




VIANDER[®]
il Mangiarbene



ESPLORATORI DEL GUSTO

GALASSIA 2026

ESPLORATORI
DEL GUSTO



GALASSIA
2026

DAL 1999 GARANTIAMO
QUALITÀ E SERVIZIO
PER IL FOODSERVICE
E L'HORECA

dal
1999



**VIANDER nasce nel 1999
fondata da Antonio Natalini.**

**In oltre 25 anni di attività
si è guadagnata un ruolo da protagonista
nel mondo del Food-Service e dell'Ho.re.ca.**



Che tu sia una pizzeria, un ristorante, hotel, food-truck...
insomma, se servi del cibo e cerchi soluzioni e ottimi prodotti,
noi ti raggiungiamo.

IN QUALSIASI PIANETA DELLA GALASSIA FOOD TI
TROVI, VIANDER HA LA SOLUZIONE CHE CERCHI!



Perché? **PERCHÉ DA 25 ANNI SIAMO**



ESPLORATORI DEL GUSTO



La logistica

50 mezzi **28.000** tonnellate di merci movimentate ogni anno.

1.000 REFERENZE
30 LINEE DI PRODOTTO
25.000 CLIENTI
80 PAESI

+1000



V E L I P O R T I A M O N O I !

Una distribuzione capillare, con la nostra flotta di veicoli in grado di raggiungere tutto il territorio nazionale.

Viander è il punto di riferimento per i ristoratori in Italia e all'estero.



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



STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Contrada Galina Km2, Sp 44
72023 Mesagne (Br)



Viander Sardegna
Via Porto Torres, 3
09071 Abbasanta (OR)
Tel. 0785 / 742032

Viander Food.
1927 NW 79th Ave,
Miami, FL 33126
Stati Uniti

RISORSE STABILI

+200

LAVORATORI STAGIONALI

+80

AGENTI DI VENDITA IN ITALIA

+200

I NUMERI DEL GRUPPO

**SUPERFICIE MAGAZZINI E
STABILIMENTI (in Mq)**

36.000

FATTURATO

+80 Milioni



AGRICONSERVE
con stabilimenti di produzione e magazzini di
6.000Mq
+10Ha di terreni propri

Fanno parte del gruppo anche **2** aziende produttive:

L I F A C C I A M O I N C A S A



TOP SINGLE SERVICE
con stabilimenti di produzione e magazzini di
14.000Mq



AGRICONSERVE

con base nel cuore del Salento, Puglia.
Qui i vegetali più saporiti d'Italia vengono lavorati entro poche ore dalla raccolta nei campi che circondano l'azienda, per poi essere lavorati dal fresco e ricettati secondo antiche tradizioni.



LI FACCIAMO IN CASA

TOP SINGLE SERVICE

con base a San Giovanni in Croce, Cremona.
TOP negli ultimi anni si è distinta come punto di riferimento per la produzione e ideazione di salse e creme. Da quelle in stile americano, passando per l'Asia, fino ai grandi pesti della tradizione italiana.



INDICE

per pagina

- | | | | | | | | |
|----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| 16 | BELLA ATMOSFERA
BELLA ATMOSFERA | 86 | CONDIMENTI
SEASONINGS | 145 | GNOCCHI
DUMBLING | 172 | BUONA LA PRIMA
BUONA LA PRIMA |
| 30 | POMODORI
TOMATOES | 92 | OLIVE
OLIVES | 146 | BRODI
BROTH AND STOCK | 198 | PREPARATI PER DOLCI
SEMI-PROCESSED DESSERT |
| 38 | FUNGHI
MUSHROOMS | 98 | TONNO
TUNA | 148 | ZUPPE
SOUPS | 212 | LINEA TOPPING
TOPPING LINE |
| 46 | CARCIOFI
ARTICHOKES | 100 | ACCIUGHE
ANCHOVIES | 152 | SUGHI
SAUCES | 214 | PIANETA BAR
BAR PLANET |
| 54 | GRANBUFFET
GRANBUFFET | 102 | SPECIALITÀ PESCE
SEAFOOD SPECIALTIES | 154 | RAGÙ
MEAT SAUCES | 230 | GRANITE
SLUSHES |
| 56 | VERDURE GOURMET
GOURMET VEGETABLES | 104 | MARE
FRUIT OF THE SEA | 156 | SPECIALITÀ
SPECIALITIES | 231 | SORBETTI |
| 58 | VEGETALI
VEGETABLES | 106 | MONDO SALSE
SAUCES | 157 | PIATTI TIPICI
TYPICAL DISHES | 232 | TOPPING |
| 62 | SPECIALITÀ IN VASCHETTA
DELI TRAYS | 120 | FRESCHI | 158 | ERBE AROMATICHE
SPICES AND HERBS | 233 | SCIROPPI
SYRUPS |
| 64 | LEGUMI
LEGUMES | 122 | FARINE
SPECIAL FLOURS | 160 | SPEZIE
DRY SPICES | 234 | VINI E GRAPPE
WINES & SPIRITS |
| 68 | PEPERONI
BELL PEPPERS | 126 | PREPARATI
PREPARATIONS | 162 | PARMIGIANO & GRAN MIX
PARMESAN & GRATED CHEESE | 238 | APPETIZERS
APPETIZERS |
| 70 | GRIGLIATI
GRILLED VEGETABLES | 128 | PRODOTTI DA FORNO
BAKED PRODUCTS | 163 | CREMA VEGETALE | 240 | MIX4MEX
MIX4MEX |
| 72 | CIPOLLE
ONIONS | 130 | PASTA
PASTA | 164 | SALUMI
COLD MEATS AND SAUSAGES | 244 | IDEE PER BRUSCHETTA
THOUSANDS OF IDEAS FOR BRUSCHETTAS |
| 76 | TARTUFO
TRUFFLE | 142 | RISO
RICE | 168 | LE CARNI | | |
| 78 | CREME
SAUCES | 144 | FARRO E RISO PRECOTTI
SPELT RICE | 170 | WÜRSTEL
GERMAN SAUSAGES | | |

100%
Prodotto
TIPICO PUGLIESE

VIANDER
BELLA
ATMOSFERA
LE APRI • LE USI

BELLA
ATMOSFERA
LE APRI • LE USI

FUORI
FRIGO

FINO A
2 ANNI

La linea vaschette Bella Atmosfera nasce in casa Viander grazie all'atmosfera protettiva applicata alla **conservazione fuori frigo** dei vegetali.

Togliamo
L'OLIO
AGGIUNGIAMO
VALORE

COSA SIGNIFICA?
IL SAPORE AUTENTICO DEI VEGETALI.

I vegetali Bella Atmosfera sono trattati in modo "gentile".
Lo stress termico e l'acidità necessari alla lunga conservazione fuori frigo vengono drasticamente ridotti, fino a eliminare l'aceto.
I vegetali conservano così gusto, qualità organolettiche e consistenza.

PRODOTTO PREMIATO
DA CIBUS FIERA PARMA



CARCIOFI A FETTINE
cod. 06003 - 1/6



**CARCIOFI ALLA VILLANELLA
A FETTINE**
cod. 06000 - 1/6



CARCIOFI CARPACCIO
cod. 06009 - 1/6



CARCIOFI A SPICCHI
cod. 06001 - 1/6

100%
Prodotto
 TIPICO PUGLIESE



CARCIOFI A SPICCHI

cod. 06006 - 1/4

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 GRIGLIATI
 CON GAMBO**

cod. 06002 - 1/4



**CARCIOFI ALLA VILLANELLA
 A FETTINE**

cod. 06005 - 1/4



CARCIOFI A FETTINE

cod. 06007 - 1/4



**CARCIOFI ALLA ROMANA
 CON GAMBO**

cod. 06004 - 1/4



FUNGHI

MUSHROOMS



FUNGHI PORCINI CON CREMA

cod. 06012 - 1/6



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 06013 - 1/4



FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI

cod. 06018 - 1/6



FUNGHI FANTASIA DI BOSCO TRIFOLATI

cod. 06010 - 1/6



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 06011 - 1/6



FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI

cod. 06014 - 1/4



FUNGHI CHAMPIGNON INTERI GRIGLIATI

cod. 06016 - 1/6

VEGETALI

VEGETABLES

100%
Prodotto
ITALIANO

VIANDER
Bella
Atmosfera
LE APRI • LE USI

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.



FRIARIELLI SALTATI

cod. 06035 - 1/6



**FRIARIELLI CON GAMBO
ALLA NAPOLETANA**

cod. 06036 - 1/6



MELANZANE GRIGLIATE

cod. 06040 - 1/6



ZUCCHINE GRIGLIATE

cod. 06041 - 1/6



CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO

cod. 06155 - 1/6



SCAROLA CAPPERI E OLIVE

cod. 06037 - 1/6



PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI

cod. 06046 - 1/6



**PEPERONI
A FILETTI SOTTILI**

cod. 06047 - 1/6

VEGETALI

VEGETABLES



GRAN BUFFET CAPRICCIOSO

cod. 06032 - 1/4



GRAN BUFFET ALLA ZINGARA

cod. 06031 - 1/4



**CIPOLLE BORETTANE
 A FETTE GRIGLIATE**

cod. 06050 - 1/6



**CIPOLLE BORETTANE
 INTERE GRIGLIATE**

cod. 06051 - 1/6



VERDURE MISTE GRIGLIATE

cod. 06034 - 1/4



VERDURE A CUBETTI GRIGLIATE

cod. 06033 - 1/4



**CIPOLLE DI TROPEA
 ESSICcate**

cod. 06052 - 1/6



**PUNTARELLE
 ALLA ROMANA**

cod. 06044 - 1/6

POMODORI

TOMATOES



POMODORI SECCHI A FILETTI

cod. 06023 - 1/6



POMODORI SECCHI

cod. 06020 - 1/6



POMOMORBIDI

cod. 06025 - 1/6



CILIEGINI ROSSI SEMISECCHI

cod. 06021 - 1/6



CILIEGINI GIALLI SEMISECCHI

cod. 06022 - 1/6

VASCHETTE

1/8 - 250G



06211 PORCINI TRIFOLATI

VASCHETTA
1/8 - 250G



06209 CARPACCIO DI CARCIOFI

VASCHETTA
1/8 - 250G



06246 PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI

VASCHETTA
1/8 - 250G



06255 CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO

VASCHETTA
1/8 - 250G



06221 CILIEGINI ROSSI SOL GENTILE

VASCHETTA
1/8 - 250G



06222 DATTERINI GIALLI SOL GENTILE

VASCHETTA
1/8 - 250G



06237 SCAROLA CAPPERI E OLIVE

VASCHETTA
1/8 - 250G



06236 FRIARIELLI CON GAMBO ALLA NAPOLETANA

VASCHETTA
1/8 - 250G

P O M O D O R I

T O M A T O E S

UNA PASSIONE MEDITERRANEA

Mediterranean passion

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

T O M A T O E S

POLPA DI POMODORO LUNGO

Crushed tomatoes

cod. 03042 - 3x5kg
cod. 03043 - 5/1



POLPA FINE SGRONDATA

Fine Crushed tomatoes

cod. 03041 - 5/1
cod. 03040 - 3/1



POLPA DI POMODORO

Crushed tomatoes

cod. 03031 - 5/1



POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI

Chopped tomatoes in tomato juice

cod. 03143 - 3/1



POLPA DI POMODORO

Crushed tomatoes

cod. 03059 - 3x5Kg



POLPA FINE DI POMODORO

Fine Crushed tomatoes

cod. 03057 - 3x5Kg
cod. 03058 - 3x5kg



POLPA DI POMODORO

Crushed tomatoes

cod. 03036 - 10Kg



POMODORI

T O M A T O E S

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



POMODORO SAN MARZANO

AGROSARNESE NOCERINO D.O.P.
Whole peeled tomatoes
"San Marzano D.O.P."

cod. 03061 - 3/1
cod. 03060 - 1/1



PASSATA DI POMODORO

Tomato sauce

cod. 03130 - 3/1



PASSATA DI POMODORO GIALLO

Yellow Tomato Passata

cod. 03131 - 3/1
cod. 03134 - 1/1



POMODORI PELATI SUPER SALSATI

Whole peeled tomatoes
in extra tomato sauce

cod. 03053 - 3/1



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Double concentrated tomato paste

cod. 03085 - 1/1
cod. 03090 - 2,2 Kg



POMODORO A FILETTI

Tomato fillets

cod. 03048 - 1/1



POMODORI PELATI SALSATI

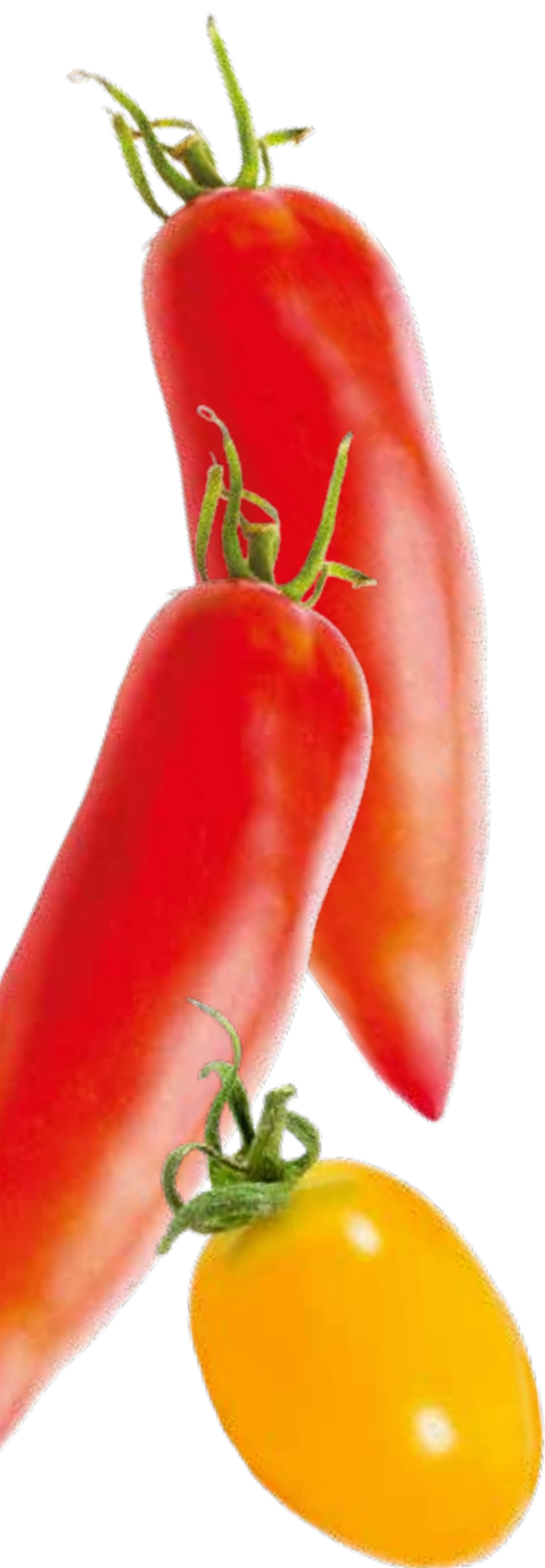
Whole peeled tomatoes
in tomato sauce

cod. 03051 - 3/1



POMODORI

T O M A T O E S



POMODORI SPACCATI IN OLIO

Halved tomatoes in oil

cod. 18443 - 1/1



POMODORI SEMISECCHI A SPICCHI IN OLIO

Semi-dried tomato quarters in oil

cod. 18444 - 1/1



POMOMORBIDI IN OLIO

Dried halved tomatoes in oil

cod. 18448 - 1700



POMODORINI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried yellow cherry tomatoes in oil

cod. 18452 - 1/1



DATTERINI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried yellow "Datterini" tomatoes in oil

cod. 18465 - 1/1



POMODORI SECCHI IN OLIO

Calabrian baked dried tomatoes in oil

cod. 18445 - 1/1
cod. 18446 - 1700
cod. 18441 - 1700 ml



POMODORI VERDI A SPICCHI IN OLIO

Green tomato quarters in oil

cod. 18454 - 1/1



POMODORINI ROSSI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried red cherry tomatoes in oil

cod. 18453 - 1/1



F U N G H I

M U S H R O O M S



IL BOSCO DEI FUNGHI 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.

