



Link a [Azienda Ciuri](#)



Carciofi al naturale - 290 g

I CARCIOFI SOTT'OLIO sono prodotti dall'Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell'Az. Agr. Ciuri presso il laboratorio Ciesse Agroalimentari sito in Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Preparazione: Cuori di carciofi mondati e confezionati in vaso di vetro da 280 g con acqua e aceto e sottoposti a successiva pastorizzazione. La materia prima è di origine aziendale. La conservazione in acqua e aceto permette di mantenere il più possibile inalterato il sapore del carciofo fresco e lo rende indicato per il consumo anche senza l'aggiunta di ulteriori condimenti.

Confezionamento: vasetti di vetro da 290 g.

Ingredienti: Carciofi 70%, Acqua 25%, Aceto di vino 5%.

Provenienza materie prime: Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Le materie prime sono di esclusiva produzione aziendale.

Ricette: Fusilli ai profumi di sicilia (4 persone). Cuocere 400g di pasta di Timilia Fusilli, dell'Az. Agr. Ciuri, in acqua abbondante leggermente salata per 7 min, scolare e lasciare raffreddare aggiungendo un filo di olio. Aprire il vaso di carciofini al naturale e sgocciolare i cuori in uno scolapasta, tagliare ogni cuore in 4 parti e aggiungere alla pasta fredda, mescolare con cura e servire il piatto freddo con eventuale aggiunta di spezie a piacere e formaggio.

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

Allergeni: non sono presenti allergeni.

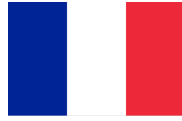
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Si consiglia di sgocciolare il prodotto e consumarlo direttamente o condirlo con olio, pepe, origano a piacere, o utilizzarlo per arricchire insalate, riso o pasta.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero.



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



Coeurs d'artichauts au naturel - 290 g

Les cœurs d'artichauts au naturel sont produits par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est confectionné et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au sein du laboratoire Ciesse Agroalimentari situé Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Préparation : cœurs d'artichauts épluchés et conditionnés dans un pot en verre de 280 g avec de l'eau et du vinaigre soumis à une seconde pasteurisation. La matière première provient de la ferme. La conservation dans l'eau et le vinaigre permet de conserver le plus possible le goût de l'artichaut frais et lui permet d'être consommé comme tel sans devoir ajouter de condiments supplémentaires.

Conditionnement : bocaux en verre de 290 g.

Ingrédients : artichauts 70%, eau 25%, vinaigre de vin 5%.

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.

Recettes : Fusilli aux parfums de Sicile - 4 personnes.

Faites cuire 400 g de pâtes de Timilia Fusilli de la ferme Ciuri dans une quantité abondante d'eau salée pendant 7 minutes, égouttez et laissez refroidir en ajoutant un peu d'huile. Ouvrez le pot d'artichauts au naturel et égouttez les cœurs dans une passoire, coupez chaque cœur en 4 et ajoutez aux pâtes froides, mélangez soigneusement et servez froid avec éventuellement des épices et du fromage.

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

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : il est recommandé d'égoutter le produit et de le consommer directement ou de l'assaisonner avec de l'huile, du poivre, de l'origan, ou de l'utiliser dans les salades, le riz ou les pâtes.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur.



Link zum [Hof Ciuri](#)



Artischocken natur- 290 g

Die Artischocken natur werden vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt, und in dessen Auftrag im Labor von Ciesse Agroalimentari in Via Carducci n.1 Paternò (CT) verarbeitet und verpackt.

Zubereitung: Die geschälten Artischockenherzen werden in 290g Gläsern mit Wasser und Essig abgefüllt und anschließend pasteurisiert. Artischocken aus eigener Herstellung. Durch die Konservierung in Wasser und Essig bleibt der Geschmack der frischen Artischocke weitgehend erhalten, und erlaubt den Konsum ohne zusätzliche Gewürze.

Verpackung: 290 g Glas.

Zutaten: Artischocken 70%, Wasser 25%, Essig 5%.

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

Verwendung: Abtropfen und direkt essen, oder mit Öl, Pfeffer und Oregano anrichten, oder zum Anreichern von Salaten, Reis oder Nudeln verwenden.

Rezepte: Fusilli mit sizilianischen Düften (4 Personen). 400 g Nudeln Timilia Fusilli vom Hof Ciuri in reichlich leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten lang kochen, abgießen und abkühlen lassen, dabei etwas Öl hinzufügen. Das Glas Artischocken natur öffnen und die Herzen in einem Sieb abtropfen, jedes Herz in 4 Teile schneiden und zu den kalten Nudeln geben, vorsichtig mischen und das Gericht kalt, mit Gewürzen nach Belieben und Käse, servieren.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.