



— Colloredo di Monte Albano —
(Udine)

Allevamento elicicolo

Rivenditore ufficiale prodotti a base di chioccioline

Catalogo prodotti gastronomici





Abbiamo fatto della qualità il nostro primo obiettivo

Alimenti	Acqua %	Proteine %	Grasso %	Calorie per 100 g
Carne di manzo	62,8	18,8	15,4	214
Carne di pollo	68,7	19,1	11,0	175
Uovo	73,9	13,0	11,1	156
Sogliola	81,5	15,9	2,6	82
Chiocciola	84,9	13,4	1,2	67



CheLumaca!



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**.



Inoltre, per garantire anche la **qualità** dei prodotti lavorati, CheLumaca! si appoggia alla più antica azienda italiana del settore, **LUMACHERIA ITALIANA**, con sede a Cherasco (Cuneo), capitale internazionale della lumaca. CheLumaca! ha l'esclusiva del marchio LUMACHERIA ITALIANA per il Friuli-Venezia Giulia





Premio Lumaca d'oro 2014

Nel 2014, in occasione del 43° Incontro Internazionale di Elicoltura che si tiene ogni anno a Cherasco (Cuneo), all'azienda CheLumaca! è stato conferito il premio Lumaca d'oro come migliore azienda nazionale del settore.



Colloredo di Monte Albano - Città delle Chiocciole -



Nel 2015 Colloredo di Monte Albano è entrato a far parte della libera associazione Città delle Chiocciole, che raggruppa tutte le località italiane che hanno fatto della lumaca un punto di forza per la gastronomia ed il turismo. Il conferimento è avvenuto in occasione del 44° Incontro Internazionale di Elicoltura.



Chioccioline vive (solo su ordinazione)

La raccolta soltanto di **soggetti adulti**, in condizioni climatiche ottimali conferiscono 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.



Chioccioline vive di taglia media*

Prodotto fresco, già spurgato, pronto per essere lavato e bollito.

100-120 soggetti per kg

Chioccioline vive di taglia grande*

Prodotto fresco, già spurgato, pronto per essere lavato e bollito

90-110 soggetti per kg



* per grandi quantitativi è necessaria la prenotazione



Chioccioline surgelate

Prodotti surgelati di qualità.



Carne di Chiocciola 1° qualità calibrate, a carne bianca*

Da lessare per 45 minuti circa

Confezione da.....1000 gr



Carne di Chiocciola 2° qualità*

Da lessare per 45 minuti circa

Confezione da.....1000 gr



48 Chioccioline alla borgogna*

Solo da scaldare in forno per 10 minuti

Confezione da.....800 gr



* per grandi quantitativi è necessaria la prenotazione



Chioccioline al naturale

Polpa di chiocciola già pulita e lessata, ideale per tutte le preparazioni gastronomiche



Carne di chiocciola al naturale

Confezione in barattolo da.....850 gr

Confezione in vetro da.....280gr



Chioccioline con il guscio al naturale

Confezione in barattolo da.....870 gr



Piatti pronti

Chioccioline già condite secondo le ricette più conosciute,
con prodotti di prima qualità



Chioccioline in umido

Confezione in vetro da.....280 gr



Chioccioline al curry

Confezione in vetro da.....280 gr



Chioccioline ai porri

Confezione in vetro da.....280 gr



Chioccioline trifolate

Confezione in vetro da.....280 gr



Piatti pronti

Chioccioline già condite secondo le ricette più conosciute,
con prodotti di prima qualità



Chioccioline alla boscaiola

Confezione in vetro da.....**280 gr**



Chioccioline all'italiana

Condite con il pesto

Confezione in vetro da.....**280 gr**



Chioccioline alla diavola

Confezione in vetro da.....**280 gr**



Chioccioline speck e spinaci

Confezione in vetro da.....**280 gr**



Piatti pronti

Chioccioline già condite secondo le ricette più conosciute,
con prodotti di prima qualità



Chioccioline in salsa mediterranea

Chioccioline con il guscio

Confezione in vetro da.....500 gr



Ragù di chiocciola

Confezione in vetro da.....170 gr



Chioccioline alla diavola

Confezione in vetro da.....280 gr



Dove trovarci

Presso il nostro spaccio CheLumaca!, in pieno centro storico a Colloredo di Monte Albano (Udine), proprio di fronte al possente castello.

Spaccio: Via Ermes di Colloredo, 3
33010 Colloredo di M. A. (Ud)
Aperto dal giovedì al sabato
Mattina 9.00-12.30
Pomeriggio 15.30-19.00

Eventuali modifiche di orario sono riportate sul nostro sito internet



Si effettuano spedizioni in tutta Italia, con consegna in 24-48 ore.



Chelumaca!

**ALLEVAMENTO ELICICOLO
A CICLO NATURALE COMPLETO**



**Colloredo di Monte Albano UDINE
Città delle Chiocciole**

Dott.ssa **Consuelo Bravin**

Cell: +39 334 3838130

Dott. **Matteo Venuti**

Cell: +39 328 2481053

www.chelumaca.com

chelumaca@yahoo.com

Spaccio: Via Ermes di Colloredo, 3
33010 Colloredo di Monte Albano (Ud)

Allevamento: Via Ols-Fraz.Lauzzana
Colloredo di Monte Albano (Ud)



Sede legale: Via Majano, 11 33010 – Colloredo di Monte Albano (UD)

P.IVA: 02725220301