



Link a [Don Barth](#)



Pesto di capperi - 190 g

Il pesto di capperi è prodotto da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionato presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). È un prodotto pastorizzato ottenuto dalla selezione di capperi di Alicudi, olio d'oliva, peperoncino e origano, tutto frullato per conservarne tutte le caratteristiche nutritive e organolettiche.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

Ingredienti: capperi min 80%, olio extra vergine d'oliva, peperoncino piccante, origano, in proporzioni variabili.

Provenienza materie prime: capperi di Alicudi, olio extra vergine di oliva, peperoncino e origano di produzione propria (Michel Barthelemy).

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: non sono presenti allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: a temperatura ambiente o leggermente riscaldato su bruschette, crostini e primi piatti.

Ricette: Si riscalda il pesto in un padellino e dopo avere aggiunto del pomodoro fresco si condisce la pasta o riso. Ottimo per condire le bruschette e crostini, o come contorno per patate lesse e pesce.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto coprire d'olio, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Producteur : [Don Barth](#)



Pesto de câpres - 190 g

Le pesto de câpres est produit par Michel Barthelemy, Don Barth et conditionné au sein du laboratoire de la rue Carducci 1 95047 Paternò (CT). C'est un produit pasteurisé obtenu à partir de câpres d'Alicudi, d'huile d'olive, de piment et d'origan, le tout mélangé pour en conserver toutes les caractéristiques nutritives et organoleptiques.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : câpres min 80%, huile d'olive extra vierge, piment piquant, origan (dans des proportions variables).

Origine des matières premières : câpres d'Alicudi, huile d'olive extra vierge, piment et origan de sa propre production (Michel Barthelemy).

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : à consommer à température ambiante ou légèrement réchauffé sur des bruschetta, des croûtons ou des entrées.

Recette : Réchauffer le pesto dans une poêle, ajouter des tomates fraîches et assaisonner les pâtes ou le riz. Idéal avec des pommes de terre cuites à l'eau et du poisson.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, recouvrir d'huile, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.



Link zum Hof [Don Barth](#)



Kapernpesto - 190 g

Das Kapernpesto wird vom Hof Michel Barthelemy, Don Barth hergestellt und im Labor von Via Carducci 1 95047 Paternò (CT) verarbeitet. Pasteurisiertes Produkt, Auswahl von Kapern aus Alicudi, Olivenöl, Chili und Oregano miteinander gemischt, um alle nahrhaften und organoleptischen Eigenschaften zu bewahren.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: Kapern mindestens 80%, Extra Vergine Olivenöl, scharfer Chili, Oregano, in unterschiedlichen Anteilen.

Herkunft der Rohstoffe: Kapern aus Alicudi (ME) Extra Vergine Olivenöl, Chili, Oregano aus eigenem Anbau (Michel Barthelemy).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: bei Zimmertemperatur oder leicht erwärmt auf Bruschetta, Crostini und Nudelgerichten.

Rezepte: Das Pesto in einer Pfanne erhitzen und frische Tomaten hinzufügen, damit Nudeln oder Reis anrichten. Hervorragend geeignet als Belag für Bruschetta und Crostini oder als Beilage zu Kartoffeln oder Fisch.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen mit Öl abdecken, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.