



Cotteria
magri®

L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti



LE ORIGINI E IL PRESENTE

Conservando la sua originaria “Natura Artigianale”, con prodotti genuini e di alta qualità, Cotteria Magrì non ha voluto conformarsi agli standard commerciali del mercato.

L'azienda ha voluto salvaguardare una lavorazione prettamente artigianale, curata in tutte le fasi, dando vita a delle specialità insaporite con sale marino, aromi naturali e miele e lavorate esclusivamente a mano, fuori stampo.

BACK THEN AND NOW

Cotteria Magrì stays artisan at heart with its genuine, high-quality products, not sticking to mass production commercial standards. To follow the old ways means paying attention to each process step thus giving life to solely-handmade, out-of-mold delicatessen flavored with sea salt, honey and natural flavors.

“ UNICA COTTERIA MARCHIGIANA, L'AZIENDA CONSERVA L'ORIGINARIA VOCAZIONE ARTIGIANALE PREDILIGENDO UN PRODOTTO GENUINO E DI ALTA QUALITÀ, **ORGOGLIOSAMENTE FATTO NELLE MARCHE.** ”

BEING ONE OF A KIND IN ITS VERY REGION, COTTERIA MAGRÌ KEEPS ARTISAN VOCATION ALIVE BY CHOOSING GENUINE, HIGH-QUALITY PRODUCTS, PROUDLY MADE IN LE MARCHE.

L'azienda

Presente sul mercato da oltre cinquant'anni, Cotteria Magri è la storica azienda di Ancona leader nella produzione di Prosciutti Cotti, Arrostiti e Carpacci di Carne. **Alta qualità, lavorazione estremamente artigianale e amore per i sapori genuini della tradizione marchigiana** rappresentano i valori che fanno di ogni prodotto marchiato Cotteria Magri, **una sana e gustosa specialità**.

Our company

For over fifty years, Ancona-based, iconic Cotteria Magri is the leader when it comes to baked hams, roasts and meat carpacci. Top-notch quality, true handmade process and a thing for the genuine flavors of its land represent the values that make each product by Cotteria Magri a healthy and tasty specialty.



*Dino Areni,
nella salumeria storica di Castelfidardo
Dino Areni in the renowned Castelfidardo deli*



*Pierino Andreozzi dedito nel taglio
della Porchetta - Mogliano 1973
Pierino Andreozzi cutting porchetta - Mogliano 1973*



Le persone

Dal 2023 l'azienda è passata sotto la guida di soci che vantano una **grande esperienza nel settore: Paola Patacchini, Maurizio Areni e la Famiglia Andreozzi.**

Paola Patacchini e Massimiliano Andreozzi dal 1987 sono in Antica Gastronomia di Mogliano, che produce Porchette, Salumi e un'ampia gamma di prodotti di gastronomia, dai primi piatti ai dolci.

Maurizio Areni è figlio di Dino, uno dei fondatori del Salumificio del Conero di Castelfidardo, azienda dove Maurizio è stato impegnato per 22 anni e che è stata lasciata dalla famiglia Areni nel 2012.

Our people

As of 2023, the Company has come under the leadership of highly-skilled partners such as Paola Patacchini, Maurizio Areni and the Andreozzi family.

Since 1987, Paola Patacchini and Massimiliano Andreozzi have been working in the Mogliano-based Antica Gastronomia, producing porchetta, cold cuts and a wide range of deli food from first courses to desserts.

Maurizio Areni is the son of Dino, one of the founders of Salumificio del Conero in Castelfidardo, a company where Maurizio has been working for 22 years and which was left by the Areni family in 2012.

“

CON I PRODOTTI DI COTTERIA MAGRÌ
RACCONTIAMO LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA VISIONE,
LA NOSTRA MISSIONE, I NOSTRI VALORI.

