

QUALITÀ ITALIANA



VIANDER
il Mangiarbene

MUSICA PER IL PALATO

Sinfonia del Gusto

COLLEZIONE
2022 - 2023

LA QUALITÀ
PRENDE FORMA
COLLEZIONE 2022-2023







CULTURA E PASSIONE. **INGREDIENTI PER UN VIAGGIO** **NELL'ECCELLENZA DEL GUSTO.**

Quella di Viander è la storia di un viaggio.

Un lungo e appassionato itinerario nel mondo del food-service, iniziato nel 1999, che ha sempre mirato all'Eccellenza, alla ricerca di prodotti capaci di coniugare tradizione enogastronomica, innovazione e servizio, per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità. La continua attenzione verso le nuove tendenze, il costante impegno nella ricerca delle soluzioni ideali, l'esperienza maturata negli anni fanno, oggi, di Viander, capace in pochi anni di espandersi ben oltre i confini nazionali, una delle più importanti e apprezzate realtà del proprio settore. Tutta la passione e la cultura del mangiarbene made in Italy ha saputo incontrare e fondersi con gli stimoli provenienti da realtà di terre lontane. Oggi Viander, forte anche di un ufficio export di prim'ordine, di una consolidata capacità logistica, produttiva e distributiva, ha l'esperienza necessaria per affrontare con sicurezza e consapevolezza un nuovo viaggio chiamato "futuro". Un futuro che poggia su delle basi sempre più solide, per continuare un percorso dal gusto decisamente invitante. Buon viaggio.

CULTURE AND PASSION **INGREDIENTS FOR A TRIP** **TO EXCELLENCE IN TASTE.**

A long and passionate journey into the world of food service, started in 1999, which has always aimed for excellence, looking for products that combine culinary tradition, innovation and service, to meet the needs of customers increasingly focused on quality. The serious attention paid to the new trends, the constant research of the best solutions, the experience gained over the years, made Viander able to expand beyond national borders in just a few years, becoming one of the most important and appreciated realities of its sector.

All the passion and culture of the Italian "mangiarbene" (eating well, healthy and tasty) has merged with the inspiration coming from distant lands.

Viander, today, also strengthened by an excellent export department, an efficient logistics, production and distribution, has the expertise to deal with confidence and awareness with a new journey called "future". A future that rests on rock-solid bases, to follow a path of certainly inviting taste. Have a nice trip!

VIANDER, TUTTI I NUMERI DI UN GRANDE GRUPPO.

VIANDER,
ALL FIGURES OF A LARGE GROUP.

PERSONE

100
oltre risorse stabili
180
lavoratori stagionali
200
solo in Italia
rappresentanti di vendita

4

STRUTTURA

6.000 m²
magazzino centrale
10.000
stabilimento di produzione
28.000
tonnellate di movimento merci/anno
50
flotta di oltre mezzi propri
2.4 mln
pickings/anno
5
magazzini

OFFERTA

1.000
più di referenze
50
linee di prodotto

FATTURATO

60 mln
di euro
20000
solo in Italia
clienti



QUALITÀ, METODO E SERVIZIO. ABBIAMO LA RICETTA PER UN DOMANI MIGLIORE.

**QUALITY, WORKING METHOD AND SERVICE.
WE HAVE THE RECIPE TO
A BETTER TOMORROW.**

RICERCA

L'alta qualità gastronomica italiana si sposa con le idee e gli stimoli delle altre realtà per la progettazione e realizzazione di ricette e pack personalizzati.

RESEARCH

High-quality Italian gastronomy is combined with the ideas and incentives of other realities, for the design and creation of recipes and custom pack.

EFFICIENZA

Grazie alla strategica distribuzione sul territorio nazionale dei nostri magazzini e ad una flotta privata di mezzi, ogni ordine viene evaso entro massimo tre giorni

EFFICIENCY

Thanks to the strategic location of our warehouses and to our private fleet of trucks, every order is delivered within 2/3 days.

PRESENZA

Una rete vendita con oltre 200 unità solo in Italia e ad un ufficio Export che copre oltre 50 paesi in tutto il mondo: Viander è sempre più vicina ai propri clienti.

PRESENCE

With a sales network of more than 200 representatives only in Italy and an export department covering over 50 countries around the world, Viander is getting every day closer and closer to its customers.

PRODOTTO

Viander, con due aziende di produzione (Agriconserve e Top Single Service), è all'avanguardia nella ricettazione di specialità territoriali e nella creazione di prodotti innovativi. Materie prime italiane accuratamente selezionate, lavorate dal fresco e nella maggior parte dei casi entro 48 ore dalla raccolta, concorrono a costruire l'eccellenza Viander, costituita da 50 linee di prodotto e circa 1.000 referenze.

PRODUCT

Viander, thanks to its production enterprises, is at the forefront of the sourcing of new recipes made out of regional specialties and in the development of new products. Carefully selected Italian raw materials, processed fresh and in most cases within 48 hours of harvesting, contribute to build the excellence of Viander, consisting in 50 different lines of products and about 1,000 items on catalogue.



**STABILIMENTO
DI PRODUZIONE**

Via Casa Bianca, 4
26037 San Giovanni in Croce (Cr)
Tel. 0375 / 311061



VIANDER NORD

Via Sacchini, 21
26037 San Giovanni in Croce (Cr)
Tel. 0375 / 311011

VIANDER S.P.A.

Via Bufaloro, 20
06089 Torgiano (Pg)
Tel. 075 / 985169
www.viander.it
viander@viander.it



**VIANDER
SARDEGNA**

Z.I. Tossillo
08015 Macomer (Nu)
Tel. 0785 / 742032

VIANDER IN ITALIA

**PRODUCING
WITH PLEASURE.**

Febbraio 1999: nel cuore verde d'Italia, l'Umbria, nasce Viander "il Mangiarbene". In un angolo di mondo dove la natura mette in mostra bellezza e spiritualità, Viander cresce e trae ispirazione per la sua "mission" dalle pagine del più antico libro di ricette speciali del XIV secolo: "Le Viandier", scritto da Guillaume Tirel detto Taillevent, capo cuoco delle cucine di Francia alla corte di Carlo VI. Sin dalla nascita, Viander ha sempre tenuto fede agli stessi principi di qualità e innovazione che fecero di quel manoscritto una pietra miliare dell'alimentazione di alto livello. Oggi Viander è una grande organizzazione a livello nazionale e mondiale che non dimentica le sue origini e i suoi principi fondanti: essere affidabili, sempre.

February 1999: amid the splendid greenery of Umbria, in the heart of Italy, Viander was born "il Mangiarbene".

In a corner of the world that's renowned for the beauty and spirituality of its natural environment, Viander continues to grow, drawing inspiration for its "mission" from the pages of a special ancient recipe book dating back to the 14th century: "Le Viandier", written by Guillaume Tirel (known as Taillevent), head chef at the court of Charles VI of France. Since its inception, Viander has always remained faithful to the same principles of quality and innovation that originally rendered this manuscript a milestone in high quality cuisine. Today, the company has become a leading national and international organization that has neither forgotten its roots nor its founding principle of guaranteed reliability.



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Contrada Galina Km2, Sp 44
72023 Mesagne (Br)



VIANDER S.P.A. DEPOSITO SUD

Contrada Galina Km2,
72023 Mesagne (Br)
Tel. 0831 / 775894

**PRODUCIAMO
CON GUSTO**

**PRODUCING
WITH PLEASURE.**

Il primo stabilimento nasce nel 1999 tra i confini delle provincie di Cremona, Parma e Mantova, in un territorio già noto per la produzione di specialità alimentari italiane. Ketchup, maionese, senape, olio e aceto, sale e pepe, creme a base di carciofi, porcini, formaggi, radicchio e asparagi ed altre specialità sono parte del ricettario di migliaia di ristoranti, catering e persino multinazionali della ristorazione. Per il secondo sito produttivo, Viander sceglie un territorio fertile a vocazione agricola: Mesagne, in Puglia. L'eccellenza di questa azienda è costituita dalla produzione in loco di carciofi, raccolti e confezionati in massimo 36 ore. Non solo: nello stabilimento di Mesagne si trasformano secondo tradizione, con le più importanti certificazioni internazionali, anche funghi, pomodori, conserve vegetali e altre specialità in banda stagnata, vaso, vetro e buste alluminate.

The Cremona facility was founded in 1999 within the boundaries of the provinces of Cremona, Parma and Mantua, in a region already known for the production of Italian food specialties. Ketchup, mayonnaise, mustard, oil and vinegar, salt and pepper, creams based on artichokes, mushrooms, cheese, chicory, asparagus and other specialties are part of the cookbook of thousands of restaurants, catering companies and even multinational food companies. The excellence of the Brindisi facility is constituted by the on-site production of artichokes harvested and packaged within a maximum of 36 hours. Not only: also mushrooms, tomatoes, canned vegetables and other specialty in tins, glass jar and aluminized bags are transformed in the factory of Mesagne according to tradition, with the most important international certifications.



LABORATORIO CULINARIO

Logica conseguenza del lavoro fatto "a regola d'Arte", è la nascita, agli inizi degli anni 2000, del Laboratorio Culinario. Questo è un luogo dove persone, idee, prodotti, tradizione, innovazione, si incontrano con ricerca scientifica e gusto per il buon cibo. Una grande cucina, tecnologicamente avanzata, ospita una équipe di chef e tecnici per il controllo qualità e lo sviluppo di ricette e ricerca negli ambiti culinari di tutto il mondo.

PRODUCING WITH PLEASURE.

The Culinary Workshop was established during the early years of the new millennium as a logical result of the company's dedication to excellence. This is a place where people, ideas, products, traditions, and innovations are combined with scientific research and a passion for culinary delights. A large, technologically-advanced kitchen hosts a team of chefs and gastronomy experts dedicated to performing quality controls, developing new recipes and researching the world's culinary traditions.



LA GRANDE SCELTA

Punto di forza del lifestyle Viander è il grande assortimento. Tutto di qualità. Un assortimento fortemente voluto che nasce dalla storia professionale dei fondatori, oggi sempre più in primo piano per ciò che riguarda scelte di mercato e comunicazione sul cliente. Esperienza, programmazione, analisi delle tendenze e degli indicatori socio economici, fanno ancora la differenza che si vede e si sente quando assaggi uno dei prodotti Viander.

Per poter dire ancora di più:
"Viander, il Mangiarbene".

THE VAST ASSORTMENT

One of the greatest strengths of Viander lifestyle is its vast assortment of products. Quality guaranteed. The large assortment of products, which originated with the company's founders history, remains now the focus of its efforts in terms of its market choices and customer communications. Some of the factors that distinguish the company include its experience and planning, as well as its continuous analyses of the current trends and socio-economic indicators, the benefits of which can be seen in every Viander product.

Thus allowing us to say it with even great conviction: "Viander, il Mangiarbene".

INDICE

- 12 **BELLA ATMOSFERA**
Bella Atmosfer
- 22 **POMODORI**
Tomato
- 30 **FUNGHI**
Mushrooms
- 38 **CARCIOFI**
Artichokes
- 44 **GRAN BUFFET**
Gran buffet
- 46 **VERDURE GOURMET**
Gourmet Vegetables
- 52 **VEGETALI IN VASCHETTA**
Vegetable trays
- 54 **FAGIOLI**
Beans
- 56 **LEGUMI**
Legumes
- 58 **PEPERONI**
Bell peppers
- 60 **GRIGLIATI**
Grilled vegetables
- 62 **CIPOLLA**
Onion
- 64 **TARTUFO**
Truffle
- 66 **CREME**
Creams
- 72 **CONDIMENTI IN CUCINA**
Cooking seasonings
- 76 **CONDIMENTI IN SALA**
Seasonings and dressings
- 78 **OLIVE**
Olives
- 82 **OLIVE GOURMET**
Gourmet olives
- 84 **TONNO**
Tuna
- 86 **ACCIUGHE**
Anchovies
- 88 **SPECIALITÀ DI PESCE**
Seafood specialties
- 92 **MARE**
Fruits of the sea
- 94 **MONDO SALSE**
Sauces
- 108 **FRESCHI**
Fresh
- 110 **FARINE SPECIALI**
Special flours
- 112 **PREPARATI**
Preparations
- 113 **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products
- 114 **PASTA**
Pasta
- 122 **RISO**
Rice
- 124 **FARRO E RISO PRECOTTI**
Spelt rice
- 125 **GNOCCHI**
Dumplings
- 126 **BRODI**
Broths and stock

- 128 **ZUPPE**
Soups
- 130 **SUGHI**
Sauces
- 136 **LIO LINEA**
Lio linea range
- 138 **LE ERBE AROMATICHE**
Spices and herbs
- 140 **SPEZIE DAL SECCO**
Dry spices
- 142 **PARMIGIANO & GRAN MIX**
Parmesan & Grated Cheese
- 144 **SALUMI**
Cold meats and sausages
- 148 **WÜRSTEL**
German sausages
- 150 **BREAKFAST**
Breakfest
- 152 **CONFETTURE MONODOSE**
Single-serve jam
- 153 **CONFETTURE IN VETRO**
Jarred jams
- 154 **CONFETTURE EXTRA**
Extra jam
- 155 **DISPENSER**
Dispenser
- 156 **CORN FLAKES, MIX DI FRUTTA & CEREALI E BARRETTE**
Cornflakes & cereals
- 158 **CROSTATE**
Tarts
- 160 **CIAMBELLONI E PLUMCAKE**
Donuts & Plumcake
- 161 **BISCOTTI E BRIOCHES**
Cookies & brioches
- 162 **FRUTTA**
Fruit
- 164 **SUCCHI DI FRUTTA**
Fruit juices
- 165 **MONODOSE**
Single-serve
- 166 **CAFFÈ E LIOFILIZZATI**
Coffee & freeze-dried products
- 168 **PREPARATI PER DOLCI**
Semi-processed desserts
- 172 **DOLCI AL CUCCHIAIO**
Dessert
- 176 **MOUSSE & SEMIFREDDI**
Mousse
- 178 **DOLCI DA FORNO**
Baked desserts
- 180 **LINEA TOPPING**
Topping line
- 182 **GIPIACE - PIANETA BAR**
Bar Planet
- 184 **DISPENSER**
Dispenser
- 186 **CROSTATE**
Fruit juices
- 187 **PICCOLA PASTICCERIA**
Single-serve
- 188 **GINSENG**
Ginseng
- 190 **CAFFÈ IN CAPSULE**
Coffee pods
- 191 **DOLCIFICANTI**
Sweeteners
- 192 **CIOCCOLATERIA**
Chocolate
- 194 **GADGET**
Gadget
- 196 **GELATI SOFT**
Soft Passion
- 198 **GRANITE E SORBETTI**
Slushes
- 200 **TOPPING**
Topping
- 201 **SCIROPPI**
Syrups
- 202 **PROSECCO**
Sparkling Wine
- 204 **APPETIZERS**
Appetizers
- 206 **MIX4MEX**
Mix4Mex
- 210 **IDEE PER BRUSCHETTA**
Thousands of ideas for bruschettas



CON SOLO
IL 5%
DI OLIO

BELLA ATMOSFERA

LE APRI • LE USI

12



*FUORI
FRIGO*

CONSERVATI
IN ATMOSFERA
PROTETTIVA

- NON È -
**LA SOLITA
VASCHETTA!**

.....
LE APRI * LE USI

*PRATICITÀ
D'USO*

SENZA
PRECEDENTI



Potrai usare la vaschetta direttamente
nella vetrina portagusto.



Il prodotto non va scolato.
Dimentica lo smaltimento dell'olio.



Stoccaggio fuori frigo: riponi in frigo
la vaschetta solo dopo l'uso grazie
al coperchio salva freschezza.

*TOGLIAMO
L'OLIO*

AGGIUNGIAMO
VALORE



L'olio non penetra nelle fibre e nelle
foglie dei vegetali. Zero aloni!



I vegetali esprimono al massimo
consistenza e gusto.



L'aceto è stato eliminato per esaltare
la dolcezza naturale del prodotto.

**100%
RICICLABILE**

PRODOTTO PREMIATO
DA CIBUS 2022 FIERA PARMA



CIBUS
INNOVATION
CORNER

CARCIOFI

ARTICHOKES



Carciofi a spicchi
cod. 06001
Vaschetta 1/6 - 950g



Carciofi alla Villanella a fettine
cod. 06000
Vaschetta 1/6 - 950g



Carciofi a fettine
cod. 06003
Vaschetta 1/6 - 950g

14

**100%
PRODOTTO
TIPICO PUGLIESE**

In Puglia, nell'orto d'Italia, si esprime la "cultura" del carciofo. I nostri campi si trovano nell'antica Terra dei Messapi, in Salento.

Qui selezioniamo solo la migliore materia prima e lavoriamo il raccolto entro pochissime ore.

Otteniamo così carciofi dal gusto unico, dal colore chiaro, fragranti e teneri.



Carciofi Carpaccio
cod. 06009
Vaschetta 1/6 - 750g



Carciofi a spicchi
cod. 06006
Vaschetta 1/4 - 1500g



Carciofi alla Villanella a fettine
cod. 06005
Vaschetta 1/4 - 1500g



Carciofi a fettine
cod. 06007
Vaschetta 1/4 - 1500g



Carciofi grigliati con gambo
cod. 06002
Vaschetta 1/4 - 1200g



Carciofi alla Romana con gambo
cod. 06004
Vaschetta 1/4 - 1200g



FUNGHI

MUSHROOMS



Funghi Porcini con crema
cod. 06012
Vaschetta 1/6 - 950g



Funghi Fantasia di Bosco trifolati
cod. 06010
Vaschetta 1/6 - 950g

16



Funghi Porcini trifolati
cod. 06011
Vaschetta 1/6 - 950g



Funghi Nameko trifolati
cod. 06018
Vaschetta 1/6 - 950g



Funghi Porcini trifolati
cod. 06013
Vaschetta 1/4 - 1500g



Funghi Champignon trifolati
cod. 06014
Vaschetta 1/4 - 1500g



Funghi Champignon grigliati
cod. 06016
Vaschetta 1/6 - 950g

VEGETALI

VEGETABLES

Friarielli saltati
cod. 06035
Vaschetta 1/6 - 950g



Friarielli con gambo alla Napoletana
cod. 06036
Vaschetta 1/6 - 950g



Cipolle Borettane a fette
cod. 06050
Vaschetta 1/6 - 950g



18



Spinaci saltati
cod. 06038
Vaschetta 1/6 - 950g



Melanzane grigliate
cod. 06040
Vaschetta 1/6 - 950g



Zucchine grigliate
cod. 06041
Vaschetta 1/6 - 950g



Dai migliori terreni italiani,
nascono vegetali rigogliosi e pieni di gusto.
Conosciamo a fondo la materia prima
e la valorizziamo con ricette
che rispettano la tradizione italiana.



