



Jolanda de Colò

Jolanda de Colò viene fondata nel 1976 da Alana De Colò, partendo da un piccolo allevamento di oche e producendo fois gras e carni d'oca.

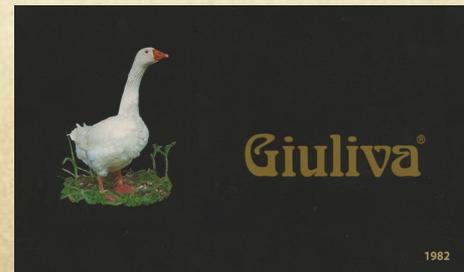


1976 LE PRIME OCHE LE ABBIAMO LAVORATE COSÌ



La storia dell'azienda Jolanda De Colò nasce nel 1976, quando la signora Alana, per passione, ridiede vita ad una antica e abbandonata attività contadina friulana: l'allevamento di oche da fegato e le successive trasformazioni del fegato e delle carni.

Poi, la passione si è allargata a tutta la famiglia. Alana con il marito Antonello, il figlio Bruno e tutti i collaboratori, hanno nel tempo costruito un'azienda capace di offrire sul mercato una ampia gamma di produzioni alimentari e specialità enogastronomiche di assoluta qualità e eccellenza.



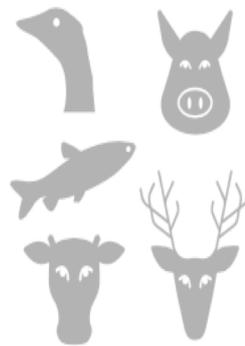
# QUALCHE INFO...in numero



**SECONDA  
GENERAZIONE**



**+100  
COLLABORATORI**



**+2000  
SPECIALITÀ ALIMENTARI**



**ESPORTIAMO IN  
15 PAESI**

**Kosher  
Halal  
Bio**

**CERTIFICATI**

# Halal

- **Halal** significa letteralmente "permesso". Il termine ha un ampio significato, in quanto fa riferimento a qualsiasi azione che un musulmano (ovvero un islamico credente) può eseguire o un bene che può consumare. La parola **Halal** in Occidente viene generalmente coniugata con il significato di "cibo permesso o consentito dalla legge islamica". Il contrario di **Halal** è **Haram** (vietato).
- In genere, tutti i cibi sono **Halal** salvo quelli indicati come **Haram**. Ad esempio, tutti i cibi di origine vegetale sono **Halal** salvo nel caso conservati in alcol o in aceto alcolico. Per la carne, tuttavia, ci sono requisiti molto più severi.
- Alcune carni specifiche sono considerate come **Haram** (ad esempio il maiale e i suoi derivati). Altre carni sono **Halal** solo se macellate secondo i principi della macellazione **Halal** ovvero:
  - Deve essere garantito benessere degli animali
  - Gli animali devono essere vivi presso il macello  
I macellai musulmani devono pronunciare il nome di Dio prima della macellazione
  - La macellazione deve essere eseguita nella maniera più "compassionevole" possibile  
Il sangue è *Haram* e di conseguenza dovrà essere adeguatamente eliminato dalla carcassa
  - La carne dovrà essere manipolata con la massima cura per evitare la contaminazione incrociata con prodotti *Haram*

# kosher

## ○ Animali permessi

Gli animali permessi sono quelli che sono ruminanti e che hanno lo zoccolo fesso cioè spaccato in due parti, come la mucca, il vitello, la pecora, la capra ecc. Gli animali NON permessi sono quelli che non hanno entrambi i segni...come ad esempio, il coniglio, il maiale, il cavallo etcc.

Sono esclusi dalla cucina ebraica, ad esempio, tutti gli animali definiti impuri (quelli con lo zoccolo o l'unghia fessi e che non ruminano), animali marini senza squame e senza pinne (non sono consentiti né crostacei né molluschi), uccelli rapaci e rettili.

# Bio

- A) il produttore di vegetali utilizza
  - terreni, acque di irrigazione non inquinati (non contengano metalli pesanti, diossine, altre sostanze dannose alla salute dell'uomo e degli animali)
  - sementi non OGM
  - diserbanti e antiparassitari non dannosi per la salute dell'uomo e degli animali, con un periodo di inertizzazione breve (esempio: qualche mese) senza lasciare tracce e residui.
  