*OUR PRODUCTS TELL THE STORY, THE VISION,
THE MISSION AND THE VALUES OF COTTERIA MAGRÌ.*

”

La nostra missione

La missione di Cotteria Magrì è preservare l'**eredità di conoscenze di chi l'ha fondata**, onorando il suo lavoro instancabile e la sua dedizione nella creazione e nello sviluppo di prodotti di altissima qualità nel corso dei decenni.

Con un'attenta cura per i dettagli e un impegno costantemente rivolto alla qualità, Cotteria Magrì si prepara a scrivere un nuovo capitolo della sua storia, mantenendo vivo l'orgoglio di **rappresentare un pilastro nella tradizione dei salumi marchigiani**.

Our mission

We want to preserve the legacy and the know-how of our founder by honoring his tireless work and dedication to creating and developing high-quality products all over the decades. Devoted to details and hellbent on quality, Cotteria Magrì is about to write a new chapter of its story while being a proud pillar in the cold-cut tradition of its region.

Le nostre creazioni

Le specialità sono realizzate selezionando carni suine, bovine e di pollame con attenzione per l'origine, per l'alimentazione e per il benessere animale, attraverso la nostra esperienza.

La salatura la legatura, la formatura solo a mano, la lenta cottura al vapore ad alta temperatura esclusivamente fuori stampo: sono questi gli ingredienti del successo di un'azienda che da oltre 50 anni produce con la stessa passione di sempre.

Da qui sono nate le specialità cotte: siamo stati tra i primi ad utilizzare i Fiocchi delle cosce, nel gergo comune Culatte, e a renderli speciali con la farcitura di tartufo o di piante aromatiche e spezie o di formaggio italiano grattugiato fresco.



Our deli

Specialties are made by selecting pork, beef and poultry meat while keeping a close eye on the origin, nutrition and animal welfare. Strictly-handmade salting, tying and shaping with slow, high-temperature, out-of-mold steam cooking: this is the recipe for success of a company that has been doing its thing with unaltered passion for over 50 years. Hence, some true specialties were born: we were among the first to take fiocco di prosciutto - derived from the muscle around the tight bone of the back legs of the pig and commonly called culatta - and make it special with a filling of truffles, aromatic plants and spices or freshly-grated Italian cheese.



Carni scelte

provenienti dai migliori allevamenti italiani ad europei, selezionate con la nostra esperienza.

Selected meats

picked out of experience from the best Italian and European farms.



Lavorazioni tradizionali

come la lenta cottura a vapore e l'arrostitura a legna rendono i nostri prodotti unici.

Tradition in the making

such as slow steam cooking and wood roasting, to make our products one of a kind.



Qualità naturale

Solo ingredienti ricercati e selezionati, che esaltano il gusto della tradizione.

True to their nature

Only refined and selected ingredients to enhance the taste of tradition.



Fatto nelle Marche

da artigiani che prediligono un prodotto di alta qualità fortemente legato al territorio.

Made in Marche

by craftsmen who choose high-quality products from their own land.

+ Plus

Tutti i nostri prodotti sono **COTTI FUORI STAMPO**, non vengono cioè inseriti nelle classiche forme che li rendono tutti identici. Inoltre, finita la fase di lavorazione, vengono legati a mano.

All our products are COOKED OUT OF MOLD. That means they are not placed in standard containers giving them shape and rest for a long time before being sold. They are all shaped, tied and worked by hand.

L'iscrizione al prontuario dell'AIC garantisce l'assenza di glutine sui prodotti iscritti. Il sistema **Qualità aziendale** garantisce la sicurezza alimentare dei nostri prodotti.

Registration in the AIC (the Italian Celiac Association) handbook guarantees the absence of gluten on all registered products. Our quality system guarantees food safety in all of our products.

