

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.



## ... AL MOMENTO DELLA COTTURA

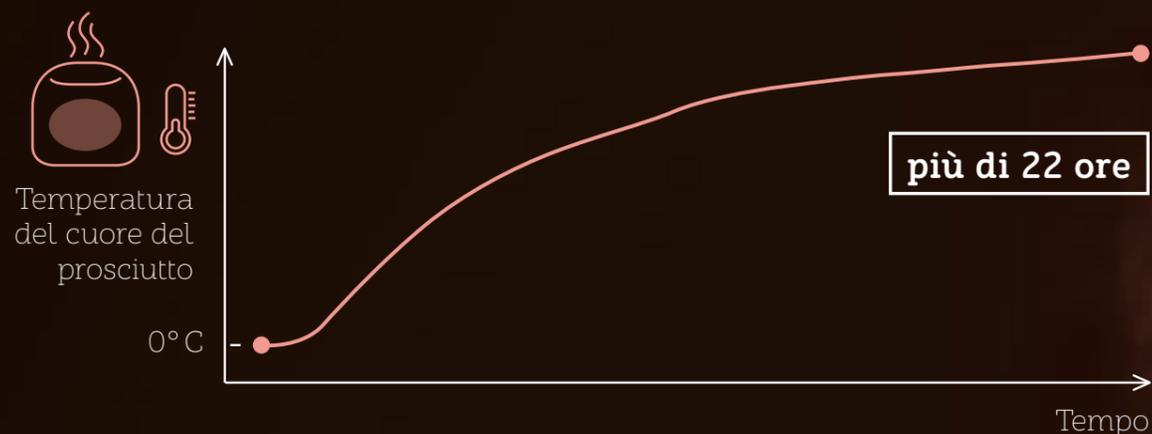
Il massaggio permette di assorbire gli aromi speziati nel modo più delicato ed omogeneo possibile. In seguito la carne viene posta in appositi stampi che conferiscono al prosciutto la sua classica forma.



# 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 sé 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

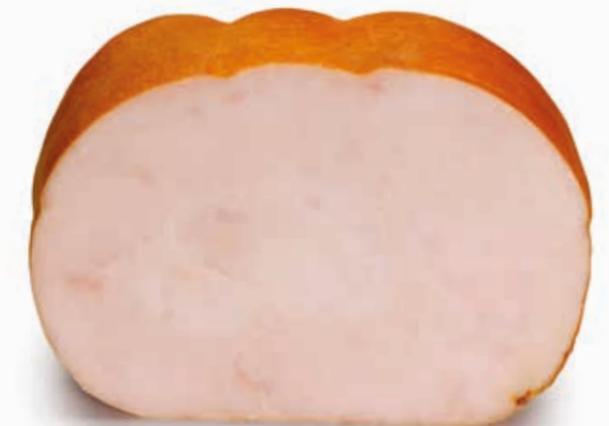
## Petto di Tacchino

### 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.



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

SELEZIONE NOVITÀ

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 



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



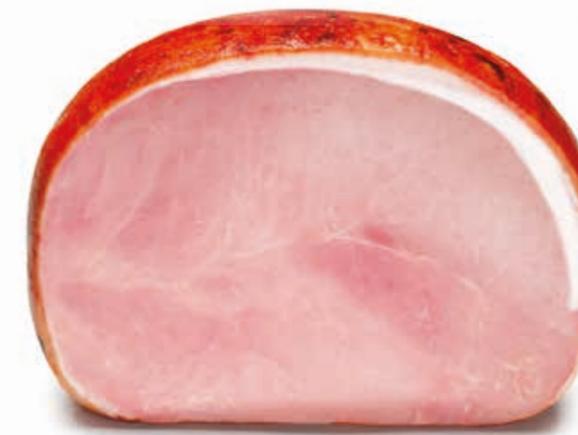
articolo	formato	confezione	peso prodotto	pezzi/cartone	unità di vendita	shelf life
AZPRO 096	INTERO	Sacco Alluminio S/V	Kg 8,5-9 ca.	N. 2	Kg 17-18 ca.	120 giorni
AZPRO 179	METÀ	Sacco Alluminio S/V	Kg 4,3-4,5 ca.	N. 4	Kg 17-18 ca.	120 giorni
AZPRO 186	1/4	Termo Retraibile S/V	Kg 2,2-2,5 ca.	N. 8	Kg 17-18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

# NOBILE PRAGA

Prosciutto Cotto  
Alta Qualità

## COSCIA DI SUINO INTERA

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



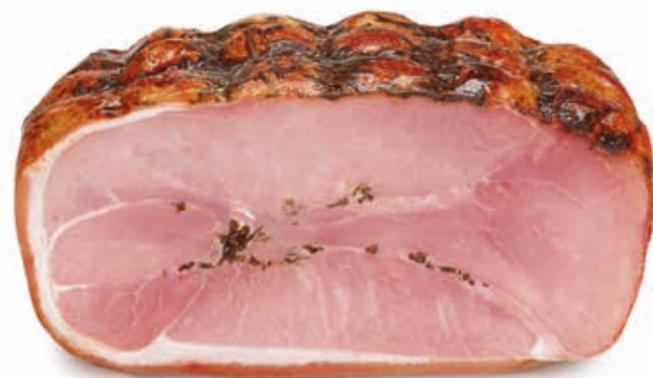
articolo	formato	confezione	peso prodotto	pezzi/cartone	unità di vendita	shelf life
AZPRO 177	INTERO	Sacco Alluminio S/V	Kg 8-8,5 ca.	N. 2	Kg 16-17 ca.	120 giorni
AZPRO 178	METÀ	Sacco Alluminio S/V	Kg 4-4,5 ca.	N. 4	Kg 16-17 ca.	120 giorni

## 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



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



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



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



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

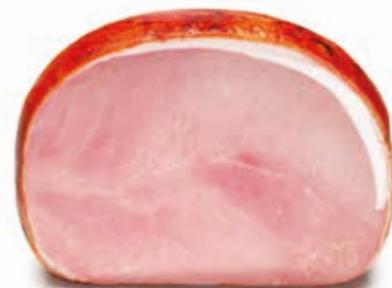
# PRAGA

## 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 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 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 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



# 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



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



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



# SALAME NAPOLI

### GRANA GROSSA

- Diametro 75
- Gusto delicato
- 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

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



# SPIANATA DOLCE

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

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



# SPIANATA PICCANTE

GRANA A TAGLIO  
DI COLTELLO

- Diametro 120x60
- Peperoncino fresco macinato



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

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



# SALSICCIA PICCANTE

GRANA MEDIA

- Diametro 45
- Peperoncino fresco macinato



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

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 giorniv

## PREALPEN SPECK

### COSCE SELEZIONATE

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

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

# 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

# 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

# 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



# CARRÉ AFFUMICATO

PRONTO  
AL TAGLIO

- Gusto delicato



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

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



## 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

SALUMI

# COATI

Libero Servizio



# 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

- 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

# 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

# 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



TRANCI

## 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

CUBETTI

# 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

# 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 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



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](mailto:info@salumificiocoati.it) - [www.salumificiocoati.it](http://www.salumificiocoati.it)