



Link a [Azienda Ciuri](#)



Pasta di Timilia Penne rigate - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – PENNE RIGATE è prodotta dall'Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell'Az. Agr. Ciuri presso il Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG).
Prodotto BIO.

Preparazione: Pasta secca trafilata al bronzo. Procedimento di lavorazione della farina di timilia semintegrale prodotta dall'Az. Agr. Ciuri. Impasto di farina e acqua e trafilatura al bronzo in trafile di diversi formati. Essiccazione lenta naturale a basse temperature in forni ventilati.

Confezionamento: Sacchetti da 500 g.

Ingredienti: Farina di **GRANO DURO** di Timilia (origine Italia), Acqua minerale.

Provenienza materie prime: Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Le materie prime sono di esclusiva produzione aziendale, 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: Cuocere in abbondante acqua leggermente salata, sgocciolare e condire a piacere.

Ricette: Penne al ragù Siciliano, Ingredienti per 4 persone:

400 g penne

200 g tritato di maiale nero dei nebrodi

100 g tritato di manzo

1 cipolla o 1 porro

700 g passata di pomodoro

Olio extravergine di oliva bio

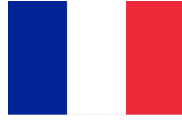
Un pizzico di peperoncino

Soffriggere la cipolla e il tritato in un tegame di coccio, aggiungere il peperoncino e sfumare con un po' di vino rosso. Aggiungere la passata e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora e mezza. Cuocere le penne in abbondante acqua salata. Scolare la pasta e condire con il sugo ottenuto, spolverare poi a piacere con formaggio pecorino.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Liens vers [Azienda Ciuri](#)



Pâte de blé Timilia (Penne rigate) - 500 g

Les pâtes Timilia (Penne rigate) sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG).
Produit BIO.

Préparation : pâtes sèches étirées au bronze. Procédé de fabrication de la farine Timilia semi-complète produite par la ferme Ciuri. Mélange de farine et d'eau et étirage au bronze en tréfilage de différents formats. Séchage lent naturel à basses températures dans des fours ventilés.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : farine de **BLÉ DUR** de Timilia (origine Italie), eau minérale.

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 : faire cuire dans beaucoup d'eau légèrement salée, égoutter et assaisonner au goût.

Recette : pâtes penne au ragoût sicilien - pour 4 personnes:

400 g de penne, 200 g de porc noir haché des Nebrodi, 100 g de bœuf haché, 1 oignon ou 1 poireau, 700 g de sauce tomate, huile d'olive extra vierge bio, une pincée de piment.

Faire revenir l'oignon et le hacher dans une casserole en terre cuite, ajouter le piment et déglacer avec un peu de vin rouge. Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter pendant environ 1 heure et demie. Cuire les pâtes dans beaucoup d'eau salée. Égoutter les pâtes et assaisonner avec la sauce obtenue, puis saupoudrer à goût avec du fromage pecorino.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Nudeln Penne Rigate aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Penne Rigate aus Timilia Hartweizen werden vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt und in dessen Auftrag im Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG) verarbeitet und verpackt.

Bronze gezogene Trockennudeln. Verarbeitungsverfahren für das Timilia-Halbvollkornmehl vom Hof Ciuri: Mischung aus Mehl und Wasser und Bronzziehen in Formen unterschiedlicher Größe, natürliche langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen in belüfteten Öfen.

BIO-Produkt.

Verpackung: Tüte 500 g.

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

Herkunft der Rohstoffe: Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo. Die Rohstoffe stammen ausschließlich 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: In reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen und nach Belieben anrichten.

Rezepte: Penne mit sizilianischer Fleischsauce, Zutaten für 4 Personen

400 g Penne

200 g gehacktes schwarzes Nebrodi-Schweinefleisch

100 g Rindhackfleisch

1 Zwiebel oder 1 Lauch

700 g Tomatensoße Passata

Extra Vergine Olivenöl

Eine Prise Peperoncino

Die Zwiebel und das Hackfleisch in einem Topf anbraten, Peperoncino hinzufügen und mit etwas Rotwein ablöschen. Die Passata zugeben und etwa 1½ Stunden kochen lassen. Die Penne in reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Nudeln abgießen und mit der entstandenen Soße anrichten, dann mit Pecorino-Käse nach Geschmack bestreuen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.