



Da 60 anni porta le eccellenze della natura a tavola



Valtellina, terra di grandi tradizioni gastronomiche. È su questa terra e grazie ai suoi prelibati frutti che nasce nel 1964 l'attività di **COAM** per la lavorazione e conservazione dei funghi porcini. Un'arte conserviera che fa parte della tradizione Valtellinese sin dalla fine del 1800, dove qui è nata e si è sviluppata. Ma la vera intuizione arriva negli anni 70, con l'avvio della produzione e l'introduzione sul mercato nazionale del **Salmone Selvaggio affumicato**. Pionieri in Italia nell'affumicatura del Salmone Selvaggio, le capacità acquisite e l'accesso alle migliori materie prime hanno permesso a **COAM** di crescere sia a livello nazionale che internazionale, tant'è che oggi può vantare l'inserimento nel Registro dei Marchi Storici d'interesse nazionale

istituito dal Ministero dello Sviluppo Economico della Repubblica Italiana oltre che numerosi riconoscimenti in ambito gastronomico.

Un successo decretato dal mercato e dalla stampa specializzata ma tenuto alto grazie alla costante ricerca e ad investimenti volti a coniugare artigianalità, vera e propria garanzia di qualità, e avanguardia tecnologica nel campo della produzione e conservazione degli alimenti. Produzione che negli anni è arrivata ad abbracciare tutto il comparto ittico: dai Salmoni al Pesce Spada e al Tonno, così come Polpi, Crostacei e molte altre specialità tutte con un unico comune denominatore: la grande qualità delle materie prime e la semplicità nelle lavorazioni, per prodotti naturali e buoni.

100% LAVORATO IN ITALIA^{IT}



ANCORA OGGI COME 60 ANNI FA, LAVORAZIONI RIGOROSAMENTE A MANO.

Un'operazione che consente il massimo del controllo sulle carni: la filettatura a mano evita spaccature e permette la selezione dei filetti migliori, mentre la salagione, rigorosamente a secco con sale marino, ha l'effetto benefico di un massaggio per carni tenere e compatte. Manuali sono anche alcune fasi del confezionamento, come la spinatura a pinzetta: solo così il filetto si mantiene perfettamente integro.



Dal 1964 Maestri Affumicatori lavorano a mano e sottopongono a lenta e delicata affumicatura il miglior Salmone Selvaggio pescato nelle acque del Nord Pacifico, ne consegue

“... profumo di salsedine e brezza marina, note di erbe aromatiche e un gusto armonico, dalla sapidità impeccabile e dalla dolcezza naturale...”

Carni sode, compatte e succose, di una morbidezza avvolgente come uno spesso velluto rinascimentale. SEMPLICEMENTE PERFETTO!”

Giudizio Gambero Rosso

1° classificato alla prova d'assaggio 2019.





Lavorazioni artigianali eseguite tutte presso il nostro stabilimento di Morbegno (So) da personale selezionato e qualificato: l'unico metodo di lavorazione che possa offrire un prodotto di altissima qualità, semplicemente perfetto.

COAM NON È SOLO ARTIGIANALITÀ, È ANCHE RICERCA E TECNOLOGIA.

Le fasi di affumicatura seguono un ciclo automatico, all'interno di affumicatori di ultima generazione, dove l'impiego di pregiato legno naturale e la perfetta circolazione d'aria consentono una distribuzione

omogenea e delicata del fumo, oltre ad un totale controllo della temperatura di combustione.

Il confezionamento è la sfida del futuro che ci vede oggi maggiormente coinvolti: lo studio di materiali sostenibili e rispettosi dell'ambiente, ma al contempo in grado di garantire conservabilità e qualità per preservare intatte le proprietà organolettiche del prodotto.

Lo sguardo è rivolto al futuro e all'innovazione ma le radici di COAM affondano nella tradizione, quella di un paese che ha fatto storia nel mondo per l'alta qualità artigiana dei propri prodotti.



PAROLA D'ORDINE: SOSTENIBILITA'

La vera sfida per il futuro: mantenere in salute e puliti i nostri oceani, a tutela nostra, delle generazioni a venire ma soprattutto delle creature che in esso vivono. Da qui la scelta etica di acquistare salmone esclusivamente pescati ad amo dell'Alaska, unico stato al mondo che garantisce e tutela la sostenibilità ambientale nella propria costituzione, oltre a collaborare con enti quali Friend of the Sea preposti al controllo e alla tutela di una pesca rispettosa dell'ambiente e della specie marine, al fine di evitare sovra-sfruttamenti delle risorse.



Sostenibilità che passa anche dalla ricerca e sviluppo di forme d'imballo eco-friendly, ad un utilizzo consapevole di tutte le parti del pesce attraverso la collaborazione con aziende specializzate nel recupero dei sottoprodotti.



Pesca all'amo – Troll – in Alaska: qualità e sostenibilità. Sottoposta a rigidi controllo dalla Food and Drug Administration USA

SCEGLIERE LA SPECIE GIUSTA

La famiglia dei salmone selvaggi, genere *Oncorhynchus*, è composta da 5 specie, ma noi di COAM abbiamo scelto di dedicare particolari attenzioni alle 2 più pregiate:



il salmone Reale - Red King



l'Argentato o Coho.

Salmoni che vivono nell'emisfero Nord dell'oceano Pacifico, in un habitat incontaminato, che vede il salmone nascere e nuotare libero per fiumi e mari, nutrirsi secondo natura e sviluppare così una massa muscolare soda. Per questo le sue carni sono così buone, compatte ed al contempo morbide, ricche di preziosi elementi nutrizionali come gli acidi grassi polinsaturi Omega3, tanto utili al nostro sistema immunitario e cardiocircolatorio, fonte di nobili proteine oltre che di vitamine e sali minerali. Grazie alla pesca all'amo tramite speciali imbarcazioni chiamate "troller", dove si procede anche all'immediata pulitura e surgelazione del pesce, tutte le proprietà nutrizionali ed organolettiche di questo straordinario pesce vengono preservate inalterate.



Si ringrazia Alaska Seafood Marketing Institute per le fotografie.



*Battello troller per la pesca
del salmone ad amo.*

Salmone affumicato Selvaggio

RED KING (Reale)



Superiore qualità della carne dallo straordinario sapore raffinato e dal colore caratteristico. È il salmone più grande, dal quale otteniamo filetti (comunemente chiamati "bande") sino a 8/9 Kg! Con la specie Coho (Salmone Argentato) sono in assoluto i salmoni più prelibati e gli unici pescati ad amo (troll).

2661170



2661170



2662769



2665560

Confezioni sottovuoto		codice articolo	codice articolo	codice articolo
		INTERO	PREAFFETTATO Taglio orizzontale a fetta intera - interfolgiato	PREAFFETTATO Taglio diagonale interfolgiato
BANDE MEDIUM	Kg 1,3 / 1,7	2661168		
BANDE MEDIUM/SUPER	Kg 1,7 / 2,3	2661169	2662669*	2662169*
BANDE LARGE	Kg 2,3 / 3,5	2661170	2662670**	2662170**
BANDE LARGE/SUPER	Kg 3,5 +	2661171		
LOIN (Filetto senza pancia)				
resa 100%	Kg 1,1 / 1,5	2661468		
resa 100%	Kg 1,5 / 2,5	2661469	2662769*	
Confezioni in atmosfera protettiva				codice articolo
VASCHETTA astucciata da g 70 netto				2665572
VASCHETTA astucciata da g 100 netto				2665560
CUBETTATO - 2 coppette monodose ast. g 100 netto				4465860

* Bande preaffettate dal peso variabile fra Kg 1,5 e 2,2

**Bande preaffettate dal peso variabile fra Kg 2,2 e 3,4

Salmone Selvaggio affumicato Red King (Reale) taglio Red Strip

piacevole emozione del sapore autentico
di salmone selvaggio affumicato



Red Strip significa il cuore del filetto dei migliori salmoni selvaggi Red King (o Reale) affettati in senso verticale seguendo la venatura naturale del pesce. Il prodotto di questo innovativo sistema di taglio è una fetta lunga e sottile ma dalla carne morbida ed eccezionalmente gradevole al palato.

2665760



2664451



Disponibile affettato in vaschetta da 100 grammi in atmosfera protettiva oppure in trancetti sottovuoto dal peso variabile fra 150/200 grammi

Salmone Reale selvaggio affumicato RED STRIP	codice articolo
Affettato in atmosfera protettiva Vaschetta da 100 g netto	2665760
Sottovuoto - confezione skin Trancetti di peso variabile (150-200 g)	2664451



Autentico Salmone Selvaggio affumicato COHO (Argentato)



"Il pluripremiato". Grazie all'eccezionale compattezza delle carni e ad una texture vellutata, il colore vivace ed un sapore gentile. È il salmone con minor contenuti di grassi anche grazie alle dimensioni contenute; i filetti affumicati non superano il peso di 1,5 kg."

4461167



4463153



4465160



Autentico FIORETTO di Salmone Argentato Selvaggio *Il cuore del Filetto*



4461665

Dal filetto del migliore salmone selvaggio Coho viene eliminato il ventre, il collo e la coda; rimane solo la parte centrale, la più morbida e deliziosa al palato. Lavorato con poco sale ed una lievissima affumicatura. Classificatosi "Miglior Pesce" ai Luxury Food&Beverage Quality Awards.

