

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.

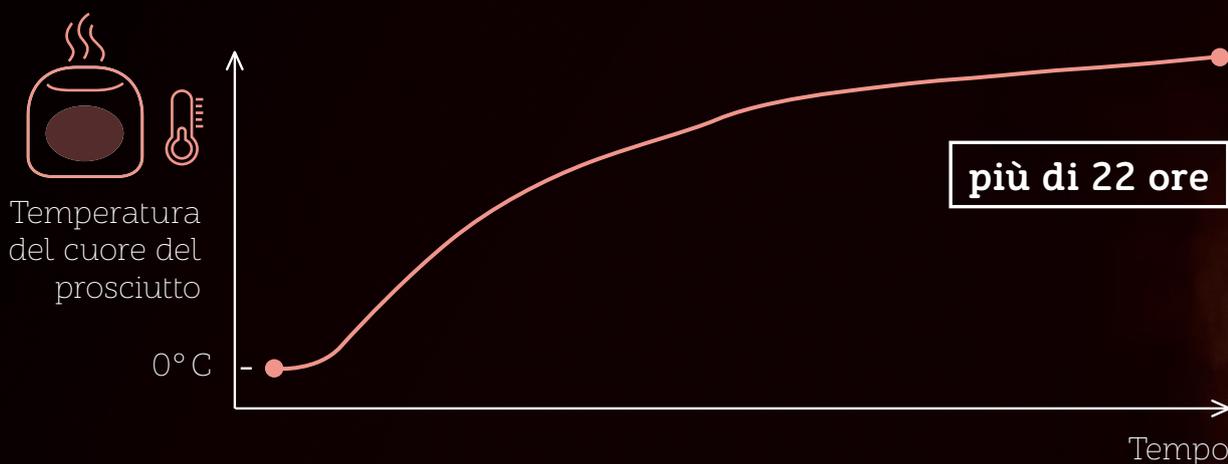
In seguito la carne viene posta in appositi stampi che conferiscono al prosciutto la sua classica forma.



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

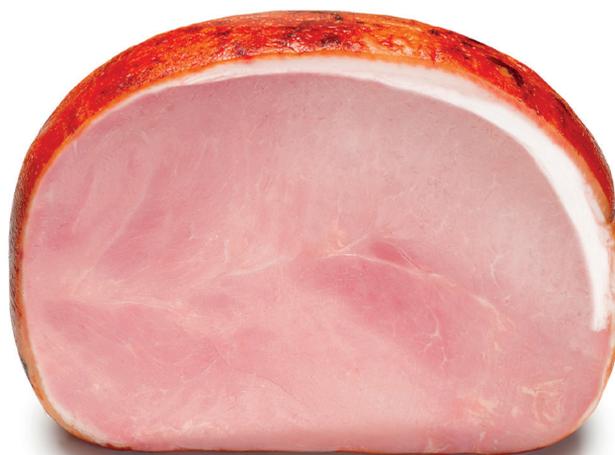
Prosciutto Cotto
Alta Qualità

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

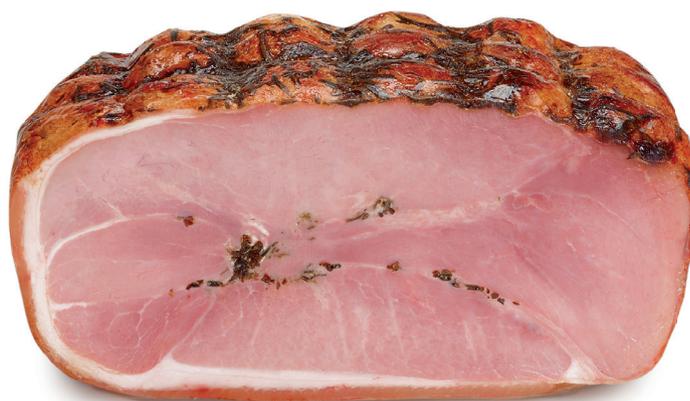
NOBILE ERBE

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

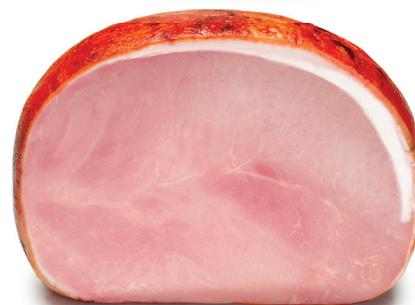
PRAGA

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

EVOLUZIONE DEL GUSTO
C
Selection
QUALITY



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

SELEZIONE SPECK

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