FUNGHI

M U S H R O O M S

FUNGHI PORCINI GARNITURE TRIFOLATI

“Guarniture” Porcini mushrooms

cod. 05350 - 1/1

cod. 05347 - 1700ml

cod. 05344 - 1700ml - Sp.Pizza



PORCINI

P O R C I N I M U S H R O O M S

FUNGHI PORCINI DEL MASO TRIFOLATI

Del Maso Porcini mushrooms

cod. 05361 - 1/1



FUNGHI PORCINI GARNITURE TRIFOLATI CREMA

“Guarniture” sauteed Porcini mushrooms with sauce

cod. 05353 - 1/1



FUNGHI PORCINI DELL'ALPEGGIO TRIFOLATI

“Alpeggio” sauteed Porcini mushrooms

cod. 05342 - 1/1



FUNGHI PORCINI DAL SECCO TRIFOLATI

Dried sauteed Porcini mushrooms

cod. 05341 - 1/1



FUNGHI BIS LAME' TRIFOLATI

“Lamè” sauteed mushrooms

cod. 05242 - 1/1

cod. 05243 - 1/1 con crema

cod. 05345 - 1700 sp. pizza



FUNGHI

M U S H R O O M S

FUNGHI "TRIS DI BOSCO" TRIFOLATI
3 varieties sauteed mixed mushrooms

cod. 05250 - 1/1



FUNGHI PORCINI SECCHI
Dried Porcini mushrooms

cod. 05510- 450g - 1° qualità
cod. 05500 - 450g



FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI DAL FRESCO
Sauteed "Finferli" (gallinacci) mushrooms

cod. 05160 - 1/1



FUNGHI PLEOROTUS TRIFOLATI
Sauteed "Pleurotus" mushrooms

cod. 05019 - 1/1



FUNGHI NAMEKO IN OLIO
"Nameko" mushrooms

cod. 05185 - 1/1



FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI
Sauteed "Nameko" mushrooms

cod. 05190 - 1/1



DAL BOSCO

F R O M T H E F O R E S T

FUNGHI "FANTASIA DI BOSCO" 4 VARIETÀ TRIFOLATI
Sauteed mushrooms (4 mixed varieties)

cod. 05262 - 1/1
cod. 05261 - 1700ml



FUNGHI

M U S H R O O M S

**FUNGHI CHAMPIGNON CHIARI
CON CREMA**
Sauteed Champignons With Sauce
cod. 05096 - 1700ml



**FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI AL
VEGETALE DAL FRESCO**
Sauteed Champignons
cod. 05085 - 3/1



**FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL
NATURALE DAL FRESCO**
Champignons slices in water
cod. 05023 - 1700ml



FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI DAL FRESCO
Sauteed Champignons

cod. 05086 - 3/1
cod. 05060 - 1/1



**FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI
EXTRA DAL FRESCO**
Sauteed Champignons "Extra"
cod. 05093 - 1850ml
cod. 05090 - 1700ml



FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE
Champignons slices in water

cod. 05020 - 3/1



FUNGHI CHAMPIGNON INTERI IN OLIO
Whole champignons

cod. 05053 - 1700



C A R C I O F I

A R T I C H O K E S



ANIMA PUGLIESE

Puglia's soul

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.

CARCIOFI

A R T I C H O K E S

CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI CON GAMBO IN OLIO

Grilled halved artichokes with stem

cod. 10074- 3/1



CARCIOFI ALLA RUSTICA

"Rustica" artichokes

cod. 10092 - 3/1



CARCIOFI ALLA ROMANA

CON GAMBO IN OLIO

"Romana" artichokes with stem

cod. 10070 - 3/1



CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI IN OLIO

Grilled halved artichokes

cod. 10110 - 1/1



CARCIOFI

A R T I C H O K E S

CARCIOFI BOCCIOLI INTERI IN OLIO

Artichoke hearts

cod. 10031 - 3/1



CARCIOFI A SPICCHI ALLA VILLANELLA

"Villanella" artichoke quarters

cod. 10083 - 1700ml - sp.pizza



CARCIOFI A FETTINE ALLA VILLANELLA

"Villanella" artichoke slices

cod. 10100 - 3/1
cod. 10113 - 1700ml - sp.pizza



CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

Artichoke slices

cod. 10022 - 3/1



CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

Artichoke slices

cod. 10024 - 3/1 - sp. pizza
cod. 10084 - 1700ml - sp.pizza



CARCIOFINI INTERI IN OLIO

Medium-small artichokes

cod. 10131 - 3/1



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Artichoke quarters

cod. 10080 - 3/1
cod. 10081 - 3/1 - sp. pizza
cod. 10019 - 1700ml - sp. pizza
cod. 10027 - 1700ml - convenienza



CARCIOFI

A R T I C H O K E S

CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE Artichoke slices in water

cod. 10013 - 3/1
cod. 10010 - 3/1 - sp. pizza



CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE Artichoke quarters in water

cod. 10021 - 3/1
cod. 10020 - 3/1 - sp. pizza



CARCIOFI IN FOGLIE IN OLIO Artichoke leaves

cod. 10012 - 3/1



CARCIOFI CUORI E PETALI IN OLIO "Hearts & Petals" artichokes in oil

cod. 10086 - 1700



CARCIOFI INTERI AL NATURALE Whole artichokes in water

cod. 10040 - 3/1



GRAN BUFFET

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 products 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.

GRAN BUFFET PRIMAVERA "Primavera" gran buffet

cod. 22054 - 3/1



GRAN BUFFET CAPRICCIOSO "Capriccioso" gran buffet

cod. 22065 - 3/1



GRAN BUFFET A CUBETTI GRIGLIATO Grilled chopped gran buffet

cod. 22068 - 2/1



GRAN BUFFET APPETITOSO "Appetitoso" gran buffet

cod. 22062 - 3/1



GRAN BUFFET RUSTICHELLO "Rustichello" gran buffet

cod. 22075 - 2/1



GRAN BUFFET ALLA ZINGARA "Zingara" gran buffet

cod. 22049 - 1700ml
cod. 22050 - 3/1



VEGETABLES

GOURMET

G O U R M E T V E G E T A B L E S

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.

FRIARELLI CON GAMBO
'GUSTO AUTENTICO'
Turnip tops "Gusto Autentico"
cod. 18498 - 1700ml



FRIARELLI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Turnip tops in olive oil

cod. 18490 - 1/1



FRIARELLI ALLA NAPOLETANA
Neapolitan turnip tops

cod. 18494 - 1/1



ZUCCHINE ALLA SCAPECE
Sliced courgettes sautéed

cod. 18485 - 1/1



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
Chicory

cod. 18496 - 1/1



SCAROLA BRASATA
Scarola

cod. 18495 - 1/1



SPINACI IN FOGLIE AL NATURALE
Spinach leaves in water

cod. 18005 - 1/1



PUNTARELLE DI CICORIA IN OLIO
"Puntarelle" chicory

cod. 18493 - 1/1



VEGETALI

V E G E T A B L E S

ASPARAGI VERDI

Green Asparagus in water

cod. 18021 - 4/4 - 9/13 mm
cod. 18020 - 1/2 - 6/9 mm



CAROTE A FILETTI AL NATURALE

Carrot strips in water

cod. 18090 - 3/1



CRAUTI

Sauerkraut in water

cod. 18210 - 1/1



ASPARAGI BIANCHI

White Asparagus in water

cod. 18010 - 4/4 - 17/24 pz
cod. 18025 - 2/4 - 9/16 pz



PATATE A FETTE AL NATURALE

Sliced potatoes in water

cod. 18413 - 3/1



CAPPERI AL SALE

Salted capers

cod. 18050 - 1kg - occhiello 8/9 mm
cod. 18055 - 1kg - puntina 11/12 mm



CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO

Capers in vinegar

cod. 18070 - 3100
cod. 18065 - 720



CETRIOLINI ALL'ACETO DI VINO

Pickled gherkins

cod. 18125 - 5/1
cod. 18124 - 1700



CETRIOLI GURKEN ALL'AGRODOLCE

Gherkins in sweet and sour

cod. 18120 - 5/1



GERMOGLI DI SOIA

Bean sprout in water

cod. 18003 - 3/1



MAIS DOLCE IN GRANI AL NATURALE

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



SEDANO RAPA A FILETTI
Celeriac strips in water

cod. 18460 - 3/1



CUORI DI PALMA AL NATURALE
Palm hearts in water

cod. 18220 - 1/1



FINOCCHI A SPICCHI AL NATURALE
Fennel hearts in water

cod. 18340 - 3/1



GIARDINIERA IN AGRODOLCE
Sweet and sour Giardiniera

cod. 18351 - 1700
cod. 18352 - 3/1



BORNI IN OLIO
Cold rice mix

cod. 22096 - 1060



GIARDINIERA ALL'ACETO DI VINO
"Giardiniera" in wine vinegar

cod. 18350 - 5/1



BONRÌ AL NATURALE
Cold rice mix in water

cod. 22095 - 3/1



TRIS DI VERDURE AL NATURALE
Mixed vegetables in water

cod. 18470 - 3/1



INSALATINA ALL'ACETO DI VINO
Mixed vegetables

cod. 18360 - 3/1



MIX

VEGETABLE MIX

SPECIALITÀ IN VASCHETTA

D E L I T R A Y S

INVOLTINI DI MELANZANE Eggplants rolls

cod. 27111 - 1Kg



MELANZANE GRIGLIATE Eggplants

cod. 27101 - 2Kg



OLIVE ALLA PESCATORA "Pescatora" olives

cod. 27005 - 1Kg



PEPERINOS "Peperinos"

cod. 27004 - 1Kg



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.



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.

LEGGUMI

LEGUMES



Tra le oltre 500 varietà di fagioli, i borlotti e i cannellini sono tra i più apprezzati per il loro gusto pieno e le qualità dietetiche, essendo ricchi di sali minerali e fibre che aiutano a ridurre l'assorbimento di zuccheri e grassi. I "green beans", per il loro caratteristico colore verde e la versatilità, sono perfetti in insalate fresche e leggere.

Oltre ai fagioli, altri legumi come ceci, lenticchie, fagiolini, piselli e favette al naturale offrono importanti benefici nutrizionali. I ceci e le lenticchie sono ottime fonti di proteine e fibre, mentre i fagiolini e i piselli arricchiscono i piatti con la loro freschezza e dolcezza. Le favette, delicate e nutrienti, completano una dieta sana e bilanciata.

Among the over 500 varieties of beans, borlotti and cannellini are among the most appreciated for their rich flavor and dietary qualities, being high in minerals and fiber that help reduce the absorption of sugars and fats. "Green beans," with their characteristic green color and versatility, are perfect for fresh and light salads.

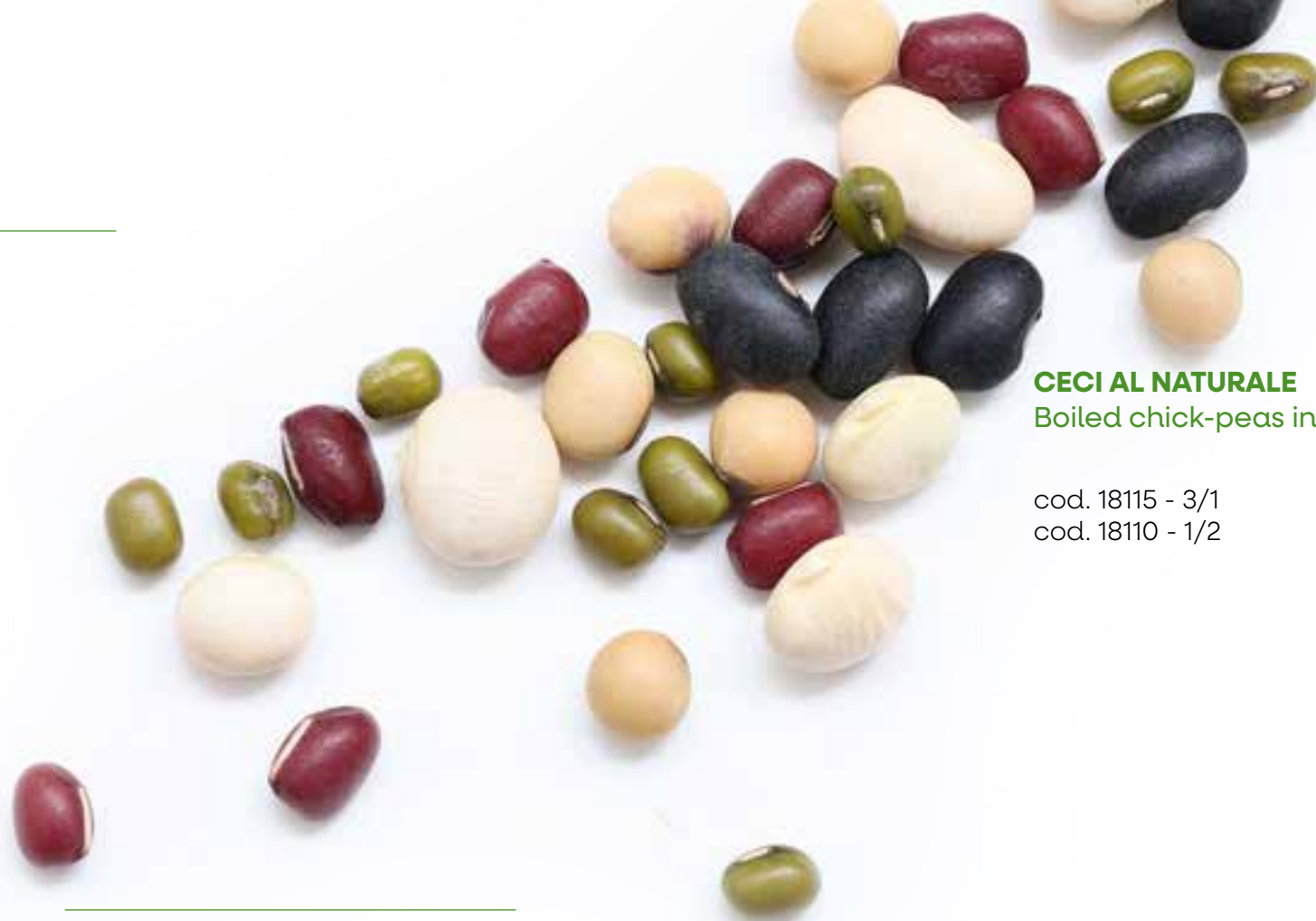
In addition to beans, other legumes like chickpeas, lentils, green beans, peas, and broad beans offer important nutritional benefits. Chickpeas and lentils are excellent sources of protein and fiber, while green beans and peas add freshness and sweetness to dishes. Broad beans, delicate and nutritious, complete a healthy and balanced diet.

LEGUMI

L E G U M I

FAGIOLI RED KIDNEY "Red Kidney" beans in water

cod. 18285 - 3/1 al naturale
cod. 18286 - 1/2 piccanti



CECI AL NATURALE Boiled chick-peas in water

cod. 18115 - 3/1
cod. 18110 - 1/2



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE Spanish white beans in water

cod. 18240 - 3/1
cod. 18235 - 1/2



FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE "Borlotti" beans in water

cod. 18255 - 3/1
cod. 18250 - 1/2



FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE "Cannellini" beans in water

cod. 18265 - 3/1
cod. 18260 - 1/2



FAGIOLI BORLOTTI DAL FRESCO AL NATURALE "DAL FRESCO" Borlotti beans in water

cod. 18245 - 3/1



LENTICCHIE AL NATURALE Boiled lentils in water

cod. 18375 - 1/2



PEPERONI

BELL PEPPERS

GOCCE DI PEPERONE ROSSO Red pepper drops

cod. 18430 - 212



GOCCE DI PEPERONE GIALLO Yellow pepper drops

cod. 18431 - 212



PEPERONI A FILETTI IN OLIO Pepper strips in oil

cod. 22111 - 1/1



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.