- B) il produttore di carni utilizza, per l'alimentazione degli animali:
  - prodotti vegetali biologici in tutta la loro catena alimentare - per le cure: medicine e vaccinazioni non pericolose per l'uomo ed altri animali, - per il sito dell'allevamento: pulizia e assenza di inquinanti nelle aree di stabulazione e nei ricoveri per il pascolo: terreni ed acqua degli abbeveratoi con caratteristiche biologiche come indicato al punto A.
  
- Le caratteristiche sopra indicate vanno comprovate con certificazioni ed analisi chimiche.

# Diverse tipologie di prodotti





**1984 IL MARCHIO "FATTORIA DELL'OCA BIANCA"**

# Alcuni prodotti...

## Gelatine e salse JdC

### PRODOTTI DEL TERRITORIO E RICETTE DA TUTTO IL MONDO

Un carattere originale tra prodotti del territorio, come le salse di Friburgo e Verbanza, o ricette dalle tradizioni culinarie provenienti da tutto il mondo, come le gelatine thailandesi. L'esperienza culinaria è calata in la fantasia tipologica, per offrire gelatine e salse che si accompagnano con gusto ai nostri prodotti: dai grani, pestate e sarti, pesci affumicati e fritti, carne tritata e cotta.

<b>GELATINA DI PICCOLIT</b> Codice: 461 01 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>GELATINA CROCCHIORNO</b> Codice: 461 06 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>HUNGARY SOFT</b> Codice: 461 10 Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>SALSA BELLA</b> Codice: 396 22 Peso: 250 g Confezione da 6 pz.
<b>GELATINA DI VERBAZZO</b> Codice: 461 02 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>GELATINA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA</b> Codice: 461 05 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>TAMPONE SALLA PROVENCE</b> Codice: 461 12 Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>SPUMA DI BASTARD</b> Codice: 461 20 Peso: 250 g Confezione da 6 pz.
<b>GELATINA PICCANTE DI FANGO PEPICACIUM</b> Codice: 461 03 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>SALSA BALSAMICA UNIVERSALE LPT7</b> Codice: 461 18 Peso: 200 g Confezione da 6 pz.	<b>SOMMERS BROWN FRONZA</b> Codice: 461 28 Peso: 1,5 kg	<b>SPERMINO CREMA DI POPPONESI GALLE</b> Codice: 461 21 Peso: 100 g Confezione da 6 pz.
<b>GELATINA BISMOTT</b> Codice: 461 04 Peso: 170 g Confezione da 6 pz.	<b>HUNGARY HARDY TOMATO DITCHOP</b> Codice: 461 11 Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>SOMMERS BROWN FRONZA</b> Codice: 461 28 Peso: 1,5 kg	

## Ragù tradizionali, nuove ricette

### DALLA TRADIZIONE FRIULANA, VENETA, AUSTRO UNGARICA E DELL'ITALIA RINASCIMENTALE

Dopo mesi di elaborate ricerche su antichi libri di cucina abbiamo trascritto i segreti custoditi di un passato che, con orgoglio, si propongono in nuovi ingredienti freschi e naturali: verdure fresche, carotine e zingari, sarti di baccin di pasta secca e cotti di carote, fave, anatra, fegato, aglio, cipolla, carne secca, sarti, sarti, sarti. Sono tagli squadrati e composti che si "trattano" facilmente. La percentuale di carne secca è in media del 30% di ogni 50% di 70%. Anche la preparazione segue le regole della cucina di "tradizione": cottura lenta e accurata come si deve fare per un buon sago a base di carne. I tagli sono composti da alcuni concorrenti.

<b>ESAGO JDC ANATRA</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>ESAGO JDC CERVO</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>ESAGO JDC FASOLINO</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>ESAGO JDC CAPRIOLO</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.
<b>ESAGO JDC GUA</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>ESAGO JDC LEPRE</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	<b>ESAGO JDC CORDABO</b> Codice: 396 20 N Peso: 100 g Confezione da 6 pz.	

