

Kapern, Kapernäpfel und -paste

Die natürliche Würzkraft für pikante Lebensmittel!

Kapern gehören zur botanischen Familie der Kaperngewächse (*capparaceae*) und sind die eingelegten Blütenknospen des echten Kapernstrauches (*capparis spinosa*), wohingegen Kapernäpfel seine Früchte sind. Kaperngewächse sind in Südeuropa und im gesamten Mittelmeergebiet sowie in Zentralasien heimisch und werden dort schon seit der Antike als pikante Kochzutat verwendet. Kapern und Kapernäpfel haben sich in Europa als gesundes und **abwechslungsreiches Würzmittel** etabliert.

Wir haben uns seit vielen Jahren ein **umfangreiches Know-how über Kapernprodukte** aufgebaut und bieten Ihnen **kundenindividuelle Ausführungen und Mischungen** an. Unser breites Sortiment umfasst Kapern, Kapernäpfel und auch Kapernpaste. Kapernpaste lassen wir nach Ihren Anforderungen aus ausgewählten Partien herstellen.



Kapernstrauch

Unser Sortiment:

Kapern

- Nonpareilles 1 - 7 mm
- Surfines 7 - 8 mm
- Capucines 8 - 9 mm
- Capotes 9 - 11 mm
- Fines 11 - 13 mm
- Hors Calibres 13 - 15 mm
- Mixed 1 - 15 mm

Kapern werden nach Größe klassifiziert. Dabei gilt: **je kleiner die Kapernknospe desto feiner ist ihr Geschmack** und besser ihre Qualität.

- individuell eingestellte Laken/Salzkonzentrationen
- verschiedene Gebinde von 450 g bis 200 kg möglich

Kapernäpfel

verfügbar in verschiedenen Abstufungen 1 - 25 mm

Kapernäpfel werden meist als Antipasti genutzt.

Sie schmecken ähnlich wie Kapern, aber mit festerem Biss.

- verschiedene Gebinde von 6 kg bis 60 kg möglich

Kapernpaste

als feine und grobe Paste in verschiedenen Salz- und Essiglaken

Kapernpaste lassen wir nach Ihren **individuellen Rezepturen** herstellen.

- verschiedene Gebinde von 6 kg bis 200 kg möglich



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.