



**CAPPERI CONDITI IN EVO CON ORIGANO E ROSMARINO - KAPRIS I
EVO MED OREGANO OCH ROSMARIN LA NICCHIA DI PANTELLERIA
100G**

SKU: 14199



Kapris inlagd i EVO med oregano och rosmarin
100 g

PRODUKT BESKRIVNING

Kapris av medium storlek. Klara att använda.

Perfekt för rissallader och pastarätter. Perfekt att toppa fisk- eller köträtter.





Ingredienser: 56 % kapris* (salt, gudomlig vinäger), 43% extra jungfruolja, oregano, rosmarin. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien och *icke EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	565 kJ / 135 kcal
Fett	9,9 g
- varav mättade fettsyror	1,6 g
Kolhydrater	2,5 g
- varav sockerarter	2,3 g
Protein	8,5 g
Salt	0,8 g

Vad är kapris? Vad gör dem så speciella?

Det är omöjligt att aldrig ha stött på kapris någon gång i livet. De är älskade av många och kännetecknas av sin mycket unika smak – intensiv och salt – vilket gör dem perfekta som garnering och smaksättning i alla möjliga rätter, oavsett om det gäller pasta, fisk eller kött. Men vad är egentligen kapris?

Låt oss ta en liten resa inom botaniken och börja från början: den älskade kaprisen kommer från kaprisbusken, tekniskt sett kallad *Capparis Spinosa*. Denna växt, typisk för södra Medelhavsområdet, är en extremt tålig buske som kan växa på de mest oväntade ställen – som på tak eller i sprickor i murar – och trivs i ett varmt, torrt klimat med karg mark.

Kaprisen föredrar kustnära områden och har en träig kärna, gräsiga grenar och når vanligtvis en höjd på 30–50 cm. På ön Pantelleria har kaprisbusken köttiga, gröna, ovala blad som också används i matlagning – både för sin smak och för sitt utseende, vilket gör dem till utmärkta dekorationer.

Blommorna är lätt igenkännliga: de är vit-rosa med lila nyanser och mycket vackra. Frukten, som kallas *cucuncio*, liknar ett bär och innehåller många små frön.

Men vad är då själva kaprisen? Till skillnad från vad många tror är kapris inte frukten, utan blomknoppen innan den slår ut. Kapris från Pantelleria varierar i storlek och konsistens: de minsta är vanligtvis fastare, kompaktare och rundare än de medelstora och större varianterna, vilket gör dem mer eftertraktade. Även de större kaprisarna, som inte har samma täthet och form, erbjuder en intensiv smak och unik doft och fungerar utmärkt som garnering i rätter och förrätter, samtidigt som de ger en vacker grön nyans till maten.

Skörd och bearbetning

Kaprisbusken på Pantelleria börjar blomma i slutet av maj och fortsätter till början av september. Under denna varma period skördas blomknopparna innan de hinner slå ut. Det är viktigt att plocka knopparna så tidigt som möjligt för att bevara deras kvalitet och egenskaper.

Skörden upprepas ungefär var 8–10 dag, beroende på vädret, eftersom kaprisbusken fortsätter att producera nya knoppar under hela perioden. Jordbrukarna går igenom fälten flera gånger och plockar knopparna successivt.

Men vad händer efter skörden?

De nyplockade kaprisarna bevaras i salt för att torka ut och bli av med sin naturliga vätska.

Därefter är de redo att användas i matlagning och tillför en unik smak från Pantelleria till varje rätt.

Användning i köket

Kapris är mycket enkla att använda i köket: ta den mängd du behöver, skölj av saltet med rinnande





vatten och tillsatt dem till allt från såser till kött eller fisk, både grillat och stekt. De är ett otroligt mångsidigt tillbehör som kan lyfta vilken rätt som helst – och de är busenkla att använda. För att bevara kapriscens egenskaper är det viktigt att förvara dem på rätt sätt: håll dem i salt i en glasburk, förslut locket ordentligt och förvara dem svalt. Med ett tätt lock som förhindrar fuktförlust kan kapriscens kvalitet bibehållas i flera år.