Confezioni sottovuoto		codice articolo
BANDE intere		
SMALL	Kg 0,6 / 0,8	4461166
SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4461167
MEDIUM	Kg 1,2 / 1,6	4461168
LOIN (filetto senza pancia)	Kg 1 / 1,4	4461468
BANDE preaffettate - taglio diagonale - fette interfolgate		
SMALL	Kg 0,6 / 0,8	4462166
SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4462167
MEDIUM	Kg 1,2 / 1,6	4462168
PORZIONATO		
AFFETTATO - conf. in a/p	VASCHETTA g 100 netto	4465160
AFFETTATO - conf. s/v	BUSTA g 200 netto	4463153
AFFETTATO - conf. s/v	BUSTA g 300 netto	4463154
FIORETTO		
in confezione litografata sottovuoto 170/200g		4461651
in confezione litografata sottovuoto 270/320 g		4461665
in confezione litografata sottovuoto 500/600 g		4461666

Salmone affumicato Selvaggio SOCKEYE (Salmone Rosso)



Carni di colore rubino e dall'inconfondibile sapore pieno e deciso.

4561167

Confezioni sottovuoto		codice articolo
BANDE INTERE		
SMALL	Kg 0,6 / 0,8	4561166
SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4561167
AFFETTATO sottovuoto	g 200	4563153
AFFETTATO - conf. in a/p	VASCHETTA g 100 netto	4565160
BANDE PREAFFETTATE - taglio diagonale - fette interfoliate		
SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4562167



Grand Gourmet



4564252

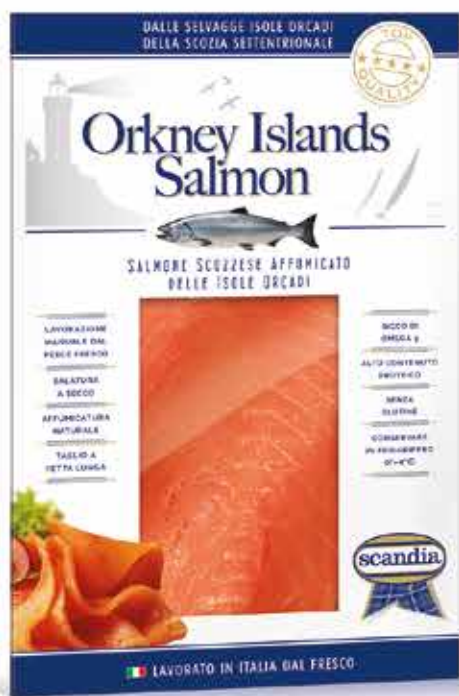
La moderna tecnica di cottura a vapore ha permesso di creare un prodotto eccellente che preserva al meglio il grande valore gastronomico, organolettico e nutrizionale del pesce affumicato. Il trattamento di sterilizzazione finale conferisce inoltre la massima sicurezza igienica, garantendo una prolungata conservabilità del prodotto a temperatura ambiente senza far ricorso all'impiego di conservanti.

FILETTO di SALMONE ROSSO (Sockeye) selvaggio canadese		codice articolo
TRANCIO da g 250 netto - PASTORIZZATO (scadenza 2 anni)		
Busta sottovuoto alloggiata in una elegante scatola litografata		4564252
TRANCIO da g 250 netto (2 porzioni pretranciate) - NON PASTORIZZATO		
Busta sottovuoto - speciale lavorazione per Catering (scadenza 120 gg)		4564352



Orkney Islands Salmon

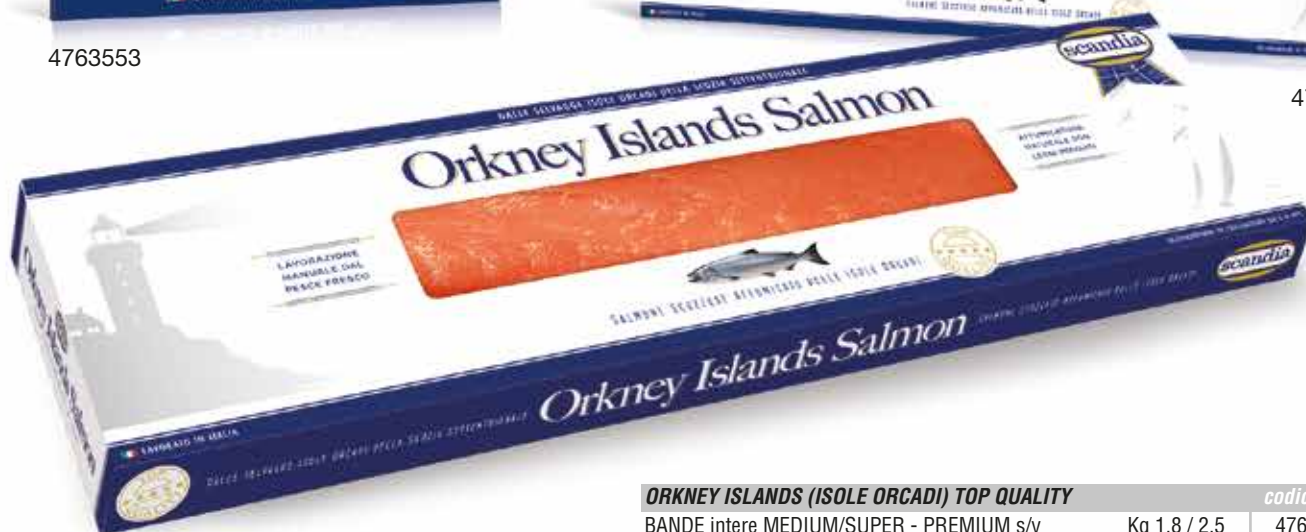
Salmone allevato Top Quality delle Isole Orcadi



4763553



4761651



4761169

ORKNEY ISLANDS (ISOLE ORCADI) TOP QUALITY		<i>codice articolo</i>
BANDE intere MEDIUM/SUPER - PREMIUM s/v	Kg 1,8 / 2,5	4761169LR
BANDE intere LARGE - PREMIUM s/v	Kg 2,5 / 4,0	4761170LR
LOIN (Filetto senza pancia) s/v scatola litogr.	Kg 0,8 / 1,2	4761467
LOIN (Filetto senza pancia) preaff. s/v scatola litogr.	Kg 0,8 / 1,2	4762467
LOIN (Filetto preaff. fetta lunga) PREMIUM s/v	Kg 1,5 / 2	4762769
LINGOTTO Cuore di filetto - busta s/v in scatola litogr.	da g 170/200	4761651
AFFETTATO fetta lunga - busta s/v in scatola litogr.	da g 200 netto	4763553
AFFETTATO vaschetta a/p	da g 100 netto	4765560



Salmone affumicato allevato (Salmo-salar)

Origine Scozia



Allevato nelle fredde acque dei fiordi Scozzesi secondo severi parametri e con particolare cura ad un'alimentazione naturale e povera in grassi. Per questo ha carni pallide e asciutte, dal gusto dolce e delicato.

4661665



Confezioni sottovuoto		codice articolo
BANDE intere SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4661167
BANDE intere MEDIUM	Kg 1,2 / 1,8	4661168
BANDE intere MEDIUM/SUPER	Kg 1,8 / 2,5	4661169
BANDE intere LARGE	Kg 2,5 / 4	4661170
LOIN (Filetto senza pancia)	Kg 1,5 / 2	4661469
CUORE di filetto di SALMONE SCOZZESE affumicato in confezione litografata sottovuoto	g 230 / 280	4661665
Filetti preaffettati senza collo né pelle (resa 100%) - Taglio diagonale		codice articolo
FILETTO	da g 500 netto	4662463
FILETTO	da Kg 1,0 / 1,5	4662468
FILETTO	da Kg 1,5 / 2,0	4662469
FILETTO	da Kg 2,0 / 2,5	4662470
LOIN (taglio orizzontale)	Kg 1,5 / 2	4662769
Affettato in buste		codice articolo
BUSTA	da g 100 netto	S4663159
VASCHETTA a/p	da g 100 netto	4665560

Salmone affumicato allevato (Salmo-salar)

Origine Norvegia



4061167

Proveniente dai migliori allevamenti situati nelle fredde acque dei fiordi settentrionali della Norvegia, la specie Salmo Salar o Salmone Atlantico si distingue per carni ricche, dal colore uniforme e dal gusto dolce.



4062769

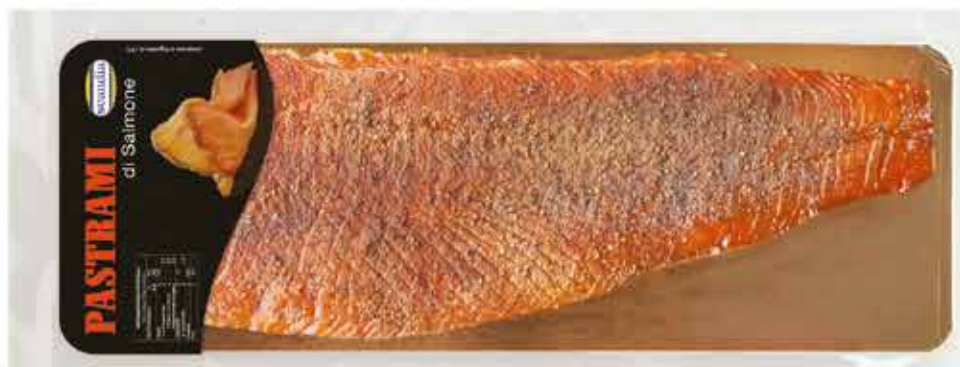


4061469

Confezioni sottovuoto		codice articolo
BANDE intere SMALL	Kg 0,5 / 0,8	4061166
BANDE intere SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4061167
BANDE intere MEDIUM	Kg 1,2 / 1,8	4061168
BANDE intere MEDIUM/SUPER	Kg 1,8 / 2,5	4061169
BANDE intere LARGE	Kg 2,5 / 4,0	4061170
LOIN (Filetto senza pancia)	Kg 1,5 / 2,5	4061469
Filetti preaffettati senza collo né pelle (resa 100%) Taglio diagonale - Confezioni sottovuoto		codice articolo
FILETTO	da g 500 netto	4062463
FILETTO	da Kg 1,0 / 1,5	4062468
FILETTO	da Kg 1,5 / 2,0	4062469
FILETTO	da Kg 2,0 / 2,5	4062470
LOIN (taglio orizzontale)	Kg 1,5 / 2	4062769

PASTRAMI di Salmone (Salmo salar)

Salmone dell'Atlantico lavorato secondo la tradizionale ed antica ricetta



409P2368

Il Pastrami, piatto di carne tipico della cucina orientale, entra nel mondo del pesce.

