

PRODOTTO  
ARTIGIANALE



### Ingredienti / Ingredients / Zutaten

melanzane, pomodoro, cipolla, olive, capperi, **sedano**, aceto di vino bianco, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, zucchero di canna, sale / *aubergines, tomatoes, onion, olives, capers, celery, white wine vinegar, extra virgin olive oil, sunflower oil, cane sugar, salt / Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Sellerie, Weißweinessig, natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl, Rohrzucker, Salz.*

### Zona di coltivazione delle melanzane / Aubergines growing area / Auberginenanbauegebiet

Castronovo di Sicilia (PA)

#### Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional values for 100 g / Ernährungswerte pro 100 g

Valore energetico / Energy Value / Energiewert	71 kcal
Grassi / Fat / Fett	3,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	8,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	3 g
Fibre alimentari / Fiber / Ballaststoffe	1,1 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	1,3 g
Sale / Salt / Salz	0,1 g

# Caponata di Melanzane

La caponata di melanzane è la regina degli antipasti siciliani, in qualsiasi famiglia siciliana troveremo a tavola d'estate quasi sempre la caponata. La nostra missione è di farvi provare la stessa sensazione di stare a tavola con una famiglia siciliana tradizionale e assaporare tutta la cultura, la tradizione e l'ospitalità delle mamme siciliane. La genuinità delle materie prime sono il nostro punto di forza.

The Sicilian Aubergine Stew called Caponata is the queen of Sicilian appetizers. During summer we can find the Caponata on the table in every Sicilian family. Our aim is to let you experience the sensation of being at the table with a traditional Sicilian family and enjoy the culture, tradition and hospitality of the Sicilian "mamas". The authenticity of the raw materials is our strength.

Der sizilianische Aubergineneintopf namens Caponata ist die Königin von sizilianischen Vorspeisen. Im Sommer können wir die Caponata im jedem Sizilianischen Familie auf dem Tisch finden. Unser Ziel ist es das Sie das Gefühl haben mit einer traditionellen sizilianischen Familie am Tisch zu sitzen und die Kultur, Tradition und Gastfreundschaft der sizilianischen „Mammas“ genießen. Die Authentizität der Rohstoffe ist unsere Stärke.

### Abbinamenti consigliati

Si può definire un antipasto completo dove l'abbinamento è sempre un vino rosso o un rosè come un Nerello Mascalese.

### Food pairing

*It can be defined as a complete appetizer, best combined with a red or rosé wine like a Nerello Mascalese.*

### Speisenempfehlung

*Es kann als eine vollständige Vorspeise definiert werden am besten kombiniert mit Rot- oder Roséwein wie Nerello Mascalese.*

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und Verpackt von:

**Azienda Agricola Miceli Gioacchino** | P.IVA: 05942810820 | [www.contradacoste.it](http://www.contradacoste.it)

Sito produttivo / Production site: Contrada Coste dei Preti, SP.78, 90030 Castronovo di Sicilia (PA)

Peso netto:	290 g
Peso lordo:	500 g
TMC:	24 mesi
Unità di vendita:	in vaso vetro da 314 ml
Codice prodotto:	CAP290
Mod. di Conserv.:	a temperatura ambiente, una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 3 giorni
Caratteristiche:	prodotto non trattato, lavorazione artigianale, non contiene né conservanti né glutine
Aspetto:	ortaggi a pezzi
Odore:	di caponata
Colore:	rosso-nero
Sapore:	intenso di caponata
Allergeni:	contiene sedano e potrebbe contenere tracce di frutta a guscio



AZIENDA AGRICOLA  
Miceli Gioacchino