



Link a [Azienda Ciuri](#)



## Pasta di Timilia Paccheri - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – PACCHERI 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: Paccheri con sugo di carciofi, Ingredienti per 4 persone:

400 g paccheri

1 vasetto di sugo di carciofi Ciuri

Prezzemolo tritato

Olio extravergine di oliva

Lessare i paccheri in abbondante acqua salata con un filo d'olio. Scolare al dente e conservare un po' di brodo. Amalgamare il contenuto del vasetto, con un po' di brodo di cottura della pasta e scaldare in un tegamino finché sia abbastanza morbido. Condire i paccheri e servire spolverando un po' di prezzemolo fresco tritato.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



## Pâte de blé Timilia (Paccheri) - 500 g

Les pâtes Timilia (Paccheri) 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 paccheri avec sauce artichaut - pour 4 personnes :

400 g de pâtes, 1 pot de sauce d'artichaut Ciuri, persil haché, huile d'olive extra vierge. Faire bouillir les pâtes dans beaucoup d'eau salée avec un peu d'huile. Égoutter et conserver un peu de bouillon. Mélanger le contenu du pot avec un peu de bouillon de pâtes et chauffer dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit assez tendre. Assaisonner et servir en saupoudrant un peu de persil frais haché.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



## Nudeln Paccheri aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Paccheri 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.

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: Paccheri mit Artischockensoße, Zutaten für 4 Personen

400 g Paccheri

1 Glas Ciuri Artischockensoße

gehackte Petersilie

Extra Vergine Olivenöl

Die Paccheri in reichlich leicht gesalzenem Wasser mit ein wenig Öl kochen. Al dente abgießen und einen Teil des Kochwassers aufheben. Den Inhalt des Glases mit einem Teil des Kochwassers mischen und in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie weich genug sind. Die Paccheri würzen und mit ein wenig frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.