

Figaro kapers 100 g



Tradisjonell ingrediens til klassisk biff tartar eller snitzel.

Figaro ble etablert som eget merkevare allerede i 1920, i Sevilla, Spania. Dette firmaet er en stor produsent av blant annet oliven, olivenolje og grønnsakshermetikk. Kapers er syltede blomsterknopper fra busken ved samme navn, og det er de minste knoppene som er ansett for å være best. Knoppene blir lagt i enten vin, salt eller eddiklake for konservering. Disse kapersene kalles "nonpareilles" av den grunn at de er mindre enn 7 mm.

Kapers er en uunnværlig ingrediens om du skal lage en klassisk biff tartar, eller snitzel. Brukes også til pasta, kaldsauser, i en salat eller som tilbehør til fisk.

Kapers har en bløt konsistens, smaken er lett bitter, salt og syrlig.