

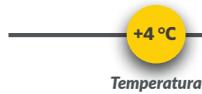
# CONFETTURA DI FICHI

La frutta, rigorosamente selezionata da produttori locali, viene sottoposta al processo di lavorazione nella stessa giornata della raccolta, che avviene a mano. In azienda la frutta viene sottoposta ad ulteriore controllo qualità. I frutti migliori, dopo accurato lavaggio, vengono lavorati, grazie all'ausilio della c.d. passatrice-denocciolatrice che consente di ottenere un prodotto omogeneo composto da succo, polpa e scorza del frutto in lavorazione. Al fine di mantenere inalterati i valori nutrizionali della frutta, la successiva fase di cottura, avviene a basse temperature e prevede l'aggiunta dello zucchero. La successiva ed ultima operazione è la pastorizzazione, effettuata ad una temperatura superiore agli 80°C per pochi minuti, utili a garantire le condizioni igieniche sanitarie necessarie ed allo stesso tempo mantenere integri profumi e sapori del frutto!



## Ingredienti

Polpa e scorza di fichi, zucchero, succo di limone, pectina.



## Conservazione

Una volta aperto il vasetto conservare in frigorifero a una temperatura di +4 °C



## Proprietà benefiche

I fichi possiedono grandi proprietà benefiche e terapeutiche per gli occhi, l'apparato gastrointestinale e cardiaco. Fonte di ferro e le preziose vitamine del gruppo B.



## Abbinamenti

Una marmellata dolce, invitante, versatile e capace di dare risalto a qualsiasi creazione culinaria. Ideale nella preparazione di crostate e biscotti, per insaporire la macedonia di frutta fresca e yogurt. Usatela per creare un elegante dolce al cucchiaio come un raffinato budino al mandarino, un originale tiramisù alla frutta e un fresco gelato profumato. È possibile utilizzarla anche per glassare la carne.

Valori Nutrizionali		100 GR
Energia	232,2 kcal - 970,6kj	
Proteine	0,6g	
Grassi	0,2g	
Saturi	0,00g	
Carboidrati	55,1g	
Zuccheri	51,4g	
Fibra	3,8g	
Sale	0,02g	

## CALABRIA



Una marmellata dal gusto dolce e corposo, dal gradevole profumo dei fichi dottati calabresi.

## Formato

	200gr	550gr	1100gr
VASI PER SCATOLA	12	3	3
CARTONI PER PALLET	210	312	207
CARTONI PER PILA	14	26	23
PESO CASSA/ PALLET	Kg. 4,6 / Kg. 990	Kg. 2,7 / Kg. 860	Kg. 4,9 / Kg. 1014
DIMENSIONI/PALLET	170x120x80 cm	170x120x80 cm	166x120x80 cm



Azienda  
Agricola  
Giovazzini

Contrada Piana di Cerchiara  
96014 Cerchiara di Calabria - (CS)  
Tel. +39 0931 923514

P.IVA 02934860780  
info@agrice.com  
www.agrice.it