100% LAVORATO IN ITALIA

Valtellina Impresa

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.

TOP ITALIAN FOOD GAMBERO ROSSO 2026





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 affumicatoi 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.



Salmone affumicato Selvaggio
RED KING (Reale)



2661170

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



2662769



2665560



Confezioni sottovuoto		*codice articolo*	*codice articolo*	*codice articolo*
		INTERO	PREAFFETTATO Taglio orizzontale a fetta intera - interfogliato	PREAFFETTATO Taglio diagonale interfogliato
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



2665760

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.





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 interfogliate		
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		
INTERO formato 120/170g		4461650
INTERO formato 170/200g		4461651
INTERO formato 200/280g		4461687
INTERO formato 280/450g		4461652
PREAFFETTATO f.to 120/170g		4465350
PREAFFETTATO f.to 170/200g		4465351
PREAFFETTATO f.to 200/280g		4465387
PREAFFETTATO f.to 280/450g		4465352

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 interfogliate		
SMALL/SUPER	Kg 0,8 / 1,2	4562167

Grand Gourmet



4564252

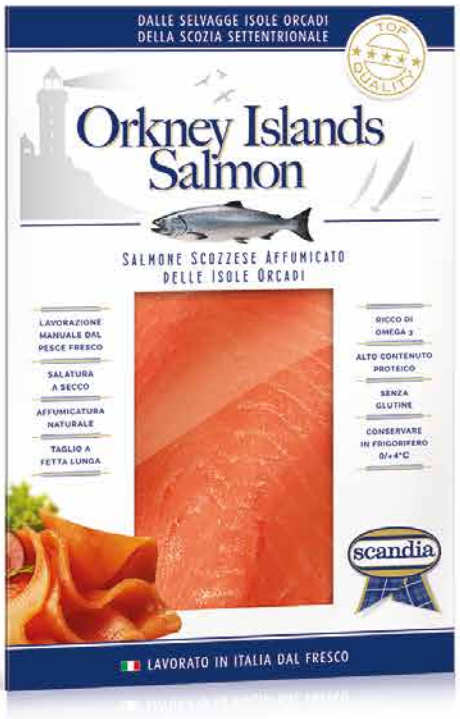


La moderna tecnica di cottura a vapore ha permesso di creare un prodotto eccellente che preserva al meglio il grande valore gastronomico, organolettico e nutrizionale del pesce affumicato. Il trattamento di sterilizzazione finale conferisce inoltre la massima sicurezza igienica, garantendo una prolungata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

Pregiato Salmone allevato in grandi spazi aperti nelle selvagge Orkney Islands (Isole Orcadi). Questo arcipelago è situato all'estremo Nord della Scozia dove le fredde correnti dell'Oceano Atlantico e del Mare del Nord si incontrano. Tali condizioni ambientali determinano una forte ossigenazione delle acque che permette di ottenere un Salmone dalle caratteristiche uniche in termini di compattezza delle carni nonchè un ridotto contenuto di grassi. Il risultato finale di tante cure ed attenzioni è una straordinaria raffinatezza gastronomica.



4761651



4761169

ORKNEY ISLANDS (ISOLE ORCADI) TOP QUALITY		*codice articolo*
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 del filetto) in confezione litografata sottovuoto		
INTERO	f.to 120/170g	4761650
INTERO	f.to 170/200g	4761651
PREAFFETTATO	f.to 120/170g	4765350
PREAFFETTATO	f.to 170/200g	4765351
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



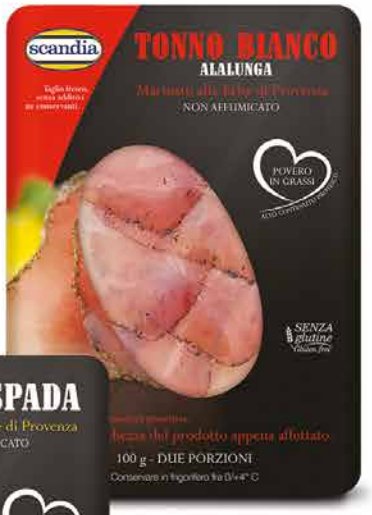
409A2368



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).

689B260



Salmone Gravad Lax - (Salmo - Salar) Marinato all'aneto		*codice*
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 monodose a/p 100g netto	409A6560



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

Pesce Spada affumicato



496253

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 Law 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.

