

Information sur le produit
Bâle, octobre 2018

Caponata Fine Food

La caponata Coop Fine Food est fabriquée de manière artisanale dans une entreprise familiale sicilienne depuis des générations. Les légumes italiens mûris au soleil sont triés à la main avant d'être lavés et coupés en dés; afin que tous les ingrédients conservent une consistance optimale, ils sont saisis délicatement à des degrés de cuisson différents. On ajoute ensuite des pignons de pin, du raisin frais, des câpres, du basilic et de l'origan. Pour finir, on fait caraméliser du sucre avant de mouiller le mélange de légumes avec du vinaigre de vin pour obtenir le goût aigre-doux typique de ce plat. L'huile d'olive Extra Vergine DOP Monte Etna apporte la touche finale à notre caponata, qui se déguste aussi bien froide en antipasti ou sur des bruschette que chaude en accompagnement de plats de pâtes ou de poisson.

En vente dans les supermarchés Coop et les Coop City.



Clotted cream Fine Food
Un vrai délice... à l'italienne!

190 g

Contact médias:

Coop Société Coopérative, Service médias, Siège, Thiersteinerallee 14, case postale 2550, CH-4002 Bâle
Tél. +41 61 336 70 00 ou medias@coop.ch

Vous retrouverez ce communiqué sur www.coop.ch/medias