

## CAPPERO DI PANTELLERIA IGP AL SALE MARINO



<b>CODICE</b>	96432
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>PESO</b>	150 g

Capperi IGP coltivati nell'isola di Pantelleria, piccoli e dal sapore intenso

<b>DESCRIZIONE</b>	Capperi di Pantelleria IGP conservati in sale marino con percentuale non superiore al 25%
<b>ASPETTO</b>	Di dimensione piccola, con forma globosa e tondeggiante, con un colore che va dal verde scuro al sanape
<b>SAPORE</b>	Inteso, aromatico e vegetale, con una sapidità iodica accentuata, ma non dominante
<b>PRODUTTORE</b>	KAZZEN - PANTELLERIA (TP)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Capperi prodotti dall'azienda pantese 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
<b>CURIOSITÀ</b>	La coltivazione di capperi a Pantelleria è favorita dal suolo vulcanico e dal clima caldo; ha una lunga tradizione tanto che le coltivazioni di questa pianta sono note sin dai tempi dei Romani
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Prima dell'utilizzo sciacquare i capperi sotto acqua corrente per qualche minuto; suggeriamo di utilizzare a crudo o a fine cottura, in marinature, sul vitello tonnato, su una battuta di carne cruda, su piatti di pesce in generale, nelle insalate o sulla pizza