

# LA FIGUE

*Ficus carica*, originaire du Moyen Orient et bords de la méditerranée.

## Nos variétés



Les noires, sucrées et goûteuses.



Le coll dona, plus rares dans le commerce car beaucoup plus fragiles.

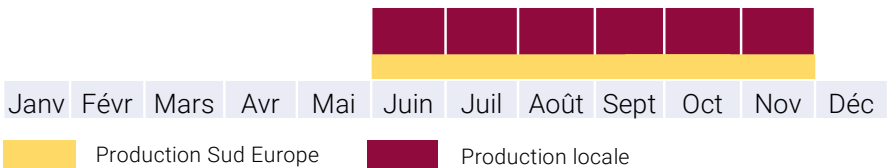
### Mon + santé

Riche en fibre et oligo-éléments, je suis pleine de vitamine et ai une forte teneur en calcium.

### Mon + commercial

Je suis un produit rare et gourmand, ma saison est très rapide.

## Notre calendrier de production



### COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Ferme et charnue.
- ✓ Parfumée.

### COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ De préférence, me consommer au plus vite.
- ✓ Jusqu'à 4j à l'air libre et 8j au frais.

## Le clin d'œil de la clé des champs

Très agréables à manger, elles le sont moins à cueillir, la sève étant extrêmement urticante. Quand vous avez un bon producteur ne le lâchez pas! La figue est un produit rare et sa fraîcheur est déterminante.

