



Link a [Azienda Ciuri](#)



Pasta di Timilia Gramigna - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – GRAMIGNA 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: Gramigne con “tenerumi”, Ingredienti per 4 persone:

400 g gramigne

3 mazzi di “tenerumi”

1 pomodoro, anche secco

1 cipolla

Olio extravergine di oliva

Bollire i tenerumi in 2 L di acqua, scolare le verdure e conservare il brodo. Soffriggere la cipolla e aggiungere il pomodoro a piccoli pezzi e infine i tenerumi tagliati. Cuocere le gramigne nel brodo di cottura della verdura. Spadellare la pasta con il condimento preparato. Servire con brodo di cottura a piacere e olio a crudo.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Pâte de blé Timilia (Gramigne) - 500 g

Les pâtes Timilia (Gramigne) 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 Gramigne avec "Tenerumi" (les feuilles de la courgette longue sicilienne typique) - pour 4 personnes :

400 g de pâtes, 3 bouquets de "Tenerumi", 1 tomate, même séchée, 1 oignon, huile d'olive extra vierge.

Faire bouillir les Tenerumi dans 2 L d'eau, égoutter les légumes et conserver le bouillon. Faire revenir l'oignon et ajouter les tomates en petits morceaux et enfin les Tenerumi coupés. Faire cuire les pâtes dans le bouillon de cuisson des légumes. Mélanger les pâtes avec l'assaisonnement préparé. Servir avec le bouillon de cuisson à votre goût et l'huile crue.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Nudeln Gramigna aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Gramigna 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: Gramigna mit „Tenerumi“, Zutaten für 4 Personen

400 g Gramigna

3 Sträuße „Tenerumi“

1 Tomate, auch getrocknet

1 Zwiebel

Extra Vergine Olivenöl

Die Tenerumi in 2 l Wasser kochen, das Gemüse abgießen und das Kochwasser aufbewahren. Die Zwiebel anbraten, die Tomate in kleinen Stücken und die gehackten Tenerumi hinzufügen. Die Gramigna in der Gemüsebrühe kochen. Die Nudeln mit der vorbereiteten Soße unter Rühren anbraten. Mit Kochwasser und rohem Öl anrichten.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.