**BELLA
ATMOSFERA**
LE APRI • LE USI

Radicchio grigliato
cod. 06045
Vaschetta 1/6 - 950g

Peperoni a filetti grigliati
cod. 06046
Vaschetta 1/6 - 950g

Peperoni a filetti sottili
cod. 06047
Vaschetta 1/6 - 950g



19



Scarola capperi e olive
cod. 06037
Vaschetta 1/6 - 950g

Cavolo Cappuccio rosso
cod. 06055
Vaschetta 1/6 - 750g

Cipolle grigliate
cod. 06051
Vaschetta 1/6 - 950g

VEGETALI

VEGETABLES

20



Gran Buffet Capriccioso
cod. 06032
Vaschetta 1/4 - 1500g



Gran Buffet alla Zingara
cod. 06031
Vaschetta 1/4 - 1500g



Verdure miste grigliate
cod. 06034
Vaschetta 1/4 - 1500g



Verdure a cubetti grigliate
cod. 06033
Vaschetta 1/4 - 1500g

POMODORI

TOMATOES



Pomodori Secchi
cod. 06020
Vaschetta 1/6 - 750g



Pomomorbidi
cod. 06025
Vaschetta 1/6 - 750g

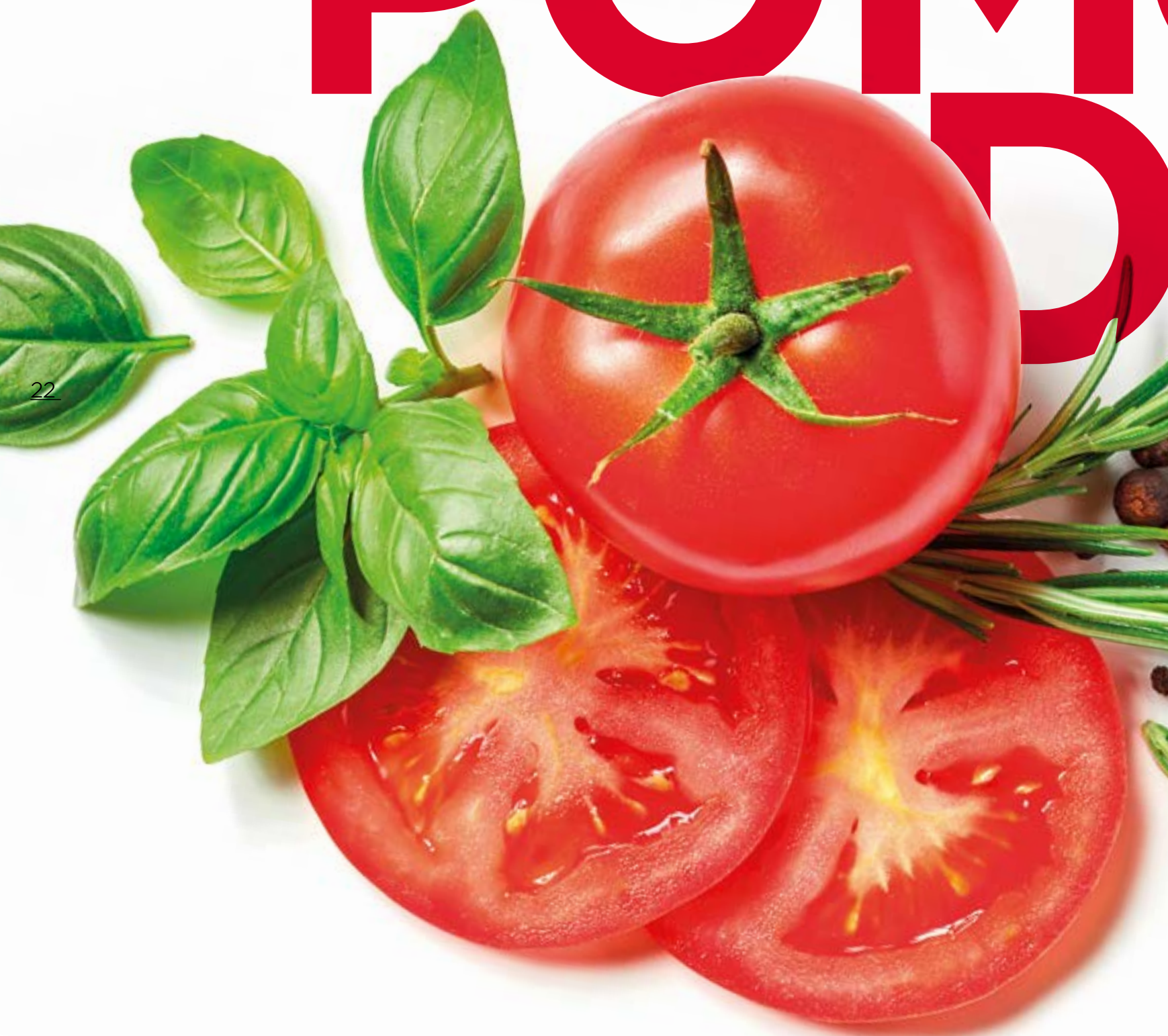


Ciliegini rossi semiseccchi
cod. 06021
Vaschetta 1/6 - 750g



Ciliegini gialli semiseccchi
cod. 06022
Vaschetta 1/6 - 750g

POMODORO





PASSIONE MEDITERRANEA ORI

Tomato, Mediterranean passion

23

È uno dei prodotti della terra più preziosi e dalle origini antichissime. Già gli Aztechi ne conoscevano usi e segreti in cucina. Intorno alla metà del '500 arriva in Europa e da noi alla fine di quel secolo. Grazie alle particolari condizioni microclimatiche, in Italia trova un ambiente ideale dove può crescere e sviluppare al meglio tutte le sue caratteristiche organolettiche. L'alta qualità, l'alta tracciabilità e una alta resa in cucina, uniti agli standard di sicurezza più evoluti, fanno del "rosso" Viander una grande scelta per la tavola: dai classici, quali i pelati, la polpa e la passata, ai più particolari ciliegini e datterini, fino alle specialità come gli spaccati in olio, i pomomorbidi e i pomodori essiccati... Viander sceglie solo pomodoro italiano garantito al 100%.

These products of ancient origins are one of the world's most highly valued culinary delights. Even the Aztecs were aware of their secrets and their uses in the kitchen. They arrived in Europe during the mid-1500s, and made their way to Italy by the end of that same century. Thanks to Italy's particular microclimatic conditions, here they found an ideal environment in which to grow, and their organoleptic characteristics flourished as a result. Combined with the most advanced safety standards, Viander's tomatoes offer high quality, high traceability and a high yield in the kitchen, thus rendering them an excellent choice at the table: from the classic peeled, crushed and paste products, to the more particular cherry and grape varieties, even including specialties like semi-dried tomatoes, halved tomatoes in olive oil and sun-dried tomatoes... Viander exclusively selects 100% Italian tomatoes... guaranteed.

POMODORI

Tomato

Polpa a Pezzettoni
Chopped tomatoes in tomato juice
cod.03143 - 3/1
cod. 03140 - 1/1



24

Polpa Fine Sgrondata
Fine Crushed tomatoes
cod.03041 - 5/1 | cod. 03040 - 3/1



Polpa
Crushed tomatoes
cod.03031 - 5/1



Polpa di Pomodoro Lungo
Crushed tomatoes
cod.03043 - 5/1



Polpa
Crushed tomatoes
cod. 03059- 3x5Kg



Polpa fine
Fine Crushed tomatoes
cod. 03057- 3x5Kg
cod. 03160- 2x5Kg



Polpa
Crushed tomatoes
cod. 03036 - 10Kg



POMODORI

Tomato



Pomodorini "Ciliegini"
Cherry tomatoes
cod. 03109 - 3/1
cod. 03110 - 1/1

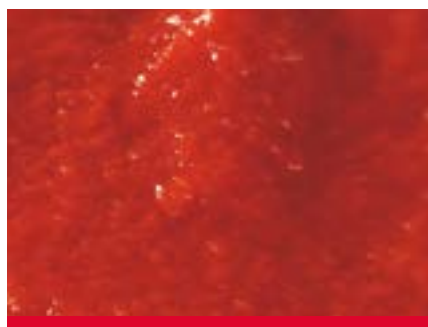


Pomodorini Datterini
Grape tomatoes "Datterini"
cod. 03056 - 3/1
cod. 03054 - 1/1



26

Passata
Tomato sauce
cod. 03130 - 3/1



Passata di pomodoro giallo
Yellow Tomato Passata
cod. 03131 - 3/1



Doppio Concentrato
Double concentrated tomato paste
cod. 03085 - 1/1
cod. 03090 - 2,5 Kg



Pomodoro San Marzano
Agrosarnese Nocerino D.O.P.
Whole peeled tomatoes
"San Marzano D.O.P."
cod.03061 - 3/1



Pelati supersalsati
Whole peeled tomatoes in extra tomato sauce
cod.03053 - 3/1 Super Salsati



Pelati salsati
Whole peeled tomatoes
in tomato sauce
cod. 03051 - 3/1 Salsati



Filetti
Tomato fillets
cod.03048 - 1/1



POMODORI

Tomato



28

Pomomorbidi in Olio
Dried halved tomatoes in oil
cod. 18448 - 1700
cod. 18451 - 3100



Secchi in Olio
Calabrian baked dried tomatoes in oil
cod. 18446 - 1700
cod. 18445 - 1/1
cod. 18449 - 3/1



Spaccati in Olio
Halved tomatoes in oil
cod. 18443 - 1/1



Spicchi Semiseccchi in Olio
Semi-dried tomato quarters in oil
cod. 18444 - 1/1



Pomodorini semiseccchi gialli in Olio
Semi-dried yellow cherry tomatoes in oil
cod. 18452 - 1/1



Verdi a spicchi in Olio
Green tomato quarters in oil
cod. 18454 - 1/1



Pomodorini rossi semiseccchi in Olio
Semi-dried red cherry tomatoes in oil
cod. 18453 - 1/1



IL BOSCO DEI

FUNGI

The mushrooms forest





Dal termine latino fungus e da quello greco mykés derivano rispettivamente i nomi fungo (o micete) e micologia, la branca delle scienze naturali che si occupa dello studio dei funghi. Quando le condizioni ambientali e nutrizionali sono favorevoli, dal micelio si forma il corpo fruttifero, il fungo, dal quale verranno prodotte in seguito le spore.

Ambiente naturale del fungo è senza dubbio il bosco dove castagni, querce, faggi e abeti costituiscono il suo habitat ideale.

Protagonista assoluto di questa grande famiglia è il Porcino.

A Viander spetta, dopo la raccolta, il delicato compito di selezionare i funghi migliori, ricettarli per i diversi utilizzi e lavorarli per renderli sicuri e disponibili in ogni momento dell'anno. Conservati in olio o al naturale, oltre al porcino, la linea si compone di finferli, chiodini, e varie miscele di funghi.

The Latin term fungus and the Greek term mykés have respectively given rise to the words mushroom (or fungus) and mycology, the branch of natural science dealing with the study of fungi. When the environmental and nutritional conditions are favourable, the mycelium forms a fruiting body, or rather the mushroom, which in turn produces spores.

Forests represent the perfect natural environment for fungi, where chestnut, oak, beech and fir trees provide an ideal habitat. The main protagonists of this large family are Porcini mushroom. After they are collected, Viander performs the delicate task of selecting the best fruits available, earmarking them for various uses and processing them in order to render them safe and available all year round. In addition to porcini mushrooms, the product line also includes chanterelles, honey mushrooms, and various other mushroom blends, either in their natural states or else preserved in oil.

PORCINI

Porcini mushrooms



32



Guarniture
"Guarniture" Porcini mushrooms
cod. 05350 - 1/1
cod. 05347 - 1600 busta

Del Maso
Del Maso Porcini mushrooms
cod. 05361 - 1/1



Garniture con crema
“Guarniture” sauteed Porcini mushrooms with sauce
cod. 05353 - 1/1



Dell’Alpeggio
“Alpeggio” sauteed Porcini mushrooms
cod. 05342 - 1/1



Porcini dello Chef
Chef’s Porcini Mushrooms
cod. 05397 - 1/1



Funghi dal Secco
Dried sauteed Porcini mushrooms
cod. 05341 - 1/1



Bis di Funghi Lamè
“Lamè” sauteed mushrooms
cod. 05242 - 1/1
cod. 05243 - 1/1 con crema



Funghi Porcini “Del Ghiotto”
Porcini mushroom “Del Ghiotto”
cod. 05349 - 1/1



Tranci al Naturale
Porcini mushroom slices in water
cod. 05270 - 1/1



Interi in Olio d’Oliva
Whole Porcini mushrooms in olive oil
cod. 05385 - 1/1



DAL BOSCO

From the forest

"Tris di Bosco" Trifolati
3 varieties sauteed mixed mushrooms
cod. 05250 - 1/1



Funghi di Muschio
"Muschiotti" mushrooms
cod. 05200 - 1/1
cod. 05199 - 1700



Finferli al Naturale "dal Fresco"
"Finferli" (gallinacci) mushrooms in water
cod. 05150 - 1/1



Finferli Trifolati "dal Fresco"
Sauteed "Finferli" (gallinacci) mushrooms
cod. 05160 - 1/1



Porcini Secchi
Dried Porcini mushrooms
cod. 05510- 450g - 1° qualità
cod. 05500 - 450g



Nameko in olio
"Nameko" mushrooms
cod. 05185 - 1/1



Nameko Trifolati
Sauteed "Nameko" mushrooms
cod. 05190 - 1/1



Funghi Pleurotus Trifolati
Sauteed "Pleurotus" mushrooms
cod. 05019 - 1/1





35



"Fantasia di Bosco" 4 varietà
Sauteed mushrooms
(4 MIXED VARIETIES)
cod. 05262 - 1/1
cod. 05261 - 1600 busta

CHAMPIGNON

Champignon

I nostri funghi champignon in olio o al naturale, tagliati o interi per rispondere alle tante esigenze delle tante ricette a cui sono dedicati, impreziosiscono antipasti, primi e secondi piatti, pizze, focacce e crostoni.

Whether in their natural states or preserved in oil, our champignon mushrooms are available both whole and cut in order to meet the requirements of various recipes, and are perfect for embellishing appetizers, first courses, entrées, pizzas, bread products and bruschettas.



Tagliati al naturale
Champignons slices in water
cod. 05023 - 1200 busta



Trifolati Extra
Sauteed Champignons "Extra"
cod. 05093 - 1850 busta
cod. 05090 - 1700 busta





Trifolati dal Fresco Vegetale
Sauteed Champignons
 cod. 05085 - 3/1



Trifolati dal Fresco
Sauteed Champignons
 cod. 05086 - 3/1
 cod. 05060 - 1/1



Tagliati al naturale
Champignons slices in water
 cod. 05020 - 3/1



Champignon trifolati chiari
Sauteed Champignons
 cod. 05034 - 1600 busta



Interi in Olio
Whole champignons
 cod. 05053 - 1700



CAPRCI

38



Grigliati Spaccati con gambo
Grilled halved artichokes with stem
cod.10074- 3/1



Artichokes, Puglia's soul

OFI

I paesi dove si coltivano i carciofi sono quelli che si affacciano sul mar Mediterraneo come Italia, Francia, Spagna, Egitto, Marocco, Tunisia, Grecia e quelli dell'America Latina, i quali godono di clima mite e temperato. Molte sono le qualità coltivate in Italia: il ligure, il sardo, il romanesco, la francesina, il thema, il teramo, e il mille foglie pugliese. Per nostra precisa scelta di qualità mettiamo in latta solo ed esclusivamente il carciofo mille foglie pugliese raccolto nelle zone di Brindisi e Lecce. L'accurata selezione della materia prima, l'immediata lavorazione a mano, la cottura dal fresco e la centrifugazione ci consentono di ottenere un prodotto fragrante e bianco, privo di foglie o fondi duri e fibrosi. Una volta eseguite queste lavorazioni si possono produrre tutti i tipi di pezzature con tutte le modalità di conservazione che proponiamo: al naturale, in olio, ricettati, grigliati, ecc. È per tutto questo che Viander può affermare con vanto di avere un prodotto lavorato dal fresco di ottima qualità.

Artichokes are grown in numerous countries bordering on the Mediterranean Sea, including Italy, France, Spain, Egypt, Morocco, Tunisia and Greece, as well as in various Latin American countries with milder and more temperate climates. Those produced in Italy include the Ligurian, Sardinian, Romanesco, Francesina, Thema, Teramo and Apulian varieties. Due to our specific quality requirements, we only make use of Apulian artichokes from the Brindisi and Lecce areas. Thanks to the careful selection of the raw materials, the immediate processing by hand and the cooking and centrifuging of the fresh product, we are able to obtain a pure and fragrant product free from any leaves or hard fibrous surfaces. Once these processes have been completed, the company is capable of producing various cut and sizes using every preservation method available: whether natural, in oil, seasoned, grilled, etc. Thanks to these processing possibilities, Viander proudly boasts an extensive line of fresh and high-quality products.

Alla Rustica Interi
"Rustica" artichokes
cod. 10092 - 3/1
cod. 10091 - 1700



alla Romana
"Romana" artichokes with stem
cod.10070 - 3/1



Grigliati Spaccati
Grilled halved artichokes
cod.10110 - 1/1



CARCIOFI

Artichokes



Boccioli
Artichoke hearts
cod.10031 - 3/1



40

Alla Villanella a Spicchi
"Villanella" artichoke quarters
cod.10082 - 3/1
cod. 10083 - 1600 busta sp. pizza



Alla Villanella a Fettine
"Villanella" artichoke slices
cod.10100 - 3/1
cod. 10113 - 1400 busta - sp.pizza



Spicchi
Artichoke quarters
cod.10080 - 3/1
cod. 10081 - 3/1 sp. pizza
cod. 10019 - 1600 busta sp.pizza





Fettine Extra
Artichoke slices
cod. 10022 - 3/1



Fettine
Artichoke slices
cod. 10024 - 3/1 sp. pizza
cod. 10084 - 1400 busta - sp.pizza



Interi
Medium-small artichokes
cod. 10131 - 3/1
cod. 10135 - 1700 in olio



Spaccati
Halved artichokes
cod.10150 - 3/1
cod.10155 - 1700



CARCIOFI

Artichokes



Fettine al Naturale
Artichoke slices in water
cod.10013 - 3/1
cod. 10010 - 3/1 sp. pizza



Spicchi al Naturale
Artichoke quarters in water
cod.10021 - 3/1
cod. 10020 - 3/1 sp. pizza



Interi al Naturale
Whole artichokes in water
cod.10040 - 3/1



Foglie
Artichoke leaves
cod.10012 - 3/1



Foglie e Fondelli
Artichoke leaves
cod.10093 - 3/1



GRAN BUFFET

Gran Buffet

Grigliato Cubetti
Grilled chopped gran buffet
cod. 22068 - 2/1



Primavera
"Primavera" gran buffet
cod. 22054 - 3/1



Capriccioso
"Capriccioso" gran buffet
cod. 22065 - 3/1



Appetitoso
"Appetitoso" gran buffet
cod. 22062 - 3/1



Rustichello
Rustichello gran buffet
cod. 22075 - 2/1



ET

Le nostre verdure sono selezionate, tagliate, ricettate e conservate in ottimo olio di girasole per preservarne ed esaltarne le caratteristiche peculiari. La vivacità dei colori e dei sapori ne fanno dei prodotti adatti a ogni tipo di preparazione: dai panini alle piadine, dalla pasta fredda ai contorni, dagli antipasti alle pizze. Profumi, fragranza e servizio sono assicurati.

Our vegetables are selected, cut, seasoned and preserved in high quality sunflower oil in order to preserve and exalt their special characteristics.

Thanks to their vivid colours and exceptional flavours, these product are suitable for a wide variety of uses, including sandwiches, wraps, cold pastas, side dishes, appetizers and even pizzas. With guaranteed flavour, fragrance and quality.

Zingara
"Zingara" gran buffet
cod. 22050 - 3/1
cod. 22049 - 1700 Busta



LIVERDURE

Gourmet Vegetables

GOURMET

Friarielli
Turnip tops in olive oil
cod. 18490 - 1/1



46

Friarielli alla napoletana
Neapolitan turnip tops
cod. 18494 - 1/1



Scarola
Scarola
cod. 18495 - 1/1



Spinaci in Foglie al Naturale
Spinach leaves in water
cod. 18005 - 1/1



RE GOURMET

Le foglie più tenere vengono selezionate e cucinate dal fresco con aggiunta di olio ed erbe aromatiche.

Ottime per primi piatti, gustose abbinare a secondi di carne e pesce, deliziose sulla pizza in abbinamento a formaggi e pesci affumicati, sono altresì da provare per la farcitura di torte salate.

The tenderest leaves, selected and cooked fresh with the addition of oil and aromatic herbs.

Great for pasta dishes, excellent when paired with tasty meat and fish entrées, delicious on pizza, as well as with smoked cheeses and fish, and even as a filling for meat and vegetable pies.

Cicoria
Green chicory
cod. 18496 - 1/1



Puntarelle
"Puntarelle" chicory
cod. 18493 - 1/1



VEGETALI

Vegetables



Carote a Dischi
Sliced carrots in water
cod. 18085 - 3/1



Carote a Filetti
Carrot strips in water
cod. 18090 - 3/1



Crauti
Sauerkraut in water
cod. 18210 - 1/1



48

Capperi al sale
Salted capers
cod. 18050 - 1Kg (8-9 mm)
cod. 18055 - 1Kg (11-12 mm)



Capperi Lacrimella in Aceto
Capers in vinegar
cod. 18070 - 3100 (9/10) - cod. 18065 - 720 (9/10)



Germogli di Soia (fagioli mungo)
Bean sprout in water
cod. 18003 - 3/1





Asparagi Verdi
Green Asparagus in water
cod. 18021 - 4/4 - 9-13mm



Asparagi Verdi
Green Asparagus in water
cod. 18020 - 1/2 - 6-9mm



Asparagi Bianchi
White Asparagus in water
cod. 18025 - 2/4 - 9-16pz
cod. 18010 - 4/4 - 17-24pz



Patate a Fette
Sliced potatoes in water
cod. 18413 - 3/1



Patate Novelle
New potatoes in water
cod. 18412 - 1/1



Cetriolini
Pickled gherkins
cod. 18125 - 5/1 | cod. 18124 - 1700



Cetrioli Gurken
Gherkins in sweet and sour
cod. 18120 - 5/1



Mais
Sweet kernel corn in water
cod. 18385 - 3/1
cod. 18380 - 1/2



VEGETALI

Vegetables

Barbabietole Rosse
Red beetroot slices in sweet and sour
cod. 18030 - 3/1



50

Sedano rapa a filetti
Celeriac strips in water
cod. 18460 - 3/1



Cuori di Palma
Palm hearts in water
cod. 18220 - 1/1



Cuori di Finocchio
Fennel hearts in water
cod. 18340 - 3/1

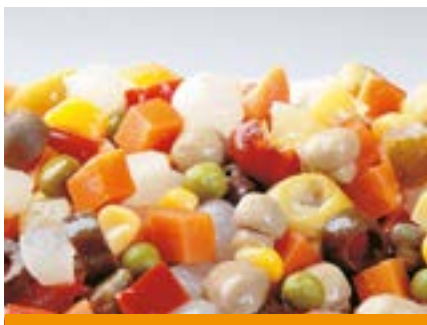


MIX VEGETALI

Vegetables mix



Bonri
Cold rice mix
cod. 22096 - 1060



Bonri al Naturale
Cold rice mix in water
cod. 22095 - 3/1



51

Tris di Verdure al naturale
Mixed vegetables in water
cod. 18470 - 3/1



Insalatina
Mixed vegetables
cod. 18360 - 3/1



Giardiniera in Aceto
"Giardiniera" in wine vinegar
cod. 18350 - 5/1



VEGETA IN VASC

Le nostre verdure, insaporite e farcite, si presentano conservate in una praticissima vaschetta. Fra la grande varietà proposta, due eccellenze spiccano su tutte: i peperinos, particolari peperoncini giustamente piccanti ripieni con ottimo tonno, capperi e acciughe e le sfiziosissime olive alla pescatora con tenere alici marinate, per arricchire antipasti e aperitivi.

52

Our seasoned and garnished vegetables, packaged in convenient trays. Two particular delights stand out among the wide variety of products: the peperinos, mildly spicy chilli peppers stuffed with delicious tuna and capers, and the pescatora olives with tender marinated anchovies, for enriching the flavour of entrées and appetizers.