PEPERONI A FALDE ALL'AGRODOLCE Red/yellow pepper pieces in sweet and sour

cod. 18420 - 3/1



PEPERONCINI VERDI JALAPENO A RONDELLE Jalapeno green pepper

cod. 30224 - 1/1



PEPERONI LOMBARDI ALL'ACETO DI VINO "Lombardi" peppers

cod. 18415 - 5/1



PEPERONI A FILETTI ALL'ACETO DI VINO Red/yellow pepper strips in soft vinegar

cod. 18425 - 5/1



GRIGLIATI

GRILLED VEGETABLES



PEPERONI PIQUILLO GRIGLIATI
"Piquillo" peppers

cod. 18414 - 4/4



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.

ZUCCHINE GRIGLIATE
Grilled courgettes

cod. 18480 - 1/1



PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI
Grilled pepper strips

cod. 22113 - 1/1 in olio
cod. 22114 - 1/1 al naturale



PEPERONI GRIGLIATI
Italian grilled peppers

cod. 22115 - 1/1 in olio
cod. 22110 - 1/1 al naturale



MELANZANE GRIGLIATE
Grilled eggplants

cod. 18400 - 1/1



RADICCHIO GRIGLIATO
Grilled Trevisan chicory

cod. 18450 - 1/1



CIPOLLE

O N I O N S

DELIZIE AGRODOLCI

Sweet and sour delights

La cipolla è sicuramente uno dei prodotti più usati in cucina e tra queste la boretana è una delle varietà più diffuse.

Particolarmente dolci e croccanti, le nostre cipolle mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche e i loro appetitosi profumi.

Immancabili 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 Boretana 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.



CIPOLLE

O N I O N S

CIPOLLE ROSSE INTERE IN AGRODOLCE Con "cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P."

Red onions in wine vinegar with Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.

cod. 18157 - 3/1
cod. 18158 - 1/1



CIPOLLE BIANCHE CAMELLATE ALL'AGRODOLCE

Caramelized sweet & sour onions
cod. 18196 - 1/1



CIPOLLINE BORETTANE AL NATURALE

Small "Borettane" onions in water

cod. 18185 - 3/1



CIPOLLINE BORETTANE ALL'AGRODOLCE

Small "Borettane" onions in sweet and sour

cod. 18175 - 3/1
cod. 18170 - 1/1



CIPOLLINE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Small "Borettane" onion in balsamic vinegar

cod. 18165 - 3/1
cod. 18160 - 1/1



CIPOLLE ROSSE ALL'ACETO DI VINO

Red onions in vinegar

cod. 18155 - 3/1



CIPOLLE ROSSE CAMELLATE ALL'AGRODOLCE

Caramelized red onions

cod. 18198 - 1/1



CIPOLLINE PERLINE ALL'ACETO DI VINO

Small onions in vinegar

cod. 18200 - 3/1
cod. 18201 - 1700



CIPOLLE BIANCHE A FETTE AL NATURALE

Sliced white onions in water

cod. 18140 - 3/1



TARTUFO

TRUFFLE

CREMA TARTUFATA "SPECIAL"
"Special" truffle sauce

cod. 15145 - 580



TARTUFO ESTIVO A FETTE
Sliced black summer
truffle carpaccio

cod. 15161 - 580
cod. 15162 - 212



CREMA DI FUNGHI PORCINI TARTUFATA
Porcini mushrooms
sauce with truffle

cod. 15105 - 580



**CREMA DI FUNGHI
AL 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



SALSA AL BURRO E TARTUFO
Truffle butter

cod. 15003 - 314



SALSA AL TARTUFO
Truffle sauce

cod. 15144 - 580
cod 15134 - 1,2 kg busta



SALSA TARTUFATA GOLD
GOLD Truffle sauce

cod. 15150 - 580



CREME

SAUCE S

Creme realizzate con ingredienti di prima scelta e seguendo le tradizioni della cucina italiana.

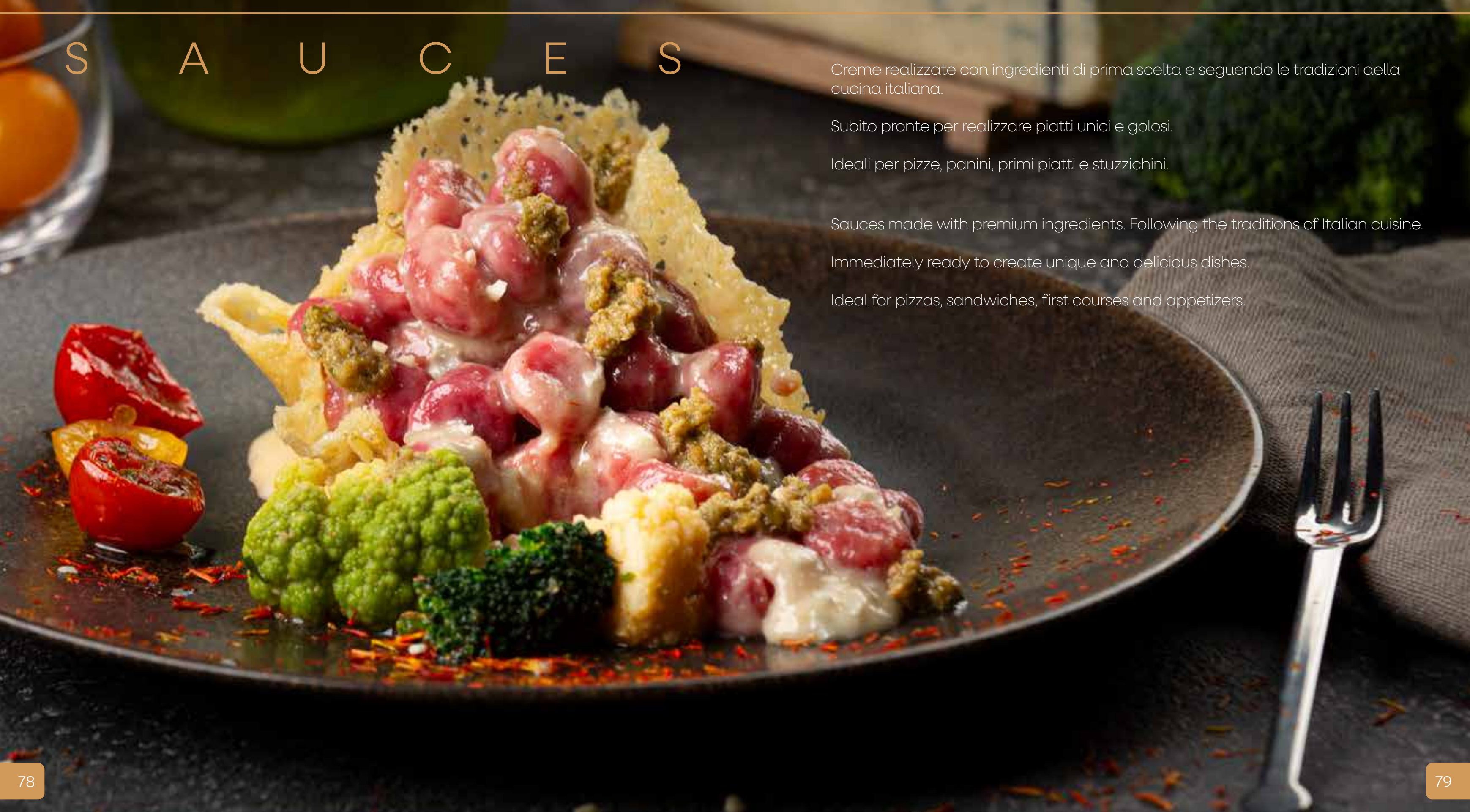
Subito pronte per realizzare piatti unici e golosi.

Ideali per pizze, panini, primi piatti e stuzzichini.

Sauces made with premium ingredients. Following the traditions of Italian cuisine.

Immediately ready to create unique and delicious dishes.

Ideal for pizzas, sandwiches, first courses and appetizers.



CREME CLASSICHE

C L A S S I C S A U C E S

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

Chicory sauce

cod. 15110 - 1/1



PATÈ DI OLIVE VERDI

Green olives spread (patè)

cod. 15014 - 580



PATÈ DI OLIVE NERE

Black olives spread (patè)

cod. 15013 - 580



CREMA DI CARCIOFI

Artichokes sauce

cod. 15050 - 580
cod. 15055 - 1/1



CREMA DI PORCINI

Porcini mushrooms sauce

cod. 15095 - 580
cod. 15100 - 1/1



CREMA DI ASPARAGI

Asparagus sauce

cod. 15040 - 580
cod. 15045 - 1/1



CREMA DI ZUCCA

Pumpkin sauce

cod. 15135 - 1/2
cod. 15131 - 1/1



CREME AL FORMAGGIO

C H E E S E S A U C E S

CREMA AI FORMAGGI

Four cheese spread

cod. 15019 - 1/1



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 FORMAGGI TARTUFATA

Cheese spread with truffle

cod. 15025 - 1/2



CREMA 5 FORMAGGI

Five cheese spread (with Gorgonzola cheese)

cod. 15022 - 1/2



CREMA AI FORMAGGI

Cheese spread

cod. 15020 - 1/2



CREME DALL'ORTO

V E G E T A B L E S C R E A M S

La cura certosina nella semina e nella raccolta di zucchine, 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 STUZZIDEA PICCANTE Spicy "Stuzzidea" sauce

cod. 15016 - 1/1



CREME PICCANTI

S P I C Y C R E A M S

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 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



SALSA ORTOLANA VERDE "Ortolana" sauce

cod. 15093 - 580



SALSA ROSSA PICCANTE CALABRESE Calabrian red hot sauce

cod. 15335 - 580



'NDUJA DI SPILINGA Nduja di Spilinga

cod. 15000 - 314



CREMA DI CIME DI RAPA Turnip tops sauce

cod. 15155 - 1/1



CREMA DI NOCI Walnut cream

cod. 15080 - 580



PEPERONCINO PICCANTE IN OLIO Fresh ground chilli in oil

cod. 30218 - 314



CREME GOURMET

G O U R M E T S A U C E S

Creme gourmet create per chi vuole aggiungere al proprio menù un tocco di originalità. Ricette di mare, o erbe aromatiche perfettamente bilanciate e pensate per aggiungere valore ad ogni piatto.

Gourmet sauces created for those who want to add a touch of originality to their menu. Seafood recipes, or Italian aromatic herbs, perfectly balanced and designed to add value to every dish.

CREMA DI SALMONE CON PEZZETTI

Salmon sauce with salmon pieces

cod. 15125 - 1/2



CREMA DI SCAMPI

Prawn sauce

cod. 15130 - 580



CREMA DI SALMONE

Salmon sauce

cod. 15118 - 580



SALSA RUCOLINA

Rocket sauce

cod. 15115 - 580



CREMA DI ORTICA

Nettle sauce

cod. 15085 - 580



SALSA FEGATELLA

Liver spread (patè)

cod. 15140 - 580



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



PESTO DI FINOCCHIETTO

Finocchietto pesto

cod. 15207 - 580



PESTO DI CAPPERI

Caper pesto

cod. 15195 - 580



PESTI

P E S T O

Pesti cremosi, dal gusto pieno e inconfondibile. Ricette autentiche e genuine che impreziosiscono ogni piatto. Dai più tradizionali, fino a quelli più innovativi.

Creamy pesto, with a deep and unmistakable flavour. Authentic and genuine recipes that embellish every dish. From the most traditional, to the most innovative ones.



CONDIMENTI IN CUCINA

C O O K I N G S E A S O N I N G S



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extravirgin olive oil

cod. 09118 - 5 lt in Pet



OLIO MAXIMUM FRIT
Vegetable Frying Oil

cod. 09054 - 7,5 lt in Pet



CONDIMENTI IN CUCINA

C O O K I N G S E A S O N I N G S

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Extravirgin olive oil

cod. 09090 - 5 lt



OLIO DI OLIVA
Olive oil

cod. 09045 - 5 lt



ACETO DI VINO BIANCO
White wine vinegar

cod. 09020 - 1 lt



SUCCO DI LIMONE
Pure lemon juice

cod. 07150 - 1 lt



ACETO DI VINO ROSSO
Red wine vinegar

cod. 09025 - 1 lt



OLIO EVO ITALIANO
Italian extravirgin olive oil

cod. 09101 - 750 ml



OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO
High Oleic Acid Sunflower Oil

cod. 09058 - 5 lt in Pet



OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
Sunflower oil

cod. 09056 - 5 lt in Pet



OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
Double-fractionated palm oil

cod. 09141 - 25 lt



CONDIMENTI IN SALA

SEASONINGS

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 arrostiti 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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Extravirgin olive oil

cod. 09093 - 250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Modena balsamic vinegar

cod. 09010 - 500 ml



ACETO DI VINO BIANCO
White wine vinegar

cod. 09023 - 250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Balsamic vinegar PGI

cod. 09011 - 250 ml



GLASSA A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

cod. 09008 - 500 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



OLIVES

OLIVES

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.

OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Stoned black olives

cod. 08063 - 5/1
cod. 08070 - 3300 - A 10
cod. 08200 - 1700 ml



OLIVE NERE A RONDELLE IN SALAMOIA

Sliced black olives

cod. 08086 5/1
cod. 08085 - 3300 - A 10
cod. 08202 - 1700 ml



OLIVE VERDI A RONDELLE IN SALAMOIA

Sliced green olives

cod. 08065 - 5/1
cod. 08125 - A 10
cod. 08212 - 1700 ml



OLIVE VERDI INTERE IN SALAMOIA

Whole green olives

cod. 08061 - 5/1
cod. 08115 - 3300 - A 10
cod. 08005 - 1700
cod. 08011 - 1700 giganti



OLIVE

O L I V E S



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE MAMMUTH IN SALAMOIA
Mammuth olives

cod. 08132 - 5/1



OLIVE VERDI INTERE BELLA DI CERIGNOLA
"Bella di Cerignola" big green olives

cod. 08091 - 5/1



OLIVE NERE INTERE GRECHE IN SALAMOIA
Big black olives

cod. 08002 - 7 Kg



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE COLOSSAL IN SALAMOIA
Stoned green olives 11/12 Super Kolossal

cod. 08003 - 7 Kg



OLIVE NERE INTERE BELLA DI CERIGNOLA
"Bella di Cerignola" big black olives

cod. 08090 - 5/1



OLIVE

O L I V E S

G

O

U

R

M

E

T

TRIS (NERE, VERDI, ROSSE)

Gourmet 3 varieties olives (black, green, red)



cod. 08030 - 1,5 Kg

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Pitted "Taggiasche" in brine olives

cod. 08133 - 800 g



OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Pitted "Leccino" olives in brine

cod. 08128 - 1630 g



OLIVE "GOURMET" VERDI SCHIACCIATE CONDITE

Gourmet "Schiacciatelle" seasoned green olives

cod. 08040 - 1,5 Kg



OLIVE "GOURMET" VERDI GIGANTI ALLA VILLANELLA

Gourmet "Villanella" big green olives

cod. 08035 - 1,5 Kg



OLIVE VERDI INTERE DOLCI IN SALAMOIA

Sweet Green in brine olives

cod. 08001 - 2,25 Kg



OLIVE VERDI GOURMET "RUSTICHELLA"

Gourmet "Rustichella" olives

cod. 08015 - 1,5 Kg



OLIVE "GOURMET" NERE SECHE AL FORNO CONDITE

Gourmet backed and seasoned black olives

cod. 08020 - 1,5 Kg



OLIVE NOSTRALINE DENOCCIOLATE

Local stoned olives

cod. 08028 - 1,5 Kg



OLIVE "GOURMET" NERE GIGANTI ALLA VILLANELLA

Gourmet "Villanella" big black olives

cod. 08025 - 1,5 Kg



OLIVE "GOURMET" NOSTRALINE MEDITERRANEE CONDITE

Gourmet seasoned black local olives

cod. 08027 - 1,5 Kg
cod. 08024 - 1700



T O N N O

T U N A

TONNO IN OLIO DI OLIVA
Tuna in olive oil

cod. 01003 - 80 g



TONNO IN OLIO DI OLIVA
Tuna steaks in olive oil

cod. 01007 - 1/1



un mare di bontà

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.

A sea full of goodness

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.

