



Link a [Azienda Ciuri](#)



Paté di Olive verdi- 190 g

Il PATÉ DI OLIVE VERDI 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 190 g 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.

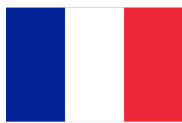
Modalità di utilizzo: il prodotto può essere consumato spalmandolo sul pane o simili come antipasto, o servito in accompagnamento alla seconda portata come contorno, oppure aggiunto in insalate di verdure, di riso o di pasta, per amalgamare ed insaporire le vostre ricette.

Ricette: Tagliatelle ai profumi d'estate (4 persone). Cuocere 400g di pasta Tumminedda Tagliatelle, dell'Az.Agr.Ciuri, in acqua abbondante leggermente salata per 5 min, scolare e lasciare raffreddare aggiungendo un filo di olio. Aprire il vaso di paté di olive verdi e versare il contenuto in una terrina, aggiungere dei pomodorini freschi tagliati a pezzettini e del formaggio fresco a tocchetti. Amalgamare il condimento ottenuto e aggiungere alla pasta, mescolando con cura. Servire la pasta con un giro di olio a crudo. A preferenza, infine, possono essere spolverizzate delle mandorle tritate grossolanamente.

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



Producteur : [Azienda Ciuri](#)



Tapenade d'olives vertes - 190 g

La tapenade d'olives vertes est produite par la ferme Ciuri de Roberta Rabuazzo. Confectionnée et conditionnée pour le compte de la ferme Ciuri au sein du laboratoire Ciesse Agroalimentari situé Via Carducci n.1 Paternò (CT).

Préparation : olives vertes de la variété Nocellara de l'Etna conservées en saumure, égouttées, dénoyautées et broyées. La tapenade est conditionnée dans un pot en verre avec de l'huile extra vierge d'olive, puis pasteurisée. La transformation en tapenade permet également d'utiliser l'olive comme condiment crémeux pour vos recettes.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

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

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.

Mode de consommation : à tartiner sur du pain ou autre en guise d'apéritif ou servir en accompagnement ou ajouter aux salades de légumes, de riz, de pâtes et parfumer vos recettes.

Recettes : pâtes tagliatelle aux saveurs d'été - pour 4 personnes

Faire cuire 400 g de pâtes de la ferme Ciuri dans une grande quantité d'eau légèrement salée pendant 5 minutes, égoutter puis laisser refroidir en ajoutant un filet d'huile. Verser le contenu du pot de tapenade dans un saladier et ajouter des tomates cerises coupées en petits morceaux et quelques morceaux de fromage frais. Mélanger le tout, ajouter les pâtes en mélangeant délicatement. Servir avec un filet d'huile d'olive. Des amandes grossièrement hachées peuvent également être saupoudrées sur le dessus si vous le souhaitez.

Additifs : ne contient aucun additif.

Allergènes : ne contient aucun allergène.

Valeur nutritionnelle : voir étiquette.

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



Link zum [Hof Ciuri](#)



Grüne Olivenpaste - 190 g

Die Grüne 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: Tagliatelle mit Sommeraroma (4 Personen). 400 g Tumminedda Tagliatelle vom Hof Ciuri in reichlich leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten lang kochen, abgießen, abkühlen lassen und mit etwas Öl beträufeln. Ein Glas mit der grünen Olivenpaste öffnen und den Inhalt in eine Schüssel geben, einige in kleine Stücke geschnittene frische Kirschtomaten und etwas in Stücke geschnittenen Frischkäse hinzufügen. Die entstandene Soße mischen und unter vorsichtigem Rühren zu den Nudeln geben. die Nudeln mit einem Spritzer rohem Öl servieren. Nach Belieben können grob gehackte Mandeln darüber gestreut werden.

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