

# CONFETTURA FICHI BIANCHI CILENTANI



**Marca:** IDEE REGALO  
**Codice del prodotto:** 1906  
**Disponibilità:** 1  
**Peso:** 200.00g  
**Dimensioni:** 0.00cm x 0.00cm x 0.00cm

**Prezzo:** 30.00?€

**Tax Ex:** 30.00?€

## Short Description

**FICHI BIANCHI CILENTANI... PRODUZIONE LIMITATISSIMA... .**

**PEZZO UNICO NUMERO 1906** (Assicurati il ??prodotto con la numerazione del tuo anno di nascita)

**Il prezzo è comprensivo di spedizione.**

## [INFO SUL PRODOTTO](#)

### Descrizione

**FICHI BIANCHI CILENTANI... PRODUZIONE LIMITATISSIMA....**

Il prodotto principe dell'Azienda Agricola Natale è la confettura di **Fichi Bianchi del Cilento** coltivati ??nel territorio di Finocchito, frazione di Ogliastro Cilento, CON ESATTEZZA sono coltivati **nell'azienda Agricola a carattere familiare della SIGNORA RUSSO ANNA**, che si ringrazia vivamente per aver aderito a questo progetto, privandosi di tutti i FICHI prodotti, destinati all'autoconsumo della propria famiglia, per farne poco più di 4 mila barattolini di assoluta eccellenza .

Il FICO BIANCO DEL CILENTO rappresenta un'eccellenza mondiale, conosciuta e apprezzata in Italia e all'estero, ea cui è stata riconosciuta la certificazione DOP, che fa riferimento al fico "dottato" secco. Infatti solo questa pregiata qualità di fichi, diffusi in tutto il mezzogiorno, assume un colore giallo chiaro quando viene essiccato, da cui la denominazione tipica “ **fico bianco** ”. Una delle caratteristiche principali del Cilento è il clima mite particolarmente favorevole alla coltivazione del fico bianco, oltre alle correnti fredde degli Appennini, alla fertilità del terreno e ad un adeguato tasso di umidità, condizioni che creano un eccellente microclima e che conferiscono al fico bianco delle pregevoli qualità.

### “Aneddoto”....

Ancel Keys, ideatore della DIETA MEDITERRANEA, dagli anni 60 fino al 2004, periodo di permanenza nel Cilento precisamente a Pioppi, comune di Pollica (SA) Italia, il pomeriggio studiava, seduto su una sedia a dondolo rivolto verso il mare, aspettando il tramonto , autentico affresco naturale, mangiando due Fichi Bianchi Secchi.

### Product Gallery



*La nostra confettura è ottenuta dalla trasformazione dei fichi Cilentani raccolti a mano alle prime luci dell'alba, nei terreni incontaminati di Finocchito Cilento, frazione di Ogliastro, e selezionati con cura per ottenere una confettura dagli alti standard qualitativi. Si ringrazia la Sig.ra Anna Russo, proprietaria del terreno.*