



I SAPORI DEL NATALE

STRENNE 2025

ELE
GAN
CE

COD. 98326



Un'elegante confezione che raccoglie i migliori prodotti della tradizione italiana.

Black



TAGLIATELLE ALL'UOVO DELL'UMBRIA

Si tratta Tagliatelle artigianali, trafilete al bronzo e prodotte nel rispetto dei lunghi tempi di essiccazione. Ritmi lenti, indispensabili per far esprimere al meglio le qualità del grano umbro al 100%.

RAGÙ DI CHIANINA

Prodotto con Chianina I.G.P. tenera e magra, esaltata dagli odori della tradizione. Ecco il ragù perfetto.

CARCIOFI ALLA RUSTICA

I migliori carciofi 100% pugliesi, raccolti in Salento, privati delle foglie più tenaci appena colti, sgambati dal crudo.

PESTO DI AGRUMI

Una preparazione eccellente a base di arance, limoni e mandorle dalla Sicilia. Profumato e delizioso su primi piatti e pesce.

ZUPPA DEL SENTIERO

Con farro e farina di ceci, impreziosita da castagne e porcini.

ELEGANCE

COD. 98325

Il

Il MANGIARBENE®

Un'elegante confezione che raccoglie i migliori prodotti della tradizione italiana.

white



STRANGOLI DELL'UMBRIA

Essiccazione lenta e
trafilatura al bronzo.

CIPOLLE ESSICCAZIONE DI TROPEA

Il sapore autentico della
cipolla più dolce al mondo
dal colore intenso e
l'aroma profondo.

SUGO TRITO E CONDITO

Il profumo delle cucine
di un tempo: il miglior
pomodoro, condito con olio
extravergine, carota, cipolla
e basilico. Sublime.

PESTO DI CAPPERI

Dalla tradizione siciliana il
gusto intenso dei capperi
si unisce alla croccantezza
delle mandorle tritate e il
gusto intenso delle alici.

LENTICCHIE DELL'UMBRIA

Buccia sottilissima e cottura
rapida.

PANETTONE
CLASSICO
DA 3 KG

COD. 99074

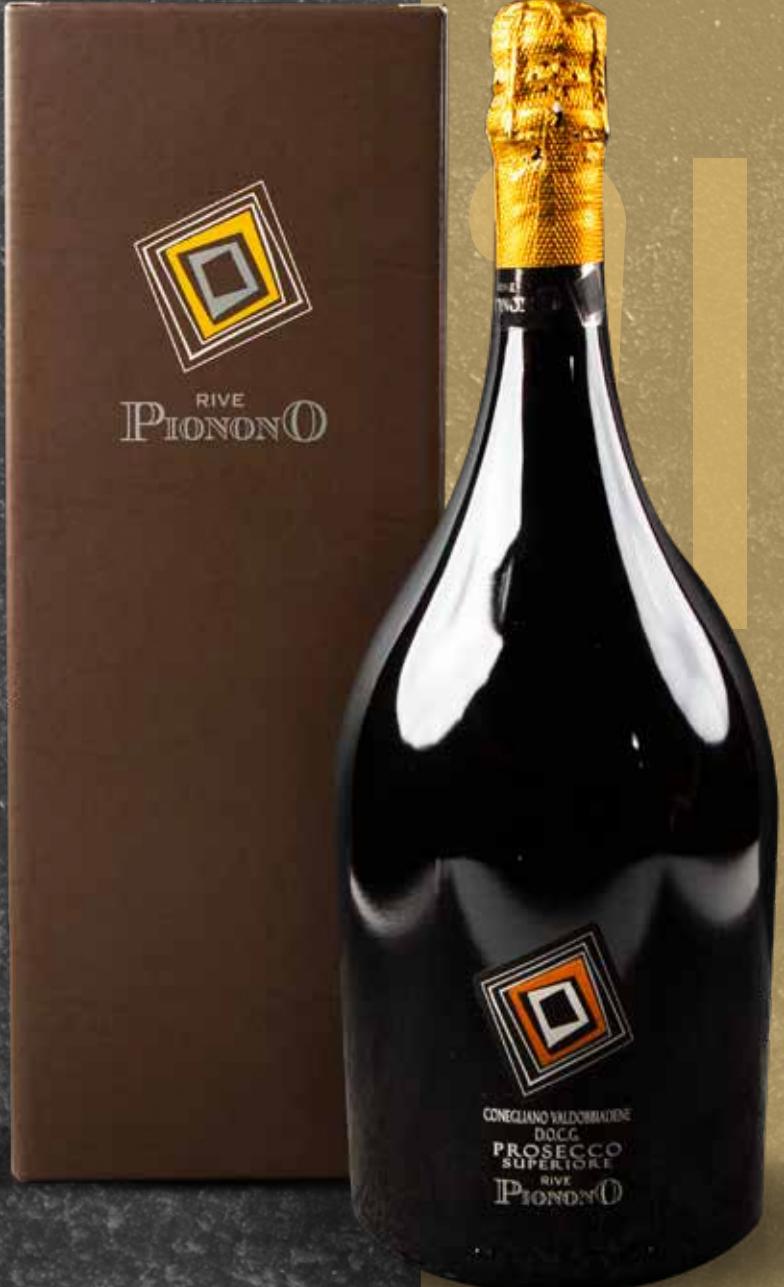


Il grande lievitato della tradizione italiana: soffice e profumato, dall'ottima alveolatura, arricchito da morbida uvetta e canditi di arancia.



PROSECCO
SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY
MAGNUM 1,5 LT

COD. 33011



Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali.



VINARDÀ
GRAPPA RISERVA
DI AMARONE

COD. 33045



Metodo di distillazione:
Bagnomaria in alambicco discontinuo a
vapore.

Questa grappa nasce dalle preziose
vinacce dell'Amarone della Valpolicella
e matura per 36 mesi in botti di rovere.



AGENDA PRENOTAZIONI

COD. 99674



2026

Pratica agenda giornaliera per gestire
le prenotazioni del tuo locale.





Viander S.p.a.
Loc.Bufaloro,20 - Torgiano Pg
Tel.075-985169
www.viander.it