



Link a [Sangioiannello](#)



Cicerchie di Aidone - 500 g

Le cicerchie di Aidone vengono prodotte dall'azienda agrituristica San Giovanniello di Carla La Placa, confezionati presso lo stabilimento C.DA CAMITRICE SNC Comune: PIAZZA ARMERINA Provincia: EN. Si tratta di un legume antico tipico del territorio della Provincia di Enna ed in particolar modo del territorio di Aidone. E' in via di estinzione poiché questa varietà nelle fasi di produzione richiede l'impiego di manodopera manuale. Dopo la raccolta vengono selezionate eliminando impurità, paglia e stoccate in magazzino. Successivamente confezionate in sacchetti 500 g in un laboratorio di confezionamento extra aziendale. Tutto il processo di produzione è certificato da Agricoltura Biologica.

Prodotto Bio.

Confezionamento: sacchetto da 500g.

Ingredienti: Cicerchie di Aidone. Provenienza materie prime: prodotti dall'azienda agricola Sangioiannello.

Modalità di utilizzo: le cicerchie vanno messe in ammollo per 12 ore prima della cottura. Sono ottime per la preparazione di zuppe e minestre.

Ricette: Zuppa di Cicerchie di Aidone.

Ingredienti per 4 persone : 300 g di cicerchie di Aidone, una patata di medie dimensioni, una cipolla, 5 pomodorini di pachino, mazzetto aromatico fresco di salvia e rosmarino, olio extravergine di oliva, sale q.b.

Preparazione: mettere in ammollo per 12 ore i legumi, dopodiché scolarli, sciacquarli e cucinarli in abbondante acqua. In cottura aggiungere la patata tagliata a piccoli dadini, i pomodorini tagliati in piccoli pezzi e la cipolla ridotta in fette sottilissime, aggiungere anche il mazzetto aromatico e far cucinare il tutto per circa 50 minuti. Quando i legumi saranno cotti regolare di sale la zuppa e condire con 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](#)



Gesses de Aidone - 500 g

Les gesses de Aidone sont produites 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. Il s'agit d'une légumineuse ancienne typique de la province d'Enna et en particulier du territoire d'Aidone. Cette variété est menacée de disparition, car sa culture nécessite un travail manuel très important. Après la récolte, les graines de gesse sont triées, nettoyées des impuretés et de la paille, conservées puis conditionnées dans des sacs au sein d'un laboratoire de conditionnement externe. L'ensemble du processus de fabrication est certifié biologique. Produit biologique.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : Gesses de Aidone.

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

Mode de consommation : faire tremper les gesses pendant 12 heures avant la cuisson. Elles sont idéales pour la préparation de soupes et de minestrone.

Recette : Soupe de gesses d'Aidone - ingrédients pour 4 personnes : 300 g de gesses de Aidone, une pomme de terre de taille moyenne, un oignon, 5 tomates cerises, bouquet d'aromates frais (sauge et romarin), huile d'olive extra vierge, sel. Préparation : Faire tremper les gesses pendant 12 heures, puis les égoutter, les rincer et les cuire dans beaucoup d'eau. Pendant la cuisson, ajouter la pomme de terre coupée en petits cubes, les tomates cerises coupées en petits morceaux et l'oignon réduit en fines tranches, ajouter le bouquet d'aromates et faire cuire pendant environ 50 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, assaisonner avec du sel et 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 [Sangioviannello](#)



Saat-Platterbsen aus Aidone - 500 g

Die Saat-Platterbsen aus Aidone 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.

Es handelt sich um eine alte Hülsenfrucht, die typisch für die Provinz Enna und insbesondere für das Gebiet von Aidone ist. Da diese Sorte in den Verarbeitungsphasen viel Handarbeit erfordert, ist sie vom Aussterben bedroht.

Nach der Ernte werden die Saat-Platterbsen sortiert, von Verunreinigungen und Stroh befreit, gelagert und dann in einer außerhalb liegenden Verpackungstätte in 500 g Beutel verpackt. Der gesamte Herstellungsprozess ist biologisch zertifiziert. Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 500 g.

Zutaten: Saat-Platterbsen.

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 Saat-Platterbsen sollten vor dem Kochen 12 Stunden eingeweicht werden. Eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen.

Rezepte: Saat-Platterbsen Suppe aus Aidone.

Zutaten: für vier Personen: 300 g Saat-Platterbsen aus Aidone, eine mittelgroße Kartoffel, eine Zwiebel, 5 Kirschtomaten, frischer Salbei- und Rosmarinstrauch, Extra Vergine Olivenöl, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Saat-Platterbsen 12 Stunden lang einweichen, danach abgießen, abspülen und in reichlich Wasser kochen. Beim Kochen die in kleine Würfel geschnittene Kartoffel, die in kleine Stücke geschnittenen Kirschtomaten und die in sehr dünne Scheiben geschnittene Zwiebel hinzugeben, das aromatische Bouquet hinzufügen und etwa 50 Minuten kochen lassen. Sobald die Saat-Platterbsen gekocht sind, die Suppe salzen und mit Extra Vergine Olivenöl verfeinern.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.