COLLEZIONE
2021

VIANDER®

il Mangiarbene

Cultori del Gusto

QUALITÀ ITALIANA

LA QUALITÀ
PRENDE FORMA
COLLEZIONE 2021

VIANDER
il Mangiarbene

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

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

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

A long and passionate journey into the world of food service, started in 1999, which has always aimed for excellence, looking for products that combine culinary tradition, innovation and service, to meet the needs of customers increasingly focused on quality.
The serious attention paid to the new trends, the constant research of the best solutions, the experience gained over the years, made Viander able to expand beyond national borders in just a few years, becoming one of the most important and appreciated realities of its sector.
All the passion and culture of the Italian "mangiarbene" (eating well, healthy and tasty) has merged with the inspiration coming from distant lands.
Viander, today, also strengthened by an excellent export department, an efficient logistics, production and distribution, has the expertise to deal with confidence and awareness with a new journey called "future". A future that rests on rock-solid bases, to follow a path of certainly inviting taste. Have a nice trip!

VIANDER,
TUTTI I NUMERI DI UN GRANDE GRUPPO.

VIANDER,
ALL FIGURES OF A LARGE GROUP.

PERSONE

100 oltre risorse stabili

180 lavoratori stagionali

200 solo in Italia rappresentanti di vendita

STRUTTURA

6.000 m² magazzino centrale

10.000 stabilimento di produzione

28.000 tonnellate di movimento merci/anno

2.4 mln pickings/anno

50 flotta di oltre mezzi propri

5 magazzini

OFFERTA

1.000 più di referenze

50 linee di prodotto

FATTURATO

60 mln di euro

20000 solo in Italia clienti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIANDER S.P.A. DEPOSITO SUD
Contrada Galina Km2,
72023 Mesagne (Br)
Tel. 0831 / 775894

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

VIANDER IN ITALIA

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

PRODUCING WITH PLEASURE.

February 1999: amid the splendid greenery of Umbria, in the heart of Italy, Viander was born "il Mangiarbene".
In a corner of the world that's renowned for the beauty and spirituality of its natural environment, Viander continues to grow, drawing inspiration for its "mission" from the pages of a special ancient recipe book dating back to the 14th century: "Le Viandier", written by Guillaume Tirel (known as Taillevent), head chef at the court of Charles VI of France.
Since its inception, Viander has always remained faithful to the same principles of quality and innovation that originally rendered this manuscript a milestone in high quality cuisine. Today, the company has become a leading national and international organization that has neither forgotten its roots nor its founding principle of guaranteed reliability.

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

PRODUCIAMO CON GUSTO

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

PRODUCING WITH PLEASURE.

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

LABORATORIO CULINARIO

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

PRODUCING WITH PLEASURE.

