



100g
SPEZ1833

Kapern in Olivenöl

La Nicchia

Die besten Kapern kommen von der Insel Pantelleria, die zwischen Sizilien und Tunesien liegt. Auf deren vulkanischen Böden und heißem Klima gedeiht der Kaperbusch wie nirgendwo sonst. Von Mai bis September werden die Kaperknospen mühsam von Hand geerntet. Weil sie roh ungenießbar sind, müssen sie nach der Ernte in grobes Meersalz eingelegt und täglich durchmischt werden. Die richtige Salzmenge und die Zeit herauszufinden, die die Kapern im Salz reifen müssen, bis sie die richtige Konsistenz und ihren einzigartigen Geschmack bekommen, braucht profunde Erfahrung, denn erst dabei entstehen die Caprin-Säure und jene Senfölglycoside, die der Kaper den pikant würzigen Geschmack verleihen.

La Nicchia wäscht die Kapern nach der Salzreife und legt sie dann in mildes nativ kaltgepresstes Olivenöl ein. Dadurch wird ihr wertvoller Geschmack nicht verfälscht, die Kapern sind frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und chemischen Säuren und können direkt aus dem Glas verwendet werden.

Rezepte mit Kapern gerne bei uns.



www.weinhalle.de