

# FIORETTO



Läs mer om SydGrönts  
produkter på [www.sydgront.se](http://www.sydgront.se)



# Fioretto



Fioretto, som betyder "liten blomma" på italienska, är en ny sorts blomkål som består av många bukett-liknande stälkar som bildar ett huvud på smala krispiga stälkar. Den är sötare, mildare och mer mångsidig än vanlig blomkål. Både den tunna gröna stammen och huvudena är utmärkta att använda i matlagningen. Fioretto växer likt vanlig blomkål med stora ytterblad som skyddar stjälkarna under tillväxten.

## Hantering

- Fioretton får likt sin syster blomkålen lätt stötskador.
- En stötskada mörknar och sjunker in en aning.
- Fioretto leveraras vanligen i plastade tråg. Det gör så att Fioretton skyddas och förhindrar avdunstning som i sin tur gör att grönsaken håller sig fräsch och krispig längre.
- Fioretto ska behandlas med så jämn temperatur som möjligt.

## Temperatur

- Fioretto ska förvaras kallt.
- Så länge som möjligt fram till att någon stoppar den i munnen, gör att hållbarheten ökar och kvaliteten behålls.
- Runt 0°C till +4°C håller sig den sig som längst.
- Står fioretto i rumstemperatur förlorar den vätska och struktur (och därmed i värde för butiken).

## Är min fioretto fräsch?

Färgen på blommorna ska vara vit till ljusgul utan mörka fläckar (stötskador). Stjälkarna ska hålla en ljusgrön färg och ha en fin krispighet.

## Säsong

Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec

## Tips och råd

Fioretto förvaras bäst i plastpåse i det svala kylskåpet, där kan den hålla sig fräsch längre.

Fioretto kan användas som den är och förgyller vilken sallad som helst med sitt fräscha utseende. Den passar även mycket bra som topping i en god soppa eller som ingrediens i alla typer av wokad mat. Den kan naturligtvis även kokas eller stekas lätt för att sedan serveras som ett härligt tilltugg - glöm inte bort smöret vid stekning! Vårt att nämna är att barn brukar gilla Fioretto på grund av den mjukare stjälken och sötman jämfört med blomkål.