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

LA GRANDE SCELTA

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

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

THE VAST ASSORTMENT

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

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

INDICE

12 **BELLA ATMOSFERA**
Bella Atmosfer

18 **POMODORI**
Tomato

26 **FUNGHI**
Mushrooms

34 **CARCIOFI**
Artichokes

40 **GRAN BUFFET**
Gran buffet

44 **VERDURE GOURMET**
Gourmet Vegetables

50 **VEGETALI IN VASCHETTA**
Vegetable trays

52 **FAGIOLI**
Beans

54 **LEGUMI**
Legumes

56 **PEPERONI**
Bell peppers

58 **GRIGLIATI**
Grilled vegetables

62 **CIPOLLA**
Onion

66 **TARTUFO**
Truffle

68 **CREME**
Creams

74 **CONDIMENTI IN CUCINA**
Cooking seasonings

78 **CONDIMENTI IN SALA**
Seasonings and dressings

80 **OLIVE**
Olives

84 **OLIVE GOURMET**
Gourmet olives

86 **TONNO**
Tuna

88 **ACCIUGHE**
Anchovies

90 **SPECIALITÀ DI PESCE**
Seafood specialties

94 **MARE**
Fruits of the sea

96 **MONDO SALSE**
Sauces

110 **FRESCHI**
Fresh

112 **FARINE SPECIALI**
Special flours

114 **PREPARATI**
Preparations

115 **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products

116 **PASTA**
Pasta

124 **RISO**
Rice

126 **FARRO E RISO PRECOTTI**
Spelt rice

127 **GNOCCHI**
Dumplings

128 **BRODI**
Broths and stock

130 **ZUPPE**
Soups

132 **SUGHI**
Sauces

138 **LIO LINEA**
Lio linea range

142 **LE ERBE AROMATICHE**
Spices and herbs

144 **SPEZIE DAL SECCO**
Dry spices

146 **PARMIGIANO & GRAN MIX**
Parmesan & Grated Cheese

148 **SALUMI**
Cold meats and sausages

152 **WÜRSTEL**
German sausages

154 **BREAKFEST**
Breakfest

156 **CONFETTURE MONODOSE**
Sigle-serve jam
157 **CONFETTURE IN VETRO**
Jarred jams
158 **CONFETTURE EXTRA**
Extra jam
159 **DISPENSER**
Dispenser
160 **CORN FLAKES, MIX DI FRUTTA & CEREALI E BARRETTE**
Cornflakes & cereals
162 **CROSTATE**
Tarts
164 **CIAMBELLONI E PLUMCAKE**
Donuts & Plumcake
165 **BISCOTTI E BRIOCHES**
Cookies & brioches
166 **FRUTTA**
Fruit
168 **SUCCHI DI FRUTTA**
Fruit juices
169 **MONODOSE**
Single-serve
170 **CAFFÈ E LIOFILIZZATI**
Coffee & freeze-dried products

172 **PREPARATI PER DOLCI**
Semi-processed desserts

176 **DOLCI AL CUCCHIAIO**
Dessert

180 **MOUSSE & SEMIFREDDI**
Mousse

183 **DOLCI DA FORNO**
Baked desserts

184 **LINEA TOPPING**
Topping line

186 **GIPIACE - PIANETA BAR**
Bar Planet

188 **DISPENSER**
Dispenser
190 **CROSTATE**
Fruit juices
191 **PICCOLA PASTICCERIA**
Single-serve
192 **GINSENG**
Ginseng
194 **CAFFÈ IN CAPSULE**
Coffee pods
195 **DOLCIFICANTI**
Sweeteners
196 **CIOCCOLATERIA**
Chocolate
198 **GADGET**
Gadget
200 **GELATI SOFT**
Soft Passion
202 **GRANITE E SORBETTI**
Slushes
204 **TOPPING**
Topping
205 **SCIROPPI**
Syrups
206 **PROSECCO**
Sparkling Wine
208 **APPETIZERS**
Appetizers
210 **MIX4MEX**
Mix4Mex
214 **IDEE PER BRUSCHETTA**
Thousands of ideas for bruschettas

VIANDER
il Mangiarbene

BELLA ATMOSFERA

LE APRI ★ LE USI

CON SOLO IL 5% DI OLIO

– NON È – LA SOLITA VASCHETTA!

LE APRI ★ LE USI

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

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.

TOGLIAMO L'OLIO, AGGIUNGIAMO VALORE!

Una vera sfida! Togliere l'olio, esaltare il prodotto!
Presente solo al 5%, l'olio di conserva non copre il gusto dei vegetali, non penetra nelle fibre e nelle foglie del prodotto, ma lo lascia libero di esprimere il proprio carattere.
Acquisterai prodotto e non liquido di conserva.

