



ITALIANA CAPERS SUD



CAPP
ARIS



ITALIANA CAPERS SUD



La nostra



passione



la tradizione

La Italiana Capers Sud



■ ■ Sin dal 1981, anno della sua costituzione, ha sede a Lipari nelle splendide Isole Eolie, perle del Mediterraneo.

Il suo stabilimento è sito nella frazione di Pianogreca nel cuore dell'isola e nella bellezza della macchia mediterranea. L'azienda nasce dalla volontà e dalla passione di persone sostenute dall'amore verso la propria terra per mantenere vive le tradizioni isolate nella convinzione della importanza di valorizzare i frutti del proprio territorio: i capperi.

Essa confeziona e commercializza capperi, sia convenzionali che biologici. Inoltre produce il "Cappero delle Isole Eolie D.O.P" iscritto nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta che vanta altresì la certificazione di prodotto da agricoltura biologica.

L'azienda dispone di un moderno stabilimento dotato di sistemi ed attrezzature che consentono di garantire accurati processi di lavorazione ed elevati standard qualitativi necessari per ottenere prodotti di qualità.

Per soddisfare qualsiasi esigenza della clientela, è in grado di proporre un'ampia scelta di calibri e confezioni di capperi. Inoltre di recente ha realizzato un nuovo prodotto: "i capperi frantumati", essiccati mediante un sistema innovativo.

Si tratta di un prodotto molto versatile e pratico per le sue caratteristiche che si presta a svariati utilizzi in cucina come insaporitore.

L'impegno quotidiano dei nostri collaboratori isolani ed il contesto ambientale nel quale operiamo ci consente di offrire prodotti di qualità e sicura bontà, assicurando puntualità e continuità nelle forniture e nel servizio.

Prova i nostri capperi, vedrai la differenza

Chiamaci e fai il tuo ordine
potrai avere a casa tua
il profumo dei tesori
della nostra isola

Ti serve aiuto? Chiama il nostro supporto +39.090.9811202



the tradition

The Italiana Capers Sud

 Since 1981, the year of its establishment, it has been based in Lipari in the splendid Aeolian Islands, pearls of the Mediterranean.

His factory is located in the hamlet of Pianogreca in the heart of the island and in the beauty of the Mediterranean scrub. The company was born from the will and passion of people supported by love for their land to keep the island traditions alive in the conviction of the importance of enhancing the fruits of their territory: capers.

It packages and markets both conventional and organic capers. It also produces the “Caper of the Aeolian Islands D.O.P” registered in the European register of protected designations of origin which also boasts the certification of product from organic farming.

The company has a modern factory equipped with systems and equipment that allow it to guarantee accurate manufacturing processes and high quality standards necessary to obtain quality products.

To satisfy any customer need, it is able to offer a wide choice of sizes and packs of capers. Furthermore, it has recently created a new product: “crushed capers”, dried using an innovative system.

It is a very versatile and practical product due to its characteristics that lends itself to various uses in the kitchen as a seasoning.

The daily commitment of our icollaborators of the island and the environmental context in which we operate allows us to offer quality products and sure goodness, ensuring punctuality and continuity in supplies and service.



Try our capers, you will see the difference

Call us and place your order
you can have it in your home
the scents of the treasures
of our island

You need help? Call our support +39.090.9811202



il cappero un sapore indimenticabile

Il Cappero

 Il nome scientifico è “Capparis Spinosa”, appartiene alla famiglia delle capparidacee che è composta da moltissime specie. È un arbusto suffruticoso perenne dal quale si dipartono numerosi rami che producono i boccioli fiorali intesi come capperi ed i “cucunci” intesi come frutti.

Cresce in diverse zone del Mar Mediterraneo, tuttavia come è stato ampiamente dimostrato, la pianta trova terreni e clima particolarmente propizi nelle splendide Isole Eolie, dove crescono, fin dai tempi più antichi, capperi di altissima qualità, dalle peculiari caratteristiche, dal sapore inconfondibile, particolarmente intenso ed aromatico che li differenziano rispetto ad altre produzioni.

Infatti l'inimitabile qualità è stata attestata e riconosciuta dalla Commissione Europea che ha iscritto il “Cappero delle Isole Eolie” nel registro delle Denominazioni di Origine Protetta – DOP.

La raccolta, che avviene esclusivamente a mano e nelle ore più fresche della giornata, si effettua come un rito ancestrale, tra i primi di aprile e la fine di agosto.

Si tratta di una attività molto delicata e faticosa che solo mani esperte e sapienti sono in grado di effettuare con perizia, raccogliendo, uno per uno, i gustosi boccioli nella parte apicale dei rametti novelli senza danneggiarli per non compromettere la raccolta successiva.

I capperi appena raccolti non possono essere commercializzati allo stato fresco ma necessitano di un giusto periodo di riposo, di maturazione ed attente cure.

