

NOUVELLE SALLAT



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Nouvelle sallat



Nouvelle är en krispig sallat med oval form och en tydlig textur i bladen som är en anledning till krispigheten. Nouvelle odlas på friland och är en korsning mellan isberg och romansallat. Under odlingen sluter sig ytterbladens ovkant och skyddar resten av sallaten när den växer fram på de öppna fälten.

Hantering

- Nouvell sallatens stora bladyta gör att fel hantering snabbt kan leda till vätskeförluster och kraftigt försämrad produktkvalitet.
- Små vätskeförluster märks tydligt på sallatens kvalitet, sallaten upplevs som vissen.
- Förvaras påse där luften kan cirkulera, för att minska vätskeförlusterna och förlänga hållbarheten.
- Nouvelle sallat bör exponeras i kyldisk i butiken. Självklart är det också viktigt att köpa så nyskördad sallat som möjligt.

Temperatur

- Nouvelle sallatens stora bladyta gör att fel hantering snabbt kan leda till vätskeförluster och kraftigt försämrad produktkvalitet.
- Små vätskeförluster märks tydligt på sallatens kvalitet, sallaten upplevs som vissen.
- Förvaras i någon form av emballage t.ex. en plastpåse där luften kan cirkulera, för att minska vätskeförlusterna.
- Nouvelle sallaten bör exponeras i kyldisk i butiken. Självklart är det också viktigt att köpa så nyskördad sallat som möjligt.

Är min nouvelle fräsch?

Nouvelle sallatens blad ska vara gröna och krispiga. Om några av de yttersta bladen börjar gulna eller fått bruna fläckar kan man plocka bort något av bladen. Bladen ska vara spänstiga, förvaras den för varmt tappar bladen snabbt sin fräschör.

Säsong

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

Näringsinnehåll

Per 100 g	
Energi (kcal)	16
Energi (kj)	69
Kolhydrater (g)	0,9
Fett (g)	0,2
Protein (g)	1,9
Fibrer (g)	1,8
Vatten (g)	94,5
Sockerarter	1,3

Källa: Livsmedelsverket.se

Tillaga

Nouvelle sallat är en användbar sallat. Den är god till mycket. Delvis är den perfekt utformat att ha fyllning i. Här sätter bara fantasin gränser. En enkel utflyktsmat.

Fyll till exempel din novellsallat med kycklingfärs tillsammans med vitlök, purjolök som kryddas med cyrry och gurkmeja samt toppade med lite rivna morötter och härliga ätliga blommor. Vackert för ögat och gott för smaklökarna.

