



Finissima di Melanzane Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Typ	Eingelegtes im Öl
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Bottega Barbieri Cosenza
Inhalt	200 gr
Artikel-Nr	84007200

Bemerkungen

Die sehr feine Aubergine ist eine der Konserven, die die gastronomischen Traditionen Kalabriens am besten repräsentiert. Aufgrund der Verwendung von Essig als Hauptzutat und als Konservierungsmittel wird sie auch „Scapece-Auberginen“ genannt. Für die Herstellung dieser Spezialität verwenden wir ausschliesslich frische Auberginen aus unserem Garten, nicht aus Salzlake. Die September-Auberginen werden gewaschen, geschält, sehr dünn und streng von Hand geschnitten, gesalzen und für mindestens 24 Stunden in Weissweinessig eingelegt. Danach werden sie eine Nacht lang gewogen, damit sie ihren Wassergehalt verlieren und der Essig aus ihnen entfernt wird. Die sehr weissen Auberginen werden dann in einem Stahlbehälter gemischt und mit nativem Olivenöl extra, Minze, Chilischote, Knoblauch und schwarzen Pfefferkörnern gewürzt.