TONNO IN OLIO VEGETALE
YELLOWFIN
Tuna in sunflower oil - Yellowfin

cod. 01026 - 1000g



TONNO IN OLIO DI OLIVA
Tuna 1st quality in olive oil

cod. 01016 - 2/1
cod. 01014 - 2/1 (Skipjack)



TONNO IN OLIO DI OLIVA
Tuna steaks in olive oil

cod. 01001 - 80 g



TONNO IN OLIO VEGETALE
Tuna in sunflower oil

cod. 01013 - 2/1



TONNO IN OLIO DI OLIVA
Tuna in olive oil

cod. 01027 - 500 g



TONNO FILETTI LAV. MANO
IN OLIO DI OLIVA
Solid light tuna in olive oil

cod. 01005 - 1900 g



TONNO IN OLIO VEGETALE
Tuna in sunflower oil

cod. 01039 - 3 Kg
cod. 01028 - 1000 g



SGOMBRO A FILETTI IN OLIO DI OLIVA
Hand-worked mackerel fillet in olive oil

cod. 27086 - 2/1



ACCIUGHE

ANCHOVIES

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.



ACCIUGHE A FILETTI DEL CANTABRICO
Cantabrian Anchovies fillets

cod. 27118 - 50 g



ACCIUGHE A FILETTI DEL CANTABRICO
Cantabrian Anchovies fillets

cod. 27119 - 2/4



ACCIUGHE A FILETTI NAZIONALI
Italian anchovies fillets

cod. 27009 - 4/4

ACCIUGHE A FILETTI SISTEMATE
Anchovies fillets

cod.27117 - 720



ACCIUGHE SALATE NAZIONALI
Italian salted anchovies

cod. 27016 - 5/1



ACCIUGHE A FILETTI NAZIONALI
Italian anchovies fillets 1st quality

cod. 27120 - 2/1



ACCIUGHE A FILETTI
Anchovies fillets

cod. 27019 - 4/4



PASTA DI ACCIUGHE
Anchovies paste

cod. 27010 - 1060



ACCIUGHE A FILETTI SISTEMATE
Anchovies fillets

cod. 27000 - 1700



ACCIUGHE IN PEZZI "GRAN PIZZA"
"Gran pizza" chopped anchovies

cod. 27018 - 1700



SPECIALITÀ

P E S C E

S E A F O O D S P E C I A L T I E S

Dal polpo in tranci alle sepioline e moscardini, dalle alici marinate o in salsa verde alla trota salmonata, dallo sgombrò 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



INSALATA DI MARE

Sea food salad

cod. 27122 - 5 Kg



SURIMI DI GAMBERI

Prawns surimi

cod. 27091 - 2 Kg



SURIMI DI GRANCHIO

Crab meat Surimi

cod. 27100 - 2 Kg



SGOMBRO A FILETTI MARINATO

Pickled mackerel fillets

cod. 27099 - 2 Kg



ALICI A FILETTI MARINATE

Pickled anchovy fillets

cod. 27090 - 2 Kg



GAMBERI AL NATURALE

Shrimps in water

cod. 27115 - 3 Kg (70/90)
cod. 27116 - 1Kg (80/120)



INSALATA DI MARE AL NATURALE

Sea food salad in water

cod. 27030 - 3 Kg
cod. 27093 - 1,5Kg



MARE

FRUIT OF THE SEA

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 TENTACOLI

cod. 27151 - 280/290 g



POLPO COTTO

Cooked Octopus

cod. 27150 - 400/600 g



NERO DI SEPIA

cod. 27047 - 500 g



BOTTARGA DI MUGGINE INTERA

Salted mullet roe

cod. 27138 - 110/150 g



BOTTARGA DI MUGGINE MACINATA

Grated salted mullet roe

cod. 27067 - 300 g



FILETTO DI TONNO AFFUMICATO

Smoked tuna fillet

cod. 27072 - 1/1,4 Kg



POLPA DI RICCIO AL NATURALE

Sea urchin meat in water

cod. 27069 - 70 g



SUCCEDANEO CAVIALE NERO

Black caviar substitute

cod. 27039 - 100 g



SUCCEDANEO CAVIALE ROSSO

Red caviar substitute

cod. 27041 - 100 g



SALMONE AFF. RITAGLI

Sliced smoked salmon

cod. 27058 - 500 g



FILETTO DI SPADA (MARLIN) AFF.

Smoked swordfish fillet (Marlin)

cod. 27059 - 1/1,4 Kg



SALMONE AFF. NORVEG. PREAFFETTATO

Norwegian pre-sliced smoked salmon

cod. 27054 - 0,9/1,5 Kg



VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE

Shelled clams in water

cod. 27110 - 1/1



POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE

Crab meat in water

cod. 27049 - 170 g



GAMBERETTI LIO

Freeze-dried: Shrimps

cod. 27024 - 175 g



MONDO SALSE

S A U C E S

DIP CUP

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.

DIP CUP

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.



MAIONESE

cod. 14021 - 100 x 25 g



KETCHUP

cod. 15491 - 100 x 25 gg



CHEDDAR

cod. 15247 - 100 x 25 g



BARBECUE

cod. 15248 - 100 x 25 g



MONDO SALSE

M O N O D O S I

D I S P E N S E R



MAIONESE
Mayonnaise single-serve sachets
cod. 14023 - 100 x 12 g

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



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



KETCHUP
Tomato ketchup single-serve sachets
cod. 15492 - 100 x 12 g

SALSA COCKTAIL
cod. 15292 - 100 x 12 g



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



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



MONDO SALSE

MONODOSI



STUZZICADENTI
Viander toothpicks
cod. 09039 - 1000 pz



OLIO E. V. O ITALIANO
Italian Extravirgin olive oil
cod. 09042 - 100 x 10 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Balsamic vinegar
cod. 09031 - 250 x 5 ml



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Extravirgin olive oil
cod. 09040 - 250 x 12 ml



**DRESSING OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
E ACETO DI VINO**
Olive oil and White vinegar Dressing
cod. 09035 - 300x15 ml (12ml+3ml)



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
AL PEPERONCINO**
Hot pepper Sun flower oil
cod. 09036 - 500x5 ml



SALSA DI SOYA
Soy Sauce
cod. 10128 - 200x15 ml



ACETO DI VINO BIANCO
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



PEPE
Pepper
cod. 20030 - 2500x0,2 g



SALE IODATO
Iodized Salt
cod. 30008 - 2000x1 g



SALVIETTE AL LIMONE
Wipes Lemon
cod. 09038 - 500 pezzi



MONDO SALSE

B I G



TOMATO KETCHUP
Tomato Ketchup

cod. 15498 - 5Kg

BARBECUE
Barbecue

cod. 15255 - 5 Kg



SENAPE
French Mustard

cod. 15401 - 5 Kg



MAIONESE DA TAVOLA
Table Mayonnaise

cod. 14013 - 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



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



SALSA AI FUNGHI
Mayonnaise + mushrooms

cod. 15276 - 1060



SALSA COCKTAIL
Cocktail sauce

cod. 15290 - 1060



SALSA TARTARA
Tartar sauce

cod. 15350 - 1060



MONDO SALSE

D A L M O N D O

F R O M T H E W O R L D



SALSA MEX

cod. 36020 - 1060



SALSA GUACAMOLE

cod. 15265 - 1060



SALSA CHEDDAR

cod. 15263 - 1060



SALSA

SENAPE
Mustard

cod. 15404 - 870 ml



BARBECUE
Barbecue sauce

cod. 15242 - 870 ml



KETCHUP
Tomato Ketchup

cod. 15513 - 870 ml



MAIONESE
Mayonnaise

cod. 14025 - 870 ml



SALSA WHISKEY BBQ TENNESSEE
Whiskey BBQ Tennessee Sauce

cod. 15249 - 290 ml



MAIONESE AL TARTUFO
Truffle Mayonnase

cod. 15250 - 290 ml



SALSA KEBAB
Kebab sauce

cod. 15269 - 870 ml



SALSA HOLLYWOOD
Hollywood Sauce

COD. 15320 - 870 ml



SALSA COCKTAIL
Cocktail Sauce

cod. 15293 - 870 ml



SALSA BURGER
Burger sauce

cod. 15311 - 870 ml



SALSA BOSCAIOLA
Boscaiola sauce

cod. 15315 - 870 ml



SALSA TONNATA
Tuna Sauce

cod. 15362 - 870 ml



SALSA ASIANT

MAYO SPICY

cod. 15376 - 500 ml



SWEET CHILI

cod. 15375 - 500 ml



SALSA TERIYAKI

cod. 15373 - 500 ml



SALSA POKE

cod. 15377 - 500 ml



SALSA PONZU

cod. 15370 - 290 ml



MAYO WASABI

cod. 15371 - 290 ml



SALSA SRIRACHA

cod. 15372 - 290 ml



FRESCHI

Naturalmente
Freschi



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



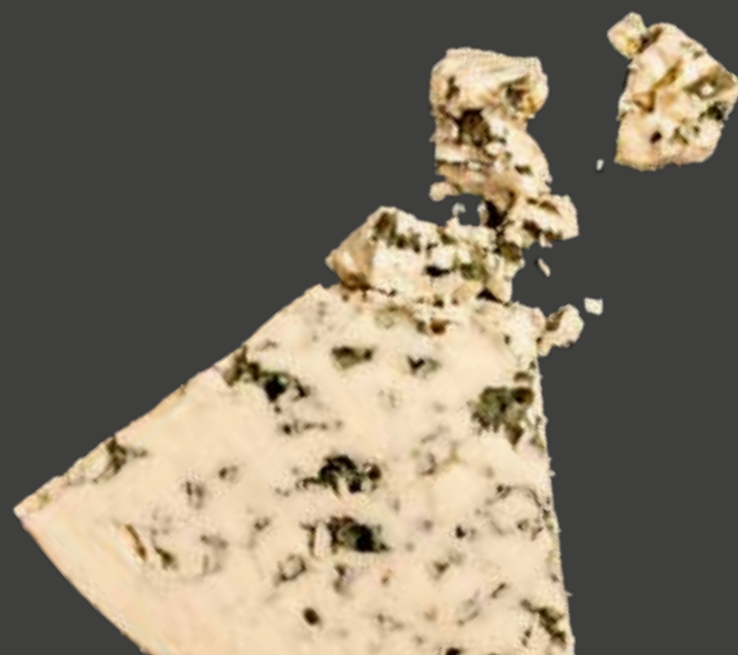
SALSA AL PECORINO ROMANO DOP

cod. 15308 - 500 ml



SALSA AL GORGONZOLA

cod. 15307 - 500 ml



Miscele di farine calibrate espressamente per i professionisti che vogliono ottenere risultati eccellenti e costanti nel tempo.

Miscele ottenute da grani pregiati che accolgono le richieste e i gusti di un pubblico sempre più attento.

Flour blends specifically calibrated for professionals who want to obtain excellent and consistent results over time.

Blends obtained from fine grains that accept the requests and tastes of an increasingly attentive public.

Farine del Borgo

Farine Classiche e Miscele Speciali
solo da grani selezionati

Solo da **Grani Selezionati**

FARINE SPECIALI

SPECIAL FLOURS



LA MONDINA
cod. 20125 - 12,5 Kg

LA SINCERA
cod. 20127 - 12,5 Kg

LA ROSSA
cod. 20128 - 25 Kg

FARINA TIPO "00"
cod. 20121 - 1 Kg

FARINA TIPO "0"
cod. 20122 - 1 Kg



L'ANTICA
cod. 20139 - 12,5 Kg

LA MACINA
cod. 20126 - 12,5 Kg

SFARIN'OLÀ
cod. 20137 - 5 Kg

LA BLU
cod. 20131 - 25 Kg

LIEVITO SECCO ISTANTANEO
PAN PAN Instant dry yeast
cod. 20136 - 500 g

CARBONE VEGETALE IN POLVERE
Vegetable coal
cod. 20143 - 400 g



PREPARATI

P R E P A R A T I O N S



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.

POLENTA Istantanea
Instant polenta

cod. 20135 - 500 g



PREPARATO PER CROCCHETTE
Instant potato croquettes

cod. 20102 - 740 g



PREPARATO PER GNOCCHI
Instant potato gnocchi

cod. 20130 - 800 g



PREPARATO PER PURE' IN FIOCCHI
Instant mashed potatoes

cod. 20140 - 1000 g



MIX PASTA SENZA GLUTINE

cod. 34111 - 1000 g



MIX PANE, PIZZA E DOLCI SENZA GLUTINE

cod. 34110 - 1000 g



PRODOTTI DA FORNO

BAKED PRODUCTS

Proponiamo i fragranti, gustosi, stuzzicanti grissini della tradizione italiana, i classici torinesi stirati e incartati in elegante low-pack 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.



BASE PIZZA ALLA PALA

cod. 36128 - 12x600 g - 50x23,5 cm



GALLETTE DI RISO SENZA GLUTINE

cod. 34140 - 64x16 g



TARALLINI CLASSICI

Tarallini biscuits

cod. 36008 - 400 g



GRISSINI TORINESI

"Torinesi" breadsticks

cod. 36080 - 14 conf da 20 bst



GRISSINI AL SALE

Salted breadsticks

cod. 36082 - 12 conf da 20 bst



BASE PINSA

cod. 36125 - 10x500 g - 35x20 cm



BASE FOCACCIA

cod. 36126 - 12x400 g - 30x20 cm



BASE PIZZA TONDA SENZA GLUTINE

cod. 36127 - 230 g - Diametro: 27 cm



CROSTINI DORATI ALL'OLIO D'OLIVA

Golden "crostini" with olive oil

cod. 36026 - 500 g



TACOS R.

cod. 36000 - 120pz (20 bst da 6pz)



PAN FIOCCO SENZA GLUTINE

cod. 30350 - 1 Kg



PAN CROCCO ALLE ERBE AROMATICHE SENZA GLUTINE

cod. 30351 - 2 Kg



PANATURA ARANCIO

cod. 30352 - 1 Kg



PANATURA GIALLA

cod. 30353 - 1 Kg



CON ACQUA DI SORGENTE



Quando l'acqua pura di sorgente si unisce alle migliori semole di grano duro, nasce una pasta dal carattere unico e inimitabile.

Un borgo arroccato su una rupe.

Al di sotto le antiche sorgenti del fiume Verde.

Le sue acque, pure e cristalline, hanno a lungo alimentato le possenti macine di pastifici storici.

E ancora oggi, quest'acqua è l'elemento peculiare che caratterizza la pasta Del Borgo.

Una pasta dagli ottimi valori nutrizionali.

Ruvida nel carattere e nella superficie.

Che non tradisce le aspettative di tenuta in cottura e di gusto, che si aspetta chi lavora in cucina.

