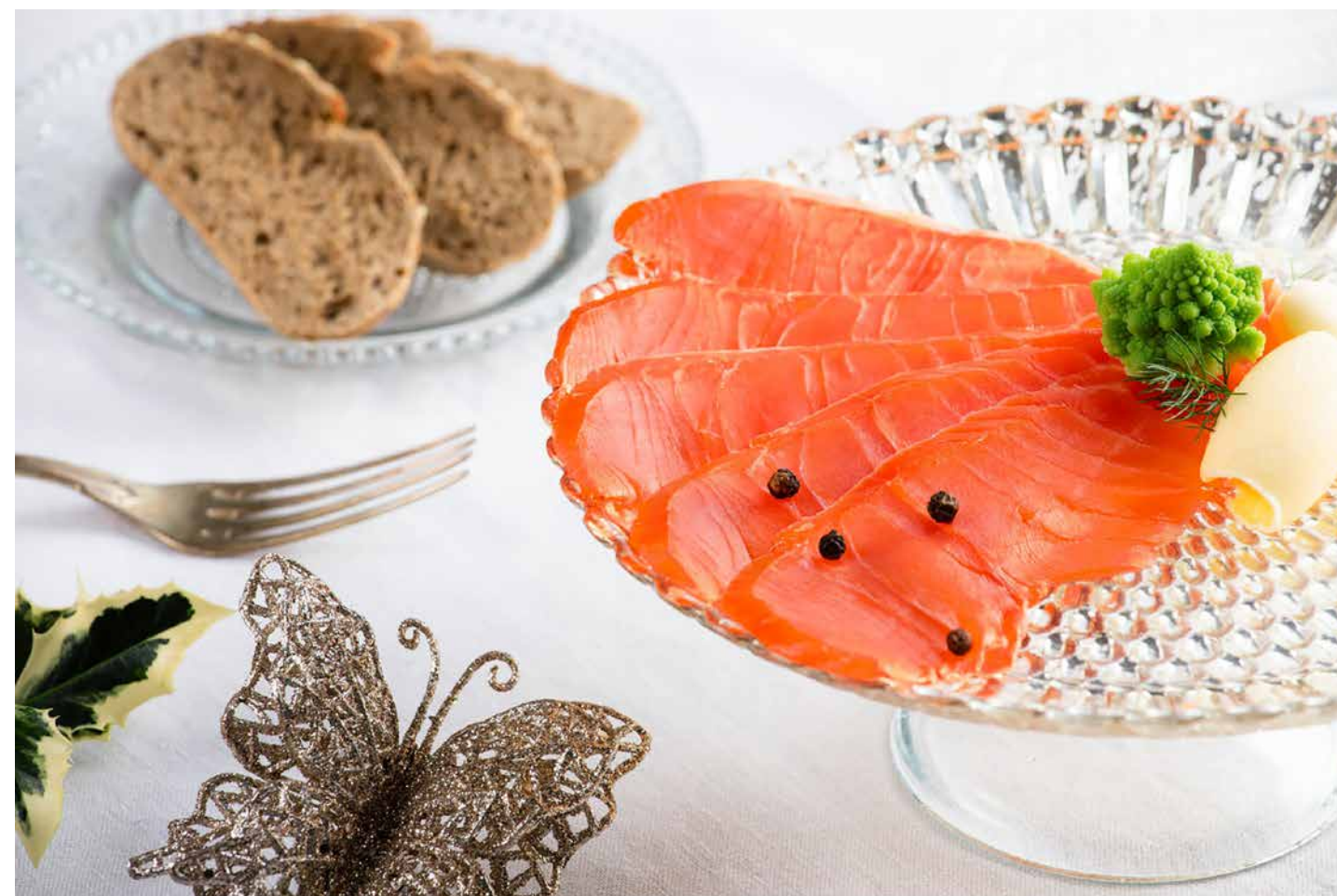


*Regali
di Gusto*



Da oltre 60 anni, COAM celebra l'arte del dono.

Perché regalare non è solo offrire qualcosa, ma è anche condividere, ricevere, creare un legame.
È un gesto che parla di cura e attenzione, che costruisce relazioni e lascia un segno nel tempo.

Per questo COAM, attraverso la linea di prodotti ittici affumicati di alta gamma a marchio **Scandia** e la selezione di prelibatezze sott'olio a marchio **Le Conserve di Morbegno**, ha voluto creare doni speciali: pensieri che raccontano il valore del momento e che sanno restare nella memoria di chi li riceve.

Perché un dono di gusto è un dono che unisce, che invita alla convivialità, che trasforma un attimo in un ricordo prezioso. Un gesto autentico, un'emozione che resta.

