LUMARoè

CHIOCCIOLE DEL ROERO

www.lumaroe.it

Il Nostro Pensiero

Il nostro lavoro quotidiano nei campi porta con se autenticità e passione attraverso un preciso atteggiamento nei confronti della natura.
Riproduciamo le condizioni ottimali per le chiocciole, caparbi e pazienti aspettiamo rispettando il susseguirsi delle stagioni e le dure leggi della terra, affinchè il ciclo biologico sia perfettamente completato.
La lumaca è una materia prima che assorbe la personalità del suo territorio: pura, forte e inesorabile LumaRoè.

Vieni a visitare
il nostro allevamento!

Helix Aspersa

COMPOSIZIONE CHIOCCIOLA:

- 83% acqua ed altre sostanze
- 13% proteine
- 2% lipidi
- 2% sali

PROPRIETÀ IN CUCINA:
alimento leggero e facilmente digeribile

CONSUMO:
dalla data di confezionamento si conservano:
vivo fino a 60 giorni, piatti pronti fino 48 mesi.

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO:
mercato alimentare, cosmesi e benessere.

ZONA DI ALLEVAMENTO
Canale, Cuneo, Piemonte

TERRENO
Misto; giusto equilibrio tra sabbia, limo e argilla

SUPERFICIE
9500 Mq

RACCOLTA
MANUALE terminata l'operazione di bordatura

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
All'aperto

TIPO DI ALLEVAMENTO
Ciclo biologico completo secondo le linee guida dell'Istituto Internazionale di elicicoltura di Cherasco

METODO DI ALLEVAMENTO
Recinti di riproduzione e recinti di ingrasso

ALIMENTAZIONE
Ravizzone (cavolo cavaliere), bietola da taglio, cicoria spadona, lattuga sativa, girasole, trifoglio nano

SPURGAMENTO
Effettuato in loco, durata 8/10 giorni

Chiocciola
Metodo Cherasco

L'Italia è il primo paese al mondo per la produzione in allevamento della chiocciola da gastronomia helix. L'elicicoltura (allevamento a ciclo naturale completo) è un'attività ormai diffusa in tutte le regioni ed è in grado di offrire ai consumatori, durante tutto l'anno più specie di chiocciole helix, calibrate, selezionate e perfettamente spurgate.
La chiocciola metodo cherasco è in gran lunga migliore di quella raccolta in natura perchè durante i trattamenti specifici di stabulazione e spurgatura ha perduto l'umidità: di conseguenza presenta la resa in cucina più alta. La chiocciola metodo cherasco è garanzia di sanità ed igiene, in quanto si è nutrita esclusivamente di vegetali selezionati ed è stata mantenuta, nei recinti, in condizioni igienico-ambientali controllate.
La chiocciola metodo cherasco è raccolta e confezionata secondo un calibro specifico: la sua cottura è quindi più omogenea e più facile e le carni sono tenere e fragranti, perché, a confronto del ciclo in natura, i tempi di crescita sono più veloci.

Chiocciola
Metodo Cherasco

Il marchio d'origine per le chiocciole metodo cherasco certifica la produzione degli elicicoltori che allevano con sistema a ciclo naturale completo, con alimentazione esclusivamente vegetale. Viene assegnato soltanto alle produzioni controllate direttamente dall'Istituto Internazionale di elicicoltura di cherasco e gestite secondo la filiera controllata.

I Nostri Prodotti

LUMARoè

Crediamo nella scelta del "mangiare bene" e vogliamo contribuire offrendo ai consumatori sapori autentici e genuini.

LUMARoè

Fresco vivo

HELIX ASPERSA MAXIMA
Chiocciole pulite e spurgate prodotte
in allevamenti a ciclo naturale completo
Shelf life: 60 giorni
1000 g – cartoni da 12 confezioni
5000 g – cartoni da 2 confezioni

HELIX ASPERSA MULLER
Chiocciole pulite e spurgate prodotte
in allevamenti a ciclo naturale completo
Shelf life: 60 giorni
1000 g – cartoni da 12 confezioni
5000 g – cartoni da 2 confezioni

Confezioni al naturale

LUMARoè

POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE
HELIX ASPERSA MAXIMA PEZZATURA GRANDE
Polpa di chiocciole prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta
Shelf life: 48 mesi
850 g peso netto – peso sgocciolato 450 g
cartoni da 12 confezioni.

POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE
HELIX ASPERSA ASPERSA PEZZATURA MEDIA
Polpa di chiocciole prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta
Shelf life: 48 mesi
850 g peso netto – peso sgocciolato 450 g
cartoni da 12 confezioni.

POLPA DI CHIOCCIOLE AL NATURALE
Polpa di chiocciole di prima scelta lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta
Shelf life: 48 mesi
280 g peso netto – peso sgocciolato 170 g
cartoni da 12 confezioni

LUMARoè

Piatti pronti

La tavola deve essere celebrata vivendo l'esperienza e la gioia di assaporare cose buone, gusti unici e coinvolgenti.

www.lumaroe.it

CHIOCCIOLE TRIFOLATE
Polpa di chiocciole di prima scelta insaporita in padella con aglio e prezzemolo.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

CHIOCCIOLE AL SUGO DI CAMPAGNA
Polpa di chiocciole di prima scelta cucinata con verdure fresche.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

Piatti pronti

LUMARoè

CHIOCCIOLE SPECK E SPINACI
Polpa di chiocciole di prima scelta cucinata con speck e spinaci.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

CHIOCCIOLE ALLA DIAVOLA
Polpa di chiocciole di prima scelta, polpa di pomodoro, aglio e peperoncino.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

CHIOCCHIOLE AI PORRI
Polpa di chiocciole di prima scelta cucinata con i porri.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

LUMARoè

Piatti pronti

CHIOCCIOLE ALL' ITALIANA
Polpa di chiocciole di prima scelta,
polpa di pomodoro e pesto.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

CHIOCCIOLE AL CURRY
Polpa di chiocciole di prima scelta
insaporita con il curry.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

CHIOCCIOLE ALLA BOSCAIOLA
Polpa di chiocciole di prima scelta
preparata con funghi porcini.
Piatto pronto da scaldare
Shelf life: 48 mesi
280 g - cartoni da 12 confezioni

LUMARoè

Il tocco esotico del curry, il pomodoro italiano, il peperoncino mediterraneo per valorizzare la migliore polpa di chiocciola.

PATÈ DI CHIOCCIOLA
Prodotto da spalmare,
ideale per aperitivi e antipasti.
Shelf life: 48 mesi
170 g - cartoni da 12 confezioni

RAGÙ DI CHIOCCIOLA
Pronto per condire primi piatti.
Shelf life: 48 mesi
170 g - cartoni da 12 confezioni

www.lumaroe.it

Grafica realizzata da: visionegrafica.com

LUMARoè

di Costantino Antonio

Via Case Sparse Crua 8
12043 Canale - Cuneo - Italia

P.iva: 03679380042

Email: info@lumaroe.it
Tel +39 334 1418107

www.lumaroe.it