100% RICICLABILE

POTRAI UTIIZZARE LA VASCHETTA DIRETTAMENTE NELLA VETRINA PORTA-GUSTO

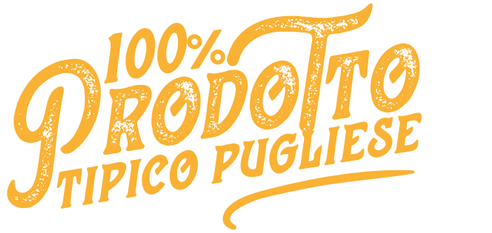
IL PRODOTTO NON VA SCOLATO DIMENTICA LO SMALTIMENTO DELL'OLIO

RIPONI LA VASCHETTA IN FRIGORIFERO GRAZIE AL COMODO TAPPO COPRI VASCHETTA

BELLA ATMOSFERA

Carciofi a fettine
cod. 06003

Carciofi alla Villanella a fettine
cod. 06000



Carciofi a spicchi
cod. 06001

Carciofi Grigliati con gambo
cod. 06002

Carciofi alla Romana con gambo
cod. 06004

BELLA ATMOSFERA

Funghi Fantasia di Bosco trifolati
cod. 06010

Funghi Champignon trifolati
cod. 06015

Funghi Porcini Guarniture trifolati
cod. 06011

Funghi Porcini Guarniture con crema
cod. 06012

Verdure a cubetti grigliate
cod. 06030

100% PRODOTTO ITALIANO

Pomomorbidi
cod. 06025

Pomodori Secchi
cod. 06020

POMODORI

PASSIONE MEDITERRANEA

Tomato, 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
Tomato

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

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

Polpa
Crushed tomatoes
cod.03031 - 5/1

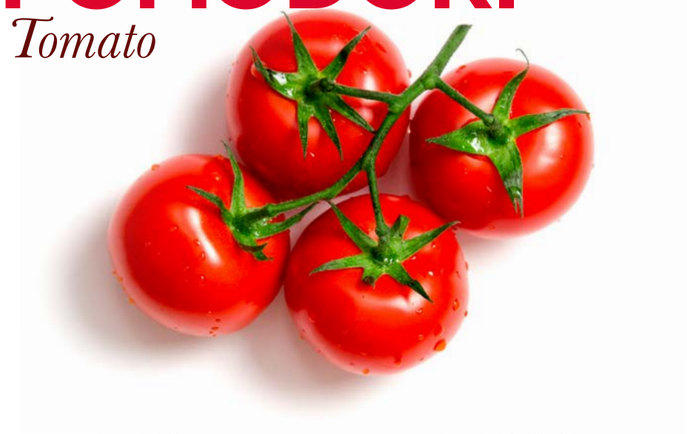
Polpa di Pomodoro Lungo
Crushed tomatoes
cod.03043 - 5/1

Polpa
Crushed tomatoes
cod. 03059- 3x5Kg

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

Polpa
Crushed tomatoes
cod. 03036 - 10Kg

POMODORI
Tomato



Pomodorini in acqua
Cherry Tomatoes in Water
cod. 03111 - 1/1

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

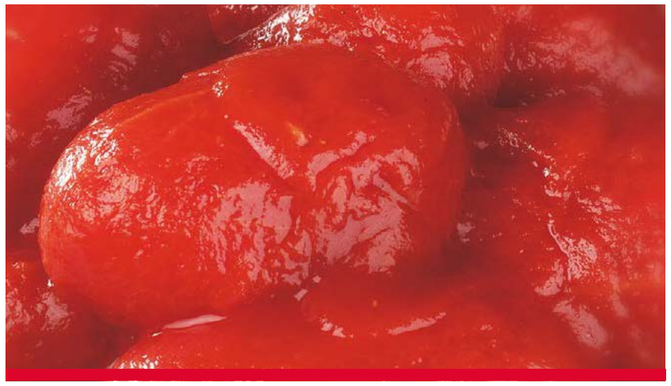
Passata
Tomato sauce
cod. 03130 - 3/1

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

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

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

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



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

Filetti
Tomato fillets
cod.03048 - 1/1

POMODORI
Tomato

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

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

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

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

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

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

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

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.

PORCINI
Porcini mushrooms

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

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

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

Dell'Alpeggio
"Alpeggio" sauteed Porcini mushrooms
cod. 05342 - 1/1

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

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

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

Funghi Porcini "Del Ghiotto"
Porcini mushroom "Del Ghiotto"
cod. 05349 - 1/1

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

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

DAL BOSCO
From the forest

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

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

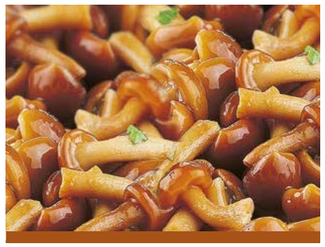
Finferli al Naturale "dal Fresco"
"Finferli" (gallinacci) mushrooms in water
cod. 05150 - 1/1

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

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

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

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



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

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

CHAMPIGNON
Champignon

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

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

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

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

Trifolati con crema
Sauteed Champignons with sauce
cod. 05096 - 1700 busta

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

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

Tagliati al naturale
Champignons slices in water
cod. 05020 - 3/1
cod. 05040 - 3/1 extra

Champignon trifolati chiari
Sauteed Champignons
cod. 05034 - 1600 busta
cod. 05080 - 3/1

Interi in Olio
Whole champignons
cod. 05053 - 1700

Artichokes, Puglia's soul

CARCIOFI

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.