Involtini di Melanzane
Eggplants rolls
cod. 27111 - 1Kg



Involtini di Peperoni
Pepper rolls
cod. 27007 - 1Kg



Involtini di Speck
Speck ham rolls
cod. 27112 - 1Kg



LI
HETTA

Vegetable trays



Melanzane
Eggplants
cod. 27101 - 2Kg



Olive alla Pescatora
"Pescatora" olives
cod. 27005 - 1Kg



Peperinos
"Peperinos"
cod. 27004 - 1Kg



FAGIOLI

Beans

Tra le oltre 500 varietà di fagioli, i borlotti e i cannellini sono i più apprezzati, oltre che per il loro gusto pieno, anche per le loro qualità dietetiche; ricchi di sali minerali e fibre, riducono l'assorbimento di zuccheri e grassi.

Unici per il loro colore verde, i "green beans" si lasciano preferire per facilità di abbinamento in insalate leggere e fresche.

Among the over 500 varieties of beans, cranberry and cannellini are by far the most popular, both for their full flavour as well as for their nutritional properties. In addition to being rich in minerals and fibre, in fact, they also reduce the body's absorption of sugars and fats.

Unique for their green colour, "green beans" are a favourite due to the ease with which they can be combined with light, fresh salads.

54



Green Beans
"Green Beans"
cod. 18227 - 1/1



Corona Giganti
Big "Corona" beans in water
cod. 18270 - 3/1



Bianchi di Spagna
Spanish white beans in water
cod. 18240 - 3/1
cod. 18235 - 1/2





Red Kidney
 "Red Kidney" beans in water
 cod. 18285 - 3/1 al naturale
 cod. 18286 - 1/2 piccanti

Borlotti
 "Borlotti" beans in water
 cod. 18255 - 3/1
 cod. 18250 - 1/2



Cannellini
 "Cannellini" beans in water
 cod. 18265 - 3/1
 cod. 18260 - 1/2



Borlotti dal Fresco
 "DAL FRESCO" Borlotti beans in water
 cod. 18245 - 3/1



LEGUMI

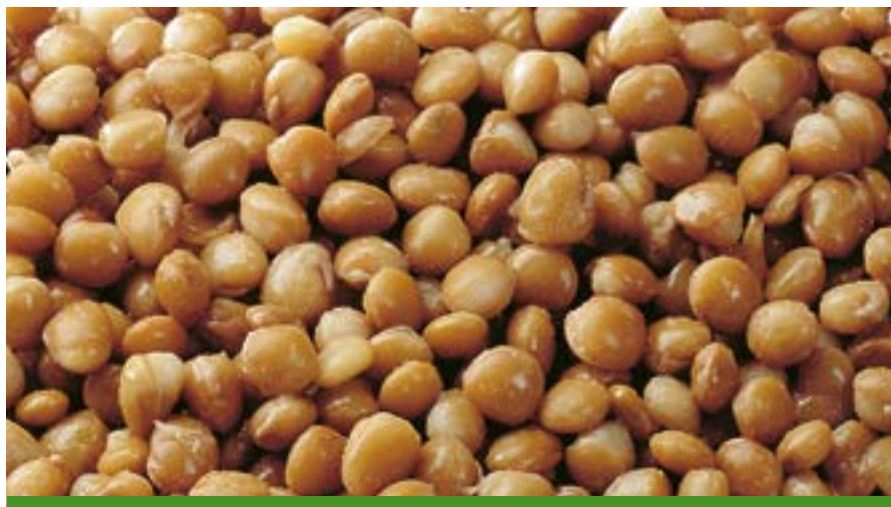
Legumes

56



Ceci
Boiled chick-peas in water
cod. 18115 - 3/1
cod. 18110 - 1/2

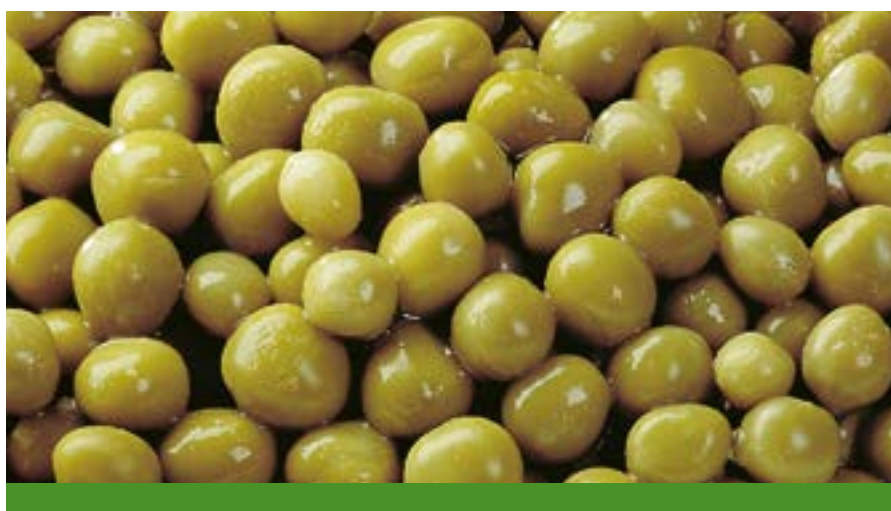
Lenticchie
Boiled lentils in water
cod. 18375 - 1/2



Fagiolini
Medium-small green beans in water
cod. 18295 - 3/1



Piselli
Medium-thin peas in water
cod. 18435 - 3/1



Favette al Naturale
Broad Beans in Water
cod. 18300 - 1/1



PEPERONI

Bell peppers

I migliori peperoni gialli e rossi, tutti rigorosamente italiani, vengono lavorati dal fresco per mantenere croccantezza, polposità e dolcezza. Il loro utilizzo in cucina, dagli aperitivi agli antipasti fino ai primi e secondi piatti, è davvero ampio e versatile. Sono ottimi in generale sulla pizza, mentre il lombardo verde, dolce e aromatizzato all'aceto, è perfetto per aperitivi e insalate, ma soprattutto per contornare carni bollite.

Italy's best yellow and red bell peppers are processed fresh in order to maintain their crispness, fleshiness and sweetness. They offer a wide variety of uses in the kitchen, from appetizers, to first courses and entrées. While excellent on pizza, the green, sweet and vinegar-flavoured Lombard variety is also perfect with appetizers and salads, as well as for embellishing boiled meat dishes.



Filetti in olio
Pepper strips in oil
cod. 22111 - 1/1



Falde in Agrodolce
Red/yellow pepper pieces in sweet and sour
cod. 18420 - 3/1



58



Peperoncino Jalapeno
Broad Beans in Water
cod. 30224 - 1/1



Lombardi
"Lombardi" peppers
cod. 18415 - 5/1



Filetti in Aceto Leggero
Red/yellow pepper strips in soft vinegar
cod. 18425 - 5/1



GRIGLIATI

Grilled vegetables

Peperoni Piquillo
"Piquillo" peppers
cod. 18414 - 4/4



Peperoni a filetti
Grilled pepper strips
cod. 22114 - 1/1 al naturale



Peperoni
Italian grilled peppers
cod. 22110 - 1/1 al naturale
cod. 22115 - 1/1 in olio



GRIGLIATE

Grilled vegetables



Zucchine
Grilled courgettes
cod. 18480 - 1/1



Melanzane
Grilled eggplants
cod. 18400 - 1/1





Scegliamo per voi le migliori verdure sane, mature e calibrate, le grigliamo, le insaporiamo con erbe aromatiche e le conserviamo in olio vegetale. I nostri grigliati trovano il loro utilizzo nei buffet degli antipasti e dei contorni, in abbinamento a secondi piatti sia di carne che di pesce. Ottimi sulla pizza, donano profumi e sapori intensi.

We select the best variety of vegetables for our customers. After being grilled, in fact, our vegetables are garnished with aromatic herbs and preserved in vegetable oil. These grilled products are perfectly combined with appetizer buffets and side dishes, as well as with meat and fish entrées. They even provide intense flavours and aromas when used on pizzas.



Champignon Interi
Whole grilled champignons
cod. 05055 - 1/1



Radicchio
Grilled Trevisan chicory
cod. 18450 - 1/1



CIPOLLE

La cipolla è sicuramente uno dei prodotti più usati in cucina e tra queste la borettana è una delle varietà più diffuse. Particolarmente dolci e croccanti, le nostre cipolle mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche e i loro appetitosi profumi. Immaneabili negli aperitivi e nei buffet, accompagnano volentieri le carni più saporose. Completano la linea le bianche a fette, ideali per pizze e focacce.

Onions are certainly one of the preferred vegetables for use in the kitchen, and among these the Borettana variety is certainly one of the most popular. Our particularly sweet and crispy onions maintain their appetizing aromas and organoleptic properties unaltered. Perfect for aperitifs and buffets, they are also ideal for accompanying savoury meat dishes. The product line is complemented by the sliced white variety, which is ideal for pizzas and focaccias.

62



Rosse all'Aceto
Red onions in vinegar
cod. 18155 - 3/1

Cipolle Rosse Caramellate
Caramelized red onions
cod. 18198 - 1/1



Onion, sweet and sour delights



Cipolle Bianche Caramellate
Caramelized onions
cod. 18196 - 1/1



Borettane al naturale
Small "Borettane" onions in water
cod. 18185 - 3/1



Borettane all'Agrodolce
Small "Borettane" onions
in sweet and sour
cod. 18175 - 3/1 | cod. 18170 - 1/1



Borettane Aceto Balsamico
Small "Borettane" onion
in balsamic vinegar
cod. 18165 - 3/1 | cod. 18160 - 1/1



Perline all'Aceto
Small onions in vinegar
cod. 18200 - 3/1 | cod. 18201 - 1700



Bianche a Fette al naturale
Sliced white onions in water
cod. 18140 - 3/1



LE CREME AL TARTUFO

Truffle cream

Dai tesori alle specialità il passo non è affatto breve. Nelle specialità entrano di diritto storia e ricerca. Non bastano buoni, ottimi ingredienti per fare un piatto importante. Occorrono sapienza, emozione e professionalità, in pratica tutto quello che Viander ha aggiunto a funghi e tartufi... esclusive.

The transition from being a natural treasure to becoming a culinary specialty is certainly not short. And these specialties boast rich histories made up of serious research. Tasty high-quality ingredients are not enough to ensure noteworthy dishes. It takes wisdom, passion and professionalism... and everything else that Viander adds to its exclusive mushrooms and truffles...

Salsa Tartufata Special
"Special" truffle sauce
cod. 15145 - 580



Tartufo Estivo a fette
Sliced black summer truffle carpaccio
cod. 15161 - 500



Salsa Tartufata
Truffle sauce
cod. 15144 - 580
cod 15134 - 1,2 kg busta



Crema Porcini Tartufata
Porcini mushrooms sauce with truffle
cod. 15105 - 580



Crema funghi e Tartufo Bianco
Mushroom and white truffle spread
cod. 15004 - 580



Salsa al tartufo bianchetto 5%
"Bianchetto" truffle spread 5% (white truffle)
cod. 15146 - 200



Crema Carciofi Tartufata
Artichokes sauce with truffle
cod. 15060 - 580



LE SPECIALITÀ DI TARTUFO

Truffle specialties

Tartufo estivo a fette
Sliced black summer truffle carpaccio
cod. 15162 - 180



Burro al Tartufo
Truffle butter
cod. 15003 - 300



Ecco a voi l'eccellenza, veri e propri tesori al sapore di tartufo. Con lo "scorzone" tipicamente umbro e il prezioso tartufo bianco, prepariamo salse, ma anche burro ricchissimo di aroma da condividere con spaghetti, riso e uova sode. La ricchezza fatta crema... chapeau!

The company offers an exceptional range of truffle-flavoured specialties. These include the "scorzone" variety typical of Umbria, as well as the prized white truffle, which we use to prepare sauces and flavoured butters for garnishing spaghetti, rice and boiled eggs. Heavenly creamy dressings... chapeau!

Salsa Tartufata GOLD
GOLD Truffle sauce
cod. 15150 - 580





LE CREME CLASSICHE *Classic creams*

Classico in cucina vuol dire certezza di far bene. I porcini e i sapori del bosco insieme alle succulente varietà dell'orto di casa con il radicchio rosso, i carciofi e i peperoni sono di fatto i pilastri della cucina italiana. La loro pronta resa e la duttilità nel piatto fanno il resto nella creazione di ricette senza tempo.

In the kitchen, the term classic offers an assurance of doing things properly. Combined with a succulent variety of garden vegetables, like red chicory, artichokes and bell peppers, porcini mushrooms and other splendid woodland flavours represent the pillars of Italian cuisine. Their exceptional properties and versatility do the rest... providing for timeless creations.

Crema di Radicchio Rosso
Chicory sauce
cod. 15110 - 1/1



66

Crema di Olive Verdi
Green olives spread (patè)
cod. 15015 - 1060
cod. 15014 - 580



Crema di Olive Nere
Black olives spread (patè)
cod. 15010 - 1060
cod. 15013 - 580



Crema di Carciofi
Artichokes sauce
cod. 15055 - 1/1
cod. 15050 - 580



Crema di Porcini
Porcini mushrooms sauce
cod. 15100 - 1/1
cod. 15095 - 580



Crema di Asparagi
Asparagus sauce
cod. 15045 - 1/1
cod. 15040 - 580



Crema di Zucca
Pumpkin sauce
cod. 15135 - 1/2



LE CREME *Cheese* AL FORMAGGIO *creams*



E finalmente ecco i formaggi. Viander li presenta come spalmabilissime creme tartufate, gorgonzola oppure in forma mix, così ben preparate da diventare anche speciali per pizze fumanti. Un pasto non è un vero pasto se non finisce in formaggio e le nostre delicatezze sono lì a dimostrarlo... bellissime.

And finally we come to the cheese. Viander presents them as masterfully-prepared, spreadable, truffle-flavoured, gorgonzola or mixed-cheese creams, even perfect for steaming hot pizzas. A meal is not a meal if it does not conclude with cheese, and our enticing delicacies are there to prove it... Wonderful.

Crema ai Formaggi
Four cheese spread
cod. 15019 - 1/1



67

Crema Formaggi Tartufata
Cheese spread with truffle
cod. 15025 - 1/2

Crema ai 5 Formaggi
Five cheese spread
(with Gorgonzola cheese)
cod. 15022 - 1/2

Crema ai Formaggi
Cheese spread
cod. 15020 - 1/2



LE CREME DALL'ORTO

*Vegetable
sauces*



La cura certosina nella semina e nella raccolta di zucchini, fave, pomodori, zucche e noci, è uno dei momenti di maggior soddisfazione per l'ortolano provetto. Viander raccoglie questa importante eredità e ne fa tesoro per la ristorazione anche di nuova generazione... notte e giorno.

The painstaking care involved in the planting and harvesting of zucchinis, beans, tomatoes, squash and walnuts is a factor in which skilled gardeners take maximum pride. Viander cherishes this rich heritage, rendering it available for the next generation of food service professionals... both night and day.

Crema di Melanzane
Aubergines sauce
cod. 15079 - 580

Crema di Pomodori Secchi
Sundried tomatoes sauce
cod. 15092 - 580



Crema di Peperoni
Peppers sauce
cod. 15090 - 580



Crema di Zucchine
Courgettes sauce
cod. 15097 - 580



Crema di Noci
Walnut cream
cod. 15080 - 580



LE CREME PICCANTI

Spicy sauce



Dal mediterraneo, zona ricca di forza e di natura, forti contrasti e morbide brezze. Le nostre creme sono ricche di sapori, con i colori delle calde e soleggiate giornate estive, piccanti al punto giusto per arricchire ogni pausa o pasto della giornata.

The lands bordering on the Mediterranean, areas abounding with lush nature, strong contrasts and soft breezes, have given rise to these flavourful creams, boasting the colours of warm summer days, with just the right amount of spiciness, capable of enriching any meal or snack throughout the course of the day.

Crema Stuzzidea Piccante
Spicy "Stuzzidea" sauce
cod. 15016 - 1/1



Salsa Ortolana verde
"Ortolana" sauce
cod. 15093 - 580



Salsa Rossa Calabrese
Calabrian red hot sauce
cod. 15335 - 580



'Nduja di Spilinga Spalmabile
Nduja di Spilinga spreadable
cod. 15000 - 314



Peperoncino Piccante
Fresh ground chilli in oil
cod. 30218 - 314



LE CREME DI MARE

*Seafood
sauces*

Il mare è poesia, una grande poesia le cui parole sono aragoste, scampi, gamberetti, salmone e tonno. Pesci e crostacei meravigliosi per colore, forza e ricchezza delle loro carni, che Viander trasforma in creme così delicate e profumate da suscitare autentiche emozioni... da premio Nobel

The sea is poetry... a magnificent combination of poetic verses made up of lobsters, scampi, shrimp, salmon and tuna. Viander transforms the splendidly colourful and appetizing fruits of the sea into award-worthy delectable and fragrant creams that are capable of evoking pure emotion...

70

Crema di Tonno
Tuna sauce
cod. 15148 - 1/2



Crema di Scampi
Prawn sauce
cod. 15130 - 580



Crema di Salmone
Salmon sauce
cod. 15118 - 580



Crema di Salmone Extra Pezzi
Salmon sauce with salmon pieces
cod. 15125 - 1/2



LE CREME *Tantalizing* STUZZICANTI *sauces*

Anche la tradizione può essere trasgressiva e la trasgressione in casa Viander si chiama Salsangela, Rucolina, Fegatella e Ortica. Ingredienti eleganti, qualche volta inaspettati, ma sempre perfettamente amalgamati con le ricette tipiche italiane. Da utilizzare in ogni occasione, in frack come in jeans... generazionali.

Even traditional items can be transgressive, and at Viander transgression takes on the form of its salsangela, rucolina, fegatella and ortica creams. Boasting enticing and sometimes unexpected ingredients, all of which are perfectly blended with traditional Italian recipes. These multi-generational products are ideal for every occasion, whether formal or informal...

Pesto alla genovese
Pesto alla genovese
cod. 15200 - 580
cod. 15205 - 1/1
cod. 15199 - 1,2 Kg busta



Pesto al Pistacchio
Pistachio pesto
cod. 15206 - 580
cod. 15208 - 1060



Pesto agli Agrumi
Citrus pesto
cod. 15209 - 580



Salsa Fegatella
Liver spread (patè)
cod. 15140 - 580



Pesto al Finocchietto
Finocchietto pesto
cod. 15207 - 580



Salsa Rucolina
Rocket sauce
cod. 15115 - 580



Salsa Ortica
Nettle sauce
cod. 15085 - 580





COND

Cooking seasonings

Olio Extravergine di Oliva Italiano
Italian extravirgin olive oil
cod. 09102 - 3 lt



Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin olive oil
cod. 09118 - 5 lt in Pet



Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin olive oil
cod. 09090 - 5 lt



Olio di Oliva
Olive oil
cod. 09045 - 5 lt



N





IN CUCINA

Raccogliamo a mano olive di prima scelta di diverse varietà. Dalla spremitura meccanica otteniamo un olio delicato e fragrante. La decantazione naturale per salvaguardarne sapori, profumi e colore, conferisce a ogni alimento equilibrio e gusto, sia a crudo che in cottura.

We hand pick premium olives of numerous varieties in order to obtain a delicate and fragrant olive oil via a mechanical pressing process. The flavours, fragrances and colours are preserved thanks to a natural settling process, thus ensuring a full-flavoured balance for every food item, whether raw or cooked.

MENTI



Olio Extravergine di Oliva Italiano
Italian extravirgin olive oil
cod. 09101 - 750 ml



Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin olive oil
cod. 09100 - 750 ml





COND

Cooking seasonings

74

Borges Olio Excellence Vegetale
Borges Excellence Vegetable Frying Oil
cod. 09054 - 7,5 Lt in Pet



Olio di Semi di Girasole
Sunflower oil
cod. 09056 - 5 Lt



Olio di Semi Vari
Mix seeds oil
cod. 09071 - 5 Lt



Olio di Semi di Arachidi
Peanut oil
cod. 09051 - 5 Lt



Olio di Semi di Girasole Alto Oleico
High Oleic Acid Sunflower Oil
cod. 09058 - 5 Lt



Sale
Salt
cod. 30001 fino - 1Kg
cod. 30002 grosso - 1Kg
cod. 30006 fino - 1Kg (iodato)
cod. 30007 grosso - 1Kg (iodato)



Olio di Palma bifrazionato
Double-fractionated palm oil
cod. 09141 - 25 lt



Olio di Palma bifrazionato
Double-fractionated palm oil
cod. 09140 - 10 lt



OLI IN CUCINA

MENTI



Aceto di Vino Bianco
White wine vinegar
cod. 09020 - 1 lt



Succo di Limone
Pure lemon juice
vcod. 07150 - 1 lt



Aceto di Vino Rosso
Red wine vinegar
cod. 09025 - 1 lt



Glassa Aceto Balsamico igp
Balsamic vinegar glaze
cod. 09008 - 500 ml



Bastano poche gocce di questi condimenti eccellenti per condire ogni pietanza e conferirle sapore ricco e gusto pieno. Abbiamo selezionato i migliori per esaltare le caratteristiche di ogni ricetta: dagli arrosti al pesce per finire alla frutta... non solo insalate.

All it takes is a few drops of these exceptional seasonings to flavour any dish, providing it with a rich and full-bodied flavour. We have selected the absolute best to exalt the characteristics of each recipe: from roast fish entrées to fruit dishes... even including salads.