Seguendo l'antica ricetta il filetto di Salmone dell'Atlantico viene dapprima marinato nello sciroppo d'acero con sale ed un mix di spezie, poi velocemente passato alla griglia per la doratura ed infine leggermente affumicato per arricchire il gusto di aromi legnosi ideali a controbilanciare il dolce dello sciroppo d'acero e le note pungenti delle spezie.

409P5160



Pastrami di Salmone (Salmo salar)		codice articolo
FILETTO PREAFFETTATO	confezionato s/v kg 1/1,5	409P2368
AFFETTATO	vaschetta in a/p 100g netto	409P5160



*Finalmente un modo nuovo
di gustare il salmone*

Gravad Lax

salmone (*Salmo Salar*) fresco marinato all'aneto



409A2368

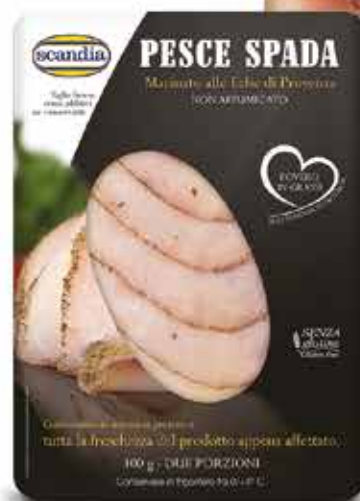


409A5160

Il salmone all'aneto è il piatto principe della tradizione Scandinava, simbolo di festa e convivialità. SCANDIA ha voluto abbracciare questi valori proponendo il proprio Gravad Lax, ovvero filetti di salmone norvegese, semplicemente marinati con aneto fresco e pepe nero, senza l'aggiunta di alcun altro additivo. Il tutto lavorato con la maestria di sempre presso lo stabilimento COAM S.p.A. di Morbegno (So).

Salmone Gravad Lax - (<i>Salmo - Salar</i>) Marinato all'aneto		codice articolo
PREAFFETTATO	conf. s/v kg 1/1,5	409A2368
PORZIONATO	vaschetta in a/p g 100 netto	409A5160
FETTINE	vaschetta in a/p 250 g netto	409A3661
TARTARE NORDICA	2 coppette monodoso a/p 100g netto	409A6560

689B260



499B260

I Marinati

alle erbe di Provenza

Dal bouquet tipico degli aromi di Provenza nascono i nostri marinati Freschi&Leggeri. Un prodotto non affumicato, leggero e naturale, senza aggiunta di additivi o conservanti. Solo la marinatura a secco sottovuoto con una miscela di erbe tipiche provenzali conferisce quella stuzzicante freschezza al prodotto che lo rende particolarmente gustoso ed invitante.

I Marinati alle erbe di Provenza		codice articolo
Pesce Spada		
FILETTO INTERO	conf. s/v kg 1/1,5	499B1
AFFETTATO	vaschetta in a/p. 100g netto	499B260
Tonno bianco Alalunga		
FILETTO INTERO	conf. s/v kg 1/1,5	689B1
AFFETTATO	vaschetta in a/p. 100g netto	689B260
Blue Marlin		
FILETTO INTERO	conf. s/v kg 1/1,5	679B1



Pesce Spada affumicato



496253

496260



4965860



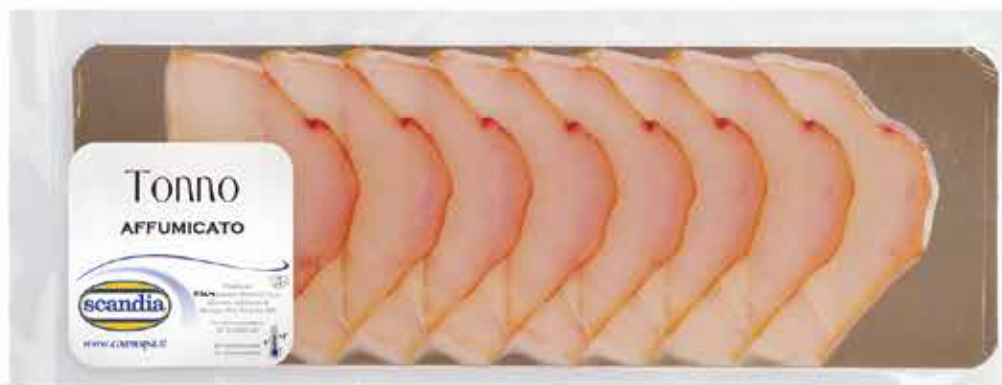
4968

Confezioni sottovuoto		codice articolo
TRANCI	da kg 1,5 / 3	4968
FILETTO PREAFFETTATO	da kg 1 circa	49612
AFFETTATO IN BUSTE	da g 200 netto	496253
Confezioni in atmosfera protettiva		codice articolo
VASCHETTA astucciata	da g 100 netto	496260
VASCHETTA	da g 200 netto	496257
CUBETTATO - 2 coppette monodose	- g100 netto	4965860
FETTINE - vaschetta a/p	da 250 g netto	496461



Carni sode e rosate, dal delicatissimo sapore, caratterizzano questo straordinario prodotto ottenuto solo dai migliori esemplari di pesci classificati "Sashimi grade", tecnica con la quale il pesce viene direttamente ed immediatamente pulito e surgelato a bordo nave. Grazie al ricorso all'Ultra Low Temperature (surgelazione a -60°C) il pesce mantiene inalterate tutte le sue proprietà nutrizionali ed organolettiche. Lavorato con metodi esclusivi e naturali che permettono di preservarne il gusto e la delicatezza caratteristici.

Tonno affumicato



246253

Tonni appartenenti alla specie Albacore (tonno bianco alalunga) e Albacares (yellowfin o pinne gialle) e solo quelli classificati "Sashimi grade": qualità commercialmente fra le più pregiate per l'ottimo sapore e consistenza delle carni. Lavorati in modo naturale, con solo una leggera affumicatura da pregiato legno proveniente dal Nord Europa.
LAVORAZIONE NATURALE

2465860



686260



2468

Confezioni sottovuoto		codice articolo
TRANCI	da kg 1,5 / 3	2468
AFFETTATO IN BUSTE	da g 200 netto	246253
Confezioni in atmosfera protettiva		codice articolo
VASCHETTA astucciata	da g 100 netto	686260
VASCHETTA	da g 200 netto	686257
CUBETTATO - 2 coppette monodose	- g100 netto	2465860
FETTINE - vaschetta a/p	da 250 g netto	686461

Bresaola

di Tonno

Nuova specialità Scandia che nasce dalla lavorazione delle parti più pregiate del Tonno Pinne Gialle, pescato ad amo in mare aperto ed immediatamente surgelato a bordo nave per preservare inalterate tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La lavorazione, ancora artigianale ed interamente eseguita in Valtellina secondo ricetta, permette il rispetto dei preziosi contenuti nutrizionali e di mantenere tutta la leggerezza tipica del pesce lavorato a crudo ma con la garanzia della massima sicurezza alimentare ed un gusto caratteristico.

Molti i pregi di questo straordinario prodotto:

- ✓ alto contenuto proteico
- ✓ ridotto contenuto in grassi (solo lo 0,9%)
- ✓ Omega3, preziosi alleati del nostro organismo
- ✓ contiene minerali quali potassio, selenio e fosforo
- ✓ contiene vitamine del gruppo B
- ✓ senza glutine
- ✓ gusto caratteristico



Bresaola di Tonno		codice articolo	
TRANCETTO in scatola regalo litografata	Kg 0,4 / 0,8	2471801	
TRANCIO conf. s/v	Kg 0,8 / 1,5	24711	
TRANCIO conf. s/v	Kg 1,5 / 3	2478	
AFFETTATO vaschetta in a/p	g 100 netto	247260	
FETTINE vaschetta in a/p	g 250 netto	247461	

Salmoburger

il Burger di salmone

Realizzato con l'85% di pura polpa tritata e cotta alla griglia di pregiato salmone proveniente dai migliori allevamenti del Nord Europa.

Il Burger di Salmone Scandia è leggero ma gustoso, ideale per la preparazione di secondi piatti così come di veloci spuntini.



3876257



Salmoburger		<i>codice articolo</i>
MEDAGLIONI DI SALMONE GRIGLIATO		
vaschetta a/p	g 200 netto (2x100 g)	3876257

Linea LE MAÎTRE

Alta cucina per tutti i giorni

Una nuova linea di raffinate preparazioni gastronomiche fresche a base di pesce pregiato.

