



Fico dottato del cosentino



Scheda tecnica

Classificazione: fico dottato del cosentino.

Certificazioni di qualità: prodotto proveniente da agricoltura biologica regime di controllo CEE reg. 834/07 organismo di controllo Ecogruppo Italia autorizzato Mi.P.A.A.F. IT BIO 008 – codice operatore Y127.

Zona di raccolta: San Pietro in Guarano (300 mt slm) – Cosenza – Calabria

Varietà: dottato del cosentino.

Periodo di raccolta: agosto - settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Sistema di essiccazione: in serra.

Colore: verde giallastro con polpa ambrata.

Pezzatura: media di forma tonda leggermente allungata.

Gusto: in bocca la polpa si presenta molle, liquescente, dolcissima, aromatica con retrogusto di miele.