



La
Cotteria

*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti
Artigianali*

magri[®]



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 speciality.



*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.



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.

“
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.

”

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 ed 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.

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.*

La
Cotteria
*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti
Artigianali*
magri®

I NOSTRI COTTI

COOKED PRODUCTS



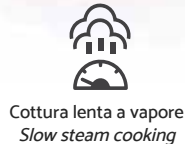
PROSCIUTTO COTTO DEL FONDATORE

FOUNDER'S HONEY BAKED HAM



100%

Prodotto italiano
Italian Product



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, 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, 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 A.Q. SUINO DELLA MARCA

DEGLI ANGELI BAKED HAM H.Q. SUINO DELLA MARCA



100%



Prodotto italiano
Italian Product



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

Kg. 11

Peso/Weight

40301100

Cod.Art/Code

n. 2

Pz al cartone/ Pieces in box

Kg. 5

Peso/Weight

40301120

Cod.Art/Code

n. 4

Pz al cartone/ Pieces in box

IT

Il **SUINO DELLA MARCA** nasce oltre **15 anni fa** e deriva da uno schema di incrocio a tre vie che utilizza una razza autoctona per la rusticità, la **CINTA SENESE**, una razza a elevata attitudine materna, la **LARGE WHITE ITALIANA**, e una razza terminale dotata di adeguata carnosità, la **DUROC ITALIANA**. Il risultato è uno specifico ceppo genetico. Attualmente il principale attore di questo progetto è l'azienda **Impronta Verde**, partecipata da **Baldi Srl** di Jesi.

I suini vengono allevati allo **stato semibrado** e attraverso un lavoro meticoloso si sta finalmente realizzando la possibilità di identificare un **maiale che sia esclusivamente marchigiano**, un animale in piena sintonia con le caratteristiche naturali di questo territorio. L'unione di queste carni eccellenti, di ottima qualità e con caratteristiche organolettiche di pregio, insieme alla lavorazione artigianale di Cotterria Magri donano questo Prosciutto Cotto per veri intenditori e gourmet.

EN

SUINO DELLA MARCA was born over **15 years ago** comes from a three-way cross-breeding scheme relying on the **CINTA SENESE**, an indigenous breed known for its rustic nature, the **LARGE WHITE**, a breed with high maternal aptitude, and the **DUROC**, a breed with adequate meatiness. The result is a specific proprietary genetic lineage.

The pigs are raised in a semi-wild state and we are finally realizing the possibility of defining a **pig that is exclusively from the Marche region**, an animal that is fully in tune with the natural characteristics of this territory.

Currently the main player in this project is the **Impronta Verde** company, owned by **Baldi Srl** of Jesi.

The union of these excellent meats, with excellent quality and with valuable organoleptic characteristics, together with the artisanal workmanship of Cotterria Magri make this Cooked Ham for true connoisseurs and gourmets.

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 ed 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 Cotterria 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 Cotterria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

FIOTTO CON TARTUFO

TRUFFLE FIOCCO



Kg. 7 Peso
Weight

4025001 Cod.Art
Code

n. 2 Pz al cartone
Pieces in box

Kg. 3,5 Peso
Weight

40251010 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

IT

Il **Fiocco con 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. 4 Peso
Weight

40451000 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added 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.

FIOCCHETTO CON TARTUFO

TRUFFLE FIOCCHETTO

PICCOLA PEZZATURA



Kg. 4-4,5 Peso Weight

40602001 Cod.Art Code

n. 3 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 2 Peso Weight

40251000 Cod.Art Code

n. 6 Pz al cartone Pieces in box



Lavorato a mano Hand made



Cottura lenta a vapore Slow steam cooking



Senza lattosio Lactose free



Senza glutine Gluten free



Senza polifosfati aggiunti No added polyphosphates

Il **Fiocchetto con Tartufo** è ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di Fiocchi di suini provenienti dai migliori allevamenti italiani e selezionati attraverso la nostra esperienza. **In questa creazione viene aggiunto del Tartufo Nero Estivo a scaglie.** Gli ingredienti del territorio, la lavorazione

è 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.

Truffle fiocco is obtained exclusively from the flakes of pigs coming from the best selected Italian farms. 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 Cotteria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

FIOCCHETTO STRAVECCHIONE

STRAVECCHIONE FIOCCHETTO

PICCOLA PEZZATURA



PRODOTTO CON:
PARMIGIANO REGGIANO



Lavorato a mano Hand made



Cottura lenta a vapore Slow steam cooking



Senza lattosio Lactose free



Senza glutine Gluten free



Senza polifosfati aggiunti No added polyphosphates

Kg. 2 Peso Weight

40602010 Cod.Art Code

n. 6 Pz al cartone Pieces in box

Il **Fiocchetto Stravecchione** è ottenuto dalla lavorazione di flocchi di suini provenienti dai migliori allevamenti italiani e selezionati attraverso la nostra esperienza. **In questa creazione viene aggiunto Parmigiano Reggiano Dop.** 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.

