

CAPPERI AL SALE MARINO



CODICE	96431
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
PESO	1,2 kg

Capperi in vaso da 1,2 kg, di medio piccole dimensone e conservati sotto sale

DESCRIZIONE	Capperi coltivati a Pantelleria, ma privi dell'indicazione di origine protetta, conservati in sale marino in percentuale non superiore al 25%, in vaso grande pensato per la ristorazione
ASPETTO	Di medio piccole dimensioni e con un colore verde scuro
SAPORE	Aromatico e vegetale, giustamente sapido, con un'intensità moderata
PRODUTTORE	KAZZEN - PANTELLERIA (TP)
SELEZIONATO PERCHÈ	Capperi prodotti dall'azienda pantasca Kazzen, guidata da Marilena e Alessandro: dal 2004 si dedicano alla coltivazione di piante di capperi e uve Zibibbo, una storia di artigianalità, passione e dedizione nel far conoscere e valorizzare questi straordinari prodotti dell'isola
CURIOSITÀ	I capperi vengono raccolti all'alba, da metà maggio a fine settembre; a fine giornata vengono depositi in appositi tini a maturare lentamente in salamoia, con procedimenti tramandati di padre in figlio. Successivamente vengono conservati in sale marino: è proprio il sale che farà sprigionare ai capperi la loro caratteristica fragranza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideali per l'utilizzo in cucina: in un sugo alla puttanesca, in una salsa tonnata o sulla pizza, ideali per realizzare il tipico "pesto pantesco"