



Borscht - The original from Russia with love

Priserne stiger pr. 9. marts

Vi søger 3 nye kollegaer

Ændrede deadlines og leveringsdage i foråret

Appelsinsalat & råcreme

JORD *forbindelse*

Aarstidernes nyhedsbrev uge 8



AARSTIDERNE.COM
jordforbindelse

Borscht – The original from russia with love

af Jacob Hasseriis Dietz

Der findes en særlig suppe, som kræver at man har styr på sin vodka og kan enes om at rødbeder er noget ganske særligt – og meget mere end vaffelskårne skiver på glas.

Suppen hedder Borscht, den er fyldt med rødbeder og kød, er knaldrød, og så varmer den i en kold tid. Den har en naturlig sidekammerat, vodka, og jeg er ret sikker på, at den udtales bååårstzjhhheee.

Forfatteren til opskriften hedder Nadjeschda Johansen – oprindeligt fra letland og kommet til Danmark i 1939. Med sig havde hun en gastronomisk arv, der er værd at holde i hævd. Retten er meget simpel og kan farve et hvilket som helst køkken rødt.

Jeg har altid spist suppen og drukket rene vodkacocktails til. Det kan man blive meget plimelim af, men det er vigtigt at følge traditionerne, og traditionen siger vodka.

Opskriften er som følger og beregnet til 6 til 8 personer (det er en fest at spise borschst... så der er mad til flere). Den tager et par timer af få lavet – et godt projekt til en kold lørdag.

jad@aarstiderne.com

BORSCHT

*1 kg rødbeder og andre rodfrugter
(gulerod, persille, selleri)
2 kg ben – okseben gerne med marv,
til at koge på
1,5 kg oksekød – bov (der bliver
mørt og trevlet når det koges)
1,5 kg sribet kogeflæsk
1 dl edikke
3 laurbærblade
15 peberkorn
salt
200 g cremefraiche
1 l vodka*

Rødbeder: Koges for sig selv med skræl på, så længe de nu skal koge. Skrællen smuttes af dem, når de er færdige, og de lægges i en skål. Derefter hældes noget eddike over dem (for smag og for at holde på farven senere.)

Kød: Kød og ben puttes i en gryde med vand, laurbærblade, peberkorn, gul-erødder, og evt. andre rodfrugter (persillerødder eller selleri). Bringes til kogepunktet, og står og simrer så længe man har tid – gerne mindst et par timer. Afskummes løbende. Kødet deles i mundrette stykker, hvis det

ikke er faldet fra hinanden. Ben tages op og smides ud. Tilbage har du en god suppe med kød i. Nu mangler der bare nogle rødbeder.

Suppen: Rødbeder og eddiken tilsættes suppen – så meget af eddiken som man synes, for suppen skal jo smage lidt syrligt. Smag suppen til. Traditionelt tror jeg man serverer kartofler til, sammen med noget af det mere regulære kød. Det er op til temperament og lyst. Og så er der selvfølgelig crème fraiche... som serveres ved siden af + vodka + russiske folkesange og godt humør... men sidstnævnte kommer vist af sig selv.

VI SØGER TRE NYE KOLLEGAER

Har du lyst til at arbejde sammen med Aarstiderne?

Koordinator til Samtalerne - Aarstidernes kundeservice i Humlebæk. Læs mere på www.aarstiderne.com/koordinator

Debitorbogholder til økonomiafdelingen - Humlebæk
Læs mere på www.aarstiderne.com/debitorbogholder

Gartner til Billeslund - Gram i Sønderjylland
Læs mere på www.aarstiderne.com/gartner



PRISERNE STIGER PR. 9. MARTS

Pr. 9. marts stiger prisen på Aarstidernes kasser.

I praksis betyder det at:

- MixKassen, BasisKassen, DogmeKassen, KedeligKassen og Stor FrugtKasse nu koster 198 kr. (før 189 kr.)
- Stor BasisKasse koster 249 kr. (før 239 kr.)
- Stor MixKasse koster 229 kr. (før 219 kr.)
- Lille GrøntKasse koster 112 kr. (før 107 kr.)
- SingleKassen koster 223 kr. (før 213 kr.)
- KukKassen koster 209 kr. (før 199 kr.)
- MonsterMixKassen koster 271 kr. (før 259 kr.)
- FrugtPosen koster 97 kr. (før 93 kr.)
- FrugtKassen koster 135 kr. (før 131 kr.)
- MonsterFrugtKassen koster 271 kr. (før 259 kr.)
- Lille Fiskekasse koster 91 kr. (før 87 kr.)
- FiskeKassen koster 116 kr. (før 111 kr.)
- Blå FiskeKasse koster 157 kr. (før 150 kr.)

