



Link a [Azienda Ciuri](#)



## Pasta di Timilia Spaghetti - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – SPAGHETTI è prodotta dall’Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell’Az. Agr. Ciuri presso il Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG).  
Prodotto BIO.

Preparazione: Pasta secca trafilata al bronzo. Procedimento di lavorazione della farina di timilia semintegrale prodotta dall’Az. Agr. Ciuri. Impasto di farina e acqua e trafilatura al bronzo in trafile di diversi formati. Essiccazione lenta naturale a basse temperature in forni ventilati.

Confezionamento: Sacchetti da 500 g.

Ingredienti: Farina di **GRANO DURO** di Timilia (origine Italia), Acqua minerale.

Provenienza materie prime: Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Le materie prime sono di esclusiva produzione aziendale, 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: Cuocere in abbondante acqua leggermente salata, sgocciolare e condire a piacere.

Ricette: Spaghetti Zucchine e Gamberi, Ingredienti per 4 persone:

400 g spaghetti

400 g zucchine bio

200 g gamberi sgusciati

Olio extravergine di oliva bio

Carota, Cipolla e Sedano a piacere

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata. Preparare il brodo vegetale ristretto con mezza cipolla, una carota e un gambo di sedano. Soffriggere la cipolla, quindi aggiungere le zucchine a dadini e far cuocere aggiungendo un po’ di brodo. Aggiungere i gamberi e cuocere per tre minuti, infine aggiungere il prezzemolo. Spadellare la pasta con il condimento preparato e aggiungere il brodo se necessario.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



## Pâtes de Timilia (spaghetti) - 500 g

Les pâtes de blé Timilia (spaghetti) sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo et confectionnées et conditionnées par la boulangerie Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG) pour le compte de Ciuri.

Produit BIO.

Préparation : pâtes sèches étirées au bronze. Procédé de fabrication de la farine Timilia semi-complète produite par la ferme Ciuri. Mélange de farine et d'eau et étirage au bronze en tréfilage de différents formats. Séchage lent naturel à basses températures dans des fours ventilés.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : farine de blé dur de Timilia (origine Italie), eau minérale.

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**.

Mode de consommation : faire cuire dans une grande quantité d'eau légèrement salée, égoutter et assaisonner comme vous le souhaitez.

Recette : spaghetti aux courgettes et crevettes - pour 4 personnes :

- 400 g de spaghetti, 400 g de courgettes bio, 200 g de crevettes décortiquées, huile d'olive extra vierge bio, carottes, oignons et céleri à votre goût.

Faire cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau salée. Préparer le bouillon de légumes avec un demi oignon, une carotte et une tige de céleri branche. Faire revenir l'oignon, ajouter les courgettes coupées en dés et faire cuire en ajoutant un peu de bouillon. Ajouter les crevettes et faire cuire pendant 3 minutes. Ajouter le persil. Mélanger les pâtes avec la sauce et ajouter un peu de bouillon si nécessaire.

Valeur nutritionnelle : voir étiquette.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



## Spaghetti aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Spaghetti aus Timilia Hartweizen werden vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt und in dessen Auftrag im Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG) verarbeitet und verpackt.

Bronze gezogene Trockennudeln. Verarbeitungsverfahren für das Timilia-Halbvollkornmehl vom Hof Ciuri: Mischung aus Mehl und Wasser und Bronzeziehen in Formen unterschiedlicher Größe, natürliche langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen in belüfteten Öfen.

BIO-Produkt.

Verpackung: Tüte 500 g.

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

Herkunft der Rohstoffe: Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo. Die Rohstoffe stammen ausschließlich 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: In reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen und nach Belieben anrichten.

Rezepte: Spaghetti mit Zucchini und Garnelen, Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti

400 g Bio-Zucchini

200 g geschälte Garnelen

Extra Vergine Olivenöl

Karotte, Zwiebel und Sellerie nach Belieben

Die Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Eine Gemüsebrühe mit einer halben Zwiebel, einer Karotte und einem Stangensellerie zubereiten. Die Zwiebel anbraten, dann die Zucchiniwürfel hinzugeben und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Die Garnelen hinzufügen und drei Minuten kochen lassen, dann die Petersilie hinzufügen. Die Nudeln mit der vorbereiteten Soße unter Rühren anbraten und bei Bedarf Gemüsebrühe hinzufügen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.