



Produttore : [Azienda Ciuri](#)



Semola integrale di grano duro biologico - 1kg

La FARINA DI TIMILIA INTEGRALE è prodotta dall'Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo con sede operativa in c.da Finocchiara SP 208 Belpasso (CT). Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell'Az. Agr. Ciuri presso il Mulino Angelica S.r.l. Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG). Molitura a pietra che mantiene basse temperature conservando le proprietà fisiche e organolettiche.
Prodotto BIO.

Confezionamento: Sacchetti da 1 Kg.

Ingredienti: **GRANO DURO** di Timilia (origine Italia).

Provenienza materie prime: Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Le materie prime sono di esclusiva produzione aziendale. L'azienda agricola Ciuri segue l'antica tradizione familiare continuando ad utilizzare esclusivamente materie prime di propria produzione, scegliendo accuratamente la filiera di trasformazione e curando personalmente i processi di trasformazione e confezionamento, al fine di garantire così la qualità del prodotto finito.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **GLUTINE.**

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Utilizzare per l'impasto di preparati salati o dolci. Utilizzare anche per panature.

Ricette: Biscotti integrali vegani

Ingredienti: 500 g farina di Timilia integrale; 120 g zucchero di canna (o miele a piacere); 50 g di olio Evo; 1 busta di lievito bio per dolci; Un pizzico di cannella (a piacere); Succo di mezzo limone (a piacere); Acqua qb (o latte vegetale a piacere)
Impastare la farina con lo zucchero, succo di limone e cannella aggiungendo a poco a poco l'acqua e l'olio fino a creare un impasto omogeneo. Creare dei rotolini d'impasto e tagliarli alla lunghezza di 5 cm circa. Posizionare i biscotti in una teglia con carta forno e cuocere in forno a 180° per circa 15-20 min.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Producteur : [Ciuri](#)



Farine complète de Timilia bio - 1 kg

La farine complète de Timilia bio est produite par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo dont le siège social se trouve c.da Finocchiara SP 208 Belpasso (CT). Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au moulin Angelica S.r.l. Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG). La farine est moulue à la pierre à basse température afin d'en conserver les propriétés physiques et organoleptiques.

Produit BIO.

Conditionnement : sachet de 1 kg.

Ingrédients : **BLÉ DUR** de Timilia (origine Italie).

Origine des matières premières : la ferme Ciuri perpétue la tradition familiale en n'utilisant que des matières premières de sa propre production, en sélectionnant attentivement les filières de transformation et en s'occupant personnellement des processus de transformation et de conditionnement, afin de garantir un produit final d'excellente qualité.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **GLUTEN**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : pour préparer des pâtes à tartes sucrées ou salées, panages.

Recette : Biscuits complets végétaliens.

500 g de farine de Timilia complète; 120 g de sucre de canne (ou miel, à votre goût); 50 g d'huile d'olive ; 1 sachet de levure bio pour les desserts ; une pincée de cannelle (à votre goût) ; jus d'un demi-citron (à votre goût) ; eau (ou lait végétal à votre goût). Pétrir la farine avec le sucre, le jus de citron et la cannelle en ajoutant progressivement l'eau et l'huile jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Faire des rouleaux de pâte et les couper à une longueur d'environ 5 cm. Placer les biscuits dans un plat allant au four avec du papier sulfurisé et cuire au four à 180° C pendant environ 15-20 min.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum [Hof Ciuri](#)



Bio-Vollkornhartweizengrieß Timilia – 1 Kg

Das Vollkorn Timilia Mehl wird vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt und in dessen Auftrag von der Mühle Angelica S.r.l., Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG), verarbeitet und verpackt.

Gemahlen mit Steinmühlen, die niedrige Temperaturen beibehalten und somit die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften bewahren.

BIO-Produkt.

Verpackung: Beutel 1 Kg.

Zutaten: Timilia-**HARTWEIZEN** (Herkunft Italien).

Herkunft der Rohstoffe: Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo. Der Hof Ciuri folgt der alten Familientradition, nur Rohstoffe aus eigener Herstellung, sorgfältige Auswahl der Verarbeitungskette und persönliche Pflege der Verarbeitungs- und Verpackungsprozesse, um die Qualität des Endprodukts zu gewährleisten.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **GLUTEN.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Zur Vorbereitung von herzhaften oder süßen Backwaren. Auch für Paniermehl zu verwenden.

Rezepte: Vegane Vollkornkekse

Zutaten: 500 g Timilia-Vollkornmehl; 120 g Rohrzucker (oder Honig nach Belieben); 50 g Extra Vergine Olivenöl; 1 Päckchen Bio-Backpulver; eine Prise Zimt (nach Belieben); Saft einer halben Zitrone (nach Belieben); Wasser (oder Pflanzenmilch nach Belieben)

Das Mehl mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Zimt vermischen und nach und nach das Wasser und das Öl hinzufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Teigrollen formen und auf einer Länge von etwa 5 cm schneiden. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 180° ca. 15-20 Min. backen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.