

CAPPERO SELARGINO SOTTO SALE - MEDIO CALIBRO



CODICE	94496
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	1 kg

Capperi di calibro medio in vaso perfetti da utilizzare in cucina

DESCRIZIONE	Capperi di Selargius conservati con sale marino sardo
ASPETTO	Di forma rotonda, rispetto agli élite presentano un calibro superiore e una superficie più frastagliata; alcuni presentano la punta rosata
SAPORE	Dolce, leggermente più sapido e più vegetale rispetto alla tipologia élite
PRODUTTORE	Il Cappero Selargino - Selargius (CA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La resa in cucina di questi capperi è decisamente superiore rispetto a un cappero comune: avendo un corpo molto leggero, a parità di peso in un vasetto si hanno molti più capperi
CURIOSITÀ	Il capperò è un concentrato di profumi e sapori, inconfondibile nel gusto e nella consistenza. I capperi sono i boccioli della pianta e non sono da confondere con i frutti, noti come cucunci
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per preparazioni al forno e ripieni; delizioso sulla pizza

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.