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

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

alla Romana
"Romana" artichokes with stem
cod.10070 - 3/1 | cod. 10065 - 1/1

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

CARCIOFI
Artichokes

a Spicchi
Don Giosuè - DAL CRUDO
Artichokes quarters "Don Giosuè "
cod.10095 - 3/1

Fettine Extra
Artichoke slices
cod. 10022 - 3/1
cod. 10023 - 3/1

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

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

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

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

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

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

Boccioli
Artichoke hearts
cod.10031 - 3/1

CARCIOFI
Artichokes

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

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

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

Foglie
Artichoke leaves
cod.10012 - 3/1

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

GRAN BUFFET

Gran Buffet

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

Our vegetables are selected, cut, seasoned and preserved in high quality sunflower oil in order to preserve and exalt their special characteristics.
Thanks to their vivid colours and exceptional flavours, these product are suitable for a wide variety of uses, including sandwiches, wraps, cold pastas, side dishes, appetizers and even pizzas. With guaranteed flavour, fragrance and quality.

Grigliato Misto
Grilled gran buffet
cod. 22070 - 3/1

Grigliato Cubetti
Grilled chopped gran buffet
cod. 22068 - 2/1
cod. 22069 - 1700 busta

Erbe Aromatiche
Gran buffet with aromatic herbs
cod. 22055 - 3/1

Zingara al Naturale
"Zingara" gran buffet in water
cod. 22053 - 3/1

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

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

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

GRAN BUFFET
Gran buffet

Campagnolo
"Campagnolo" gran buffet
cod. 22080 - 3/1

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

Rustichello
Rustichello gran buffet
cod. 22075 - 2/1

MIX VEGETALI
Vegetables mix

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

Bonrì
Cold rice mix
cod. 22096 - 1060

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

Insalatina
Mixed vegetables
cod. 18360 - 3/1
cod. 18365 - 5/1

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

VERDURE GOURMET

Gourmet Vegetables

Le foglie più tenere vengono selezionate e cucinate dal fresco con aggiunta di olio ed erbe aromatiche.
Ottime per primi piatti, gustose abbinate a secondi di carne e pesce, deliziose sulla pizza in abbinamento a formaggi e pesci affumicati, sono altresì da provare per la farcitura di torte salate.

The tenderest leaves, selected and cooked fresh with the addition of oil and aromatic herbs.
Great for pasta dishes, excellent when paired with tasty meat and fish entrées, delicious on pizza, as well as with smoked cheeses and fish, and even as a filling for meat and vegetable pies.

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

Cicoria
Green chicory
cod. 18496 - 1/1

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

Scarola
Scarola
cod. 18495 - 1/1

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

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

VEGETALI
Vegetables

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

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

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

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

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

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

Crauti
Sauerkraut in water
cod. 18210 - 1/1

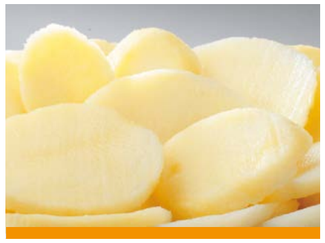
Asparagi Verdi
Green Asparagus in water
cod. 18020 - 1/2 - 6-9mm

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

VEGETALI
Vegetables

Barbabietole Rosse
Red beetroot slices in sweet and sour
cod. 18031 - 5/1 | cod. 18030 - 3/1

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



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

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

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

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

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

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

Pannocchie
Corn cobs in water
cod. 18386 - 1/1

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

VEGETALI IN VASCHETTA

Vegetable trays

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.

Involtini di Melanzane
Eggplants rolls
cod. 27111 - 1Kg

Involtini di Peperoni
Pepper rolls
cod. 27007 - 1Kg

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

Melanzane
Eggplants
cod. 27101 - 2Kg

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

Peperinos
"Peperinos"
cod. 27004 - 1Kg

FAGIOLI

Beans

Tra le oltre 500 varietà di fagioli, i borlotti e i cannellini sono i più apprezzati, oltre che per il loro gusto pieno, anche per le loro qualità dietetiche; ricchi di sali minerali e fibre, riducono l'assorbimento di zuccheri e grassi.
Unici per il loro colore verde, i "green beans" si lasciano preferire per facilità di abbinamento in insalate leggere e fresche.

Among the over 500 varieties of beans, cranberry and cannellini are by far the most popular, both for their full flavour as well as for their nutritional properties. In addition to being rich in minerals and fibre, in fact, they also reduce the body's absorption of sugars and fats.
Unique for their green colour, "green beans" are a favourite due to the ease with which they can be combined with light, fresh salads.

