

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO: HELIX ASPERSA MÜLLER**

**Linea: Snailicious B2B – Selezione Gourmet**

| PARAMETRO                      | DESCRIZIONE E SPECIFICHE                                |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Specie                         | Helix Aspersa Müller (Lumaca di terra)                  |
| Varietà                        | Selezione Premium per Alta Ristorazione                 |
| Stato del Prodotto             | Vivo, asciutto e opercolato (stato di letargo naturale) |
| Origine                        | Allevamenti selezionati nel Centro/Sud Italia           |
| Trattamento                    | Spurgatura naturale garantita per 15 giorni             |
| Calibro                        | Omogeneo, guscio bordato e resistente                   |
| Caratteristiche Organolettiche | Carni sode, sapore delicato, tipico del metodo naturale |
| Sicurezza Alimentare           | Lotto tracciato a norma HACCP                           |
| Packaging                      | Retine professionali traspiranti (unità da 5kg)         |
| Garanzia                       | Sigillo di sicurezza Snailicious su ogni singola unità  |

**NOTE LOGISTICHE E CONSERVAZIONE**

- Conservazione:** Mantenere in luogo fresco e aerato (temperatura consigliata tra **4°C e 10°C**). Non chiudere in contenitori ermetici.
- Resa in Cucina:** Il prodotto è già spurgato e pronto per la lavorazione. L'opercolatura garantisce la massima freschezza della carne.
- Logistica Stress-Zero:** Distribuzione ottimizzata per garantire tempi rapidi di consegna nel Mezzogiorno, preservando la vitalità del prodotto.