



Link a [Sangioiannello](#)



Ceci Bianchi - 500 g

I Ceci bianchi vengono prodotti dall'azienda agrituristica San Gioiannello di Carla La Placa, confezionati presso lo stabilimento C.DA CAMITRICE SNC Comune: PIAZZA ARMERINA Provincia: EN .Sono coltivati in azienda secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Dopo la raccolta vengono selezionati eliminando impurità e paglia, vengono stoccati in magazzino e successivamente confezionati in sacchetti in un laboratorio di confezionamento extra aziendale.Tutto il processo di produzione è certificato da Agricoltura Biologica.

Prodotto Bio.

Confezionamento: sacchetto da 500g.

Ingredienti: Ceci bianchi.

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

Modalità di utilizzo: i ceci bianchi vanno messi in ammollo per 12 ore prima della cottura. Sono ottimi per la preparazione di zuppe e minestre.

Ricette: Polpette di ceci. Questa ricetta è ottima per proporre i legumi anche ai più piccini. E' ideale nei mesi più caldi da presentare durante le cene con gli amici

Ingredienti: ceci secchi, latte, aglio, prezzemolo, uova, mollica di pane oppure farina di ceci, sale q.b., lievito per dolci, olio extravergine di oliva.

Preparazione: mettere a bagno i ceci per una notte con un pizzico di sale. Sciacquarli e a crudo mettere i legumi a piccole porzioni nel frullatore e frullarli con un po' di latte in modo da ottenere una crema morbida. Frullare piccole porzioni di legumi per non sforzare il motore del frullatore e versare la poltiglia ottenuta in una terrina. Mentre frullate i legumi aggiungere aglio e prezzemolo. Dopo aver ridotto in poltiglia tutti i legumi aggiungere un uovo ogni 300 g di legumi secchi usati. Aggiungere mollica oppure farina di ceci (la farina di ceci rende le polpette "senza glutine" e l'impasto è più delicato) aggiungere sale q.b. e un poco di lievito per dolci. Il quantitativo di mollica di pane o di farina di ceci da aggiungere ai legumi frullati serve per rendere più denso l'impasto in modo da poterlo lavorare con le mani e fare piccole polpette schiacciate. Formare delle polpette e friggerle in olio extravergine di oliva

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 [Sangioiannello](#)



Pois chiches blancs - 500 g

Les pois chiches blancs sont produits par la ferme San Giovannello de Carla La Placa, c.da San Giovannello 94010, Villarosa (EN) et conditionnés au sein du laboratoire C.DA CAMITRICE SNC Commune de Piazza Armerina dans la Province d'Enna. Ils sont cultivés à la ferme selon les méthodes de l'agriculture biologique. Après la récolte, ils sont sélectionnés, nettoyés des impuretés et de la paille, conservés et mis en sacs dans un laboratoire de conditionnement externe. Tout le processus de production est certifié par l'agriculture biologique. Produit bio.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : pois chiches blancs.

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

Mode de consommation : les pois chiches blancs doivent être mis à tremper pendant 12 heures avant la cuisson. Ils sont idéals pour la préparation de soupes et de minestrone.

Recette : Boulettes de pois chiches. Cette recette est excellente pour faire manger des légumineuses aux plus petits. Elle est idéale pour les dîners entre amis au cours des mois les plus chauds. Ingrédients : pois chiches secs, lait, ail, persil, œufs, chapelure ou farine de pois chiche, sel, levure, huile d'olive extra vierge.

Préparation : faire tremper les pois chiches toute une nuit avec une pincée de sel. Rincer et ajouter par petites quantités dans le mixeur, avec un peu de lait pour obtenir une crème onctueuse. Mélanger par petites quantités pour ne pas surcharger le moteur du mixeur et verser la crème obtenue dans un bol. Ajouter l'ail et le persil. puis un œuf pour 300 g de pois chiches séchés. Ajouter la chapelure ou la farine de pois chiches (pour des boulettes "sans gluten" et plus moelleuses), ajouter du sel selon votre goût et un peu de levure chimique. La chapelure ou la farine servent à épaissir la pâte et permettre de la travailler avec les mains et réaliser de petites boulettes aplaties. Former les boulettes et les faire frire dans de l'huile d'olive extra vierge.

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 [Sangiovanello](#)



Weißer Kichererbsen - 500 g

Die Sultano Kichererbsen werden vom Hof San Giovannello di Carla La Placa angebaut und in C. DA CAMITRICE SNC Comune: PIAZZA ARMERINA (EN) verpackt.

Nach der Ernte werden die Kichererbsen sortiert, von Verunreinigungen und Stroh befreit, gelagert und dann in einer außerhalb liegenden Verpackungstätte in Beutel verpackt. Der gesamte Herstellungsprozess ist biologisch zertifiziert.
Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 500 g.

Zutaten: Weißer Kichererbsen .

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: Die Weißen Kichererbsen sollten vor dem Kochen 12 Stunden eingeweicht werden. Sie eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Eintöpfen und Suppen.

Rezepte: Kichererbsen-Klöße. Dieses Rezept ist ideal, um schon Kleinkindern Hülsenfrüchte schmackhaft zu machen. Auch während der warmen Monate perfekt, um es bei einem Abendessen mit Freunden zu genießen.

Zutaten: Getrocknete Kichererbsen, Milch, Knoblauch, Petersilie, Eier, Semmelbrösel oder Kichererbsenmehl, Salz nach Geschmack, Backpulver, Extra Vergine Olivenöl.

Zubereitung: Die Kichererbsen über Nacht mit einer Prise Salz einweichen. Ausspülen und in kleinen Portionen mit etwas Milch in den Mixer zusammen mit etwas Knoblauch und Petersilie tun und zu einer glatten Creme pürieren. In kleinen Portionen pürieren, um den Motor des Mixers nicht zu überlasten, und die so entstandene Creme in eine Schüssel geben. Anschließend ein Ei pro 300 g Kichererbsen hinzufügen. Semmelbrösel oder Kichererbsenmehl (Kichererbsenmehl für "glutenfreie" Klöße und einer zarteren Masse), Salz nach Geschmack und etwas Backpulver hinzugeben. Die Semmelbrösel oder das Kichererbsenmehl, dienen dazu, den Teig zu verdicken, um ihn mit den Händen zu kleinen, abgeflachten.