

Italienska smaker sedan 1999



KAPRIS SICILIEN I HAVSSALT CAPPEROMATTO 100G

SKU: 6471



Kapris från Sicilien i havssalt.
100 g

PRODUKT BESKRIVNING

Capperi Siciliani al Sale - Kapris från Sicilien i havssalt

Storlek/Volym: 100 g

Karaktär: Top kvalitet - "hård och krispig".

Servering: Fantastisk till antipasti och friterad tillsammans med körsbärstomater.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kapris 80%, havssalt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	144,4 kJ / 34,5 kcal
Fett	0,7 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	3,9 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	2,5 g
Protein	1,9 g
Salt	20,0

Kapris från Sicilien i havssalt

Gården Cappero Matto har mer än ett sekel av erfarenhet, passion och engagemang inom jordbrukssektorn. Kaprisväxten är absolut en av Siciliens symboler. Sydöstra Sicilien, och i synnerhet Vittoria, är ett unikt landområde. Med sina böljande kullar, torra stenväggars perfekta geometri, tillsammans med medelhavs-klimatet som korsar havet och bergen, har Cappero Matto gården har sina rötter på denna plats.

Cappero Matto är ett företag som är starkt förankrat i territoriet och är den obestridda tolken av denna utmärkta produkt. Här är kaprisen, lika dyrbar som små gröna smaragder; odlas i bördiga och -sandiga -jordar, formad av vinden och glödhet av solen.

Till skillnad från andra kaprisgårdar växer vår kapris i bördiga och sandiga jordar, på landsbygden omgiven av vingårdar och citrusfrukter. Den badas ständigt av sötvatten, som kommer från djupa källor och när den smeks av vinden sprider den sig överallt. Och det är just den magiska föreningen av dessa element som skapar kontrasten med dess väsen, som gör den speciell och samtidigt "hård och krispig" med en explosion av smaker i munnen. CapperoMatto är en av de bästa producenterna av italiensk kapris.

Italienska smaker sedan 1999

Capperi Siciliani al Sale - CapperoMatto

Kapris från Sicilien i havssalt

Gården Cappero Matto har mer än ett sekel av erfarenhet, passion och engagemang inom jordbrukssektorn. Kaprisväxten är absolut en av Siciliens symboler. Sydöstra Sicilien, och i synnerhet Vittoria, är ett unikt landområde. Med sina böljande kullar, torra stenväggars perfekta geometri, tillsammans med medelhavs-klimatet som korsar havet och bergen, har CapperoMatto-gården har sina rötter på denna plats.

Cappero Matto är ett företag som är starkt förankrat i territoriet och är den obestridda tolken av denna utmärkta produkt. Här är kaprisen, lika dyrbar som små gröna smaragder; odlas i bördiga och sandiga jordar, formad av vinden och glödhet av solen.

Till skillnad från andra kaprisgårdar växer vår kapris i bördiga och sandiga jordar, på landsbygden omgiven av vingårdar och citrusfrukter. Den badas ständigt av sötvatten, som kommer från djupa källor och när den smeks av vinden sprider den sig överallt. Och det är just den magiska föreningen av dessa element som skapar kontrasten med dess väsen, som gör den speciell och samtidigt "hård och krispig" med en explosion av smaker i munnen. CapperoMatto är en av de bästa producenterna av italiensk kapris.

Capperi Siciliani al Sale
ettansat 4x13
Storlek/Volym: 200 g
Karaktär: Top kvalitet - "hård och krispig"
Säsong: Italienska till anläggning och färdigt tillsammans med konserverstämmer.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Capperi Siciliani al Sale	
Energi	144,4 kJ / 34,5 kcal
Fett	0,7 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	3,9 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	2,5 g
Protein	1,9 g
Salt	20,0

Innehåller Kapris 80%, havssalt.
Förvara: Torr, svalt och mörkt. Öppnad förpackning ska konsumeras så snart som möjligt.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

