

CAPPERI AL SALE MARINO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Sicilia orientale

DESCRIZIONE

Il capperi è un prodotto tipico siciliano famoso nel mondo, nella stessa Sicilia ci sono diverse aree di produzione e di eccellenza. Profumo intenso tipico del capperi al sale. Sapore aromatico, non sgarbato ed erbaceo come altri capperi raccolti e lavorati in terre lontane. Colore verde scuro tendente al senape e riflessi violetti. Il capperi è estremamente versatile. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per la pasta (anche come ingrediente di sughi a base pomodoro), come guarnizione a piatti di pesce e carne. Sempre da dissalare prima dell'utilizzo salvo rare eccezioni.

INGREDIENTI

Capperi (80%), sale (20%).

PARAMETRI FISICI

Peso netto: 170 g – Barattolo vetro 190 ml



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

24 mesi