Specialità uniche degne dei palati più raffinati oltre che un'ottima opportunità per godere delle ben note virtù nutrizionali del pesce senza l'assillo della preparazione. Salmone, Tonno, Pesce Spada, Crostacei, Molluschi. Tutti ingredienti selezionati e lavorati con la cura artigianale di un grande chef.



ZUPPA di PESCE

Tonno, pesce spada, gamberi e calamari cucinati secondo l'antica ricetta bretone. Semplicemente da scaldare e servire in tavola.

RAGÙ di PESCE

Tonno, pesce spada e le migliori verdure dell'orto. Per il condimento di un primo piatto dallo straordinario sapore di mare.

Tris di PATÉ

Salmone, pesce spada e tonno affumicati. Delicati spalmabili per raffinati aperitivi.

LE MAÎTRE	codice articolo
ZUPPA di PESCE - vaso da 425 ml (360 g netto)	7690185
RAGÙ di PESCE - vaso da 212 ml (200 g netto)	7500103
RAGÙ di PESCE - vaso da 870 ml (800 g netto)	7500109
PATÉ di SALMONE affumicato - papalina di vetro da 120 ml (90 g netto)	3866625
PATÉ di PESCE SPADA affumicato - papalina di vetro da 120 ml (90 g netto)	496026
PATÉ di TONNO affumicato - papalina di vetro da 120 ml (90 g netto)	246026
PATÉ di SALMONE affumicato - vaso da 870 ml (700 g netto)	3866609
PATÉ di PESCE SPADA affumicato - vaso da 870 ml (700 g netto)	496009
PATÉ di TONNO affumicato - vaso da 870 ml (700 g netto)	246009
POLPO alla GALIZIANA - vaso da 250ml (240g netto)	705211



3866625

496026



246026

Cotti a vapore

Tranci di salmone norvegese deliscati e cotti a vapore, pronti per il consumo immediato



4095686



COTTI A VAPORE	codice articolo
SALMONE NORVEGESE (salmo-salar)	
PESCE INTERO kg 2 / 2,5 "in bellavista" deliscato	4091973
FILETTO kg 1,2 / 1,8 "in bellavista" - deliscato	4091868
PRE-TRANCIATO kg 2/2,5 in "bellavista" - deliscato	4094873
TRANCETTI da 90/130g in confezione skin - deliscato	4095686
BOCCONCINI vaschetta A/P da 250g	4095861



4091973



4091868

TARTARE di Salmone Selvaggio del Nord Pacifico, TARTARE di Tonno Bianco Alalunga e TARTARE di Pesce Spada

Dai migliori filetti di pesce crudo al naturale, un prodotto fresco, genuino, non affumicato e non pastorizzato, tritato finemente al coltello.

Prodotto trattato ai sensi del Reg.to CE853/2004 per il consumo a crudo



4986560



2686560

6886560



TARTARE di pesce crudo	<i>codice articolo</i>
TARTARE di SALMONE SELVAGGIO - 2 coppette monodose a/p 100g netto	2686560
TARTARE di TONNO BIANCO Alalunga - 2 coppette monodose a/p 100g netto	6886560
TARTARE di PESCE SPADA - 2 coppette monodose a/p 100g netto	4986560
TARTARE NORDICA - 2 coppette monodose a/p 100g netto	409A6560



Carpacci di pesce crudo

Pesce crudo confezionato in vaschette termosaldate, in atmosfera protettiva.



Fette morbide come appena affettate dai migliori filetti di Salmone Reale Selvaggio, Pesce Spada e Tonno Bianco.

La leggera salatura a secco con sale marino è l'unico trattamento che subisce il prodotto per permetterne la conservabilità a 28 giorni.

Il confezionamento in atmosfera protettiva consente poi di mantenere le fette fresche e soffici.



688260



498260



2685160



Carpacci di pesce crudo		codice articolo
Confezione da asporto - astucciata		
CARPACCIO DI RED KING	g 70 netto	2685172
CARPACCIO DI RED KING affettato	g 100 netto	2685160
CARPACCIO DI PESCE SPADA affettato	g 100 netto	498260
CARPACCIO DI TONNO BIANCO affettato	g 100 netto	688260

Polpo



707560

Pescato lungo le coste orientali dell'Africa, il polpo viene immediatamente pulito e congelato per mantenerne intatte le caratteristiche nutrizionali e di morbidezza. Cotto a vapore e confezionato presso la Stabilimento di Morbegno. Dal sapore fresco e delicato.



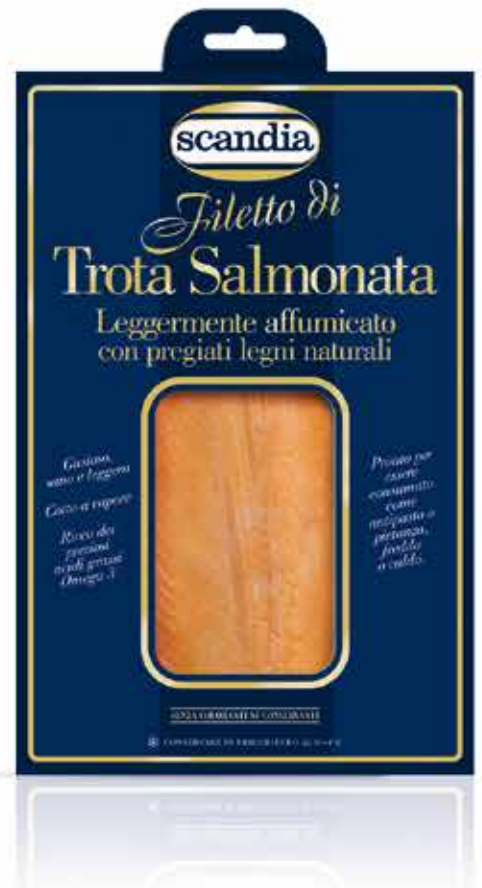
707179

POLPO	<i>codice articolo</i>
POLPO PRECOTTO INSACCATO SALSICCOTTO SOTTOVUOTO da 750 g	707179
POLPO PRECOTTO AFFETTATO in atmosfera protettiva VASCHETTA da 100 g netto	707560
POLPO ALLA GALIZIANA VASO VETRO da 240 g netto	705211

705211



Trota affumicata



3165

Solo Trote da allevamenti italiani di montagna. Filetti selezionati, lavorati con metodi artigianali senza aggiunta di coloranti né conservanti e sottoposti ad una leggera affumicatura. Un prodotto genuino e sano grazie anche al ridotto contenuto in grassi.

Confezioni sottovuoto		codice articolo
BANDA	da kg 0,7 / 1,3	3161
FILETTO	da g 110 / 150	3165

Lavarello dei Laghi Lombardi affumicato



Pregiati Lavarelli pescati nei nostri laghi alpini. Carni bianche e leggere, lavorate artigianalmente con un'affumicatura dolce per non appesantire la delicatezza di queste carni.

5963

Confezioni sottovuoto		codice articolo
INTERO	da g 150 / 200	5963

Filetti di Alici del Mediterraneo in olio di oliva

Dalla Sicilia filetti teneri e gustosi, di primissima qualità. Acciughe pescate nel mar Mediterraneo e lavorate a mano allo stato di giusta maturazione direttamente sul luogo di pesca.

Confezioni	codice articolo
FILETTI di ALICI distesi in olio di oliva	
SCATOLETTA apertura a strappo 125 ml (120g netto)	141133
VASO 4250 ml	14118
VASETTO 212 ml	14113
VASETTO (colonna) 106 ml	14112
FILETTI di ALICI arrotolati con capperi in olio di oliva	
VASETTO (colonna) 106 ml	14122
PEZZETTI di FILETTI di ALICI in olio di semi	
VASO 720 ml	142306

14112



14122

Filetti di Alici del Mar Cantabrico In olio di oliva

Dal sapore dolce e delicato. Acciughe pescate nel mar Cantabrico e lavorate secondo l'antica ricetta del nord della Spagna che richiede, oltre ad un'attenta cura nella lavorazione e pulizia del filetto, una lunga maturazione – per ben 12 mesi - in botti. Un prodotto di assoluta eccellenza, particolarmente delicato grazie al ridotto contenuto in sale.

Confezioni	codice articolo
FILETTI di ALICI distesi in olio di oliva	
SCATOLETTA apertura a strappo 50 ml (48g netto)	14C1138
VASETTO colonna 106 ml (100g netto)	14C1102
FILETTI di ALICI distesi in olio di semi	
SCATOLA 2/4 con coperchio salvaroma 550g netto (300g sgocc.)	14C2199

14C1102



14C1138



Linea mare in olio di oliva filetti e tranci di pesce cotti a vapore

Una gamma di prodotti ittici pregiati, pescati allo stato libero (selvaggi) e conservati, dopo una breve cottura a vapore, solo con olio di oliva ed un pizzico di sale marino.



