



.Link a [Azienda Ciuri](#)



## Composta di carciofi - 150 g

La Composta di carciofi è prodotta 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 a piccoli pezzi, bolliti in acqua e zucchero. Confezionati in vaso di vetro da 150 g e sottoposti a successiva pastorizzazione. Le materie prime sono di origine aziendale. Il processo di trasformazione in composta, rende il carciofo utilizzabile in maniera versatile anche come condimento in crema per le vostre ricette.

Confezionamento: vasetti di vetro da 150 g.

Ingredienti: Carciofi 70%, Zucchero di canna 29%, Scorza di limone, Zenzero;

Provenienza materie prime: I carciofi e i limoni sono di esclusiva produzione aziendale (Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo.); Zucchero di canna e zenzero (Acquistati esternamente da rivenditori di prodotti Biologici);

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 oppure servito in accompagnamento a formaggi stagionati, oppure utilizzato per farcire crostate e biscotti, per amalgamare ed insaporire le vostre ricette dolci.

Ricette: Tagliare del pane a tocchetti e tostarlo in forno. Spalmare su ogni crostino un cucchiaino di composta e aggiungere un tocchetto di pecorino.

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



## Compotée d'artichauts - 150 g

La compotée d'artichauts est produite 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 : cœurs d'artichauts épluchés, coupés en petits morceaux, bouillis dans de l'eau et du sucre. Conditionnés dans un pot en verre de 150 g et soumis à pasteurisation. Les matières premières proviennent de la ferme. Le processus de transformation en compotée, rend l'artichaut utilisable également comme crème dans vos recettes.

Conditionnement : pot en verre de 150 g.

Ingrédients : artichauts 70%, sucre de canne 29%, zeste de citron, gingembre.

Origine des matières premières : les artichauts et les citrons sont produits par la ferme Ciuri di Roberta Rabuazzo ; sucre de canne et gingembre (achetés à l'extérieur auprès de détaillants biologiques).

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 : le produit peut être consommé sur du pain ou similaire ou servi avec des fromages affinés, ou utilisé pour farcir des tartes et des biscuits, pour mélanger et aromatiser vos recettes sucrées.

Recette : couper le pain en morceaux et le griller au four. Étaler sur chaque croûton une cuillère à café de compotée et ajouter un morceau de fromage pecorino.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



## Artischockenkompott - 150 g

Das Artischockenkompott 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: Geschälte Artischockenherzen, in kleine Stücke geschnitten, in Wasser und Zucker gekocht. Abgefüllt in Gläsern von 150 g und anschließend pasteurisiert. Die Rohstoffe stammen aus eigener Herstellung. Durch die Verarbeitung zu Kompott ist die Artischocke auch als cremiges Gewürz für Eure Rezepte vielseitig verwendbar.

Verpackung: 150 g Glas.

Zutaten: Artischocken 70%, Rohrzucker 29%, Zitronenschalen, Ingwer.

Herkunft der Rohstoffe: Die Artischocken und die Zitronen stammen ausschließlich aus eigener Herstellung (Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo); Brauner Rohrzucker und Ingwer werden im Bio-Handel gekauft.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Als Brot- (oder ähnliches) Aufstrich, als Beilage zu gereiftem Käse oder zum Füllen von Torten und Keksen, zum Mischen und Aromatisieren von Süßspeisen.

Rezepte: Brot in Stücke schneiden und im Ofen rösten, einen Teelöffel des Kompotts auf jedes Stück streichen und ein kleines Stück Pecorino-Käse darauflegen.

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