

iFORM

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Køber du dansk frugt og grønt, når det er i sæson, sparer du klimaet for drivhusgasser fra såvel opvarmede drivhuse som køl og lang transport. Samtidig får du billigere råvarer med mere smag og flere vitaminer.

FORÅR

- Agurker
- Asparges
- Aubergine
- Champignoner
- Gulerødder
- Hovedsalat
- Kartoffler
- Løg
- Purløg
- Radiser
- Spinat
- Tomater

SOMMER

- Agurker
- Asparges
- Aubergine
- Bladselleri
- Blommer
- Blomkål
- Blåbær
- Broccoli
- Champignoner
- Fennikel
- Forårsløg
- Gulerødder
- Hindbær
- Hovedsalat
- Kartoffler
- Kinakål
- Icebergsalat
- Jordbær
- Kirsebær
- Løg
- Majs
- Porrer
- Purløg
- Pærer
- Rabarber
- Radiser
- Savojkål
- Spidskål
- Spinat
- Stikkelsbær
- Squash
- Tomater
- Æbler
- Ærter

EFTERÅR

- Agurker
- Aubergine
- Bladselleri
- Blommer
- Blomkål
- Blåbær
- Broccoli
- Brombær
- Bønner, grønne
- Champignoner
- Fennikel
- Forårsløg
- Grøn kål
- Græskar
- Gulerødder
- Hokkaido
- Hovedsalat
- Hvidkål
- Icebergsalat
- Jordskokker
- Kinakål
- Løg
- Majs
- Pastinakker
- Persillerødder
- Porrer
- Purløg
- Pærer
- Rosenkål
- Rødbeder
- Rødkål
- Savojkål
- Selleri
- Tomater
- Æbler

VINTER

- Champignoner
- Grøn kål
- Gulerødder
- Hovedsalat
- Hvidkål
- Jordskokker
- Kartoffler
- Kinakål
- Løg
- Pastinakker
- Persillerødder
- Porrer
- Purløg
- Rosenkål
- Rødbeder
- Rødkål
- Selleri
- Æbler