Confezioni in olio di oliva

codice articolo

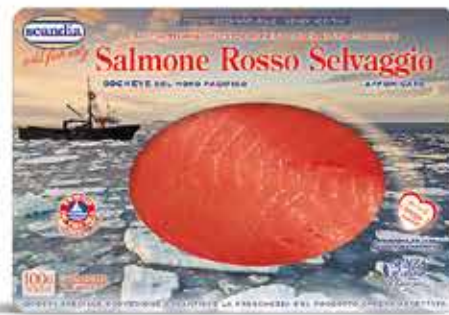
SALMONE ROSSO (Sockeye) Selvaggio del Pacifico	
vasetto da 212 ml (netto 190 g – sgocc. 140 g)	45103
scatoletta da 125 ml apertura a strappo (netto 120 g - sgocc. 84 g)	45133
TONNO A PINNE GIALLE	
scatoletta da 125 ml apertura a strappo (netto 120 g - sgocc. 84 g)	24133
vasetto da 212 ml (netto 190 g – sgocc. 140 g)	24103
vaso da 475 ml (netto 440 g – sgocc. 350 g)	24104
scatola tamburello* da Kg 2,5 (netto Kg 2,3 - sgocc. Kg 1,6)	241293
VENTRESCA DI TONNO A PINNE GIALLE	
scatoletta da 125 ml apertura a strappo (netto 120 g - sgocc. 84 g)	58133
vasetto da 212 ml (netto 190 g – sgocc. 140 g)	58103
vaso da 475 ml (netto 440 g – sgocc. 350 g)	58104
scatola tamburello* da Kg 2,5 (netto Kg 2,3 - sgocc. Kg 1,6)	58193
PESCE SPADA	
scatoletta da 125 ml apertura a strappo (netto 120 g - sgocc. 84 g)	49133
vasetto da 212 ml (netto 190 g – sgocc. 140 g)	49103

Linea Mare Affumicati in Atmosfera Protettiva

la soffice freschezza naturale delle fette appena tagliate dai migliori tranci



2665560



4565160



4465160



496260



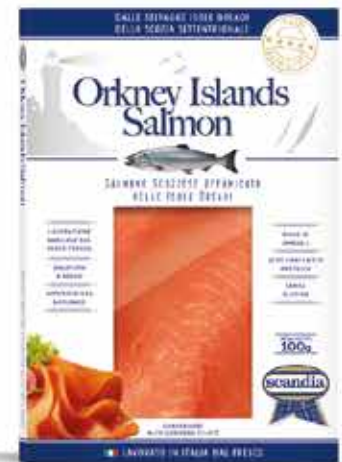
606360



686260



4665560



4765560



2465860



4465860



4965860

	<i>codice articolo</i>
SALMONE REALE SELVAGGIO - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 70 netto	2665572
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	2665560
VASCHETTA RED STRIP da g 100 netto	2665760
SALMONE REALE SELVAGGIO AFFUMICATO - Cubettato	
2 COPPETTE monodose ast. da g 100 netto	4465860
SALMONE SELVAGGIO ARGENTATO del PACIFICO - Affettato	
VASCHETTA da g 100 netto	4465160
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	4565160
ORKNEY ISLANDS SALMON - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	4765560
SALMONE SCOZZESE - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	4665560
SPADA AFFUMICATO - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	496260
VASCHETTA da g 200 netto	496257
SPADA AFFUMICATO - Cubettato	
2 COPPETTE monodose ast. g 100 netto	4965860
TONNO BIANCO ALALUNGA AFFUMICATO - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	686260
VASCHETTA da g 200 netto	686257
TONNO A PINNE GIALLE - Cubettato	
2 coppette monodose ast. g 100 netto	2465860
AFFUMICATI DEL MEDITERRANEO (Spada e Tonno Affumicati) - Affettati	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	606360

Linea Mare Crostacei Precotti

in atmosfera protettiva



335260

Confezioni in atmosfera protettiva

Confezioni in atmosfera protettiva		codice articolo
GAMBERONI GIGANTI con coda (Black Tiger 25/30) - Cotti e parzial. sgusciati		
2 COPPETTE monodose	da g 100 netto	627760
GAMBERI BOREALI - Cotti e Sgusciati		
2 COPPETTE monodose	da g 100 netto	627160
VASCHETTA	da g 250 netto	627161
QUEEN CRAB Chele e polpa (Centollon) 40% min. di chele		
2 COPPETTE monodose	da g 100 netto	335260
VASCHETTA	da g 250 netto	335261

627160



627760



335261



Polpa di Granchio Imperatore

pastorizzato al naturale

Confezionata nelle classiche scatole di latta con apertura a strappo, viene pastorizzata per permettere una lunga conservazione a temperatura ambiente senza pregiudicare la delicatezza e dolcezza del gusto.

Confezioni a lunga conservazione - Chele e polpa al naturale		codice articolo
QUEEN CRAB (Centollon) 40% minimo di chele		
SCATOLA con apertura a strappo	da 212 ml	335211

335211



Uova di Salmone al naturale

Uova di Salmone Selvaggio Keta,
le più pregiate.
Nei tipici vasetti al naturale pastorizzati e
a lunga conservazione.

655225



UOVA DI SALMONE SELVAGGIO		codice articolo
VASETTO (Pastorizzato)	da g 50 netto	655224
VASETTO (Pastorizzato)	da g 100 netto	655225

Uova di Lompo al naturale

Pastorizzate e a lunga conservazione.

27525



UOVA DI LOMPO NERE (succedaneo del caviale)		codice articolo
UOVA DI LOMPO VASETTO	da g 50 netto	27524
VASETTO	da g 100 netto	27525
VASO	da g 340 netto	27581
UOVA DI LOMPO ROSSE (succedaneo del caviale)		codice articolo
UOVA DI LOMPO VASETTO	da g 50 netto	275224
VASETTO	da g 100 netto	275225
VASO	da g 340 netto	275281

275225



Bottarga di Tonno

La Bottarga: antica lavorazione al naturale delle uova di pesce, semplicemente pressate ed essiccate senza l'aggiunta di alcun altro additivo.



37811

3774

BOTTARGA DI TONNO

Confezioni sottovuoto	codice articolo
PEZZI da g 100 / 300 netto	3771
PEZZI da g 300 / 700 netto	3772
PEZZI da g 700 / 2000 netto	3773
PEZZI da g 2000 + netto	3774
GRATTUGIATA IN VASETTI da ml 212 (100g netto)	37811

Bottarga di Muggine



4271

BOTTARGA DI MUGGINE

Confezioni sottovuoto	codice articolo
INTERA da g 120 / 160 netto	4271
GRATTUGIATA IN VASETTI da ml 250 (100g netto)	42811
GRATTUGIATA IN VASETTI da ml 106 (40 g netto)	42802



42811



A Natale regala una Rosa...

44618867



La Rosa del Pacifico



Filetto di Salmone Selvaggio Argentato affumicato, confezionato in un elegantissimo bauletto ricoperto da carta-tessuto, con la riproduzione a rilievo della Rosa del Pacifico.

Un'idea originale che trae spunto dal più bello e profumato dei fiori per approdare al più gustoso e delicato dei pesci, materialmente e simbolicamente uniti in una raffinata confezione.

Dalla rigorosa selezione dei migliori salmoni della specie Argentato (Coho) pescati nel Nord Pacifico, secondo metodi di pesca sostenibile, lavorati a mano in Italia e affumicati ad arte con legni naturali, si ottengono straordinari filetti destinati esclusivamente alla confezione "La Rosa del Pacifico".

Il prezioso cofanetto, completato da una descrizione sui dettagli della pesca e della lavorazione del Salmone Selvaggio, esalta ulteriormente l'esclusività del dono.

SALMONE ARGENTATO (COHO) SELVAGGIO del Nord Pacifico affumicato - "La Rosa del Pacifico"		codice articolo
Filetto intero sottovuoto	g 700/900	44618867
Filetto preaffettato sottovuoto	g 700/900	44624867

Autentico Salmone Argentato Selvaggio del Pacifico

Pescato ad amo - Troll

Una materia prima unica e preziosa, pescata ancora oggi all'amo e surgelata direttamente a bordo nave, garanzia di freschezza, qualità e salvaguardia dei valori nutrizionali.

Scandia dal 1964 lavora questa straordinaria materia prima con maestria artigianale: filettatura e salatura a mano con sale marino, lenta affumicatura ad impiccagione con nobili legni del nord Europa.



Come tutti i grandi prodotti lavorati a mano, uno ad uno, l'artigiano ci vuol mettere la firma: la nostra firma è **AUTENTICO**.

AUTENTICO selvaggio, pescato allo stato libero al largo delle coste dell'Alaska e del Canada, dove ha potuto nuotare liberamente e nutrirsi secondo natura.

AUTENTICO sostenibile, una pesca all'amo (troll) rispettosa dell'ambiente e della specie stessa.

AUTENTICO made in Italy, lavorato interamente in Italia.

AUTENTICO genuino, solo salmone senza additivi aggiunti.



AUTENTICO Salmone Argentato (Coho) Selvaggio		codice articolo
<i>del Nord Pacifico - in elegante scatola litografata da regalo</i>		
banda intera s/v small	Kg 0,6 / 0,8	44611166
banda intera s/v small/s	Kg 0,8 / 1,2	44611167
banda preaffettata s/v small	Kg 0,6 / 0,8	44621166
banda preaffettata s/v small/s	Kg 0,8 / 1,2	44621167
Affettato s/v	200 g	44631153
Affettato s/v	300g	44631154
Affettato s/v	500g	44631163

(Coho)



Vincitore 2024 nella categoria Miglior Pesce ai Luxury Quality Awards



Regala un gioiello del mare



Autentico Fioretto di Salmone Argentato (Coho) Selvaggio *Delicatamente affumicato*

I migliori filetti di Salmone Argentato (Coho) perfettamente rifilati e senza pelle per salvare solo il cuore, la parte più centrale e carnosa del filetto. Una selezione speciale studiata per permettere di cogliere appieno la bontà e la genuinità di questo straordinario pesce, ancor più esaltata dalla delicata affumicatura. Grazie a questo lavoro il nostro Autentico Fioretto di Salmone Selvaggio Argentato è stato premiato da un panel di professionisti della ristorazione quale Miglior Pesce ai Luxury Food&Beverage Quality Awards



100% di bontà, senza sprechi né scarti, in filetti sottovuoto confezionati in eleganti bauletti litografati con stampe a caldo, per esprimere tutta la raffinatezza di un regalo Scandia.

