



PIATTI PRONTI



Prodotto

Descrizione



Euro 25

CHIOCCIOLE AL NATURALE – POLPA PRECOTTA 480 G

La bontà autentica delle nostre chioccioline, ora in un nuovo formato da 480 g.

La polpa di chiocciolina, già precotta al naturale, conserva tutto il gusto genuino e la versatilità che la rendono protagonista di tante ricette tradizionali e creative.

Pratica e pronta all'uso, è ideale per:

- sughi e condimenti per la pasta
- insalate sfiziose
- antipasti e finger food
- piatti principali della cucina gourmet

Con questo nuovo formato porti in tavola la stessa qualità artigianale e la stessa ricetta apprezzata, con la comodità di una confezione studiata per ogni esigenza.

INGREDIENTI: CHIOCCIOLE HELIX ASPERSA MAXIMA SGUSCIATE (60.5%), ACQUA, SALE.



Euro 15.50

CHIOCCIOLE IN VERDE – 280G

Un piatto gourmet già pronto, realizzato con Carne di Lumaca Helix Aspersa (68,6%) e condito con una selezione di oli pregiati — olio di semi di girasole e olio extravergine d'oliva — per esaltarne il sapore delicato e la consistenza morbida. Il tutto viene completato da prezzemolo fresco, aglio e un pizzico di sale, per un gusto equilibrato e autentico.

Ideale per chi desidera un'esperienza culinaria raffinata senza rinunciare alla praticità: basta scaldare e servire.

INGREDIENTI: CARNE DI LUMACA* HELIX ASPERSA (68,6%), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE, *CONTIENE MOLLUSCHI: LA LUMACA È UN MOLLUSCO



Euro 16

CHIOCCIOLE ALLA COLLOREDO – 310G

Preparazione gastronomica pronta all'uso realizzata con carne di lumaca Helix Aspersa Maxima (43,6%), accuratamente selezionata e cucinata secondo tradizione. La ricetta è arricchita da pomodoro e salsiccia di suino (14,2%), insaporita con spezie naturali, cipolla e carota, e completata con olio extra vergine di oliva per un gusto equilibrato e avvolgente.

Un piatto dal sapore autentico e rustico, ideale come secondo piatto o come base per ricette gourmet, pronto da riscaldare e servire.

INGREDIENTI: CARNE DI LUMACA* HELIX ASPERSA MAXIMA (43,6%), POMODORO, SALSICCIA (14,2%) CARNI DI SUINO, SALE, SPEZIE IN PROPORZIONE VARIABILE, FIBRA DI PISELLO, ANTIOSSIDANTI E301, E302, DESTROSI, AROMI), CIPOLLA, CAROTA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SEDANO, SALE.



Euro 14.50

COLPO DI GUSTO – 310G

Preparazione gastronomica pronta all'uso realizzata con carne di lumaca Helix Aspersa Maxima tagliuzzata (43,6%), accuratamente selezionata e lavorata per garantire una consistenza tenera e uniforme. La ricetta è arricchita da pomodoro e salsiccia di suino (14,2%), insaporita con spezie naturali, cipolla e carota, e completata con olio extra vergine di oliva per un gusto equilibrato e avvolgente. Un piatto dal sapore autentico e rustico, ideale come secondo piatto o come base per preparazioni gastronomiche, pronto da riscaldare e servire.

INGREDIENTI: CARNE DI LUMACA* HELIX ASPERSA MAXIMA (43,6%), POMODORO, SALSICCIA (14,2%) CARNI DI SUINO, SALE, SPEZIE IN PROPORZIONE VARIABILE, FIBRA DI PISELLO, ANTIOSSIDANTI E301, E302, DESTROSI, AROMI), CIPOLLA, CAROTA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SEDANO, SALE.



PIATTI PRONTI



Chioccioline
di Colloredo

Prodotto

Descrizione



Euro 10

RAGÙ DI CHIOCCIOLE - 210G

Preparazione gastronomica pronta a base di carne di lumaca Helix Aspersa Maxima (51%), cucinata lentamente per esaltarne sapore e morbidezza. Il ragù è realizzato con pomodoro e pancetta affumicata di suino (13%), che conferisce alla ricetta una nota intensa e avvolgente, bilanciata da cipolla, carota e sedano. L'aggiunta di olio extra vergine di oliva completa il piatto, regalando armonia e rotondità al gusto.

Ideale come condimento per primi piatti o come base per preparazioni tradizionali e gourmet.

INGREDIENTI: CARNE DI LUMACA* HELIX ASPERSA MAXIMA (51%), POMODORO, PANCETTA AFFUMICATA (13%) (CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE, AROMI, SACCAROSIO, DESTROSIO, ANTIOSSIDANTE E300, CONSERVANTE E252), CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE *CONTIENE MOLLUSCHI: LA LUMACA È UN MOLLUSCO.



Euro 0.5/cad

GUSCI

Gusci di chiocciola accuratamente selezionati e puliti, ideali per preparazioni gastronomiche di qualità e per dare forma a ricette creative e fantasiose. Grazie alla loro struttura naturale, sono perfetti per essere farciti, gratinati o utilizzati come raffinato contenitore per mousse, burri aromatizzati, salse e ripieni gourmet.

Un prodotto pensato per ristorazione, catering e appassionati di cucina, che desiderano valorizzare la chiocciola in chiave tradizionale o contemporanea, lasciando spazio all'estro e alla creatività dello chef. Ideali per:

- Chioccioline alla bourguignonne
- Preparazioni al forno e gratinate
- Presentazioni scenografiche
- Sperimentazioni gastronomiche e finger food



Euro 12/kg

CHIOCCIOLE FRESCHE




Chioccioline fresche selezionate, disponibili in confezioni da 1 a 5 kg e multipli su richiesta.

Su richiesta vengono fornite già spurgate, pronte da cucinare, per garantire praticità e massima qualità in cucina.

Prodotto ideale per ristorazione, gastronomia e cucina domestica, perfetto per preparazioni tradizionali o ricette creative.

Acquistare è facilissimo!

Scegli il modo che preferisci:

-  Vieni a trovarci nel nostro **spaccio agricolo**
-  Scrivici una mail a **chelumaca@yahoo.com**
-  Mandaci un messaggio **WhatsApp** al 334 3838130
- indicando i prodotti che ti interessano

Ti ricontatteremo in breve tempo con un preventivo personalizzato, senza impegno.

Se decidi di acquistare via mail o WhatsApp, ti invieremo un link sicuro per il pagamento con carta.

In alternativa, puoi scegliere di pagare con bonifico bancario o tramite PayPal: abbiamo tutte le soluzioni per rendere l'acquisto semplice e comodo.

👉 Oppure acquista direttamente online visitando il sito di Bottega del Friuli.