Cottleria
magri

L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti

I NOSTRI COTTI

COOKED PRODUCTS



PROSCIUTTO COTTO DEL FONDATORE AL MIELE

FOUNDER'S HONEY BAKED HAM



100%



Prodotto italiano
Italian Product



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No polyphosphates

Kg. 10

Peso/Weight

40351500

Cod.Art/Code

n. 2

Pz al cartone/ Pieces in box

Kg. 5

Peso/Weight

40351505

Cod.Art/Code

n. 4

Pz al cartone/ Pieces in box

IT

Realizzato con la coscia di suino italiano 100%. **La caratteristica è il sapore unico di questo prosciutto cotto**, frutto di una attenta ricerca di ingredienti naturali e equilibrati, **l'aggiunta del miele**, una lavorazione artigianale e una cottura lentissima, fuori stampo. Questo prodotto Alta Qualità viene **fatto riposare a lungo**, prima di andare sui banchi delle **migliori**

salumerie italiane.

Si ottiene così **una carne morbida, una leggera parte di grasso profumato e dal sapore unico, le cui fette si sciolgono in bocca.** Il Prosciutto Cotto del Fondatore, come tutte le nostre creazioni, è cotto lentamente al vapore, senza fonti di glutine e naturalmente privo di latte e di lattosio.

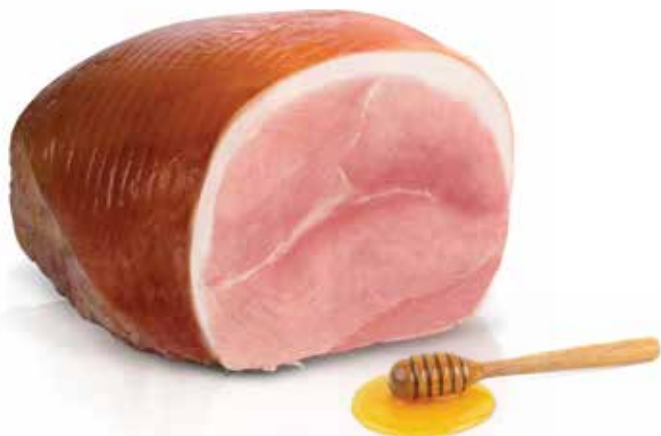
EN

Made with 100% Italian pork leg. Its unique flavor comes from a thorough research into natural and well-balanced ingredients together with the honey boost, the old-school processing and a very slow, out-of-mold cooking. This high-quality product is left to rest for a long time before hitting the counters of the best Italian

delis. The result is a tender meat with a small, fragrant, tasty portion of fat the slices of which melt in your mouth. Like all our staples, the Founder's baked ham is steam-cooked slowly, with no gluten and naturally free of milk and lactose.

PROSCIUTTO COTTO DEGLI ANGELI AL MIELE

DEGLI ANGELI HONEY BAKED HAM



Kg. 8 Peso Weight

40352100 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 4 Peso Weight

40352300 Cod.Art Code

n. 4 Pz al cartone Pieces in box



IT

Il Prosciutto Cotto degli Angeli al Miele è ottenuto dalla lavorazione di Cosce di suini provenienti dai migliori allevamenti europei e selezionate attraverso la nostra esperienza. La caratteristica è il sapore unico di questo prosciutto cotto, frutto di una attenta ricerca di **ingredienti naturali e equilibrati**, una lavorazione artigianale e una cottura lentissima, fuori stampo.

Questo prodotto Alta Qualità è di un peso leggermente più leggero, **per chi predilige una fetta con meno grasso**. Viene fatto riposare a lungo, prima di andare sui banchi delle migliori salumerie italiane. Si ottiene così una carne morbida, una **leggera parte di grasso profumato e dal sapore unico**, le cui fette si sciolgono in bocca.

