


**KAPRISFRUKT LA PALMA 720G (6 PER KRT)**

**SKU:** 13343

Hel kaprisfrukt med stjälk inlagd i vinäger. Cocktailkapris – Kaprisfrukt
720 g

**PRODUKT BESKRIVNING**

**Kapris – Italiens salta blomknoppar**

Kapris är en av de äldsta smaksättarna i medelhavsköket och har än idag en central och stor roll i det italienska köket.

Kapris är faktiskt ingen frukt som man kanske kan tro utan en flerårig örtväxt. Den delen som vi kallar kapris är blomknopparna som ännu inte slagit ut.

**Cocktailkapris – Kaprisfrukt**

Låter man kaprisknoppen vara kvar på busken så slår det ut en oerhört vacker vit blomma med rosa pistiller. När den blommat ut fortsätter kaprisfrukten att växa till en avlång olivformad frukt fylld med en massa små frön. På italienska kallas den cucuncio och på svenska brukar vi kalla den cocktailkapris.

**Hur använder man kapris?**

Kapris behåller all sin goda smak vid upphettning och fungerar därför bra både till kalla och varma rätter.

Stora kapris passar bra till långkok, grytor eller i varma såser. Om det är riktigt stora kan de ibland behöva hackas.

Medelstora kapris passar utmärkt i sallader eller i varma och kalla såser.

Cocktailkapris som oftast har en mildare smak än den klassiska kaprisen passar bra till antipasti eller i sallader.

Ingredienser: Kaprisfrukt, vinäger, salt. Kan innehålla rester av: **svaveldioxid**.

| **NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g** | |
|---|---|
| Energi | 100 kJ / 24 kcal |
| Fett | 0,2 g |
| - varav mättade fettsyror | |
| Kolhydrater | 1,7 g |
| - varav sockerarter | |
| Protein | 2,0 g |
| Salt | 1,02 g |

Kaprisbusken växer vilt i länderna kring Medelhavet där den trivs på varma, torra och steniga platser i liknande miljö som olivträd, idealtemperaturen är 32 grader. I Italien är den vanligast i Ligurien, Kampanien, Apulien och på öarna Salina och Pantelleria utanför Sicilien.
Kaprisbuskar som ofta är stora och frodiga klarar sig utan både bekämpningsmedel och konstgödsel och kan bli upp till hundra år gamla. Skörden sker under maj till september från de långa grenarna som kan bli upp till två meter långa. Busken börjar ge skörd vid två års ålder och kan skördas tills den blir cirka 30 år gammal. Kapris skördas alltid för hand och kommersiellt så skördas samma buske 8 – 10 gånger per år för att få ut så mycket blomknoppar som möjligt. En buske kan ge mellan 1 – 3 kilo per säsong.
Efter skörd läggs kaprisen ut på tunna mattor liknande segeldukar för att torka i skuggan under tak. Därefter sorteras de efter storlek och kvalitet, de medelstora och fasta knopparna anses vara de allra bästa. Ju mindre kaprisen är desto mer smak och fastare konsistens har de. Efter torkningen saltas och lagras de i minst en månad, ofta i stora trätunnor. När lagringen är klar sköljs kaprisen noga varefter den konserveras i vinäger och salt eller i enbart salt. Saltinlagd kapris kan hålla så länge som upp till 3 år.
Det är oftast kaprisen med finast kvalitet som läggs i burkar med grovt havssalt. Viktigt att tänka på när du använder saltinlagd kapris är att den ska sköljas ordentligt i vatten innan den används i matlagning.