

*Informazione sul prodotto*  
*Basilea, ottobre 2018*

### **Caponata Fine Food**

Il viaggio sulle tracce della caponata tradizionale di Coop Fine Food ci porta in un piccolo paesino della Sicilia. Qui, in un'azienda a conduzione familiare, mani sapienti producono la deliziosa specialità. La verdura italiana maturata al sole viene selezionata a mano, lavata, tagliata a dadini e rosolata minuziosamente rispettando diversi tempi di cottura in modo che ogni varietà mantenga la sua consistenza migliore. La caponata viene quindi impreziosita con pinoli, uvetta, capperi, basilico e origano. Per conferirle il tipico sapore agrodolce, al centro della pentola si aggiunge lo zucchero che viene fatto caramellare, quindi si sfuma la verdura con aceto di vino. Infine, con un giro dell'eccellente Olio Extra Vergine DOP Monte Etna la Caponata è pronta da gustare come antipasto freddo, bruschetta alternativa, oppure calda per condire la pasta o contorno per accompagnare il pesce.

In vendita nei grandi supermercati Coop.



### **Caponata Fine Food**

La bontà della verdura italiana

**190 g**

---

Contatto per i media:

Coop Società Cooperativa, Ufficio Stampa, Sede principale, Thiersteinerallee 14, casella postale 2550, CH-4002 Basilea, Tel. +41 61 336 70 00 oppure [media@coop.ch](mailto:media@coop.ch)

Questa comunicazione è disponibile anche sul sito [www.coop.ch/media](http://www.coop.ch/media)