



Link a [Sangioiannello](#)



Grano di Timilia - 500 g

Il Grano di Timilia viene Prodotta dall'azienda agrituristica San Gioiannello di Carla La Placa, confezionati presso lo stabilimento C.DA CAMITRICE SNC Comune: PIAZZA ARMERINA Provincia: EN. La timilia è un grano antico siciliano, è un grano duro. Questo cereale ha un glutine poco tenace che lo rende altamente digeribile. Dopo la trebbiatura la granella viene setacciata e confezionata in pacchi per il sottovuoto a da 500 g. Tutto il processo di produzione è certificato da agricoltura biologica.

Prodotto BIO.

Confezionamento: sacchetto da 500 g.

Ingredienti: Grano Timilia.

Provenienza materie prime: produzione propria (Azienda agrituristica San Gioiannello).

Modalità di utilizzo: Il grano timilia è indicato per la preparazione di zuppe e minestre in abbinamento con legumi e verdure oppure è ottimo ad insalata nei mesi dell'anno più caldi. Prima della cottura necessita un ammollo di 12 ore.

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. Cliccare sull'immagine.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.



Lien vers [Sangioannello](#)



Blé Timilia - 500 g

Le blé Timilia est produit par la ferme San Giovannello de Carla La Placa, c.da San Giovannello 94010, Villarosa (EN) et conditionné au sein du laboratoire C.DA CAMITRICE SNC Commune de Piazza Armerina dans la Province d'Enna. Le blé Timilia est une variété de blé dur sicilien ancien. Cette céréale contient un gluten peu consistant qui le rend très digeste. Après la moisson, le grain est tamisé et conditionné dans des sachets sous-vide. Tout le processus de production est certifié par l'agriculture biologique.

Produit bio.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : blé Timilia.

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

Mode d'utilisation : Le blé Timilia est indiqué pour la préparation de soupes et minestrone en combinaison avec des légumineuses et des légumes, parfait avec des salades dans les mois les plus chauds de l'année. Avant la cuisson, trempage nécessaire de 12 heures.

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. Cliquer sur l'image.

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



Link zum Hof [Sangioannello](#)



Timilia Hartweizen Körner - 500 g

Die Timilia Hartweizen Körner werden vom Hof San Giovannello di Carla La Placa c.da San Giovannello 94010, Villarosa (EN) angebaut und im Labor in C.DA CAMITRICE SNC PIAZZA ARMERINA (EN) verpackt.

Timilia ist ein alter sizilianischer Hartweizen. Dieses Getreide hat ein nicht besonders stark ausgeprägtes Gluten, das es sehr verdaulich macht. Nach dem Dreschen wird das Getreide gesiebt und in 500 g Vakuumbbeutel verpackt. Der gesamte Herstellungsprozess ist biologisch zertifiziert.

Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 500 g.

Zutaten: Timilia Hartweizen Körner.

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: Timilia Hartweizen eignet sich für die Zubereitung von Suppen in Kombination mit Hülsenfrüchten und Gemüse oder ist in den wärmeren Monaten des Jahres hervorragend für Salate geeignet. Sollte vor dem Kochen 12 Stunden eingeweicht werden.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.