

SALUMI

COATI



Catalogo Prodotti

LA NOSTRA FILOSOFIA È RACCHIUSA NEL TEMPO PERCHÉ È CON LA CALMA CHE OGNI COSA ACQUISTA UN SAPORE UNICO



È con il giusto tempo che avviene una perfetta selezione, delle parti più nobili dell'animale, da mani sapienti ed esperte.



Il tempo è l'elemento chiave di un'ottima marinatura: serve un adeguato tempo di riposo in cui la carne, immersa nel silenzio, assorbe gli aromi della ricetta.



**Poi il gran finale: il tempo della cottura.
Lento e con la corretta temperatura
per ottenere un prosciutto cotto di
qualità.**



L'ORIGINE DI UN COTTO: DALLA MATERIA PRIMA...

Durante la preparazione della materia prima ogni singola coscia viene selezionata e accuratamente preparata per poi essere delicatamente insaporita da un pregiato bouquet aromatico.



SALUMI
COATI

... AL MOMENTO DELLA COTTURA

Il massaggio permette di assorbire gli aromi speziati nel modo più delicato ed omogeneo possibile.

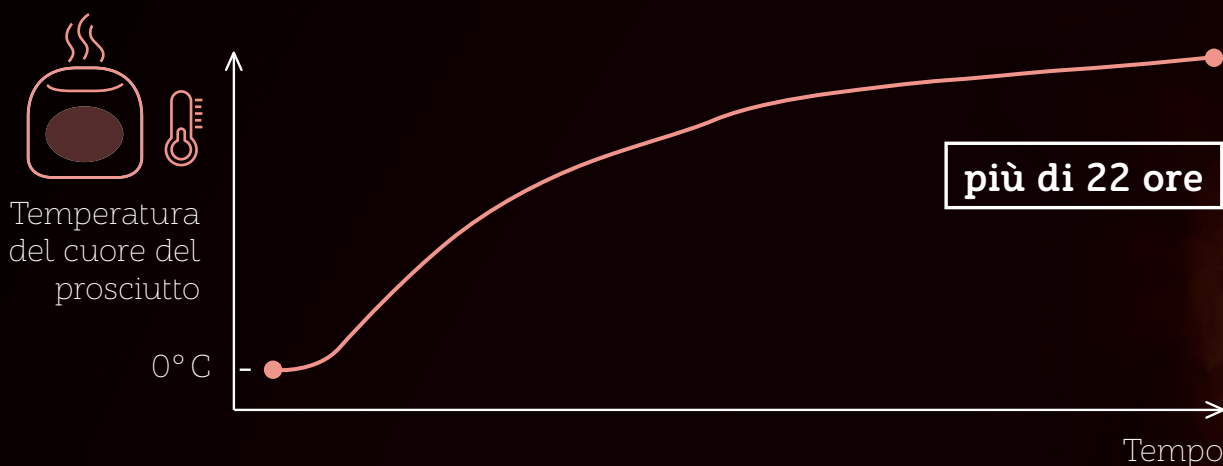
In seguito la carne viene posta in appositi stampi che conferiscono al prosciutto la sua classica forma.



Lenta cottura*

A BASSA TEMPERATURA

Nella cottura è custodita l'essenza del nostro prosciutto. Proprio nell'ultima fase, quando la curva della temperatura scende di pochi gradi, è in quell'istante che il cuore ardente sprigiona calore verso l'esterno dando vita ad un cotto di straordinaria qualità.



I BENEFICI SUL PRODOTTO




Le proteine nobili della carne non vengono disperse



La carne risulta più morbida e saporita



La carne mantiene tutte le sue proprietà nutrizionali



SALUMI

COATI

*Lenta cottura**

A BASSA TEMPERATURA

* Come se quel tempo
racchiudesse in sè
il segreto di saper
far bene le cose.

