



Feigenkonfitüre »Sultane«

Christine Reus | Les Chênevières

In Frankreich gibt es zahlreiche Feigensorten. Die Frucht genießt dort großes Ansehen und wird auf viele Arten verarbeitet. Die Sorte Sultane ist vor allem in der Provence weit verbreitet und heißt dort auch schwarze Julifeige, Noire de Juillet. Sie stammt vermutlich aus Tunesien, ist zweimal tragend und sehr produktiv. Ihre Früchte haben dunkelviolette Haut und ein charakteristisch rotes Fruchtfleisch.

Ihr intensiv fruchtiger Geschmack und ihr süßes und festes Fruchtfleisch machen sie zu einer der beliebtesten Sorten Südfrankreichs. Auch unsere »Feigenfrau« Christine Reus im südfranzösischen Gard hat Sultane im zertifiziert biologischen Anbau. Sie schätzt die Sorte, weil sie viel Fruchtzucker besitzt und saftige und aromatische Früchte trägt. Vor allem bei der zweiten Ernte, die wir Ihnen hier anbieten, fallen diese kleiner und besonders aromatisch aus. Morgens hinterm Haus geerntet, nachmittags verarbeitet. Frischer und reiner im Aroma geht es kaum. Rare Ausnahmequalität.

Enthält ausschließlich reife Feigen, 58% Zucker und frischen Zitronensaft. Mehr nicht. Alles aus biologischem Anbau.

0,210g-Glas

4,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ141



www.weinhalle.de