



Link a [Azienda Ciuri](#)



## Semola di grano duro biologico - 1kg

La FARINA DI TIMILIA è prodotta dall'Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo con sede operativa in c.da Finocchiaro SP 208 Belpasso (CT). Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell'Az. Agr. Ciuri presso il Mulino Angelica S.r.l. Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG). Molitura a pietra che mantiene basse temperature conservando le proprietà fisiche e organolettiche.  
Prodotto BIO.

Confezionamento: Sacchetti da 1 Kg.

Ingredienti: **GRANO DURO** di Timilia (origine Italia).

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: **GLUTINE.**

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Utilizzare per l'impasto di preparati salati o dolci. Utilizzare anche per panature.

Ricette: Crepes

Ingredienti per 6 crepes: 120 g farina di Timilia; 1 bicchiere di latte; 2 tuorli di uovo.  
Mescolare con uno sbattitore i tuorli e il latte, aggiungere la farina a poco a poco al fine di ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa 15 minuti. Versare un coppino di impasto alla volta in un'apposita padella da crepes antiaderente. Lasciare cuocere per circa 30 secondi, poi girare la crepe e lasciare dorare l'altro per qualche secondo. Farcire le crepes a piacere utilizzando la composta di carciofi o con il patè dell'Az. Agr. Ciuri se si vuole realizzare un'appetitosa colazione dolce o un antipasto salato.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Lien vers [Azienda Ciuri](#)



## Farine de blé Timilia - 1 kg

La farine de Timilia est produite par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo dont le siège social se trouve c.da Finocchiaro SP 208 Belpasso (CT). Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au moulin Angelica S.r.l. Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG). La farine est moulue à la pierre à basse température afin d'en conserver les propriétés physiques et organoleptiques. Produit BIO.

Conditionnement : sachet de 1 kg.

Ingrédients : **BLÉ DUR** de Timilia (origine Italie).

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 de toute nature.

Allergènes : **GLUTEN**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : pour préparer des pâtes à tartes sucrées ou salées.

Recette : Crêpes - pour 6 crêpes :

120 g de farine de Timilia, 1 verre de lait, 2 jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œufs et le lait, ajouter la farine au fur et à mesure afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer pendant environ 15 minutes. Verser une louche de pâte dans une poêle à crêpes antiadhésive. Laisser cuire environ 30 secondes, puis retourner la crêpe et laisser l'autre côté dorer pendant quelques secondes. Farcir les crêpes à votre goût en utilisant la compotée d'artichauts ou le caviar de la ferme Ciuri pour un délicieux petit déjeuner sucré ou une entrée salée.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum [Hof Ciuri](#)



## Bio-Hartweizengrieß Timilia – 1 Kg

Das Timilia Mehl wird vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt und in dessen Auftrag von der Mühle Angelica S.r.l., Via Michelica Malvagia, 10/B1 - Modica (RG), verarbeitet und verpackt.

Gemahlen mit Steinmühlen, die niedrige Temperaturen beibehalten und somit die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften bewahren.

BIO-Produkt.

Verpackung: Beutel 1 Kg.

Zutaten: Timilia-**HARTWEIZEN** (Herkunft Italien).

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: **GLUTEN.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Zur Vorbereitung von herzhaften oder süßen Backwaren. Auch als Paniermehl zu verwenden.

Rezepte: Crêpes: Zutaten für 6 Crêpes: 120 g Timilia Mehl; 1 Glas Milch; 2 Eigelb. Eigelb und Milch mit einem Schneebesen verrühren, nach und nach das Mehl hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Jeweils eine Tasse Teig in eine antihafbeschichtete Crêpe-Pfanne gießen. Etwa 30 Sekunden lang backen lassen, dann die Crêpes umdrehen und die andere Seite einige Sekunden lang bräunen lassen. Die Crêpes nach Belieben mit dem Artischockenkompott oder mit Hof Ciuri-Pate als leckeres süßes Frühstück oder pikante Vorspeise füllen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.