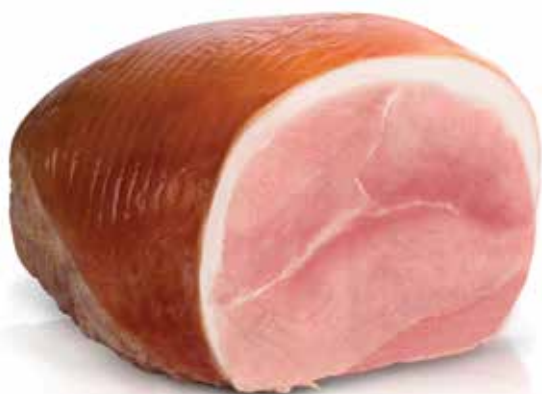
EN

Degli Angeli hinye naked ham is obtained from the leg of pigs coming from the best selected European farms. Its unique flavor comes from a thorough research into natural and well-balanced ingredients together with the honey boost, the old-school processing and a very slow, out-of-mold cooking. This high-

quality product is a bit lighter inweight, for those who prefer less fatty slices. It is left to rest for a long time before hitting the counters of the best Italian delis. The result is a tender meat with a small, fragrant, tasty portion of fat the slices of which melt in your mouth.

FIOTTO DEL CONERO

FIOTTO DEL CONERO



Kg. 7 Peso Weight

40351700 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 3 Peso Weight

40351705 Cod.Art Code

n. 4 Pz al cartone Pieces in box



IT

Il Fiocco del Conero è ottenuto dalla **lavorazione di Culatte di suini provenienti dai migliori allevamenti europei** e selezionate attraverso la nostra esperienza. Questo taglio è lo stesso con cui viene lavorato il Culatello, con l'eccezione che, in questo caso, **vengono lasciati il grasso e la cotenna**.

Gli ingredienti del territorio, la lavorazione esclusivamente artigianale e la lentissima cottura, che viene effettuata fuori stampo, **rendono questo prodotto unico**. Come gli altri prosciutti cotti di Cotteria Magri, viene fatto riposare a lungo, prima della vendita.

EN

Fiocco del Conero is obtained from the culatta of pigs coming from the best selected European farms. This cut is the same with which culatello is processed, but in this case the fat and rind are kept. Local ingredients, a strictly-artisan process and a very slow cooking

which happens out of the mold make this product one of a kind. Like other baked hams by Cotteria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

FIOTTO AL TARTUFO TRUFFLE FIOCCO



Kg. 7 Peso Weight

40251001 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 3,5 Peso Weight

40251010 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Il **Fiocco al Tartufo** è ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di Culatte di suini provenienti dai migliori allevamenti europei e selezionate attraverso la nostra esperienza. Questo taglio è lo stesso con cui viene lavorato il Culatello, con l'eccezione che, in questo caso, vengono lasciati il grasso e la cotenna. **In questa**

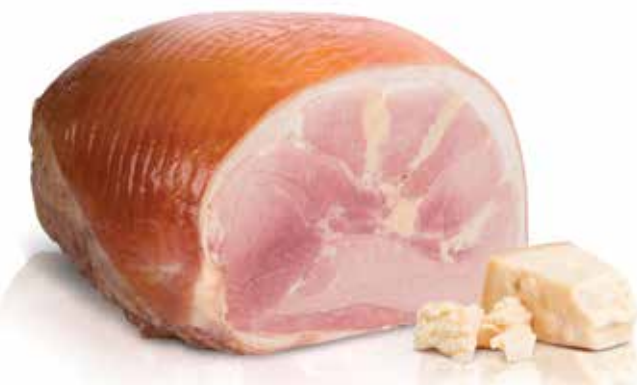
creazione viene aggiunto del Tartufo Nero Estivo a scaglie. Gli ingredienti del territorio, la lavorazione esclusivamente artigianale e la lentissima cottura, che viene effettuata fuori stampo, rendono questo **prodotto unico**. Come gli altri prosciutti cotti di Cotterria Magri, viene fatto riposare a lungo, prima della vendita.

