

# CONFETTURA DI FRAGOLINA DI SCIACCA E RIBERA



<b>CODICE</b>	92893
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>PESO</b>	220 g

Presidio Slow Food prodotto in Sicilia solo con fragoline di Ribera e Sciacca

<b>DESCRIZIONE</b>	Confettura ottenuta a partire da fragoline provenienti dalla zona di Ribera e Sciacca
<b>ASPETTO</b>	Presenta un colore brillante rosso violaceo e una consistenza cremosa e omogenea
<b>SAPORE</b>	Dolce, con tipico profumo di fragola, leggermente citrica
<b>PRODUTTORE</b>	Scyavuru - Ribera (AG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Le confetture Scyavuru sono prodotte secondo tradizione di famiglia con oltre il 65% di frutta e la sola aggiunta di elementi naturali: zucchero, semi di carrube e limone. Il lavoro di produzione è affidato alle sapienti mani delle donne dell'azienda e viene eseguito solo dopo aver ricevuto un ordine dal cliente per garantire un prodotto fresco e genuino
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome 'scyavuru' in dialetto siciliano significa profumo, odore, fragranza. L'attaccamento alla tradizione si riflette anche nella coltivazione dei terreni e nella produzione della frutta. La produzione delle marmellate, delle confetture e delle gelatine è legata a un patrimonio di ricette e procedure tramandato nelle varie generazioni
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Deliziosa abbinata alla mozzarella di Bufala, alla ricotta o a dei caprini freschi, in particolare la Robiola di Roccaverano. Da provare anche con il Marzolino o con un buon lardo. Da il meglio di sè nei dessert: aggiungila a ricotta di bufala e granella di nocciola per un fine pasto fresco