hela året om
- Svensk lök så länge det går



MELLANSVENSKA ODLARE

[www.moek.se](http://www.moek.se)



# SKALAD LÖK

FRÅN HOLM GÅRD

Skalad lök från Holm Gård är en hel skalad lök utan snittytor.

Den spar tid, skalningen är redan gjord och du kan direkt börja dela den i den storlek du önskar eller använda den hel i matlagningen. Utan snittytor har den också lång hållbarhet.



## Produkter och innehåll



| Produkter       | Innehåll              |
|-----------------|-----------------------|
| Skalad röd lök  | 3-4/pkt, 400 g        |
| Skalad gul lök  | 3-4/pkt, 600 g        |
| Skalad röd lök  | 2 st/pkt, 200 g       |
| Skalad gul lök  | 2 st/pkt, 300 g       |
| Gourmet/Grillök | skalad gul lök, 300 g |
| Gourmet/Grillök | skalad röd lök, 300 g |

| Produkter            | Innehåll    |
|----------------------|-------------|
| <i>Strutar</i>       |             |
| Skalad röd steklök   | 150 g strut |
| Skalad gul steklök   | 150 g strut |
| Skalad pärlök        | 120 g strut |
| Skalad syltlök       | 120 g strut |
| Skalad schalottenlök | 150 g strut |
| Skalad vitlök        | 40 g strut  |
| Skalad blandad lök   | 150 g strut |

### Gul lök

Gul lök är den mest odlade av alla lökväxter. Lök innehåller socker och det är sockret som brunfärgas vid stekning. Odlas i Sverige.

### Röd lök

Röd lök smakar lite mildare än sin gula släkting. Rödlök gör sig absolut bäst i kall mat, vid stekning blir den brunaktig i färgen.

### Liten gul och röd lök, gourmetlök, grillök

Liten gul och röd lök, gourmetlök och grillök är en mindre variant av gul och röd lök.

### Gul och röd steklök

Gul och röd steklök är en variant av vanlig matlök, lämpar sig bra för att stekas hela. Använd dem i lergrytan med kött och rotfrukter eller låt dem puttra med i grytan på spisen. Där finns oftast en anledning att lägga ner dessa små godbitar i maten. Odlas i Sverige.

### Syltlök

Syltlök är en form av gul lök som odlas mycket tätt för att få fram de silvervita, små, runda lökarna. Använd främst till inläggning och syltning. Finhackad syltlök ger extra smak åt salladsåser och remouladsås. Kan odlas i Sverige, men är svår att få tag på året runt.

### Pärlök

Pärlök är en plattrund liten lök från medelhavsområdet, odlas mycket i Italien, under sommaren kommer pärlöken från Spanien och är då lite större. Löken passar bra att kokas eller stekas hel, god att glassera.

### Vitlök

Vitlök kommer troligen ursprungligen från sydvästra Asien och har varit känd i Egypten i över 500 år. Vitlöken används främst som en krydda i matlagningen.

### Schalottenlök

Schalottenlök är en mindre lök som består av tunnare skalskikt jämfört med gul lök, det gör att den går lättare att hacka den riktigt fin. Schalottenlök är nära släkt med den gula och röda löken. Utmärkt ingrediens i bearnaisesås och andra klassiska smörsåser.