



Link a [Don Barth](#)



Cocunci al sale - 130 g

I cocunci 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 del frutto dei capperi, immediatamente salati, trasportati e conservati in bidoni per alimenti e dopo circa quaranta giorni confezionati in barattolo di vetro.

Confezionamento: vasetto di vetro da 130 g.

Ingredienti: cocunci, sale marino.

Provenienza materie prime: cocunci 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: metterli in acqua per alcuni minuti ed eliminare il sale in eccesso. Ottimi come stuzzichino per aperitivi o per condire primi piatti.

Ricette: Insalata di riso, olio extravergine di oliva, pomodorini, tonno, cocunci, mais, pomodoro secco, cipolla, mozzarella, piselli, peperoni arrostiti, olive nere, ravanelli, carote a pezzetti, maionese. Si bolle il riso e quando è cotto si mescola con un poco di olio e con una serie di ingredienti disponibili o a scelta tra quelli sopra elencati o altri a seconda dei gusti.

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.



Lien vers [Don Barth](#)



Câprons (fruits du câprier) au sel - 130 g

Les câprons (fruits du câprier) 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 câprons 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 130 g.

Ingrédients : câprons, sel de mer.

Origine des matières premières : câprons 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 le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : mettre les câprons dans l'eau pendant quelques minutes pour éliminer l'excès de sel. Excellent comme amuse-bouches à l'apéritif ou pour assaisonner les entrées.

Recette : Salade de riz.

huile d'olive extra vierge, tomates cerises, thon, câprons, maïs, tomates séchées, oignon, mozzarella, petits pois, poivrons rôtis, olives noires, radis, carottes hachées, mayonnaise. Faire cuire le riz. Une fois cuit, ajouter un peu d'huile et ingrédients disponibles ou au choix parmi ceux énumérés ci-dessus ou d'autres selon les goûts.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, secouer de temps en temps le pot. Une fois ouvert, consommer avant la date d'expiration du pot.



Link zum Hof [Don Barth](#)



Kapernäpfel in Salz - 130 g

Die Kapernäpfel 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 Kapernäpfel sofort gesalzen, in Lebensmittelbehältern transportiert und gelagert und nach etwa vierzig Tagen in Gläsern abgefüllt.

Verpackung: 130 g Glas.

Zutaten: Kapernäpfel, Meersalz.

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

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Einige Minuten in Wasser lassen, um das überschüssige Salz zu entfernen. Eignen sich hervorragend als Appetitanreger oder zum Aromatisieren von Nudelgerichten.

Rezepte: Reissalat, Extra Vergine Olivenöl, Kirschtomaten, Thunfisch, Kapernäpfel, Mais, getrocknete Tomaten, Zwiebel, Mozzarella, Erbsen, geröstete Paprika, schwarze Oliven, Radieschen, gehackte Karotten, Mayonnaise. Den Reis kochen und mit etwas Öl und den oben genannten Zutaten nach Belieben kombinieren.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb des Haltbarkeitsdatum verbrauchen.