Filetto sottovuoto dal peso variabile fra 500/600g in elegante bauletto regalo - cod. articolo 4461666

Filetto sottovuoto dal peso variabile fra 270/320g - cod. articolo 4461665

Filetto sottovuoto dal peso variabile 170/200g - cod. articolo 4461651



Dai mari della Norvegia e della Scozia

Questa specie di Salmone (*Salmo salar*) ha il suo habitat nel Nord Atlantico, dove nei secoli è stata oggetto di una pesca tanto sconsiderata che ormai lo si trova raramente in natura, allo stato libero.

Oggi questa specie ha un grande successo commerciale grazie agli allevamenti situati principalmente in Norvegia, in Scozia ed Irlanda. Le sue carni, più grasse e meno saporite rispetto al Salmone Selvaggio, sono comunque apprezzabili. COAM lo lavora secondo l'antica tradizione in uso presso i popoli nordici che prevede salatura manuale, affumicamento per impiccagione e fumo naturale di legni pregiati. Nulla di chimico o artificiale ma la tradizionale cura artigianale di sempre.



4061167

4661167

4661665

Scatole litografate		codice articolo
SALMONE NORVEGESE Speciale lavorazione dal pesce fresco		
BANDA INTERA Small	kg 0,5 / 0,8	4061166
BANDA INTERA Small/super	kg 0,8 / 1,2	4061167
FILETTI PREAFFETTATI resa 100%	kg 0,5 netto	40624163
FILETTI PREAFFETTATI resa 100%	kg 1,0 netto	40624164
COLTELLO SALMONE		9808006

Scatole litografate		codice articolo
SALMONE SCOZZESE Speciale lavorazione dal pesce fresco		
BANDA INTERA Small	kg 0,5 / 0,8	4661166
BANDA INTERA Small/Super	kg 0,8 / 1,2	4661167
FILETTI PREAFFETTATI	kg 0,5 netto	46624163
FILETTI PREAFFETTATI	kg 1,0 netto	46624164
AFFETTATO astuccio litografato - busta s/v	g 300 netto	46631154
CUORE DI SCOZIA		
<i>Cuore del Filetto di Salmone Affumicato Scozzese</i>		
CONFEZIONE litografata s/v	g 230/280	4661665

Selezione "Top Quality" Orkney Islands Salmon

Un salmone dalle
qualità superiori.

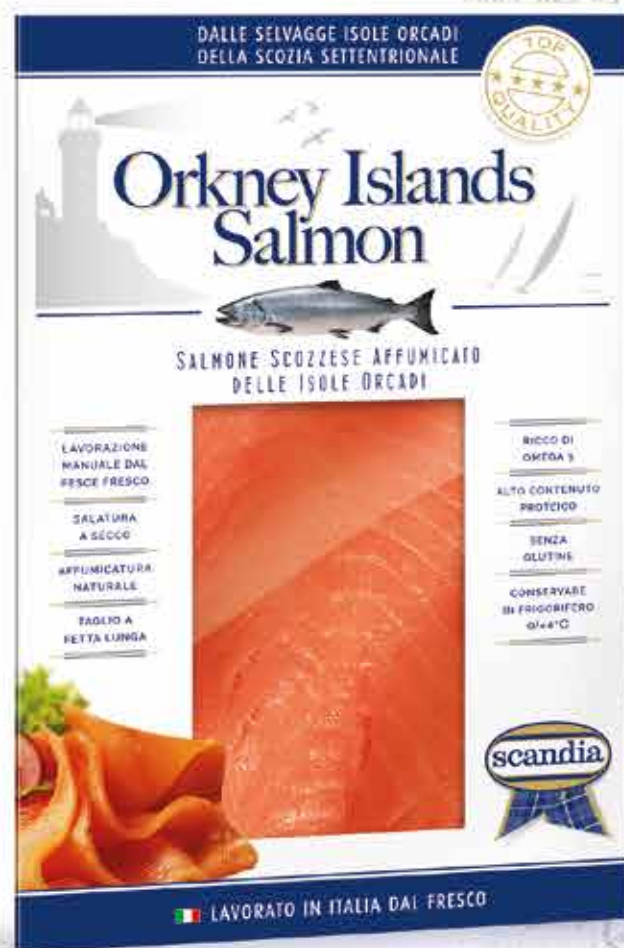


Salmone proveniente dai qualificati allevamenti posti nel nord della Scozia, nelle Isole Orcadi. Una zona unica per l'allevamento del salmone grazie ai grandi spazi aperti ed alle forti correnti oceaniche che la caratterizzano, dove l'oceano Atlantico incontra il Mare del Nord e le acque risultano fortemente ossigenate.

Tutto ciò determina una crescita naturale ed omogenea dei salmoni, con carni dal gusto delicato e dall'ottima consistenza. Ma è anche l'abilità degli scozzesi nell'allevare il salmone a rendere speciale questo prodotto: l'alimentazione è genuina a base di farine di pesce, senza l'impiego di antibiotici o ormoni, mentre il rispetto del ciclo di vita e degli spazi fisiologici per una naturale crescita fanno del salmone allevato nelle Isole Orcadi un prodotto dalle qualità superiori.

Abbiamo scelto questo straordinario salmone che, seppur d'allevamento, rappresenta la miglior espressione di un'acquacoltura condotta in modo serio e responsabile.

Orkney Islands Salmon, una linea che nasce per soddisfare palati raffinati ma ideale anche come idea regalo grazie alla eleganti scatole litografate.



4763553



4761467

Orkney Island Salmon - Isole Orcadi - Top Quality

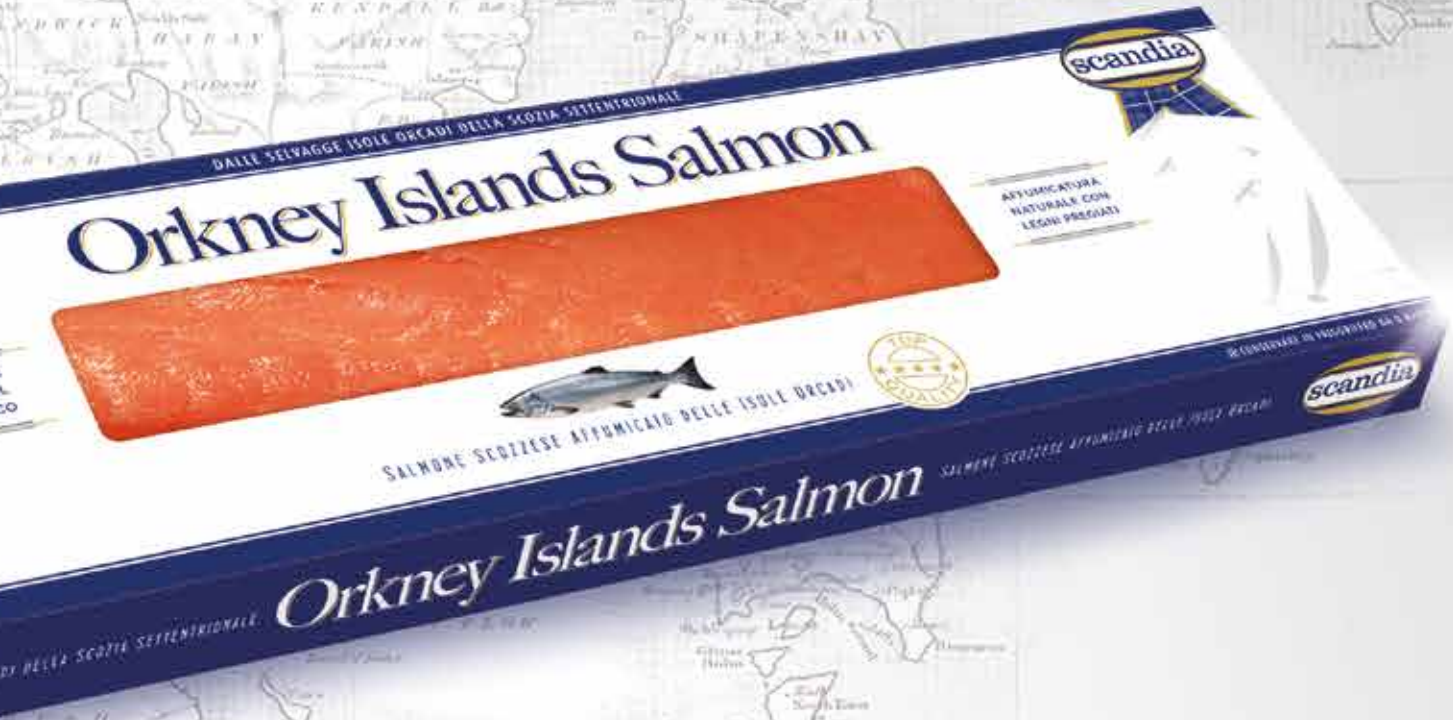
PRODOTTI	codice articolo
Loin filetto intero, senza pancia - s/v in scat. litogr. da Kg 0,8/1,2	4761467
Loin filetto preaffettato senza pancia - s/v scat.litogr. da Kg 0,8/1,2	4762467
Lingotto cuore del filetto - busta s/v in scat. litogr. g 170/200	4761651
Affettato fetta orizzontale - busta s/v in astuccio litogr. g 200 netto	4763553

ISLANDS

REVISED BY
G. W. WATT F.R.S.
THIRD EDITION 1967
BY ANNE ANDERSON
DRAUGHTSMAN



4761651



Le confezioni regalo degli Antipasti

In Olio di Oliva



Attenta selezione della materie prime, lavorate dal fresco in Italia e conservate con solo olio di oliva, leggero e delicato ad esaltare il gusto dei vegetali.

