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 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 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 kaprisens 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 kaprisens kvalitet bibehållas i flera år.
En rolig kuriosa! Visste du att det på Pantelleria är vanligt att man skjuter kaprisfrön med blåsrör in i sprickor i murar eller mellan takpannor för att främja buskarnas tillväxt? Lite udda, eller hur?

