



**AZIENDA AGRICOLA "2M"**  
DI TORTI MAURA  
**HELIX ASPERSA MAXIMA**  
SELEZIONATE E PRONTE PER LA GASTRONOMIA  
PROVENIENTI DA "PASCOLO NATURALE"  
IMPIANTI: Via Oliva (zona S. Anna) Cilavegna

**CHIOCCIOLE "HELIX ASPERSA MAXIMA"**  
**VIVE - ASCIUTTE - SPURGATE**  
**PRONTE PER LA GASTRONOMIA**  
Conformi a tutte le Leggi Vigenti sui  
**Molluschi (UE 852/53 del 2004)**

L'Azienda Agricola "2M" leader nel settore dell'elicicoltura produce, oltre a cereali su un appezzamento di 36 Ha., *Chioccioline gastronomiche* da pascolo naturale, esclusivamente della migliore qualità Helix Aspersa Maxima allevate a ciclo biologico completo su un'area di 20.000m<sup>2</sup> coltivata con colture orticole che costituiscono sia l'alimento che il loro habitat di crescita, integrate da una miscela di cereali macinati, *Non Geneticamente Modificati*.

Questa specie di chioccioline, molto apprezzate in tutta l'area Mediterranea, possiede le caratteristiche organolettiche e di qualità sotto elencate, che vengono particolarmente esaltate attraverso l'eccellenza del nostro prodotto ottenuta attraverso scrupolose procedure igieniche di allevamento:

**Caratteristiche del prodotto:**

- *Purezza della razza Helix Aspersa Maxima (carni chiare)*
- *Certificazione di Garanzia dell'origine, luogo e data di nascita, luogo e nome dell'allevamento*
- *Salubrità dei molluschi (sono forniti Spurgati e Asciutti e Ibernati, tramite un preventivo trattamento naturale e l'applicazione del metodo HACCP di cui l'Azienda possiede la Certificazione).*
- *Conformità al DLgs. n°178/02 sulla Rintracciabilità del prodotto e la sicurezza della Filiera.*
- *Conformità al Regolamento CEE 2073/05 (analisi Chimiche e Microbiologiche degli alimenti).*
- *Conformità al Reg. UE 1169/2011. (Etichettatura)*
- *Analisi di potabilizzazione dell'acqua utilizzata nell'allevamento, conforme al DLgs. n°31/01*
- *Selezione accurata del 100% a mano per garantire la fornitura di animali **totalmente vivi e sani**.*
- *Controllo costante del prodotto tramite analisi microbiologiche e di contaminazioni inquinanti.*
- *Omogeneità della pezzatura (chioccioline asciutte da 16g. ÷ 18g., equivalenti al calibro n°6)*
- *Tenerenza delle carni (tempi brevi di cottura, Max. 40 minuti).*
- *Possibilità di **utilizzare sia il guscio che l'epatopancreas (fegato)** per la preparazione delle ricette.*
- *Alimentazione a base di colture vegetali e cereali certificati Non OGM per preservare la qualità.*
- *Disponibilità del prodotto durante **tutto l'anno**.*
- *Istruzioni per la conservazione delle chioccioline vive e tempi massimi di sopravvivenza.*
- *Istruzioni per una corretta e rapida preparazione gastronomica dei molluschi, e relative ricette.*
- *Idoneità e rintracciabilità degli imballi primari e secondari.*

**PRODOTTO "VIVO"**

- Ⓢ CATEGORIA Merceologica/Conservaz.: pesce fresco +3°C ÷ +6°C - SHELF LIFE: 21 giorni
- Ⓢ GUSCI: UTILIZZABILI
- Ⓢ EPATO-PANCREAS: UTILIZZABILE per la preparazione del PATE' di FEGATO
- Ⓢ CONSEGNA: Entro 24 ore dal preordine di 1 settimana, durante tutto l'anno.
- Ⓢ CONFEZIONI: in retine di plastica alimentare (1-2-3-4-5 Kg.) conforme alle Norme sui Polimeri, corredate di biglietto conforme alla Legge UE 1189/2011, composto di 8 pagine esplicative per una corretta e rapida preparazione dei molluschi con relative ricette.

La nostra pagina Web: [www.AziendaAgricola2M.eu](http://www.AziendaAgricola2M.eu)

DOM. FISC.: Via Ceresio 3/B - 27029 Vigevano (PV) - tel: 0381.311626 – fax.:0381325707

-----  
LUOGO CONS. DOC. FISC.: COLDIRETTI Vigevano  
P.IVA 01354790188 - COD.FISC. TRT MCR 66S44L872L - REG.IMPR. PV.1997.83826  
**MARCHIO REGISTRATO**