COAM

*Maestri
Conservieri
dal 1964*



*Presenta la nuova linea di
conserve in olio d'oliva
ispirata ai saperi artigiani
e agli antichi sapori di
Valtellina.*



Morbegno, fiorente centro economico alle porte della Valtellina, occupa un posto importante nella storia e nello sviluppo della gastronomia italiana.

Già alla fine dell'ottocento, con la rivoluzionaria scoperta di Pasteur, iniziarono i primi tentativi di conservare gli alimenti con il calore e la Valtellina, da sempre terra di funghi, ha visto nascere le prime aziende conserviere proprio a Morbegno, dove divennero famose per la conservazione dei prelibati boleti che copiosamente giungevano dalle vallate circostanti.

Lavorazioni artigianali, caratterizzate dall'elevata qualità tipica di una tradizione conserviera ultrasecolare unita alla manualità tramandata attraverso generazioni di maestri conservieri.

Ed è proprio grazie a quest'arte artigiana che è nato il marchio di porcino della tradizione Valtellinese di cui le Conserve di Morbegno si fregiano.



Funghi Porcini di bosco in olio di oliva

Boletus edulis, è il nome scientifico di questi straordinari doni della natura.

Lavorati ancora oggi con immutate tecniche artigianali nel pieno rispetto dell'originale ricetta valtellinese che prevede, dopo un'accurata cernita e pulitura, una semplice scottatura in acqua e aceto aromatizzato e il successivo confezionamento con olio d'oliva.



11138



111304



111311



11132

FUNGHI PORCINI DI BOSCO		codice articolo	codice articolo	codice articolo
in olio di oliva		INTERI	CAPPE	TAGLIATI
Vaso	da 4250 ml	11138		11118
Vaso	da 580 ml	111304		
Vaso	da 350 ml	111307	111207	111107
Vaso	da 250 ml	111311	111211	111111
Vaso	da 106 ml	11132		11112
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	111330	111230	111130



11118



11112



111107



11111

Funghi Porcini di bosco "testa nera" in olio di oliva

Tra i funghi porcini la varietà più ricercata dagli intenditori è sicuramente il *Boletus aereus*, meglio conosciuto come "testa nera" per l'inconfondibile colorazione marrone scuro del cappello e lo straordinario sapore. L'ottima consistenza lo rende particolarmente indicato per la conservazione sott'olio.



101104

FUNGHI PORCINI DI BOSCO "TESTA NERA" in olio di oliva		codice articolo	codice articolo
		INTERI	TAGLIATI
Vaso	da 4250 ml	10138	10118
Vaso	da 580 ml	101304	101104
Vaso	da 350 ml	101307	101107
Vaso	da 250 ml	101311	101111
Vaso	da 106 ml	10132	10112
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	101330	101130



10112



101307



101311



Vasi speciali Funghi

Solo un'attenta e scrupolosa lavorazione manuale può consentire il confezionamento di questi pregiatissimi vasi speciali. Una maestria artigiana che si accompagna alla scelta delle migliori materie prime, funghi e carciofi lavorati a mano uno ad uno, unita alla selezione dei più nobili ingredienti come l'olio d'oliva.

Vasi destinati a regali di grande effetto o ad impreziosire le vetrine delle gastronomie più raffinate.

FUNGHI PORCINI DI BOSCO in olio di oliva		CODICE ARTICOLI			
		TESTA CHIARA interi tagliati		TESTA NERA interi tagliati	
VASO PERA	(da kg 1,350 netto)	111314	111114	101314	101114
VASO ANFORA	(da kg 6,500 netto)	111317	111117	101317	101117
VASO ORCIO	(da kg 6,000 netto)	111312	111112	101312	101112
VASO ORCIO	(da kg 13,000 netto)	111313	111113	101313	101113
VASO ESAGONO	(da kg 10,000 netto)	111331	111131	101331	101131
VASO DAMIGIANA	(da kg 7,000 netto)	111322	111122	101322	101122
VASO DAMIGIANA	(da kg 12,000 netto)	111328	111128	101328	101128
VASO CIPOLLA	(da kg 17,000 netto)	111319	111119	101319	101119
VASO LUNIK	(da kg 7,000 netto)	111344	111144	101344	101144
VASO LUNIK	(da kg 14,000 netto)	111342	111142	101342	101142
VASO COLONNA	(da kg 8,000 netto)	111320	111120	101320	101120
VASO COLONNA	(da kg 25,000 netto)	111321	111121	101321	101121



101121



101312



101321



101331



101319



Vasi speciali carciofi

CARCIOFINI in olio di oliva	CODICE ARTICOLI	
	TRADIZIONALI fini	PRIMIZIA fini
VASO PERA (da kg 1,350 netto)	121414	1214014
VASO ANFORA (da kg 6,500 netto)	121417	1214017
VASO ORCIO (da kg 6,000 netto)	121412	1214012
VASO ORCIO (da kg 13,000 netto)	121413	1214013
VASO ESAGONO (da kg 10,000 netto)	121431	1214031
VASO DAMIGIANA (da kg 7,000 netto)	121422	1214022
VASO DAMIGIANA (da kg 12,000 netto)	121428	1214028
VASO CIPOLLA (da kg 17,000 netto)	121419	1214019
VASO LUNIK (da kg 7,000 netto)	121444	1214044
VASO LUNIK (da kg 14,000 netto)	121442	1214042
VASO COLONNA (da kg 8,000 netto)	121420	1214020
VASO COLONNA (da kg 25,000 netto)	121421	1214021



Funghi Porcini di bosco trifolati



119127

Il fungo porcino nella sua preparazione gastronomica più tipica: la trifolatura con olio di semi, prezzemolo, cipolla, capperi e poco aglio.

Grande resa e ampie possibilità d'impiego in cucina.

FUNGI DI BOSCO trifolati		<i>codice articolo</i>
QUALITA' ELITE	SCATOLA da 1/1 (kg 0,800 netto)	119127



Trifolati "Elite"

Funghi Porcini di bosco al naturale



115127

FUNGHI PORCINI DI BOSCO al naturale		codice articolo
INTERI EXTRA	SCATOLA da 1/1 (kg 0,800 netto)	115127
CAPPE	SCATOLA da 1/1 (kg 0,800 netto)	115227
TAGLIATI	SCATOLA da 1/1 (kg 0,800 netto)	115327

FUNGHI PORCINI DI BOSCO in concia (salamoia + aceto)		codice articolo
TAGLIATI	lattone 20/1 (kg 13 sgocciolato)	114129
INTERI	lattone 20/1 (kg 13 sgocciolato)	114329
TAGLIATI testa nera	lattone 20/1 (kg 13 sgocciolato)	104129
INTERI Grossetti Testa nera	lattone 20/1 (kg 13 sgocciolato)	104429



Interi Extra



Cappe

Un semilavorato molto versatile che dopo un breve ma indispensabile risciacquo in acqua tiepida si presta agli stessi utilizzi del fungo fresco lessato.



Tagliati

Funghi Porcini di bosco essiccati

In questo pregiato prodotto c'è tutta la nostra esperienza di oltre 40 anni di attività nella lavorazione dei funghi secchi porcini che oggi avviene sotto il controllo del nostro Micologo per assicurare la piena rispondenza del prodotto finito alle disposizioni del Decreto Ministeriale Industria e Commercio 09.10.98.



117348



117346



117341

117336



117311



117304F



117301F

FUNGHI SECCHI PORCINI		<i>codice articolo</i>
Qualità Speciale		
BUSTA Sotto Vuoto	g 15 netto*	117237
BARATTOLO PET	g 30 netto	117294
BARATTOLO PET	g 70 netto	117295
BARATTOLO PET	g 500 netto	117232
SFUSI Cartone	Kg 3 netto	117245
Qualità Extra		
VASO ORCIO in vetro c/tappo fungo	g 50 netto	117304F
VASO ORCIO in vetro c/tappo fungo	g 25 netto	117301F
BUSTA Sotto Vuoto	g 7 netto*	117335
BUSTA Sotto Vuoto	g 15 netto*	117337
BARATTOLO PET	g 25 netto	117336
BARATTOLO PET	g 50 netto	117341
BARATTOLO PET	g 400 netto	117346
SFUSI Cartone	Kg 2,5 netto	117345
Briciole di Funghi Secchi		
BARATTOLO PET	g 50 netto	117541
BARATTOLO PET	g 100 netto	117540
BARATTOLO PET	g 800 netto	117539

FUNGHI PORCINI DI BOSCO ESSICCATI		<i>codice articolo</i>
Confezioni speciali		TIPO EXTRA
FOGLIA BAMBU'	g 100 netto	11731
PIATTO BAMBU'	g 100 netto	117311
PIATTO PALMA	g 100 netto	117315
VASSOIETTO LITOGRAFATO	g 60 netto	117348
VASSOIO VIMINI	g 80 netto	117349

COAM, acronimo di Conserve Alimentari Morbegno, sin dal 1964 ha mantenuto viva la tradizione delle conserve fatte ancora a mano come un tempo. Da sempre si dedica alla selezione dei doni più preziosi della nostra terra: dai Funghi Porcini ai Carciofi, trasformati direttamente nell'agro pugliese del brindisino e del leccese, ai Pomodori essiccati al naturale sole di Puglia e poi olive, peperoncini, aglio e molti altri tutti provenienti dal nostro territorio e lavorati in Italia dal fresco secondo tradizione artigiana. Prodotti nei quali l'unico fattore di conservazione è la pastorizzazione a bagnomaria e l'impiego di un olio di oliva leggero, dalle note neutre proprio per esaltare al meglio il gusto dei vegetali senza sovrastarli. Nessun additivo viene aggiunto affinché in tavola arrivi solo tutta la bontà della natura.



