



LA LUMACA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

allevamento elicicolo
a ciclo naturale

gastronomia

chioccioline



catalogo

*Abbiamo
fatto
della
qualità
il nostro
primo
obiettivo*

L'allevamento sorge sulle colline moreniche del Friuli-Venezia Giulia, nel comune di Colloredo di Monte Albano, in provincia di Udine. Fin da subito l'azienda CheLumaca! ha voluto puntare su un prodotto di qualità e per questo ha deciso di utilizzare il metodo di allevamento definito a ciclo naturale completo, studiato e promosso dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura e dall'Associazione Nazionale Elicicoltori, di cui è socia. Nel 2014 all'azienda CheLumaca! è stato conferito il premio LUMACA d'ORO dall'Associazione Nazionale Elicicoltori. Dal 2015 presso l'allevamento si tengono periodicamente le giornate informative in collaborazione con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura.

Il marchio **CHIOCCIOLA METODO CHERASCO**, di cui l'azienda CheLumaca! vanta la fruizione, è rilasciato dall'Associazione Nazionale Elicicoltori. Questo simbolo identifica un prodotto di allevamento a ciclo naturale completo, dove gli animali sono alimentati con soli vegetali senza l'utilizzo di mangimi. I molluschi sono raccolti e confezionati secondo un calibro specifico in maniera tale da favorire una cottura più omogenea. Inoltre, durante la fase di spurgatura, la chiocciola ha perduto tutta l'umidità, dando quindi una resa in cucina più elevata.



Il marchio **IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA** distingue e valorizza le imprese agroalimentari che si impegnano nella **SOSTENIBILITÀ** ambientale, economica e sociale in Friuli Venezia Giulia.

Viene conferito dal cluster agroalimentare del FVG a chi ha saputo evolvere la propria produzione per preservare il patrimonio ambientale per le prossime generazioni, contribuendo alla gestione del territorio; a chi ridistribuisce il valore economico lungo la filiera FVG; a chi rispetta i suoi dipendenti, i collaboratori e la comunità che lo circonda.



fresco



CHIOCCIOLE VIVE HELIX ASPERSA MAXIMA SU ORDINAZIONE

La raccolta soltanto di soggetti adulti, in condizioni climatiche ottimali conferisce al prodotto fresco una qualità unica. Inoltre prima di essere commercializzate vengono spurgate per 10 giorni, selezionate in base alla pezzatura e confezionate in comode retine che ne garantiscono la vitalità.



CHIOCCIOLE VIVE HELIX ASPERSA MAXIMA CONFEZIONAMENTO SU ORDINAZIONE

Prodotto fresco, spurgato, pronto per essere lavato e bollito

Shelf life: 60 giorni dal confezionamento

Confezioni: da 500 g a 5000 g



A top-down view of various fresh vegetables scattered on a light-colored, weathered wooden surface. The vegetables include whole and sliced cucumbers, yellow corn cobs, green leafy lettuce, green chili peppers, and white root vegetables with fibrous roots. The word "conservato" is printed in a bold, black, serif font in the center of the image.

conservato



POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE PEZZATURA GRANDE

Polpa di chiocciola di prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta

Shelf life: 48 mesi
Peso netto: 850 g
Peso sgocciolato: 450 g

POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE PEZZATURA MEDIA

Polpa di chiocciola di prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta

Shelf life: 48 mesi
Peso netto: 850 g
Peso sgocciolato: 450 g



POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE

Polpa di chiocciola di prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta

Shelf life: 48 mesi
Peso netto: 280 g
Peso sgocciolato: 170 g





CHIOCCHIOLE ALL'ITALIANA

Polpa di chiocciola di prima scelta . Polpa di pomodoro e pesto. Piatto pronto da scaldare

Shelf llife: 48 mesi

Perso netto: 280 g

CHIOCCHIOLE IN UMIDO

Polpa di chiocciola di prima scelta cucinata con verdure fresche. Piatto pronto da scaldare

Shelf llife: 48 mesi

Perso netto: 280 g



CHIOCCHIOLE AL CURRY

Polpa di chiocciola di prima scelta insaporita con il curry.. Piatto pronto da scaldare

Shelf llife: 48 mesi

Perso netto: 280 g





CHIOCCHIOLE ALLA DIAVOLO

Polpa di chiocciola di prima scelta polpa di pomodoro, aglio e peperoncino. Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g

CHIOCCHIOLE ALLA BOSCAIOLA

Polpa di chiocciola di prima scelta preparata con funghi porcini. Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g



CHIOCCHIOLE AI PORRI

Polpa di chiocciola di prima scelta cucinata con i porri Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g





CHIOCCIOLE SPECK E SPINACI

Polpa di chiocciola di prima scelta cucinata con speck e spinaci. Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g

RAGÙ DI CHIOCCIOLE

Pronto per condire primi piatti.