Del Borgo



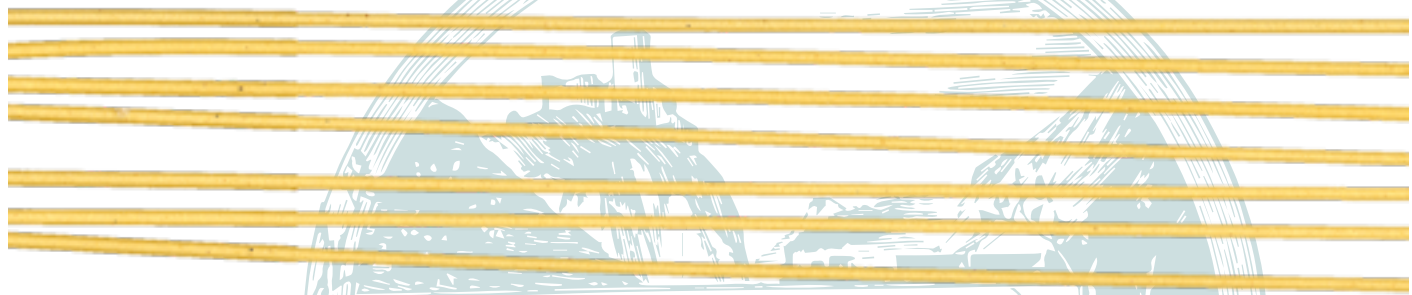
PASTA LUNGA

L O N G P A S T A

BUCATINI

Bucatini N. 6

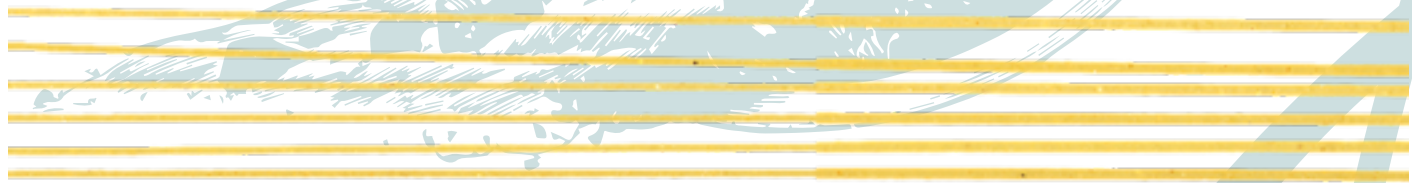
cod. 25006 - 1 Kg



SPAGHETTI MEDI

Spaghetti medi N. 52

cod. 24052 - 1 Kg



SPAGHETTI

Spaghetti N. 53

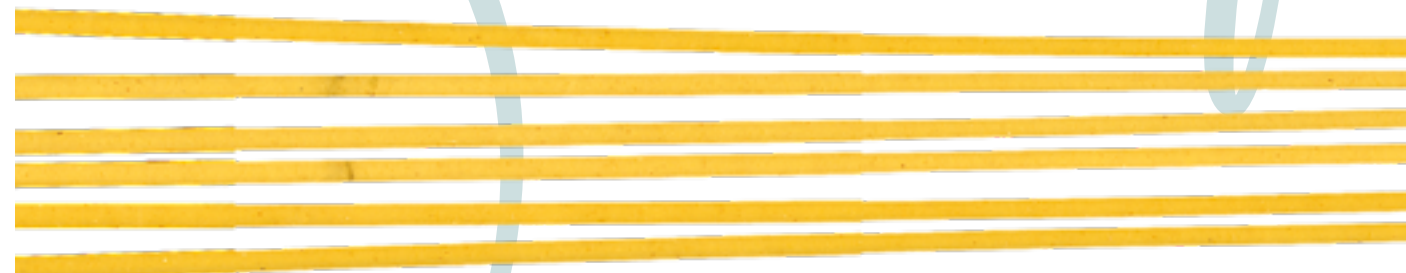
cod. 24053 - 1 Kg



LINGUINE

Linguine N.55

cod. 24055 - 1 Kg



SPAGHETTONI QUADRATI

Spaghettoni Quadrati

cod. 24058 - 1 Kg



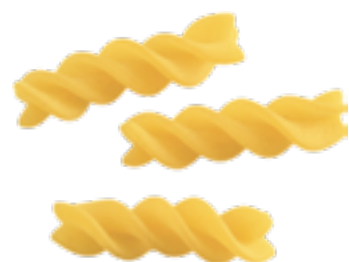
PASTA CORTA

S H O R T P A S T A

FUSILLI

Fusilli N.47

cod. 24047 - 1 Kg



FUSILLONI CON BUCO

Fusillone N. 124

cod. 24124 - 1 Kg



GEMELLI

Gemelli N. 78

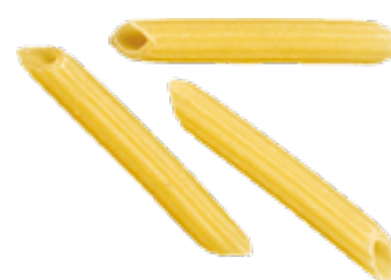
cod. 24078 - 1 Kg



PENNE PICCOLE RIGATE

Pennette picc. Rigate N.42

cod. 24042 - 1 Kg



PENNE MEDIE RIGATE

Penne rigate N. 45

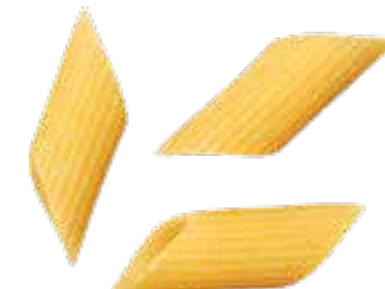
cod. 24045 - 1 Kg



MEZZE PENNE RIGATE

Mezze penne rigate N.83

cod. 24083 - 1 Kg



GNOCCHETTI SARDI

Gnocchetti sardi N. 73

cod. 24073 - 1 Kg



DITALONI RIGATI

Ditaloni rigati N.33

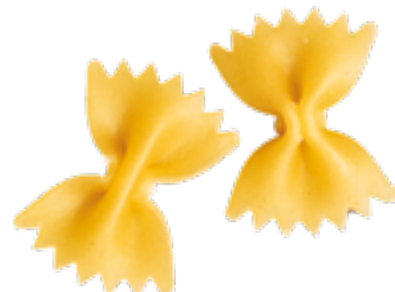
cod. 24033 - 1 Kg



FARFALLE

Farfalle N. 71

cod. 24071 - 1 Kg



TORTIGLIONI

Tortiglioni N.25

cod. 24025 - 1 Kg



MACCHERONI

Maccheroni N.24

cod. 24024 - 1 Kg



RIGATINI

Rigatini N. 23

cod. 24023 - 1 Kg



ALTRI FORMATI

OTHER SIZE



SPAGHETTINI
Spghettini N.51

cod. 24051 - 1 Kg



GOBBONE
Gobbone N. 38

cod. 24038 - 1 Kg



ORECCHIETTE
Orecchiette N. 69

cod. 24069 - 1 Kg



CONCHIGLIE
Conchiglie N. 68

cod. 24068 - 1 Kg



PACCHERI MEDI

cod. 25200 - 500 g



RIGATONI GIGANTI

cod. 25202 - 500 g

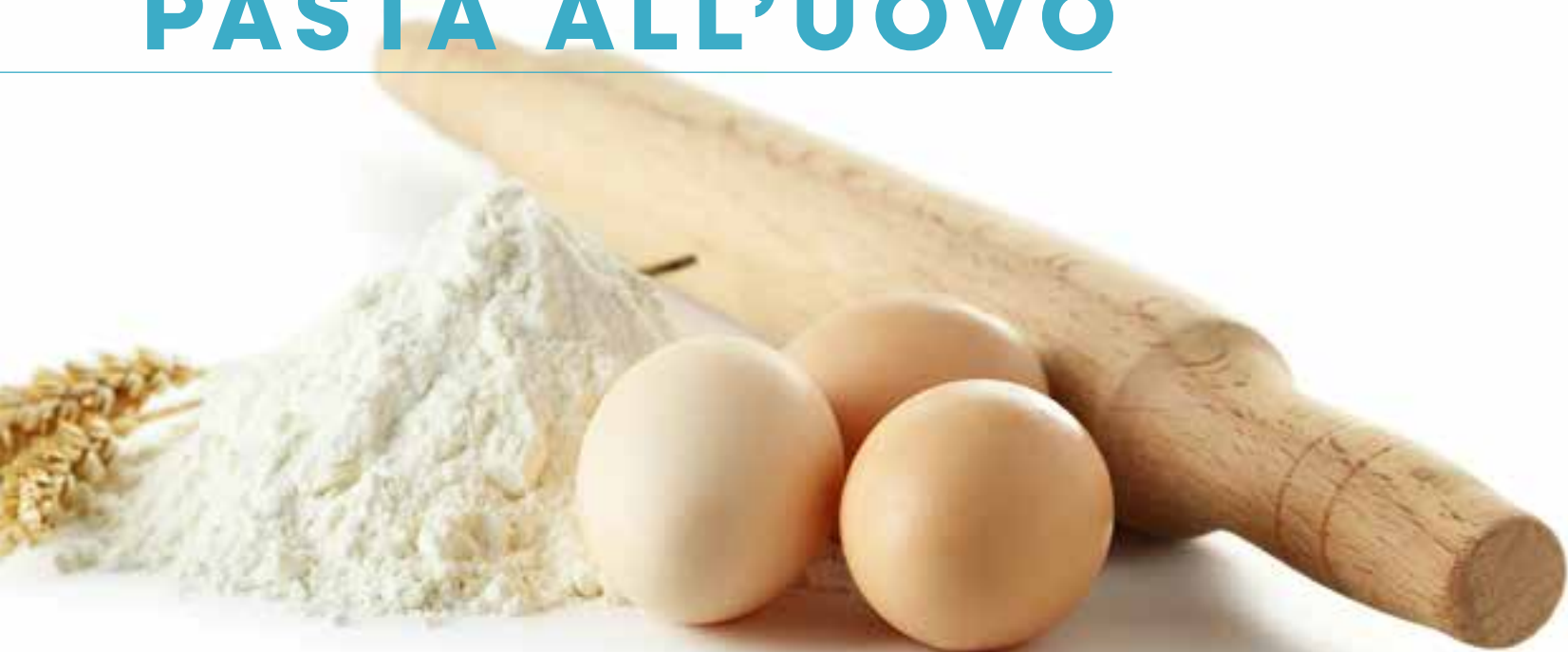


CALAMARATA

cod. 25203 - 500 g



PASTA ALL'UOVO



TAGLIOLINI ALL'UOVO
Egg tagliolini

cod. 25301 - 3 Kg



TAGLIATELLE ALL'UOVO
Egg tagliatelle

cod. 25302 - 3 Kg



PAPPARDELLE ALL'UOVO
Egg pappardelle

cod. 25303 - 3 Kg



SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO
Egg spaghetti chitarrine

cod. 25313 - 3 Kg



GARGANELLI ALL'UOVO
Egg garganell

cod. 25309 - 1 Kg



PASTA PER MINESTRE

P A S T A

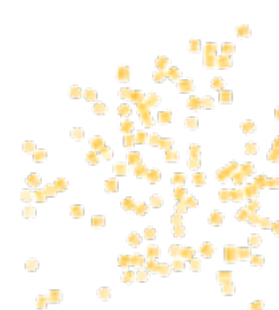
I nostri piccoli formati, prodotti con ottime semole di grano duro, trafilati al bronzo e adeguatamente essiccati, sono ideali per minestre, brodi e zuppe, sempre "al dente" con il tipico e squisito sapore di grano.

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



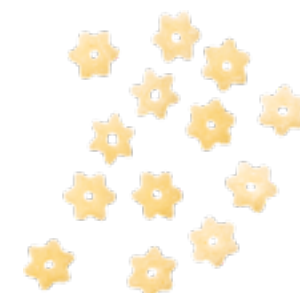
DITALINI RIGATI
Ditalini rigati N.31

cod. 24031 - 1Kg



STELLINE
Stelline N.18

cod. 24018 - 1Kg



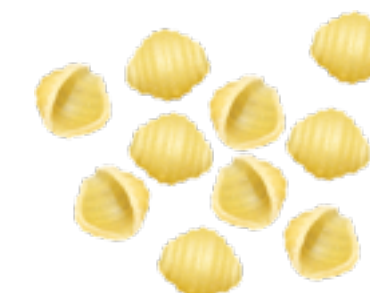
GRANA DI RISO
Grana di riso N. 8

cod. 24008 - 1Kg



CONCHIGLIETTE
Conchiglietta N. 49

cod. 24049 - 1Kg



PASTA SPECIALE

P A S T A

Pasta nei formati speciali, prodotta con semole selezionate 100% italiane, trafilata al bronzo ed essicata 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. flavour.



SPAGHETTI Spaghetti

cod. 25208 - 500g



SPAGHETTONI Spaghettoni

cod. 25212 - 500g



LINGUINE Linguine

cod. 25213 - 500 g



TORTIGLIONI Tortiglioni

cod. 25210 - 500 g



MEZZE MANICHE Mezze maniche

cod. 25209 - 500 g



MEZZI PACCHERI Mezzi paccheri

cod. 25215 - 500 g



PACCHERI MEDI Paccheri medi

cod. 25211 - 500 g



PENNE RIGATE Penne rigate

cod. 25216 - 500 g



FUSILLI Fusilli

cod. 25214 - 500 g



RIGATONI Rigatoni

cod. 25217 - 500 g



RISO



R I C E

CARNAROLI
Carnaroli rice - vacuum packed

cod. 25152 - 1 Kg - sottovuoto



ARBORIO
Arborio rice

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



RIBE
R.B. Rice

cod. 25154 - 5 Kg



ORIGINARIO
Originario rice

cod. 25156 - 5 Kg



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



BASMATI
Basmati rice
cod. 25143 - 1 Kg



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.

FARRO E RISO PRECOTTI

S P E L T R I C E

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 - 1200 ml



COUS COUS

Cous Cous

cod. 25194 - 1 Kg



FARRO

Spelt

cod. 25185 - 1200 ml



RISO LUNGO

Long rice

cod. 25186 - 1200 ml



RISO NERO

Long rice

cod. 25184 - 1200 ml



GNOCCCHI



D U M B L I N G

GNOCCHI DI PATATE

Big potato gnocchi

cod. 25181 - 1Kg



GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATE

Small potato gnocchi (Chicche)

cod. 25180 - 1Kg



BRODI

B R O T H A N D S T O C K

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".

BRODO DELL'ORTO GRANULARE
Vegetable stock (granules)

cod. 20060 - 1,5 Kg



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.

BRODO DELL'ORTO IN PASTA
Vegetable stock (paste)

cod. 20090 - 1 Kg



BRODO DI CAMPAGNA (CARNE) IN PASTA
Meat stock (paste)

cod. 20054 - 1 Kg



FUMETTO DI PESCE E CROSTACEI IN POLVERE
Fish and crustaceans stock (fumet)

cod. 40015 - 600 g



FONDO BRUNO GRANULARE
Brown stock powder

cod. 40014 - 600 g



ROUX BIANCO GRANULARE
White roux

cod. 20056 - 600 g



BRODO DI MARE IN POLVERE
Fish Stock Powder

cod. 20070 - 1 Kg



CONDIMENTO ALLO ZAFFERANO IN PASTA
Saffron Powder

cod. 20057 - 1 Kg



BRODO DI CAMPAGNA (CARNE) GRANULARE
Meat stock (granules)

cod. 20055 - 1,5 Kg



BRODO AI FUNGHI PORCINI GRANULARE
Porcini mushrooms stock (granules)

cod. 20080 - 1,5 Kg



BRODO DI CAMPAGNA (CARNE) GRANULARE SENZA GLUTAMMATO
Meat stock granules without glutamate

cod. 20093 - 1,5 Kg



BRODO VEGETALE GRANULARE SENZA GLUTAMMATO
Vegetable stock granules without glutamate and lactose

cod. 20094 - 1,5 Kg



Con le zuppe Viander potrai aggiungere al tuo menù un piatto caldo, ricco e saporito. Sono solo da scaldare, dopo aver aggiunto un poco d'acqua.

Potrai arricchirle con i nostri oli aromatizzati, del guanciale e erbe aromatiche.

In meno di un minuto una zuppa fumante sarà pronta per essere portata in tavola.

Otterrai una zuppa più densa o più liquida in base alla quantità d'acqua che vorrai aggiungere.

le Zuppe



ZUPPE

S O U P S

le Zuppe

ZUPPA ALLA GRIGIONESE

cod. 22193 - 1200 ml



ZUPPA DI LEGUMI E FARRO

cod. 22190 - 1200 ml



ZUPPA DI PISELLI

cod. 22191 - 1200 ml



ZUPPA DEL SENTIERO

cod. 22194 - 1200 ml



ZUPPA DI CIPOLLE
Onion soup

cod. 22175 - 1/1



MINISTRONE DI VERDURE
"Minestrone" vegetable soup

cod. 22093 - 1/1



PREPARATO PER PASTA E FAGIOLI
Pasta and beans soup

cod. 20133 - 1/1



SUGHI

S A U C E S



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



SUGO ALLA NORCINA
"Norcina" sauce
cod. 20224 - 1/1



TRITO E CONDITO
Minced seasoned sauce
cod. 20246 - 2,5 Kg
cod. 20163 - 1/1



RAGÙ DI POLPO
Octopus sauce
cod. 20171 - 500



RAGÙ BIANCO DI ORATA
Octopus sauce
cod. 20172 - 500



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



SUGO ALLA CARBONARA CON PANCETTA E GUANCIALE
"Carbonara" sauce
cod. 20166 - 1/1



CREMA ALLA CARBONARA
"Carbonara" cream - Eggs and cheese
cod. 20167 - 1/1



CACIO E PEPE
Cheese & Pepper Sauce
cod. 20168 - 1/2



RAGÙ

M E A T S A U C E S

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.