SALUMI

COATI



Banco Taglio

NOVITÀ

LENTA COTTURA

Prosciutto Cotto Alta Qualità

DA COSCE INTERE DI SUINO
BENESSERE ANIMALE

■ Tasso ridotto di sale

■ Con Presal



Una sapiente lavorazione caratterizzata da una "Lenta Cottura" unita alla cura e all'attenzione per i nostri animali, danno oggi vita ad un prosciutto dal sapore eccezionale, nel rispetto della ricetta originale.



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 253 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 9,5-10 ca. | N. 1 | Kg 9,5-10 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 249 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4,8-5 ca. | N. 2 | Kg 9,5-10 ca. | 120 giorni |

NOVITÀ

LENTA COTTURA

Petto di Tacchino
Alta Qualità

100% ITALIANO

PETTO INTERO

LEGATO A MANO

■ Tasso ridotto di sale

■ Con Presal



Petti interi selezionati da filiera 100% italiana e accuratamente legati con corde, sono preparati rispettando il rituale della **"Lenta Cottura"**, che conferisce alla carne un gusto eccelso.



SELEZIONE NOVITÀ



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZTAC 002 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 6,5-7 ca. | N. 2 | Kg 13-14 ca. | 120 giorni |
| AZTAC 004 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,2-3,5 ca. | N. 4 | Kg 13-14 ca. | 120 giorni |

NOVITÀ

LENTA COTTURA

Prosciutto Cotto Alta Qualità Light

2% DI GRASSI - 75 CALORIE
DA COSCE INTERE DI SUINO
BENESSERE ANIMALE

■ Tasso ridotto di sale

■ Con Presal



Grazie ad una delicata e soave **"Lenta Cottura"** le carni più pregiate si trasformano in un'esperienza nuova da scoprire dove la leggerezza incontra il gusto di un prosciutto straordinario.



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 258 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 9-9,5 ca. | N. 1 | Kg 9-9,5 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 259 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4,5-4,8 ca. | N. 2 | Kg 9-9,5 ca. | 120 giorni |

SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI LENTA COTTURA

È con passione ed esperienza che selezioniamo le migliori carni alla scoperta di profumi e spezie naturali, cotte lentamente a regola d'arte.

Tutti i prosciutti cotti Coati sono prodotti SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



MAGNIFICO

Prosciutto Cotto

Alta Qualità

100% ITALIANO

COSCIA DI SUINO INTERA

- Suino Nazionale
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 067 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 9-9,5 ca. | N. 1 | Kg 9-9,5 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 071 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4,5-4,8 ca. | N. 2 | Kg 9-9,5 ca. | 120 giorni |

NOBILE

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

COSCIA DI SUINO INTERA

- Coscia selezionata
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 096 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8,5-9 ca. | N. 2 | Kg 17-18 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 179 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4,3-4,5 ca. | N. 4 | Kg 17-18 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 186 | 1/4 | Termo Retraibile S/V | Kg 2,2-2,5 ca. | N. 8 | Kg 17-18 ca. | 60 giorni |

NOBILE PRAGA

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

COSCIA DI SUINO INTERA

- Coscia selezionata
- Delicatamente affumicato
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 177 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8-8,5 ca. | N. 2 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 178 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4-4,5 ca. | N. 4 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |

NOBILE ERBE

Prosciutto Cotto

Alta Qualità

COSCIA DI SUINO INTERA

- Coscia selezionata
- Con erbe aromatiche
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 180 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7-7,5 ca. | N. 1 | Kg 7-7,5 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 181 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,5-3,8 ca. | N. 2 | Kg 7-7,5 ca. | 120 giorni |

NOBILE ARROSTO

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

COSCIA DI SUINO INTERA

- Coscia selezionata arrostita
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 250 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7-7,5 ca. | N.1 | Kg 7-7,5 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 232 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,5-3,8 ca. | N.2 | Kg 7-7,5 ca. | 120 giorni |

