

Gul lök

Gul lök är den mest odlade av alla lökväxter. Lök innehåller socker och det är sockret som brunfärgas vid stekningen.

Smak: Skarp smak

Storlek: 60-80 mm

Antal per kilo: Ca 6-12 st

Liten gul lök, Gourmetlök, Grill-lök

Liten gul lök, Gourmetlök, Grill-lök, en mindre variant av gul lök.

Smak: Skarp smak

Storlek: 35-50 mm

Antal per kilo: Ca 25-40 st

Röd lök

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

Smak: Ofta lite mildare en gul lök

Storlek: 60-80 mm

Antal per kilo: Ca 8-15 st

Liten röd lök, Gourmetlök, Grill-lök

Liten röd lök, Gourmetlök, Grill-lök, en mindre variant av röd lök.

Smak: Ofta lite mildare än gul lök

Storlek: 35-50 mm

Antal per kilo: Ca 25-40 st

Lökish

Lökish är en ny lök, odlat i Skåne, kryssning mellan gul lök och purjolök. Kokt smakar den mest som det vita på purjolöken. Liknar på en stor bananschalottenlök, fast gul.

Smak: Purjolök, med en touch av gul lök

Storlek: 50-70 mm

Antal per kilo: Ca 10-20 st



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.

Borretane

(Pärllök) är plattrund liten lök från medelhavsområdet, odlas mycket i Italien.

Löken passar bra att kokas eller stekas hel, god att glasera.

Smak: Liknande gul lök och purjolök

Storlek: 25-50 mm

Antal per kilo: Ca 40-70 st

Syltlök

Syltlök är en form av gul lök som odlas mycket tätt för att få fram de silvervita, små, runda lökarna. Kan odlas i hela Sverige. Används främst till inläggning och syltning.

Finhackad syltlök ger extra smak åt salladssåser och remouladsås.

Smak: Som gul lök, men mycket krispig

Storlek: 18-27 mm

Antal per kilo: Ca 160-200 st

Silverlök

Silverlök är nära släkt med den gula och röda löken. Skalet är silverglänsande och fruktköttet är vitt. Samma användningsområden som gul lök, som rå passar den bättre i sallader än den starkare gula.

Smak: Som gul lök, men mycket mildare

Storlek: 50-70 mm

Antal per kilo: Ca 20-50 st

Vitlök

Vitlök kommer troligen ursprungligen från sydvästra Asien och har varit känd i Egypten i över 5 000 år.

Vitlöken används främst som en krydda i matlagningen.

Smak: Saftig och mycket välsmakande

Storlek: 50-90 mm

Antal per kilo: Ca 100-150 klyftor

Vitlök Solo

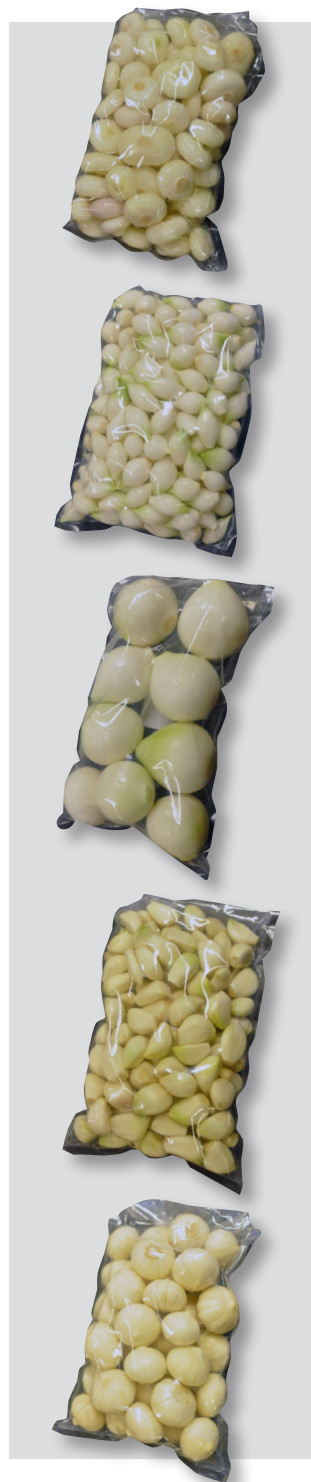
Vitlök Solo är en kinesisk vitlök, en variant av den vanliga vitlöken. Den största skillnaden är att den inte innehåller några klyftor, utan hela löken är i ett enda runt stycke.

Smak: Saftig och mycket välsmakande

Storlek: >35 mm

Antal per kilo: Ca 30-40 st

Lite om skalad lök



Sweet Onion

Sweet Onion är en mycket mild gul lök, lite söt. Löken lämpar sig utmärkt till bland annat fetasallad, hamburgare, wraps och som smörgåspålägg.

Smak: Mycket mild och lite söt

Storlek: 35-50 mm

Antal per kilo: Ca 20-50 st

Roscoff

Roscoff är en lök från Roscoff i Frankrike, en mild lök som har en något söt smak. Roscofflöken har en lätt rosa färg och därför kallas den ibland för "pink onion of roscoff".

Smak: Mild och lite söt

Storlek: 50-70 mm

Antal per kilo: Ca 20-50 st

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.

Smak: Som vanlig gul och röd lök

Storlek: 25-35 mm

Antal per kilo: Ca 50-80 st

Schalottenlök

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

Smak: Mild löksmak

Storlek: 30-70 mm.

Antal per kilo: Ca 20-50 st

Bananschalottenlök

Bananschalottenlök är en större och mer avlång variant av den vanliga schalottenlöken, och har samma fina löksmak.

Smak: Mild löksmak

Storlek: 30-70 mm

Antal per kilo: Ca 20-50 st