Menage Sale e Pepe
Menage Sale e Pepe
cod. 99800

Menage Duetto
Menage Duetto
cod. 99599



Aceto di Vino Bianco
White wine vinegar
cod. 09023 - 250 ml



Aceto Balsamico igp
Modena balsamic vinegar
cod. 09011 - 250 ml



Aceto Balsamico igp
Modena balsamic vinegar
cod. 09010 - 500 ml



Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin olive oil
cod. 09109 - 500 ml
cod. 09093 - 250 ml



OLIO IN SALA *Seasonings*

77

CONDIMENTI

Condimento al Porcino
Porcini flavoured
extravirgin olive oil
cod. 09086 - 250 ml



Condimento al Tartufo
Truffle flavoured
extravirgin olive oil
cod. 09085 - 250 ml



Condimento al Peperoncino
Chilli flavoured
extravirgin olive oil
cod. 09075 - 250 ml



Condimento al Limone
Lemon flavoured
extravirgin olive oil
cod. 09087 - 250 ml



OLIVE

Olives



78



Nere Intere
Whole black olives
cod. 08059 - 5/1 • cod. 08075 - A 10



Verdi Intere
Whole green olives
cod. 08061 - 5/1 • cod. 08115 - A 10
cod. 08005 - 1700 • cod. 08110 - A10 giganti
cod. 08011 - 1700 giganti

ZE

Selezioniamo le migliori qualità di olive, Bella di Cerignola, Hojiblanca, Gordal, che proponiamo in vari calibri e tagli per tutti gli impieghi in cucina: dagli aperitivi e antipasti ai primi e secondi piatti. In pizzeria per gli usi classici.

We select the highest quality olives, including Bella di Cerignola, Hojiblanca and Gordal, offering them in various sizes and formats for a variety of uses in the kitchen, from aperitifs and appetizers, to first courses and entrées. And even for classic uses in pizzerias.

Nere Denocciate
Stoned black olives
cod. 08063 - 5/1 • cod. 08070 - A 10
cod. 08200 - busta 1700



Nere a Rondelle
Sliced black olives
cod. 08086 - 5/1 • cod. 08085 - A 10
cod. 08202 - busta 1700



Verdi Denocciate
Stoned green olives
cod. 08062 - 5/1 • cod. 08100 - A 10
cod. 08004 - 1700 • cod. 08210 - busta 1700



Verdi a Rondelle
Sliced green olives
cod. 08065 - 5/1 • cod. 08125 - A 10
cod. 08212 - busta 1700



NO OLIVES

Olives



80



Nere Intere Bella Cerignola
"Bella di Cerignola" big black olives
cod. 08090 - 5/1



Verdi Intere Bella Cerignola
"Bella di Cerignola" big green olives
cod. 08091 - 5/1





Verdi Farcite
Spanish stuffed green olives
cod. 08105 - A 10 | cod. 08007 - 1060

Mammuth
Mammuth olives
cod. 08132 - 5/1



Olive nere intere
Big black olives
cod. 08002 - 7 Kg



Verdi Colossal
Stoned green olives 11/12 Super Kolossal
cod. 08003 - 7 Kg



OLIVE GO

Gourmet olives

Tris (nere, verdi, rosse)
Gourmet 3 varieties olives (black, green, red)
cod. 08030 - 1,5 Kg



82

Verdi Schiacciate Condite
Gourmet "Schiacciatelle" seasoned green olives
cod. 08040 - 1,5 Kg



Verdi alla Villanella Giganti
Gourmet "Villanella" big green olives
cod. 08035 - 1,5 Kg



Nere al Forno Condite
Gourmet baked and seasoned black olives
cod. 08020 - 1,5 Kg



Nostrale denocciolate condite
Local stoned olives
cod. 08028 - 1,5 Kg



GOURMET

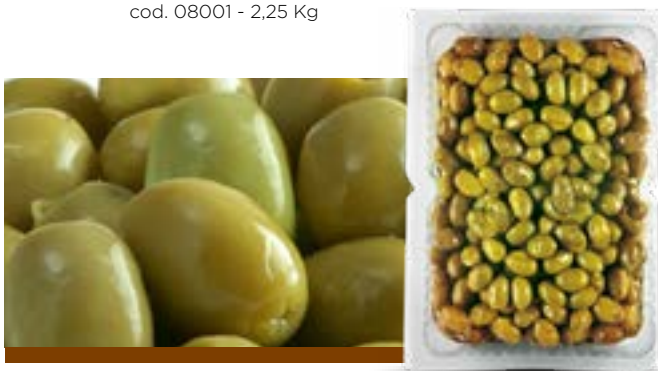
Taggiasche denocciate in salamoia
Pitted "Taggiasche" in brine olives
cod. 08133 - 500 g



Leccino denocciate in salamoia
Pitted "Leccino" olives in brine
cod. 08128 - 900 g



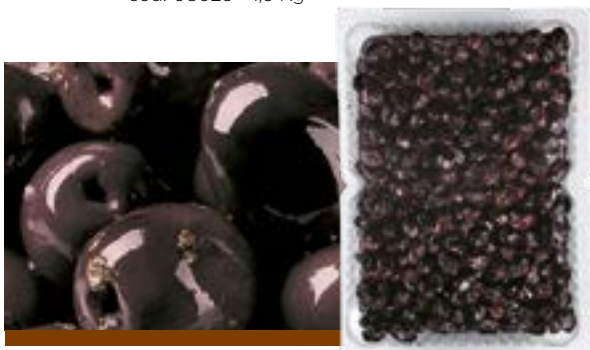
Olive Verdi Intere Dolci in salamoia
Sweet Green in brine olives
cod. 08001 - 2,25 Kg



Gourmet "Rustichella"
Gourmet "Rustichella" olives
cod. 08015 - 1,5 Kg



Nere alla Villanella Giganti
Gourmet "Villanella" big black olives
cod. 08025 - 1,5 Kg



Nere Nostraline Condite
Gourmet seasoned black local olives
cod. 08027 - 1,5 Kg
cod. 08024 - 1700 g



Tonno Tranci olio di oliva
Tuna steaks in olive oil
cod. 01007 - 1/1



UN MARE DI BONTÀ

A sea full of goodness

T O N

Tuna

84

Tonno in Olio di Oliva
Tuna steaks in olive oil
cod. 01001 - 80 g
cod. 01002 - 160 g



Tonno in Olio Vegetale
Tuna in sunflower oil
cod. 01013 - 2/1



Tonno Tranci in Olio di Oliva
Tuna in olive oil
cod 01027 - 500 g



Tonno Filetti Lav. Mano olio di oliva
Solid light tuna in olive oil
cod. 01005 - 2,5 Kg



Filetti di Sgombro
Hand- worked mackerel fillet in olive oil
cod. 27086 - 1,9 Kg



Dal mare uno degli alimenti più diffusi e usati in gastronomia. È povero di grassi e ricco di proteine e per questo si fa apprezzare anche per le sue caratteristiche nutrizionali. Per il top di gamma lavoriamo solo "yellowfin", mentre per la gastronomia di base conserviamo tonno anche di altre specie, ma tutte in linea con parametri qualitativi di primordine.

One of the world's most popular and widespread food items coming from the sea. It is low in fat and rich in protein, and therefore highly appreciated for its nutritional value. For the top of the line we only work "yellowfin" while for basic gastronomy we also use other species, always maintaining the highest quality standards.

TUNNO

Tonno in Olio di Oliva
Tuna 1st quality in olive oil
cod. 01014 - 2/1 (Skipjack)



Tonno in Olio Vegetale
Tuna in sunflower oil
cod. 01039 - 3 Kg
cod. 01019 - 1400 g
cod. 01028 - 1000 g
cod. 01040 - 650 g





Anchovies

Filetti di Acciughe del Cantabrico
Cantabrian Anchovies fillets
cod. 27118 50g

ACCIGUE

86



Acciughe a filetti nazionali
Italian anchovies fillets
cod. 27009 - 4/4

Filetti di Acciughe del Cantabrico
Cantabrian Anchovies fillets
cod. 27119 - 2/4



Acciughe nazionali Salate
Italian salted anchovies
cod. 27016 - 5/1

Acciughe nazionali a filetti
Italian anchovies fillets 1st quality
cod. 27120 - 1300

Acciughe a Filetti
Anchovies fillets
cod. 27019 - 4/4



Marinate sotto sale, filettate manualmente e conservate in olio. Diffusissime in gastronomia, per il loro sapore intenso sono ricche di omega 3, calcio, selenio e fosforo. Hanno largo impiego in pizzeria, negli antipasti, nei sughi e in pasticceria per preparazioni salate.

Marinated in salt, manually filleted and preserved in oil. Widely used in gastronomy for their intense flavour, anchovies are rich in omega 3, calcium, selenium and phosphorus. They are commonly found in pizza, appetizers, sauces and savoury pastry preparations.

A dip in taste

UN TUFFO NEL GUSTO

GHE



Acciughe sistemate a filetti
Anchovies fillets
cod.27117 - 720



Pasta di Acciughe
Anchovies paste
cod.27010 - 1060



Acciughe sistemate a filetti
Anchovies fillets
cod. 27000 - 1700



Acciughe in pezzi "Gran Pizza"
"Gran pizza" chopped anchovies
cod. 27018 - 1700



SPECIAL



Dal polpo in tranci alle seppioline e moscardini, dalle alici marinate o in salsa verde alla trota salmonata, dallo sgombro al pesce azzurro in salsa piccante fino alle insalate di mare al naturale o insaporite, sempre pronte, per un risultato sorprendente per gusto, freschezza e profumi. Le proponiamo in comode vaschette e secchielli richiudibili, pratici e igienici.

A wide variety of dishes, from sliced octopus to cuttlefish, from marinated anchovies to salmon trout, from mackerel to blue fish in hot sauce, even including ready-made plain or seasoned seafood salads, always ensuring exceptional freshness and flavour. We offer them in convenient resealable trays and tubs, for maximum convenience and hygiene.

Polpo in Tranci
Octopus slices
cod. 27098 - 2 Kg



Moscardini
Small octopus
cod. 27114 - 2 Kg



Insalata di mare extra
"Extra" sea food salad
cod. 27122 - 5 Kg



Seppioline
Small cuttlefish
cod. 27105 - 2 Kg



Insalata di mare con verdure
Sea salad with vegetables
cod. 27094 - 2 Kg



Insalata di mare
Sea food salad
cod. 27095 - 2 Kg



ITALIA *Seafood specialties*

SAPORE
DI MARE
Taste of the sea

DI PESCE

Filetti di Sgombro Marinati
Pickled mackerel fillets
cod. 27099 - 2 Kg



Filetti di Alici Marinate
Pickled anchovy fillets
cod. 27090 - 2 Kg



Pesce Azzurro Salsa Piccante
Blue fish with spicy sauce
cod. 27097 - 2 Kg



Pesce Azzurro Marinato
Pickled blue fish fillets
cod. 27096 - 2 Kg



SPE DI PESCE



Surimi di Gamberi
Prawns surimi
cod. 27091 - 2 Kg



90

Surimi di Granchio
Crab meat Surimi
cod. 27100 - 2 Kg



PECIALITÀ

Seafood specialties

Gamberi al naturale
Shrimps in water
cod. 27115 - 3 Kg



Insalata di mare al naturale
Sea food salad in water
cod. 27030 - 3 Kg





MARE

Fruits of the sea

Bottarga di Muggine Intera
Salted mullet roe
cod. 27138 - 110/150 g



Bottarga di Tonno Intera
Salted tuna roe
cod. 27065 - 300/500 g



Bottarga di Muggine
Grated salted mullet roe
Grattugiata cod. 27067 - 300 g



92

Filetto di Tonno Affumicato
Smoked tuna fillet
cod. 27072 - 1-2 Kg



Salmone Aff. Ritagli
Sliced smoked salmon
cod. 27058 - 500 g



Nero di Seppia
Black cuttlefish ink
cod. 27047 - 500 g
cod. 27046 - 50pz x 4 g



Salmone Aff. Norveg. Preaffettato
Norwegian pre-sliced smoked salmon
cod. 27054 - 1-1,5 Kg



Filetto di Spada (Marlin) Aff.
Smoked swordfish fillet (Marlin)
cod. 27059 - 1-1,4 Kg



La nostra ampia gamma di prodotti ittici di alta qualità offre un alto grado di servizio per realizzazioni culinarie di assoluto livello in ogni situazione e in ogni pietanza: dalla pizza ai primi piatti, dall'antipasto ai secondi, certi di avere successo.

Our wide range of high quality seafood products are perfect for creating memorable culinary delights of the highest level for every situation, including pizzas, pasta dishes, starters and entrées.



Polpo Cotto
Cooked Octopus
cod. 27150 - 400-600 g

Polpa di Riccio al Naturale
Sea urchin meat in water
cod. 27069 Spagna - 68 g



Succedaneo Caviale Nero
Black caviar substitute
cod. 27039 - 100 g
cod. 27040 - 340 g



Succedaneo Caviale Rosso
Red caviar substitute
cod. 27041 - 100 g
cod. 27042 - 340 g



Vongole Sgusciate al Naturale
Shelled clams in water
cod. 27110 - 1/1



Polpa di Granchio
Crab meat in water
cod. 27049 - 200 g



Gamberetti Lio
Freeze-dried: Shrimps
cod. 27024 - 100/200



MONDO

Sauces

L'esperienza e il gusto delle salse Viander racchiusi in un nuovo packaging in linea con i consumi attuali e in grado di garantire la "giusta dimensione del piacere".

Moderne, belle, pratiche, le dip cups rappresentano il formato migliore per andare incontro a un consumo di salse sempre più rilevante e un comodo supporto per gli amanti del dip.

The experience and the taste of Viander sauces in a new smart packaging, suitable to guarantee "the right size of the pleasure". Modern, beautiful and convenient for dips lovers. The "Dip Cup" is the best support to meet the new trend of an increasingly significant consumption of dipping sauces.

SALSA SA



DIP CUPS

ALSO



Maionese
cod. 14021 - 25g



Ketchup
cod. 15491 - 25g



Cheddar
cod. 15247 - 25g



Barbecue
cod. 15248 - 25g



Hollywood
cod. 19006 - 25g



MONDO

Sauces

SAL



96



Ketchup
Tomato ketchup single-serve sachets
cod. 15490 - 250 x 15 g



Maionese
Mayonnaise single-serve sachets
cod. 14020 - 250 x 15 g

OSE

MONODOSI DISPENSER



Salsa Barbecue
Barbecue Sauce single serve sachets
cod. 15256 - 250 x 15 g



Senape
Mustard single-serve sachets
cod. 15405 - 250 x 15 g

MONDO SAL

Sauces



Olio Extravergine di Oliva Italiano
ITALIAN Extravirgin olive oil
cod. 09042 - 100 x 10 ml

Aceto Balsamico ipp
Balsamic vinegar
cod. 09031 - 250 x 5 ml

Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin olive oil
cod. 09040 - 250 x 12 ml

98



Aceto di Vino
Wine Vinegar
cod. 09030 - 250 x 5 ml

Sale
Salt
cod. 20035 - 2000 x 2 g
cod. 20037 - 500 x 2 g

Succo di Limone
Lemon juice
cod. 09034 - 250 x 5 ml



OSE

MONODOSI

Stuzzicadenti
Viander toothpicks
cod. 09039 - 1000 pz



Dressing Olio di Oliva e Aceto di vino
Olive oil and White vinegar Dressing
cod. 09035 - 15 ml (12+3)



Olio di Girasole al Peperoncino
Hot pepper Sun flower oil
cod. 09036 - 5 ml



Salsa di Soya
Soy Sauce
cod. 10128 - 15 ml



Pepe
Pepper
cod. 20030 - 0,2 gr



Sale Iodato
Iodized Salt
cod. 30008 - 1 gr



Salviette al Limone
Wipes Lemon
cod. 09038 - 500 pezzi



MONDO

Sauces

Tomato Ketchup
Tomato Ketchup
cod. 15498 - 5Kg



BIG

SAL

Salsa Barbecue
Barbecue Sauce
cod. 15255 - 5 Kg



Senape
French Mustard
cod. 15401 - 5 Kg



Maionese da Tavola
Table Mayonnaise
cod. 14013 - 5 Kg



Maionese Gastronomica
Gastronomic Mayonnaise
cod. 14014 - 5 Kg



Maionese Maxi Resa
"Maxi resa" Mayonnaise
cod. 14015 - 5 Kg



Maionese Garniture
Garniture Mayonnaise
cod. 14004 - 5 Kg





BASE MAIONESE

Mayonnaise base

Il gusto speciale delle verdure fresche, del tonno tenero e dei funghi, insieme a dell'ottima maionese da tavola sono gli ingredienti principali di queste salse. Le proponiamo in comode confezioni da un chilo, pratiche da utilizzare per insaporire panini, accompagnare piatti freddi e insalate in ogni momento della giornata.

In addition to our own exceptional mayonnaise, these delicious sauces are made using fresh vegetables, tender tuna and mushrooms of the highest quality. We offer them in convenient 1 kg packages, ideal for adding flavour to sandwiches, salads and cold dishes at any time of day.

Salsa Tonnata
Tuna sauce
cod. 15360 - 1060 ml



101

Salsa Ai Funghi
Mayonnaise + mushrooms
cod. 15276 - 1060 ml



Salsa Cocktail
Cocktail sauce
cod. 15290 - 1060 ml



Salsa Tartara
Tartar sauce
cod. 15350 - 1060 ml



MONDO SAL

Sauces



102

Mex
cod. 36020 - 1060 ml

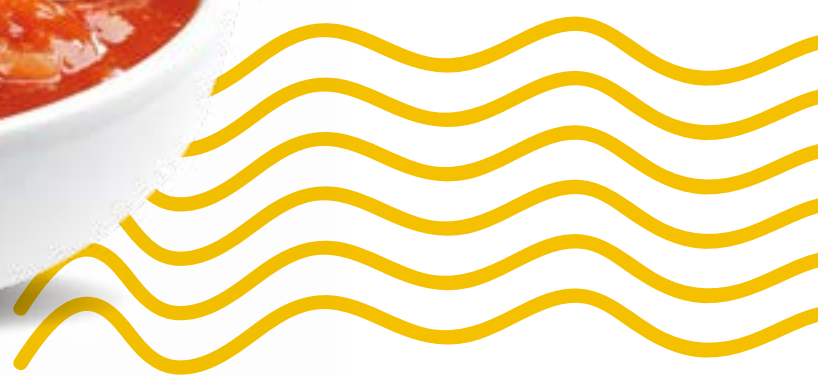


10

O LSE

DAL MONDO

From the world



Guacamole
cod. 15265 - 1060 ml



Cheddar
cod. 15263 - 1060 ml



MONDO

Sauces

SAL

Senape
Mustard
cod. 15406 - 1000 ml



Barbecue
Barbecue sauce
cod. 15254 - 1000 ml



Ketchup
Tomato Ketchup
cod. 15512 - 1000 ml



Maionese
Mayonnaise
cod. 14018 - 1000 ml



Q SE

SQUEEZER



Kebab
Kebab sauce
cod. 15269 - 500 ml



Salsa Whiskey BBQ
Whiskey BBQ Sauce
cod. 15249 - 500 ml



Maionese al Tartufo
Truffle Mayonnase
cod. 15250 - 290 ml



Salsa Hollywood
Hollywood Sauce
cod. 15320 - 1000 ml



Salsa Cocktail
Cocktail Sauce
cod. 15291 - 1000 ml



Salsa Burger
Burger sauce
cod. 15310 - 1000 ml



Salsa Boscaiola
Boscaiola sauce
cod. 15315 - 1000 ml



Salsa Tonnata
Tuna Sauce
cod. 15362 - 1000 ml



SALSAS ASIATICAS



Mayo Spicy
cod. 15376 - 500 ml

Sweet Chili
cod. 15375 - 500 ml



Salsa Teriyaki
cod. 15373 - 500 ml

Salsa Poke
cod. 15377 - 500 ml

AN



107



Salsa Ponzu
cod. 15370 - 290 ml



Mayo Wasabi
cod. 15371 - 290 ml



Salsa Sriracha
cod. 15372 - 290 ml



FRI



FRESCA E NATURALE
LA SALSA PERFETTA
CREATA PER CONDIRE
IL TUO GUSTO

**SENZA
GLUTINE**

Pesto alla Genovese
cod. 15309 - 500 ml

Salsa Formaggi
cod. 15306 - 500 ml



FRESCHI

Salsa al Pecorino Romano DOP
cod. 15308 - 500 ml

Salsa al Gorgonzola
cod. 15307 - 500 ml

Naturalmente
Freschi



FARINE *Special flours* SPEC

Da un'accurata selezione di grani italiani e nord americani, Viander ha scelto questi quattro tipi di farine che si identificano con i diversi colori per le diverse tipologie di prodotto e lavorazioni. Farina verde, blu, rossa e gialla; una tipologia di farina per ogni esigenza e idea per la vostra pizza. La verde con "W" basso per lievitazioni veloci ma dal risultato eccellente. La blu con maggiori qualità in fatto di resistenza ed elasticità, con conseguente aumento dei tempi di maturazione. La rossa con aggiunta di farina di manitoba per raggiungere elasticità, profumi e fragranza eccellenti. La gialla con farina di soia per il classico mix, ideale per focacce in teglia e pizza classica dai profumi e sapori intensi e dalla spiccata croccantezza e friabilità. Ottima la farina da spolvero Sfarinola, facilita la lavorazione delle basi e dona croccantezza in cottura. A queste si aggiunge il lievito istantaneo, più pratico e con maggiori performance rispetto al classico di birra.

