Data di creazione: 20/05/2024

CAPONATA

CODICE	95888
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1 kg 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 sfizioso ottimo sia caldo che freddo
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Alla Gastronomia Marcolin si producono grandi classici della tradizione ma con un pizzico di innovazione per garantire una qualità e un servizio eccellenti
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 di piatti a base di carne o pesce azzurro

© 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.