



Link a [Azienda Ciuri](#)



Sugo di Carciofi- 290 g

Il SUGO 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 cotti a fuoco lento con passata di pomodoro locale. Confezionati in vaso di vetro da 290g con olio evo e sottoposti a successiva pastorizzazione. Il processo di trasformazione in sugo rende il carciofo utilizzabile in maniera versatile, pronto per l'uso come condimento principalmente per la pasta.

Confezionamento: vasetti di vetro da 290 g.

Ingredienti: Carciofi 30%, Pomodoro 60%, Olio extravergine di oliva 8%, Sale, 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.

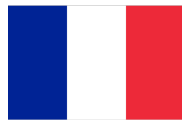
Modalità di utilizzo: Il prodotto può essere consumato direttamente come condimento per la pasta, o in aggiunta ad insalate di cereali e/o legumi.

Ricette: CUCCIA alla Ciuri (4 persone) - Lasciare in ammollo 300 g di grano varietà timilia dell'Az. Agr. Ciuri per 24 ore cambiando più volte l'acqua. Sgocciolare e bollire con acqua abbondante, in pentola a pressione per 4 ore circa. Sgocciolare, lasciare raffreddare e condire con un vasetto di sugo di carciofi. Servire a temperatura ambiente con un filo di olio Evo a crudo.

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



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



Sauce aux artichauts - 290 g

La sauce aux artichauts est produite par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo et préparée et conditionnée pour le compte de la ferme Ciuri au sein du laboratoire Ciesse Agroalimentari situé Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Préparation : coeurs d'artichauts épluchés, coupés en morceaux et légèrement frits dans de l'huile d'olive extra vierge, puis cuits à feu doux avec de la sauce de tomates locales. La sauce est conditionnée dans un pot en verre avec de l'huile d'olive extra vierge puis pasteurisée. Les ingrédients sont issus de la production de la ferme. La transformation en sauce permet d'utiliser l'artichaut immédiatement, en condiment pour vos plats et notamment avec les pâtes.

Conditionnement : pot en verre de 290 g.

Ingrédients : artichauts 30%, tomates 60%, huile extra vierge d'olive 8%, sel, poivre.

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.

Mode de consommation : la sauce peut-être consommée tel quel ou servir de condiment pour vos pâtes, salades de céréales ou de légumineuses.

Recettes : "CUCCIA à la Ciuri" - pour 4 personnes

Faire tremper 300 g de blé timilia de Ciuri pendant 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois. Égoutter et faire bouillir avec beaucoup d'eau dans une cocotte-minute pendant environ 4 heures. Égoutter, laisser refroidir et assaisonner avec un pot de sauce aux artichauts. Servir à température ambiante avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

Additifs : ne contient aucun additif.

Allergènes : ne contient aucun allergène.

Valeurs nutritionnelles : voir étiquette.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Soße aus Artischocken - 290 g

Die Soße aus Artischocken 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 angebraten, dann mit lokalem Tomatenmark langsam gegart. Abgefüllt in 290g-Gläsern mit Extra Vergine Olivenöl und anschließend pasteurisiert. Durch die Verarbeitung in eine Soße ist die Artischocke vielseitig verwendbar und kann als Gewürz vor allem für Nudeln verwendet werden.

Verpackung: 290 g Glas.

Zutaten: Artischocken 30%, Tomaten 60%, Extra Vergine Olivenöl 33%, Salz, 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 Soße kann direkt als Gewürz für Nudeln oder als Zugabe zu Getreide- und/oder Hülsenfrüchtesalaten verwendet werden.

Rezepte: CUCCIA alla Ciuri (4 Personen) - 300 g Timilia-Weizen vom Hof Ciuri 24 Stunden lang einweichen, dabei das Wasser mehrmals wechseln. Abgießen und mit reichlich Wasser in einem Schnellkochtopf etwa 4 Stunden lang kochen. Abgießen, abkühlen lassen und mit einem Glas Artischockensoße würzen. Bei Zimmertemperatur mit einem Spritzer rohem Extra Vergine Olivenöl servieren.

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