



**CAPPERO DI PANTELLERIA IGP IN SALE MARINO - SMÅ KAPRIS IGP
MED HAVSSALT LA NICCHIA DI PANTELLERIA GLASBURK 90G**

SKU: 14201



Små Kapris från Pantelleri IGP inlagda i havssalt.
Glasburk 90 g

PRODUKT BESKRIVNING

Små Kapris från Pantelleria med certifiering Ministeriell IGP (skyddad geografisk beteckning).
Inlagda i havssalt.

Perfekt för "topping" av pasta, fisk, kött och till sallader. Skölj före användning.





Ingredienser: 80% kapris Pantelleria IGP, 20% havssalt. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	96 kJ / 23 kcal
Fett	0,9 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	4,9 g
- varav sockerarter	0,4 g
Protein	2,4 g
Salt	9,6 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 kaprissen 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.

Kaprissen 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 kaprissen? 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 kaprissarna, 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 kaprissarna 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 kapisrens 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 kapisrens kvalitet bibehållas i flera år.

En rolig kuriosita! Visste du att det på Pantelleria är vanligt att man skjuter kapisrfrön 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 - Kapisr från Pantelleria, Sicilien

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

Skörden uppgrävas ungefär var 8-10 dag, beroende på väderet, eftersom kapisrbusken fortsätter att producera nya knoppar under hela perioden. Jordbrukarna går igenom fallen flera gånger och plockar knopparna successivt. De nyplockade kapisrarna 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: Kapisr 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 kapisrens 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 kapisrens kvalitet bibehållas i flera år.

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



Capperi di Pantelleria KIP in sale marino

ITALIENSKA SMÅ
Tipp: Lita på Kapisr Pantelleria KIP med salt
Karaktär: Lita på Kapisr från Pantelleria med saltet från Pantelleria KIP (in salt) i en glasburk. Färdig, kompakt och söt - perfekt efterrättssallad. Högsta kvalitet.
Beräkning: 10 den mängd du behöver, skölj av saltet med rinnande vatten och tillsatt dem till allt från såser till kött, fisk, både grillat och stekt.
Antal i burk: 100 g ± 1 g

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 g	
energi	144
kolhydrater	2,2
protein	2,2
fett	0,1

Ingredienser: Kapisr från Pantelleria KIP (in salt).
Allergeni: Inga allergener förklarade. Inga tillsatser.
Hållbarhet: 12 månader från tillagning. Förvara svalt.
Hållbarhet: 12 månader från tillagning. Förvara svalt.



Capperi Condito in olio Extravergine d'Olive och origano e rosmarino

ITALIENSKA SMÅ
Tipp: Pantelleria Kapisr (KIP) med origano och rosmarino.
Karaktär: Kapisr från Pantelleria KIP (KIP) med origano och rosmarino. Söt och aromatisk i smaken. Perfekt till alla dina rätter.
Beräkning: 10 den mängd du behöver, skölj av saltet, pasta, fisk och fisk.
Antal i burk: 100 g ± 1 g

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 g	
energi	144
kolhydrater	2,2
protein	2,2
fett	0,1

Ingredienser: Kapisr från Pantelleria KIP (in salt), extra virgin olivolja, origano, rosmarino.
Allergeni: Inga allergener förklarade. Inga tillsatser.
Hållbarhet: 12 månader från tillagning. Förvara svalt.
Hållbarhet: 12 månader från tillagning. Förvara svalt.

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