## Sphery plus

**PERLE DAL CUORE LIQUIDO**  
 Una novità per il momento. Anziché un gusto dolce in un solo punto, sferiche e morbide. Proiettando queste della medesima forma della "Sferificazione inversa" (colazione) Sphery plus (12 anni fa, un'azienda francese in la perfezione) il risultato. Si proiettano in un'area per un'area di 100 g di perle di gelatina di saggio e di carne secca. La Sphery è una con condimento altrettanto e si può di carne, condimento, sarti di carne secca e di carne secca. Sphery plus contiene circa 200 perle, una volta aperte il contenuto Sphery plus per un'area.

**Liquori**

<b>RUOM CORDABO</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g	<b>CUORE ALLA MANDORLA</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g	<b>CUORE ALLA PISTACCHIA</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g
<b>CUORE ALL'ARANCIA</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g	<b>CUORE ALLE FRAGOLE</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g	<b>CUORE ALLE PEPERONCINI</b> Codice: 396 20 N Peso: 270 g

**Manufacture Michel Cluizel**

È una delle ultime aziende 100% familiari che producono una gamma estesa per il cioccolato fatto da mestieri.

Il controllo del tempo processo della fabbricazione di cioccolato di alta gamma, a partire dai semi di cacao e delle piante. La Manufacture Cluizel lavora in relazione diretta e continua con i piantatori di cacao, pagando le fave di cacao ad un prezzo più alto del loro costo bancario. Questo impegno è garanzia di qualità.

Le fave di cacao fermentano nella piantagione, poi arrivano a Dampierre, cuore della Alta Normandia.

Una risposta naturale, sensibile e rassicurante rispetto alla trasformazione.

**Manufacture Michel Cluizel 179**

### Ciocolati 100% di piantagione

LA LINEA TOP DI GAMMA DI MANIFATTURE CIOCCOLATI

Questa linea non è un semplice cioccolato "top" di produzione da cacao secca e in un solo "tutto cacao" da sempre da un unico Paese. I cioccolato di piantagione Cluizel (senza burro di cacao) è un cioccolato "top" di produzione da cacao secca e in un solo "tutto cacao" da sempre da un unico Paese. I cioccolato di piantagione Cluizel (senza burro di cacao) è un cioccolato "top" di produzione da cacao secca e in un solo "tutto cacao" da sempre da un unico Paese.

**Fondenti**

<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g	<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g	<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g
--	--	--

**Al latte**

<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g	<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g
--	--

**Al latte**

<b>FRANCO</b> MANIFATTURE CIOCCOLATI Codice: 396 20 N Peso: 100 g
--

## Acciughe Cabo Prior - Cantabrico

### CABO PRIOR

Stranissima alternativa alla più esclusiva Cantabrico, ideata per consentirvi più usi.



## Acciughe Ortiz

### SERIE ORTIZ

Dopo la classificazione in base alla grandezza, alle acciughe viene tolta la testa. Segue la macerazione in aceto nella quale si trova il tempo di maturazione in salamoia e una volta terminato il processo di conservazione dell'ortica, la salsina ORTIZ viene abbassata ancora di più, e viene aggiunta la frutta debole, sempre abbassata a mano e macerata in olio d'oliva.



ORTIZ  
BOMBONE SOTT'OLIO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 400 g

## Tonno del Rais



VENTRESCA SOTT'OLIO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 370 g  
Contiene da 12 pz.



TONNO SOTT'OLIO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 370 g  
Contiene da 12 pz.



## Uova di salmone



UOVA DI SALMONE  
CON CIPOLLINO BIANCO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 100 g

UOVA DI SALMONE  
CON CIPOLLINO BIANCO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 100 g

NOTA: Il peso indicato nel cartello è un peso medio soggetto a variazioni del +/- 3%.

## Puree di verdura e frutta

### PONTHIER

Puree di frutta pastorizzate o congelate. Frulliamo leader mondiale nel settore, ha messo a punto una linea di prodotti per soddisfare le esigenze di ristoranti, pasticci, gelaterie e barman. Tocciamo la rigatura dei frutti, che sono scelti a macchinazione attenta e sempre in stagione, nel rispetto della loro integrità. Una politica di approvvigionamento rigorosa, frutto di relazioni perfette e provventose dalle migliori produzioni. La nostra pastorizzazione commovente avviene a 70°C, sotto vuoto, con il 2% di zucchero e nessun colorante e additivo di origine vegetale. Colore naturale e non pratica colorazione acido-chiodo. Colore visibile da -2°C a +4°C. Le puree congelate contengono oltre il 90% di frutta, solo il 5% di zuccheri e nessun conservante e additivo. Colore naturale e una pratica colorazione è disponibile.



