

# CONFETTURA EXTRA DI FICO D'INDIA



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>CODE</b>              | 92891         |
| <b>COUNTRY OF ORIGIN</b> | Italy, Sicily |
| <b>WEIGHT</b>            | 220 g         |

Prodotta in Sicilia con Fichi d'India di seconda fioritura

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>DESCRIPTION</b>   | Fichi d'India che provengono dal territorio di Santa Margherita Belice  |
| <b>APPEARANCE</b>    | Si presenta di colore rosso intenso, il colore varia di lavorazione in lavorazione, in base alla percentuale di fichi rossi nella miscela   |
| <b>TASTE</b>         | Dolce e delicata con un profumo quasi esotico   |
| <b>PRODUCER</b>      | Scyavuru - Ribera (AG) - Sicily   |
| <b>OUR SELECTION</b> | I Fichi d'India utilizzati per questa confettura vengono raccolti nella zona di Santa Margherita Belice e hanno la particolarità di essere di seconda fioritura. Questo significa che la pianta, nel mese di giugno viene privata di tutta la nuova vegetazione e quindi stimolata a un'altra produzione 'forzata' che arriverà nel periodo che va da Settembre a Novembre. Con questa tecnica si ottiene un frutto più carnoso e di dimensioni maggiori, diminuiscono i semi e si sviluppano tre colorazioni. Questo frutto è stato portato in Sicilia dagli Arabi e ha trovato a Santa Margherita Belice condizioni climatiche favorevoli, questo unito alla sapienza dei popoli del luogo fa sì che in quest'area i fichi d'india prodotti siano diversi da tutte le produzioni e le varietà presenti nel Mediterraneo |
| <b>CURIOSITY</b>     | The name 'scyavuru' in Sicilian dialect means scent, smell, fragrance. The attachment to tradition is also reflected in cultivating land and fruit production. The production of jams, jams and jellies is linked to a patrimony of recipes and procedures passed down through generations  |
| <b>SUGGESTIONS</b>   | Deliziosa con i formaggi a pasta filata, sia freschi che stagionati   |