Scopri il nostro catalogo natalizio e trova il regalo perfetto per sorprendere, unire e celebrare.

Autentico Salmone Argentato (Coho) Selvaggio del Pacifico



Vincitore nella categoria
Miglior Pesce ai Luxury
Quality Awards

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
del Nord Pacifico - in elegante scatola litografata da regalo		
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



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. Disponibili interi o preaffettati di peso variabile.



FILETTO INTERO SOTTOVUOTO		codice articolo
Confezionato in elegante astuccio litografato		
Peso variabile	120/170g	4461650
Peso variabile	170/200g	4461651
Peso variabile	200/280g	4461687
Peso variabile	280/450g	4461652

FILETTO PREAFFETTATO SOTTOVUOTO		codice articolo
Confezionato in elegante astuccio litografato		
Peso variabile	120/170g	4465350
Peso variabile	170/200g	4465351
Peso variabile	200/280g	4465387
Peso variabile	280/450g	4465352

Selezione "Top Quality" Orkney Islands Salmon

Un salmone dalle
qualità superiori.



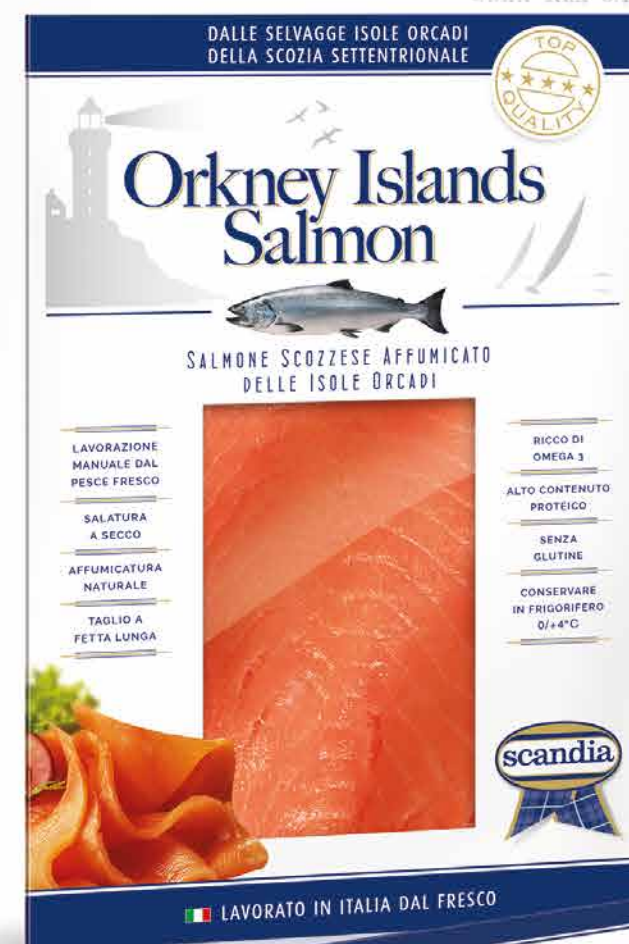
Salmone proveniente dai qualificati allevamenti posti nel nord della Scozia, nelle Isole Orcadi. Una zona unica per l'allevamento del salmone grazie ai grandi spazi aperti ed alle forti correnti oceaniche che la caratterizzano, dove l'oceano Atlantico incontra il Mare del Nord e le acque risultano fortemente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

