








ANANASSALVIA Har en underbar doft. Passar till desserter och att topa drinken med.	SENAPSÖRT Smaken påminner om pepparrot. Ger sting åt sallader.	TAGETESÖRT Smak av citron. Gör en sorbé.	TAT-SOI Fin kålsmak i sallader. Kan också lättfräsas.
			
TIMJAN Passar utmärkt till fisk, kött, soppor och grönsaksrätter.	CITRONTIMJAN Spännande variant av Timjan	VATTENKRASSE Gott som grönt till kött, sallader och som pålägg.	ÄNGSSYRA Spännande i fisksåser eller i sallader.
			
RÖD ÄNGSSYRA Spännande i fisksåser eller i sallader. Även vacker som dekoration.	ÖRTSELLERI En spröd smak av selleri. Härlig i soppan och till fisken.	SOLROSSKOTT Gott i sallader eller som ingrediens i wokrätter, grytor och soppor.	ÄRTSKOTT Söt ärtsmak. Gott i sallader.


Orto Novo
AROMER I MATEN

Orto Novo Växthusodling AB Box 136 178 22 Ekerö
Tel: 08-564 00 110 Fax: 08-564 00 122 orto@novo.se www.ortonovo.se

Orto Novo AROMER I MATEN SORTIMENTSLISTA			
			
BASILIKA Utmärkt god till tomaträtter, pasta och sallader.	GREKISK BASILIKA Mycket aromatisk basilika. Lämplig även som krukväxt.	KANELBASILIKA När en sötare basilikasmak är önskvärd.	LIMEBASILIKA Spännade som en syrligare smak av basilika.
			
RÖD BASILIKA Utmärkt som annorlunda dekoration.	THAIBASILIKA Basilika med orientalisk arom.	BULLS BLOOD Utmärkt i salladsblandningar och som dekoration.	CALAMINTHA Ett möte mellan Oregano och Mynta.
			
CATALONIA När kraftig beska önskas i salladen eller till köttet.	CITRONMELISS Frisk smak till fisk, sallader, desserter och till dekoration.	CITRONVERBENA En utmanare i världen av citronsmaker.	DILL Den klassiska svenska kryddan.