

# CAPONATA



<b>CODICE</b>	95887
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	250 g circa

Caponata siciliana tradizionale realizzata dalla Gastronomia Marcolin

<b>DESCRIZIONE</b>	Classica ricetta siciliana a base di melanzane, peperoni, zucchine, cipolla, pomodoro e uvetta
<b>ASPETTO</b>	A pezzi irregolari; le verdure sono rispettate nella loro consistenza e l'olio di semi di girasole utilizzato per la preparazione non è eccessivo, ben distribuito
<b>SAPORE</b>	Dolcissimo e piacevole, si distinguono i sapori dei singoli ingredienti. Piatto ottimo da consumare sia caldo che freddo/tiepido
<b>PRODUTTORE</b>	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
<b>CURIOSITÀ</b>	Questa preparazione gastronomica si caratterizza per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità selezionate personalmente dai fratelli Marcolin
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Estremamente versatile, da provare freddo come antipasto o riscaldato come contorno

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.