

Italienska smaker sedan 1999



Capperi di Pantelleria - Kapis från Pantelleria, Sicilien



Kapisbusken 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 kapisbusken fortsätter att producera nya knoppar under hela perioden. Jordbrukarna går igenom fälten flera gånger och plockar knopparna successivt.

De nyplockade kapisarna 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: Kapis 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 kapisens 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 kapisens kvalitet bibehållas i flera år.

En rolig kuriosita! Visste du att det på Pantelleria är vanligt att man skjuter kapisfrön 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

ARTIKELNR: 14201

Typ: Små Kapis Pantelleria IGP med havssalt

Karaktär: Små Kapis från Pantelleria med certifiering Ministeriell IGP (skyddad geografisk beteckning). Fasta, kompakta och runda - oerhört eftertraktade. Inlagda i havssalt.

Servering: Ta den mängd du behöver, skölj av saltet med rinnande vatten och toppa dem till "allt" som: sallad, pasta, kött och fisk.

Antal/kartong: 90 g x 6

NÄRINGSVÄRDE 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



Ingredienser: 80% kapis Pantelleria IGP, 20% havssalt.

Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning förvaras kylt: +8°C och bör konsumeras inom 6 månader.

Bäst före: se förpackning.



Capperi Conditi in olio ExtraVergine d'Oliva con origano e rosmarino

ARTIKELNR: 14199

Typ: Medelstora Kapis i EVO med oregano och rosmarin

Karaktär: Medelstora Kapis i EVO med oregano och rosmarin.

Klara att använda till topping på alla dina rätter.

Servering: Toppa dem till "allt" som: sallad, pasta, kött och fisk.

Antal/kartong: 100 g x 6

NÄRINGSVÄRDE 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



Ingredienser: 56 % kapis* (salt, gudomlig vinäger), 43% extra jungfruolja, oregano, rosmarin.

Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien och *icke EU.

Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning förvaras kylt: +8°C och bör konsumeras inom några dagar.

Bäst före: se förpackning.

molino

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