



Link a [Azienda Ciuri](#)



Paté di Carciofi - 190 g

Il PATÉ DI CARCIOFI è prodotto 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, tagliati e leggermente soffritti in olio evo, successivamente tritati. Confezionati in vaso di vetro da 190 g con olio evo e spezie e sottoposti a successiva pastorizzazione. Le materie prime sono di origine aziendale. Il processo di trasformazione in paté, rende il carciofo utilizzabile in maniera versatile anche come condimento in crema per le vostre ricette.

Confezionamento: vasetti di vetro da 190 g.

Ingredienti: Carciofi 65%, Olio extravergine di oliva 33%, Sale, Peperoncino, Prezzemolo, Pepe.

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: non sono presenti allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Il prodotto può essere consumato spalmandolo sul pane o simili come antipasto, o servito in accompagnamento alla seconda portata come contorno, oppure aggiunto in insalate di verdure, di riso o di pasta, per amalgamare ed insaporire le vostre ricette.

Ricette: Antipasto sfizioso. Tagliare del pane raffermo a fette spesse circa 1cm, lasciarle riposare per 20 secondi in un piatto con dell'uovo sbattuto e un pizzico di sale. Rosolare la fetta di pane inzuppata per pochi secondi in olio bollente da entrambe i lati. Servire il pane in un piatto spalmando sopra un po' di paté di carciofi e aggiungendo un contorno di verdure fresche a piacimento.

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



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



Caviar d'artichauts - 190 g

Le caviar d'artichauts est produit par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Il 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, coupés en morceaux puis légèrement frits dans de l'huile extra vierge d'olive, mixés puis conditionnés dans des pots en verre avec de l'huile d'olive et des épices puis pasteurisés. Les ingrédients sont issus de la production de la ferme. La transformation en caviar permet d'utiliser également l'artichaut comme condiment crémeux pour vos recettes.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : artichauts 65%, huile extra vierge d'olive 33%, sel, piment, persil, poivre.

Origine des matières premières : 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.

Mode de consommation : à tartiner sur du pain ou autre en guise d'apéritif ou servir en accompagnement ou ajouter aux salades de légumes, de riz ou de pâtes pour parfumer vos recettes.

Recettes : apéritif succulent : Couper du pain sec en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les laisser tremper pendant 20 secondes dans un plat avec de l'œuf battu et une pincée de sel. Faire frire les tranches de pain trempées pendant quelques secondes dans l'huile chaude. Étaler un peu de caviar d'artichauts sur les tranches et servir avec les légumes de votre choix.

Additifs : ne contient aucun additif d'aucune nature.

Allergènes : ne contient aucun allergène.

Valeur nutritionnelle : voir étiquette.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Artischockenpaste - 190 g

Die Artischockenpaste wird 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: Artischockenherzen geschält, geschnitten und in Extra Vergine Olivenöl leicht gebraten, dann gehackt. Abgefüllt in 190g-Gläsern mit Extra Vergine Olivenöl und Gewürzen und anschließend pasteurisiert. Die Rohstoffe stammen aus eigener Herstellung. Durch die Verarbeitung zur Paste kann die Artischocke auch als cremiges Gewürz für Eure Rezepte verwendet werden.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: Artischocken 65%, Extra Vergine Olivenöl 33%, Salz, Peperoncino, Petersilie, Pfeffer.

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: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Die Paste kann als Appetitanreger auf Brot oder ähnlichem gestrichen, als Beilage zu einem zweiten Gang serviert oder zu Gemüse-, Reis- oder Nudelsalaten hinzugefügt werden, um Eure Rezepte zu verfeinern und zu würzen.

Rezepte: Leckere Vorspeise. Altbackenes Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, 20 Sekunden in einer Schüssel mit verquirltem Ei und einer Prise Salz ruhen lassen. Die eingeweichten Brotscheiben einige Sekunden lang in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. Das Brot auf einem Teller anrichten, etwas Artischockenpastete darauf verteilen und nach Belieben eine Beilage aus frischem Gemüse dazu reichen.

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