Regali di Gusto

COAM SpA

scandia

le Conserve di Morbegno



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 catagoria 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.

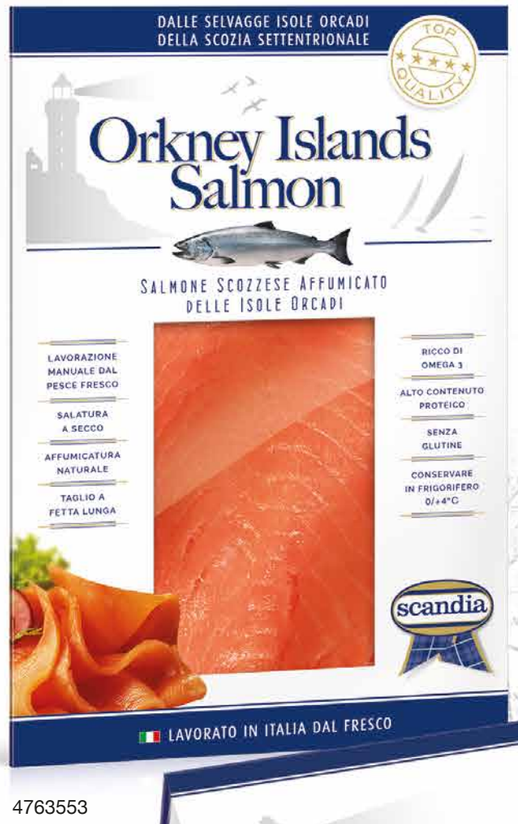
Abbiamo scelto questo straordinario salmone che, seppur d'allevamento, rappresenta la miglior espressione di un'acquacoltura condotta in modo serio e responsabile.

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.

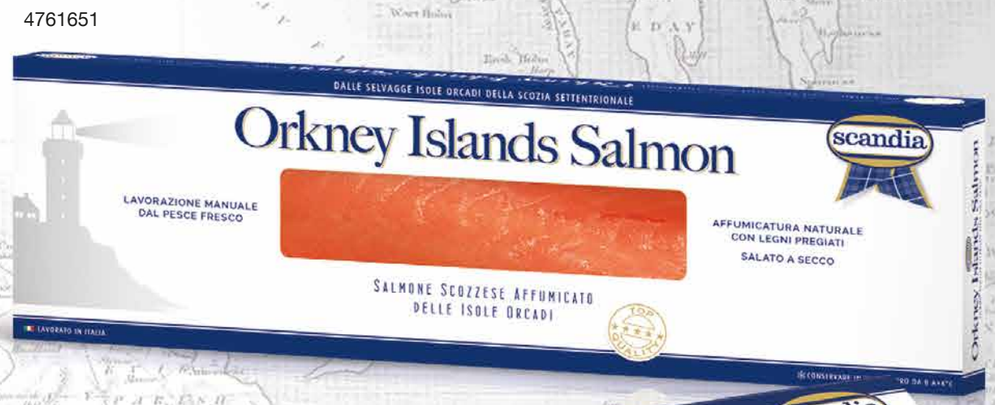
Orkney Island Salmon - Isole Orcadi - Top Quality