CUORE NOBILE

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

LEGATO A MANO

■ Tasso ridotto di sale

■ Con Presal



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 219 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 6-6,5 ca. | N. 2 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 230 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3-3,5 ca. | N. 4 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |

CUORE NOBILE AL TARTUFO

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

LEGATO A MANO

- Pezzi interi di tartufo
100% italiano
- Sapore delicato
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 252 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 6-6,5 ca. | N. 2 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 214 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3-3,5 ca. | N. 4 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |

CUORE NOBILE ALL'AMARONE

Prosciutto Cotto
Alta Qualità

LEGATO A MANO

- Aromatizzato all'Amarone della Valpolicella
- Sapore delicato
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 212 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 6-6,5 ca. | N. 2 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 197 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3-3,5 ca. | N. 4 | Kg 12-13 ca. | 120 giorni |

BORDÒ

Prosciutto Cotto Scelto

COSCIA DI SUINO INTERA

■ Al naturale



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|-----------------|-------------------------|-------------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 019 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8,5-9 ca. | N. 2 | Kg 17-18 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 173 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4,2-4,5 ca. | N. 4 | Kg 17-18 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 068 | 1/4 | Termo Retraibile S/V | Kg 2-2,5 ca. | N. 8 | Kg 17-18 ca. | 60 giorni |
| AZPRO 207 | Botte INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8-8,5 ca. | N. 2 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 208 | Botte METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4-4,2 ca. | N. 4 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |

BLU

Prosciutto Cotto

COSCIA DI SUINO INTERA

■ Gran coscia



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRO 010 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8-8,5 ca. | N. 2 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 168 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4-4,5 ca. | N. 4 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 017 | 1/4 | Termo Retraibile S/V | Kg 2-2,5 ca. | N. 8 | Kg 16-17 ca. | 60 giorni |

GOLD

Prosciutto Cotto

COSCIA DI SUINO

■ Cuor di coscia



SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|---------------|------------------|------------|
| AZPRO 003 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7,5-8 ca. | N. 2 | Kg 15-16 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 170 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,5-4 ca. | N. 4 | Kg 15-16 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 069 | 1/4 | Sacco Alluminio S/V | Kg 1,8-2 ca. | N. 6 | Kg 15-16 ca. | 120 giorni |



GOLD SENZA COTENNA

Prosciutto Cotto

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|---------------|------------------|------------|
| AZPRO 126 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7,5-8 ca. | N. 2 | Kg 15-16 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 132 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,8-4 ca. | N. 4 | Kg 15-16 ca. | 120 giorni |

PRAGA

Prosciutto Cotto

COSCIA DI SUINO

■ Affumicato

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPRO 172 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 8-8,5 ca. | N.2 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 171 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 4-4,8 ca. | N.4 | Kg 16-17 ca. | 120 giorni |



SILVER

Prosciutto Cotto

ALTA RESA

■ Più gusto

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPRO 001 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7-7,5 ca. | N. 2 | Kg 14-15 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 169 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,5-3,8 ca. | N. 4 | Kg 14-15 ca. | 120 giorni |



MISTER BAR

Prosciutto Cotto

ALTA RESA

- Ideale per farcire panini e toast

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 182 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 3-3,5 ca. | N. 3 | Kg 9,5-10,5 ca. | 120 giorni |



MISTER PIZZA

Cotto

ALTA RESA

- Ideale per farcire gustose pizze

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 073 | INTERO | Sacco Alluminio S/V | Kg 7-7,5 ca. | N. 2 | Kg 14-15 ca. | 120 giorni |
| AZPRO 074 | METÀ | Sacco Alluminio S/V | Kg 3,5-3,8 ca. | N. 4 | Kg 14-15 ca. | 120 giorni |



SELEZIONE PANCETTE

Prelibate pancette, dolci e delicate, cotte e stagionate, con una lieve nota di fumo, per un sapore ricco ed avvolgente.