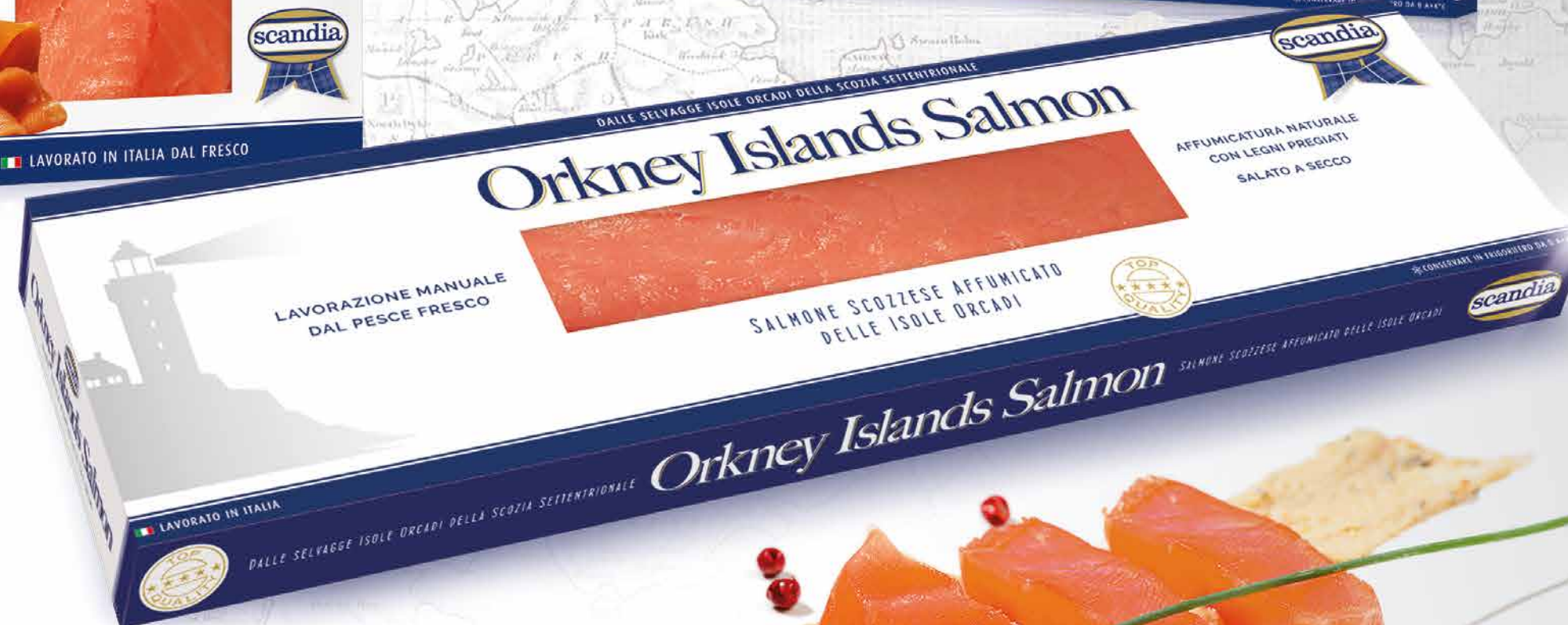
Orkney Islands Salmon, una linea che nasce per soddisfare palati raffinati ma ideale anche come idea regalo grazie alla eleganti scatole litografate.

Disponibile sia in filetti interi che preaffettati dal peso variabile.



4763553

4761651



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 intero - busta s/v in scat. litogr. g 120/170	4761650
cuore del filetto intero - busta s/v in scat. litogr. g 170/200	4761651
cuore del filetto preaffettato - busta s/v in scat. litogr. g 120/170	4765350
cuore del filetto preaffettato - busta s/v in scat. litogr. g 170/200	4765351
Affettato	
fetta orizzontale - busta s/v in astuccio litogr. g 200 netto	4763553



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.



Scatole litografate		codice articolo
SALMONE NORVEGESE Speciale lavorazione dal pesce fresco		
BANDA INTERA Small	kg 0,5 / 0,8	40611166
BANDA INTERA Small/super	kg 0,8 / 1,2	40611167
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	46611166
BANDA INTERA Small/Super	kg 0,8 / 1,2	46611167
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

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 la tipica ricetta della carne bovina, 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

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, capperi 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.



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.

		codice articolo
FUNGHI PORCINI INTERI TESTA NERA	vaso ml 580	101304
FUNGHI PORCINI INTERI	vaso ml 580	111304
FUNGHI PORCINI TAGLIATI TESTA NERA	vaso ml 580	101104
CARCIOFINI TRADIZIONALI FINI	vaso ml 580	121404
CARCIOFINI TRADIZIONALI NORMALI	vaso ml 580	121304
PEPERONI FARCITI TONNO	vaso ml 580	171704
OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA	vaso ml 580	165604

Funghi Porcini di bosco essiccati



In questo pregiato prodotto c'è tutta la nostra esperienza di oltre 60 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



117385F

FUNGHI SECCHI PORCINI		codice articolo
Qualità Extra		
VASO ORCIO in vetro c/tappo fungo	g 50 netto	117304F
VASO ORCIO in vetro c/tappo fungo	g 30 netto	117385F
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

FUNGHI PORCINI DI BOSCO ESSICCATI		codice articolo
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



Visita il nostro sito
www.coamspa.it
Oppure seguici su



BLOG: ilsalmoneselvaggio.it

COAM Industrie Alimentari SpA
via Stelvio 286 - 23017 Morbegno (Sondrio) - Italy
Tel (+39) 0342 604440 Ufficio commerciale - E-mail commerciale@coamspa.it



I funghi secchi contenuti nelle confezioni riprodotte in questa pagina sono di qualità "Extra"

