

Nyt nouto mahdollisuus!

Meiltä on pyydetty toistuvasti noutomahdollisuutta. Lisäsimme toimitustapavali-koimaamme tilausten noutomahdollisuuden keskiviikkona kello 15 ja 17 välillä Luomulaatikon toimipisteestä Nekalasta (Ahlmanintie 56). Toivomme tämän palvelevan sellaisia asiakkaita, joilla ei ole lämmintä paikkaa, jonne tuotteita voisi toimittaa tai joille jakeluaikataulumme eivät muuten sovi.

Samalla poistamme Steinerkoulun noutopisteen, joka on osoittautunut meille logistiseksi haasteeksi.

Pahoittelemme jatkuvia muutoksia, mutta haemme koko ajan toimivinta mallia!

Uutuuksia!

Saamme tällä viikolla täydennystä Saltå Kvarnilta ja samalla myös uusia tuotteita!

Tulossa ovat mm. manteli, punainen riisi, balsami-viinietikka ja spelthiutaleet!



7,80

Viikon 47 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
 Appelsiini (Espanja)
 Omena, Sansa (Italia)
 Omena, Royal Gala (Italia)
 Päärynä (Italia)
 Kiivi (Italia)
 Luumu (Italia)
 Melooni, Piel de Sapo (Espanja)
 Porkkana (J. Kosonen, Janakkala)
 Palsternakka (J. Kosonen, Janakkala)
 Maa-Artisokka (Suomi)
 Bataatti (Espanja / Israel)
 Kurpitsa Butternuts (Italia)
 Tomaatti (Suomi)
 Kurkku (Italia)
 Salaatti (Suomi)
 Kiinankaali (M. Sund, Kuni)
 Valkosipuli (Italia)
 Sipuli (Suomi)

Bataatti

Etelä-Amerikasta kotoisin olevaa bataattia käytetään perunan ja lantun tavoin. Sukulaisia kasvit eivät kuitenkaan ole, vaan bataatti on sukua meidänkin puutarhoissa hyvin menestyvälle koristekasville päivänsinelle.

Bataattia käytetään ruoanvalmistuksessa perunan tai lantun tapaan. Se kypsyy kuitenkin näitä nopeammin.



Bataattivuoka

1-2 bataattia, n. 1 kilo
 1 sipuli
 3-4 valkosipulinkynttä
 1 tlk (200g) fetaa
 3 dl kermaa
 1 tl suolaa
 pippurisekoitusta
 reilusti basilikaa
 voita

Kuori ja suikaloi bataatti. Silppua sipuli ja valkosipuli. Laita kaikki ainekset kerroksittain vuokaan. Mausta kerma suolalla ja pippurilla ja kaada vuokaan. Laita pintaan voinokareita.

Paista uunissa 175 asteessa n. tunti

Kurpitsakeitto

1 kg kurpitsaa (tai bataatteja)
 2 rkl voita
 1 sipuli
 vettä
 100 g yrteppipurituorejuustoa tai rakuunaa tai timjamia
 suolaa ja pippuria
 1 dl ranskankermaa ja yrtejä ja pippuria maun mukaan

Kuori ja paloittele kurpitsa ja silppua sipuli. Kuullota kurpitsakuutiot ja sipulisilppu rasvassa. Keitä pehmeäksi vähässä vedessä. Soseuta sauvasekoittimella ja lisää juusto tai ranskankerma ja sopivasti nestettä.

Laatikoiden kierrätys

Muistatthän, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pähvilaitikoita. Voit antaa vanhat laatikot toimituksen yhteydessä kuljettajalle tai jättää vaikka oven viereen odotamaan meitä.