EN

Truffle fiocco is obtained exclusively from the culatta of pigs coming from the best selected European farms. This cut is the same with which culatello is processed, but in this case the fat and rind are kept. Flakes of black summer truffle are added to this creation. Local

ingredients, a strictly-artisan process and a very slow cooking which happens out of the mold make this product one of a kind. Like other baked hams by Cotterria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

STRAVECCHIONE STRAVECCHIONE



Kg. 3 Peso Weight

40451000 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Lo **Stravecchione** è ottenuto dalla lavorazione di Culatte di suini provenienti dai migliori allevamenti europei e selezionate attraverso la nostra esperienza. Questo taglio è lo stesso con cui viene lavorato il Culatello, con l'eccezione che, in questo caso, vengono lasciati il grasso e la cotenna. **In questa creazione viene aggiunto**

Parmigiano Reggiano. Gli **ingredienti del territorio**, la **lavorazione esclusivamente artigianale** e la **lentissima cottura**, che viene effettuata fuori stampo, rendono questo prodotto unico. Come gli altri prosciutti cotti di Cotterria Magri, viene fatto riposare a lungo, prima della vendita.

EN

Stravecchione is obtained from the culatta of pigs coming from the best selected European farms. This cut is the same with which culatello is processed, but in this case the fat and rind are kept. Parmigiano Reggiano is added to this creation.

Local ingredients, a strictly-artisan process and a very slow cooking which happens out of the mold make this product one of a kind. Like other baked hams by Cotterria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

Cottoria
magri

L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti

I NOSTRI ARROSTITI

OUR ROASTS



TACCHINO AL MIELE

HONEY-FLAVORED TURKEY



100%
Prodotto italiano
Italian Product



Lavorato a mano
Hand made



Carne di tacchino
Turkey meat



Senza latte
No milk



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza glutine
Gluten free

Kg. 9

Peso/Weight

50802000

Cod.Art/Code

n. 2

Pz al cartone/ Pieces in box

Kg. 4,5

Peso/Weight

50801500

Cod.Art/Code

n. 4

Pz al cartone/ Pieces in box

IT

Realizzato esclusivamente con la fesa di tacchino fresca, insaporita con miele millefiori che rende la **fetta dal sapore amabile, molto delicata e tenera al palato**. Prodotto speciale di Cotteria Magri preferito

dai bambini. Il prodotto viene **leggermente affumicato con legna naturale di faggio**, (quasi impercettibile).

Nato, allevato, macellato e prodotto in Italia: 100% ITALIANO

EN

Made solely with fresh turkey breast flavored with wildflower honey to add for some sweetness and tenderness, this one is a children-favorite classic

by Cotteria Magri. The product is lightly - almost faintly - smoked with natural beech wood. Born, bred, slaughtered and produced in Italy: 100% ITALIAN

TACCHINO IN PORCHETTA

TURKEY PORCHETTA



100%

 Prodotto italiano
 Italian Product

Kg. 9 Peso
Weight

50801600 Cod.Art
Code

n. 2 Pz al cartone
Pieces in box

Kg. 4,5 Peso
Weight

50801610 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Carne di tacchino
Turkey meat



Senza latte
No milk



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza glutine
Gluten free

IT

Realizzato esclusivamente con la fesa di tacchino fresca italiana, insaporita e farcita con erbe aromatiche e spezie, **arrostito in forno con legna naturale di faggio**. Il prodotto che si ottiene è morbido e molto gustoso, sviluppa

sapori forti, caratteristici. **Lievemente affumicato e tenero al palato**, caratteristico per la fetta grande. Nato, allevato, macellato e prodotto in Italia: 100% ITALIANO, naturalmente privo di glutine e di latte e lattosio.

EN

Made solely with fresh Italian turkey breast, flavored and stuffed with aromatic herbs and spices, roasted in the oven with natural beech wood. The result is a tender and super-tasty product with some strong

and peculiar flavors. Slightly-smoked, it has some tender and large slices. Born, bred, slaughtered and produced in Italy: 100% ITALIAN, naturally free of gluten, milk and lactose.

