



LA LUMACA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

allevamento elicicolo  
a ciclo naturale

gastronomia

chioccioline



catalogo

*Abbiamo  
fatto  
della  
qualità  
il nostro  
primo  
obiettivo*



L'allevamento si svolge 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 **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, ears of yellow corn, 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**

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

Shelf life: 36 mesi

Peso netto: 960 g

Peso sgocciolato: 580 g

## **POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE**

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

Shelf life: 36 mesi

Peso netto: 280 g

Peso sgocciolato: 170 g







## CHIOCCIOLE IN VERDE

Polpa di chiocciola di prima scelta . Ricetta tradizionale, chiocciolate con olio aglio e prezzemolo. Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 36 mesi

Perso netto: 280 g

## CHIOCCIOLE ALLA COLLOREDO

Polpa di chiocciola di prima scelta cucinata con pomodoro e salsiccia. Piatto pronto da scaldare

Shelf life: 36 mesi

Perso netto: 310 g





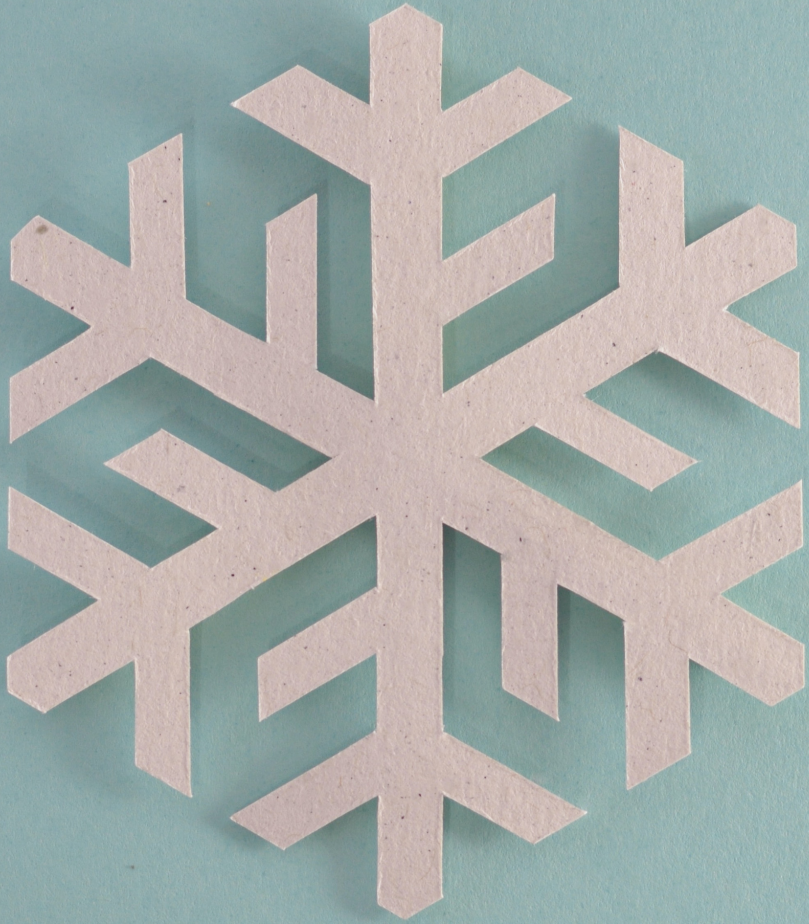
## **RAGÙ DI CHIOCCIOLA**

Polpa di chiocciola di prima scelta tagliuzzata e cucinata con pomodoro e pancetta affumicata. Piatto pronto da scaldare e da unire alla pasta. Ideale anche per crocini.

Shelf life: 36 mesi

Peso netto: 180 g





**surgelato**









## **CHIOCCIOLE ALLA BOURGUIGNONNE**

Piatto pronto solo da informare nella tradizionale ricetta francese.

Prodotto surgelato

Shelf life: 4 mesi

Confezione da 48 e 24 pezzi



**LA LUMACA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

# **CheLumaca!**

**allevamento elicicolo  
a ciclo naturale completo**

Via San Rocco, 21

33010 Colloredo di Montre Albano(UD)

**[www.chelumaca.com](http://www.chelumaca.com)**