

PRODUKTOVERSIGT



Babyspinat

Mild smag, god i varme retter



Mangold

Mild smag af rødbede og nødder



Salatblade

Frisk og mild smag



Mizuna

Mild smag, god i wokretter



Feld salat

Lidt krydret, nøddeagtig smag



Bulls blood

Medium smag af rødbede og nødder



Rucola

Krydret senneps- og nøddeagtig smag

SÅDAN BEHANDLES BABYLEAVES

Babyleaves er fra naturens side følsomme produkter sammenlignet med andre typer af grønsager og skal derfor behandles og opbevares med omhu.

VARER PÅ KØL: Opbevaring på køl forlænger generelt holdbarheden betydeligt for babyleaves produkter. Men det er dog stadig meget vigtigt at produktet også befinder sig inden for kølefladen. Mange begår f.eks. den fejl at stable for mange lag af bakker ovenpå hinanden i boks eller kum-mekølere. Hvis varen er leveret til butikken i en ubrudt kølekæde og opbevaringen i butikken sker i kølefladen er holdbarheden typisk 3-4 dage.

VARER UDEN KØL: Opbevares produkterne ikke på køl er det i høj grad vigtigt at varen omsættes hurtigt uanset årstid. Det optimale billede er at varen sælges samme dag som den leveres.



SÅDAN AFLÆSES LOT. NUMMER

På nævnte produkter er der indført et lot. nummersystem, som kan hjælpe med til at undgå at produkterne ligger for længe på hylderne og dermed give kunderne en bedre oplevelse. Lot.nummeret følger kalenderdagens nummer. Lot.nummeret angiver den dag varen er pakket.

Lot. nummeret aflæses for A.P.Grønts produkter som følger:

1.jan.= L:1 / 15.jan.=L:15 / 1.feb.= L:32 / 15.feb.= L:46/ 1.mar.= L:60/ 15.mar.= L:74/

1.apr.= L:91/ 15.apr.= L:105/ 1.maj= L:121/ 15.maj= L:135/ 1.jun.= L:152/ 15.jun.= L:166/

1.jul.= L:182/ 15.jul.= L:196/ 1.aug.= L:213/ 15.aug.= L:227/ 1.sep.= L:244/ 15.sep.= L:258/

1.okt.= L:274/ 15.okt.= L:288/ 1.nov.= L:305/ 15.nov.= L:319/ 1.dec.= L:335/ 15.dec.= L:349

SÅDAN AFLÆSES PRODUKTET

Uanset om varen er på køl eller ej er det vigtigt at kende det enkelte produkt.

Babysalats visuelle udtryk ændres ligesom lugten hurtigt hvis varen ikke er frisk. Det skal dufte og fremstå friskt og kvaliteten skal være ens i hele bakken. Blot et enkelt misfarvet eller delvist opløst blad kan forårsage fordærvelse af varen på ingen tid. Herunder eksempler på hvordan produkterne **ikke** bør tage sig ud:



Flere blade i bakken er faldet sammen og er misfarvede. Væskedannelse på folien.



Rucola bladene klumper sammen og er stærkt fordærvede. Udskiller ubehagelig lugt.



Brun væskedannelse, sammenfaldne blade og misfarvning.

- Rucola salat er pakket og leveret dag 1(L:281), købt i Netto dag 5(L:285) og fotograferet dag 7(L:287).
- Salat mix er pakket og leveret dag 1(L:284), købt i Netto dag 2(L:285) og fotograferet dag 4(L:287).

Hvis du vil vide mere om babyleaves kan du besøge os på www.babyleaves.com eller www.freshchoice.dk