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



Tonno affumicato



686253

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	686253
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		246461

Salume 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 carattatteristiche 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
- gusto caratteristico

Vincitore nella catagoria Miglior Prodotto Ittico ai Luxury Quality Awards



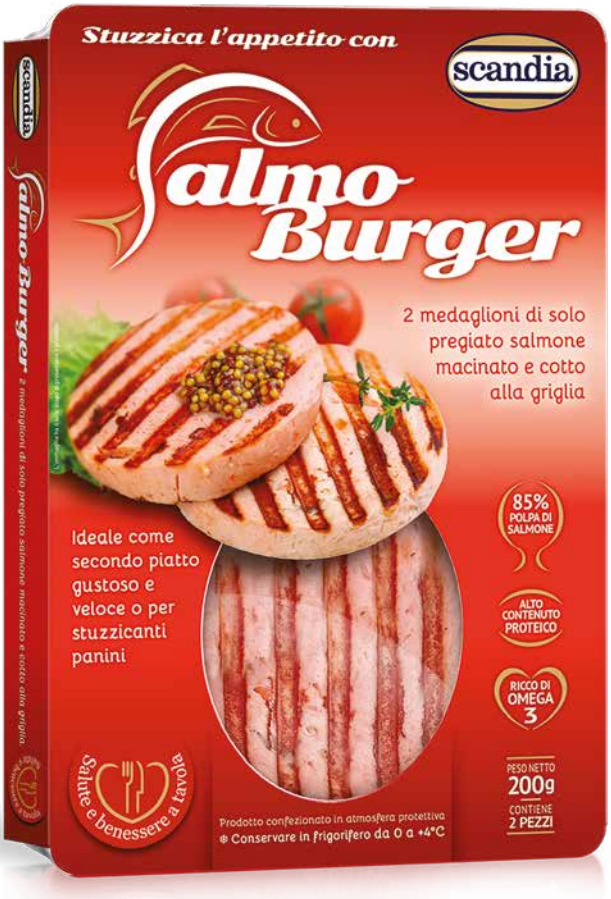


Salume di Tonno			*codice articolo*
TRANCETTO	conf. s/v	Kg 0,4 / 0,8	2471801
TRANCIO	conf. s/v	Kg 0,8 / 1,5	24711
TRANCIO	conf. s/v	Kg 1,5 / 3	2478
AFFETTATO	vaschetta in a/p	g 100 netto	247260
FETTINE	vaschetta in a/p	g 250 netto	247461

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		*codice articolo*
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.

RAGÚ 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
RAGÚ di PESCE - vaso da 212 ml	(200 g netto)	7500103
RAGÚ 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

6886560

8786560

TARTARE di pesce crudo		*codice articolo*
TARTARE di SALMONE SELVAGGIO	- 2 coppette monodose a/p 100g netto	8786560
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.



2685172

498260

688260

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

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

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	*codice articolo*
POLPO PRECOTTO INSACCATO	
SALSICCIOTTO 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





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 cappero 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



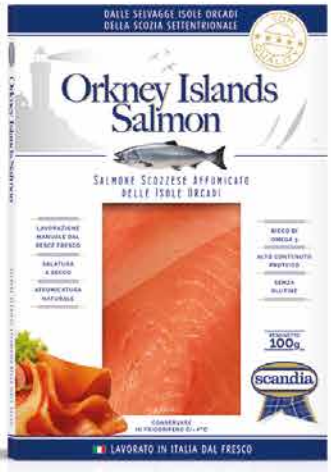
606360



686260



4665560



4765560



707560



247260

	codice articolo
SALMONE REALE SELVAGGIO - Affettato	
VASCHETTA atucciata da g 70 netto	2665572
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	2665560
VASCHETTA RED STRIP da g 100 netto	2665760
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
FETTINE IN VASCHETTA da 250g netto	496461
TONNO BIANCO ALALUNGA AFFUMICATO - Affettato	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	686260
VASCHETTA da g 200 netto	686257
FETTINE IN VASCHETTA da 250g netto	686461
AFFUMICATI DEL MEDITERRANEO (Spada e Tonno Affumicati) - Affettati	
VASCHETTA astucciata da g 100 netto	606360
SALUME DI TONNO AFFETTATA in vaschetta 100g netto	247260
POLPO PRECOTTO	
VASCHETTA 100g netto	707560

Linea Mare Crostacei Precotti

in atmosfera protettiva



4465860

2465860



4965860



335260



627160



627760

Confezioni in atmosfera protettiva		*codice articolo*
SALMONE REALE SELVAGGIO AFFUMICATO - Cubettato		
2 COPPETTE monodose ast. da g 100 netto		4465860
SPADA AFFUMICATO - Cubettato		
2 COPPETTE monodose ast. g 100 netto		4965860
TONNO A PINNE GIALLE - Cubettato		
2 COPPETTE monodose ast. g 100 netto		2465860
FETTINE IN VASCHETTA	da 250g netto	246461
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



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 pregiudicarne 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



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

