




Higos con Historia

www.ficatum.com / info@ficatum.com / 51 946228850

LISTA COMPLETA

Higos secos al sol.....	S/ 10 x 200 gr :: S/ 44 x 1 kg
Pan de higo y ortiga.....	S/ 12 x 150 gr
Pan de higo tradicional (con almendra o sachá inchi).....	S/ 12 x 150 gr
Pan de higo y antioxidantes (con mora o granada).....	S/ 12 x 150 gr
Café solar de higo.....	S/ 24 x 240 gr
Salame (pasta añeja de higo seco, cacao y nueces).....	S/ 15 x 170 gr
Pralines de higo y frutas secas al sol.....	S/ 12 x cinco unidades
Pan de higo a la prensa.....	S/ 12 x 150 gr
Winterpunch (higos, mora, manzana, granada).....	S/10 x 170 gr
Infusión invernal (limón sicilia, naranja, lima, mandarina).....	S/ 10 x 70 gr
Iron tea (infusión de higo seco y ortiga urtica urens).....	S/ 10 x 70 gr
Higos secos en aceite.....	S/ 16 x 225 ml
Pasta pura de higo solar.....	S/ 38 x kg
Rosas secas del monte.....	S/ 15 x 20 gr
Miel de monte (suncho, flor de cantuta, cactus y malva).....	S/ 19 x 400 gr
Sikomaida (barra griega de higos y nueces).....	S/ 6 x 70 gr
Ungüento de molle (para músculos y articulaciones).....	S/ 14 x 20 gr
Preparado (jarabe) de higo y cola de caballo.....	S/ 13 x 110 ml
Preparado (jarabe) de higo y diente de león.....	S/ 13 x 110 ml



El origen

Un monte biodinámico, en donde viven las higueras más antiguas del mundo en estado productivo. Por eso, guiamos todas las fases de producción en armonía con el paisaje cultural y el carácter del territorio. Los productos, funcionales para la salud, marcan la culminación de un proceso que inicia con la permacultura y se ennoblecce con energía solar.



Higos del monte al sol

En calidad agroecológica y elaborados según recetas milenarias del Mediterráneo. Ricos en calcio, hierro, magnesio, fibra, omega 3, complejo B, antioxidantes polifenoles y llenos de historia.

S/ 10 x empaque de 200 gr :: S/ 44 x kg



Higos secos en aceite de oliva

Preparado conocido como „la cura de Avicena“. Ideal para untar un buen pan integral y disfrutar como piqueo. Su fama en los países árabes obedece a sus comprobados efectos en la salud digestiva.

S/ 16 x frasco de 225 gramos



Café solar de higo

Tostado lento en concentradores solares para una bebida llena de energía que no altera el sistema nervioso. Alcalino y rico en minerales como el calcio y el hierro.

S/ 24 x frasco de 240 gramos



Pan de higo y ortiga

Pasta de higo seco agroecológico impregnada de ortiga molida del monte. Un preparado como para el invierno, muy provechoso para quienes necesiten elevar su ingesta de hierro. Por su consistencia densa, se recomienda consumirlo laminado.