RAGÙ DI LEPRE
Hare meat sauce

cod. 20205 - 1/2



RAGÙ DI CAPRIOLO
Roe-deer meat sauce

cod. 20180 - 1/2



RAGÙ DI CINGHIALE
Wild boar meat sauce

cod. 20190 - 1/2



RAGÙ BIANCO DI CHIANINA DOP
Tuscan Ragout With Chianina - White

cod. 20169 - 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.

PEPERONATA
"Peperonata" peppers with tomato sauce

cod. 22101 - 3/1
cod. 22102 - 1/1



BACCALÀ ALLA VICENTINA
"Vicentina" cod

cod. 22210 - 1/1



TRIPPA ALLA PAESANA
Tripe

cod. 22118 - 1/1



GOULASCH
Goulasch

cod. 22040 - 1/1



PIATTI TIPICI

TYPICAL DISHES

La carni scelte per il goulasch, 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 goulasch 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.



ERBE AROMATICHE

S P I C E S A N D H E R B S



BASILICO
Basil

cod. 15226 - 40 g



SALVIA
Sage

cod. 15225 - 40 g



ROSMARINO
Rosemary

cod. 15221 - 100 g



PREZZEMOLO
Parsley

cod. 15227 - 25 g



MAGGIORANA
Majoram

cod. 15228 - 40 g



ERBA CIPOLLINA
Chives

cod. 15222 - 30 g



PEPE VERDE
Green pepper

cod. 15210 - 100 g



AGLIO
Garlic

cod. 15223 - 120 g



ORIGANO
Oregano

cod. 15220 - 40 g



SCALOGNO
Shallot

cod. 15224 - 65 g



SPEZIE

DRY SPICES

CANNELLA MACINATA
Cinnamon powder
dispenser
cod. 30202 - 300 g



NOCE MOSCATA MACINATA
Ground nutmeg dispenser
cod. 30206 - 400 g



ZAFFERANO ASTUCCIO
Saffron
cod. 30165 - 100 x 0,125 g



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.

CURRY MADRAS
Curry madras dispenser
cod. 30204 - 400 g



CHIODI DI GAROFANO INTERI
Cloves dispenser
cod. 30203 - 300 g



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



ROSMARINO FOGLIETTE
Rosemary dispenser
cod. 30217 - 150 g



PICCANTISSIMO DELL'UMBRIA
Umbrian red hot chilli pepper
cod. 30130 - 100 g



PAPRIKA DOLCE
Sweet paprika dispenser
cod. 30097 - 400 g



AGLIO MACINATO
Garlic powder dispenser
cod. 30200 - 300 g



CURCUMA MACINATA
Turmeric powder dispenser
cod. 30220 - 300 g



PREZZEMOLO FOGLIETTE
Parsley dispenser
cod. 30216 - 100 g



PEPERONCINO MACINATO
Chilli powder dispenser
cod. 30213 - 400 g



PEPERONCINO FRANTUMATO
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 - 400g



PEPE NERO MACINATO
Black ground pepper
dispenserr
cod. 30210 - 400g



PEPE ROSA ESSICCATO
Pink whole pepper
dispenser
cod. 30211 - 200 g



PEPE NERO 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

P A R M E S A N & G R A T E D
C H E E S E

PARMIGIANO REGGIANO
Parmigiano Reggiano

cod. 32008 - 2/2,5 Kg - 16 mesi

FORMAGGIO GRATTUGIATO
Grated Cheese Mix

cod. 32005 - 1 Kg

PARMIGIANO REGGIANO MONODOSE
Grated cheese Parmigiano Reggiano

cod. 32007 - 200 x 5 g



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 secondo un disciplinare molto rigido che prevede tra l'altro 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 rappresenta un'espressione sublime di questa eccellenza tutta italiana con i suoi 24 mesi di stagionatura garantiti da un'azienda leader di mercato, commercialmente attiva fin dal 1850.

The master cheesemakers produce Parmigiano using milk from a very narrow area, natural rennet, salt and no additives. 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.

Nel nostro Il nostro GranMix, Parmigiano e Grana Padano sono presenti a nobilitare altri formaggi selezionati e bilanciati al fine di ottenere il giusto equilibrio di gusto e sapidità, stabile nel tempo per valorizzare i piatti che sono soliti accogliere il Parmigiano grattugiato fresco.

Il confezionamento in alluminio e il pratico formato da 1000 grammi, inoltre, garantiscono una corretta rotazione del prodotto e la massima freschezza, senza rinunciare alla praticità.

In our GranMix Parmesan and Grana Padano 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

D O P P I O U S O



CREMA VEGETALE DOPPIO USO
Vegetable Cream

cod. 07065 - 1000 ml

PER USI DI
PASTICCERIA
E CUCINA



LUNGA
SHELF-LIFE

SENZA
GLUTINE

ELEVATA
TENUTA DEL
PRODOTTO
MONTATO

SALUMI

C O L D M E A T S A N D S A U S A G E S

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



LARDO ALLE ERBE
Lard with herbs

cod. 32206 - 1/1,5 Kg



SPECK AFFUMICATO A METÀ
Halved speck

cod. 32243 - 2/2,5 Kg



GUANCIALE AL PEPE NERO
Pork Cheek with Black Pepper

cod. 32304 - 1/1,5 Kg



FIOCO 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 ARROTOLATA NERA A METÀ
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



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.

SALUMI

C O L D M E A T S A N D S A U S A G E S

VENTRICINA PICCANTE A METÀ Spicy salami ventricina

cod. 32240 - 3/3,5 Kg



PORCHETTA ARROSTO Umbrian traditional roasted pork (whole)

cod. 32207 - 12/16 Kg - intera
cod. 32200 - 9/12 Kg - trancio



PROSCIUTTO COTTO "FICOTTO" A METÀ Baked ham "Ficotto"

cod. 32327 - 4/5 Kg



MORTADELLA BOLOGNA IGP A METÀ Mortadella Bologna I.G.P. halved

cod. 32277 - 5/6 Kg



COTECHINO PRECOTTO Cotechino (pork sausage)

cod. 32247 - 500 g



SPALLA COTTA Pork shoulder

cod. 32222 - 7/8 Kg



ZAMPONE PRECOTTO Stuffed pig's trotter kitchen foil

cod. 32246 - 1 Kg



PROSCIUTTO COTTO Baked ham Viander

cod. 32274 - 8/9 Kg
cod. 32275 - 8/9 kg - a metà



STINCO PRECOTTO Precooked pork shank kitchen foil

cod. 32245 - 0,6/0,8 Kg



TACCHINO ARROSTO Roasted turkey

cod. 32242 - 2/2,5 Kg



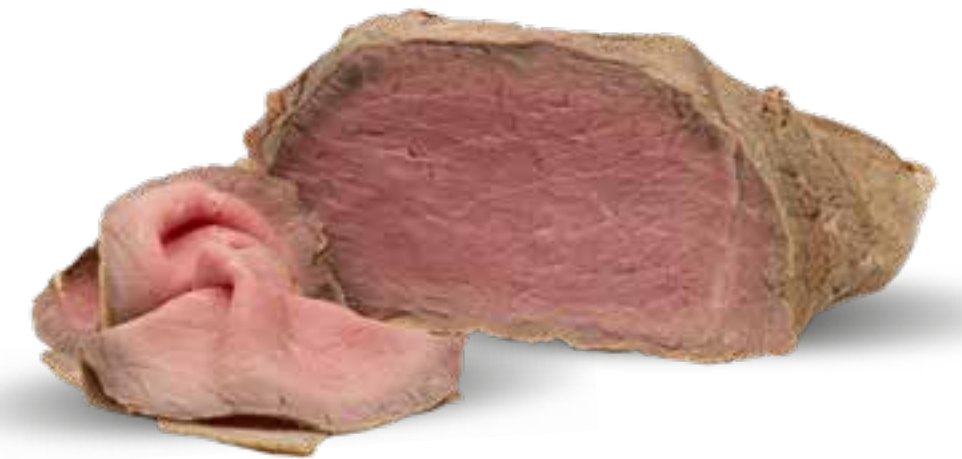


PULLED PORK
Pulled Pork
cod. 32347 - 2/3 Kg circa

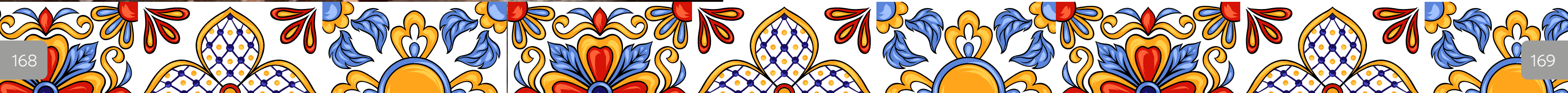


le Carni

ROAST BEEF
Roast beef
cod. 32421 - 2/2,5 Kg



CARPACCIO DI BRESAOLA
Bresaola carpaccio
cod. 32420 - 2/2,5 Kg



WÜRSTEL

G E R M A N S A U S A G E S



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.

BOCKWURST AFFUMICATI SENZA PELLE
Bockwurst Frankfurter

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



BOCKWURST AFFUMICATI SENZA PELLE
Bockwurst Frankfurter

cod. 22161 - 1030g (8 x 90 g)



BOCKWURST PETITOS SENZA PELLE
Petitos Frankfurter

cod. 22173 - 550g (44 x 7 g)



WURSTEL DI PURO SUINO
Pure pork wurstel

cod. 22150 - 250 g





BUONALA PRIMA

LE 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.



Torta gianduia kroc
cod. 36119 - 1,3 Kg



Torta pistacchio kroc
cod. 36118 - 1,3 Kg



Torta della nonna
cod. 36109 - 1,2 Kg



Sbrisolona cioc
cod. 36097 - 1,2 Kg



Crostata frutti di bosco
cod. 36095 - 2 kg - 35x27 cm



Crostata albicocca
cod. 36096 - 2 kg - 35x27 cm



Crostata frutti di bosco
cod. 36085 - 1 Kg



Crostata albicocca
cod. 36086 - 1 Kg



Crostata visciole
cod. 36084 - 1 Kg



Crostata integrale grani antichi mirtilli
cod. 36116 - 1 Kg



SENZA Lattosio

Crostata cereali mirtilli
cod. 36176 - 1 kg



Crostata fichi uvetta e noci
cod. 36178 - 1 kg



Crostata ciliegia
cod. 36177 - 1 kg



Crostata albicocca
cod. 36149 - 1 kg

Plum cake agli agrumi
cod. 36120 - 600g



Plum cake allo yogurt
cod. 36083 - 600g



Ciambellone variegato al cacao
cod. 36089 - 1,9 kg



Ciambellone stella ciok
cod. 36107 - 1,9 kg



Ciambellone allo yogurt
cod. 36088 - 1,9 kg



Ciambellone integrale ai cereali
cod. 36094 - 1,9 kg

Ciambelloni & Plumcake

TORTE Speciali



Delizia di Visciole
cod.36124 - 1 kg



Delizia di albicocche e mandorle
cod.36129 - 1 kg



Torta soffice alle mele
cod.36123 - 1,2 kg



Delizia di ricotta
con gocce di cioccolato
cod.36121 - 1 kg



Delizia di albicocche
e mandorle
cod.36122 - 1 kg



Biscotti & Brioche



Ciambelline
cod. 36054 - 100 x 28 g



Ciambelline al Cacao
cod. 36052 - 100 x 24 g



Ciambelline integrali
cod. 36053 - 100 x 28 g



Biscotti Frollini
cod. 36051 - 200 x 13,3 g

Sciroppo d'acero
cod. 70025 - 187 ml



PAN CAKE
cod. 36108 - 280 g - 8 pz

Fette Biscottate
cod. 35070 - 100 x 17 g



Fette Biscottate Integrali
cod. 35078 - 100 x 17 g

Tris di torte soffici assortite
Mela - Frutti di Bosco - gocce di cioccolato
cod. 36139 - 2 vassoi da 6pz x 90g



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.



Preparato per yogurt
cod. 20104 - 8x180 g



Multigrano
cod. 35113 - 10 x 500 g



Corn flakes
cod. 35100 - 10 x 500 g
cod. 35103 - 50 x 30 g mono



Muesli frutta
cod. 35106 - 10 x 1000 g
cod. 35107 - 50 x 50 g mono



Muesli croccante cioccolato
cod. 35112 - 10 x 1000 g



Choco shells
cod. 35115 - 10 x 500 g



Cioko rice cacao
cod. 35109 - 10 x 500 g
cod. 35111 - 50 x 30 g mono



Rice crispies
cod. 35116 - 10 x 500 g



FRUTTA & CEREALI Mix

Mix Semi
cod. 35118 - 1000 g



Mix Breakfast
cod. 35119 - 1000 g



Mix Esotico
cod. 35120 - 1000 g



L'INNOVATIVO DISPENSER

Per miele, confetture e creme.
Pensato per farcire le brioches al momento

ECOLOGICO
DISPENSER
100%
RICICLABILI

**FRESCHEZZA
GARANTITA**

IGIENICO

**NO
SPRECO**

Dosatore
cod. 99609

CORNETTI ANCHE BIGUSTO

FARCITURA UNIFORME

DOSE STANDARD
6 g



(consigliate 2 dosi)

Crema Pasticcera
cod. 35008 - 800 g

Pistacchio
cod. 35000 - 800 g

Nocciola
cod. 35001 - 900 g

Miele
cod. 35002 - 960 g



Ciliegia
cod. 35003 - 900 g

Albicocca
cod. 35004 - 900 g

Frutti di Bosco
cod. 35005 - 900 g

Arancia
cod. 35006 - 900 g

fragola
cod. 35007 - 900 g



CONFETTURE in Vetro



Pesche - Peaches
cod. 35046 - 48x28 g



Ciliegie - Cherries
cod. 35044 - 48x28 g



Miele - Honey
cod. 35047 - 48x28 g



Albicocche - Apricots
cod. 35043 - 48x28 g



Frutti di Bosco - Berries fruit
cod. 35048 - 48x28 g



Arance - Oranges
cod. 35049 - 48x28 g

Sempre pronte e fresche, le confetture in monodose 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.

**Frutta
FRESCA**

Fragole - Strawberries
cod. 35045 - 48x28 g



CONFETTURE 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. Le confetture monodose in vetro, presentano un'ampia varietà di gusti. Indicate per una presentazione di livello, arricchiscono di valore ogni colazione.



PVC



ALLUMINIO

Albicocche - Apricot

cod. 35031 - 150x25 g PVC

cod. 35061 - 120x25 g Alluminio

Arance - Orange

cod. 35032 - 150x25 g PVC

cod. 35066 - 120x25 g Alluminio

Ciliegie - Cherry

cod. 35033 - 150x25 g PVC

cod. 35063 - 120x25 g Alluminio

Fragole - Strawberry

cod. 35034 - 150x25 g PVC

cod. 35062 - 120x25 g Alluminio

Frutti di Bosco - Berries fruit

cod. 35035 - 150x25 g PVC

cod. 35067 - 120x25 g Alluminio

Miele - Honey

cod. 35036 - 150x20 g PVC

cod. 35060 - 120x20 g Alluminio

Pesche - Peach

cod. 35037 - 150x25 g PVC

cod. 35064 - 120x25 g Alluminio

Prugne - Plum

cod. 35038 - 150x25 g PVC

cod. 35065 - 120x25 g Alluminio

Crema alla Nocciola - Hazelnut cream

cod. 15031 - 120x18 g

Nutella

cod. 15033 - 120x15 g



CONFETTURE Extra

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.



