

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

Vikt per lök: 143-167 gram

Antal per kilo: 6-7

Gourmetlök/Grill-lök

Liten gul lök, en mindre variant av gul lök.

Smak: Skarp smak

Storlek: 35-50 mm

Vikt per lök: 28-40 gram

Antal per kilo: 25-35

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 än gul lök

Storlek: 60-80 mm

Vikt per lök: 125-143 gram

Antal per kilo: 7-8

Gourmetlök/Grill-lök

Liten röd lök, en mindre variant av röd lök.

Smak: Ofta lite mildare än gul lök

Storlek: 35-50 mm

Vikt per lök: 28-40 gram

Antal per kilo: 25-35

Lökish

Lökish är en ny lök, odlad i Skåne, korsning 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

Vikt per lök: 62-83 gram

Antal per kilo: 12-16



MELLANSVENSKA ODLARE
www.moek.se



SKALAD LÖK

FRÅN HOLM GÅRD TILL STORHUSHÅLL OCH RESTAURANG

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.



Pärllok

Pärllok är plattrund liten lok från medelhavsområdet, odlas mycket i Italien.

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

Smak: Liknande gul lok och purjolök

Storlek: 25-50 mm

Vikt per lok: 15-35 gram

Antal per kilo: 50-65

Syltlok

Syltlok är en form av gul lok 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 syltlok ger extra smak åt salladssåser och remouladsås.

Smak: Som gul lok, men mycket krispig

Storlek: 18-27 mm

Vikt per lok: 5-8 gram

Antal per kilo: 180-200

Silverlok

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

Smak: Som gul lok, men mycket mildare

Storlek: 50-70 mm

Vikt per klyfta: 80-125 gram

Antal per kilo: 110-130

Vitlok Rosé

Vitlok Rosé är en fransk vitlok som ofta betraktas i Frankrike som den bästa vitlöken.

Smak: Mild, saftig och mycket välsmakande

Storlek: 70-90 mm

Vikt per klyfta: 7-9 gram

Antal per kilo: 110-130

Vitlok Solo

Vitlok Solo är en kinesisk vitlok, 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.

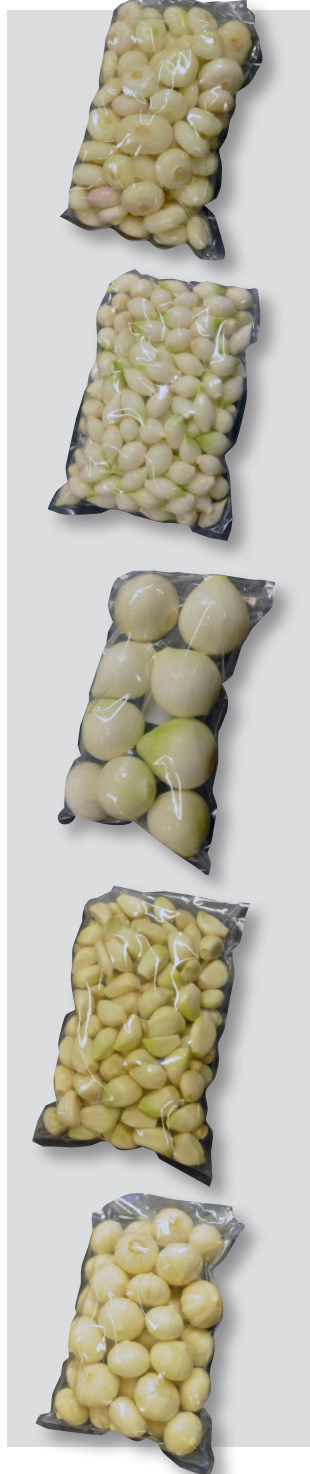
Smak: Som vanlig vitlok

Storlek: 35+

Vikt per lok: 28-33 gram

Antal per kilo: 30-35

Lite om skalad lok



Sweet Onion

Sweet Onion är en mycket mild gul lok, 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

Vikt per lok: 45-55 gram

Antal per kilo: 18-22

Roscoff

Roscoff är en lok från Roscoff i Frankrike, en mild lok 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

Vikt per lok: 80-125 gram

Antal per kilo: 8-12

Gul och röd steklok

Gul och röd steklok är en variant av vanlig matlok, lämpar sig bra för att stekas hela. Använd dem i lergrutan 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 lok

Storlek: 25-35 mm

Vikt per lok: 12-17 gram

Antal per kilo: 60-80

Schalottenlok

Schalottenlok är en mindre lok som består av tunnare skikt jämfört med gul lok, det gör att det går lättare att hacka den riktigt fin. Schalottenlok 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: 45-55 mm.

Vikt per lok: 45-55 gram

Antal per kilo: 18-22

Bananschalottenlok

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

Smak: Mild löksmak

Storlek: 45-55 mm

Vikt per lok: 45-55 gram

Antal per kilo: 18-22

