

## Scandia, il Salmone Selvaggio ...a misura d'ambiente

**D**a oltre cinquant'anni Coam, con sede a Morbegno (So), in Valtellina, produce e commercializza attraverso il marchio Scandia prodotti ittici di alta qualità e di massima genuinità.

Primo tra tutti il Salmone Selvaggio proveniente dal Nord Pacifico, pescato all'amo (troll) allo stato libero, pulito e surgelato direttamente a bordo dei pescherecci e prontamente inviato a Morbegno, senza alcuna interruzione della catena del freddo per mantenere inalterate la freschezza e le preziose qualità nutrizionali di questo straordinario pesce.

### Lavorazioni doc...


Nello stabilimento di Morbegno, tutte le fasi della lavorazione, come la salatura manuale a secco, la filettatura e l'affumicamento, si coniugano perfettamente a impianti di ultimissima generazione. L'affumicatura, ad esempio, avviene in camere a tecnologia avanzata che consentono una lenta combustione, a bassa temperatura, di una miscela di legni aromatici che conferiscono al prodotto finale quell'aroma unico e delicato tipico degli affumicati Scandia.

Lavorazioni curate nei minimi dettagli, che partono dalla scelta di una materia prima di difficile reperibilità ma di altissima qualità, nella logica della filosofia aziendale che vuole essere quella del rispetto: della materia prima, innanzitutto, ma anche dell'ambiente per preservare quei delicati ecosistemi che ci

permettono di continuare a ricevere dalla natura doni tanto preziosi. Proprio per questo, il Salmone Selvaggio lavorato da Coam può fregiarsi del marchio "Friend of the Sea", che certifica l'ecosostenibilità dei metodi di pesca.

### ...amiche del mare

Il rispetto dell'ecosistema non è appannaggio solo del Salmone Selvaggio del Nord Pacifico, altre specie, come il Pesce Spada, il Tonno Bianco Alalunga e il Tonno Pinna Gialla ricevono la medesima cura e dedizione. Una selezione di pesci che nascono e vivono in mare aperto, nutrendosi secondo natura e che vengono sottoposti a rigorosi controlli sanitari prima di essere avviati alla lavorazione: per questo possono definirsi naturalmente biologici.

Numerosi studi scientifici indicano come il consumo di pesce almeno tre volte la settimana sia un toccasana per la nostra salute: dal cuore alle ossa, alla mente, i benefici sono molti e sono ancor più esaltati da una lavorazione naturale, senza trattamenti o additivi, come avviene per i Carpacci, le Tartare o i nuovissimi Marinati della linea Scandia che strizzano l'occhio alla salute ma con tanto gusto e leggerezza.  cod 41805

### Coam Industrie Alimentari

via Statale dello Stelvio, 286 - 23017 Morbegno (So)  
Tel 0342 604411 - [www.coamspa.it](http://www.coamspa.it)