



Fakta om Grønt

Savoykål (*Brassica oleracea L. var. sabauda L.*)

Savoykål hører til korsblomstfamilien og har derfor en stor del af sin historie til fælles med de øvrige hovedkål. Savoykålen menes at være opstået som selvstændig kåltype i middelalderen i Savoyen (Savoie i de franske Alper). I Danmark er den omtalt i 1600-tallet, men savoykål har først i de senere år vundet større udbredelse her i landet.

Sorter

Savoykål kendes på de bølgede og krusede blade. Den har en mildere kålsmag end de øvrige kåltyper. Savoykål findes både som gule og grønne typer, de grønne er de mest almindelige.

Savoykål er mere vinterhårdfør end hvidkål. Derfor kan den høstes senere end hvidkål, og i milde vintre kan den stå på marken til hen i januar.

Modtagelse og kontrol

God kvalitet savoykål skal være runde og pænt formet, ens i farven og tung i forhold til størrelsen. Bladene på savoykål er krøllende og ikke så kompakte som på hvidkål og rødkål. Savoykål må ikke være misfarvet eller slatten.



Typiske fejl

Dårlig afpudsning
Udtørring

Håndtering og opbevaring

Savoykål skal ikke opbevares sammen med ethylen producerende produkter, idet det kan medføre, at kålen gulner, og bladene falder af. For at sikre kvaliteten skal hele kålhoveder opbevares utrimmet med de yderste blade intakte. Er de yderste blade fjernet, kan det medføre væsketab, og at kålen visner.

Holdbarhed

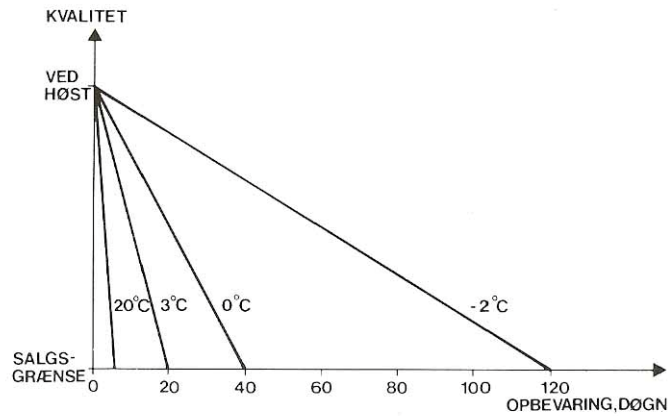
Temperatur anbefalet for kort tids opbevaring i 7 dage eller mindre:
Ideel temperatur: 0 - +2 °C. Fokus temperatur: +2 - 5 °C.



Fakta om Grønt

Holdbarhed:

Slitagediagram:



Følsomhed:

T	RF	ETHYLEN PROD.	FØLSOM.	KØLE- SKADER
★★	★★	★	★★	-

T: Temperatur, RF: Relativ fugtighed.

Næringsindhold pr. 100 g

DTU Fødevarerinstitutionen, Fødevaredatabanken, version 7, Savoykål, rå:

http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_details.asp?FoodId=0674

Kilder:

Håndbog om frugt og grøntsager, Bioteknisk Institut 1984.
6 om dagen – Produktinformation 2008.