En rolig kuriosita! Visste du att det på Pantelleria är vanligt att man skjuter kapriscfrön med blåsrör in i sprickor i murar eller mellan takpannor för att främja buskarnas tillväxt? Lite udda, eller hur?

Italienska smaker sedan 1999

Capperi di Pantelleria - Kapris från Pantelleria Sicilien

Kapriscbusken på Pantelleria börjar blomma i slutet av maj och fortsätter till början av september. Under denna varma period skördas blomknopporna innan de hinna slå ut. Det är viktigt att plocka knopporna så tidigt som möjligt för att bevara deras kvalitet och egenskaper.

Skörden soppas ut ungefär var 6-10 dag, beroende på väder, eftersom kapriscbusken fortsätter att producera nya knoppar under hela perioden. Jordbrukarna går igenom fälten flera gånger och plockar knopporna successivt. De nyplockade kapriscarna bevaras i salt för att torka ut och bli av med sin naturliga vätska. Därefter är de redo att användas i matlagning och tillför en unik smak från Pantelleria till varje rätt.

Användning i köket: Kapris är mycket enkla att använda i köket: ta den mängd du behöver, skölj av saltet med rinnande vatten och tillsätt dem till allt från såser till kött eller fisk, både grillat och stekt. De är ett otroligt mångsidigt tillbehör som kan lyfta vilken rätt som helst – och de är busenkla att använda.

För att bevara kapriscens egenskaper är det viktigt att förvara dem på rätt sätt: håll dem i salt i en glasburk, förslut locket ordentligt och förvara dem svalt. Med ett tätt lock som förhindrar fuktförlust kan kapriscens kvalitet bibehållas i flera år.

En rolig kuriosita! Visste du att det på Pantelleria är vanligt att man skjuter kapriscfrön med blåsrör in i sprickor i murar eller mellan takpannor för att främja buskarnas tillväxt? Lite udda, eller hur?

Capperi di Pantelleria IGP in sale marino

ARTIKELN: 3403
 Typ: Saltad kaprisc (Pantelleria) IGP med svart peppar.
Karaktär: Saltad kaprisc från Pantelleria med extrafärgad svart peppar. IGP (Indigt Produkt) betyder att produkten är producerad i Italien.
Ingredienser: Kapris, salt, svart peppar.
Varaktighet: 18 månader från tillagning till konsumtion.
Beställningskod: 3403 1/4

Näringsvärden per 100 g	
energi	kJ/kcal
totalt fett	0,2
totalt kolhydrat	0,2
totalt protein	0,2
totalt salt	2,5

Information: Alla kapriscer från Pantelleria är IGP (Indigt Produkt).
 Tillstånd: Italien. Importerad från regionen Sicilien.
 Produkt: Saltad kaprisc (Pantelleria) IGP med svart peppar. Beställningskod: 3403 1/4. För information om tillagning och förvaring se produktblad.

Capperi Condito in olio Extravergine d'Oliiva con origano e rosmarino

ARTIKELN: 3409
 Typ: Saltad kaprisc (Pantelleria) IGP med oregano och rosmarin.
Karaktär: Saltad kaprisc från Pantelleria med extrafärgad svart peppar, oregano och rosmarin. IGP (Indigt Produkt) betyder att produkten är producerad i Italien.
Ingredienser: Kapris, salt, svart peppar, oregano, rosmarin.
Varaktighet: 18 månader från tillagning till konsumtion.
Beställningskod: 3409 1/4

Näringsvärden per 100 g	
energi	kJ/kcal
totalt fett	10,0
totalt kolhydrat	0,2
totalt protein	0,2
totalt salt	2,5

Information: Alla kapriscer från Pantelleria är IGP (Indigt Produkt).
 Tillstånd: Italien. Importerad från regionen Sicilien.
 Produkt: Saltad kaprisc (Pantelleria) IGP med oregano och rosmarin. Beställningskod: 3409 1/4. För information om tillagning och förvaring se produktblad.

molino
 Manufakturväg 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