Tutte le pancette Coati sono prodotte SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



PANCETTA STUFATA

STUFATA COTTA

- Gusto dolce e delicato
- Lieve nota di fumo



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPAN 041 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 5 ca. | N. 3 | Kg 15 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 069 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 6 | Kg 15 ca. | 120 giorni |

PANCETTA STUFATA DOPPIA

STUFATA COTTA

- Gusto dolce e delicato
- Lieve nota di fumo



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPAN 070 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 4,5 ca. | N. 4 | Kg 18 ca. | 120 giorni |

PANCETTA RUSTICA *Premium*



STUFATA COTTA

■ Lavorazione tradizionale

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 075 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,8 ca. | N. 6 | Kg 10,5 ca. | 120 giorni |

PANCETTA TESA DOLCE

STAGIONATA

■ Sapore delicato



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 083 | INTERA | Sfusa | Kg 3 ca. | N. 3 | Kg 9 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 073 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 6 | Kg 9 ca. | 120 giorni |

PANCETTA TESA STAGIONATA AL PEPE

STAGIONATA

- Nota speziata
- Sapore deciso



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 085 | INTERA | Sfusa | Kg 3 ca. | N. 3 | Kg 9 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 018 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 3 ca. | N. 3 | Kg 9 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 078 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 6 | Kg 9 ca. | 120 giorni |

PANCETTA TESA AFFUMICATA BACON

STAGIONATA

- Gustosa
- Delicatamente affumicata



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 084 | INTERA | Sfusa | Kg 3 ca. | N. 3 | Kg 9 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 071 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 3 ca. | N. 3 | Kg 9 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 074 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 6 | Kg 9 ca. | 120 giorni |

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE

SAPORITO

■ Gusto speziato



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZCOM 019 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 1,2 ca. | N. 12 | Kg 14 ca. | 120 giorni |

PANCETTA ARROTOLATA *Premium*



STAGIONATA

■ Carne 100% italiana

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 301 | INTERA | Sfusa | Kg 3,8 ca. | N. 2 | Kg 7,5 ca. | 150 giorni |
| AZPAN 302 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 3,8 ca. | N. 2 | Kg 7,5 ca. | 150 giorni |
| AZPAN 304 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,7 ca. | N. 4 | Kg 7,5 ca. | 150 giorni |



PANCETTA ARROTOLATA AVVOLTA IN CARTA

STAGIONATA

■ Arrotolata tradizionale

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 312 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 3,5 ca. | N. 3 | Kg 10,5 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 314 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,8 ca. | N. 6 | Kg 10,8 ca. | 120 giorni |



SELEZIONE PANCETTE

PANCETTA COPPATA

STAGIONATA

- Gustosa e saporita
- Coppata classica

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 352 | INTERA | Termo Retraibile S/V | Kg 3,5 ca. | N. 2 | Kg 7 ca. | 120 giorni |
| AZPAN 354 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,8 ca. | N. 4 | Kg 7 ca. | 120 giorni |



SELEZIONE SALAMI

Le ricette della nostra tradizione e la cura per una perfetta stagionatura si uniscono al desiderio di soddisfare il piacere di ogni palato.

Tutti i salami Coati sono prodotti

SENZA:



Glutine



Derivati
del latte

CON:



Aromi
naturali



SALAME MILANO

GRANA FINE

- Diametro 105
- Gusto delicato



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZSAL 010 | INTERO | Sfuso | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 012 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 014 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 4 | Kg 8 ca. | 120 giorni |

SALAME UNGHERESE

GRANA FINISSIMA

- Diametro 105
- Con affumicatura



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 020 | INTERO | Sfuso | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 022 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 024 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 4 | Kg 8 ca. | 120 giorni |

SALAME UNGHERESE DELICATO

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 026 | INTERO | Sfuso | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 90 giorni |

