

Sort	Stilkfarve	Flæsk	Stilkbredde	Oxalsyre	Æblesyre*	Smag	Høsttid	Udbytte	Højde	Driv*	Frys*
Jordbærrabarber											
Jordbærrabarber får fine, røde stængler, der har en sød smag med syrlig undertone. Velegnet til bagning, kompot, frys mm.											
Rheum rhaba. 'Fultons Strawberry Surprise'	Rød	Rød	Middel	Middel		God	Sen	Høj	60/120		
Rheum rhaba. 'Elmsfeuer'	Stærk rød	Rødlig	Middel	Middel	20	God	Middeltidlig	Middel	40/140	Ja	Ja
Jordbær-hindbær rabarber											
Jordbær-hindbærrabarber får fine røde stængler, med en duft og smag af hindbær. Velegnet til bagning, kompot, frys mm.											
Rheum rhaba. 'Frambozer Rood'	Rød	Grøn/rød	Bred			Frugtagtig	Middel+sen	Middel	80/140		
Almindelig rabarber											
Almindelig rabarber med de velkendte, let sure stængler, der anvendes til saft, kompot, bagning, saft og frys.											
Rheum rhaba. 'Anna Obling' (DK udvalgt)	Rød	Rødlig	Middel	Lavt		God	Middeltidlig	Middel	45/100		Ja
Vinrabarber											
Vinrabarber har en mere intens syrlighed og tilfører både farve og smag. Velegnet til saft, vin, kompot, frys mm.											
Rheum rhaba. 'Timperley Early'	Grøn/rød	Grøn	Middel	Middel	24	Mild	Tidlig	Stort	60/120	Ja	
Rheum rhaba. 'Vinrabarber'	Rød	Rødlig	Smal	Middel	20	God	Middeltidlig		50/120		Ja

*Indholdet af æblesyre er afgørende for smagen. Ideelt niveau er 18-22%.

*Driv: Alle rabarber kan drives, men nogen er bedre end andre.

*Frys: Alle rabarber kan fryses, men nogen er bedre end andre.

Generelt: Husk, at det kun er stænglerne der er spiselige, bladenes indhold af oxalsyre er så højt, at de er giftige.