FIOTTO DI PRAGA AL MIELE

HONEY-FLAVORED PRAGUE FIOCCO



Kg. 7 Peso
Weight

40409900 Cod.Art
Code

n. 2 Pz al cartone
Pieces in box

Kg. 3 Peso
Weight

40201010 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Realizzato con il Fiocco delle cosce di suini, il taglio nobile per la produzione del Culatello è una Culatta cotta a tutti gli effetti, **insaporito con miele Millefiori**. Ricetta speciale

di Cotteria Magri. La Culatta viene arrostita e affumicata con legna naturale di faggio, che gli **conferisce il tipico sapore del Prosciutto Praga**.

EN

Made from the muscle around the tight bone of the back legs of the pig - the most refined cut for the production of culatello - this is a cooked culatta in all respects flavored with wildflower honey: a special

recipe by Cotteria Magri. Culatta is roasted and smoked with natural beech wood, giving off the typical flavor of Prague ham.

MARCHIGIANETTA FIOCCO ALLE ERBE

MARCHIGIANETTA (HERB-FLAVORED FIOCCO)



Kg. 7 Peso Weight

40101000 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 3 Peso Weight

40101010 Cod.Art Code

n. 4 Pz al cartone Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Realizzato con il Fiocco delle cosce di suini, il taglio nobile per la produzione del Culatello è una Culatta Cotta a tutti gli effetti.

La coscia viene aperta, disossata e **farcita con un trito finissimo di erbe aromatiche e spezie, molto gustoso,**

profumato e caratteristico del nostro territorio, poi arrostita in forno con legna naturale di faggio. Per le sue caratteristiche di lavorazione e per le sue caratteristiche fisiche rientra nella classificazione "Alta Qualità", come dimostra anche la fetta asciutta.

EN

Made from the muscle around the tight bone of the back legs of the pig - the most refined cut for the production of culatello - this is a cooked culatta in all respects. The leg is opened, deboned and stuffed with a very fine mixture of aromatic herbs and spices

- very tasty, fragrant and typical of our land - then roasted in the oven with natural beech wood. Due to its processing features and physical traits it falls into the "High Quality" ranking, as proved by its dry slices.

ROSA DEL CONERO

CONERO ROSE



Kg. 2,5 Peso Weight

30104000 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Carne bovina
Beef



Senza latte
No milk



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza glutine
Gluten free

IT

Realizzata con la sottofesa scelta del manzo, taglio molto tenero, **insaporita con miele, cotta a vapore e affumicata dolcemente con legna di puro faggio.** È un roast beef **molto gustoso, tenero, delicato,** da

servire come un salume affettato sottile, oppure usato in molte ricette come l'insalata e condito con rucola, parmigiano, pomodorini e olio extra vergine di oliva. Cotta a vapore, dal colore rosato, viene asciugata con legna.

EN

Made with selected beef bottom round, a very tender cut flavored with honey, steam-cooked and gently smoked with pure beech wood. A super-tasty and tender roast beef to be served as a thinly

sliced cold cut or seasoned with various recipes such as salad, rocket, Parmesan cheese, cherry tomatoes and extra virgin olive oil. Steam-cooked, wood-dried and pink in color.

STINCO FLAMBÉ

SHANK FLAMBÉ



Kg. 0,8 Peso
Weight

40103010 Cod.Art
Code



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Stinco di prosciutto **aromatizzato con ricetta tradizionale, senza conservanti né antiossidanti.**

È un prodotto cotto molto lentamente e a lungo, il che

conferisce alla carne una particolare morbidezza.

Va riscaldato in forno a 180°C per almeno 30 minuti.

EN

Ham shank flavored with a traditional recipe, with no preservatives or antioxidants. Meat is cooked very slowly and for a long time, thus

acquiring a special softness. To be heated in the oven at 180°C for at least 30 minutes.