SALAME CAMPAGNOLO

GRANA MEDIO GROSSA

- Diametro 90
- Gusto delicato



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 030 | INTERO | Sfuso | Kg 3 ca. | N. 2 | Kg 6 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 032 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 3 ca. | N. 2 | Kg 6 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 034 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 4 | Kg 6 ca. | 120 giorni |

SALAME NAPOLI

Premium

GRANA A TAGLIO DI COLTELLO

- Diametro 80
- Carne 100% italiana
- Ricetta tradizionale
- Gusto delicato leggermente affumicato
- Pepe in grani



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZSAL 140 | INTERO | Sfuso | Kg 2 ca. | N. 5 | Kg 10 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 142 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 5 | Kg 10 ca. | 120 giorni |

SALAME NAPOLI

GRANA GROSSA

- Diametro 65
- Gusto delicato
- Pepe in grani



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZSAL 040 | INTERO | Sfuso | Kg 2 ca. | N. 5 | Kg 10 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 042 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 5 | Kg 10 ca. | 120 giorni |

SPIANATA ROMANA

GRANA A TAGLIO
DI COLTELLO

■ Diametro 120x60



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 090 | INTERO | Sfuso | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 092 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 094 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,3 ca. | N. 6 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

SPIANATA DOLCE

GRANA A TAGLIO
DI COLTELLO

■ Diametro 120x60



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 170 | INTERO | Sfuso | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 172 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 174 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,3 ca. | N. 6 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

SALAME PAESANA

GRANA A TAGLIO DI COLTELLO

- Diametro 115
- Gusto delicato



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZSAL 080 | INTERO | Sfuso | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 082 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 084 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 4 | Kg 8 ca. | 120 giorni |

SALAME PAESANA

GRANA A TAGLIO DI COLTELLO

- Diametro 110
- Gustoso

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZSAL 806 | INTERO | Sfuso | Kg 3 ca. | N. 2 | Kg 6 ca. | / |
| AZSAL 804 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 5 | Kg 7,5 ca. | 150 giorni |



SPIANATA PICCANTE

GRANA A TAGLIO
DI COLTELLO

- Diametro 120x60
- Peperoncino fresco macinato



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZSAL 070 | INTERO | Sfuso | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 072 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 074 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,3 ca. | N. 6 | Kg 7,8 ca. | 120 giorni |

SALAME VENTRICINA PICCANTE

GRANA A TAGLIO
DI COLTELLO

- Diametro 115
- Gusto piccante
- Peperoncino macinato fresco
- Con semi di finocchietto



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZSAL 060 | INTERO | Sfuso | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 90 giorni |
| AZSAL 062 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 120 giorni |
| AZSAL 064 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 4 | Kg 8 ca. | 120 giorni |

SALSICCIA PICCANTE

GRANA MEDIA

- Diametro 45
- Peperoncino fresco macinato



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|----------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZSAL 052 | 2 INTERI | Termo Retraibile S/V | Kg 1,2 ca. | N. 12 | Kg 14,4 ca. | 120 giorni |

SELEZIONE SPECK

Aromatizzati secondo la ricetta originale, con una lieve nota di fumo naturale di faggio e dalla fetta perfettamente compatta che si scioglie in bocca.

Tutti gli speck Coati sono prodotti

SENZA:



Glutine

CON:



Aromi
naturali



PREALPEN SPECK *Premium*



COSCE SELEZIONATE

- Lenta stagionatura
- Affumicato naturalmente con legno di faggio
- Fetta morbida e compatta
- Alta resa

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|--------------|
| AZPRE 010 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,7 ca. | N. 4 | Kg 9 ca. | 150 giornivv |

PREALPEN SPECK

COSCE SELEZIONATE

- Gusto sopraffino
- Affumicato naturalmente con legno di faggio
- Fetta morbida e compatta



SELEZIONE SPECK

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRE 001 | INTERO | Sfuso | Kg 4,5 ca. | N. 2 | Kg 9 ca. | / |
| AZPRE 002 | INTERO | Termo Retraibile S/V | Kg 4,5 ca. | N. 2 | Kg 9 ca. | 150 giorni |
| AZPRE 003 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,7 ca. | N. 4 | Kg 9 ca. | 150 giorni |
| AZPRE 004 | QUARTO | Termo Retraibile S/V | Kg 1,5 ca. | N. 6 | Kg 9 ca. | 150 giorni |

SELEZIONE GASTRONOMIA

Raffinati e ricercati prodotti dell'arte culinaria, creati per portare in tavola le migliori tradizioni ideali per ogni degustazione.

