



Link a [Sangioannello](#)



Farina di Ceci - 500 g

La farina di ceci viene Prodotta dall'azienda agrituristica San Giovannello di Carla La Placa , presso lo stabilimento sito a Caltanissetta in via Borremans 116. I ceci varietà sultano sono coltivati in azienda secondo il metodo dell'agricoltura biologica. La farina è ottenuta da molitura a pietra in un impianto di produzione extra aziendale. Dopo la molitura la farina viene burattata e confezionata in pacchi di carta. Tutto il processo di produzione è certificato da Agricoltura Biologica.
Prodotto Bio.

Confezionamento: sacchetto da 500 g.

Ingredienti: ceci sultano.

Provenienza materie prime: I ceci sono prodotti nell'azienda agricola Sangioannello.

Modalità di utilizzo: E' indicata per la preparazione delle panelle palermitane, della farinata genovese, per la preparazione di pastelle e panature per verdure o pesce. Ottima per la preparazione di sformati con verdure (frittata senza uova).

Ricette: Frittata senza uova (frittata delle galline in vacanza) Ingredienti per 4 persone: 1 cipolla, 1 zuccina (oppure 1 melanzana), 5 cucchiaini di farina di ceci
Acqua, Foglioline di menta (possibilmente menta bergamotto), Sale

Preparazione: Tagliare a cubetti la zuccina (o la melanzana) porla in un colapasta, cospargerla di sale e attendere circa 30 minuti affinché l'ortaggio trasudi liquido (venga deamarizzato). Fare soffriggere in un padellino la cipolla tagliata a rondelle sottili, friggere la zuccina oppure la melanzana. Mescolare la farina di ceci con l'acqua e aggiungere le foglioline di menta triturate ed il sale. Mescolare gli ortaggi cotti all'impasto di farina. L'impasto così ottenuto può essere fritto in un a padella come una frittata standard, girando la frittata per cuocerla da entrambi i lati. Per una cottura più leggera foderare una teglia di carta forno, versare dentro il composto formando uno strato alto ½ cm ed infornare a 200 gradi.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **il prodotto può contenere tracce di GLUTINE.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.



Lien vers le producteur [Sangioannello](#)



Farine de pois chiches - 500 g

La farine de pois chiche est produite par la ferme San Giovannello de Carla La Placa, au sein du laboratoire situé à Caltanissetta, via Borremans 116. Les pois chiches de la variété "Sultano" sont cultivés dans la ferme selon la méthode de l'agriculture biologique. La farine est obtenue par mouture à la pierre dans un laboratoire de production externe puis la farine est tamisée et conditionnée dans des sachets en papier. L'ensemble du processus de production est certifié par l'Agriculture Biologique.

Produit bio.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : pois chiches sultano.

Origine des matières premières : production de la ferme San Giovannello.

Mode de consommation : convient pour la préparation des "panelle" palermitains, de l'omelette génoise, pour la préparation des beignets et des panures de légumes ou de poissons. Idéal pour la préparation de flans aux légumes (omelette sans oeufs).

Recette : Omelette sans oeufs (omelette des poules en vacances) - ingrédients pour 4 personnes : 1 oignon, 1 courgette (ou 1 aubergine), 5 cuillères à soupe de farine de pois chiche, eau, feuilles de menthe (menthe bergamote de préférence), sel. Préparation : Couper la courgette (ou l'aubergine) en cubes dans une passoire, saupoudrer de sel et attendre environ 30 minutes, ainsi le légume dégorge et perd son amertume. Faire revenir l'oignon émincé dans une poêle, puis la courgette ou l'aubergine. Mélanger la farine de pois chiche avec de l'eau et ajouter les feuilles de menthe hachées et le sel. Incorporer les légumes frits à la préparation à base de farine. Le mélange ainsi obtenu peut être poêlé comme une omelette ordinaire, en retournant l'omelette pour la faire cuire des deux côtés. Pour une cuisson plus facile, recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, étaler le mélange en couche de 1/2 cm et enfourner à 200 degrés.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **le produit peut contenir des traces de GLUTEN.**

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

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



Link zum Hof [Sangioannello](#)



Kichererbsenmehl - 500 g

Das Kichererbsenmehl wird vom Hof San Giovannello di Carla La Placa im Labor in Caltanissetta, via Borremans 116 hergestellt.

Die Kichererbsen der Sorte Sultan werden auf dem Hof biologisch angebaut. Die Herstellung des Mehls erfolgt außerhalb durch Steinmahlen. Nach dem Mahlen wird das Mehl durchgesiebt und in Papierbeuteln verpackt. Der gesamte Herstellungsprozess ist biologisch zertifiziert.

Biologisches Produkt.

Verpackung: Papierbeutel 500 g.

Zutaten: Kichererbsen der Sorte Sultan.

Herkunft der Rohstoffe: aus eigenem Anbau Hof San Giovannello.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **Kann Spuren von GLUTEN enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Eignet sich für die Zubereitung von Panelle aus Palermo, Farinata aus Genua und für die Zubereitung von Teigen und Paniermehl für Gemüse oder Fisch. Hervorragend für die Zubereitung von Aufläufen mit Gemüse (Omelette ohne Eier).

Rezepte: Omelett ohne Eier ("Hühner auf Urlaub"-Omelett) Zutaten für 4 Personen: 1 Zwiebel, 1 Zucchini (oder 1 Aubergine), 5 Esslöffel Kichererbsenmehl, Wasser, Minzblätter (möglichst Bergamottenminze), Salz.

Zubereitung: Die Zucchini (oder Aubergine) in Würfel schneiden, in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen und etwa 30 Minuten warten, bis das Gemüse Flüssigkeit abgesondert hat (entbittert ist). Die in Scheiben geschnittene Zwiebel in einer Pfanne anbraten, die Zucchini oder Aubergine anbraten. Das Kichererbsenmehl mit dem Wasser vermischen und die zuvor gehackten Minzblätter und Salz hinzufügen. Das gebratene Gemüse in die Mehlmischung einrühren. Die so entstandene Mischung kann in einer Pfanne wie ein normales Omelett gebraten werden, indem man das Omelett wendet, um es von beiden Seiten zu garen. Für eine leichtere Zubereitung ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Mischung in einer ½ cm hohen Schicht darauf verteilen und bei 200 Grad backen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.