Stravecchione Fiocchetto is obtained from the flakes of pigs coming from the best selected Italian farms. 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 Cotteria Magri, this one also is left to rest for a long time before being sold.

La
Cotteria
*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti
Artigianali*
magri

I NOSTRI ARROSTI

OUR ROASTS



PETTO DI TACCHINO AL MIELE

HONEY-FLAVORED TURKEY BREAST



100%

Prodotto italiano
 Italian Product

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



Lavorato a mano
 Hand made



Carne di tacchino
 Turkey meat



Senza lattosio
 Lactose free



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, 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

PETTO DI TACCHINO IN PORCHETTA

TURKEY BREAST PORCHETTA



Kg. 8 Peso
 Weight

50801600 Cod.Art
 Code

n. 2 Pz al cartone
 Pieces in box

Kg. 4 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 lattosio
 Lactose free

100%

Prodotto italiano
 Italian Product



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, 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.

PROSCIUTTO GRANDARROSTO CON OSSO

GRAND ROAST HAM ON THE BONE



Kg. 11 Peso Weight

40403500 Cod.Art Code

n. 1 Pz al cartone Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

IT

Viene realizzato con **cosce intere** di suini nazionali pesanti. Il **Grandarrosto con Osso** è un prosciutto cotto

arrostito e valorizzato dall'aggiunta di spezie, selezionate e preparate presso la nostra azienda.

EN

Made with whole legs of heavy national pigs, the Grandarrosto con Osso is a roasted cooked ham enhanced by the addition

of spices, selected and prepared in our company.

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 lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added 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 lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

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.

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.

MARCHIGIANETTA FIOCCHETTO ALLE ERBE MARCHIGIANETTA (HERB-FLAVORED FIOCCHETTO)

PICCOLA PEZZATURA



Kg. 4 Peso Weight

40602005 Cod.Art Code

n. 3 Pz al cartone Pieces in box

Kg. 2 Peso Weight

40101002 Cod.Art Code

n. 6 Pz al cartone Pieces in box



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

Realizzato con flocchi di cosce di suini nazionali e **farcito 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.

Made with domestic pig leg flakes and stuffed with very finely chopped aromatic herbs and spices, very tasty, fragrant and characteristic of our territory, then roasted in the oven with natural beech wood.

Due to its processing characteristics and its physical characteristics it falls into the "High Quality" classification, as demonstrated by the dry slice.

STINCO FLAMBÉ SHANK FLAMBÉ



Kg. 0,8 Peso
Weight

40103010 Cod.Art
Code



Affumicato a legna
Wood smoked



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

IT

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

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

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 MARCHIGIANA PORCHETTA MARCHIGIANA



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates



Senza lattosio
Lactose free



Affumicato a legna
Wood smoked

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 ed 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.

ROSA DEL CONERO

CONERO ROSE



Kg. 2,5 Peso
Weight

30104000 Cod.Art
Code

n. 4 Pz al cartone
Pieces in box



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.

FILETTONE DI ARISTA ALLE ERBE

LOIN FILLET WITH HERBS



Affumicato a legna
Wood smoked



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

IT

Ottenuto dall'attenta lavorazione di **Arista di Suino Nazionale**, al fine di rendere **morbida** e gustosa la carne, viene cotto lentamente a **bassa temperatura** e condito

con diverse **spezie** da noi preparate che donano un gusto piacevole e accattivante.

EN

*Obtained from the careful processing of **National Pigs Loin**, in order to make the meat **soft** and tasty, it is cooked slowly at a **low***

***temperature** and seasoned with various **spices** prepared by us which give a pleasant and captivating taste.*

PORKFUMÉ CARRÉ SMOCKED PORK LOIN



100%



Prodotto italiano
Italian Product



Kg. 2,5x2 Peso Weight

20101001 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

IT

Il PorkFumé è una **bistecca di Lombo** di Suino Nazionale condita e affumicata. Ottima da fare sulla **griglia**, cuoce

in poco tempo e rimane estremamente **tenera e fragrante**. Da consumarsi previa cottura

EN

*PorkFumé is a seasoned and smoked **Italian pork loin steak**. Excellent on the **grill**, it cooks quickly and remains extremely*

***tender and fragrant**. To be consumed after cooking.*

VITELFUMÉ CARRÉ SMOCKED BEEF LOIN



Kg. 3,5x2 Peso Weight

20101000 Cod.Art Code

n. 2 Pz al cartone Pieces in box

IT

Il VitelFumé è una **bistecca di Lombo di Vitello** selezionata dai nostri artigiani tra le migliori in Europa, che viene **condita e affumicata**. Ottima da fare sulla

griglia, cuoce in poco tempo e rimane estremamente **tenera e fragrante**. Da consumarsi previa cottura.