PORCHETTA ALLA MARCHIGIANA

PORCHETTA ALLA MARCHIGIANA



Kg. 4 Peso
Weight

40101100 Cod.Art
Code



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza latte
No milk



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati
No polyphosphates

IT

Viene ottenuta dalla lavorazione della parte centrale della mezzena del suino, disossata e insaporita con aromi naturali, spezie e finocchio selvatico.

La ricetta è frutto di una lunga esperienza e conferisce a questa Porchetta un sapore unico e equilibrato.

EN

It is obtained from the central part of the pig's half-carcass, which is deboned and flavored with natural spices and wild fennel. Its unique

and balanced flavor is a recipe that goes way back into the past.

Cottoria
magri

L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti

I NOSTRI CARPACCI

OUR CARPACCIO



CARPACCIO DI SUINO PORK CARPACCIO



100%



Prodotto italiano
Italian Product



Affumicato a legna
Wood smoked

Lavorato a mano
Hand made

Senza latte
No milk

Senza glutine
Gluten free

Senza polifosfati
No polyphosphates

Kg. 2,5 Peso
Weight

40701000 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box

IT

Lo chiamiamo Carpaccio, ma è un **italiano 100%** selezionato dalla nostra esperienza. Viene marinato sale marino e miele, girato a mano ogni giorno. Infine affumicato dolcemente a bassa temperatura. Prodotto **dal gusto**

delicatissimo, tendente al dolce, molto morbido, può essere servito affettato sottile, arricchito con varie ricette, anche guarnito con sale rosa e olio extra vergine d'oliva

EN

We call it carpaccio but it is 100% made our way. It is marinated in sea salt and honey, turned by hand every day and then smoked gently at low temperature. It keeps a very delicate, almost sweet flavor, with thin

and soft slices to be enhanced by many recipes - also garnished with pink salt and extra virgin olive oil.

CARPACCIO DI MANZO BEEF CARPACCIO



Lavorato a mano
Hand made

Carne bovina
Beef

Senza latte
No milk

Affumicato a legna
Wood smoked

Senza glutine
Gluten free

Senza polifosfati
No polyphosphates

Kg. 2,5 Peso
Weight

30102001 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box

IT

Realizzato con il taglio del roast-beef di manzo America. **Prodotto unico**, ricetta di Cotterria Magri. Il prodotto viene marinato con miele e sale, **girato a mano ogni giorno**, poi asciugato e **affumicato leggermente con**

legna naturale di faggio. Prodotto dal gusto unico nel suo genere, molto delicato e dolce al palato, tenera la fetta. **Un secondo pregiato**, volendo si condisce con sale nero e olio extra vergine d'oliva.

EN

Made from the American cut of roast beef. A truly unique recipe by Cotterria Magri. This product is marinated with honey and salt, turned by hand every day, then dried and smoked

lightly with natural beech wood. Each tender slice has a unique, very delicate and sweet taste. An exquisite second course to be seasoned with black salt and extra virgin olive oil.



DIETRO OGNI MARCHIO C'È UNA STORIA.
LA NOSTRA VIENE DA LONTANO ED È FATTA DI
TRADIZIONE, PASSIONE E

**“SANE E DELIZIOSE
SPECIALITÀ ARTIGIANALI”**

UNA STORIA CHE OGNI GIORNO
RACCONTIAMO ATTRAVERSO I NOSTRI
PRODOTTI D'ECCELLENZA.

*EVERY BRAND TELLS A STORY.
OURS COMES FROM A PLACE OF TRADITION,
DEDICATION AND HEALTHY,
DELICIOUS SPECIALTIES.
WE TELL THIS STORY EVERY DAY THROUGH OUR
EXCELLENT PRODUCTS.*

Cotteria
magri®

L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti

Contatti

Magrì S.r.l.

Via Luigi Albertini, 34
60131 Ancona (AN)



071 64 300



info@cotteriamagri.it



cotteriamagri.it





Magri S.r.l.

Via Luigi Albertini, 34
60131 Ancona (AN)



coteriamagri.it



071 64 300



info@coteriamagri.it

