Frutti del cappero all'aceto di vino

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania

Opis

Frutti del cappero zwane „cucuncio", „cocuncio" lub „capperone" to owoce kaparowca lub jak niektórzy wolą je określać „kapary z ogonkiem". Owoce kaparowca mają mięsistą i chrupiącą konsystencję, z dającymi wyczuć się małymi wewnętrznym nasionkami. Marynowane w occie winnym nabierają jeszcze mocniejszego i ostrego smaku. W smaku przypominają tradycyjne kapary, które są pąkami tej samej rośliny. Tradycyjnie wykorzystuje się je w kuchni liparyjskiej, jako dodatek do dań rybnych. Mieszkańcy Wysp Liparyjskich spożywają je również tak jak inne warzywa, na przykład w sałatkach.

Sugestie

Znakomity dodatek do wielu dań i aperitivo. Doskonałe na pizzę.

Dane techniczne

Składniki:	Owoce kaparów, ocet winny, sól, pozostałość dwutlenku siarki
Opakowanie:	Słoik
Masa netto:	790 gram

Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła. Po otwarciu przechowywać w lodówce.
Kraj pochodzenia:	

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	120 kJ / 29 kcal
Tłuszcze:	0,7 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	3,9 g (w tym cukry 0,3 g)
Białka:	1,7 g
Sól:	4 g
Błonnik:	2,8 g

Alergeny

Ocet winny, pozostałość dwutlenku siarki