

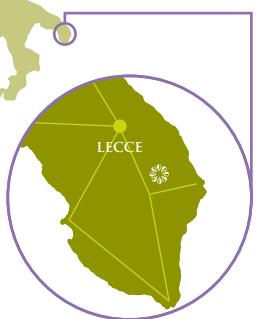


FURNIRUSSI
TENUTA

AZIENDA
AGRICOLA



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.



COMPOSTA DI FIGHE FRESCHE BIOLOGICHE

Agricoltura UE
Organismo di controllo
Autorizzato MiPAAF IT BIO 005
Operatore controllato n. 4459



Scheda tecnica:

INGREDIENTI

Fichi biologici 93%, succo di limone biologico 7%.

Tipo di confezione: Vasi vetro Peso 132g

Scadenza: 30 mesi dalla datadi confezionamento

Modalità di conservazione:

In luogo fresco e asciutto

Prodotto confezionato in:

Prov.le Borgagne Km.1 - 73025 Martano (Le)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

Energia	Kcal	195,0
	Kj	824,0
Carboidrati	g	44,5
di cui zuccheri	g	44,5
grassi	g	0,4
di cui acidi grassi saturi	g	0,1
fibre	g	0,5
proteine	g	1,0
sale	g	0,2

FRESH ORGANIC FIG COMPOTE

EU agriculture
Control body
Authorized MiPAAF IT BIO 005
Controlled Operator n. 4,459



Technical detail:

INGREDIENTS

93% organic figs, organic lemon juice 7%.

Type of packaging: Glass jars Weight 132g

Expires: 30 months from date of packaging

Storage: In cool and dry place

Product packaged in:

Prov.le Borgagne Km.1 - 73025 Martano (LE) Italy

NUTRITIONAL INFORMATION

(Typical values per 100g of product)

Energy	Kcal	195,0
	Kj	824,0
Carbohydrates	g	44,5
Of which Sugars	g	44,5
Fat	g	0,4
Of which Saturates	g	0,1
Fibers	g	0,5
Proteins	g	1,0
Salt	g	0,2





FURNIRUSSI TENUTA



La composta di fichi freschi biologici, 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. La composta di fichi freschi biologici non contiene zuccheri aggiunti, conservanti, addensanti o acidificanti chimici.

La composta di fichi freschi biologici dell'Azienda Agricola "Furni Russi" Tenuta 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 simple and natural fresh organic fig compote retains all the proven organoleptic properties of fresh fig thanks to the accurate fruit processing method.

Figs are selected, washed, deprived of stalks and cut carefully by expert hands. The fresh organic fig compote contains no added sugars, preservatives, fillers or chemical acidifiers.

The fresh organic fig compote of "Furni Russi" Tenuta is characterized by a delicate, light and fragrant taste. It is sublime to enjoy with desserts, tarts, or simply spread over a slice of fresh bread; superb when combined with a strong taste cheese and red wines from fruity nuances, which enhance its natural sweetness.





FURNIRUSSI
TENUTA

Contrada Giammanigli
Strada Comunale Scine n. 29
73020 Serrano – Fraz. di Carpignano Salentino (LE)
ITALIA

WWW.AZIENDAAGRICOLAFURNIRUSSI.COM