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g



PATÈ DI CHIOCCIOLE

Prodotto da spalmare, ideale per aperitivi e antipasti

Shelf life: 48 mesi

Peso netto: 280 g





CHIOCCIOLE TRIFOLATE

Polpa di chiocciola di prima scelta insaporita in padella con aglio e prezzemolo. Piatto pronto da scaldare

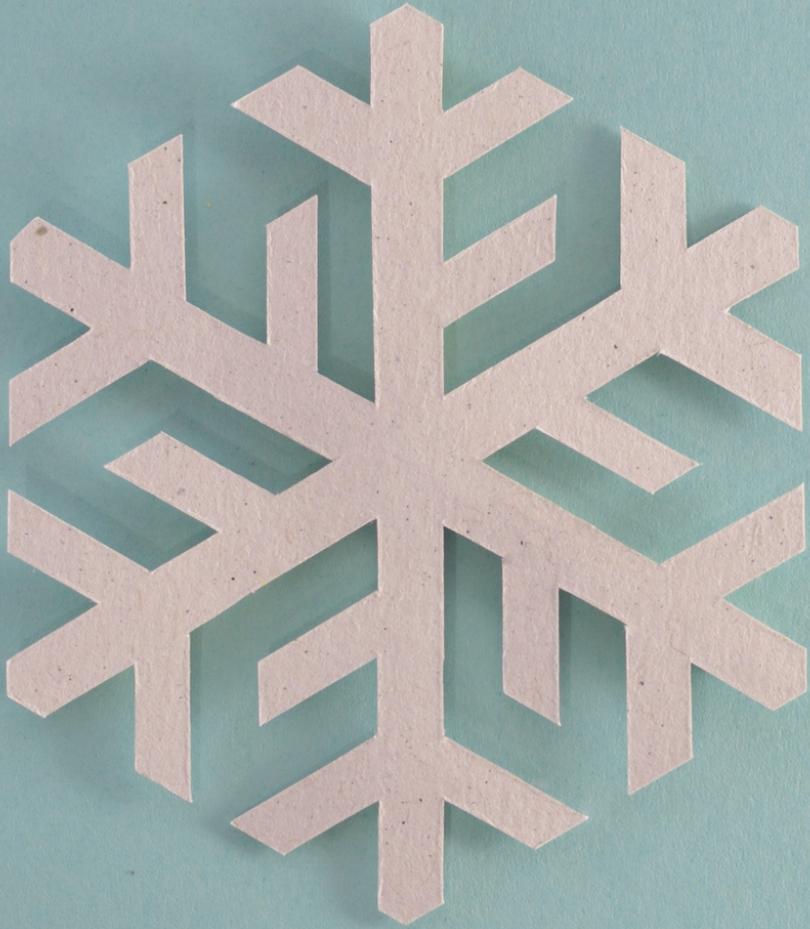
Shelf life: 48 mesi
Perso netto: 280 g

CHIOCCIOLE MEDITERRANEE IN SALSA CON GUSCIO

Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 48 mesi
Perso netto: 500 g





surgelato



POLPA DI CHIOCCIOLE EXTRA

Polpa di chiocciola di prima scelta
Prodotto surgelato

Shelf life: 24 mesi
Peso netto: 1000 g



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Nutri medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	430 kcal
	1777 kJ
Grassi	43 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	6,2 g
di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	1 g
Proteine	6,3 g
Sale	0,1 g

Prodotto nello stabilimento di Chiocciola (CA), C.so Einaudi
Chiocciola
Sede legale: Via Majano, 11
33110 Colloredo di M. A. (UD)
Tel. +39 328 2461053
www.chiocciola.com



0 509554 010288
Mantenere conservati, congelati
Società: Nella Appena Italiana
Prodotti in Italia

LA LUMACA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

48 CHIOCCIOLE ALLA BORGOGNA

LUMACHE HELIX - CARNE DI PRIMA SCELTA
PREPARETE SECONDO LA RICETTA
PRODOTTO SURGELATO

LUMACHERIA ITALIANA
— CHERASCO —

Prodotto e surgelato: 20/01/2021
Data di confezione: 10/02/2021
Peso Netto 600g e
Da consumarsi preferibilmente entro il: 20/01/2023

INGREDIENTI: carne di lumaca con salsiccia (27%), burro margarina vegetale (20%) e grasso di aglio (10%), 20% olio di palma, grasso e sale in proporzioni variabili per la preparazione. Ingredienti aggiuntivi: pangrattato di tipo "00" (farina di grano tenero tipo "00"), aceto, olio di girasole, sale, zucchero, vino bianco, prezzemolo, cipolla, latte, parmigiano, aglio, basilico, peperoncino.
Consiglio di preparazione: scaldare in forno a 180°C per 7-10 minuti in contenitori di alluminio o panna di ceramica fino a quando il ripieno si fonde. Invaschi di ceramica e consumo del prodotto: conservare a +18°C in congelatore. Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.

POLPA DI CHIOCCIOLE EXTRA

Piatto pronto solo da informare nella tradizionale ricetta francese.

Prodotto surgelato

Shelf life: 24 mesi

Peso netto: 600 g



CheLumaca!

**allevamento elicicolo
a ciclo naturale completo**

Via Ermes di Colloredo, 3
33010 Colloredo di Montre Albano(UD)

www.chelumaca.com