S/ 12 x 150 gramos



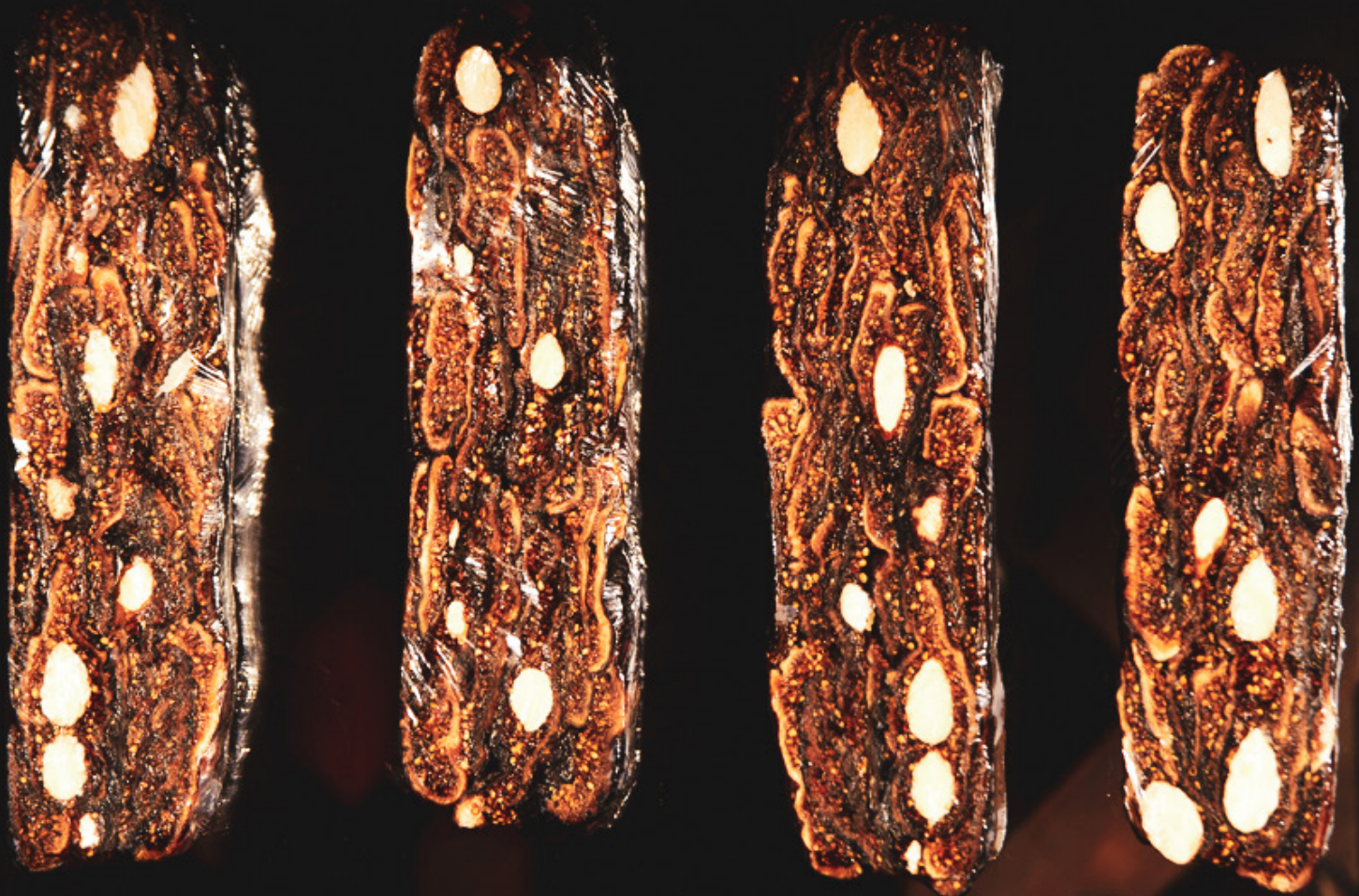
Mixtura de frutas secas

Diversas frutas del monte deshidratadas con secadores fotovoltaicos. Ideales también para infundir, fermentar y cocinar.

Iron tea: higo seco y ortiga (*urtica urens*). S/ 10 x 70 gr.

Cítricos del monte: limón sicilia, naranja criolla, mandarina y lima.

S/ 10 x 70 gr.



Pan de higo a la prensa

Elaborado con una prensa de hierro como manda la tradición y enriquecido con oleaginosas (almendras, nueces o sachá inchi). Aporta flavonoides, minerales (hierro, calcio y magnesio), fibra y omega 3.

S/ 12 x 150 gramos



Pan de higo y antioxidantes

A la pasta de higo se suma mora secada en la sombra. A los valores de los higos, se agregan antioxidantes como el resveratrol. También disponible con granada, otra poderosa fuente de antioxidantes.

S/ 12 x 150 gramos



Pan de higo tradicional

Un preparado que unió credos, naciones y continentes, pues existen registros de su elaboración en toda Eurasia y el Norte de África. Se elabora con pasta madurada de higo seco y oleaginosas como la almendra, la nuez y el sacha inchi.

S/ 12 x 150 gramos

Envíos

Lima: tenemos un punto de recojo en las inmediaciones de la Universidad de Lima. También se hace delivery a toda la zona metropolitana.

Arequipa: realizamos envíos por Comité 4. También podemos efectuar despachos en el mismo higueral – previa coordinación –, situado a dos horas de la ciudad.

Trujillo: envíos mediante Marvisur.

Cusco y Urubamba: envíos mediante Marvisur.

Huaraz: envíos mediante Marvisur.

Piura: envíos mediante Marvisur.

Abancay: envíos mediante Marvisur.

Medios de pago: Yape, Paypal y transferencia bancaria.