



## CAPONATA DI CARCIOFI

La caponata di carciofi Quattro Feudi è un'esplosione di sapori e colori della Sicilia. Questa deliziosa specialità a base di carciofi Violetto Ramacchese, coltivati nelle nostre terre, viene arricchita con pomodoro fresco, olive verdi, capperi, pinoli tostati e uva passa. Gli ingredienti vengono fritti e poi uniti insieme al pomodoro con aceto e zucchero per creare il tipico sapore della caponata Siciliana. Il risultato è un'esplosione di gusto, la predominanza del carciofo unita all'agrodolce racchiude tutti i sapori mediterranei. Perfetta come contorno o come farcitura per panini, la nostra caponata di carciofi è un invito a scoprire i tesori dell'orto siciliano rivisitati secondo l'antica tradizione dell'isola. Una bontà tutta da assaporare!

### CARCIOFI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 280GR

#### INGREDIENTI:

CARCIOFI (ITALIA) , PASSATA DI POMODORO, OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA, CIPOLLA, SEDANO,  
CAPPERI, OLIVE VERDI, UVA PASSA, CONCENTRATO  
DI POMODORO, ACETO, ZUCCHERO, PINOLI,  
SALE.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:

VAL.ENERGETICO: KCAL 159/KJ 660

GRASSI TOTALI: 12g

DI CUI SATURI: 1.8g

CARBOIDRATI: 7.5g

DI CUI ZUCCHERI: 4.6g

FIBRE: 4.3g

PROTEINE: 3.2g

SALE: 0.53g