



<b>Código:</b>	01-310		<b>Botes/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	bote en plástico	<b>Porciones:</b>	9-11
<b>Peso neto:</b>	1000g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Acaparras “Lacrimella” del calibre 9/11, sal.

### Características organolépticas

**Color:** verde más o menos oscuro.

**Sabor y perfume:** típico de alcaparra.

**Aspecto y consistencia:** alcaparras de calidad Lacrimella (Capotes), calibradas perfectamente; se presentan suaves y con piel sin defectos.

### Advertencias por la conservación

Conservar los botes en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; **después de la abertura, cerrar bien y reponer en un lugar con poca humedad.**

### Características del producto

Alcaparras de calidad Capotes (calibre 9/11) que vienen de Pantelleria (Italia). En esta isla, gracias al clima y a las tierras compuestas por la lava, la alcaparra presenta concentraciones excepcionales de glucocapparina, la sustancia responsable del particular e inconfundible aroma de la alcaparra. La elaboración con sal marina natural permite mantener inalteradas las cualidades organolépticas y, al mismo tiempo, conserva perfectamente el producto.

### Argumentaciones de venta

Producto indispensable para la cocina mediterránea. La conservación en sal permite los usos más variados. Además, la practicidad de uso, el rendimiento extremadamente atractivo y la posibilidad de disponer del producto para su uso inmediato hacen que el artículo sea particularmente interesante para toda realidad gastronómica.

### Clientela interesada

Pizzerías, gastronomías y restaurantes.

### Modos de empleo

Las alcaparras antes de su utilización deben ser lavadas y remojadas en una taza de agua fría durante una media hora. Haciendo así su sabor da personalidad a platos de ensalada, de carne, de pescado o a los platos que se quieren dar un sabor estimulante y decidido.