Among an accurate choice of fine Italian and North American grains, Viander has selected these four types of flours, which are identified by different colours based on the various types of products and processing. Green, blue, red and yellow flour: a different type of flour for every pizza requirement. The green variety with low "W" for fast leavening, but with excellent results. The blue variety, with its increased maturation time, which provides for greater strength and elasticity. The red variety with added Manitoba flour, for superior flavour, fragrance and elasticity. The yellow variety with soy flour for the classic mix, ideal for pan baked focaccias and traditional pizzas, offering exceptional aroma, intense flavour and maximum crispiness. The sfarinola dusting flour can be used to improve the crispiness of baked goods while facilitating the processing of the bases. Furthermore, the company's instant yeast represents a practical and high-performance substitute for classic brewer's yeast.

Cereali
Cereals
cod. 20139 - 10Kg



Macinata a pietra
Wheat Flour Mix
cod. 20155 - 10 kg

ESPECIALI



Carbone vegetale
Vegetable coal
cod. 20143 - 400g



Lievito Istantaneo
PAN PAN Instant dry yeast
cod. 20136 - 500g



Sfarin'olà
"Sfarin'olà" flour
cod. 20137 - 5Kg



FARINA "0"
"0" flour
cod. 20122 - 1Kg



FARINA "00"
"00" flour
cod. 20121 - 1Kg



Soft
Soft 00 Flour (green)
cod. 20129 - 25Kg



Extra
Extra 00 Flour (blue)
cod. 20131 - 25Kg



Plus
Plus 00 Flour (red)
cod. 20128 - 25Kg



Mix Special
Mix special 00 Flour (yellow)
cod. 20134 - 25Kg



Sono ottime basi per preparare piatti veloci e gustosi, grazie alle materie prime accuratamente selezionate, con le quali in pochi minuti si può preparare una fumante e profumata polenta, così come un delicato purè, delle gustose crocchette e degli gnocchi dal sapore tradizionale che richiamano quelli fatti in casa.

Thanks to their carefully selected raw materials, these products represent excellent bases for preparing quick and tasty dishes: all it takes is a few minutes to prepare a steaming and fragrant polenta, a delicate purée, tasty croquettes, or even potato dumplings with a traditional homemade flavour.



PREPARATI

Preparations

Preparato per Crocchette
Instant potato croquettes
cod. 20102 - 740g



Preparato per Gnocchi
Instant potatoes gnocchi
cod. 20130 - 800g



Preparato per Purè
Instant mashed potatoes
cod. 20140 - 1000g



Polenta
Instant polenta
cod. 20135 - 500g

Proponiamo i fragranti, gustosi, stuzzicanti grissini della tradizione italiana, i classici torinesi stirati e incartati in elegante low-pak per mantenere la friabilità e la freschezza, e al sale con granelli di origine marina, per un gradevole aperitivo o in accompagnamento a salumi e formaggi e il praticissimo pane vegetale per bruschette, tenero, leggero e facilmente lavorabile, confezionato in fette porzione che grazie all'apposita bruschettiera aperta acquistano una doratura eccellente e mantengono la giusta friabilità e umidità.

We offer fragrant and tasty Turin-style traditional Italian bread sticks, rolled and wrapped in elegant low-pak confections to preserve their crispness and freshness, not to mention snacks garnished with tasty and marine salt, whether for a pleasant aperitif or for accompanying cold meats and cheeses, as well as soft, light and easy to work bruschetta bread, packed into portioned slices, which thanks to the special open bruschettiera pan can be easily toasted while retaining the right amount of crispiness and moisture.

PRODOTTI DA FORNO

Baked products



113

Tarallini CLASSICI
Tarallini biscuits
cod. 36008 - 400g



Grissini Torinesi Stirati
"Torinesi" breadsticks
cod. 36080 - 12g



Grissini Sale
Salted breadsticks
cod. 36082 - 12g



VOGLIA DI PASTA

Short pasta

La trafilatura al bronzo rende la superficie della pasta ruvida, pronta per accogliere e trattenere salse e sughi di ogni genere, mentre lo speciale mix di semole di grano duro permette una cottura al dente, così come pratiche precotture.

The bronze drawing process renders the surface of the pasta rough, perfect for retaining sauces of all kinds, while the special mix of durum wheat semolina provides for perfectly "al dente" cooking, not to mention various pre-cooking possibilities.



114

Gobbone
Gobbone N.38
cod. 24038 - 1Kg



Fusilloni con Buco
Fusillone N. 124
cod. 24124 - 1Kg



Gemelli
Gemelli N.78
cod. 24078 - 1Kg



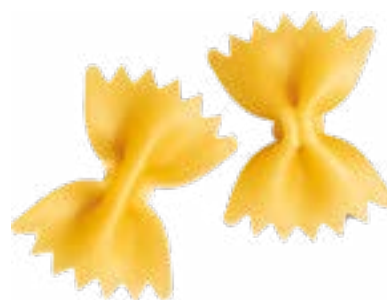
Gnocchetti Sardi
Gnocchetti sardi N.73
cod. 24073 - 1Kg



Orecchiette
Orecchiette N.69
cod. 24069 - 1Kg



Farfalle
Farfalle N.71
cod. 24071 - 1Kg



CORTA

Tortiglioni
Tortiglioni N.25
cod. 24025 - 1Kg



Maccheroni
Maccheroni N.24
cod. 24024 - 1Kg



Rigatino
Rigatino N. 23
cod. 24023 - 1Kg



Penne Piccole Rigate
Pennette picc. Rigate N.42
cod. 24042 - 1Kg



Penne Medie Rigate
Penne rigate N. 45
cod. 24045 - 1Kg



Mezze Penne Rigate
Mezze penne rigate N.83
cod. 24083 - 1Kg



Fusilli
Fusilli N.47
cod. 24047 - 1Kg



Ditaloni Rigati
Ditaloni rigati N.33
cod. 24033 - 1Kg



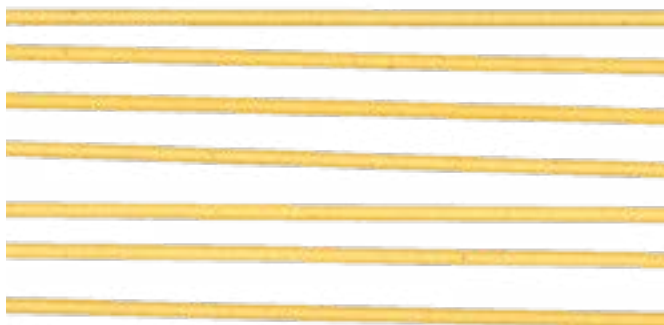


PASTA

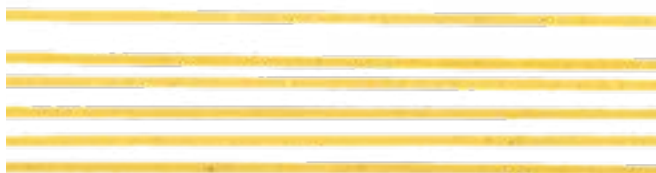
ITALIAN STYLE

LU

Bucatini
Bucatini N. 6
cod. 25006 - 1Kg



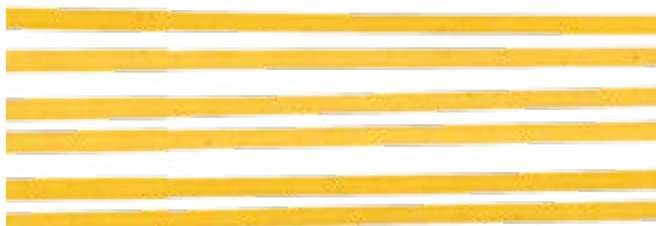
Spaghetti Medi
Spaghetti medi N.52
cod. 24052 - 1Kg



Spaghetti
Spaghetti N.53
cod. 24053 - 1Kg



Linguine
Linguine N.55
cod. 24055 - 1Kg



Long pasta NGA

Spghettini
Spghettini N.51
cod. 24051 - 1Kg



Spghettoni Quadrati
Spghettoni Quadrati
cod. 24058 - 1Kg



Strangozzi
Strangozzi
cod. 25308 - 3Kg



PASTA ALL'UOVO

Tagliolini all'uovo
Egg tagliolini
cod. 25301 - 3Kg



Tagliatelle all'uovo
Egg tagliatelle
cod. 25302 - 3Kg



Pappardelle all'uovo
Egg pappardelle
cod. 25303 - 3Kg



Spaghetti alla chitarra all'uovo
Egg spaghetti chitarrine
cod. 25313 - 3Kg



Garganelli all'uovo
Egg garganelli
cod. 25309 - 1Kg



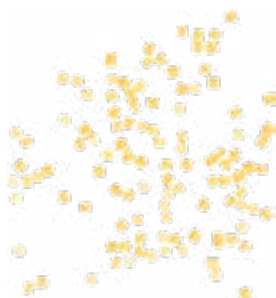
LA PASTA PER MINESTRE

Pasta

I nostri piccoli formati, prodotti con ottime semole di grano duro, trafilati al bronzo e adeguatamente essiccati, sono ideali per minestre, brodi e zuppe, sempre "al dente" con il tipico e squisito sapore di grano.

Our small sizes, which are produced using excellent durum wheat semolina, are bronze drawn and properly dried, rendering them ideal for broths and soups, always "al dente" and with their typical exquisite wheat flavour.

Tempestina
Tempestina N.2
cod. 24002 - 1Kg



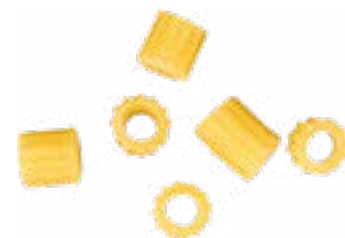
Bastoncini
Bastoncini N.1
cod. 24001 - 1Kg



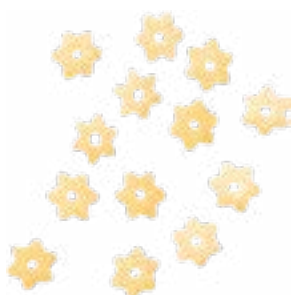
Ditalini Rigati
Ditalini rigati N.31
cod. 24031 - 1Kg



Mezzi Rigatini
Mezzi rigatini N.67
cod. 24067 - 1Kg



Stelline
Stelline N.18
cod. 24018 - 1Kg



Grana di Riso
Grana di riso N. 8
cod. 24008 - 1Kg



Conchigliette
Conchiglietta N. 49
cod. 24049 - 1Kg



PASTA SPECIALE

Special pasta

Pasta nei formati speciali, prodotta con semole selezionate 100% italiane, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente per mantenere le caratteristiche che la contraddistinguono: sapore di semola, tenacia a fine cottura, porosità per trattenere i condimenti in un formato da 500 g pratico ed accattivante. Vere specialità da gourmet.

Pasta in special sizes, made with selected 100% Italian semolina, extruded through bronze and slowly dried to maintain the characteristics that distinguish it: semolina flavor, tenacity at the end of cooking, porosity to retain the condiments in a practical and captivating 500g size . Real gourmet specialties.



Spaghetti
Spaghetti
cod. 25208 - 500g

Spaghettoni
Spaghettoni
cod. 25212 - 500g



Linguine
Linguine
cod. 25213 - 500g



Tortiglioni
Tortiglioni
cod. 25210 - 500g



Mezze Maniche
Mezze Maniche
cod. 25209 - 500g



Mezzi Paccheri
Mezzi Paccheri
cod. 25215 - 500g



Paccheri Medi
Paccheri Medi
cod. 25211 - 500g



Penne Rigate
Penne Rigate
cod. 25216 - 500g



Fusilli
Fusilli
cod. 25214 - 500g



Rigatoni
Rigatoni
cod. 25217 - 500g



Carnaroli
Carnaroli rice - vacuum packed
cod. 25152 - 1Kg sottovuoto



Arborio
Arborio rice
cod. 25149 - 1Kg sottovuoto
cod. 25151 - 5Kg



RICE



Ribe
R.B. Rice
cod. 25154 - 5Kg



Originario
Originario rice
cod. 25156 - 5Kg

Parboiled
Parboiled rice
cod. 25158 - 1Kg sottovuoto
cod. 25153 - 5Kg



Rice

Tradizionale prodotto italiano del vercellese, il riso è un alimento apprezzatissimo anche per i suoi valori nutrizionali. Il Carnaroli, tipica varietà per risotti, assorbe sapori e rilascia amido per legarsi al condimento in un connubio cremoso e delicato. Il Ribe in versione parboiled invece è indicato per la sua maggiore resistenza alla cottura. Tutte le altre varietà sono eccellenti per insalate e supplì.

In addition to being a traditional Italian product of the Vercelli area, rice is a food item that's highly appreciated for its nutritional value. The Carnaroli variety, which is typically used for risottos, readily absorbs flavours and releases starch, which binds with the seasoning to form a creamy and delicate blend. The parboiled Ribe variety offers greater resistance to cooking. All other varieties are excellent for salads and rice balls.

123



Basmati
Basmati rice
cod. 25143 - 1Kg



FARRO E RISO PRECOTTI *Spelt rice*

Nati sotto il segno della bontà, per diminuire drasticamente i tempi di preparazione ai fornelli. Pronti in due minuti, aggiungete solo un pizzico di fantasia nei condimenti e al resto ci pensiamo noi.

Developed specifically for their tastiness and simple pan-preparation, spelt rice & dumpling dishes can be prepared in two minutes with just a little creativity in terms of toppings... leave the rest to us.



Mix 4 Cereali
Mix 4 Cereals
cod. 25187 - 1 Kg

Cous Cous
Cous Cous
cod. 25194 - 1 Kg

Cous Cous Integrale
Wholemeal Cous Cous
cod. 25195 - 1 Kg



124



Farro
Spelt
cod. 25185 - 1 Kg

Riso Lungo
Long Rice
cod. 25186 - 1 Kg

Riso Nero
Black Rice
cod. 25184 - 1 Kg



GNOCCHI

Dumplings

CHI



Gnocchi Grandi
Big potato gnocchi
cod. 25181 - 1Kg



Chicche
Small potato gnocchi (Chicche)
cod. 25180 - 1Kg



Broths and stock

BROD

I brodi, siano essi vegetali, di carne o di pesce, sono la base per ogni tipo di cucina.

Grazie a questi prodotti solubili in acqua calda, in un minuto tutto è più semplice e veloce: preparare primi piatti, i risotti, le salse, cucinare pesce o carne. Il fondo bruno arricchisce secondi piatti di carne donando sapore e delicatezza. Particolare il roux bianco per addensare ogni tipo di salsa. Sono disponibili anche nella versione "brodo di carne senza glutammato" e "brodo vegetale senza glutammato e lattosio".

Whether vegetable, meat or fish-based, broths and stock are the basis for every type of cuisine.

Thanks to these water-soluble products, first courses, risottos and sauces, and even meat and fish entrées, can be prepared quickly and easily in just minutes: The brown stock enriches meat dishes, enhancing their flavour and delicacy. The white roux is ideal for thickening any type of sauce. They are even available in the "glutamate free meat broth" version and the "glutamate and lactose free vegetable broth" version.

Orto Granulare
Vegetable stock (granules)
cod. 20060 - 1500g

126



Fumetto di Crostacei
Fish and crustaceans stock (fumet)
cod. 40015 - 600g



Fondo Bruno
Brown stock powder
cod. 40014 - 600g



Roux Bianco
White roux
cod. 20056 - 600g



Orto in Pasta
Vegetable stock (paste)
cod. 20090 - 1000g



Campagna (carne) in Pasta
Meat stock (paste)
cod. 20054 - 1000g



Mare Granulare
Fish Stock Powder
cod. 20070 - 1000g



Zafferano in pasta
Saffron Powder
cod. 20057 - 1000g



Campagna (carne) Granulare
Meat stock (granules)
cod. 20055 - 1500g



Porcini Granulare
Porcini mushrooms
stock (granules)
cod. 20080 - 1500g



Carne senza Glutammato
Meat stock granules
without glutamate
cod. 20093 - 1500g



Granulare Vegetale
senza Glutammato e Lattosio
Vegetable stock granules
without glutamate and lactose
cod. 20094 - 1500g



ZUPPA

Soups

"Contadina"
"contadina" soup
cod. 22178 - 1/1



Farro
Spelt soup
cod. 22176 - 1/1



Brecciata
Mixed dried legumes
cod. 22015 - 1000g



Farro secco
Dried spelt for soup
cod. 18325 - 1000g



P

E

Subito pronte da riscaldare con la semplice aggiunta di brodo leggero, sono realizzate con materie prime fresche e sapientemente ricettate. La breccia e il farro secchi consentono di preparare le classiche zuppe umbre ricche di fibre e nutrienti.

Ready to be heated by simply adding a light broth, these products are expertly prepared and made with fresh ingredients. With breccia and dry spelt, classic Umbrian soups rich in fibre and nutrients can be prepared with maximum ease.

Cipolle
Onion soup
cod. 22175 - 1/1



Minestrone di Verdure
"Minestrone" vegetable soup
cod. 22093 - 1/1



Preparato per Pasta e Fagioli
Pasta and beans soup
cod. 20133 - 1/1



INSUG



130



Trito e Condito
Minced seasoned sauce
cod. 20246 - 2,5 Kg busta



Trito e Condito
Minced seasoned sauce
cod. 20163 - 1/1

Sauces



I sapori ricchi e naturali dei nostri sughi, preparati secondo le ricette della tradizione culinaria italiana, sono comodissime basi da impiegare tal quali o elaborare a piacimento, per un risultato sul piatto che si sposa a meraviglia con ogni tipo di pasta, anche fresca.

The rich and natural flavours of our sauces, which are prepared according to traditional Italian recipes, are ideal for use as bases, as well as for embellishing to your liking: they're the perfect complement for every pasta dish, even cold.

Funghi, Panna e Tartufo
Truffle and Champignons mushroom sauce
cod. 20222 - 1/1



Norcina
"Norcina" sauce
cod. 20224 - 1/1



Sugo alla Siciliana
"Puttanesca" sauce - very hot
cod. 20225 - 1/1



Sugo alla Bolognese
Bolognese sauce
(meat, bacon, onions, carrots)
cod. 20160 - 1/1



Sugo alla Amatriciana
Amatriciana sauce (meat, onions,
oil, pepper, tomatoes)
cod. 20165 - 1/1



RAGÙ



132

Anatra
Duck meat sauce
cod. 20170 - 1/2



Fagiano
Pheasant meat sauce
cod. 20196 - 1/2



Meat sauces

G U



Gli ottimi ragù di carne dalla tradizione culinaria Italiana, con ingredienti di primissima qualità e un'alta percentuale di carne, consentono una buonissima resa nel condimento di pasta, lasagne, timballi, riso, gnocchi e polenta. Sono perfetti per creare salse e per impreziosire vol-au-vent e crostini.

These exceptional meat sauces from the Italian culinary tradition feature the highest quality ingredients and are ideal for use with pasta dishes, lasagna, timbales, rice, potato dumplings and polenta, as well as for creating personalized sauces and for garnishing vol-au-vents and croutons.

Cinghiale
Wild boar meat sauce
cod. 20190 - 1/2

Lepre
Hare meat sauce
cod. 20205 - 1/2



Cervo
Deer sauce
cod. 20197 - 1/2



Capriolo
Roe-deer meat sauce
cod. 20180 - 1/2



SPECIALITÀ

Specialities



Nella varia gamma di specialità, pronte per essere arricchite o servite tal quali con un pizzico di fantasia e presentazione, possiamo trovare piatti tipici della provincia italiana, unici nella loro capacità di unire il sapore gastronomico al sapere del territorio.

The company's diverse range of specialties, which are ready to be served as such or enriched with a bit of imagination and presentation, include an assortment of typical Italian local dishes made up of the local culinary traditions and flavours.

134

Peperonata
"Peperonata"
peppers with tomato sauce
cod. 22101 - 3/1



Baccalà alla Vicentina
"Vicentina" cod
cod. 22010 - 1/1



Lumache al Naturale
Snails in water
cod. 22090 - 1/1



Typical dishes

I PIATTI TIPICI

La carni scelte per il goulash, il cinghiale e il capriolo sono tenere e di primissima qualità. La trippa, nella classica versione alla paesana, è delicata, sgrassata e impreziosita da aromi e spezie... per la riscoperta di alcuni dei piatti regionali tipici con un risultato sorprendente.

The wild boar and roe deer meat products selected for the goulash are extremely tender and of excellent quality. The classic country-style tripe is trimmed, delicate and garnished with tasty herbs and spices... ideal for rediscovering some of Italy's typical regional dishes.



135

Trippa alla Paesana
Tripe
cod. 22118 - 1/1



Cinghiale in Salmi
Jugged wild boar
cod. 22025 - 1/1



Goulash
Goulasch
cod. 22040 - 1/1



LIOL

Pesto alla Genovese
Pesto alla genovese sauce mix
cod. 15204 - 200g

Gamberetti Interi
Shrimps
cod. 27024 - 100/200



INEA

“Lio linea” range

Vellutata di Funghi Porcini
Porcini soup
cod. 15213 - 450g



Vellutata di Cipolla e Formaggi
Onions and cheese soup
cod. 15215 - 450g



Vellutata di Gamberetti
Shrimps soup
cod. 15216 - 450g



Vellutata di Asparagi
Asparagus soup
cod. 15212 - 450g



Spices and herbs

LE ER AROM TICH

Basilico
Basil
cod. 15226 - 40g



138

Maggiorana
Majoram
cod. 15228 - 40g



Erba Cipollina
Chives
cod. 15222 - 30g



Pepe Verde
Green pepper
cod. 15210 - 100g



Salvia
Sage
cod. 15225 - 40g



Rosmarino
Rosemary
cod. 15221 - 100g



Prezzemolo
Parsley
cod. 15227 - 25g



RBE IA- TE



139

Aglio
Garlic
cod. 15223 - 120g



Origano
Oregano
cod. 15220 - 40g



Scalognò
Shallot
cod. 15224 - 65g



SPEZIE

Dry spices

Grazie a queste spezie essiccate provenienti da ogni parte del mondo, è possibile profumare, dare risalto alle pietanze, caratterizzare ricette tradizionali e non solo, secondo i dettami della cucina etnica.

