



Att hushålla
med resurser
är jätteviktigt
för oss

Rätt förvaring ger mindre svinn,
och framförallt blir det
godare smaker och
bättre kvalitet.

Anette och Peter



Hållbarhet på riktigt
Råvaror från svenska gårdar som gör
allt för att minska sin klimatpåverkan.



Gällenas Grönsaker AB
Gällenas 325, 464 65 Brålanda
info@gallenas.se | 0768-34 28 90
www.gallenas.se



MELLANSVENSKA ODLARE



Förvarings- och säsongsinformation



JAN FEB MAR APR MAJ JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEC

Tomater, aubergine och paprika är levande produkter som andas, och trivs bäst när de förvaras på rätt sätt.

Våra grönsaker gillar värme. Smak-
ämnena i tomater bryts ned vid

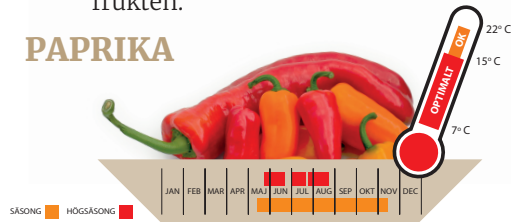
TOMATER



temperaturer under 12°C, och återkommer inte igen i rumstemperatur.

Aubergine som utsätts för låga temperaturer kan få bruna fläckar på utsidan eller missfärgningar inne i frukten.

PAPRIKA



Förpackningar gör att grönsakerna behåller saftigheten, men det är viktigt att det inte blir för tätt eftersom fukt kan ge upphov till mögel och rötter. Undvik stora temperaturväxlingar som orsakar kondens.

AUBERGINE

