

HJÄRTSALLAT



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Hjärtsallat



Hjärtsallat, eller Little Gem som den även kallas, är en sallat med små fina något ovala huvuden. Hjärtsallat finns som både grön och röd. Den är krispig i konsistensen och har lätt krusiga blad med en söt något nötig smak. Hjärtsallat passar bra till mycket. När sallaten är mogen för skörd sker detta för hand genom att man skär av sallaten vid roten och tar bort de yttersta bladen som skyddat på fälten. Efter skörd förpackas hjärtsallaten, oftast i tvåpack.

Hantering

- Hjärtsallatens krispiga bladyta gör att fel hantering snabbt kan leda till vätskeförluster och kraftigt försämrad produktkvalitet. Även små vätskeförluster märks tydligt på sallatens kvalitet, sallaten upplevs som vissen.
- För bästa kvalitet bör sallaten förvaras i någon form av emballage t.ex. en plastpåse där luften kan cirkulera, för att minska vätskeförlusterna.
- Hjärtsallat bör, om möjligt, exponeras i kyldisk i butiken.
- Hjärtsallat är stötkänslig, och bladen kan knäckas om man lägger dom på varandra.

Temperatur

- Temperatur +1-+3°C.
- Precis som all sallat bör även hjärtsallaten hållas kyld för att bibehålla sin fräschör och krispighet.
- De spänstiga och spröda bladen är känsliga för värme och torr luft som gör sallatsbladen mjuka.

Är min hjärtsallat fräsch?

Sallatsbladen skall vara spänstiga och krispiga.

Säsong

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

Tillaga

Hjärtsallat kan ätas både rå och tillagad. Dela upp den och fyll med röror, eller stek/grilla den snabbt tillsammans med smör/olja, salt och peppar.

