



Link a [Azienda Ciuri](#)



Pasta di Timilia Fusilli - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – FUSILLI 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).

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: Fusilli ai profumi d’estate, Ingredienti per 4 persone:

400 g fusilli

300 g pomodorini bio

300 g mozzarella di bufala bio

150g olive nere

Olio extravergine di olive bio

Pepe e basilico a piacere

Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua salata e porli in una ciotola girandoli ripetutamente con un po’ di olio. Tagliare i pomodorini, le olive e la mozzarella a dadini; condire con un po’ di sale, pepe, 4 cucchiaini di olio e basilico a volontà. Riporre un letto di rucola in un piatto e porvi sopra strati di pasta e condimento. Finire il piatto con uno strato di rucola e un filo d’olio.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Pâte de blé Timilia (Fusilli) - 500 g

Les pâtes TIMILIA - FUSILLI sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est transformé et confectionné pour le compte de la ferme Ciuri au Pastificio Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG).

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 à votre goût.

Recette : pâtes fusilli aux parfums d'été - pour 4 personnes :

400 g de pâtes fusilli, 300 g de tomates cerises bio, 300 g de mozzarella de bufflonne bio, 150 g d'olives noires, huile d'olive extra vierge bio, poivre et basilic.

Faire cuire les pâtes fusilli dans beaucoup d'eau salée et les mettre dans un bol en les retournant à plusieurs reprises avec un peu d'huile. Couper les tomates cerises, les olives et la mozzarella en dés ; assaisonner avec un peu de sel, de poivre, 4 cuillères à soupe d'huile et de basilic à volonté. Placer un lit de roquette dans une assiette et placer des couches de pâtes et d'assaisonnement dessus. Terminer le plat avec une couche de roquette et un peu d'huile.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Nudeln Fusili aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Fusili 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 Bronzeziehen in Formen unterschiedlicher Größe, natürliche langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen in belüfteten Öfen.

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: Fusilli mit Sommerduft, Zutaten für 4 Personen

400 g Fusilli

300 g Bio-Kirschtomaten

300 g Bio-Mozzarella di Bufala

150 g schwarze Oliven

Extra Vergine Olivenöl

Pfeffer und Basilikum zum Abschmecken

Die Fusilli in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und in eine Schüssel geben, dabei mehrmals mit etwas Öl wenden. Kirschtomaten, Oliven und Mozzarella in Würfel schneiden; mit etwas Salz, Pfeffer, 4 Esslöffeln Öl und Basilikum anrichten. Ein Bett aus Rucola auf einen Teller geben und darauf die Nudeln und das Dressing auflegen. Das Gericht mit einer Schicht Rucola und einem Schuss Öl abrunden.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.