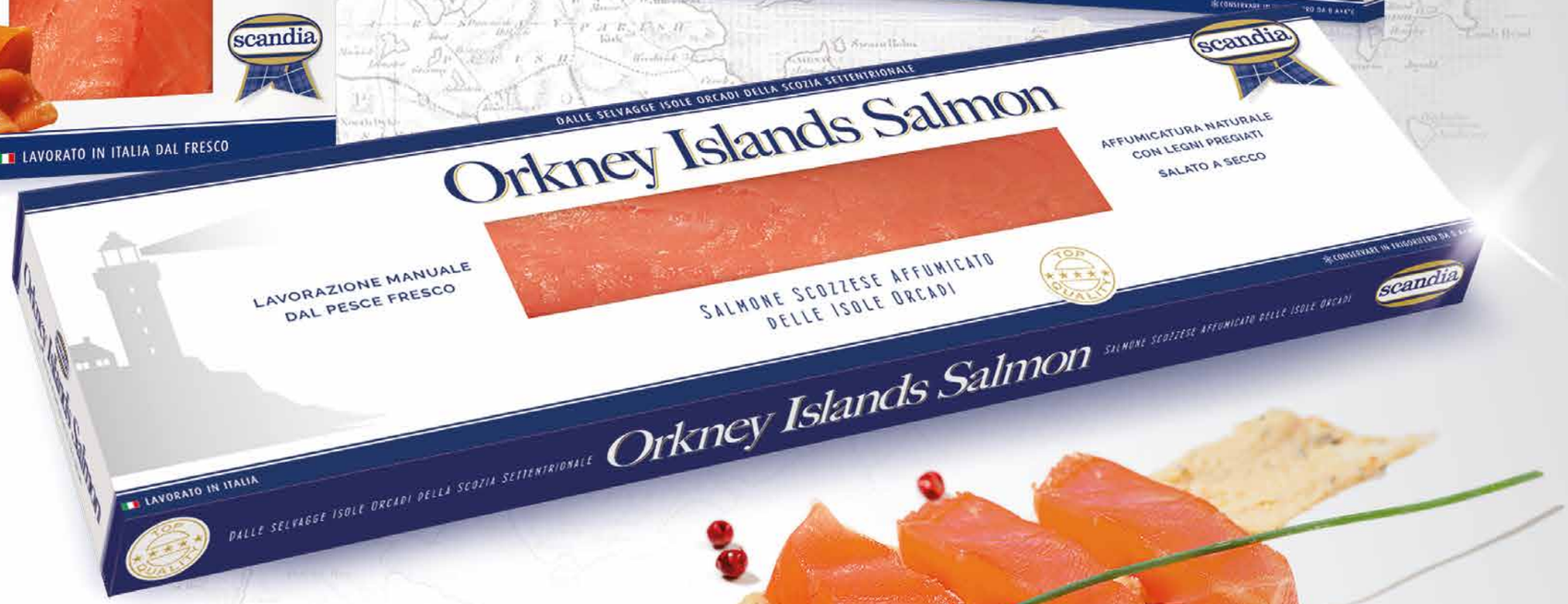
PRODOTTI	*codice articolo*
Loin	
filetto intero, senza pancia - s/v in scat. litogr. da Kg 0,8/1,2	4761467
Loin	
filetto preaffettato senza pancia - s/v scat.litogr. da Kg 0,8/1,2	4762467
Lingotto	
cuore del filetto intero - busta s/v in scat. litogr. g 120/170	4761650
cuore del filetto intero - busta 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



4763553

4761651





4761467

Dalla Scozia, il Salmone Atlantico
cresciuto nel rispetto dei suoi ritmi naturali

Un salmone speciale, quello proveniente dalla Scozia. Allevato con particolare attenzione al benessere animale e nel rispetto dei suoi naturali ritmi di crescita. Gli allevamenti selezionati adottano pratiche attente allo spazio vitale dei pesci, favorendone il movimento e uno sviluppo armonioso; l'alimentazione è accuratamente studiata per avvicinarsi alle naturali esigenze nutrizionali del salmone e accompagnarne la crescita nel rispetto delle sue caratteristiche.
Un insieme di attenzioni che si traduce in una materia prima di grande qualità, dalle carni consistenti ma scioglievoli al palato e dal gusto delicato e pulito.
A esaltarne le caratteristiche è la lavorazione artigianale dei nostri Maestri Affumicatori e una lenta affumicatura a freddo.
Il risultato è un salmone affumicato di grande eleganza, dalla texture morbida e dal gusto armonioso: espressione della qualità della materia prima e della cura dedicata a ogni fase, dall'allevamento alla lavorazione.



46631154 4661665

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			
Cuore del Filetto di Salmone Affumicato Scozzese			
CONFEZIONE litografata s/v	g	230/280	4661665

Dalla Norvegia, il Salmone Atlantico
selezione del Nord

Salmo salar selezionato dai migliori allevamenti situati nelle fredde acque del Nord della Norvegia, scelti per le superiori caratteristiche qualitative delle sue carni. Le particolari condizioni ambientali di queste aree sono ideali per una crescita del pesce con carni sode e compatte, dalla piacevole consistenza e dal gusto delicato.
Caratteristiche che rendono questo salmone particolarmente adatto all'affumicatura a freddo; un processo lento e delicato che rispetta la struttura delle carni, preservandone la morbidezza e esaltandone il gusto.
È un salmone affumicato dalla texture compatta, dal gusto equilibrato.



40624163

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

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.



117346



117341

117336



117348



117311



117385F

FUNGHI SECCHI PORCINI		*codice articolo*
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

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"

COAM SpA

MARCHIO STORICO

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

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