

Italienska smaker sedan 1999



Capperi di Pantelleria - *Kapris från Pantelleria, Sicilien*



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.

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 kuriosita! 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?



Capperi in sale marino

ARTIKELNR: 14202

Typ: Medelstora Kapris med havssalt

Karaktär: Medelstora Kapris med havssalt. Fasta, kompakta och runda. 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% kapris, 20% havssalt.

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

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

Bäst före: se förpackning.



Capperi in sale marino

ARTIKELNR: 14203

Typ: Medelstora Kapris med havssalt

Karaktär: Medelstora Kapris med havssalt. Fasta, kompakta och runda. 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: 200 g x 15

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: 56 % kapris* (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