These dried spices from all over the world allow chefs to enhance their dishes, embellishing and adding flavour to traditional recipes, even according to the dictates of ethnic cuisine.



Cannella in Polvere
Cinnamon powder dispenser
cod. 30202 - 300 g



Noce Moscata Macinata
Ground nutmeg dispenser
cod. 30206 - 400 g



Zafferano Astuccio
Saffron
cod. 30165 - 100 x 0,12 g



140

Curry Madras
Curry madras dispenser
cod. 30204 - 400 g



Aglio in Polvere
Garlic powder dispenser
cod. 30200 - 300 g



Chiodi di Garofano
Cloves dispenser
cod. 30203 - 300 g



Origano
Oregano dispenser
Dosatore cod. 30207 - 100 g
Busta cod. 30091 - 500 g



Curcuma
Turmeric powder dispenser
cod. 30220 - 300 g



Rosmarino
Rosemary dispenser
cod. 30217 - 150 g



Piccantissimo dell'Umbria
Umbrian red hot chilli pepper
cod. 30130 - 100 g



Bacche di Ginepro
Juniper berries dispenser
cod. 30205 - 250 g



Zenzero
Ginger powder dispenser
cod. 30221 - 300 g



Prezzemolo
Parsley dispenser
cod. 30216 - 100 g



Peperoncino in Polvere
Chilli powder dispenser
cod. 30213 - 400 g



Peperoncino Franto
Chopped chilli dispenser
cod. 30212 - 250 g



Peperoncino Intero
Whole chilli dispenser
cod. 30214 - 150 g



Preparato per Arrosti
Roast meat enhancer dispenser
cod. 30215 - 700 g



Pepe bianco Macinato
White ground pepper dispenser
cod. 30208 - 400 g



Pepe nero Macinato
Black ground pepper dispenser
cod. 30210 - 400 g



Pepe rosa Essiccato
Pink whole pepper dispenser
cod. 30211 - 200 g



Pepe nero in Grani
Black whole pepper dispenser
cod. 30209 - 400 g



Pepe in Salamoia
Pepper in brine
cod. 20045 - 200 g (verde)
cod. 20041 - 100 g (rosa)



PARMIGIANO & GRAN MIX

Parmesan & Grated Cheese

Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano
cod. 32008 - 2 Kg circa
24 mesi



Mix grattugiato in busta
Grated Cheese Mix
cod. 32005 - 1 Kg



Parmigiano Reggiano Monodose
Grated cheese Parmigiano Reggiano
cod. 32007 - 200 x 5 g



142

Quella del Parmigiano Reggiano è una storia lunga ben nove secoli. I primi "caselli", infatti, sorsero presso i monasteri della zona di Parma e Reggio Emilia, producendo un formaggio a pasta dura che segnerà poi la storia della gastronomia italiana. Oggi come ieri, con tecniche analoghe a quelle di una volta, i maestri casari producono il Parmigiano con latte proveniente esclusivamente da una zona molto ristretta, caglio naturale, sale e nessun additivo. Il Parmigiano differisce molto dal Grana Padano, infatti, nonostante i due formaggi possano essere assimilati in qualche modo. Il disciplinare del Parmigiano Reggiano, infatti, è molto rigido e sottoposto a severi vincoli: prevede, per porre alcuni esempi, l'assoluta assenza di additivi, l'alimentazione del bestiame con soli fieni o erba, una stagionatura minima di 12 mesi e l'utilizzo esclusivo di sieri naturali. Il nostro Parmigiano, inoltre, rappresenta un'espressione sublime di questa eccellenza tutta italiana: 24 mesi di stagionatura dietro le quinte di una pluripremiata azienda leader di mercato, commercialmente attiva fin dal 1850.

Il nostro GranMix non è il "solito" surrogato proposto col solo obiettivo di abbattere i costi, non è un grattugiato di formaggi duri di dubbio gusto e provenienza, ma ha la presunzione di porsi come un pratico sostitutivo del Parmigiano nei suoi più comuni utilizzi. Parmigiano e Grana Padano, infatti, sono presenti nella sua miscela, a nobilitare altri formaggi selezionati e bilanciati al fine di ottenere il giusto equilibrio di gusto e sapidità, stabile nel tempo e necessario a garantire la riuscita delle ricette che ne prevedono l'utilizzo e a valorizzare i piatti che sono soliti accogliere il Parmigiano grattugiato fresco. Il confezionamento in alluminio e il pratico formato da 1.000 grammi, inoltre, garantiscono una corretta rotazione del prodotto e la massima freschezza, senza rinunciare alla praticità.

The history of Parmigiano Reggiano is spanning nine centuries. The first "caselli", in fact, arose in the monasteries of Parma and Reggio Emilia, producing a hard cheese which will leave a mark on the history of Italian gastronomy. Today like yesterday, with similar techniques, the master cheesemakers produce Parmigiano using milk from a very narrow area, natural rennet, salt and no additives. Parmigiano differs from Grana Padano very much, despite the two cheeses can be assimilated in some way. The procedural guideline of Parmigiano Reggiano, in fact, is very strict and subjected to severe constraints. It provides, as an example, the absolute absence of additives, cattle feeding with only hay or grass, a minimum aging of 12 months and the exclusive use of natural whey. Our Parmigiano is a sublime expression of this whole Italian excellence: 24 months of aging behind the scenes of an award-winning, market-leading company, in the market since 1850.

Our GranMix is not the usual surrogate produced with the sole aim to reduce costs, it is not a grated hard cheese of dubious taste and origin, but presumes to be a practical substitute for Parmesan in its most common uses. Parmesan and Grana Padano, in fact, are present in its mixture to ennoble other selected cheeses, in order to obtain the right balance of taste and flavor, constant over time, essential to ensure the success of typical recipes and dishes that take advantage from freshly grated Parmigiano. The aluminium packaging and the practical 1000g size also ensure stock turnover and maximum freshness, without giving up economy.

CREMA VEGETALE

DOPPIO USO

Crema Vegetale Doppio Uso
Vegetable Cream
cod. 07065 - 1 litro



LUNGA
SHELF-LIFE

PER USI DI
PASTICCERIA
E CUCINA

ELEVATA
TENUTA DEL
PRODOTTO
MONTATO

SENZA
GLUTINE



SALUMI

Cold meats and sausages

Dalla più antica tradizione norcina proponiamo i prosciutti di Norcia igp, saporiti e stagionati minimo 14 mesi; della tradizione emiliana il Parma, sapientemente lavorato, stagionato minimo 14 mesi e marchiato con la celeberrima corona a cinque punte, fra i migliori selezioniamo il prosciutto granfesa, pratico e delicatamente salato. Da non perdere anche la bresaola, il lardo tipo Colonnata, profumato e dai mille impieghi in cucina, le pancette e il salamino spalmabile. Ottimi i cotti come la mortadella igp, il prosciutto cotto senza polifosfati, il tacchino povero di grassi e gustoso e per finire gustosissimi zamponi, cotechini e stinchi di maiale.

In addition to tasty IGP hams of the oldest Norcia traditions, seasoned and aged at least 14 months, we also offer sumptuous and delicately-salted Granfesa ham, as well as Parma hams of the Emilia Romagna tradition, expertly processed, aged at least 14 months and branded with the famous five-pointed crown. There's even an excellent bresaola, tasty pancettas, spreadable salami and fragrant Colonnata-style lard, which has thousands of uses in the kitchen. The cooked meats include IGP mortadella, cooked ham without polyphosphates, tasty low-fat turkey and delicious trotters, not to mention a range of exceptional cooked sausages and pork knuckles.

144

Prosciutto di Norcia IGP s/o
Norcia ham IGP boneless
cod. 32197 - 7-8 Kg

Prosciutto di Parma DOP s/o
Parma Ham DOP boneless
cod. 32230 - 7-8 Kg

Prosciutto Addobbo s/o
Ham boneless
cod. 32269 - 7-8 Kg



Guanciale al Pepe Nero
Pork Cheek with Black Pepper
cod. 32304 - 1 Kg



Lardo alle Erbe
Lard with herbs
cod. 32206 - 0,5-1,5 Kg



Speck con Fesa a Metà
Halved speck
cod. 32243 - 2-2,5 Kg



Fiocco di Norcia
"Fiocco di Norcia" Ham
cod. 32198 - 2-3 Kg



Prosciutto "Gran Fesa" a metà
Halved ham
cod. 32196 - 5/6 Kg



Bresaola della Valtellina IGP
Punta d'Anca a Metà
"Bresaola della Valtellina I.G.P." top side
cod. 32201 - 1,5-2 Kg



Pancetta Tesa a metà
Umbrian bacon (halved)
cod. 32199 - 0,8-1,2 kg



Pancetta Arrot. Nera Speziata
Rolled spiced black bacon
cod. 32307 - 2,5-3 Kg



Salamino Piccante Napoli
Spicy salami Napoli
cod. 32220 - 1,5-2 Kg



Salame Milano
Salami Milano
cod. 32232 - 2-2,5 Kg



SALUMI

Cold meats and sausages

Porchetta Cotta a Legna
Umbrian traditional roasted pork (whole)
cod. 32207 - peso variabile
cod. 32200 - a tranci



146



Ventricina piccante
Spicy salami ventricina
cod. 32240 - 3,5 Kg

Prosciutto Cotto scelto
Baked ham viander
cod. 32274 - 7-8 Kg

Prosciutto cotto "Ficotto"
Baked ham "Ficotto"
cod. 32327 - 4-5 Kg



Mortadella Bologna IGP a Metà
Mortadella Bologna I.G.P. halved
cod. 32277 - 5-6 Kg

Spalla Cotta Rettangolare
Pork shoulder
cod. 32222 - 7 Kg

Stinco di Maiale Precotto
Precooked pork shank kitchen foil
cod. 32245 - peso variabile



Cotechino Precotto
Cotechino (pork sausage)
cod. 32247 - 500 g
cod. 32266 - 500 g Astuccio

Zampone Precotto
Stuffed pig's trotter kitchen foil
cod. 32246 - 1 Kg
cod. 32265 - 1 Kg Astuccio

Tacchino Arrosto
Roasted turkey
cod. 32242 - 2-2,5 Kg



WÜRST

German sausages

I nostri würstel originali tedeschi di carne suina senza pelle e delicatamente affumicati sono conservati al naturale e disponibili nei classici formati per panini e hot-dog. I piccoli petitos si lasciano preferire negli aperitivi.

Our original German skinless pork sausages are gently smoked, naturally preserved and available in the classic formats for sandwiches and hot dogs. The smaller petitos variety is preferable for aperitifs.

148

Bockwurst Petitos
Petitos Frankfurter
cod. 22173 - 300g (44 x 7g)

Bockwurst
Bockwurst Frankfurter
cod. 22162 - 5/1 - (35 x 90g)

Bockwurst
Bockwurst Frankfurter
cod. 22161 - 720g (8 x 90g)



EL



Wurstel di Pollo e Tacchino
Chicken and turkey wurstel
cod. 22153 - 250 g

Wurstel di Suino e Pollo
Wurstel with pork and chicken meat
cod. 22151 - 250 g

Wurstel di Puro Suino
Pure pork wurstel
cod. 22150 - 250 g

149



A vibrant breakfast spread featuring a bowl of waffles, a croissant, a bowl of fruit and granola, a cup of coffee, a pitcher of orange juice, and a teapot. The scene is set against a dark background with a warm orange glow.

Breakfast

la Buona Colazione



Breakfest è il nuovo marchio Viander per la prima colazione.

Una serie di prodotti per gli hotel realizzati dopo una lunga ricerca e una serie di test su materie prime, formati, presentabilità in tavola e grado di appeal. Se la colazione è uno dei tre pasti principali della giornata, allora che sia un momento speciale perché... "la Buona Colazione si vede dal mattino".

"Breakfest" is the new Viander brand for breakfast. This series of products for hotels was developed thanks to extensive research, and was selected based on numerous tests carried out in terms of raw materials, formats, presentability at the table and appeal to the palate. Since breakfast is one of the three main meals of the day, it should be a special time, above all because "a Good Breakfast is the best start to a good day".



CONFETTURE Single-serve jam MONODOSE



Piccolo è buono. Un'incredibile varietà di frutta buona e pronta sul tavolo della colazione perfetta. Scegliere le nostre monodosi è comunicare cura e attenzione ad ogni cliente. Facili da aprire con un semplice gesto, subito conferiscono all'ambiente colore, profumo e sapori variegati. Ottime anche con il tè del pomeriggio.

Small is good. An incredible variety of delicious and ready-to-use fruit directly on the breakfast table. Choosing our monodose confections means communicating care and attention to every customer. Easy to open with a simple gesture, they immediately enrich the environment with various colours, fragrances and flavours. Even ideal for an afternoon tea.

Albicocche
Apricot jam single-serve
cod. 35031 - 25g PVC
cod. 35061 - 25g Alluminio



Pesche
Peach jam single-serve
cod. 35037 - 25g PVC
cod. 35064 - 25g Alluminio



Ciliegie
Cherry jam single-serve
cod. 35033 - 25g PVC
cod. 35063 - 25g Alluminio



152

Arance
Orange jam single-serve
cod. 35032 - 25g PVC



Frutti di Bosco
Berries fruit jam single-serve
cod. 35035 - 25g PVC
cod. 35067 - 25g Alluminio



Fragole
Strawberry jam single-serve
cod. 35034 - 25g PVC
cod. 35062 - 25g Alluminio



Prugne
Plum jam single-serve
cod. 35038 - 25g PVC



Miele
Honey single-serve
cod. 35036 - 20g PVC



Crema alla Nocciola
Hazelnut cream single-serve
cod. 15031 - 18g



CONFETTURE

Jarred jams

IN VETRO



Sempre pronte e fresche, le confetture in monodose Viander offrono il meglio per varietà di gusti e profumi. La frutta fresca confezionata in piccoli barattoli di vetro è ottima per una presentazione di livello della colazione dinamica che non rinuncia all'eleganza e alla classe. Disponibili in sei differenti gusti, tutti da assaporare per un buon giorno gustoso e allegro in compagnia dello squisito e spalmabilissimo miele.



In their single dose, Viander's jams are always fresh and ready for use, offering a wide variety of flavours. Fresh fruit packed in small jars makes a dynamic addition to the breakfast table, providing for an added touch of class and elegance. They are available in six different flavours, all of which are sure to make for a happy and tasty reawakening, even accompanied by our exquisite spreadable honey.



Fragole
Strawberries
cod. 35045 - 28g



153

Albicocche
Apricots
cod. 35043 - 28g



Frutti di Bosco
Berries fruit
cod. 35048 - 28g



Pesche
Peaches
cod. 35046 - 28g



Arance
Oranges
cod. 35049 - 28g



Ciliegie
Cherries
cod. 35044 - 28g



Miele
Honey
cod. 35047 - 28g





CONFETTURE

Extra jams
EXTRA



Frutti di Bosco
Extra Soft jam
cod. 35039 - 3,5 Kg
cod. 35053 - 3,2 Kg Forno



Frutta dolce e saporita da spalmare sul pane, sulle fette biscottate per una grande colazione o per un té, in compagnia della gustosa crema alla nocciola.

Sweet and savoury fruit to be spread on toast or bread for an enjoyable breakfast, or for a cup of tea accompanied by delicious hazelnut cream.

Crema alla Nocciola
Hazelnut cream
cod. 15035 - 3 Kg



154

Ciliegie
Extra Cherry jam
cod. 35030 - 3,5 Kg
cod. 35050 - 3,2 Kg Forno



Pesche
Extra Peach jam
cod. 35027 - 3,5 Kg
cod. 35055 - 3,2 Kg Forno



Fragole
Extra Strawberry jam
cod. 35029 - 3,5 Kg
cod. 35056 - 3,2 Kg Forno



Albicocche
Extra Apricot jam
cod. 35028 - 3,5 Kg
cod. 35052 - 3,2 Kg Forno



Visciolata
Sour cherries in wine
cod. 35026 - 3,5 Kg



Arancia
Orange Jam
cod. 35042 - 3,5 Kg
cod. 35051 - 3,2 Kg Forno



DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE



**L'INNOVATIVO DISPENSER
PER MIELE, CONFETTURE E CREME**
PENSATO PER FARCIRE LE BRIOCHES AL MOMENTO

ECOLOGICO
DISPENSER
**100%
RICICLABILI**

**FRESCHEZZA
GARANTITA**



IGIENICO

**NO
SPRECO**

Dispenser
cod. 99609

CORNETTI ANCHE BIGUSTO

FARCITURA UNIFORME
DOSE STANDARD
6 g



(consigliate 2 dosi)

155

Crema Pasticcera
cod. 35008 - 800g

Pistacchio
cod. 35000 - 800g

Nocciola
cod. 35001 - 900g

Miele
cod. 35002 - 960g



Ciliegia
cod. 35003 - 900g

Albicocca
cod. 35004 - 900g

Frutti di Bosco
cod. 35005 - 900g

Arancia
cod. 35006 - 900g





CORN FLAKES *Cornflakes*



Tanti fiocchi di cereali croccanti per latte e yogurt. Mono porzioni che invogliano l'incontro con le tazze della colazione e lasciano in bocca il sapore e il benessere quotidiano.

Lots of crunchy cereal flakes to be enjoyed with milk or yoghurt. Single portions that entice you to sit down for an enjoyable breakfast, leaving the healthy taste of well-being in your mouth.

**preparato per yogurt
yogurt mix yogofast**
cod. 20104 - 8x180 g



**multigrano
multigrain**
cod. 35113 - 500 g
cod. 35114 - mono 30 g



156

**corn flakes
corn flakes**
cod. 35100 - 500 g
cod. 35103 - mono 30 g



**muesli frutta
fruit muesli**
cod. 35106 - 1000 g
cod. 35107 - mono 50 g



**muesli croccante cioccolato
chocolate crunchy muesli**
cod. 35112 - 1000 g



**choco shells
choco shells**
cod. 35115 - 500 g



**cioko rice cacao
cioko rice cacao**
cod. 35109 - 500 g
cod. 35111 - mono 30 g



**riso bianco
puffed whiterice**
cod. 35116 - 500 g



MIX DI FRUTTA E CEREALI & BARRETTE



Fruit Mix & Energy Bars

**Barretta 0% zuccheri aggiunti ai 5 grani,
cocco e chia**
Energy Bar coconut and chia
cod. 35129 - 30 g

Barretta 5 nuts
Energy Bar 5 nuts
cod. 35127 - 40 g

Barretta Banana
Energy Bar banana
cod. 35128 - 40 g

Barretta 30% proteine
Protein bar
cod. 35126 - 35g



157

Mix Semi
5 seeds Mix
cod. 35118 - 1 Kg



Mix Breakfast
Breakfast Mix
cod. 35119 - 1 Kg



Mix Esotico
Exotic fruit Mix
cod. 35120 - 1 Kg



CROSTATE

Tarts

Solo le migliori materie prime (uovo, farina, burro...) permettono di ottenere il gusto e la fragranza dei dolci fatti "in casa", arricchendo di dolce artigianato il tuo buffet.

Only the best ingredients (eggs, flour, butter) allow to get the taste and the fragrance of "home made" cakes, enriching your buffet with handmade flavours.



Crostata 30x40 cm - 1,7 Kg
Tart 30x40 cm - 1,7 Kg
cod. 36095 Frutti di Bosco
cod. 36096 Albicocca



Crostata Gianduja - 1,3 Kg
Gianduja tart
cod. 36119

Crostata Pistacchio - 1,3 Kg
Pistachio tart
cod. 36118



Sbrisolona cioccolato - 1,2 Kg
Chocolate crumble - 1,2 Kg
cod. 36097

Crostata albicocca - 1 Kg
Apricot tart - 1 Kg
cod. 36086



Crostata visciole - 1 Kg
Sour cherry tart - 1 Kg
cod. 36084

Crostata al Limone - 1 Kg
Lemon tart
cod. 36115



Crostata frutti di bosco - 1 Kg
Wild berry tart - 1 Kg
cod. 36085

Crostata integrale ai Mirtilli - 1 Kg
Blueberry whole wheat tart
cod. 36116





CIAMBELLONI E PLUMCAKE

Donut & Plumcake

Plum cake - 1,2 Kg
Plum cake - 1,2 Kg
cod. 36083



Ciambellone stella ciok - 1,8 Kg
Starry chocolate donut - 1,8 Kg
cod. 36107



Ciambellone cioccolato - 2 Kg
Chocolate donut - 2 Kg
cod. 36089



160

Ciambellone integrale allo yogurt - 2 Kg
Whole wheta yogurt donut - 2 Kg
cod. 36106



Ciambellone neutro - 2 Kg
Donut - 2 Kg
cod. 36088



Cookies & brioches

BISCOTTI E BRIOCCHES

Dal dolce della nonna abbiamo tratto l'ispirazione per selezionare le forme della tradizione. Ciambelline, fette biscottate e biscotti da scartare golosamente e inzuppare nel cappuccino caldo e cremoso di ogni mattina.

The forms of tradition, inspired by the traditional sweets of our grandmothers. Doughnuts, toast rusk and cookies to be readily unwrapped and dunked in hot and creamy cappuccino every morning.

