



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.

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.



10138

101304



101104

FUNGHI PORCINI DI BOSCO "TESTA NERA"		<i>codice articolo</i>	<i>codice articolo</i>
<i>in olio di oliva</i>		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



101321



101312



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

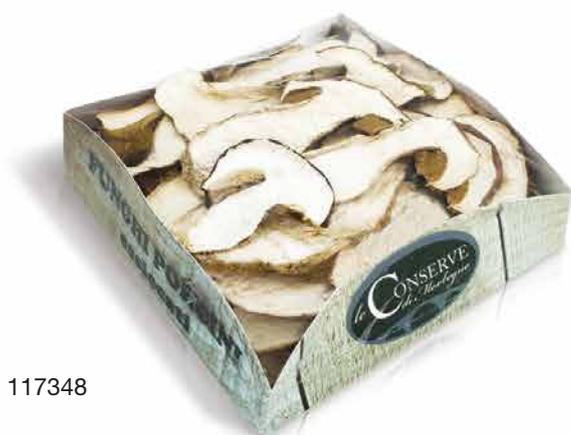
Un semilavorato molto versatile che dopo un breve ma indispensabile risciacquo in acqua tiepida si presta agli stessi utilizzi del fungo fresco lessato.



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



GARCIOFINI 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.



1214004



1212007



1214011



1215502



121408



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		<i>codice articolo</i>
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



PATE' di OLIVE	codice articolo
Patè di olive verdi	
Vaso papalina 124 ml (netto g 100)	160026
Patè di olive nere	
Vaso papalina 124 ml (netto g 100)	290026
Patè 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