Visciolata
cod. 35026 - 3,5 Kg



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



Prugne
cod. 35054 - 3,2 Kg Forno



Crema alla Nocciola
cod. 15035 - 3 Kg



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



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



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



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



Arancia
cod. 35051 - 3,2 Kg Forno

LA Frutta



Albicocche allo sciroppo
cod. 13012 - 1/1



Pere Williams allo sciroppo
cod. 13121 - 3/1



Macedonia allo sciroppo
cod. 13061 - 3/1



Ananas allo sciroppo
cod. 13017 - 1/2 - 10 fette
cod. 13021 - A10 - 55 fette



Mele a fette al naturale
cod. 13078 - 3/1



Macedonia allo sciroppo
a Pezzettoni
cod. 13062 - 3/1



Prugne allo sciroppo
cod. 13141 - 3/1
cod. 13140 - 1/1



Pesche allo sciroppo
cod. 13131 - 3/1
cod. 13130 - 1/1



Ananas
cod. 07088 - 7 Kg



Arancia Sanguinella
cod. 07091 - 7 Kg

SUCCHI NATURALI
in Brick

ACE
cod. 07079 - 1500 ml

Ananas
cod. 07076 - 1500 ml

Arancia Bionda
cod. 07077 - 1500 ml

Arancia Rossa
cod. 07109 - 1500 ml



Arancia Bionda
cod. 07089 - 7 Kg



ACE
cod. 07093 - 7 Kg

Succhi DI FRUTTA

Fresh Juice 3 GUSTI
3 Bag in Box da 3 Lt.

cod. 99878

Caratteristiche
Larghezza 315 mm
Profondità 580 mm
Altezza 770 mm
Peso 44 Kg
Tensione di alimentazione 230 V
Potenza installata 320 W

Modalità erogazione:
Bicchiere/Caraffa
Erog. preimpostata
o Push control



Frigobibita 2 vasche
da 9 litri cad.
cod. 99142



Caratteristiche
Larghezza 286 mm
Profondità 406 mm
Altezza 648 mm
Tensione di alimentazione:
220-240 V / 1N ph / 50/60 Hz
Potenza installata max.: 0.6 kW

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

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

Preparato per Cioccolato Bevanda
cod. 20095 - 1000 g

Latte Scremato Granulare
cod. 07060 - 500 g

Orzo solubile
cod. 07072 - 500 g

Caffè Oro Liofilizzato
cod. 07011 - 200 g

Caffè Continental Break
100% solubile
cod. 07010 - 150g

Caffè Continental Break
Miscela 70% solubile
cod. 07015 - 150 g

Caffè Grani White
cod. 07016 - 1Kg

Caffè Grani Black
cod. 07018 - 1Kg

The in filtri
cod. 07178 - 100 filtri

Camomilla in filtri
cod. 07024 - 100 filtri



Peschette al cacao
cod.36059 - 2x750g



Biscotti Misti
**assortimento variabile in base alla stagione*
cod.36058 - 1.5 Kg



Tozzetti
cod.36138 - 1.5 Kg



Fruttosio
cod. 07033 - 285 x 3,5 g



Edulcorante
cod. 07035 - 300 x 1 g



Zucchero di Canna
cod. 07034 - 200 x 5 g
cod. 07037 - 10 Kg mono



Zucchero
cod. 07036 - 10 Kg mono



Miele d'acacia
cod. 35090 - 250 g



Miele d'acacia
cod. 35025 - 200 x 6 g

Colazione INTERNAZIONALE



Prosciutto Cotto scelto
cod. 32274 - 8/9 kg



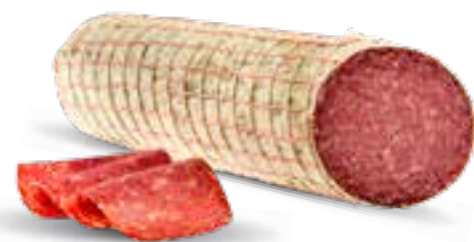
Pancetta Tesa a metà
cod. 32199 - 0.8-1.2 kg



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



Baked Beans in salsa
cod. 18287 - 1/1



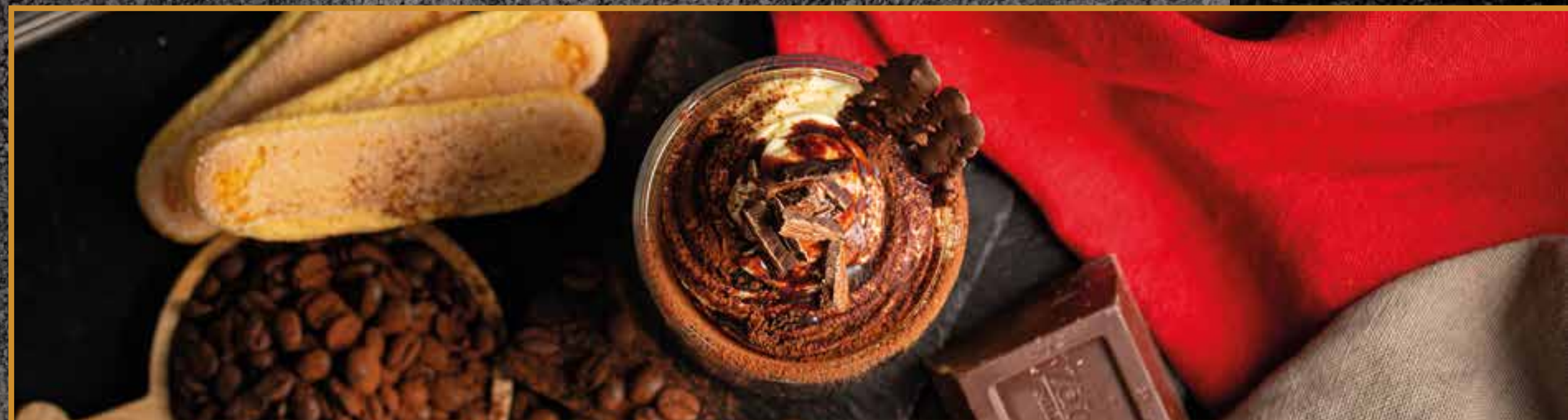
Salame Milano
cod. 32232 - 2-2,5 Kg



PREPARATI PER DOLCI

S E M I - P R O C E S S E D D E S S E R T

C'è una linea di prodotti Viander che meglio di ogni altra richiama mondi di squisite bontà che con pochi, semplici gesti, diventano soffici mousses 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.



Dolcissima

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.



PREPARATO PER DELIZIA DI RISO

INSTANT RICE CREAM MIX

DELIZIA DI RISO
Rice Pudding

cod. 41027 - (3x150g)+(3x50g)



SENZA
LATTOSIO

*previo utilizzo di latte e panna delattosati o di origine vegetale, in aggiunta ai preparati.

PREPARATO PER CREMOSO AL CAFFÈ

INSTANT COFFEE CREAM MIX

CREMOSO AL CAFFÈ
Coffee Cream

cod. 41020 - 6 x 150 g



SENZA
LATTOSIO

*previo utilizzo di latte e panna delattosati o di origine vegetale, in aggiunta ai preparati.

PREPARATO PER CREMA DI TIRAMISÙ

INSTANT TIRAMISÙ CREAM MIX

SAVOIARDI
Lady fingers (Savoardi)

cod. 36076 - 6 x 400 g



CACAO IN POLVERE
Cocoa powder

cod. 20003 - 1 Kg



CREMA TIRAMISÙ
Tiramisù

cod. 41004 - 4 x 270 g



PREPARATO PER TORTINO AL CIOCCOLATO

INSTANT TIRAMISÙ CREAM MIX

TORTINO AL CIOCCOLATO
Lava cake

cod. 36071 - 2 x 540 g



ZUCCHERO A VELO
Icing sugar

cod. 07031 - 1 Kg



SPRAY STACCANTE
Spray

cod. 41018 - 600 ml



PREPARATO PER DELIZIA AL PISTACCHIO

INSTANT PISTACHIO CREAM MIX

TOPPING PISTACCHIO Topping Pistachio

cod. 40040 - 1 Kg



GRANELLA PISTACCHIO Granulated pistachio

cod. 36037 - 500 g



DELIZIA AL PISTACCHIO Pistachio Pudding

cod. 41022 - 6 x 150 g



PREPARATO PER CHEESE CAKE

INSTANT CHEESE CAKE MIX

CHEESE CAKE Cheese Cake

cod. 41031 - 4 x 250 g



BISCOTTO PER CHEESE CAKE Cheese cake biscuit

cod. 36077 - 800g



DOLCI AL CUCCHIAIO

DESSERT

CREMA PASTICCERA A CALDO
Hot Custard

cod. 41019 - 4 x 180 g



BIANCOCCO
Biancocco (coconut cake)

cod. 41030 - 4 x 270 g



CREMA PASTICCERA
Custard

cod. 41005 - 2 x 350 g



BONET
Bonet

cod. 36063 - 3 x 330 g



BUDINO AL CACAO
Chocolate pudding

cod. 41014 - 6 x 160 g



SENZA
LATTOSIO

*previo utilizzo di latte e panna delattosati o di origine vegetale, in aggiunta ai preparati.

CRÈME CARAMEL
Crème caramel

cod. 41001 - 8 x 140 g



CREMA CATALANA
Cream Brulé

cod. 41003 - 5 x 200 g



PANNA COTTA
Panna Cotta

cod. 41002 - 8 x 140 g



MOUSSE & SEMIFREDDI

M O U S S E

MOUSSE AL TORRONCINO
Torroncino Mousse

cod. 41021 - 4 x 250 g



MOUSSE AL CAFFÈ
Coffee Mousse

cod. 41009 - 4 x 250 g



MOUSSE AL FIORDILATTE
Milk Mousse

cod. 41007 - 4 x 250 g



MOUSSE AL CACAO
Chocolate Mousse

cod. 41008 - 4 x 250 g



MOUSSE ALLA FRAGOLA
Strawberry Mousse

cod. 41006 - 4 x 250 g



MOUSSE ALL'ANANAS
Pineapple Mousse

cod. 41012 - 4 x 250 g



MOUSSE AL LIMONE
Lemon Mousse

cod. 41010 - 4 x 250 g



MOUSSE ALLO YOGURT
Yogurt Mousse

cod. 41011 - 4 x 250 g



DOLCI DA FORNO

BAKED DESSERT

TORTA AL CIOCCOLATO
Chocolate cake

cod. 36066 - 3 x 380 g



PAN DI SPAGNA
Hazelnuts biscuits

cod. 36065 - 2 x 470 g



CROCCANTE
Peanut brittle mix

cod. 36073 - 3 x 200 g



PESCHETTE AL CACAO
Small Pastries

od. 36059 - 1,5 kg - vassoio



BISCOTTI MISTI
Mixed Cookies

cod. 36058 - 1,5 kg - vassoio



CESTINI DI PASTA FROLLA
Shortcrust pastry

cod. 36079 - 250 x 10,4 g
diametro 4mm



CANNOLI
Dried Sicilian empty "Cannoli"

cod. 41024 - 108 x 30 g
cod. 41026 - 250 x 10 g



BABÀ AL RHUM
Rhum Babà

cod. 41017 - 1700



LINEA TOPPING



CARAMELLO SALATO
Salad toffee

cod. 40024 - 1 Kg

MANGO
Mango

cod. 40025 - 1 Kg



FRUTTI DI BOSCO
Berries fruit

cod. 40030 - 1 Kg

PISTACCHIO
Pistachio

cod. 40040 - 1 Kg

CASTAGNE PELATE ALLO SCIROPPO
Peeled chestnuts in syrup

cod. 13030 - 1/1

CARAMELLO
Toffee

cod. 40027 - 1 Kg

CIOCCOLATO
Chocolate

cod. 40028 - 1 Kg

FRAGOLA
Strawberry

cod. 40029 - 1 Kg



CAFFÈ
Coffee

cod. 40033 - 1 Kg

ZABAGLIONE
Zabaglione

cod. 40041 - 1 Kg

ACERO
Maple syrup flavour

cod. 40044 - 300 g



PIANETA BAR

BAR PLANET



Gi
PIACE

Gi
PIACE

Gi

DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

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

FARCITURA UNIFORME
DOSE STANDARD
6 g



(consigliate 2 dosi)

IGIENICO

CORNETTI ANCHE BIGUSTO



ECOLOGICO
DISPENSER
100%
RICICLABILI

FRESCHEZZA
GARANTITA

NO
SPRECO

DISPENSER

cod. 99609



CREMA PASTICCERA

cod. 35008 - 800 g



PISTACCHIO

cod. 35000 - 800 g



NOCCIOLA

cod. 35001 - 900 g



MIELE

cod. 35002 - 960 g



CILIEGIA

cod. 35003 - 900 g



ALBICOCCA

cod. 35004 - 900 g



FRUTTI DI BOSCO

cod. 35005 - 900 g



ARANCIA

cod. 35006 - 900 g



FRAGOLA

cod. 35007 - 900 g



CROSTATE

CROSTATA ALBICOCCA
Apricot tart

cod. 36086 - 1 Kg



CROSTATA INTEGRALE GRANI ANTICHI MIRTILLI
Blueberry whole wheat tart

cod. 36116 - 1 Kg



SBRICOLONA CIOCK
Chocolate crumble

cod. 36097 - 1,2 Kg



TORTA GIANDUIA KROC
Gianduja tart

cod. 36119 - 1,3 Kg



TORTA PISTACCHIO KROC
Pistachio tart

cod. 36118 - 1,3 Kg



TORTA DELLA NONNA
Grandma's tart

cod. 36109 - 1,2 Kg

PICCOLA PASTICCERIA

PESCHETTE AL CACAO
Small Pastries

od. 36059 - 1,5 kg - vassoio



BISCOTTI MISTI
Mixed Cookies

cod. 36058 - 1,5 kg - vassoio



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.

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.



GINSENG

GINSENG

cod. 07009 - 500 g

GINSENG SENZA ZUCCHERO

cod. 07007 - 500 g

GINSENG SENZA LATTOSIO

cod. 07005 - 500 g



SENZA
LATTOSIO



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

GH3 COMPACT

cod. 99796
dimensioni: 21 cm 45 cm 49 cm
Macchina compatta a tre vie



La GH3 è veloce, affidabile e pratica.
In questa versione si presenta in una nuova veste grafica dal design rinnovato.



CAFFÈ

DOLCIFICANTI



CLASSICO

cod. 07022 - 250 pz

INTENSO

cod. 07023 - 250 pz

DECA

cod. 07021 - 40 pz

GINSENG

cod. 07026 - 50 pz

ORZO

cod. 07027 - 50 pz



RANCILIO PER CAFFÈ IN CAPSULE

cod. 98449

BRACCETTO PER CAPSULA DOPPIA (SU ORDINAZIONE)

cod. 98573

CLASSICO (DOPPIO BECCUCCIO)

1 capsula > 2 caffè

cod. 07028 - 100 pz



Espressi di assoluta e costante qualità
Nessuno spreco
Nessun vincolo di posizionamento (non necessita di allaccio idrico)
Risparmio energetico con gruppi separati
MANICOTTO UNIVERSALE PER CAFFÈ, GINSENG E ORZO
anche con manicotto doppio beccuccio

ZUCCHERO DI CANNA

cod. 07034 - 300 x 1g



EDULCORANTE

cod. 07035 - 300 x 1g

MIELE D'ACACIA

Acacia Honey

cod.35090 - 250 g



CIOCCOLATERIA

CHOCOLATE

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 - 1 Kg



CIOCCOLATIERA 6 LT Hot Chocolate Machine

cod. 98607

Dati tecnici
Vasca trasparente estraibile
Rubinetto verticale smontabile anti-ostruzione
Sistema mescolamento anti-deposito
Capacità 6 litri
Termostato 90°C
Dimensioni 27 x32x47 cm
Voltaggio 220-240 V / 1 ph / 50 Hz
Assorbimento 850 Watt



GADGET

GADGET



TAZZINA DA CAFFÈ IN CERAMICA
cod. 98581



TAZZINA IN VETRO
cod. 98075

TAZZA IN VETRO
cod. 98076



TAZZA IN CERAMICA
cod. 98582



GELATI SOFT

SOFT PASSION

SORBETTIERA E SOFT NINA 2 LT
NINA machine

cod. 98128 - 1 camp. L13 P37,5 H45,5



SORBETTIERA E SOFT GT1 PUSH 5LT
Slush machine

cod. 99866
1 camp. L26 P42 H65

SORBETTIERA E SOFT EVO
2 CAMPANE - 5 LT
CAD
Slush machine

cod. 99876
2 camp. L48 P40 H68

SORBETTO LIMONE E ZENZERO
Instant lemon and ginger sorbet mix

cod. 07247 - 1000g



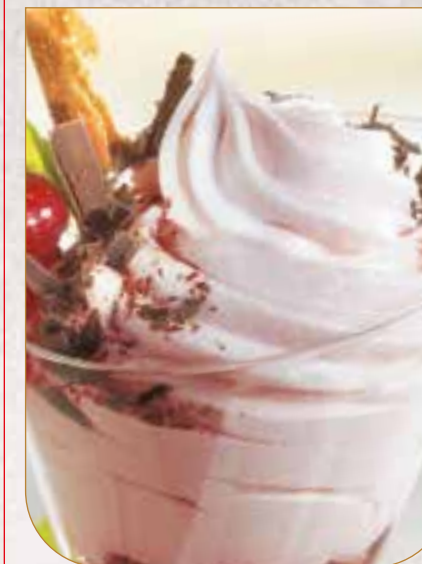
Le passion-soft come non l'avete mai gustate. Vellutate, fresche e veloci da preparare, da gustare in ogni momento della giornata, per un break o un fine pasto leggero e veloce. La scelta va dai Gusti alle creme, classiche, cremose ed invitanti fino alla frutta, per freschi, veloci e sfiziosi momenti.

