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

moek
MELLANSVENSKA ODLARE

SKALAD LÖK

FRÅN HOLM GÅRD TILL BUTIK

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.

Holm Gård
KEDUMSVÄGEN 88 • 534 94 VARA
TEL 0512-13490

Lökfolder butik.indd 1 2019-01-28 13:40

Produkter och innehåll

Produkter	Innehåll
Skalad röd lök	3-4/pkt, 400 g
Skalad gul lök	3-4/pkt, 500 g
Skalad röd lök	2 st/pkt, 200 g
Skalad gul lök	2 st/pkt, 250 g
Gourmet/Grillök	skalad gul lök, 300 g
Gourmet/Grillök	skalad röd lök, 300 g

Produkter	Innehåll
Ståpåse	
Skalad röd steklök	150 g
Skalad gul steklök	150 g
Skalad pärllök	120 g
Skalad syltlök	120 g
Skalad schalottenlök	150 g
Skalad vitlök	40 g
Skalad blandad lök	150 g

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.

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 salladssåser och remouladsås. Kan odlas i Sverige, men är svår att få tag på året runt.

Pärllök
Pärllök är en plattrund liten lök från medelhavsområdet, odlas mycket i italien, under sommaren kommer pärllöken från Spanien och är då lite större. Löken passar bra att kokas eller stekas hel, god att glasera.

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. Schlottenlök är nära släkt med den gula och röda löken. Utmärkt ingrediens i bearnaisesås och andra klassiska smörsåser.