Tutta la gastronomia Coati è prodotta SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



BRESAOLA COTTA AL VAPORE

2,6% DI GRASSI

- Punta d'anca selezionata
- Gustosa e leggera



SELEZIONE GASTRONOMIA

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZMAN 005 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

MANZO COTTO AL VAPORE

2,6% DI GRASSI

- Gustoso e leggero



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZMAN 004 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

CARNE SALATA

2,6% DI GRASSI

- Fesa di bovino scelto
- Ideale come carpaccio



| articolo | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZSAL 003 | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 4 | Kg 10 ca. | 60 giorni |

BRESAOLA STAGIONATA

PUNTA D'ANCA
SELEZIONATA

■ Gustosa e leggera



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZCOM 013 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 1,7 ca. | N. 4 | Kg 6,8 ca. | 110 giorni |

SELEZIONE GASTRONOMIA

Raffinati e ricercati prodotti dell'arte culinaria, creati per portare in tavola le migliori tradizioni ideali per ogni degustazione.

Tutta la gastronomia Coati è prodotta SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



TACCHINO ARROSTO

2,3% DI GRASSI

■ Gustoso e leggero



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZTAC 014 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

POLLO ARROSTO

2,3% DI GRASSI

■ Gustoso e leggero



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPOL 001 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 3 | Kg 7,5 ca. | 120 giorni |

SELEZIONE GASTRONOMIA

Raffinati e ricercati prodotti dell'arte culinaria, creati per portare in tavola le migliori tradizioni ideali per ogni degustazione.

Tutta la gastronomia Coati è prodotta SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



PORCHETTA ARROSTO *Premium*



**CON ERBE
AROMATICHE**

- Legata a mano
- Filone doppio

SELEZIONE GASTRONOMIA

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPOR 010 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 5 ca. | N. 2 | Kg 10 ca. | 120 giorni |
| AZPOR 011 | 1/4 | Termo Retraibile S/V | Kg 2,5 ca. | N. 6 | Kg 15 ca. | 120 giorni |

PORCHETTA ARROSTO

CON ERBE
AROMATICHE

- Busto di suino al forno
- Filone singolo



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPOR 009 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 5 ca. | N. 3 | Kg 15 ca. | 120 giorni |
| AZPOR 006 | 1/3 | Termo Retraibile S/V | Kg 3,5 ca. | N. 4 | Kg 14 ca. | 120 giorni |
| AZPOR 002 | 1/4 | Termo Retraibile S/V | Kg 2 ca. | N. 6 | Kg 12 ca. | 120 giorni |

CARRÉ AFFUMICATO

PRONTO
AL TAGLIO

■ Gusto delicato



SELEZIONE GASTRONOMIA

| articolo | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZCAR 001 | Termo Retraibile S/V | Kg 4 ca. | N. 2 | Kg 8 ca. | 120 giorni |

SELEZIONE GASTRONOMIA

Raffinati e ricercati prodotti dell'arte culinaria, creati per portare in tavola le migliori tradizioni ideali per ogni degustazione.