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.

MANDARINO
Mandarin
cod. 07232 - 1300g



POMPELMO ROSA
Pink grapefruit
cod. 07238 - 1300g



LIMONE
Lemon
cod. 07230 - 1300g



MELA VERDE
Green apple
cod. 07234 - 1300g



CAFFÈ
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 FONDENTE
Dark chocolate
cod. 07241 - 1600g



GRANITE

SLUSHES

SORBETTIERA GRANITORE-SORBY 10 LT

Slush machine

cod. 99041 - 1 camp. L20 P48 H66
cod. 99042 - 2 camp. L40 P48 H66
cod. 99043 - 3 camp. L60 P51 H68

SORBETTIERA GRANITORE-GRANDISMART 5 LT

Slush machine

cod. 99556 - 1 campana
cod. 99705 - 2 campana



SORBETTI



GRANITA AMARENA

Sour black cherry slush

cod. 07051 - 630g



GRANITA LIMONE

Lemon slush

cod. 07045 - 630g



GRANITA ARANCIA

Orange slush

cod. 07052 - 630g



GRANITA NEUTRA

Neutral slush

cod. 07046 - 1200g



GRANITA MENTA

Mint slush

cod. 07050 - 630g



GRANITA COLA

Cola slush

cod. 07055 - 630g



SORBETTO LIMONE

Instant lemon sorbet mix

cod. 07230 - 1300g



SORBETTO MANGO

Instant mango sorbet mix

cod. 07235 - 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

SCIROPPI



SYRUPS



CARAMELLO SALATO
Salad toffee

cod. 40024 - 1 Kg

MANGO
Mango

cod. 40025 - 1Kg

CARAMELLO
Toffee

cod. 40027 - 1 Kg



CIOCCOLATO
Chocolate

cod. 40028 - 1 Kg



FRAGOLA
Strawberry

cod. 40029 - 1 Kg



FRUTTI DI BOSCO
Berries fruit

cod. 40030 - 1 Kg



PISTACCHIO
Pistachio

cod. 40040 - 1 Kg



ACERO
Maple syrup flavour

cod. 40044 - 300 g



MENTA
Concentrated
Mint syrup

cod. 07536 - 1000 ml



PASSION-FRUIT
Concentrated
Passion-Fruit syrup

cod. 07519 - 1000 ml



COCCO
concentrated Coconut syrup

cod. 07522 - 1000 ml



GRANATINA
concentrated Grenadine syrup

cod. 07535 - 1000 ml



ARANCIA
concentrated Orange syrup

cod. 07537 - 1000 ml



FRAGOLA
concentrated Strawberry syrup

cod. 07523 - 1000 ml



VINI E GRAPPE

WINES & SPIRITS

La famiglia Ceschin produce 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".

The Ceschin family produces wine with the same dedication and passion since the Middle Ages.

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.

MERLOT PIOIX

cod. 33003 - 75cl



PINOT GRIGIO PIOIX

cod. 33004 - 75cl



Cuvée

Colore paglierino 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.

Cuvée

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



Spumantiera - Calici
cod. 98158 - 98604

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Colore paglierino 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. 33008 - 75 cl



Conegliano Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore Spumante Brut
Colore paglierino brillante ravvivato 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 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°

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

Rosè 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



gi
PIACE

gi
PIACE



Le streghe sono protagoniste di leggende che si perdono nella notte dei tempi.

Donne legate alla natura e ai suoi segreti, custodi di antichi saperi erboristici e rituali magici.

Si racconta che danzassero nei boschi al chiaro di luna, celebrando l'armonia tra uomo e terra, e che conoscessero i poteri curativi delle piante.

La linea Selena è un omaggio alla luna e a quel mondo di leggende, la cui essenza rivive in nomi evocativi come: Magistra, Vinarda e Rugiada

SELENA



Cod 33047 - 70cl

Grappe Selena Selezione Tris

Cod 33049 - 70cl

Grappa Riserva Barrique

Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

Composizione delle vinacce:

Un blend di pregiate vinacce trentine rosse e bianche

Invecchiamento:

18 mesi in piccole botti di rovere.



Caratteristiche:
Gusto morbido.

Profumo elegante con una sfumatura più complessa rispetto alla versione bianca.

M A G I S T R A

Il sapore morbido e il profumo elegante di questa grappa sono il risultato di un sapiente invecchiamento di **18 mesi in botti di rovere**. Le note aromatiche si arricchiscono di complessità, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e avvolgente. Ottima per chi desidera un distillato dal carattere maturo, da degustare lentamente per apprezzarne tutte le sfumature.

Gradazione alcolica:
41%

Volume:
70cl

Cod 33050 - 70cl

Grappa Riserva Amarone

Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

Composizione delle vinacce:

Vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara).

Invecchiamento:

36 mesi in botti di rovere.



Caratteristiche:
Profumo fine e deciso.

Gusto avvolgente, armonico e persistente, con una maggiore profondità grazie all'invecchiamento prolungato.

V I N A R D A

La quintessenza della tradizione e della raffinatezza: questa grappa nasce dalle **preziose vinacce dell'Amarone della Valpolicella** e matura per **36 mesi in botti di rovere**. Il risultato è un distillato dal profumo intenso e deciso, con un gusto armonioso, avvolgente e persistente. Ideale per momenti speciali, rappresenta un'esperienza sensoriale di grande profondità e ricchezza.

Gradazione alcolica:
41%

Volume:
70cl

Cod 33048 - 70cl

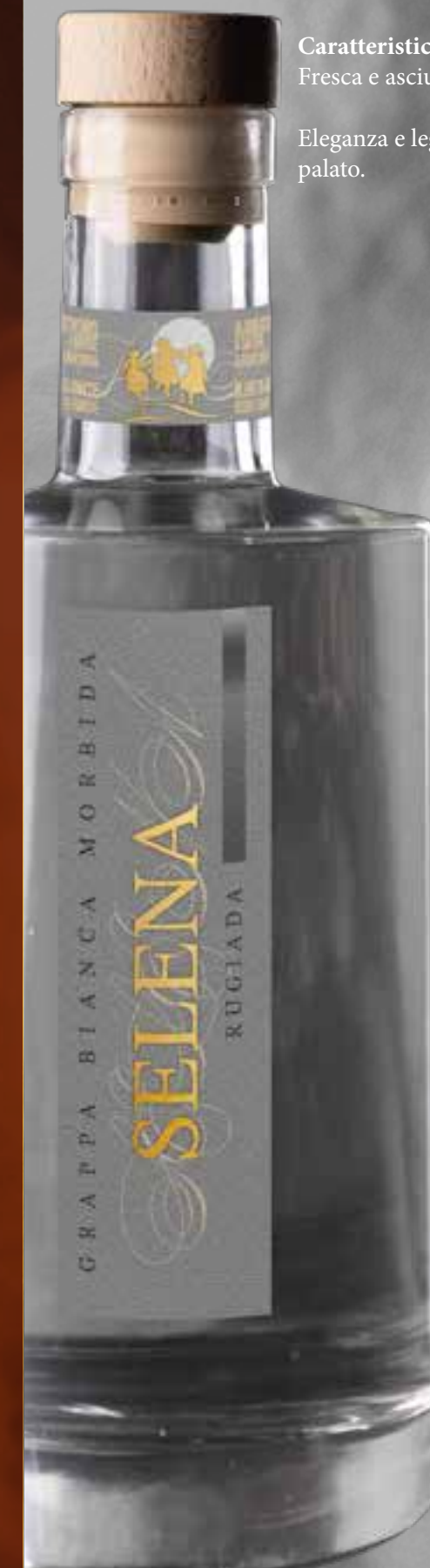
Grappa Bianca Morbida

Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

Composizione delle vinacce:

Un blend di pregiate vinacce trentine rosse e bianche



Caratteristiche:
Fresca e asciutta.

Eleganza e leggerezza al palato.

R U G I A D A

Un distillato che esprime la freschezza e la purezza delle vinacce, prodotto con la tecnica tradizionale a bagnomaria. La combinazione di **vinacce rosse e bianche** regala una grappa dal profilo asciutto, elegante e leggero, ideale per chi cerca un gusto fresco e raffinato. Perfetta come fine pasto o da gustare in purezza per apprezzarne la freschezza.

Gradazione alcolica:
41%

Volume:
70cl

APPETIZERS

APPETIZERS



POMOMORBIDI IN OLIO
Dried halved tomatoes

cod. 18448 - 1700

PEPERINOS
Peperinos

cod. 18427 - 1700



CAPPERI CON GAMBO ALL'ACETO DI VINO
Capers with stem in vinegar
cod. 18060 - 314
cod. 18059 - 720



POMODORI SECCHI IN OLIO
Calabrian baked dried tomatoes

cod. 18446 - 1700



CETRIOLINI ALL'ACETO DI VINO
Pickled gherkins

cod. 18124 - 1700



BANDERILLAS
"Banderillas" stuffed olives with peppers and sarda fillet

cod. 18011 - 2020



OLIVE NOSTRALINE DENOCCIOLATE
Local stoned olives

cod. 08028 - 1,5 kg

BOCKWURST PETITOS SENZA PELLE
Petitos Frankfurter

cod. 22173 - 550g (44 x 7g)



SALSA PER TOAST
Toast sauce

cod. 15157- 1700



CIPOLLINE PERLINE ALL'ACETO DI VINO
Small onions in vinegar

cod. 18201 - 1700



OLIVE NOSTRALINE MEDITERRANEE
Local olives

cod. 08024 - 1700



OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA
Big green olives

cod. 08011 - 1700



LAMPASCIONI IN OLIO
Wild onions

cod. 18370 - 3100



CHAMPIGNON INTERI IN OLIO
Whole champignons

cod. 05053 - 1700



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE COLOSSAL IN SALAMOIA
Stoned green olives 11/12 Super Kolossal
cod. 08003 - 7 kg



OLIVE VERDI GOURMET "RUSTICHELLA"
Gourmet "Rustichella" olives

cod. 08015 - 1,5 Kg

BOCKWURST AFFUMICATI SENZA PELLE
Bockwurst Frankfurter

cod. 22161 - 1030 g (8 x 90 g)



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.



MIX 4 MEX

MIX 4 MEX

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

SALSA GUACAMOLE Guacamole sauce

cod. 15265 - 1060

SALSA CHEDDAR Cheddar sauce

cod. 15263 - 1060

TORTILLAS PICCANTI Spicy tortillas

cod. 36021 - 450 g



ORECCHIETTE Orecchiette

cod. 36029 - 200



PISTACCHI TOSTATI Toasted pistachios

cod. 36018 - 1000 g



ARACHIDI TOSTATE Toasted peanuts

cod. 36016 - 1000 g



gi
PIACE

gi
PIACE

MIX 4 MEX

M I X 4 M E X

RICE-CRACKERS

Rice-crackers

cod. 36013 - 350 g



GARGANELLI AL POMODORO

Tomato "garganelli"

cod. 36027 - 300 g



FOLLIE PICCANTI

Spicy "follie"

cod. 36014 - 350 g



TORTILLAS NATURALI

Tortillas

cod. 36009 - 450 g



FAVE SALATE

Salted broad beans

cod. 36017 - 500 g



MAIS SALATO GIGANTE

Big salted corn

cod. 36015 - 350 g



NACHOS

Nachos

cod. 36028 - 450 g



gi
PIACE

gi
PIACE

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.

BRUSCHELLA Bruschella

cod. 99296 - L49 P52 H39

BRUSCHETTA PRONTA Tomato sauce for bruschetta

cod. 20005 - 1060



PANE PER BRUSCHETTA Bruschetta bread

cod. 36055 - 400 g (



Marinara Fresca

ai Funghi e Tartufo

Maremonti



Piquillo



alla Crema di Radicchio



Pugliese



Ortolana



Estiva



Mediterranea



del Maso



Piemontese



Posillipo



Baltica



ai Pomomorbidi



INDICE

per prodotto in ordine alfabetico

- | | | | | | | | |
|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| 100 | ACCIUGHE
ANCHOVIES | 145 | GNOCCHI
DUMBLING | 214 | PIANETA BAR
BAR PLANET | 160 | SPEZIE
DRY SPICES |
| 238 | APPETIZERS
APPETIZERS | 54 | GRANBUFFET
GRANBUFFET | 157 | PIATTI TIPICI
TYPICAL DISHES | 152 | SUGHI
SAUCES |
| 16 | BELLA ATMOSFERA
BELLA ATMOSFERA | 230 | GRANITE
SLUSHES | 30 | POMODORI
TOMATOES | 76 | TARTUFO
TRUFFLE |
| 172 | BUONA LA PRIMA
BUONA LA PRIMA | 70 | GRIGLIATI
GRILLED VEGETABLES | 126 | PREPARATI
PREPARATIONS | 98 | TONNO
TUNA |
| 146 | BRODI
BROTH AND STOCK | 244 | IDEE PER BRUSCHETTA
THOUSANDS OF IDEAS FOR BRUSCHETTAS | 198 | PREPARATI PER DOLCI
SEMI-PROCESSED DESSERT | 222 | TOPPING |
| 46 | CARCIOFI
ARTICHOKES | 168 | LE CARNI | 128 | PRODOTTI DA FORNO
BAKED PRODUCTS | 58 | VEGETALI
VEGETABLES |
| 72 | CIPOLLE
ONIONS | 64 | LEGUMI
LEGUMES | 234 | VINI E GRAPPE
WINES & SPIRITS | 56 | VERDURE GOURMET
GOURMET VEGETABLES |
| 86 | CONDIMENTI
SEASONINGS | 212 | LINEA TOPPING
TOPPING LINE | 154 | RAGÙ
MEAT SAUCES | 170 | WÜRSTEL
GERMAN SAUSAGES |
| 163 | CREMA VEGETALE | 104 | MARE
FRUIT OF THE SEA | 142 | RISÒ
RICE | 148 | ZUPPE
SOUPS |
| 78 | CREME
SAUCES | 240 | MIX4MEX
MIX4MEX | 164 | SALUMI
COLD MEATS AND SAUSAGES | | |
| 158 | ERBE AROMATICHE
SPICES AND HERBS | 106 | MONDO SALSE
SAUCES | 223 | SCIROPPI
SYRUPS | | |
| 122 | FARINE
SPECIAL FLOURS | 92 | OLIVE
OLIVES | 231 | SORBETTI | | |
| 144 | FARRO E RISO PRECOTTI
SPELT RICE | 162 | PARMIGIANO & GRAN MIX
PARMESAN & GRATED CHEESE | 156 | SPECIALITÀ
SPECIALITIES | | |
| 120 | FRESCHI | 130 | PASTA
PASTA | 62 | SPECIALITÀ IN VASCHETTA
DELI TRAYS | | |
| 38 | FUNGHI
MUSHROOMS | 68 | PEPERONI
BELL PEPPERS | 102 | SPECIALITÀ PESCE
SEAFOOD SPECIALTIES | | |



il Mangiarbene

ESPLORATORI DEL GUSTO

WWW.VIANDER.IT