

FOGLIE DI CAPPERO SOTT'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 60%



CODICE	96435
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
PESO	500 g

Foglie della pianta del capperi, coltivate e raccolte a Pantelleria

DESCRIZIONE	Foglie della pianta del capperi raccolte a mano a Pantelleria, e conservate in olio evo
ASPETTO	Foglie di dimensioni medio piccole e di colore verde senape, con una consistenza carnosa
SAPORE	Inteso, ricco di sapidità e di note aromatiche vegetali
PRODUTTORE	KAZZEN - PANTELLERIA (TP)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un prodotto dall'azienda pantesca Kazzen, guidata da Marilena e Alessandro: dal 2004 si dedicano alla coltivazione di piante di capperi e uve Zibibbo, una storia di artigianalità, passione e dedizione nel far conoscere e valorizzare questi straordinari prodotti dell'isola
CURIOSITÀ	Le foglie del capperi vengono raccolte a mano, generalmente a fine estate, quando sono più consistenti e carnose, quindi vengono messe prima in salamoia e poi conservate in olio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Molto versatili, perfetti per una funzione decorativa ma sarebbe riduttivo; noi consigliamo di abbinarli con formaggi freschi, tartare di pesce, pesci di media taglia cotti al forno e pesce in generale