

Frutti del cappero in aceto



Frutti del cappero in aceto

Artikel-Nr. 6340

Preis: auf Anfrage

*Preise zzgl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Die Kapern gehören zur mediterranen Flora, sind seit der Antike bekannt und geschätzt. Die geernteten Kapern werden für 10 Tage zum Reifen in Meersalz belassen, bevor sie in mildem Essig eingelegt werden. Der markante Geschmack der Kapern verleiht Gerichten das kräftige, individuelle Aroma der mediterranen Küche. Abtropfgewicht 120 g

Zutaten

Kapernfrüchte 65%, Weinessig 35%, Wasser, Salz.

Allergene:

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g
Brennwert	125,60 kJ / 30,00 kcal
Fett	0,0g
-davon ungesättigte Fettsäuren	0,42g
Kohlehydrate	1,02g
-davon Zucker	0,45g
Eiweiss	1,95g
Salz	2,23g
Ballaststoffe	3,23g

Zusätzliche Informationen	
Hersteller-Name	
Verpackungsgröße in cm	//
EAN-Nummer	8007005003021
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2001909705
Lagerungshinweis	