

## CAPPERO SELARGINO SOTTO SALE - ELITE



<b>CODICE</b>	94490
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>PESO</b>	80 g

Piccolo vaso di capperi di calibro molto piccolo: i più pregiati

<b>DESCRIZIONE</b>	Capperi di Selargius conservati con sale marino sardo
<b>ASPETTO</b>	La forma è rotonda, con una superficie liscia e un calibro molto piccolo
<b>SAPORE</b>	Intenso e con una sapidità poco accentuata; la consistenza è piacevolmente croccante
<b>PRODUTTORE</b>	Il Cappero Selargino - Selargius (CA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questi capperi sono un concentrato di profumi e sapori, inconfondibili nel gusto e nella consistenza: Marco Maxia con la coltivazione del Cappero Selargino ha ridato valore a questa tradizionale coltura, recuperando piante secolari
<b>CURIOSITÀ</b>	I capperi sono i boccioli della pianta e non sono da confondere con i frutti, noti come cucunci
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da utilizzare a crudo, in marinature, sul vitello tonnato o su una battuta di carne cruda