Biscotti Ciambelle
Ciambelle cookies
cod. 36054 - 28g



Biscotti Cacao
Cocoa cookies
cod. 36052 - 28g



Biscotti Integrali
Wholemeal biscuits
cod. 36053 - 28g



Biscotti Petit
Petit biscuits
cod. 36043-15,6g



Biscotti Frollini
Frollini biscuits
cod. 36051 - 13,3g



La Fetta Biscottata Monoporzione
Top Toast rusk single-serve portions
cod. 35079 - 12g - 1 fetta



Fette Biscottate Integrali Monoporzione
Organic Wholemeal Rusks single-serve portions
cod. 35078 - 17g



Fette Biscottate Monoporzione
Toast rusk single-serve portions
cod. 35070 - 17g - 2 fette



Macedonie di fantasia e varietà da stupire oppure mele, prugne, albicocche, pere, ananas e pesche a volontà in ogni momento e in tutte le stagioni: questo è il vero modo di intendere il food service per noi... quello che il Cliente vuole e anche quello che non si aspetta.

Fancy and highly-varied fruit salads, or else apples, plums, apricots, pears, pineapples and peaches available throughout the year: for us, this is what food service is all about... that which the Customer wants, combined with that which they aren't expecting.

Albicocche allo sciroppo
Peeled apricots in syrup

cod. 13012 - 1/1



Ananas allo sciroppo
Pineapple in syrup

cod. 13017 - 570g (10 fette)
cod. 13021 - A10 - 3,3 Kg (55 fette)



Prugne allo sciroppo
Plums in syrup

cod. 13141 - 3/1
cod. 13140 - 1/1



Pere Williams allo sciroppo
Halved "Williams" pears in syrup

cod. 13121 - 3/1
cod. 13120 - 1/1



Mele a fette
Apple slices in water

cod. 13078 - 3/1



Pesche allo sciroppo
Halved peaches in syrup

cod. 13131 - 3/1
cod. 13130 - 1/1



TA



Macedonia allo sciroppo
Fruit salad in syrup
cod. 13061 - 3/1
cod. 13060 - 1/1

Macedonia Rustica Pezzettoni
Fruit salad in syrup (big pieces of fruit)
cod. 13062 - 3/1



SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

I nostri succhi di frutta sono vere e proprie spremute di energia in formati maxi e mini per affrontare qualsiasi esigenza, in tutti i gusti, anche attuali e più richiesti come ACE e Tropicale.

As veritable freshly-squeezed energy drinks, our fruit juices come in maxi and mini formats, as well as in various flavours, even some of the most popular, like ACE and Tropical.

SUCCHI NATURALI IN BRICK

- **ACE**
ACE
cod. 07079 - 1500 ml
- **Ananas**
Pineapple
cod. 07076 - 1500 ml
- **Arancia Bionda**
Blond Orange
cod. 07077 - 1500 ml
- **Arancia Rossa**
Red Orange
cod. 07109 - 1500 ml



Frigo bibita
cod. 99142

- **caratteristiche**
larghezza 300 mm
profondità 300 mm
altezza 600 mm
tensione di alimentazione 230 v
potenza installata 150 w

- **capacità**
N° 2 vasche da 6 litri

Modalità erogazione: bicchiere/Caraffa
Ideale per strutture da 40-50 stanze



Distributore succhi
cod. 99288

- **caratteristiche**
larghezza 360 mm
profondità 600 mm
altezza 790 mm
tensione di alimentazione 230 v
potenza installata 380 w

- **capacità**
N° 2 taniche da 7 litri
+ serbatoio acqua 10 litri

Modalità erogazione: bicchiere/Caraffa
Ideale per strutture da 50-60 stanze

CONCENTRATI

Ananas
Pineapple juice extract
cod. 07088 - 7 Kg



Arancia Bionda
Blond orange juice extract
cod. 07089 - 7 Kg



Pompelmo
Grapefruit juice extract
cod. 07090 - 7 Kg



Arancia Sanguinella
Red orange juice extract
cod. 07091 - 7 Kg



Tropicale
Tropical fruits juice extract
cod. 07092 - 7 Kg



ACE
Orange/lemon/carrot juice extract
cod. 07093 - 7 Kg



MONODOSE

ZUCCHERO, DOLCIFICANTI, MIELE

Single-serve sugar, sweeteners & honey

La dolcezza per Viander ha un'importanza strategica nella dinamica del servizio al cliente. Pratici e affidabili marsupi dispensano bustine monodosi con zucchero di canna, dolcificante, fruttosio e miele, facili da collocare, facili da usare, facili da apprezzare.

For Viander, sweetness plays a particularly important role within the dynamics of customer service. Practical and reliable pouches designed to dispense single dose sachets containing brown sugar, sweetener, fructose and honey, easy to position, easy to use, and easy to appreciate.

Stevia
Stevia box
cod. 07032 dispenser 300 x 1g



Zucchero in bustine
White sugar single-serve sachets
cod. 07036 - 10 Kg



Dolcificante
Sweetener powder single-serve sachet
cod. 07035 - 300 g



Zucchero di Canna
Brown sugar box
cod. 07034 - 1 Kg
cod. 07037 - 10 Kg



Fruttosio
Fructose box
cod. 07033 - 1 Kg



Squeezer Miele
Honey Squeezer
cod. 35090 - 250 g



Miele
Single-serve sachets honey box
cod. 35025 - 1,2 Kg

CAFFÈ E LIOFIL



KREA - Necta
cod. 98085

- **caratteristiche**
altezza 750 mm
larghezza 410 mm
profondità 564 mm
tensione di alimentazione 230 v
potenza installata 1950 w
- **capacità**
N°3 contenitori per solubili
+ Caffè in grani 1,2 Kg
- **Produzione oraria:**
80 espressi - 60 litri acqua calda
Ideale per strutture da 30-40 stanze

KOBALTO- Necta
cod. 98444

- **caratteristiche**
altezza 920 mm
larghezza 470 mm
profondità 570 mm
tensione di alimentazione 230 v
potenza installata 3250 w
- **capacità**
N°3 contenitori per solubili
+ Caffè in grani 1,2 Kg
- **Produzione oraria:**
100 espressi - 80 litri acqua calda
Ideale per strutture da 50-60 stanze

BLUE DOT - Carimali
cod. 98443

- **caratteristiche**
altezza 585 mm
larghezza 368 mm
profondità 550 mm
tensione di alimentazione 230 v
potenza installata 1700 w
- **capacità**
N°3 contenitori per solubili
+ Caffè in grani 1,2 Kg
- **Produzione oraria:**
60 espressi - 50 litri acqua calda
Ideale per strutture da 20-30 stanze

Coffee
& freeze-dried
products



IZZATI



167

Parola d'ordine: bontà pronta. Facile e buono, il solubile di Viander ha gusto a volontà e aroma in quantità. I profumi del buon mattino si risvegliano insieme a voi mentre li versate in tazza, magari accompagnati dalle tante dolci idee Viander. Solubili al cento per cento, i prodotti Hot & Easy sono la massima espressione della colazione moderna e internazionale.

Watchword: ready-made goodness. Easy and tasty, Viander instant coffee is brimming with intense flavour. The aromas of the morning reinvigorate your senses as you pour them into your cup, perhaps accompanied by one Viander's many breakfast ideas. The Hot & Easy products are 100% soluble and represent the highest expression of the modern international breakfast.

- **Preparato per Cioccolata**
Bevanda
Instant hot chocolate
with milk
cod. 20095 - 1000 g
- **Latte Scremato Granulare**
Instant skimmed milk (big)
cod. 07060 - 500 g
- **Orzo solubile**
Instant barley
cod. 07072 - 500 g

- **Caffè Oro Liofilizzato**
Freeze-dried coffee "ORO"
quality
cod. 07011 - 200 g
- **Caffè Continental Break**
100% solubile
Continental Break Coffee
100% soluble
cod. 07010 - 150g
- **Caffè Continental Break**
Miscela 70% solubile
Continental Break coffee
blend 70% sol.
cod. 07015 - 150 g

- **Caffè Grani White**
Caffè White
cod. 07016 - 1 Kg
- **Caffè Grani Black**
Caffè Black
cod. 07018 - 1 Kg

- **The in filtri**
Tea bags
cod. 07178 - 100 filtri
- **Camomilla in filtri**
Camomile bags
cod. 07024 - 100 filtri

SEMPLICI E GUSTOSI

PREPARATI PER DOLCETTI

168

C'è una linea di prodotti Viander che meglio di ogni altra richiama mondi di squisite bontà che con pochi, semplici gesti, diventano soffici mousse e gustosi dolci al cucchiaino. Oppure paste frolle delicate, creme sfiziose e biscotti dalle forme più invitanti e golose. I semilavorati Viander per la ristorazione, consentono di ottenere una grande varietà di prodotti di eccellente qualità, facili da fare e, aspetto non secondario, con un bassissimo costo - porzione. Questi prodotti offrono ulteriori ottime garanzie, in quanto riducono i rischi in ambito igienico sanitario... la bontà che non costa.

More than any other, one line of Viander products brings to mind worlds of exquisite goodness that, with just a few simple steps, can be transformed into creamy mousses and tasty desserts. Or even delicate shortbread, delicious creams and scrumptiously enticing cookies. Viander's semi-finished products for the catering industry allow customers to obtain a wide variety of high-quality and easy-to-make products at an extremely low cost per portion. These products even offer excellent additional guarantees, as they can significantly reduce health and hygiene related risks... it's affordable goodness.

Semi-processed desserts

ARRATI OLCI

PREPARATO PER CREMA DI TIRAMISÙ

Instant tiramisù cream mix

Crema Tiramisù
Tiramisù
cod. 41004

Savoardi
Lady fingers (Savoardi)
cod. 36078 - 400 g x 9



Cacao in Polvere
Cocoa powder
cod. 20003 - 22/24 - 1 Kg



PREPARATO PER TORTINO AL CIOCCOLATO

Instant lava cake mix

Tortino al Cioccolato
Lava cake
cod. 36071



Zucchero a velo
Icing sugar
cod. 07031 - 1 Kg



Spray staccante
Spray
cod. 41018 - 600 ml



DOLCI AL CUCCHIAIO

Dessert

Panna Cotta
Panna Cotta
cod. 41002



172

Crème Caramel
Crème Caramel
cod. 41001

Crema Catalana
Cream Brulé
cod. 41003

Crema Pasticcera a Caldo
Hot Custard
cod. 41019



Biancocco
Biancocco (coconut cake)
cod. 41030



Crema Pasticcera
Custard
cod. 41005



Bonet
Bonet
cod. 36063



Budino al Cacao
Chocolate pudding
cod. 41014



PREPARATO PER DELIZIA AL PISTACCHIO

Instant tiramisù cream mix

Delizia al Pistacchio
Pistachio Pudding
cod. 41022

Granella Pistacchio
Granulated pistachio
cod. 36037 - 500 g

Topping Pistacchio
Topping Pistachio
cod. 40040 - 1 Kg



PREPARATO PER CHEESE CAKE

Instant cheese cake mix

Cheese Cake
Cheese Cake
cod. 41031



Amarene
Sour black cherries in thick syrup
cod. 13041 - 1/1



Biscotto per Cheese Cake
Cheese cake biscuit
cod. 36077 - 800g



175



MOUSSE & SEMIFREDDI

Mousse

Mousse al Torroncino
Torroncino Mousse
cod. 41021



176

Mousse alla Fragola
Strawberry Mousse
cod. 41006



Mousse all'Ananas
Pineapple Mousse
cod. 41012



Mousse al Limone
Lemon Mousse
cod. 41010



Mousse al Caffé
Coffee Mousse
cod. 41009



Mousse al Fiordilatte
Milk Mousse
cod. 41007



Mousse al Cacao
Chocolate Mousse
cod. 41008



Mousse allo Yogurt
Yogurt Mousse
cod. 41011



DOLCI DA FORN

Pan di Spagna
Hazelnuts biscuits
cod. 36065



Torta al Cioccolato
Chocolate cake
cod. 36066



Torta alla Nocciola
Hazelnuts cake
cod. 36067



Plum Cakes
Plum Cake
cod. 36068



Preparato per croccante
Peanut brittle mix
cod. 36073



NO

Baked desserts

Peschette al cioccolato
Small Pastries
cod. 36059 - 1,5 Kg vassoio



Biscotti misti
Mixed Cookies
cod. 36058 - 1,5 Kg vassoio



Cestini
Shortcrust pastry
cod. 36079 - 250 pz diam.44 mm



Cannoli
Dried Sicilian empty "Cannoli"
cod. 41014 - 108 pezzi
cod. 41026 - 220 pezzi



Babà al Rhum
Rhum Babà
cod. 41017 - 1700



LINEA *Topping line*

TOPPING



180

Caramello
Toffee
cod. 40027 - 1 Kg

Cioccolato
Chocolate
cod. 40028 - 1 Kg

Fragola
Strawberry
cod. 40029 - 1 Kg



Amarene
Sour black cherries in thick syrup
cod. 13041 - 1/1



Castagne Pelate allo Sciroppo
Peeled chestnuts in syrup
cod. 13030 - 1/1



Amarena
Sour black cherries
cod. 40045 - 300 g



Acero
Maple syrup flavour
cod. 40044 - 300 g



Kiwi
Kiwi
cod. 40031 - 1 Kg



Gianduja
Giandujella
cod. 40036 - 750 g



Caffé
Coffee
cod. 40033 - 1 Kg



Frutti di Bosco
Berries fruit
cod. 40030 - 1 Kg



Pistacchio
Pistachio
cod. 40040 - 1 Kg

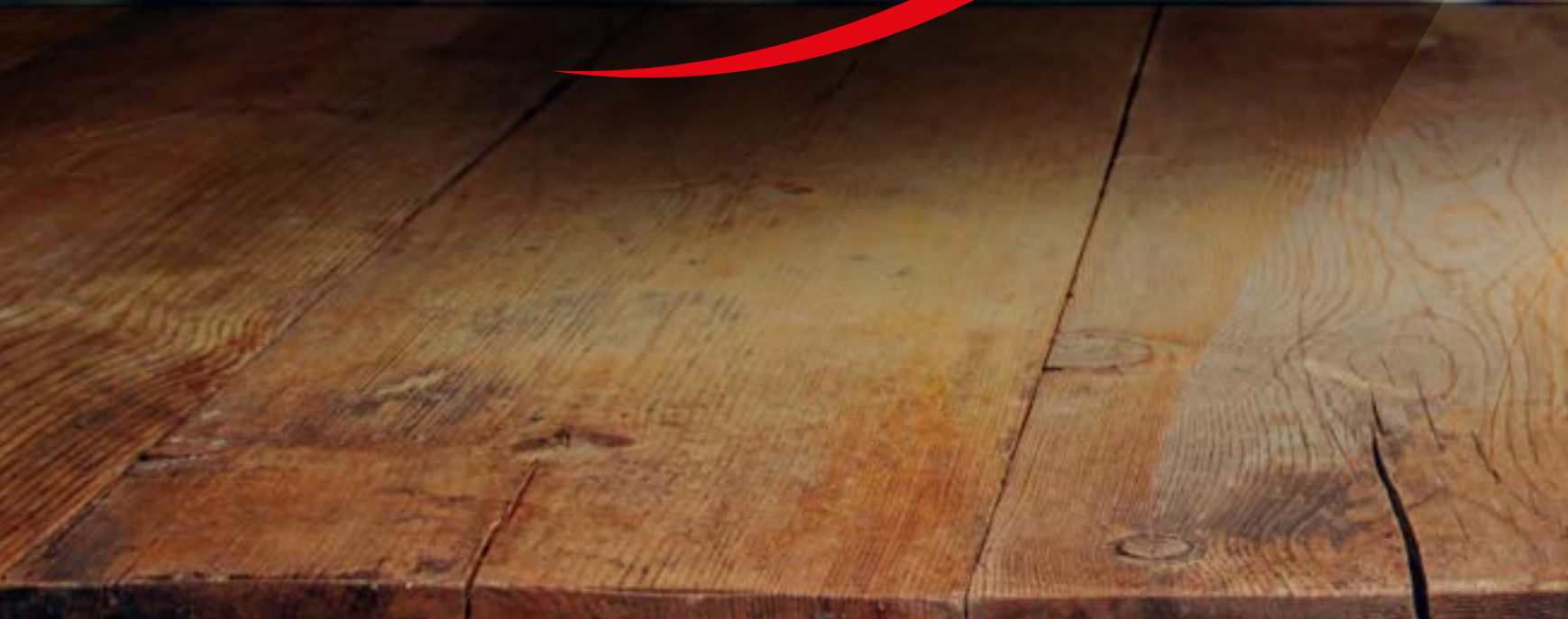


Zabaglione
Zabaione
cod. 40041 - 1 Kg



A large, stylized red logo for 'Gigi' is centered on the page. The word 'Gigi' is written in a cursive, script font. A thick red swoosh starts from the top left, loops around the 'G', and extends towards the bottom right. Below the 'Gigi' script, the word 'PIACE' is written in a clean, white, uppercase sans-serif font.

Gigi
PIACE



PIANETA

Bar planet

BAR

183



DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

**L'INNOVATIVO DISPENSER
PER MIELE, CONFETTURE E CREME**

PENSATO PER FARCIRE LE BRIOCHES AL MOMENTO

ECOLOGICO
DISPENSER
100%
RICICLABILI

**FRESCHEZZA
GARANTITA**

CORNETTI ANCHE BIGUSTO





Dispenser
cod. 99609

- Pistacchio**
cod. 35000 - 800g
- Nocciola**
cod. 35001 - 900g
- Miele**
cod. 35002 - 960g
- Ciliegia**
cod. 35003 - 900g
- Albicocca**
cod. 35004 - 900g
- Frutti di Bosco**
cod. 35005 - 900g
- Arancia**
cod. 35006 - 900g
- Crema Pasticcera**
cod. 35008 - 800g



CROSTATE

Solo le migliori materie prime (uovo, farina, burro...) permettono di ottenere il gusto e la fragranza dei dolci fatti "in casa", arricchendo di dolce artigianato il tuo buffet.

Crostata Gianduja - 1,3 Kg
Gianduja tart
cod. 36119

Crostata Pistacchio - 1,3 Kg
Pistachio tart
cod. 36118

Sbrisolona cioccolato - 1,2 Kg
Chocolate crumble - 1,2 Kg
cod. 36097

Crostata visciole - 1 Kg
Sour cherry tart - 1 Kg
cod. 36084

Crostata frutti di bosco - 1 Kg
Wild berry tart - 1 Kg
cod. 36085

Crostata albicocca - 1 Kg
Apricot tart - 1 Kg
cod. 36086

Crostata al Limone - 1 Kg
Lemon tart
cod. 36115

Crostata integrale ai Mirtilli - 1 Kg
Whole wheat blueberry tart
cod. 36116

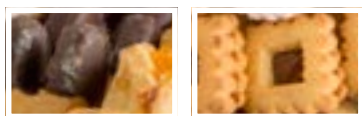
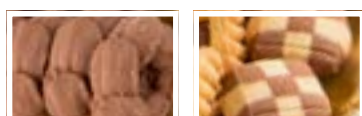
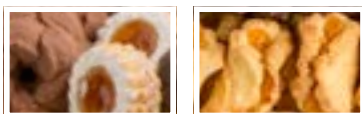


Crostata rettangolare 30x40 cm
Tart 30x40 cm
cod. 36095 Frutti di Bosco
cod. 36096 Albicocca



PICCOLA PASTICCERIA

Per il breakfast ma soprattutto per il coffee break, non puoi ignorare le nostre proposte di pasticceria!!!
Le peschette al cioccolato, tradizione amata da tutti, sono fatte di una pasta morbida che racchiude un ripieno gustoso: bellissime, oltre che buone!
La piccola pasticceria, fragrante e burrosa, varia e colorata, garantisce gusto e libertà di scelta.



Biscotti misti
cod. 36058 - 1,5 kg vassoio

Peschette al cioccolato
cod. 36059 - 1,5 kg vassoio



Barretta 0% zuccheri aggiunti ai 5 grani, cocco e chia
Energy Bar coconut and chia
cod. 35129 - 30 g

Barretta 5 nuts
Energy Bar 5 nuts
cod. 35127 - 40 g

Barretta Banana
Energy Bar banana
cod. 35128 - 40 g

Barretta 30% proteine
Protein bar
cod. 35126 - 35g



GINSENG

Ginseng
cod. 07009 - 500 g

Ginseng senza zucchero
cod. 07007 - 500 g

Ginseng senza lattosio
cod. 07005 - 500 g

SENZA
LATTOSIO



La Gi2 è veloce, affidabile e pratica.
In questa versione si presenta in una nuova veste grafica dal design rinnovato, grazie al nuovo pannello frontale retroilluminato.
La macchina è disponibile anche nel modello Gi1 a un solo canale.



