



*Danna Francesca*  
ITALIAN FLAVOURS

●  
**COTTO  
DI FICHI**  
SEASONING FIGS





#### **CULTIVAR** Varie

**INGREDIENTI** 100% fichi italiani (senza aggiunta di conservanti, addensanti o coloranti; senza aggiunta di zucchero)

**AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE** Provincia di Bari, Puglia, Italia

**ALTITUDINE DEI FICHETI** 200/380 metri sul livello del mare, al confine tra pre-Murgia e Alta Murgia

**PERIODO DI RACCOLTA** Da giugno ad agosto

**TECNICA DI RACCOLTA** Manuale, direttamente dall'albero con cesti di vimini



**ESSICCAZIONE E STOCCAGGIO** Essiccazione al sole, in contenitori in acciaio

**SELEZIONE** Selezione manuale del frutto

Caratteristiche fisico-chimiche

**COLORE** Marrone molto scuro

**DENSITÀ** Molto alta

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

**SHELF-LIFE** 3 anni

**TECNICA DI PRODUZIONE** Il cotto di fichi si ottiene mediante la cottura dei fichi, asciugati al sole, a fuoco lento e a continuo rimescolamento. Questa cottura permette l'evaporazione dei liquidi vegetali e la concentrazione degli zuccheri.

**CONSERVAZIONE** Il cotto di fichi viene filtrato e poi raffreddato naturalmente. Per mantenere intatte le sue naturali caratteristiche organolettiche viene conservato in contenitori di vetro scuro a temperatura controllata e lontano da fonti di luce e di calore. Il cotto di fichi è sicuro, ovvero non attaccabile da microrganismi per la presenza concentrata di zuccheri e per la pastorizzazione a bagnomaria.

# COTTO DI FICHI

---

## SEASONING FIGS

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Sapore caratteristico di estratto, molto dolce e profumato. All'olfatto offre profumi di prugna secca, miele, cacao amaro, datteri, fichi secchi e uva passa. Speziatura di cannella e caramello. Al gusto la dolcezza del cotto di fichi è ben bilanciata dalla freschezza e dalla sua delicata sapidità. Finale molto persistente con ricordi di frutta secca.

**UTILIZZO** Ottimo su insalate, verdure crude o cotte, carni bollite, pesci d'acqua dolce, formaggi, dessert, frutta e gelati. Indicato per la preparazione di cocktail e insostituibile nella preparazione dei dolci natalizi della tradizione.

#### **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** VALORI MEDI PER 100 g **NUTRITIONAL DECLARATION** AVERAGE VALUES FOR 100 g

<b>Energia / Energy</b>	263,76 Kcal 1119,63 KJ
<b>Grassi / Fats</b>	1,00 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,20 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	61,57 g
di cui zuccheri / of which sugars /	52,00 g
<b>Fibre / Dietary fiber</b>	0,20 g
<b>Proteine / Protein</b>	2,02 g
<b>Sale / Salt</b>	0,003 g