

CAPONATA



CODICE	95887
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	250 g circa

Caponata siciliana tradizionale realizzata dalla Gastronomia Marcolin

DESCRIZIONE	Classica ricetta siciliana a base di melanzane, peperoni, zucchine, cipolla, pomodoro e uvetta
ASPETTO	A pezzi irregolari; le verdure sono rispettate nella loro consistenza e l'olio di semi di girasole utilizzato per la preparazione non è eccessivo, ben distribuito
SAPORE	Dolcissimo e piacevole, si distinguono i sapori dei singoli ingredienti. Piatto ottimo da consumare sia caldo che freddo/tiepido
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
CURIOSITÀ	Questa preparazione gastronomica si caratterizza per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità selezionate personalmente dai fratelli Marcolin
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Estremamente versatile, da provare freddo come antipasto o riscaldato come contorno

© 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.