

Figes Biofarm

La teneur en sucre très élevée des figes séchées fait en sorte que le sucre cristallise au bout d'un certain temps. Une couche blanche de cristaux de sucre se forme à la surface des figes. Cela ne signifie pas que la qualité est altérée, c'est une réaction normale et naturelle des figes. Certains clients apprécient encore plus leurs figes de cette façon, d'autres préfèrent les laver à l'eau tiède pour dissoudre les cristaux.

Si les figes sont de couleur foncée, c'est qu'elles étaient bien mûres lors de la récolte. En conséquence, la peau des figes est plus fine et la chair foncée peut transparaître.

La concentration en sucre est synonyme de naturalité de nos fruits secs. Les produits Bourgeon de Biofarm sont traités avec soin et sont gages de haute qualité et de l'absence d'additifs.

Nos figes sont examinées régulièrement. Nos analyses montrent que les figes sont en parfait état et ne contiennent aucune substance nocive.

