

Scheda Tecnica

Prodotto: CACTACEAE
Specie: FICODINDIA
Varietà:



La Valle dell'Etna

Via Gregorio 31, 95031
ADRANO (CT)
(+39) 347 8777384
nicola.cusimano@gmail.com
lavalledelletna@pec.impresecatania
P.IVA 04841150875

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Prodotto Specifico: **FICODINDIA**
Destinazione D'uso: **CONSUMO FRESCO**
Maturazione: **COMPLETE**
Fiferimenti legislativi:

Note: Interi; privi di ammaccature e/o lesioni; sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente esenti da parassiti; praticamente esenti da attacchi parassitari; esenti dall'inizio di asciugamento all'interno; esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo; privi di umidità esterna anomala; privi di odore e/o sapore estranei.

CARATTERISTICHE ESTERNE DEL PRODOTTO

Colore Buccia: **GIALLO-ARANCIO-ROSSO-ROSA**
Colore Polpa: **GIALLO-ROSSO**
Colore Succo:

Note:

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Grado Zuccherino: **TRA 11 - 15**
Acidità: **TRA 1 E 1,3**
Rapporto Acidi/Zuccheri: **> 10**
Temperatura di conservazione: **5 °C - 8 °C**
durezza polpa: **1-2 kg/cm2**
pH: **5,5**
Calibri commerciali: **14-16-18**
Peso medio frutto: **140gr - 160gr**

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

(potere calorico e composizione di frutta fresca arance riferita a 100 gr. Di sostanza fresca)

Calorie: **53**
Protidi: **0,8**
Lipidi: **0,1**
Glicidi: **13**
Acqua: **83,2**
Calcio: **30**
Fosforo: **25**
Ferro: **0,4**

Vitamina A: **10**
Vitamina B1: **0,02**
Vitamina B2: **0,04**
Vitamina C: **18**
Vitamina PP: **0,40**



"La Valle dell'Etna" è un nome scelto per rappresentare il forte legame dell'azienda con il territorio unico e fertile che circonda il vulcano Etna. Questo ambiente, caratterizzato da suoli vulcanici ricchi di minerali, offre condizioni ideali per la coltivazione di agrumi e ortofrutta di altissima qualità. I prodotti dell'azienda si distinguono per i sapori intensi e autentici, frutto della combinazione tra la tradizione agricola siciliana e il rispetto dell'ambiente. Il nome "La Valle dell'Etna" incarna l'essenza di una produzione genuina, radicata nel cuore di uno dei paesaggi più suggestivi e generosi d'Italia.