

# Figue Lérída Bio

Figue Lerida Bio — Fruit séché gastronomique d'Espagne

## FAMILLE

Fruits séchés

## USAGES

Restauration gastronomique ·  
Snacking premium · Pâtisserie

## CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans SO2 · Sans OGM

La figue Lerida ( Ficus carica ) est une variété de figue cultivée dans la région de Lérída (Lleida) en Catalogne espagnole, réputée pour sa chair fondante, sa richesse naturelle en sucres et son arôme caractéristique légèrement caramélisé après séchage. En version séchée et certifiée biologique, elle constitue un ingrédient gastronomique premium valorisé par les restaurateurs, les fromagers et les industriels de la pâtisserie d'excellence.

## Spécifications techniques

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Variété</b>         | Lerida (Catalogne, Espagne)                                 |
| <b>Présentation</b>    | Figues entières séchées, calibre homogène                   |
| <b>Humidité</b>        | 18 à 25%                                                    |
| <b>Sucres totaux</b>   | > 55% de la matière sèche                                   |
| <b>Fibres</b>          | > 12% de la matière sèche                                   |
| <b>Sans SO2</b>        | Oui — séchage naturel                                       |
| <b>Certifications</b>  | Bio AB/EU · Sans OGM                                        |
| <b>Conditionnement</b> | Cartons de 5 kg et 10 kg                                    |
| <b>Conservation</b>    | 12 mois en conditions fraîches (4-8°C recommandé) et sèches |

## Usages et applications

La figue Lerida bio est l'accompagnement de référence des plateaux de fromages affinés et des charcuteries artisanales. En restauration gastronomique, elle entre dans les tapas, les salades composées, les plats de foie gras et les desserts de terroir. Son origine certifiée "Espagne" est un argument valorisable sur la carte.

Pain aux figues, gâteaux aux figues, tartes, confiseries orientales (maâmoul) et barres de céréales. Sa texture moelleuse et sa douceur naturelle en font un ingrédient fonctionnel réduisant le besoin en sucres ajoutés dans certaines formulations.

Source naturelle de fibres solubles et insolubles, de calcium et de potassium.

### Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/figue-lerida-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.