Gi1
cod. 99857
dimensioni: 13 cm 42 cm 48 cm

Gi2
cod. 99655
dimensioni: 21 cm 45 cm 49 cm

Prodotti:
cod. 07009 Ginseng - 500 g
cod. 07005 Ginseng senza lattosio - 500 g
cod. 07007 Ginseng senza zucchero - 500 g
cod. 07072 Orzo - 500 g
cod. 07008 Guarana - 500 g



CAFFÈ

IN CAPSULE



Scaldatazzine

Dimensioni:
55x41,3x36,7cm

Erogatore
acqua calda
per tè,
tisane
e infusi

Lancia
del vapore
professionale
per montare
il latte

Due gruppi
indipendenti

Manicotto dedicato
per ginseng e orzo
anche con doppio
beccuccio

Rancilio per caffè in capsule
cod. 98449

**Braccetto per capsula doppia
(su ordinazione)**
cod. 98573

Classico
cod. 07022

Intenso
cod. 07023

Deca
cod. 07021

Ginseng
cod. 07026

Orzo
cod. 07027



Classico (doppio beccuccio)
1 CAPSULA > 2 CAFFÈ
cod. 07028

- **ESPRESSI DI ASSOLUTA** E COSTANTE QUALITÀ
- NESSUNO SPRECO
- NESSUN VINCOLO DI POSIZIONAMENTO
(NON NECESSITA DI ALLACCIAMENTO IDRICO)
- RISPARMIO ENERGETICO **CON GRUPPI SEPARATI**
- MANICOTTO UNIVERSALE **PER CAFFÈ, GINSENG E ORZO**
ANCHE CON MANICOTTO DOPPIO BECCUCCIO



DOLCIFICANTI

Stevia

cod. 07032 dispenser 300 x 1g

Fruttosio

cod. 07033 dispenser 300 x 1g

Zucchero di canna

cod. 07034 dispenser 300 x 1g

Edulcorante

cod. 07035 dispenser 300 x 1g



191

Squeezer Miele

cod.35090 - 250 g



Zucchero in bustine

cod. 07025 - Gi piace 10 kg



CIOCCOL

Chocolate

192



**Cioccolatiera 5 lt
Hot Chocolate Machine**
cod. 99110 - Ø26 H47

- **Dati tecnici**
Vasca smontabile
Riscaldamento a bagno-maria
Rubinetto esclusivo anti-ostruzione
Capacità 5 litri
Termostato 90°C
Dimensioni 26 x26x47 cm
Voltaggio 230/50 V/Hz
Assorbimento 1.000 Watt

**Cioccolatiera 3 lt
Hot Chocolate Machine**
cod. 98417

- **Dati tecnici**
Vasca trasparente estraibile
Riscaldamento a induzione
Rubinetto easy verticale
Capacità 3 litri
Termostato 90°C
Dimensioni 22,5x27x43 cm
Voltaggio 230/50 V/Hz
Assorbimento 850 Watt

**Preparato per Cioccolata Densa
Instant thick hot chocolate**
cod. 20100 - 1000 g



LATERIA

Preparato per Cioccolata
Fondente Monodose
Single Serve Dark Chocolate
Preparation
cod. 20113 - 30x28 g



Preparato per Cioccolata
Arancia/Cannella Monodose
Single Serve
Orange and Cinnamon
Chocolate Preparation
cod. 20116 - 30x28 g



193

Preparato per Cioccolata
al Latte Monodose
Single Serve Milk Chocolate
Preparation
cod. 20115 - 30x28 g

Preparato per Cioccolata
Densa Monodose
Single Serve Dense Chocolate
Preparation
cod. 20112 - 30x28 g

Preparato per Cioccolata
Bianca Monodose
Single Serve White Chocolate
Preparation
cod. 20114 - 30x28 g

Preparato per Cioccolata
Nocciola Monodose
Single Serve Hazelnut Chocolate
Preparation
cod. 20117 - 30x28 g



GADGET



Tazzina da caffè in ceramica
cod. 98581



194



Tazzina in vetro
cod. 98075



Tazza in vetro
cod. 98076

Tazza in ceramica
cod. 98582



GELATI SOFT

*Soft
passion*

Le passion-soft come non l'avete mai gustate. Vellutate, fresche e veloci da preparare, da gustare in ogni momento della giornata, per un break o un fine pasto leggero e veloce. La scelta va dai Gusti alle creme, classiche, cremose ed invitanti fino alla frutta, per freschi, veloci e sfiziosi momenti.

Soft passions like you've never tasted before. Velvety, fresh and quick to prepare. To be enjoyed at any time of the day, during a break, or as a light way to finish off a meal. The choice of flavours ranges from classic enticing cream varieties to fresh fruits, for quick and delectable moments of pure enjoyment.



Sorbettiera NINA 2 Lt
NINA machine
cod. 98128 - 1 camp. L13 P37,5 H45,5

Ideale per chi ha poca disponibilità di spazio e volumi di vendita minori, NINA è perfetta anche per utilizzo durante la bassa stagione, caratterizzata da ridotta domanda di prodotti freddi (ad esempio da settembre a marzo). Grazie a NINA potrete influenzare positivamente il fatturato presidiando nuovi segmenti di mercato! Nuovissima, semplice da usare, bellissima da mostrare ed esclusiva, NINA è infatti un modello registrato e quindi inimitabile. Un'attrezzatura piccola, leggerissima, con telaio di plastica, fianchi in acciaio inox e vasca della capacità di 2 litri. Il colore bianco, combinato alle trasparenze della vasca e del coperchio insieme ai fianchi in acciaio, fanno di NINA anche un piccolo oggetto di design.

Ideal for those with limited space and smaller sales volumes, NINA is also perfect for use during the low season, characterized by reduced demand for cold products (for example from September to March). Thanks to NINA, you will be able to positively influence turnover by covering new market segments! Brand new, easy to use, beautiful to show and exclusive, NINA is in fact a registered model and therefore inimitable. A small, lightweight equipment, with a plastic frame, stainless steel sides and a 2-liter tank. The white color, combined with the transparency of the tank and the lid together with the steel sides, make NINA also a small design object.



Sorbettiera Granitore 5 Lt
Slush machine
cod. 99866 - 1 camp. L26 P40 H68
cod. 99876 - 2 camp. L48 P40 H68

Granismart Evolution è la versione più avanzata delle macchine dedicate alla produzione di creme fredde e creme soft. Nuova nell'estetica, facile da utilizzare e dalle dimensioni estremamente ridotte, la sua raffinata tecnologia di ultima generazione garantisce la produzione di deliziosa crema soft e altre creme fredde per poter offrire ai vostri clienti nuove idee tutte da gustare.

Granismart Evolution is the most advanced machine for the production of cold creams and soft creams. A new design delivers attractive look combined with ease of use and extremely compact dimensions. The sophisticated last generation technology ensures the production of delicious soft creams and other cold creams. Now, you can offer your customers new delicacies all to enjoy.

**Mandarino
Mandarin**
cod. 07232 - 1300g



**Pompelmo Rosa
Pink grapefruit**
cod. 07238 - 1300g



**Limone
Lemon**
cod. 07230 - 1300g



**Mela Verde
Green apple**
cod. 07234 - 1300g



**Caffé
Coffee**
cod. 07237 - 1000g
cod. 07250 - 400g



**Fiordilatte
Fiordilatte**
cod. 07240 - 1600g
cod. 07251 - 400g



**Yogurt
Yogurt**
cod. 07243 - 1600g
cod. 07252 - 400g



**Nocciola
Hazelnut**
cod. 07242 - 1600g



**Cioccolato
Dark chocolate**
cod. 07241 - 1600g



GRANITE

Slushes

Prodotti: Sorbetto limone, mela verde pompelmo rosa, mandarino, yogurt, neutro. Granita limone, menta, amarena, arancia, neutra.

Products: Sorbet lemon, green apple, pink grapefruit, mandarin orange, yoghurt and neutral. Slush lemon, mint, sour cherry, orange and neutral

Sorbettiera Granitore 10 Lt slush machine

cod. 99041 - 1 camp. L20 P48 H66
cod. 99042 - 2 camp. L40 P48 H66
cod. 99048 - 3 camp. L60 P48 H66



198

Granita Amarena
Sour black cherry slush
cod. 07051 - busta 630g



Granita Limone
Lemon slush
cod. 07045 - busta 630g



Granita Arancia
Orange slush
cod. 07052 - busta 630g



Granita Neutra
Neutral slush
cod. 07046 - busta 1200g



Granita Menta
Mint slush
cod. 07050 - busta 630g



Granita Cola
Cola slush
cod. 07055 - busta 630g



SORBETTI

SORBETTO Tiramisù
Instant tiramisù sorbet mix
cod. 07245 - 900g

SORBETTO Limone e Zenzero
Instant lemon and ginger sorbet mix
cod. 07247 - 1000g

SORBETTO Pistacchio
Instant pistachio sorbet mix
cod. 07246 - 900g



SORBETTO Mango
Instant mango sorbet mix
cod. 07235 - 1300g



SORBETTO Limone
Instant lemon sorbet mix
cod. 07230 - 1300g



SORBETTO Mela Verde
Instant green apple sorbet
cod. 07234 - 1300g



SORBETTO Pompelmo Rosa
Instant pink grapefruit sorbet
cod. 07238 - 1300g



SORBETTO Mandarino
Instant mandarin sorbet
cod. 07232 - 1300g



SORBETTO Neutro
Instant neutral sorbet
cod. 07233 - 1300g



SORBETTO CAFFÈ
Instant Coffee Cream
cod. 07228 cremoso - 900g
cod. 07237 - 1000g



SORBETTO CAFFÈ e GINSENG
Instant coffee and ginseng sorbet
cod. 07227 - 1000g



TOPPING

Caramello
cod. 40027 - 1 Kg
cod. 40043 - 300 g
esaurimento

Cioccolato
cod. 40028 - 1 Kg
cod. 40042 - 300 g
esaurimento

Fragola
cod. 40029 - 1 Kg



Amarena
cod. 40045 - 300 g

Acero
cod. 40044 - 300 g

Giandua
cod. 40036 - 750 g

Kiwi
cod. 40031 - 1 Kg

200



Caffé
cod. 40033 - 1 Kg

Frutti di Bosco
cod. 40030 - 1 Kg

Pistacchio
cod. 40040 - 1 Kg

Zabaglione
cod. 40041 - 1 Kg



SCIROPPI

Syrups

Passion-Fruit
concentrated
Passion-Fruit syrup
cod. 07519 - 1 Kg

Menta
concentrated Mint syrup
cod. 07536 - 1 Kg



201

Caffè
concentrated Caffè syrup
cod. 07539 - 1 Kg



Pesca
concentrated Peach syrup
cod. 07510 - 1 Kg



Limone
concentrated Lemon syrup
cod. 07531 - 1 Kg



Melone
concentrated Melon syrup
cod. 07538 - 1 Kg



Cocco
concentrated Coconut syrup
cod. 07522 - 1 Kg



Granatina
concentrated Grenadine syrup
cod. 07535 - 1 Kg



Arancia
concentrated Orange syrup
cod. 07537 - 1 Kg



Fragola
concentrated Strawberry syrup
cod. 07523 - 1 Kg



PRO- SECCO

Sparkling Wine

202

Un vino, una famiglia, un carattere che affonda le sue radici nella Storia, attraverso una narrazione che si dipana dall'anno mille a oggi, passando per gli affliti indipendentistici del Triveneto. Già nel medio-evo, infatti, la produzione di questi appezzamenti, di questa famiglia, era apprezzata e giungeva sulle tavole dei Dogi, dei re di Boemia e di Polonia. Viaggiava dalla terra fino ai mercati di Conegliano, e di lì fino al mondo conosciuto. Poi i decenni, i secoli passavano, e la famiglia Ceschin continuava a produrre vino, con la medesima dedizione e passione. Passione che, al grido di "libertà" accompagnava anche il periodo della concessione dello Statuto da parte di Pio IX, al punto che i Ceschin, d'un tratto iniziarono ad essere appellati col soprannome "Pionono". Non esiste certo una miglior dimostrazione di attaccamento ai valori e all'italianità di questa...

A wine, a family, a personality that finds its roots in history, telling a tale that unfolds from the year one thousand to present, through the nationalist claims of "triveneto". Already in the Middle Age, in fact, the production of these parcels, of this family, was appreciated and came to the tables of the Venetian Doges, of the King of Bohemia and Poland. It travelled from the vineyards up to Conegliano markets, and from there to the known world. As the decades and the centuries passed, the Ceschin family continued producing wine with the same dedication and passion. The same passion, as the shouting of the word "freedom", also accompanied the granting of the Statute by Pius IX, to the point that Ceschin suddenly began to be appealed with "Pionono" nickname. It is hard to find a stronger proof of attachment to the values and to the Italian character...

Cuvèèè

Colore paglierini brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sentori di lievito. Sapore asciutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Da aperitivo per eccellenza, si abbina con primi piatti leggeri minestre e frutti di mare, con formaggi freschi e carni bianche.

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Straw-yellow brightened by perlage, fruited bouquet with hints of yeast. Dry, fresh with slightly bitter aftertaste. Perfect as aperitif, matches with light first courses, soups, fresh cheeses and white meats.

cod. 33005 - 75 cl



Magnum DOCG extra dry

Colore paglierini brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9°C

Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry

Straw-yellow brightened by perlage, fine fruited bouquet with hints of floral fragrance. Perfect as aperitif, matches with light first courses, soups, seafood, fresh cheeses and white meats. To be served at 7/9°

cod. 33011 - 1,5 litri





Spumantiera - Calici
cod. 98158 - 98604



Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Colore paglierini brillante ravnivato dal perlage, profumo fruttato con sentori di lievito. Sapore asciutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Da aperitivo per eccellenza, si abbina con primi piatti leggeri minestre e frutti di mare, con formaggi freschi e carni bianche.

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Straw-yellow brightened by perlage, fruited bouquet with hints of yeast. Dry, fresh with slightly bitter aftertaste. Perfect as aperitif, matches with light first courses, soups, fresh cheeses and white meats.

cod. 33008 - 75 cl



Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

Colore paglierino brillante ravnivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane e sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 7-9°C

Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

Straw-yellow brightened by perlage, fine fruited bouquet with hints of bread crust and fine floral fragrance. Perfect as aperitif, matches with light first courses, soups and seafood. To be served at 7/9°

cod. 33006 - 75 cl



Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Extra dry

Colore paglierini brillante ravnivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9°C

Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry

Straw-yellow brightened by perlage, fine fruited bouquet with hints of floral fragrance. Perfect as aperitif, matches with light first courses, soups, seafood, fresh cheeses and white meats. To be served at 7/9°

cod. 33007 - 75 cl



Spumante Brut Rosè

Vino spumante Rosato ottenuto da uve provenienti dalle colline della Zona Doc del Prosecco. Profumo fruttato di more, ribes, lamponi, sapore fresco e deciso di frutta a bacca rossa, si addice in maniera ottimale agli antipasti e ai piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo. Servire a 7-8°C

Spumante Brut Rosè

Rosé wine, from grapes harvested on the hills of the DOC Prosecco zone. Fruity fragrance of blackberry, currant, raspberry. Fresh and strong flavour of red berry fruit. Matches perfectly with starters and fish courses. Very good also as aperitif. To be served at 7/8°.

cod. 33009 - 75 cl



APPETIZERS

Appetizers

Nell'ormai vasto mondo degli appetizers vegetali, si vanno ad aggiungere l'aglio, le ormai classiche banderillas, i bocconcini di peperoni con acciughe e capperi. Una vera chicca il peperinos ripieno di tonno, delicatamente piccante e gustosissimo.

The company's already vast range of vegetable appetizers now also includes garlic, the classic banderillas, and bell pepper morsels stuffed with anchovies and capers. For a real treat, try the tasty and delicately spicy peperinos stuffed with tuna.



Pomomorbidi
Dried halved tomatoes
cod. 18448 - 1700

204

Capperi con Gambo
Capers with stem in vinegar
cod. 18060 - 314
cod. 18059 - 720



Aglio Aromi
Garlic cloves with spices
cod. 18001 - 314



Peperinos
Peperinos
cod. 18427 - 1700
cod. 18429 - 1/1



Pomodori Secchi
Calabrian baked dried tomatoes
cod. 18446 - 1700



Bocconcini di peperoni
Pepper rolls
with anchovies and capers
cod. 18040 - 1700



Cetriolini Aceto
Pickled gherkins
cod. 18124 - 1700



Carciofi Interi
Whole artichokes
cod. 10135 - 1700



Banderillas
"Banderillas" stuffed olives
with peppers and sarda fillet
cod. 18011 - 2020



Verdi Colossal
Stoned green olives 11/12
Super Kolossal
cod. 08003 - 7 Kg

Gourmet "Rustichella"
Gourmet "Rustichella" olives
cod. 08015 - 1,5 Kg

Nostraline denocciate condite
Local stoned olives
cod. 08028 - 1,5 Kg



Bockwurst
Bockwurst Frankfurter
cod. 22161 - 720g (8 x 90g)



Bockwurst Petitos
Petitos Frankfurter
cod. 22173 - 300g (44 x 7g)



Salsa toast
Toast sauce
cod. 15157- 1700



Olive Nostraline
Local olives
cod. 08024 - 1700



Melanzane a Filetti
"Calabrese" hot eggplants
cod. 18394 - 1700
cod. 18395 - 3100



Lampascioni
Wild onions
cod. 18370 - 3100



Perline in aceto
Small onions in vinegar
cod. 18201 - 1700



Olive Verdi Giganti
Big green olives
cod. 08011 - 1700



Champignon interi
Whole champignons
cod. 05053- 1700



MIX4MEX

Mix4mex

La linea di snack secchi di alta qualità da accompagnare non solo alle bevande classiche invoglia anche a consumare di nuovo. I pistacchi e le arachidi sono grandi e saporiti; veramente stuzzicanti le tortillas piccanti con la salsa mex per serate di fuoco.

The line of high-quality dry snacks that are not only designed to accompany classic drinks, but even entice the consumer to order more. The pistachios and peanuts are large and tasty, while the scrumptious tortillas can be served with spicy mex sauce, for a true evening of fire.

CIPS 4 MEX
CIPS 4 MEX
cod. 35040 - 3 Kg

Salsa Mex
Mexican hot sauce
cod. 36020 - 1060 ml

Guacamole
Guacamole sauce
cod. 15265 - 1060 ml

Cheddar
Cheddar sauce
cod. 15263 - 1060 ml

206





Tortillas Piccanti
Spicy tortillas
cod. 36021 - 450 g



Orecchiette
Orecchiette
cod. 36029 - 200 g



Pistacchi Tostati
Toasted pistachios
cod. 36018 - 1000 g



Arachidi Tostate
Toasted peanuts
cod. 36016 - 1000 g



MIX4MEX

Mix4mex



Rice-Crackers
Rice-crackers
cod. 36013 - 350 g



208



Tortillas Naturali
Tortillas
cod. 36009 - 450 g



Mais Salato Gigante
Big salted corn
cod. 36015 - 350 g

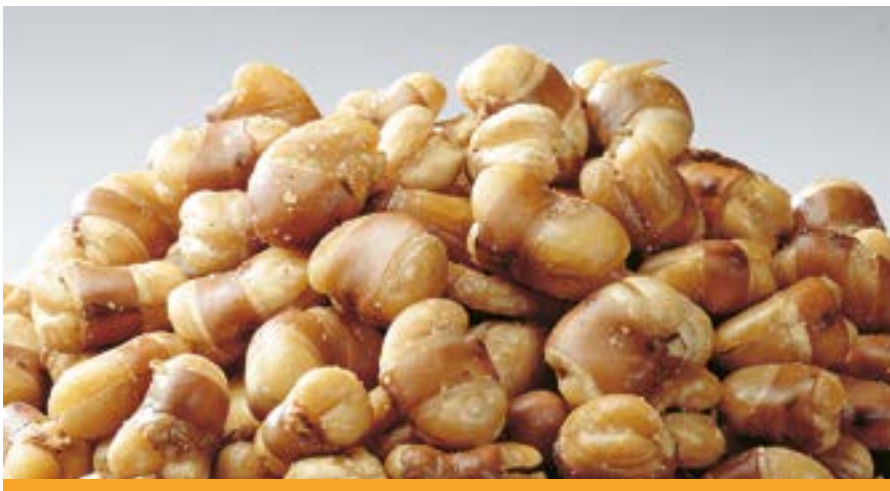




Garganelli al Pomodoro
Tomato "garganelli"
cod. 36027 - 300 g



Follie Piccanti
Spicy "follie"
cod. 36014 - 350 g



Fave Salate
Salted broad beans
cod. 36017 - 500 g



Nachos
Nachos
cod. 36028 - 450 g



IDEE PER BRUSCHETTA

Thousands of ideas for bruschettas

Abbiamo disegnato un sistema completo per preparare e servire fragranti bruschette farcite in mille modi, gustose e creative. Grazie alla macchina per bruschette, facile da usare, pratica e veloce, si possono preparare fino a sei bruschette alla volta, con la possibilità di escludere il funzionamento di uno dei due piani.

We have designed a complete system for preparing and serving crispy bruschettas topped in thousands of different tasty and creative ways. The bruschetta machine is practical, fast and easy-to-use, and allows for up to six bruschettas to be prepared at a time, even with the possibility of excluding the functionality of one of the two levels.

Bruschetta Pronta
Tomato sauce for bruschetta
cod. 20005 - 1060



2 Taglieri con Coppette
chopping board
cod. 99572



Pane per Bruschetta
Bruschetta bread
cod. 36055 - 400 g (4 fette)



Portabruschette
RACK Bruschetta
cod. 99681 - L40 P32 H65



Bruschella
Bruschella
cod. 99296 - L49 P52 H39



Marinara Fresca



ai Funghi e Tartufo



Maremonti



Piquillo



alla Crema di Radicchio



Pugliese



Ortolana



Estiva



Mediterranea



del Maso



Piemontese



Posillipo



Baltica



ai Pomorbidi



**“La semplicità, l’unicità,
la ricchezza dei sapori
della nostra terra
è la guida, la luce,
che ci indica la strada.”**

**“The simplicity, the uniqueness,
the richness of our land’s flavours
is the guide, the light,
that shows us the way.”**



Sinfonia del Gusto

COLLEZIONE
2022 - 2023

WWW.VIANDER.IT