

LE CONFIT DE FIGUES NOIRES

Spécialités et condiments

>>> **Ingrédients** : Figs 80%, sucre, vin blanc 12° 4% (**sulfites**), oignons, jus de citron concentré, huile de pépins de raisin, gélifiant : pectine de fruits, sel, poivre blanc

>>> Prêt à l'emploi

>>> Sans colorant

| Volume | Poids Net | PCB | DDM |
|--------|-----------|-----|-------|
| 13 cl | 90 g | 6 | 3 ans |



La célèbre figue violette (Var) nous livre ses saveurs fruitées dans une recette que nous avons créée pour les papilles des fins gourmets.

C'est une variété de figue de couleur violette, presque noir, très charnue, à la pulpe rouge sucrée et fondante.



Conseils d'utilisation :

Accompagne magret de canard, viande blanche, volaille, lapin.
Sur du pain de campagne grillé, avec foie gras, fromage de chèvre ou de brebis

