

CAPPERO SELARGINO SOTTO SALE - ELITE



CODICE	94491
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	200 g

Capperi di calibro molto piccolo, i più pregiati, in vaso da 200 g

DESCRIZIONE	Capperi di Selargius conservati con sale marino sardo
ASPETTO	La forma è rotonda, con una superficie liscia e un calibro molto piccolo
SAPORE	Intenso e con una sapidità poco accentuata; la consistenza è piacevolmente croccante
PRODUTTORE	Il Cappero Selargino - Selargius (CA)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	I capperi sono i boccioli della pianta e non sono da confondere con i frutti, noti come cucunci
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da utilizzare a crudo, in marinature, sul vitello tonnato o su una battuta di carne cruda