Vi glæder os til fortsat at levere kasser hjem til din hoveddør, og skulle du have spørgsmål, er du velkommen til at skrive til os på info@aarstiderne.com eller ringe på 7026 0066.

Venlig hilsen,
Jacob Hasseriis Dietz,
Aarstiderne A/S

ÆNDRERE DEADLINES OG LEVERINGS-DAGE I FORÅRET 2008

Nu hvor påske og Store Bededag står for døren, vil der være ændringer i både leveringsdage og deadlines.

Det betyder, at du skal være ekstra opmærksom på, at få bestilt eller afbestilt til tiden, og om din levering i påsken måske falder på en anden dag, end du er vant til.

Oplysninger om ændrede deadlines og leveringsdage for resten af foråret 2008 kan findes på www.aarstiderne.com.

Uge 12 - Påske

	Normal leveringsdag tirsdag	Normal leveringsdag onsdag	Normal leveringsdag torsdag	Normal leveringsdag fredag
ændring/aflysning	Levering mandag i uge 12	Levering tirsdag i uge 12	Levering onsdag i uge 12	Levering torsdag i uge 12
Ændret deadline for afbestilling, ændring eller lign.	Deadline torsdag i uge 11 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59	Deadline fredag i uge 11 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59	Deadline mandag i uge 12 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59	Deadline tirsdag i uge 12 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59

Uge 13 - Ugen efter påske

	Normal leveringsdag tirsdag	Normal leveringsdag onsdag	Normal leveringsdag torsdag	Normal leveringsdag fredag
Ændring/aflysning	Levering onsdag i uge 13	Levering torsdag i uge 13	Levering fredag i uge 13	Levering lørdag i uge 13
Ændret deadline for afbestilling, ændring eller lign.	Deadline onsdag i uge 12 Mail/tlf. ons. uge 12, kl.14.00 Hjemmeside mandag, uge 13, kl. 23.59	Deadline tirsdag i uge 13 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59	Deadline onsdag i uge 13 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59	Deadline torsdag i uge 13 Mail/tlf. kl.14.00 Hjemmeside kl. 23.59

Uge 16 - Store Bededag

Ingen ændringer i leveringsdage eller deadlines for bestilling



Dogme

RÅMARINERET RØDBEDE MED SKALOTTELØG OG GROV SENNEP

4 pers.

400 g rødbeder

3-4 skalotteløg

3 spsk. grov sennep

2 spsk. olivenolie

1 spsk. æbleeddike

1 spsk. kapers

Rødbederne skrælles og skæres i papirtynde skiver på et mandolinjern eller på siden af et rivejern. Skalotteløg pilles og skæres også i papirtynde ringe på mandolinen

Sennep røres med eddike og olie og kryddres med salt.

Lige inden servering vendes rødbedeskiverne med sennepsmarinade og drysses med løgringe og kapers.



Alle grønsagskasser - især Single, Mix, Stor Mix, MonsterMix

BAGNA CAUDA - HVIDLØG-ANSJOS DIP

En klassisk italiensk hvidløg/ansjos dip, der serveres varm og smager skønt – salt og heftig - til rå grøntsager, skåret nydeligt ud eller til nykogte artiskokker. Mums....

masser af grønsager f.eks.

rodfrugter, bladselleri og agurker

i stave, kål og fennikel i smalle

både, broccoli (dampet) og

blomkål i buketter

eller/og 2 artiskokker

1 citron

BAGNA CAUDA

4 pers. Tilberedning ca. 10 min.

1 dl olivenolie

6 fed hvidløg, knust

125 g ansjosfileter, fint hakket

1 dl drænet yoghurt

Olivenolie, hvidløg og ansjos varmes forsigtigt op i en lille gryde. Lad simre ved svag varme og under omrøring i 5 minutter, til ansjoserne smelter og danner en cremet mos. Pas på hvidløg-

gene ikke branker. Tages fra varmen og yoghurten røres i. Smages til, hældes i skål og serveres varm, som dip til rå grøntsager eller kogte artiskokker.



Mix, Stor Mix, MonsterMix, Single

KOGTE ARTISKOKKER

Artiskokker

Fjern stokken fra artiskokkerne. Det gøres nemmest ved at lægge artiskokken på bordkanten og knække stokken af med hånden. Gnid knækket med citron og kom de hele artiskokker og citronskiver i en gryde med kogende vand og salt. Kog dem, indtil du kan hive et blad af uden for meget modstand; så er de møre. Det kan tage alt fra 25 - 45 minutter. Tag artiskokkerne op af vandet og afkøl dem let. Del dem i kvarte med en skarp kniv og dryp dem med olivenolie eller server dem hele og giv den skønne ansjos-dip til.



