



Link a [Azienda Ciuri](#)



Olive nere al naturale - 380 g

Le olive al naturale sono prodotte 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: Olive nere varietà Gordal maturate con un po' di sale dopo la raccolta per 3-4 giorni. Successivamente le olive vengono lavate ed asciugate in forno per circa 20 min a 50°C. Le olive vengono messe in barattolo e sottoposte a successiva pastorizzazione. Le materie prime sono di origine aziendale.

Confezionamento: vasetti di vetro da 380 g.

Ingredienti: Olive nere varietà Gordal.

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: Le olive al naturale sono pronte per il consumo anche senza aggiunta di altri ingredienti o cottura.

Ricette: Versale le olive in una terrina. Condire con olio, aceto, origano, pepe e/o altre spezie a piacere. Consumare come antipasto accompagnate con il pane. Le olive al naturale possono essere utilizzate anche in cottura, per insaporire le vostre ricette. Ad esempio possono essere utilizzate in aggiunta dei soffritti con cipolla come base per sughi o per secondi di carne.

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



Olives noires entières - 380 g

Les olives entières sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au laboratoire Ciesse Agroalimentari situé Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Préparation : olives noires variétés Gordal mûries avec un peu de sel après la récolte pendant 3-4 jours. Ensuite, les olives sont lavées et séchées au four pendant environ 20 minutes à 50 °C. Les olives sont mises en pot et soumises à pasteurisation. Les matières premières proviennent de la ferme.

Conditionnement : pots en verre de 380 g.

Ingrédients : olives noires, variété Gordal.

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.

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : les olives au naturel sont prêtes à être consommées crues sans ajout d'autres ingrédients.

Recette : verser les olives dans une terrine. Assaisonner avec de l'huile, du vinaigre, de l'origan, du poivre et/ou d'autres épices à votre goût. Consommer en entrée avec du pain. Les olives au naturel peuvent également être utilisées cuites pour aromatiser vos recettes, avec des oignons frits, comme base pour les sauces ou plats de viande.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Schwarze Oliven natur- 380 g

Die schwarzen Oliven 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: Schwarze Oliven der Sorte Gordal, die nach der Ernte 3-4 Tage lang mit ein wenig Salz gereift werden. Anschließend werden die Oliven gewaschen und etwa 20 Minuten bei 50°C im Ofen getrocknet. Die Oliven werden in Gläser abgefüllt und anschließend pasteurisiert. Die Rohstoffe stammen aus eigener Herstellung.

Verpackung: 380 g Glas.

Zutaten: Schwarze Oliven der Sorte Gordal.

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 schwarzen Oliven natur können ohne weitere Zutaten oder Kochen gegessen werden.

Rezepte: Die Oliven in eine Schüssel geben. Mit Öl, Essig, Oregano, Pfeffer und/oder anderen Gewürzen nach Belieben würzen. Als Vorspeise mit Brot verzehren. Oliven in ihrem natürlichen Zustand können auch in der Küche verwendet werden, um Euren Rezepten Geschmack zu verleihen, zum Beispiel als Zusatz zu Sautiertem mit Zwiebeln als Grundlage für Soßen oder Fleischgerichte.

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