Capperi al sale 190g

Brunia |

Die Capperi al sale von Brunia aus Sizilien sind in Salz eingelegte Kapern. Die Kapern werden seit der Antike kultiviert und sind im gesamten Mittelmeerraum verbreitet; sie wurden als typisch sizilianisches Erzeugnis in die Liste der traditionellen italienischen Lebensmittel (P.A.T.) aufgenommen. Sie werden in der Regel zum Würzen von Gerichten verwendet und passen zu einer Vielzahl von Speisen: von Fleisch über Fisch bis hin zu Nudeln.
Dafür benutzt Brunia Kapern aus dem Umkreis und einfache und natürliche Verarbeitungsverfahren.
Um die Antipasti zu ergänzen, bietet Brunia auch eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten an.

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Brunia ist ein junger Betrieb, der alte Rezepte und Traditionen wiederbelebt. Das Unternehmen der Familie Palumbo sitzt auf Sizilien am Fuße des Ätna und möchte von dort aus die sizilianische Kultur für Feinkost in die Welt tragen. Im Herstellungsprozess wird sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Alle Zutaten kommen aus der Region und werden frisch im Betrieb direkt verarbeitet und verpackt. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine "Zero km"-Produktion und hält die Produktionsketten so simple wie möglich. Die Frische ist schmeckbar.

BRUNIA | Via Sant'Anna 72 | 95047 Palermo – Italy

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN