



Link a [Azienda Ciuri](#)



Paté di Olive nere- 190 g

Il PATÉ DI OLIVE NERE è prodotto dall'Az. Agr. Ciuri di Roberta Rabuazzo. Il prodotto viene trasformato e confezionato per conto dell'Az. Agr. Ciuri presso il laboratorio Ciesse Agroalimentari sito in Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Preparazione: Olive verdi varietà Nocellara dell'Etna conservate in salamoia, successivamente sgocciolate, denocciolate e tritate. Confezionate in vaso di vetro da 190g con olio Evo e sottoposti a successiva pastorizzazione. Le materie prime sono di origine aziendale. Il processo di trasformazione in paté rende l'oliva utilizzabile in maniera versatile anche come condimento in crema per le vostre ricette.

Confezionamento: vasetti di vetro da 190 g.

Ingredienti: Olive 73%, Olio extravergine di oliva 25%, Sale, Peperoncino, Pepe. Può contenere tracce di semi.

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: non sono presenti allergeni.

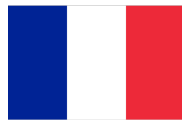
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: il prodotto può essere consumato spalmandolo sul pane o simili come antipasto, o servito in accompagnamento alla seconda portata come contorno, oppure aggiunto in insalate di verdure, di riso o di pasta, per amalgamare ed insaporire le vostre ricette.

Ricette: Sgaloppine di maiale con pate' di olive nere

Bagnare delle fettine di lonza di maiale in olio Evo e impanarle con farina semintegrale di timilia dell'Az. Agr. Ciuri condita con un pizzico di sale e pepe. Lasciare rosolare le sgaloppine per qualche minuto in una padella con olio Evo bollente. Sgocciolarle in carta assorbente e spalmare mezzo cucchiaino di pate' su ogni fettina. servire caldo con contorno di verdure a piacere.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero.



Tapenade d'olives noires - 190 g

La tapenade d'olives noires est produite par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Le produit est transformé et conditionné pour le compte de la ferme Ciuri au laboratoire Ciesse Agroalimentari situé Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Préparation : olives noires variété Nocellara de l'Etna conservées en saumure, égouttées, dénoyautées et hachées. Conditionnée dans un pot en verre avec de l'huile d'olive extra vierge, puis pasteurisées. Les matières premières proviennent de la ferme. Le processus de transformation en tapenade rend l'olive utilisable de manière polyvalente également comme assaisonnement en crème pour vos recettes.

Conditionnement : pots en verre de 190 g.

Ingrédients : olive 73%, huile d'olive extra vierge 25%, sel, piment, poivre. Peut contenir des traces de graines.

Origine des matières premières : 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 : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : le produit peut être consommé sur du pain ou similaire en entrée, servi comme accompagnement du plat ou ajouté dans des salades de légumes, de riz ou de pâtes ou pour mélanger et aromatiser vos recettes.

Recette : côtes de porc à la tapenade d'olives noires

Faire tremper les côtes de porc dans de l'huile d'olive et les paner avec de la farine semi-complète de timilia de la ferme Ciuri assaisonnée d'une pincée de sel et de poivre. Laisser dorer les côtes pendant quelques minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive bouillante. Égoutter dans du papier absorbant et étaler une demi-cuillère à café de tapenade sur chaque tranche. Servir chaud avec des légumes à votre goût.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur.



Link zum [Hof Ciuri](#)



Schwarze Olivenpaste - 190 g

Die schwarze Olivenpaste wird vom Hof Ciuri di Roberta Rabuazzo hergestellt und in dessen Auftrag im Labor von Ciesse Agroalimentari in Via Carducci n.1 Paternò (CT) verarbeitet und verpackt.

Zubereitung: Grüne Oliven der Sorte Nocellara dell'Etna, die in Salzlake eingelegt, dann abgetropft, entkernt und gehackt werden. Abgefüllt in 190g-Gläsern mit Extra Vergine Olivenöl und anschließend pasteurisiert. Die Rohstoffe stammen aus eigener Herstellung. Durch die Verarbeitung zu Paste ist die Olive auch vielseitig als cremiges Gewürz für Eure Rezepte verwendbar.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: Oliven 73%, Extra Vergine Olivenöl 25%, Salz, Peperoncino, Pfeffer. Kann Spuren von Samen enthalten.

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: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Die Paste kann als Appetitanreger auf Brot oder ähnlichem gestrichen, als Beilage zu einem zweiten Gang serviert oder zu Gemüse-, Reis- oder Nudelsalaten hinzugefügt werden, um Eure Rezepte zu verfeinern und zu würzen.

Rezepte: Schweinelendenscheiben mit schwarzer Olivenpastete

Die Schweinelendenscheiben in Extra Vergine Olivenöl anfeuchten und mit dem Timilia Halbvollkornmehl vom Hof Ciuri, gewürzt mit einer Prise Salz und Pfeffer, panieren. Die Lendenscheiben ein paar Minuten in einer Pfanne mit heißem Extra Vergine Olivenöl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und jede Scheibe mit einem halben Teelöffel Paste bestreichen und heiß mit einer Gemüsebeilage nach Belieben servieren.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.