Basis, Stor Basis, Kuk

GRØNNE BØNNER, NYE LØG OG TOMATER MED GEDEOST

Tilbehør 4 pers. Tilberedning ca. 15 min.

1 pose grønne bønner

1/2 bakke cherrytomater eller 2 tomater

2 løg med top

1 kaktusagurk/2 stængler bladselleri

1 bøtte gedeost i olie

1 spsk. sennep

saft af 1 citron

3 spsk. olie, fra gedeosten

salt

Bønnerne nippes og kommes i lidt kogende vand med salt. Koges let møre i et par minutter og kommes straks i koldt vand. Afdryppes. Løgene ordnes og den yderste 1/3 af toppen skæres af. De rensede løg deles midt over på langs, lægges med snitfladen nedad og snittes fint fra den grønne top til bund. Cherrytomaterne deles på midten, tomater skæres i tern. Kaktusagurk skrælles, deles på langs og skæres i skiver. Bladselleri skæres i tynde skiver. Sennep røres med citronsaft og olien piskes i.

Smages til med salt og vendes med bønner, tomater og løg. Gedeosten brydes i mindre stykker og fordeles over salaten.



Basis, Stor Basis, Kuk, Lille Grønt, Single, Mix, Stor Mix, MonsterMix

SYLTEDE INGEFÆR

50 g ingefær

2 dl kogende vand

1/2 dl ris/hvidvins eddike

1 spsk. rørsukker

salt

Ingefær skrælles og skæres i papirtynde skiver med en meget skarp kniv eller på mandolinjern. Skiverne kommes i det kogende vand med salt og koges 1 minut. Vandet sigtes fra og ingefær kommes i skål eller på glas. Eddiken varmes op, sukker og 1 knivspids salt opløses heri og den lune lage hældes over ingefærskiverne. Afkøles og opbevares på køl. Syltet ingefær smager stærk og forfriskende, spises til sushi eller asiatiske retter. Opskriften her er ret lille, men den kan holde sig i månedsvis på køl, så lav endelig en stor portion. Man bliver let afhængig.



Basis, Stor Basis, Kuk, Kedelig, Stor Mix

AGURKESALAT MED INGEFÆR

Tilbehør. Tilberedning ca. 35 min.

1 agurk eller 2 kaktusagurker, skrællet

1 spsk. salt

1 tsk. citronsaft

1 tsk. eddike

1 tsk. ingefær, frisk revet

1 tsk. rørsukker

1/2 tsk. chili, flager eller fint hakket

Agurk skæres i kvarte på langs og derefter i stykker på 1 cm. Drysses og vendes med salt og trækker en halv time i sigte. Kommes i skål og vendes med de øvrige ingredienser. Opbevares på køl, i bøtte med låg, i op til en uge. Server hvor du ellers bruger syltede agurker, i sandwich og som tilbehør til krydret mad.



Blandede kilder

Produktgruppe fra velforvaltede skove, kontrolleret oprindelse og genanvendt træ eller fibre

www.fsc.org Cert no. SW-COC-000749
© 1996 Forest Stewardship Council



Kuk, Single, Dogme, Mix, Stor Mix, MonsterMix

ÆG I COCOTTE MED RISTEDE SVAMPE

1 pers. Tilberedning ca. 20 min.

en lille håndfuld svampe

2 æg

olivenolie

salt og kværnet sort peber

Svampene ordnes og hakkes groft. Steges gyldne i meget varm olie og krydres med salt og peber.

En lille cocotte, skål eller ovenfast kop pensles med lidt olie. De ristede svampe kommes i og æggene slås ud ovenpå.

Formen bages i vandbad i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter. Nyd denne lette ret til med salat og brød eller som del af en weekend-brunch.



Basis, Stor Basis, Dogme, Mix, Stor Mix, MonsterMix, Lille Grønt

DAMPET KÅL GRATINERET MED FÅREOST

2 pers. Tilberedning ca. 15 min.

1 spidskål/hvidkål

75 g fast fåreost el. parmesan, revet

Kålen skæres i smalle både igennem stokken. Kommes i 3 dl kogende vand med salt og dampes let mørt. Vandet hældes fra. Kålen kommes i fad, drysses med fåreost og fadet stilles i ovnen ved

200 grader i 5 minutter, til osten er smeltet. Dejlig til fisk eller frikadelle med lidt brød eller kartofler.



