

Citres

Capperi medi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Aromatyczne właściwości zawarte są w pąkach kwiatów powszechnie zwanych kaparami. Wykorzystuje się je w gastronomii od tysięcy lat, zbiera się je kiedy są jeszcze zamknięte i konserwuje w soli lub occie.

Sugestie:

Kapary zwykle używane są do aromatyzowania potraw, pasują do większości dań począwszy od mięs, ryb i makaronów.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Kapary, woda, ocet winny, sól.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	Słoik
WAGA:	290 g dostępne także w słoichach 540 g
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	



KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 144 kJ / 34 kcal

TŁUSZCZE: 0,7 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)

WĘGLOWODANY: 3,9 g, w tym cukry 0,3 g

BIĄŁKA: 1,7 g

SÓL: 6 g

BŁONNIK: 2,8 g

Alergeny

Siarczyny