Durante tale periodo il prodotto viene trattato con periodiche e decrescenti aggiunte di sale marino fino a quando non assume il colore tipico, l'aroma caratteristico, il sapore intenso e gradevole, l'aspetto consistente.

Le gemme non raccolte si ingrandiscono e successivamente si dischiudono ed all'apice di uno stelo (gambo), presentano il “frutto” dell'arbusto omonimo detto “Cucuncio”.

Il prodotto viene successivamente selezionato in diverse calibrature, piccole, medie, grandi e classificato commercialmente con relativa denominazione.





the caper
an unforgettable taste

The Caper

 The scientific name is “Capparis Spinosa”, it belongs to the capparidaceae family which is made up of many species. It is a perennial suffruticose shrub. It is a suffruticose perennial shrub from which numerous branches are produced the flower buds intended as capers and the “cucunci” intended as fruits.

It grows in different areas of the Mediterranean Sea, however, as has been amply demonstrated, the plant finds particularly favorable soils and climate in the splendid Aeolian Islands, where capers of the highest quality have grown since ancient times, with peculiar characteristics, with an unmistakable flavor particularly intense and aromatic that differentiate them from other productions.



In fact, the inimitable quality has been certified and recognized by the European Commission which has registered the “Cappero delle Isole Eolie” in the register of Protected Designations of Origin – PDO.

The harvest, which takes place exclusively by hand and in the coolest hours of the day, is carried out as an ancestral rite, between early April and the end of August.

It is a very delicate and tiring activity that only expert and skilled hands are able to carry out with skill, collecting, one by one, the tasty buds in the apical part of the new twigs without damaging them so as not to

compromise the next harvest.

Freshly picked capers cannot be marketed fresh but require a proper period of rest, maturation and careful care.

During this period the product is treated with periodic and decreasing additions of sea salt until it assumes the typical color, the characteristic aroma, the intense and pleasant flavor and the consistent appearance.

The uncollected buds enlarge and subsequently open and at the apex of a stem, they present the “fruit” of the homonymous shrub called “Cucuncio”.

The product is subsequently selected in different sizes, small, medium, large and classified commercially with its denomination.



i nostri prodotti qualità imbattibile

Capperi al sale marino

 La nostra azienda propone i capperi al sale in un'ampia gamma di calibri (grandezze) in sacchetti o secchielli di vario peso.

Tale modalità di conservazione rispetta le tradizioni tramandate di generazione in generazione e consente al prodotto di mantenere integre nel tempo le proprie peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche esaltandone l'aroma e garantendone anche una più lunga conservazione.

Capperi in salamoia

 La ns. azienda da sempre sensibile ed attenta alle esigenze dei consumatori è in grado di fornire anche un prodotto semilavorato: i capperi in salamoia, che confeziona in secchi e/o in fusti di plastica per alimenti, di peso sgocciolato che varia da 3 a 180 Kg.

Capers in sea salt

 Our company offers capers in sea salt in a wide range of calibers (size) in bags or buckets of varying weight.

This conservation method respects a tradition handed down from generation to generation and allows the product to maintain its peculiar quality and organoleptic properties, enhancing its aroma and guaranteeing a longer conservation.

Capers in brine

 Our company has always been aware of consumer needs and can also supply a semi-processed product: capers in brine, which are packaged in buckets and/or plastic food drums with a drained weight varying from 3 to 180 Kg.

our products unbeatable quality





l'eccellenza del territorio

“Cappero delle Isole Eolie DOP” da agricoltura biologica

La nostra azienda da sempre ha attuato una politica attenta alla salvaguardia e alla tutela dell'ambiente e del clima e pertanto da più di 20 anni è certificata e controllata da ICEA per la produzione dei capperi biologici.

A questa certificazione si aggiunge un altro importante elemento distintivo. La Commissione Europea ha conferito al “Cappero delle Isole Eolie” il prestigioso riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, che attesta la peculiare qualità e le particolari caratteristiche del prodotto.

La nostra azienda ha aderito al circuito della denominazione di origine protetta e pertanto i capperi da noi prodotti, coltivati secondo il metodo di agricoltura biologica, si fregiano di un ulteriore riconoscimento di qualità che ci rende particolarmente orgogliosi.

Si tratta di un prodotto di eccellenza che viene proposto al sale in sacchetti da 500 g o 5 kg o in salamoia in secchi di varie capacità.





the excellence of the territory

“Cappero delle Isole Eolie PDO” from organic farming

 Our company's policy has always been that of protecting and safeguarding the environment and climate and therefore it has been certified and controlled by ICEA for the production of organic capers for over twenty years.

As well as this certification an element of distinction has also recently been the acknowledgement by the European Commission of the Protected Denomination of Origin which attests the product's unique qualities and characteristics.

Our company has adhered to the circuit of the protected denomination of origin and therefore the capers we produce, which are organically farmed, have a further acknowledgement of quality that makes us particularly proud.