Basis, Stor Basis, Kuk, Lille Grønt, Dogme, Kedelig, Mix, Stor Mix, MonsterMix

DAMPET KÅL, FENNIKEL OG LØG MED INGEFÆR, CITRUS OG RISTET SESAM

4 pers.

1 spidskål/hvidkål/1 broccoli/

blomkål/1 pose rosenkål

og/eller 1 fennikel

2 nye løg

2 spsk. sesamolie

2 spsk. soja

saft og skal af 1 citron

1 spsk. ingefær, reven

salt og peber

2 spsk. sesamfrø

Kål, løg og fennikel deles gennem stokken i smalle både. Broccoli/blomkål deles i store buketter og rosenkål renses for kedelige blade. Sesamfrø ristes gyldne på en pande. Olie og soja piskes med citronsaft og -skal, samt reven ingefær og smages til evt. med lidt sukker og salt. Lige inden servering dampes urterne i lidt kogende vand med salt, i en gryde med låg, til sprødmøre og afdryppes godt. Anrettes på et stort fad, overhældes med dressing og drysses med ristede sesamfrø. Server med kogte ris eller korn, til fisk eller fugl eller til en hakkebøf med kartofler.



FiskeKassen

KULLER I KÅL MED FÅREOST

4 pers. Tilberedning ca. 30 min.

600 g kullerfilet

1 spidskål/hvidkål

150 g fast fåreost eller parmesan

2 dl fiske/hønsbouillon

evt. dild

olie

salt og kværnet sort peber

Fileterne deles i stykker a 50 g. Steges let på begge sider i lidt olie i et minut. Kålen skæres i smalle både igennem stokken. Kommes i 3 dl kogende vand med salt og dampes let mørt. Kålen afdryppes godt og lægges lagvis i fad med fisken. Bouillonens koges op. Osten skæres i små tern og de svinges et øjeblik i den varme bouillon. Krydres med salt, peber og evt. hakkede krydderurter. Bouillonens fordeles over fisk og kål. Fadet stilles i ovnen ved 200 grader i 5-10 minutter til osten er smeltet og fisken færdig. Osten skal ikke være brun. Server med brød eller kartofler.

Opskrifter:

Sanne Venlov

shv@aarstiderne.com

Single, Mix, Stor Mix, MonsterMix, FrugtPosen, Frugt, Stor Frugt, MonsterFrugt

APPELSINSALAT

6 appelsiner

saft af 1 citron

1 bundt frisk mynte

1 spsk. rørsukker

12 makroner

Skræl appelsinerne, skær dem i skiver, og kom dem i en skål. Sørg for at få saften med. Pluk mynteblade af stænglerne, pres citronen, bland med rørsukker, og vend det hele sammen med appelsinskiverne. Lad salaten trække 10-15 minutter inden servering. Server med knuste makroner og råcreme eller hjemmelavet is.

RÅCREME

1/2 l piskefløde

2 pasteuriserede æggeblommer

1 dl rørsukker

korn af 1 vanillestang

saft af 1/2 citron

evt. 50 g mørk chokolade

Pisk æggeblommer, sukker og vanillekorn luftigt med en elpisker. Smag til med citronsaft.

Pisk fløden luftig, og vend den med æggemassen og evt. finthakket chokolade.



GRØNT OG FRUGT UGE 8

MIXKASSEN

- 189 kr.

6-7 slags grønt og 3-4 slags frugt. Mange lette grøntsager og sjældent kartofler.

1-2 personer i husstanden.

- Artiskok**, kl. I: Cooperativa Primavera, Italien
Bananer, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Brune champignon, kl. I: C.C.N. Organic, Holland
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Spidskål, kl. I: Hortícola Sierra, Spanien
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

STOR MIXKASSE

- 219 kr.

3-4 personer i husstanden.

- Agurk**, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Artiskok, kl. I: Cooperativa Primavera, Italien
Bananer, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Brune champignon, kl. I: C.C.N. Organic, Holland
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Spidskål, kl. I: Hortícola Sierra, Spanien
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

MONSTER-MIXKASSEN

- 259 kr.

6-7 slags grønt, 3-4 slags frugt og en masse kolonialvarer.

- Frugtmüsli**: Saltå Kvarn
Hvedeboller
Æblesaft: Calvals
Artiskok, kl. I: Cooperativa Primavera, Italien
Bananer, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Brune champignon, kl. I: C.C.N. Organic, Holland
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Spidskål, kl. I: Hortamira, Spanien

- Tomater**, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

BASISKASSEN

- 189 kr.

8-12 slags grøntsager.

