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.



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.

PORCINO della Tradizione Valtellinese









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





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

10112





101307



101311

FUNGHI PORCINI DI BOSCO "TESTA NERA"		codice articolo	codice articolo
in olio di oliva		*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



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		***CODICE ARTICOLI***			
in olio di oliva		***TESTA CHIARA***		***TESTA NERA***	
		interi	***tagliati***	***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









Vasi speciali carciofi

CARCIOFINI		CODICE ARTICOLI	
in olio di oliva		*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



121413



121442



121420



121422

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.

FUNGHI DI BOSCO trifolati		*codice articolo*
QUALITA' ELITE	SCATOLA da 1/1 (kg 0,800 netto)	119127



Trifolati "Elite"

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.



117346



117341

117336



117348



117311



117385F

FUNGHI SECCHI PORCINI		codice articolo
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 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
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		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

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

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		*codice articolo*	*codice articolo*	*codice articolo*
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		*codice articolo*	*codice articolo*	*codice articolo*
in olio di oliva		**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

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		cod. articolo	cod. articolo	cod. articolo
in olio di oliva		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!

171708



171704





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 provenenienti dall'agro Foggiano e confezionate unicamente in una soluzione di acqua e sale (salamoia) ad esaltarne il gusto e la croccantezza.

OLIVE La Bella di Cerignola		*codice articolo*
in salamoia		
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
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, denocciolate o preparate a paté, per adattarsi ad ogni uso in cucina e soddisfare i più golosi.

OLIVE TAGGIASCHE in salamoia	*codice articolo*
denocciolate	
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
Pate' 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 cappero, ideali per aperitivi grazie al peduncolo e confezionati in vetro sott'aceto.
Fra le specialità anche il cappero sotto sale disponibile sia in vaso di vetro che in atmosfera protettiva.



215484

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

02641

Royal Oak
Sale Affumicato

SALE AFFUMICATO "ROYAL OAK"	codice articolo
BARATTOLO PET 900 g - netto	02641
VASO VETRO 250 g - netto	02611
SACCHI da kg 2,5	02678



02611



Capperi Cucunci