### Coulis di frutta zuccherate



PUREE DI FRUTTA ZUCCHERATE  
FRUTTA ROSSA  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

PUREE DI FRUTTA ZUCCHERATE  
FRUTTA ROSSA  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

### Puree pastorizzate



PUREE PASTORIZZATE  
PEPPINO ROSO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

PUREE PASTORIZZATE  
PEPPINO GIALLO  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

PUREE PASTORIZZATE  
ZUCCHERATE  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

PUREE PASTORIZZATE  
ZUCCHERATE  
Cottura: 95°C  
Pesa: 1,8 Kg

## Vegetali

### Patate, tuberi e radici

<b>PACCHETTI AFFUMICATE</b> POMODORINI SEC Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg			
<b>PACCHETTI GIALLE</b> Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg Su pastorizzazione			
<b>PACCHETTI VIOLE</b> Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg Su pastorizzazione			
<b>PACCHETTI ROSSE</b> Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg Su pastorizzazione			
<b>PACCHETTI BIANCHE</b> Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg Su pastorizzazione			
<b>PACCHETTI DOLCI</b> Cottura: 95°C Pesa: 2,0 Kg Su pastorizzazione			

# Soffici lievitati

A traverso la nostra ricerca ecco la gustosa ricetta di una base neutra per focacce e per hamburger gourmet. La soluzione più intuitiva da abbinare ai nostri prodotti.



## Pizza gourmet e Fluffybun

### IL SEGRETO È LA LENTA LIEVITAZIONE

Il prodotto è pronto a essere pastorizzato e congelato. Si riscalda in forno in cinque minuti a 200° prima di essere servito. La lenta lievitazione conferisce al prodotto leggerezza e gusto da unirlo con la nostra fantasia.



BASE PER PIZZA GOURMET  
Cottura: 95°C  
Pesa: 200 g  
Secca da 1,0 Kg



FLUFFYBUN  
PANE ROSSO PER HAMBURGER  
Cottura: 95°C  
Pesa: 90/100 g

NOTA: Il peso indicato nel cartello è un peso medio soggetto a variazioni del +/- 3%.

# LO SPECK D'OCA E ANATRA®

Una lavorazione artigianale originale per dare vita ad un salume delicato ed elegante. Un prodotto versatile per mille interpretazioni.



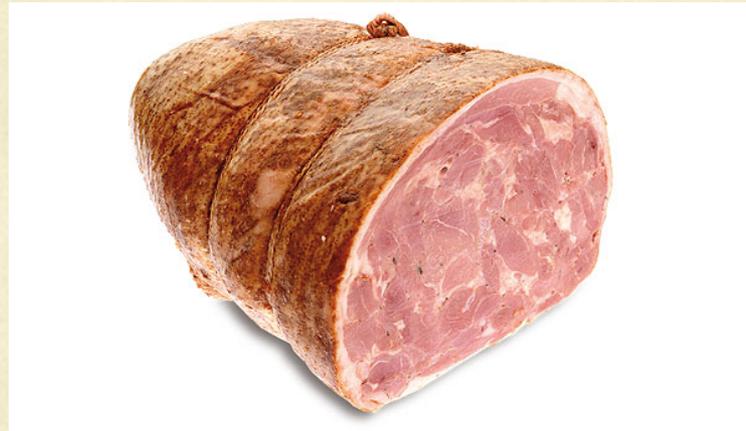
# L'OCADELLA®

Il più classico dei salumi italiani reinterpretato attraverso la sapiente miscelazione delle carni d'oca e di suino.



# IL PORCALOCA®

La versione dal gusto più deciso del nostro Cotto d'oca. Qui le carni d'oca e di suino danno vita ad un salume cotto dal gusto ricco e deciso.



## LA MANZETTA PRUSSIANA®

La carne bovina dalla straordinaria marezzatura per uno straordinario sapore. Piccoli allevamenti nel nord della Polonia, al confine con la Germania, dove vengono allevati animali che, alimentati in modo specifico danno vita ad una carne dalla bella marezzatura e dal sapore intenso. Nasce così la Manzetta Prussiana marchio registrato Jolanda de Colò che connota solo le scottone che raggiungono un grado di marezzatura particolarmente intenso.

