



Link a [Azienda Ciuri](#)



Pasta di Timilia Tortiglioni - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – TORTIGLIONI 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.**

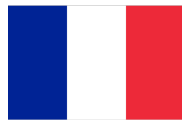
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull’etichetta.

Modalità di utilizzo: Cuocere in abbondante acqua leggermente salata, sgocciolare e condire a piacere.

Ricette: Tortiglioni alla norma di zucchine, Ingredienti per 4 persone:

400 g tortiglioni, 2 melanzane medie, 2 zucchine medie, 100 g pangrattato di Timilia, 100 g ricotta salata, 300 g pomodori pelati, Olio extravergine di oliva Bio, Pepe e basilico a piacere. Cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata per 5 minuti circa. Soffriggere la cipolla e aggiungere il pelato: far cuocere a fuoco moderato per 5 minuti. Aggiungere zucchine e melanzane già scottate. Aggiungere sale, pepe e basilico. Spadellare la pasta nel condimento e servire con una spolverata di ricotta salata.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Pâte de blé Timilia Tortiglioni - 500 g

Les pâtes de blé Timilia (Tortiglioni) sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme. Ciuri au Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG).
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**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : faire cuire dans beaucoup d'eau légèrement salée, égoutter et assaisonner au goût.

Recette : pâtes tortiglioni à la crème de courgettes - pour 4 personnes :

400 g de pâtes, 2 aubergines moyennes, 2 courgettes moyennes, 100 g de chapelure de Timilia, 100 g de ricotta salée, 300 g de tomates pelées, huile d'olive extra vierge Bio, poivre et basilic à votre goût. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes. Faire revenir l'oignon et l'ajouter : cuire à feu modéré pendant 5 minutes. Ajouter les courgettes et les aubergines déjà blanchies. Ajouter le sel, le poivre et le basilic. Mélanger les pâtes dans l'assaisonnement et servir avec une pincée de ricotta salée.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Nudeln Tortiglioni aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Tortiglioni 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: Tortiglioni alla norma di zucchini, Zutaten für 4 Personen:

400 g Tortiglioni, 2 mittelgroße Auberginen, 2 mittelgroße Zucchini, 100 g Timilia-Paniermehl, 100 g Ricotta Salata, 300 g geschälte Tomaten, Extra Vergine Olivenöl, Pfeffer und Basilikum nach Belieben. Die Tortiglioni in reichlich leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten kochen. Die Zwiebel anbraten und die geschälten Tomaten hinzufügen: 5 Minuten bei mittlerer Flamme kochen. Die bereits blanchierten Zucchini und Auberginen hinzufügen. Salz, Pfeffer und Basilikum hinzufügen. Die Nudeln in der Soße schwenken und mit gesalzenem Ricotta servieren.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.