

**Produktbeschreibung:**

Capperi in Acetodi vino

Herkunft:

Italien

Zutaten:

Kapern in Essigwasser

Gewichtseinheit:

1000g (900g abgetr.)

Besonderheit / Herstellung:

Die Kapern werden auf den windigen Hügeln von Salina (Aeolische Inseln) von Hand gelesen und in einem aufwändigen Verfahren während ca. 20 Tagen unter der Zugabe von Salz entwässert und zur Genussreife gebracht. Verpackt und in Salz konserviert behalten die Kapern ihr ganz eigenes Aroma.

Zur Weiterverarbeitung werden die Kapern in Wasser entsalzen und danach zur Konservierung in Essigwasser eingelegt.

Verwendung:

Als Zugabe zu Salat, in Tomatensosse, zu Pizza, zu Eintopfgerichten, zu Fischgerichten bereichern sie durch ihren ganz eigenen Duft von Mittelmeer-Sommer. Als Aperitiv-Fingerfood werden die abgetupften Kapern kurz im Olivenöl bei grosser Hitze kross angebraten, abkühlen lassen, mit Zahnstochern anrichten und buon appetito!

**Nährwertberechnung Produkt:**

Capperi in Acetodi vino

Herkunft:

Italien

Zutaten:

Kapern in Essigwasser

Gewichtseinheit:

1000g (900g abgetr.)

Pasteurisiert:

Nein

Nährwertangaben pro 100g:

Energie in kcal/kJ:	394.0 / 1649.7
Proteine in g:	48.0
Kohlenhydrate in g:	41.6
Fett in g:	16.1

Allergene:

Laktose:	Nein
Gluten:	Nein
Ei:	Nein
Soja:	Nein
Trockenfrüchte:	Nein
Fische:	Nein
Krustentiere:	Nein