



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.



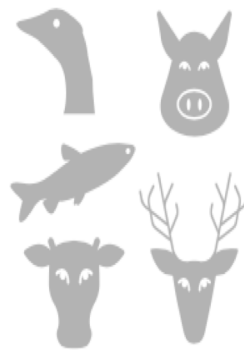
QUALCHE INFO...in numero



**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 sante dalla tradizione culturale piemontese da salza sarda, come le gelatine bianche. È il rispetto verso il territorio e il cliente a farci essere sempre, per offrire qualità e come che si accompagna con gusto ai nostri prodotti. Tra gli ingredienti usati, pesce d'altissima qualità, carne italiana e uova.

<p>GELATINA DI PICCOLIT Codice: 461 01 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>GELATINA CROCCHIORZO Codice: 461 06 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>MAJORITY SOYA Codice: 461 10 Peso: 100 g Confezione da 6 pz</p>	<p>SALSA BELLA Codice: 394 22 Peso: 200 g Confezione da 6 pz</p>
<p>GELATINA DI VERBAZZO Codice: 461 02 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>GELATINA DI ACETO BALZANOLO DI SIENNA Codice: 461 05 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>TAMPONE SALSIPROVINCIALE Codice: 461 12 Peso: 100 g Confezione da 6 pz</p>	<p>SPONDA DI BARIANO Codice: 461 20 Peso: 200 g Confezione da 6 pz</p>
<p>GELATINA PISCANTE DI FIANCO D'IPPICCIACUM Codice: 461 09 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>SALSA SARDELLA SANTO SCALELLI LPT7 Codice: 461 19 Peso: 200 g Confezione da 6 pz</p>	<p>SOMMAY BIANCO FRANCESIA Codice: 461 28 Peso: 1,5 kg</p>	<p>SPERMINO CREMA DI POPPOLINO GALILEI Codice: 461 21 Peso: 200 g Confezione da 6 pz</p>
<p>GELATINA BIANCOFF Codice: 461 04 Peso: 170 g Confezione da 6 pz</p>	<p>MAJORITY MAJORITY TOMATO D'ESTIVO Codice: 461 11 Peso: 100 g Confezione da 6 pz</p>	<p>SOMMAY BIANCO FRANCESIA Codice: 461 29 Peso: 1,5 kg</p>	

Ragù tradizionali, nuove ricette

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

Dopo mesi di attente 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, carciofi e cipolle, salse di cavolfiori, patate bollite e carne di qualità: ma, anatra, aglio, cipolla, carciofi, carciofi, carciofi. Sono tutti ingredienti contenuti nei "tradizionali" Ragù. La percentuale di carne rossa è in media del 40% di ogni 500g di 70%. Anche la preparazione segue le regole dell'arte di cucina: il "tradizionale" cottura lenta e accurata come si deve fare per un buon sago a base di carne. I tagli sono sempre di alta qualità.



<p>1 RAGÙ JdC ANATRA Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	<p>1 RAGÙ JdC CERVO Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	<p>1 RAGÙ JdC FASOLINO Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	<p>1 RAGÙ JdC CAPRIOLO Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>
<p>1 RAGÙ JdC OCA Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	<p>1 RAGÙ JdC LEPRE Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	<p>1 RAGÙ JdC CARDAPO Codice: 384 20/21 Peso: 190 g Confezione da 6 pz</p>	

Sphery plus

PERLE DAL CUORE LIQUIDO
Una novità per matrimoni, feste e per un gusto dolce ai vostri ospiti, sferiche e ricche. Prodotte a partire dalla tradizione sarda della "Sferdada sarda", sferiche di diametro 12 mm, un'ottima base per la perfezione del gusto. Si presentano in moduli per 1000 pezzi in un contenitore di 800 grammi con 800 pezzi di gelatina di alta qualità. Le Sphery + sono un prodotto altamente innovativo e sano di gusto, colorato e sano, con un cuore liquido di alta qualità. Spese di spedizione da 100 pezzi, in un modulo di 800 grammi per un pezzo.



Liquori

- RUM**
Codice: 824 00/01
Peso: 270 g
- LIQORE ALLA MARZOLA**
Codice: 824 00/02
Peso: 270 g
- LIQORE ALLA PAPPALÀ**
Codice: 824 00/03
Peso: 270 g
- LIQORE ALLESTICA**
Codice: 824 00/04
Peso: 270 g
- LIQORE ALLESTICA**
Codice: 824 00/05
Peso: 270 g
- LIQORE ALLESTICA**
Codice: 824 00/06
Peso: 270 g



Manufacture Michel Cluizel

È una delle ultime aziende 100% familiari che gestiscono una pinacola europea per il cioccolato fatto da mestieri.

Il successo del lavoro proviene dalla fabbricazione di cioccolato di alta gamma, a partire dai semi di cacao e dalla piantagione. La Manufacture Cluizel lavora in relazione diretta e continuativa con i piantatori di cacao, pagando le fave di cacao ad un prezzo più alto del loro costo normale. Questo impegno è garanzia di qualità.

Le fave di cacao frantumate nella piantagione, poi arrovate a Drummond, cuore della Alta Normandia.

Altre tecniche lavorano lentamente e successivamente alla trasformazione.