Tutta la gastronomia Coati è prodotta SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



MORTADELLA CON PISTACCHI

GUSTOSA

■ Diametro 230

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZCOM 067 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 13 ca. | N. 1 | Kg 13 ca. | 180 giorni |



MORTADELLA CON PISTACCHI

GRAN CUCCAGNA

■ Diametro 160

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZCOM 051 | METÀ | Termo Retraibile S/V | Kg 3,3 ca. | N. 3 | Kg 10 ca. | 120 giorni |



SALUMI

COATI



Libero Servizio

SELEZIONE PROSCIUTTI COTTI

È con passione ed esperienza che selezioniamo le migliori carni alla scoperta di profumi e spezie naturali, cotte lentamente a regola d'arte.

Tutti i prosciutti cotti Coati sono prodotti SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



Polifosfati
aggiunti



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

- Alta resa
- Coscia di suino selezionata
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal 



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 116 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 500 | N. 12 | Kg 6 | 60 giorni |


PROSCIUTTO COTTO TOAST

- Alta resa
- Ideale per la preparazione di sfiziosi toast



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPRO 120 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 500 | N. 16 | Kg 8 | 60 giorni |

PROSCIUTTO COTTO

- Gustosi e versatili
- Tasso ridotto di sale
- Con Presal 



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZCOM 162 | CUBETTI | Vaschetta ATM | g 90 | N. 12 | Kg 1,08 | 60 giorni |

SELEZIONE PANCETTE

Prelibate pancette, dolci e delicate, cotte e stagionate, con una lieve nota di fumo, per un sapore ricco ed avvolgente.

Tutte le pancette Coati sono prodotte SENZA:



Glutine



Derivati
del latte



PANCETTA STUFATA

■ Gusto delicato

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 028 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 250 | N. 24 | Kg 6 | 120 giorni |



PANCETTA STAGIONATA AL PEPE

■ Sapore deciso

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 063 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 250 | N. 24 | Kg 6 | 120 giorni |



PANCETTA AFFUMICATA

■ Sapore intenso



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPAN 029 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 250 | N. 24 | Kg 6 | 120 giorni |

PANCETTA DOLCE

■ Gusto delicato



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|------------------|------------|
| AZPAN 032 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 250 | N. 24 | Kg 6 | 120 giorni |

PANCETTA AFFUMICATA

■ Sapore intenso



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 044 | CUBETTI | Vaschetta ATM | g 100 (g 50x2) | N. 14 | Kg 1,4 | 90 giorni |

SELEZIONE PANCETTE

PANCETTA DOLCE

■ Gusto delicato



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|---------------|----------------|----------------|------------------|------------|
| AZPAN 043 | CUBETTI | Vaschetta ATM | g 100 (g 50x2) | N. 14 | Kg 1,4 | 90 giorni |

SELEZIONE SPECK

Aromatizzati secondo la ricetta originale, con una lieve nota di fumo naturale di faggio e dalla fetta perfettamente compatta che si scioglie in bocca.

Tutti gli speck Coati sono prodotti SENZA:



Glutine

TRANCI

PREALPEN SPECK

- Gusto armonico
- Coscia di suino selezionata



| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZPRE 008 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | g 650 | N. 20 | Kg 13 | 120 giorni |

SELEZIONE SALAMI

Le ricette della nostra tradizione e la cura per una perfetta stagionatura si uniscono al desiderio di soddisfare il piacere di ogni palato.

Tutti i salami Coati sono prodotti SENZA:



Glutine



Derivati
del latte

TRANCI

SALSICCIA PICCANTE

■ Grana media



SELEZIONE SALAMI

| articolo | formato | confezione | peso prodotto | pezzi/ cartone | unità di vendita | shelf life |
|-----------|---------|-------------------------|---------------|-------------------|---------------------|------------|
| AZSAL 056 | TRANCIO | Termo Retraibile S/V | 300 g | N. 12 | Kg 3,6 | 120 giorni |

SALUMI
COATI



SALUMIFICIO f.lli COATI s.r.l.

Via Monti Lessini, 36 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)

Tel. +39 045 7755265 - Fax +39 045 6838315

info@salumificiocoati.it - www.salumificiocoati.it