



Link a [Don Barth](#)



## Capperi al sale - 130 g

I capperi 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, 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: 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: dopo risciacquo contorno per arricchire antipasti, primi e secondo piatti.

Ricette: Pasta, pomodoro, aglio, olio extravergine e capperi. Si mette dell'olio in una scodella e si mettono dentro qualche pezzo di aglio tagliato a pezzi grossi, del pomodoro, possibilmente gustoso, e dopo averli strizzati per bene, in acqua, un pugno di capperi, tutto a crudo, mischiare il tutto e lasciare il tutto una ventina di minuti, asportare l'aglio e condire una pasta possibilmente corta. Una variante sul tema molto apprezzata è l'eventuale aggiunta al condimento di basilico e mozzarella. Pasta, olio, cipolla rossa, tonno sott'olio, capperi, limone. Fare un soffritto di cipolla, rossa se possibile, e cuocere contestualmente, per poco tempo il tonno, aggiungere, dopo averli strizzati per bene, in acqua, un pugno di capperi ed alla fine aggiungere mezzo limone di media taglia a cui è stata asportata la buccia colorata ma non lo strato bianco che avvolge il limone. Aggiungere il limone dopo che è stato tritato a pezzettini con il coltello, far stemperare il tutto per un minuto. Si usano preferibilmente fusilli.

Pesce da fare al cartoccio (lampuca, spigola, orata, altro), capperi, aglio, limone, olio. Si taglia un limone a fette, si mette un filo di olio su una teglia si prepara un letto per il pesce con le fette di limone, si fanno dei piccoli tagli nella carne del pesce e si inseriscono pezzetti di aglio, si pone il pesce sul letto di fette di limone e solo dopo averli strizzati per bene, in acqua, un pugno di capperi, un filo di olio, si copre la teglia e si mette in forno per un tempo medio di venti minuti, dipende dalla dimensione del pesce.



Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto, scuotere ogni tanto il barattolo. Una volta aperto coprire d'olio, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



## Câpres - 130 g

Les câpres 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 récoltés, sélectionnés, immédiatement salées, transportées, stockées dans des bidons alimentaires et conditionnés, quarante jours plus tard, dans des pots en verre.

Conditionnement : pot en verre de 130 g.

Ingrédients : câpres, sel de mer.

Origine des matières premières : câpres cultivées et récoltées sur l'île d'Alicudi (ME) production de 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, pour enrichir les entrées et les plats principaux..

Recettes : pâtes, tomates, ail, huile d'olive extra vierge et câpres. On met de l'huile dans un bol et quelques morceaux d'ail coupé en gros morceaux, de la tomate et après les avoir bien essorées, dans l'eau, une poignée de câpres, tout cru, on mélange le tout et on laisse le tout vingt minutes, Retirer l'ail et assaisonner les pâtes. Une variante aussi, très appréciée, est l'éventuel ajout à l'assaisonnement de basilic et de mozzarella.

Pâtes, huile, oignon rouge, thon à l'huile, câpres, citron. Faire un oignon sauté, rouge si possible, et cuire en même temps, pendant un court moment le thon, ajouter, après les avoir bien essorées, dans l'eau, une poignée de câpres et à la fin ajouter un demi-citron de taille moyenne auquel on a enlevé la peau colorée mais pas la couche blanche qui enveloppe le citron. Ajouter le citron après avoir été haché en petits morceaux avec le couteau, laisser ramollir le tout pendant une minute. Utiliser de préférence les pâtes fusilli.

Poisson à faire en papillote (lampuca, bar, dorade, autres), câpres, ail, citron, huile. Couper un citron en tranches, mettre un filet d'huile sur une plaque à pâtisserie, préparer un lit pour le poisson avec des tranches de citron, faire de petites coupes dans la viande du poisson et insérer des morceaux d'ail. On pose le poisson sur le lit de tranches de citrons et seulement après les avoir bien essorées, dans l'eau, une



poignée de câpres, un filet d'huile, on recouvre la plaque et on met au four pendant une durée moyenne de vingt minutes, selon la taille du poisson.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, secouer de temps en temps le pot. Une fois ouvert, couvrir d'huile, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.



Link zum Hof [Don Barth](#)



## Kapern in Salz - 130 g

Die Kapern 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: 130 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: Nudeln, Tomaten, Knoblauch, Extra Vergine Olivenöl und Kapern. Etwas Öl in eine Schüssel geben und einige in große Stücke geschnittene Knoblauchzehen hinzufügen, einige möglichst schmackhafte Tomaten, eine Handvoll Kapern die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden, alles roh zusammenmischen und etwa zwanzig Minuten stehen lassen, danach zuerst den Knoblauch entfernen, und vorzugsweise kurze Nudeln wärzen. Eine sehr geschätzte Variante ist die Zugabe von Basilikum und Mozzarella.

Nudeln, Öl, rote Zwiebeln, Thunfisch in Öl, Kapern, Zitrone. Die vorzugsweise rote Zwiebel anbraten und gleichzeitig den Thunfisch kurz kochen, eine Handvoll Kapern, die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden und zum Schluss eine halbe mittelgroße in kleine Stücke geschnittene Zitrone dazugeben, von der die farbige Schale entfernt wurde, aber nicht die weiße Schicht und eine Minute kochen lassen. Vorzugsweise Fusilli verwenden.

In Folie gebackener Fisch (Neunauge, Seebarsch, Seebrasse, oder andere Fische), Kapern, Knoblauch, Zitrone, Öl. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, einen Spritzer Öl auf ein Backblech verteilen, mit den Zitronenscheiben ein Bett für den Fisch vorbereiten, kleine Schnitte in den Fisch machen und Knoblauchstücke hineinstecken, den Fisch auf das Bett aus Zitronenscheiben legen und eine Handvoll



Kapern, die zuvor in Wasser gut ausgedrückt wurden und einen Spritzer Öl dazugeben, das Blech abdecken und zirka zwanzig Minuten, je nach Größe des Fisches, im Ofen backen.

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