Manufacture Michel Cluizel 179

Ciocolati 100% di piantagione

LA LINEA TOP DI GAMMA DI MANIFATTURE CIUZZEL

Questa linea non è un semplice cioccolato "dark", è un prodotto di alta qualità e in un solo "cacao originario" da piantagione da un unico Paese. I cioccolato di piantagione (dark) possono essere utilizzati per la produzione di cioccolato, ma anche per la produzione di cioccolato. Gli ingredienti possono essere di qualità superiore, con un cuore liquido di alta qualità.



- India
- Giamaica
- Trinidad
- Perù

Fondenti

- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g

Al latte

- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g

Al latte

- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g
- FRONDO**
MANIFATTURE CIUZZEL
Codice: 384 20/21
Peso: 190 g

Acciughe Cabo Prior - Cantabrico

CABO PRIOR

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



Acciughe Ortiz

SERIE ORTIZ

Esige la classificazione in base alla grandezza, alle acciughe sono tutte le forme. Segue la suddivisione in vari tipi con la stessa denominazione. È sempre di preparazione in salamoia e sono tutti di estrazione artigianale di cantabrico dell'ortico. Le acciughe ORTIZ vengono allevate in acqua salata e sono sottile e sarda decolante, vengono offerte in mare e sono ricche in olio d'oliva.



ORTIZ
BACCALÀ SOTTILE
Pesa: 400 g

Tonno del Rais



VENTRESCA SOTT'OLIO
Codice: PPS 289
Pesa: 270 g
Contiene da 12 pz.



TONNO SOTT'OLIO
Codice: PPS 290
Pesa: 270 g
Contiene da 12 pz.

Uova di salmone



UOVA DI SALMONE
CON SALSINA ALL'AGLIO
Codice: PPS 193
Pesa: 100 g

UOVA DI SALMONE
CON SALSINA ALL'AGLIO
E PASTICINI
Codice: PPS 194
Pesa: 100 g

NOTA: Il peso netto nei cartoni è in peso medio soggetto a variazioni del +/- 20%.

Vegetali

Patate, tuberi e radici

PACCHETTI AFFUMICATE POMODORINI SEC Codice: PPS 1 Pesa: 2,0 Kg	PACCHETTI BATTENUTO Codice: PPS 2 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione	PACCHETTI BOTTIGLIE Codice: PPS 3 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione	
PACCHETTI BLESSI PASTOSI Codice: PPS 4 Su prenotazione	CAROTE GIALLA Codice: PPS 5 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione - confezione da 1 pz.	CAROTE BIANCA Codice: PPS 6 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione - confezione da 1 pz.	CAROTE VIOLETTA/PORFIRE NAZE Codice: PPS 7 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione - confezione da 1 pz.
CAROTE VIOLETTA DEEP PURPLE Codice: PPS 8 Su prenotazione	CAROTE ROSSE DEEP PURPLE Codice: PPS 9 Su prenotazione	BARBAROTTOLA BIANCA Codice: PPS 10 Su prenotazione	BARBAROTTOLA GIALLA Codice: PPS 11 Su prenotazione
TUBERI ORZA FRANCESCO Codice: PPS 12 Su prenotazione	TUBERI ORZA Codice: PPS 13 Su prenotazione	SCORONELLA Codice: PPS 14 Su prenotazione - confezione da 1 pz.	RAVIOLE DI FREZZONELLO Codice: PPS 15 Su prenotazione
RAVIOLE DI LATO Codice: PPS 16 Pesa: 2,0 Kg Su prenotazione			

Soffici lievitati

Attraverso 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 pronto, parzialmente cotto e congelato. Si cuce in forno in cinque minuti a 200° prima congelamento in microonde. La lenta lievitazione conferisce al prodotto leggerezza e gusto da unirlo con la nostra fantasia.



BASE PER PIZZA GOURMET
Codice: PPS 17
Pesa: 200 g
Seleziona da 200 g



FLUFFYBUN
PANE ROSSO CON PER HAMBURGER
Codice: PPS 18
Pesa: 90/100 g

NOTA: Il peso netto nei cartoni è in peso medio soggetto a variazioni del +/- 20%.

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.



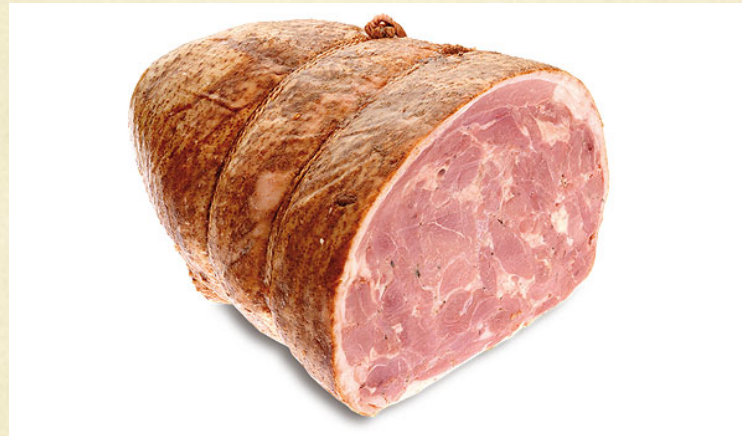
L'OCADELLA®

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.

