



Link a [Don Barth](#)



## Capperoni al sale - 150 g

I capperoni al sale sono prodotti da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionati presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). Prodotto ottenuto dalla raccolta dei capperi di grande pezzatura, immediatamente salati, trasportati e conservati in bidoni per alimenti e dopo circa quaranta giorni confezionati in barattolo di vetro.

Confezionamento: vasetto di vetro da 150 g.

Ingredienti: capperi, sale marino.

Provenienza materie prime: capperi coltivati e raccolti nell'isola di Alicudi (ME) produzione propria e sale marino.

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: previo risciacquo, usare come contorno per arricchire antipasti, primi e secondo piatti.

Ricette: Patate, fagiolini, capperoni, olio, cipolla possibilmente rossa. Si fanno bollire le patate, si fanno i fagiolini al vapore, dopo averli strizzati per bene, in acqua, si aggiungono un pugno di capperoni, la cipolla tagliata a fette sottili, un poco di olio e a seconda dei gusti si può aggiungere del succo di limone.

Capperoni, patate, ricotta al forno. Si tagliano le patate a rondelle e si friggono in olio bollente, si friggono anche i capperoni ma, attenzione, i capperoni solo per pochi secondi. Naturalmente i capperoni si friggono solo dopo averli strizzati per bene in acqua; bisogna considerare un capperone per ogni rondella di patata. Si mette sopra ogni rondella un cucchiaino di ricotta al forno e sopra la ricotta un capperone fritto. Insalata mista, capperoni. Si strizzano i capperoni in acqua e poi si aggiungono a qualsiasi insalata mista creata dalla vostra fantasia.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto, scuotere ogni tanto il barattolo. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza del barattolo.



## Capperoni (gros câpres) - 150 g

Les capperoni (gros câpres) au sel sont produits par Michel Barthelemy, Don Barth et conditionnées au sein d'un laboratoire, via Carducci 1, 95047 Paternò (CT). Produit obtenu à partir de câpres de grande taille récoltés, sélectionnés, immédiatement salés, transportés, stockés dans des bidons alimentaires et conditionnés, quarante jours plus tard, dans des pots en verre.

Conditionnement: pot en verre de 150 g.

Ingrédients : câpres, sel de mer

Origine des matières premières : câpres cultivés et récoltés sur l'île d'Alicudi (ME) production Don Barth et sel marin.

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

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : après rinçage, utiliser pour accompagner entrées et plats principaux.

Recette : Pommes de terre, haricots verts, gros câpres, huile, oignon si possible rouge. Faire bouillir les pommes de terre et faire cuire les haricots à la vapeur. Après les avoir rincé dans l'eau puis bien essorés, ajouter une poignée de gros câpres, l'oignon coupé en fines tranches, un peu d'huile et du jus de citron selon les goûts.

Câpres, pommes de terre, fromage blanc : coupez les pommes de terre en rondelles et faites-les frire dans de l'huile bouillante, faites également frire les gros câpres mais, attention, juste quelques secondes. Les gros câpres seront fris qu'après avoir été bien essorés; prévoir un câpre pour chaque rondelle de pomme de terre. Mettre sur chaque rondelle une cuillère de ricotta et un câpre frit et mettre le tout au four.  
Salade mixte, gros câpres : rincer les gros câpres dans l'eau, puis les ajouter à toute salade mixte créée par votre imagination.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, secouer de temps en temps le pot. Une fois ouvert, consommer avant la date limite indiquée sur l'étiquette.



Link zum Hof [Don Barth](#)



## **Capperoni (große Kapern) in Salz - 150 g**

Die Capperoni in Salz werden vom Hof Michel Barthelemy, Don Barth hergestellt und im Labor von Via Carducci 1 95047 Paternò (CT) verarbeitet. Nach der Ernte werden die Kapern sofort gesalzen, in Lebensmittelbehältern transportiert und gelagert und nach etwa vierzig Tagen in Gläsern abgefüllt.

Verpackung: 150 g Glas.

Zutaten: Kapern, Meersalz.

Herkunft der Rohstoffe: auf der Insel Alicudi (ME) angebaute und geerntete Kapern aus eigenem Anbau (Michel Barthelemy) und Meersalz.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: nach dem Abspülen als Beilage zur Ergänzung von Vorspeisen, ersten und zweiten Gängen.

Rezepte: Kartoffeln, grüne Bohnen, Capperoni, Öl, rote Zwiebeln. Die Kartoffeln kochen und die grünen Bohnen dünsten, eine Handvoll Capperoni die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden, eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, ein wenig Öl und je nach Geschmack Zitronensaft hinzufügen.

Capperoni, Kartoffeln, gebackener Ricotta-Käse. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in kochendem Öl frittieren, die Capperoni, die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden, ebenfalls, aber nur für ein paar Sekunden, frittieren (eine Capperoni pro Kartoffelscheibe). Auf jede Kartoffelscheibe einen Teelöffel gebackenen Ricotta-Käse und oben drauf eine Capperoni legen.

Gemischter Salat, Capperoni. Die Capperoni, die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden, zu jedem beliebigen gemischten Salat hinzufügen.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Das Glas ab und zu schütteln. Nach dem Öffnen innerhalb des Haltbarkeitsdatum verbrauchen.