

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 gram

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:



KRAJ POCHODZENIA: