



# PIATTI PRONTI



## Prodotto

## Descrizione



Euro 25

### CHIOCCIOLE AL NATURALE - POLPA PRECOTTA 480 G

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

La polpa di chioccia, 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, SALSICIA (14,2%) CARNI DI SUINO, SALE, SPEZIE IN PROPORZIONE VARIABILE, FIBRA DI PISELLO, ANTISSIDANTI E301, E302, DESTROSIO, AROMI), CIPOLLA, CAROTÀ, 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, SALSICIA (14,2%) CARNI DI SUINO, SALE, SPEZIE IN PROPORZIONE VARIABILE, FIBRA DI PISELLO, ANTISSIDANTI E301, E302, DESTROSIO, AROMI), CIPOLLA, CAROTÀ, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SEDANO, SALE.



# PIATTI PRONTI



Prodotto	Descrizione
	<b>RAGU' DI CHIOCCIOLE - 210G</b> 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.
Euro 10	<b>INGREDIENTI:</b> CARNE DI LUMACA* HELIX ASPERSA MAXIMA (51%), POMODORO, PANCETTA AFFUMICATA (13%) (CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE, AROMI, SACCAROSIO, DESTROSIO, ANTISSIDANTE E300, CONSERVANTE E252), CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE *CONTIENE MOLLUSCHI: LA LUMACA È UN MOLLUSCO.
	<b>GUSCI</b> Gusci di chioccia 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 chioccia in chiave tradizionale o contemporanea, lasciando spazio all'estro e alla creatività dello chef. Ideal per: - Chiocciole alla bourguignonne - Preparazioni al forno e gratinate - Presentazioni scenografiche - Sperimentazioni gastronomiche e finger food
	<b>CHIOCCIOLE FRESCHE</b> Chiocciole fresche selezionate, disponibili in confezioni da 1 a 5 kg e multipli su richiesta. Su richiesta vengono fornite già spurate, 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.
Euro 0.5/cad	
Euro 12/kg	

## 🛒 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.