Altid 800 g kartofler.

3-4 personer i husstanden.

- Bundt-løg**, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Fennikel, kl. I: Antonio Bello, Italien
Grønne bønner, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Gule cherrytomater, kl. I: Productos Ecologicoc Del Sur, Spanien
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Kaktusagurker, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Kartofler, kl. I: Gartneriet Marienlyst, DK
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Spidskål, kl. I: Hortamira, Spanien

STOR BASISKASSE

- 239 kr.

30 % mere af det grønne.

- Bladselleri**, kl. I: Hortamira, Spanien
Bundt-løg, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Citron, kl. II: Al-Arbuli, Spanien
Fennikel, kl. I: Antonio Bello, Italien
Grønne bønner, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Gule cherrytomater, kl. I: Productos Ecologicoc Del Sur, Spanien
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Kaktusagurker, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Kartofler, kl. I: Gartneriet Marienlyst, DK
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Spidskål, kl. I: Hortamira, Spanien
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien

SINGLEKASSEN

- 213 KR.

Kassen indeholder lette grøntsager, gode frugter og blandede kolonialvarer til dagens måltider, og lidt sødt til kaffen.

- Borlottibønner på dåse**: Saltå Kvarn
Limonade: Calvals
Rosin Sultan: Saltå Kvarn
Æg
Artiskok, kl. I: Cooperativa Primavera, Italien

- Bananer**, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Brune champignon, kl. I: C.C.N. Organic, Holland
Cherrytomater, kl. I: Productos Ecologicoc Del Sur, Spanien
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

KUKKASSEN

- 199 kr.

8-12 forskellige grøntsager.

Altid kartofler.

- Agurk**, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Brune champignon, kl. I: C.C.N. Organic, Holland
Bundt-løg, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Fennikel, kl. I: Antonio Bello, Italien
Grønne bønner, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Violette broccoli, kl. I: Poder, Frankrig

LILLE GRØNTKASSE

- 107 kr.

5-6 slags grøntsager.

Altid kartofler, ofte salat.

1-2 personer i husstanden.

- Fennikel**, kl. I: Antonio Bello, Italien
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Ingefær, kl. I: African Organic, Uganda
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Spidskål, kl. I: Hortícola Sierra, Spanien
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien

KEDELIGKASSEN

- 189 kr.

Altid kartofler og gulerødder.

Let tilgængelig kasse.

3-4 personer i husstanden.

- Agurk**, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Blomkål, kl. I: Poder, Frankrig
Bundt-løg, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Cherrytomater, kl. I: Productos Ecologicoc Del Sur, Spanien
Citron, kl. II: Al-Arbuli, Spanien
Gulerødder, kl. I: Billeslund, DK*
Kartofler, kl. I: Gartneriet Marienlyst, DK
Salat, kl. I: Biogarden, Frankrig
Squash, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien
Tomater, kl. I: Cucho Verde Semillero, Spanien

DOGMEKASSEN

- 189 KR.

8-12 slags grøntsager udelukkende fra danske leverandører.

- Gulerødder**, kl. I: Billeslund, DK*
Hvidkål, kl. I: Tinggård Økobrug, DK
Kartofler, kl. I: Gartneriet Marienlyst, DK
Knoldselleri, kl. I: Tinggård Økobrug, DK
Pastinak, kl. I: Tinggård Økobrug, DK
Rosenkål, kl. I: Kristian Andersen, DK
Rødbeder, kl. I: Billeslund, DK*
Skalotteløg, kl. I: Billeslund, DK*
Svampe, kl. II: Ådalen, DK

FRUGTKASSEN

- 131 kr.

4-5 typer frugt.

Basisfrugt ofte med spændende frugter fra varmere himmelstrøg.

- Bananer**, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Druer, kl. I: Sydafrika
Melon, kl. I: Brasilien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

STOR FRUGTKASSE

- 189 kr.

5-6 typer frugt.

- Bananer**, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Druer, kl. I: Sydafrika
Melon, kl. I: Brasilien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

MONSTER-FRUGTKASSEN

- 259 kr.

5-6 slags frugt og 3-4 kolonialvarer

- Abrikoser**: Saltå Kvarn
Mørk chokolade: Vivani
Tranebærsaft: Svane
Bananer, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Druer, kl. I: Sydafrika
Melon, kl. I: Brasilien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

FRUGTPOSEN

- 93 kr.

3 typer børnevenlig frugt.

- Bananer**, kl. I: Peru
Blodappelsin, kl. II: Salamita, Italien
Æbler, kl. I: Stephan Raaymakers, Belgien

* Egen avl