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

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

Baked beans in salsa
Baked beans with sauce
cod. 18287 - 1/1

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

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

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

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

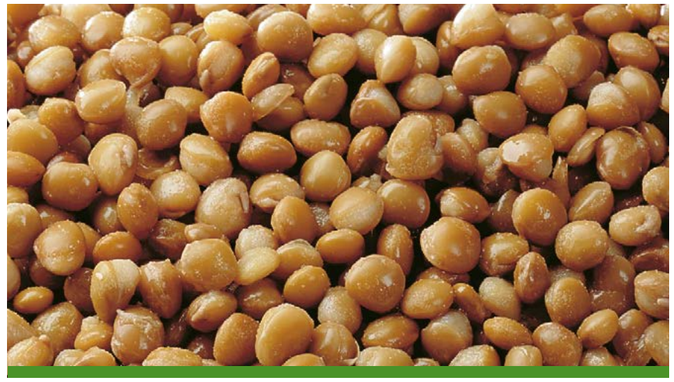
Borlotti dal Fresco
"DAL FRESCO" Borlotti beans in water
cod. 18245 - 3/1

LEGUMI

Legumes

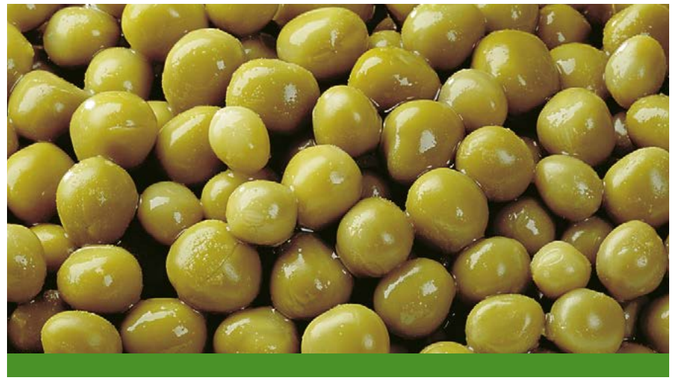
Ceci
Boiled chick-peas in water
cod. 18115 - 3/1
cod. 18110 - 1/2

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



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

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



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

PEPERONI

Bell peppers

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

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

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

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

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

Filetti alla Villanella
"Villanella" pepper strips
cod. 18426 - 1700

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

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

GRIGLIATI

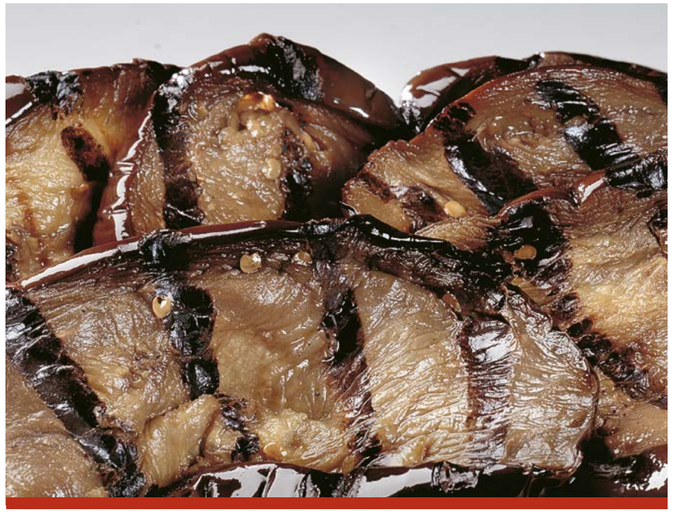
Grilled vegetables

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.

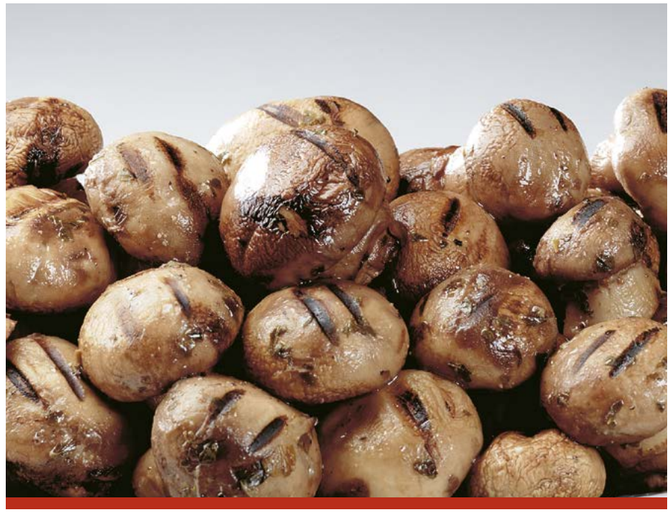
We select the best variety of vegetables for our customers. After being grilled, in fact, our vegetables are garnished with aromatic herbs and preserved in vegetable oil. These grilled products are perfectly combined with appetizer buffets and side dishes, as well as with meat and fish entrées. They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

