

## Каперсы



### Бухара, Узбекистан

Каперсы — нераспустившиеся бутоны колючего кустарника *Capparis spinosa*. Каперсы используют с холодными закусками, супами, вторыми блюдами из мяса и рыбы и листья каперсника можно использовать в салатах или мариновать вместе с бутонами. В местах произрастания каперсника можно попробовать даже каперсовый мёд.

ООО Turon ImpEx Бухара Предлагает вам Маринованные Каперсы по 200 килограмм в бочках

Производства: Узбекистан

Местонахождения: ФСА Бухара

Оптовая продажа: Маринованные Каперсы.

Цена товара: от 2500 \$ до 2800 \$

Калибровка 2×9 мм за тонну 2500 \$

Калибровка 10×14 мм за тонну 2800 \$

Условия оплаты: Предоплата

Доставка: 2 дня ( после заключения договора)

Capers are used with cold appetizers, soups, main dishes of meat and fish, and caper leaves can be used in salads or pickled with buds.

In places where caper grows, you can even try caper honey.

Turon ImpEx Buxara LLC Offers you marinating capers of 200 kilograms in barrels

Production: Uzbekistan

Location: FCA Bukhara

Wholesale: Pickling Capers.

Product price: from \$ 2500 to \$ 2800

Calibration 2 × 9 mm per ton 2500\$

Calibration 10 × 14 mm per ton 2800\$

Payment Terms Prepayment

Delivery. 2 days (after conclusion of the contract)

Telegram: @Turon\_ImpEx\_Buxara

Telegram channel: <https://t.me/turonimpexbukhara>

Instagram: turon\_impex

E-mail: [turonimpex@inbox.ru](mailto:turonimpex@inbox.ru)

G-mail: [turonimpexbukhara@gmail.com](mailto:turonimpexbukhara@gmail.com)

Facebook: [fb.me/TuronImpex5](https://fb.me/TuronImpex5)

**Ахмедов Аскар**

**+998956000130**

**г.Бухара**