



Link a [Azienda Ciuri](#)



Pasta di Timilia Lumache - 500 g

La PASTA DI TIMILIA – LUMACHE 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 trafilè 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: Lumache gratinate alla zucca, Ingredienti per 4 persone:

- 400 g lumache
- 600 g zucca gialla
- 200 g scamorza affumicata
- 1 cipolla o 1 porro
- Olio extravergine di oliva bío
- Menta a piacere

Cuocere le lumache in abbondante acqua salata per 4min. Soffriggere la cipolla in un tegame con la zucca, aggiungere un po’ di acqua e lasciare ammorbidire, quindi aggiungere la menta a piacere. Posizionare metà lumache in una teglia di coccio condite con un filo d'olio, mettere sopra uno strato di zucca e scamorza. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti. Gratinare per dieci minuti in forno a 220 gradi.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



Pâtes de blé Timilia (Lumache) - 500 g

Les pâtes de blé dur Timilia (lumache) sont produites par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Elles sont confectionnées et conditionnées par la boulangerie Minardo C.da Torre Cannata Raddusa, 8 - Modica (RG) pour le compte de la ferme Ciuri.

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.

Produit BIO.

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.

Mode de consommation : faire cuire dans une grande quantité d'eau légèrement salée, égoutter et assaisonner à votre goût.

Recettes : pâtes lumache gratinées à la courge - pour 4 personnes :

400 g de pâtes lumache, 600 g de courge jaune, 200 g de scamorza fumée (fromage italien), 1 oignon ou 1 poireau, huile extra vierge d'olive bio, menthe selon les goûts. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant 4 minutes. Faire revenir l'oignon dans une poêle avec la courge, ajouter un peu d'eau et laisser ramollir, puis ajouter de la menthe à votre goût. Placer la moitié des pâtes dans un plat en terre cuite avec un peu d'huile d'olive, mettre une couche de courge et de scamorza sur le dessus. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été utilisés et faire cuire pendant dix minutes au four à 220 degrés.

Allergènes : **GLUTEN**.

Valeur nutritionnelle : voir étiquette.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Nudeln Lumache aus Timilia Hartweizen – 500 g

Die Nudeln Lumache 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: Gratinierte Lumache mit Kürbis, Zutaten für 4 Personen

- 400 g Lumache
- 600 g gelber Kürbis
- 200 g geräucherter Scamorza-Käse
- 1 Zwiebel oder 1 Lauch
- Extra Vergine Bio Olivenöl
- Minze zum Abschmecken

Die Lumache in reichlich leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten lang kochen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit dem Kürbis anbraten, etwas Wasser hinzufügen und weich werden lassen, dann die Minze nach Belieben hinzufügen. Die Hälfte der Lumache in eine mit etwas Öl gewürzte Auflaufform geben, darauf eine Schicht



Kürbis und Scamorza legen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und zehn Minuten im Ofen bei 220 Grad überbacken.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.