Carciofini tradizionali Pugliesi in olio di oliva

Piccoli capolavori artigianali, i carciofini COAM sono da sempre lavorati manualmente uno ad uno nell'agro brindisino secondo la tradizionale ricetta pugliese. Il confezionamento con olio d'oliva ne esalta gusto e profumo.

12138



121404



121407



121311



12152



CARCIOFINI TRADIZIONALI PUGLIESI		<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>
in olio di oliva		SPACCATI 1/2	MEDI 60/80	NORMALI 80/120
Vaso	da 4250 ml			12138
Vaso	da 580 ml			
Vaso	da 350 ml	121107		121307
Vaso	da 250 ml	121111		121311
Vaso	da 106 ml			
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	121130	121230	121330
		FINI 120/180	EXT.FINI 180/280	CANTINI 300/500
Vaso	da 4250 ml	12148	12158	121558
Vaso	da 580 ml	121404		
Vaso	da 350 ml	121407	121507	1215507
Vaso	da 250 ml	121411	121511	1215511
Vaso	da 106 ml		12152	121552
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	121430	121530	1215530



Carciofini "Primizia" Pugliesi in olio di oliva

Il carciofino Primizia si distingue dal tradizionale per una diversa lavorazione "a crudo". Il risultato è un carciofo dalla gradevolissima croccante consistenza, dal gusto più deciso e dal caratteristico color marrone ambrato.



121408



1214004



1212007



1214011



1215502



1214030

CARCIOFINI "PRIMIZIA" PUGLIESI		<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>
<i>in olio di oliva</i>		SPACCATI 1/2	MEDI 60/80	NORMALI 80/120
Vaso	da 4250 ml	121108	121208	121308
Vaso	da 580 ml			
Vaso	da 350 ml	1211007	1212007	1213007
Vaso	da 250 ml	1211011	1212011	1213011
Vaso	da 106 ml			
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	1211030	1212030	1213030
		FINI 120/180	EXT.FINI 180/280	CANTINI 300/500
Vaso	da 4250 ml	121408	121508	1215508
Vaso	da 580 ml	1214004		
Vaso	da 350 ml	1214007	1215007	12155007
Vaso	da 250 ml	1214011	1215011	12155011
Vaso	da 106 ml		121502	1215502
Scatola	3/1 (kg 2,650 nt)	1214030	1215030	12155030

Carciofi alla Romanesca



121030

Carciofi interi con gambo in olio di semi, preparati direttamente dopo il raccolto secondo la tipica ricetta romana che prevede l'aggiunta di prezzemolo, cipolla, capperi e pochissimo aglio

CARCIOFI ALLA ROMANESCA CON GAMBO

codice articolo

SCATOLA da 3/1 (ml 2,650 netto)

121030



Carciofi al naturale

CARCIOFI AL NATURALE		<i>codice articolo</i>
CUORI CARCIOFI INTERI 30/40	SCATOLA da 3/1 (kg 1,250 sgocc.)	125130
CARC. C/GAMBO PRIMIZIA 15/20	SCATOLA da 3/1 (kg 1,250 sgocc.)	12521030
CARC. C/GAMBO PRIMIZIA 20/30	SCATOLA da 3/1 (kg 1,250 sgocc.)	12522030

CARCIOFINI IN GONCIA (salamoia + aceto)		<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>
		Tradizionali	Primizia
SPACCATI 1/2	lattone 20/1 (sgocc. Kg *)	124129	1241029
MEDI 60/80	lattone 20/1 (sgocc. Kg *)	124229	1242029
NORMALI 80/120	lattone 20/1 (sgocc. Kg *)	124329	1243029
FINI 120/180	lattone 20/1 (sgocc. Kg *)	124429	1244029
EXTRA FINI 180/280	lattone 20/1 (sgocc. Kg *)	124529	1245029

* Peso sgocciolato Tradizionali kg 11 Primizia kg 10

Soltanto il cuore dei carciofi oppure interi con gambo, sono semilavorati che dopo un breve ma indispensabile risciacquo in acqua tiepida si prestano agli stessi utilizzi del carciofo fresco lessato.



12521030

125130

Carciofini "Primizia" alla provenzale in olio d'oliva

Croccanti cuori di carciofo lavorati a crudo, conditi con olio di oliva ed un mix di spezie leggermente piccanti.

Un gusto davvero unico e stuzzicante, dedicato a chi ama i sapori decisi.

12160511



12160507



CARCIOFINI "PRIMIZIA" alla PROVENZALE in olio di oliva		cod. articolo	cod. articolo	cod. articolo
		NORMALI 80/120	MEDI 60/80	GROSSI 40/60
Vaso	da 350 ml	12160507		
Vaso	da 250 ml	12160511		
Scatola	3/1 (kg 2,400 nt)	12160530	12160430	12160330

Pomodori secchi

Essiccati al sole e confezionati tal quali in pratici barattoli richiudibili, oppure in olio di oliva secondo la classica ricetta calabrese.

POMODORI SECCHI in olio di oliva		codice articolo
Vaso	da 350 ml	283107
Vaso	da 250 ml	283111
POMODORI SECCHI		codice articolo
Barattolo PET	da 200 g netto	28734
Vaschetta	da 500 g netto in a.p.	28755

28734



283107



28755



Peperoncini farciti con tonno in olio di oliva

Peperoncini calabresi moderatamente piccanti e farciti con tonno, capperi e acciughe. Un pieno di sapore!

171704



171708



171711

FARCITI TONNO		codice articolo
in olio di oliva		
Vaso	da 4250 ml	171708
Vaso	da 580 ml	171704
Vaso	da 350 ml	171707
Vaso	da 250 ml	171711



Olive “La Bella di Cerignola”

Le olive da tavola più grandi e più belle provenienti dall'agro Foggiano e confezionate unicamente in una soluzione di acqua e sale (salamoia) ad esaltarne il gusto e la croccantezza. Disponibili sia verdi che nere.

OLIVE La Bella di Cerignola in salamoia		codice articolo	codice articolo
		VERDI	NERE
Vaso	da 4250 ml	16568	
Vaso	da 580 ml	165604	
Vaso	da 350 ml	165607	
Vaso	da 250 ml	165611	
Scatola	3/1 (kg 1,350 sgocc.)	165630	295630
Lattone	80/4 (kg 10,000 sgocc.)	165629	



Olive Taggiasche dal Ponente Ligure

Piccole ma dal grande carattere, che con il loro ricco sapore sanno stupire ed arricchire ogni piatto. Proposte in salamoia, sia intere che denocciate o preparate a paté, per adattarsi ad ogni uso in cucina e soddisfare i più golosi.

OLIVE TAGGIASCHE in salamoia con nocciolo	codice articolo
vaso da 580 ml	295809
vaso da 350 ml	295807
vaso da 250 ml	295811
denocciate	
vaso da 250 ml	295911



PATÉ di OLIVE	codice articolo
Paté di olive verdi	
Vaso papalina 124 ml (netto g 100)	160026
Paté di olive nere	
Vaso papalina 124 ml (netto g 100)	290026
Paté di olive taggiasche	
Vaso papalina 124 ml (netto g 100)	290826

Capperi

215111



Abbiamo selezionato solo i capperi migliori, quelli più piccoli chiamati lilliput o occhio di pernice e gli ottimi "cucunci", ovvero il frutto del capperone, ideali per aperitivi grazie al peduncolo e confezionati in vetro sott'aceto.

Fra le specialità anche il capperone sotto sale disponibile sia in vaso di vetro che in atmosfera protettiva.



CAPPERI	<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>
all'aceto di vino	PUNTINA ø11 mm	OCCHIO DI PERNICE ø6 mm
VASETTO da 250 ml		213411
VASETTO da 106 ml		21342
sotto sale		
VASCHETTA IN ATMOSFERA PROTETTIVA da 1 kg netto	215184	215484
VASETTO da 250 ml	215111	

CAPPERI	<i>codice articolo</i>
"Cucunci" all'aceto di vino (frutto del capperone con il peduncolo)	
VASO da 4250 ml	21388
VASETTO da 250 ml	213811
SCATOLA da 1/1 (kg. 0,350 sgocciolato)	213827

215484

Royal Oak Sale Affumicato

SALE AFFUMICATO "ROYAL OAK"	<i>codice articolo</i>
BARATTOLO PET 900 g - netto	02641
VASO VETRO 250 g - netto	02611

02641



02611



Capperi Cucunci

COAM

dove la natura
è di casa

Visita il nostro sito
www.coamspa.it

Oppure seguici su



BLOG: ilsalmoneselvaggio.it

COAM Industrie Alimentari SpA

via Nazionale dello Stelvio 286

23017 Morbegno (Sondrio) - Italy

Tel (+39) 0342 604440 *Ufficio commerciale*

E-mail commerciale@coamspa.it