



FURNIRUSSI

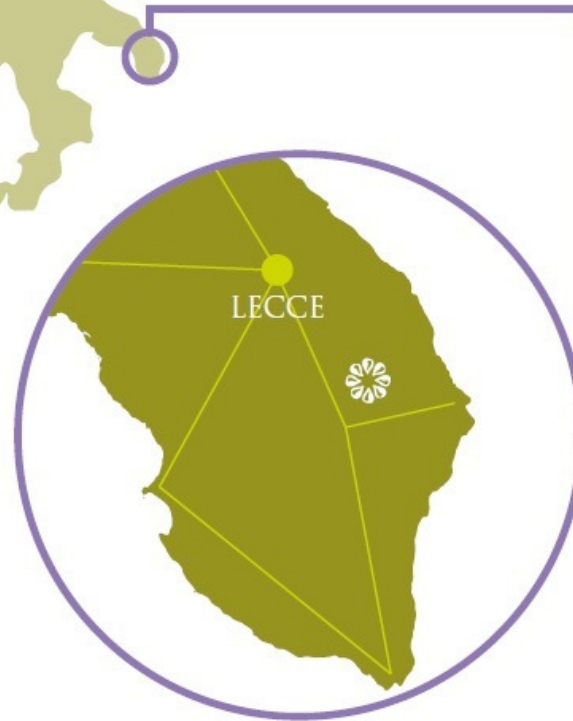
TENUTA

AZIENDA
AGRICOLA

Fichissimi!



FURNIRUSSI
TENUTA
★★★★★





L'Azienda Agricola "Furni Russi" Tenuta è circondata da una piantagione di oltre 12 ettari di piante di fichi: uno dei frutti più antichi ed importanti della tradizione agricola del Salento e della Puglia.

I 4500 alberi piantati dall'Azienda Agricola "Furni Russi" Tenuta nel 2008, costituiscono il ficheto biologico più grande d'Europa. Sono suddivisi in 7 blocchi di differenti varietà, tutte originarie della Puglia e dell'Italia Meridionale. La eterogeneità garantisce la maturazione da giugno a settembre, nonché tutti i vantaggi derivanti da una coltura biologica.

L'Azienda Agricola "Furni Russi" Tenuta, inoltre, grazie al supporto dell'orto botanico dell'Università del Salento ed alla preziosa collaborazione con esperti del settore, ha recuperato e piantato una collezione di piante rappresentativa di quasi tutte le varietà di fichi salentini.

L'impegno nella coltivazione di piante di varietà autoctone, la certificazione biologica e la valorizzazione di risorse locali, umane e materiali, costituiscono i punti di forza dell'Azienda Agricola "Furni Russi" Tenuta nel rispetto dell'ambiente e di standard qualitativi elevati in un settore importante per tutto il territorio del Salento e della Puglia.

"Furni Russi" Tenuta is surrounded by a 12 hectare fig trees plantation: one of the most ancient and important fruit belonging to the local and regional agricultural tradition.

The 4500 fig trees planted in 2008 in "Furni Russi" Tenuta constitute the largest organic fig plantation in Europe. Our figs typologies are divided into 7 different varieties, all originally cultivated in Apulia and South Italy. The heterogeneity guarantees the maturation of the product from June to September, blended to all the benefits of the pure organic agriculture.

"Furni Russi" Tenuta has recovered and planted a representative collection of almost all the original figs typologies belonging to the territory of Salento, thanks to the support of the botanical garden of University of Salento and to the valuable cooperation of specific experts in the agricultural business.

The commitment in growing plants of local varieties, the organic certification and the enhancement of local human and material resources are the strengths of "Furni Russi Tenuta" towards the respect of the environment and high quality standards in an important sector for the whole territory of Salento and Puglia.



CONFETTURA EXTRA DI FICHI BIOLOGICA

Agricoltura UE/NON UE
Organismo di Controllo
Autorizzato MiPAAF IT BIO 009
Operatore controllato n. EK37



Scheda tecnica:

INGREDIENTI

Fichi biologici 88%, succo di limone biologico 3%,
zucchero di canna biologico
Tipo di confezione: Vasi vetro Peso 150g
Modalità di conservazione:
In luogo fresco e asciutto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Energia	Kcal 822 Kj 3438
Carboidrati	g 34
di cui zuccheri	g 34
Grassi	g 0,4
di cui acidi grassi	g 0,0
Fibre	g 3,6
Proteine	g 2,6

ORGANIC EXTRA FIG JAM

EU/NON EU Agriculture
Control Body
Authorized MiPAAF IT BIO 009
Controlled Operator n. EK37



Technical details:

INGREDIENTS

Organic figs 88%, organic lemon juice 3%,
organic cane sugar
Packaging type: Glass jars Weight 150g
Storage:
In cool and dry place

NUTRITIONAL INFORMATION (typical values per 100g of product)

Energy	Kcal 822 Kj 3438
Carbohydrates	g 34
di cui sugars	g 34
Fats	g 0,4
of which saturated fats	g 0,0
Fibers	g 3,6
Proteins	g 2,6



La Confettura Extra di Fichi Biologica semplice e naturale, grazie al curato metodo di trasformazione del frutto, mantiene inalterate tutte le comprovate proprietà organolettiche del fico fresco.

I fichi raccolti vengono selezionati, lavati, depicciolati e tagliati sapientemente da mani esperte.

Si distingue per il gusto delicato, leggero e profumato.

Ottima da gustare con dolci, crostate, o semplicemente spalmata su di una fetta di pane fresco; superba se abbinata ai formaggi dal gusto deciso ed ai vini rossi dalle sfumature fruttate, che ne esaltano la naturale dolcezza.



The Organic Extra Fig Jam is simple and natural, and thanks to the careful fruit processing method, it retains all the proven organoleptic properties of fresh figs.

The harvested figs are selected, washed, destemmed, and skillfully cut by experienced hands.

Its delicate, light, and fragrant taste makes it excellent to enjoy with desserts, tarts, or simply spread on a slice of fresh bread; superb when paired with strong-flavored cheeses and fruity red wines, which enhance its natural sweetness.





FURNIRUSSI

TENUTA



Fichissimi!

Contrada Giammanigli
Strada Comunale Scine, 29
73020 Serrano di Carpignano Salentino (LE)
ITALIA
www.furnirussi.com
www.buyfichissimi.com