

Produktinformation  
Basel, Oktober 2018

### **Fine Food Caponata**

Folgt man den Spuren der traditionell hergestellten Caponata von Coop Fine Food, so führt die Reise nach Sizilien. Dort produziert ein Familienbetrieb seit Generationen diese Delikatesse. Sonnengereiftes, italienisches Gemüse wird in Handarbeit gewaschen und in Würfel geschnitten und auf verschiedenen Garstufen angebraten, so dass jede Zutat ihre optimale Konsistenz behält. Weiter aromatisiert wird das Gemüse mit Pinienkernen, Weinbeeren, Kapern, Basilikum und Oregano. Der nächste Rezeptschritt: In der Pfanne wird Zucker zum Karamellisieren gebracht und die ganze Gemüsemischung mit Weissessig abgelöscht, um den süss-sauren Geschmack zu erzielen. Zum Schluss veredelt das hochwertige Olivenöl Extra Vergine DOP Monte Etna die Caponata, welche sich kalt als Antipasto, zu Bruschetta oder warm als Beilage zu Pasta und Fischgerichten eignet.

Erhältlich in grösseren Coop-Supermärkten.



**Fine Food Caponata**  
Echt italienischer Gemüsegenuss

**190 g**

---

Medienkontakt:

Coop Genossenschaft, Medienstelle, Hauptsitz, Thiersteinerallee 14, Postfach 2550, CH-4002 Basel  
Tel. +41 61 336 70 00 oder [medien@coop.ch](mailto:medien@coop.ch)

Diese Meldung finden Sie auch unter [www.coop.ch/medien](http://www.coop.ch/medien)