

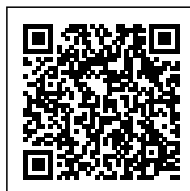


CAPONATA DI MELANZANE - CAPONATA MIT AUBERGINEN

CHF 9.90 inkl. MwSt.

Geraci

Inhalt: 280 g
Gebiet: Sicilia / ITALIEN
Rubrik: Antipasti



SKU: 303-1-1-2

Kategorien: [Antipasti / Oliven](#), [Delikatessen](#), [Geraci](#), [Italien](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die süßsaure Caponata auf der Basis von Auberginen ist einer der Klassiker der sizilianischen Küche und wird kalt als Antipasto, aber auch warm als Beilage zu Pasta und gebratenem oder gegrilltem Fisch gegessen. Passt auch sehr gut zu Fleisch oder warm auf einer Scheibe frischem Baguette, Ciabatta- oder Toastbrot, welches eventuell zuvor getoastet oder in etwas Olivenöl angeröstet wurde.

Zutaten: Auberginen 38%, geschälte Tomaten 30%, Sellerie, Zwiebeln, Tomatenkonzentrat, grüne Oliven, Kapern, Olivenöl Extra Vergine Geraci, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer.

Kann Spuren von Nüssen enthalten. Ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.