

Frutti del capperone all'aceto di vino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Owoc, który w smaku bardzo przypomina kapary, nazywany jest „cucuncio”, „cocuncio” lub „capperone”. Marynowany w soli, oleju lub occie.

Sugestie:

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.

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Cucunci, woda, ocet, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE: Słoik

WAGA: 290 gram

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

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