



Daily Greens - hälsosam mat som är lite godare och lite roligare.



Vi vill göra det enklare, roligare och godare att äta hälsosam mat. I vårt sortiment finns det frukt och grönsaker direkt från moder jord men också produkter som underlättar för en grönare vardag som färdigskurna salladsblandningar, fruktsallader, gröna tillbehör och hela måltider. Allt med en stor portion av läckra smaker och hälsa.

Vi vill helt enkelt göra din vardag godare, nyttigare och lite roligare!

Have a green day



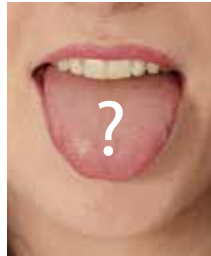
Daily Greens är ett varumärke inom Greenfood-gruppen.

Greenfood, Knut Påls väg 9, 256 69 Helsingborg, Sverige. Tel. 020 - 18 18 10, www.greenfood.se



ÄLSKADE TOMAT

SORTER, SMAKER OCH RECEPT





Tomaten är idag en av våra mest älskade grönsaker, fast botaniskt sett är den faktiskt en frukt eftersom den innehåller massor med frön och har en köttig insida. Tomaten är nyttig och fullproppad med både vitaminer, mineraler och är full av antioxidanterna lykopen som dessutom ger tomaten dess röda färg.



Körsbärstomater

Körsbärstor, fasta och smärkrika tomater som passar bra i sallad, som garnering eller till snacks. Körsbärstomater på kvist passar utmärkt att grilla. Den är vanligast som röd eller gul men finns även i andra färger som t.ex. orange och mörkt violettbrun.

Förvara tomaterna i rumtemperatur för bästa smakupplevelse! Men har tomaterna mognat för fort håller de däremot lite längre i kylan, men tappar då i smak.



Klassiska stora tomater

Av den konventionella stora runda tomaten finns det tre varianter; den vanliga röda, den något sötare gula och den pittoreska orange. Med sin ofta syrliga smak passar den bara för matlagning och på grillen.



Primo Pomodoro tomater

En lite mindre och vackert oval tomat. Den är söt och mycket smärkrik och är utmärkt att grilla eller ugnstosta då smaken och sötman fördjupas ytterligare. Passar också i sallad och är fantastisk som snacks.



Plommontomater En avlång, söt tomat med fast konsistens. Passar ypperligt i matlagning tack vare det fasta fruktköttet. Finns även som gul och orange variant och på kvist.



Baby plommontomater Söta och smärkrika med fin aromatisk smak. Finns i flera färger såsom röda, gula, orange, svarta eller mörkröda. Goda att ätas som snacks, i sallad och ljuvliga i en pastasås.



Mini San Marzano

En fast djupröd tomat med intensiv och välbalanserad smak. Passar bra hel eller delad i sallader eller som snacks.



EGNA "SOLTORKADE" TOMATER I UGNEN

1 kg körsbärstomater, gärna i flera färger
0,5 msk flingsalt
6-8 vitlöksklyftor
Efter smak: basilika, rosmarin, timjan, svartpeppar och/eller chili

Sätt ugnen på 100 °C. Skölj och halvera tomaterna och lägg dem med snittytan uppåt på en plåt med bakplåtspapper. Salta. Sätt in tomaterna i ugnen i ca. 4-6 timmar beroende på ugn och hur stora tomaterna är. När tomaterna är sega och inte

längre fuktiga är de klara. Låt tomaterna svalna. Varva tomaterna i väl rengjorda glasburkar med skalade, skivade vitlöksklyftor och ev. smaksättning. Slå på olivolja eller rapsolja så det täcker tomaterna, sätt på locket. Förvara i kylskåp.

Ju rödare tomat, desto mer av antioxidanterna lykopen innehåller den. Till skillnad från många andra antioxidanter förstörs inte lykopen vid uppvärmning utan kroppen tar upp det ännu bättre när tomaterna är upphettade och tillagade.

UGNSBAKADE PRIMO POMODORO TOMATER

Ugnsbakade Primo Pomodoro tomater är ett gott och vackert tillbehör till både fågel, fisk och kött. De är också goda till pasta tillsammans med ruccola, riven parmesan, salt och nymald svartpeppar.

400 g Primo Pomodoro tomater på kvist
4 vitlöksklyftor
olivolja
flingsalt

Sätt ugnen på 200 °C. Skölj tomaterna och lägg i en ugnsform, låt kvisten sitta kvar. Skala vitlöksklyftorna och lägg med i formen. Ringla över olivolja och strö på flingsalt. Sätt in tomaterna i ugnen i ca 40 minuter eller tills tomaterna börjat spricka och känns mjuka. Ta ut och servera.