EN

*VitelFumé is a **veal loin steak** selected by our artisans among the best in Europe, which is **seasoned and smoked**. Excellent on the*

***grill**, it cooks quickly and remains extremely **tender and fragrant**. To be consumed after cooking.*

PROSCIUTTINI

TACCHINO ALLE ERBE

Petto di Tacchino cotto lentamente con **spezie** della tradizione marchigiana, **arrostito** e leggermente **affumicato**

TURKEY WITH HERBS

Slowly cooked turkey breast with traditional Marche spices, roasted and lightly smoked

gr. 300 Peso
Weight
40602003 Cod.Art
Code

TACCHINO AL MIELE

Petto di tacchino cotto lentamente con **miele millefiori**, **arrostito** e leggermente **affumicato**

TURKEY WITH HONEY

Slowly cooked turkey breast with wildflower honey, roasted and lightly smoked

gr. 300 Peso
Weight
40602002 Cod.Art
Code

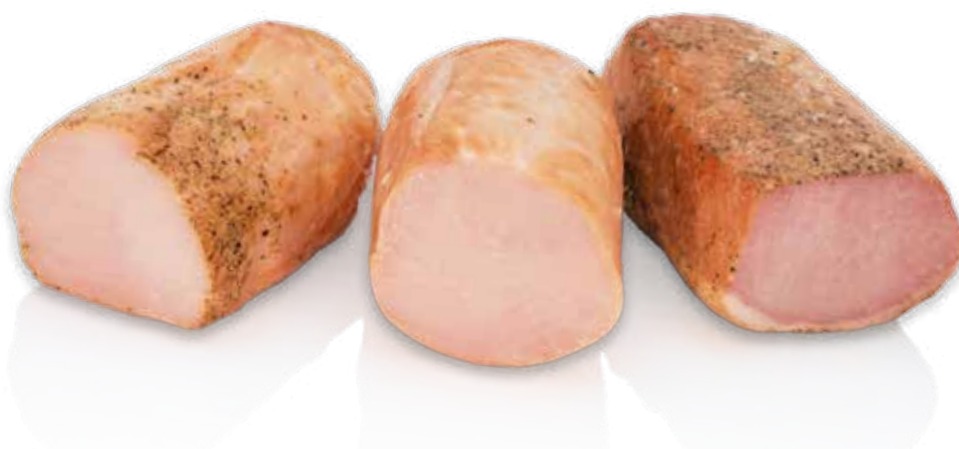
SUINO ALLE ERBE

Magro di prosciutto, cotto lentamente con **spezie** della tradizione marchigiana, **arrostito** e leggermente **affumicato**

PORK WITH HERBS

Lean ham, slowly cooked with traditional Marche spices, roasted and lightly smoked

gr. 300 Peso
Weight
40602000 Cod.Art
Code



COME GUSTARE I PROSCIUTTINI



3 min
MICROONDE
MICROWAVE

Togliere dalla busta e scaldare a **800 Watt** per **3 minuti**

*Remove from bag and heat at **800 Watts** for **3 minutes***



10 min
PADELLA
PAN

Togliere dalla busta e scaldare con **1/2 bicchiere d'acqua** in padella antiaderente per **10 minuti** a fuoco basso

*Remove from the bag and heat with **1/2 glass of water** in a non-stick pan for **10 minutes** over low heat*



FETTE
SLICES

Come un **salume** oppure a fette spesse riscaldate sulla **griglia**

*Like a **cured meat** or in thick slices heated on the **grill***

DADINI DICE

In un'**insalata** o nella tua **Pokè**
*In a **salad** or in your **Pokè***

PETTO DI TACCHINO AL MIELE KG.2

HONEY-FLAVORED TURKEY BREAST KG.2



Kg. 2 (metà)

Peso/Weight

40101030

Cod.Art/Code

n. 4

Pz al cartone/ Pieces in box

PICCOLA PEZZATURA

100%



Prodotto italiano
Italian Product



Lavorato a mano
Hand made



Cottura lenta a vapore
Slow steam cooking



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added polyphosphates

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. Questo formato è ideato per pezzatura e forma ai clienti della **piccola ristorazione**.

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. This format is designed for size and shape for small restaurant customers.

“ QUALITÀ, FRESCHEZZA E SICUREZZA SONO I PRINCIPALI INGREDIENTI DEI NOSTRI PRODOTTI. ”

FRESHNESS, QUALITY AND SAFETY ARE THE MAIN INGREDIENTS OF OUR PRODUCTS.

La
Cotteria
*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti
Artigianali*
magri®

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 lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added 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 con 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 lattosio
Lactose free



Affumicato a legna
Wood smoked



Senza glutine
Gluten free



Senza polifosfati aggiunti
No added 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 Cotteria 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 Cotteria 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.

La
Cotteria

*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti
Artigianali*

magri®

Contatti

Cotteria Magri S.r.l.

Via Luigi Albertini, 34
60131 Ancona (AN)



071 64 300



info@cotteriamagri.it



cotteriamagri.it

