

La confettura di fico d'india "Agrirape" è ottenuta da coltivazioni di fichi d'india presenti nelle province di Enna e Catania e dai quali si ricavano frutti dolcissimi e molto aromatici.

I frutti infatti presentano profumi, gli aromi e i colori tipici del fico d'india siciliano: un frutto straordinario, che identifica molto bene l'unicità della Sicilia.

Ottima in purezza o in abbinamento ai formaggi, questa confettura è molto versatile in cucina per le caratteristiche di aromi e per la densità che gli viene garantita dalla qualità della materia prima utilizzata.


agrirape

Confettura extra di
Fico d'india

360g e

*S*pinella

confettura

- Azienda agricola "Agrirape" di Angelo Manna - C.so Umberto, 556 94013 Leonforte EN - tel. **0935 904862** www.agrirape.it - e-mail: info@agrirape.it
- Prodotto nel laboratorio di C.da Bonfiglio - Gagliano C./to (EN)
- Modalità di conservazione: conservare dopo l'apertura.
- Ingredienti:
Fichi d'india (70%), zucchero, succo di limone naturale.
Frutta utilizzata: 70g per 100 g di prodotto
Zuccheri totali: 65 g per 100 g di prodotto
- Peso netto: **360 g e**

Consumare preferibilmente entro

Lotto:

.it

in frigo

.

tro:
