

BASISPRODUCTEN

ZOUT



Het zeezout van I Frutti del Sole wordt met de hand geogst uit de zoutpannen van het Siciliaanse zeenatuurrezervaat Stagnone di Marsala in West-Sicilië. Enkel wat ingedroogd door de zon en fijngemalen door de windmolen wordt het zout zonder enige verdere bewerking ingepakt; op die manier behoudt het zijn oorspronkelijke eigenschappen zoals een hoog gehalte aan magnesium en jodium.



- ZE101 zeezout fijn, ongewassen en licht vochtig
- ZE103 zeezout grof, ongewassen en licht vochtig

12 x 1 kg
12 x 1 kg

ONTBIJT, LUNCH EN DINER

ANTIPASTI



- SA102 rode pesto, pesto rosso**
- SA105 pasta van Sp. peper, pasta di peperoncino

12 x 180 g
14 x 80 g

informatie voor vegetariërs en veganisten :

** bevat schapen- en koeienkaas

KAPPERTJES

Volgens de Siciliaanse traditie worden van mei tot augustus de gesloten bloemknoppen van de kapper met de hand geoogst en op zeezout gezet.



KA101 kappertjes, in grof zeezout



12 x 150 g

HOE MAAK JE DE KAPPERTJES GEBRUIKSKLAAR ?

de kappertjes goed afspoelen onder stromend koud water; vervolgens gedurende 10 min. laten weken in een kom koud water; laten uitlekken, lichtjes uitpersen en verder laten drogen op keukenpapier

ANSJOVIS EN MAKREEL

Uiteraard hebben deze producten geen biolabel, maar de vis wordt kleinschalig gevangen met een minimale impact op het milieu, verwerkt op artisanale wijze en ingelegd op de biologische olijfolie extra vergine van I Frutti del Sole.

ZE201 ansjovisfilets in olijfolie extra vergine
ZE212 makreelfilets in olijfolie extra vergine



12 x 180 g

12 x 200 g