It is an excellent product that is sold in 500 g or 5 kg bags in brine or in buckets of varying capacities.





l'innovazione di antichi sapori

Capperi frantumati

 Si tratta di un nuovo prodotto che l'azienda realizza dai capperi essiccati mediante un innovativo sistema che conserva intatta ed esalta la loro notevole ed inconfondibile capacità aromatica.

E' un insaporitore, che mantiene inalterate le note profumate del capero e si caratterizza per la semplicità di utilizzo, pratico nel dosaggio e versatile nell'impiego, adatto a molteplici preparazioni, perfetto per arricchire numerose pietanze. Si utilizza sui piatti già pronti freddi o caldi a fine cottura.

Ottimo sulle carni bianche, sui filetti di pesce alla griglia. Perfetto anche sulle verdure, fresche, al vapore e grigliate, sulle bruschette ecc. A fine cottura, cospargere di capperi essiccati frantumati e condire con un filo d'olio extravergine di oliva. L'azienda li propone in un vaso di vetro da 50 g o in sacchetti di vario peso.

Crushed capers

 This is a new product that the company produces from dried capers using an innovative system that preserves intact and enhances their remarkable and unmistakable aromatic capacity.

It is a seasoning, which keeps the scented notes of the caper unaltered and is characterized by ease of use, practical in dosage and versatile in use, suitable for multiple preparations, perfect for enriching numerous dishes. It is used on cold or hot ready-made dishes after cooking.

Excellent on white meats, on grilled fish fillets. Also perfect on fresh, steamed and grilled vegetables, on bruschetta etc. When cooked, sprinkle with crushed dried capers and season with a drizzle of extra virgin olive oil. The company offers them in a 50 g glass jar or in bags of various weights.

the innovation of ancient flavors



CAPPERI FRANTUMATI
GROUND CAPERS - CÂPRES HACHÉES
ZERSTUECKELTE KAPERN

Ideale per aromatizzare ogni piatto

Ingredienti: Capperi essiccati, sale - Ingredients:
Dried capers, salt - Ingrédients: Câpres séchées,
sel - Zutaten: Getrocknete Kapern, Salz

| Valori nutrizionali medio per 100g di prodotto, Energia inclusa acqua per 100g, informazioni nutrizionali per 100g, Minirete per 100 g | |
|---|--------------------|
| Energia, Energy, Énergie, Energie | 496 kJ 118 kcal |
| Grassi, Fat, Grassen, Fett | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturated / des saturés - davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Carboidrati, Carbohydrates, Glucides, Kohlenhydrate di cui zuccheri / of which sugars / des sucres / des Zucke | 0 g |
| Fibra / Fiber / Fibre / Ballaststoffe | 10 g |
| Proteine, Protein, Protéines, Eiweiß | 11 g |
| Sale / Salt / Sel / Salz | 23,2 g |



50 g e

ITALIANA CAPERS SUD S.p.A. - Loc. Piscioppa - LIPARI (ME) - Tel. 091 897444 - info@italianacapers.it



**i nostri prodotti
qualità imbattibile**

Capperi all'aceto di vino

 La ns. azienda propone i capperi anche all'aceto nei diversi calibri e nelle varie confezioni, in vasi di vetro di varia capacità.

Si tratta di un prodotto versatile e pratico. Perfetto per molteplici utilizzi in cucina, adatto ad arricchire diverse pietanze conferendo ad esse un gusto unico ed inconfondibile.

Capers in wine vinegar

 Our company also offers capers in vinegar in various calibers and packages, in glass jars of varying capacity.

It is a versatile and practical product, perfect for various uses, in particular it can enrich dishes giving them a distinguished, unique flavor..

Frutti del cappero con gambo "CUCUNCI"

 I cucunci, sono il frutto del cappero, ideali per la preparazione di sfiziosi aperitivi, deliziosi in accompagnamento ai cocktails e particolarmente adatti per la preparazione di antipasti e di gustose insalate.

Li proponiamo in aceto di vino in vasi di vetro o secchi di plastica di varia capacità.

Caper berries with stems "CUCUNCI"

 Caper berries are the caper fruit. They are ideal as appetizers to accompany cocktails and are particularly suitable as starters or in tasty salads.

We also offer them in wine vinegar in glass jars or plastic buckets of varying capacity.

our products unbeatable quality





ITALIANA CAPERS SUD S.r.l.

Località Pianogreca
98055 LIPARI (ME)
Tel.+39 090 9811202
+39 090 9812414
Fax+39 090 9814279
WhatsApp:+39 338 5235588
Site:www.capersud.it

Kiwi
net
INTERNET ASSOCIATION



UNIONE EUROPEA
FESR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE
SICILIANA



PO FESR SICILIA
2014-2020

Azione finanziata nell'ambito del PO FESR 2014/2020 della Regione Siciliana