Zucchine
Grilled courgettes
cod. 18480 - 1/1

Melanzane
Grilled eggplants
cod. 18400 - 1/1



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



Radicchio
Grilled Trevisan chicory
cod. 18450 - 1/1

GRIGLIATI
Grilled vegetables

Peperoni a filetti
Grilled pepper strips
cod. 22113 - 1/1 in olio
cod. 22114 - 1/1 al naturale

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

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

CIPOLLA

Onion, sweet and sour delights

DELIZIE IN AGRODOLCE

La cipolla è sicuramente uno dei prodotti più usati in cucina e tra queste la borettana è una delle varietà più diffuse. Particolarmente dolci e croccanti, le nostre cipolle mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche e i loro appetitosi profumi. 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 Borettana variety is certainly one of the most popular. Our particularly sweet and crispy onions maintain their appetizing aromas and organoleptic properties unaltered. Perfect for aperitifs and buffets, they are also ideal for accompanying savoury meat dishes. The product line is complemented by the sliced white variety, which is ideal for pizzas and focaccias.

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

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

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

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

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

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

CIPOLLE
Onions

Cipolle Borettane
Small grilled "Borettane" onions
cod. 18195 - 1/1

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

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

Cipolle Grigliate a Fette
Sliced grilled onions
cod. 18145 - 1/1

LE CREME AL TARTUFO

Truffle cream

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LE SPECIALITÀ DI TARTUFO

Truffle specialities

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

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

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

Burro al Tartufo
Truffle butter
cod. 15003 - 300

Salsa Tartufata GOLD
GOLD Truffle sauce
cod. 15150

LE CREME CLASSICHE *Classic creams*

SENZA GLUTINE

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 recette senza tempo.

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

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

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

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

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

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

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

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

LE CREME AL FORMAGGIO *Cheese creams*

SENZA GLUTINE

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

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

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

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

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

Crema ai Formaggi e pecorino
Cheese spread WHIT "PECORINO"
cod. 15023 - 1/2

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

LE CREME DALL'ORTO *Vegetable sauces*

La cura certosina nella semina e nella raccolta di 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 Pomodori Secchi
Sundried tomatoes sauce
cod. 15092 - 580

Crema di Melanzane
Aubergines sauce
cod. 15079 - 580

Crema di Peperoni
Peppers sauce
cod. 15090 - 580

Crema di Zucchine
Courgettes sauce
cod. 15097 - 580

Crema di Noci
Walnut cream
cod. 15080 - 580

LE CREME PICCANTI *Spicy sauce*

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

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

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

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

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

'Nduja di Spilinga Spalmabile
Nduja di Spilinga spreadable
cod. 15000 - 300

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

LE CREME DI MARE *Seafood sauces*

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

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

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

Crema di Scampi
Prawn sauce
cod. 15130 - 580

Crema di Gamberetti
Shrimp sauce
cod. 15075 - 580

Crema di Salmone
Salmon sauce
cod. 15118 - 580

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

LE CREME STUZZICANTI *Tantalizing sauces*

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

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

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

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

Pesto agli Agrumi
Citrus pesto
cod. 15209 - 580

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

Pesto al Finocchietto
Finocchietto pesto
cod. 15207 - 580

Salsa Rucolina
Rocket sauce
cod. 15115 - 580

Salsa Ortica
Nettle sauce
cod. 15085 - 580

CONDIMENTI IN CUCINA

Cooking seasonings

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

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

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

Olio Extravergine di Oliva Mediterraneo
Mediterranean Extravirgin olive oil
cod. 09113 -3 lt

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

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

Olio di Oliva
Olive oil
cod. 09045 - 5 lt

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

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

CONDIMENTI IN CUCINA

Cooking seasonings

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

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

Olio di Palma Raffinato
Purified palm oil
cod. 09130 - 10 lt

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

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

Olio di Semi di Soia
Soy oil
cod. 09061 - 5 lt

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

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

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

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

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

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

CONDIMENTI IN SALA *Seasonings*

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

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

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

Menage Sale e Pepe
Menage Sale e Pepe
cod. 99800

Menage Duetto
Menage Duetto
cod. 99599

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

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

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

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

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

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

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

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

OLIVE

Olives

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.

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

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

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

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

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

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

OLIVE

Olives

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

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

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

Mammuth
Mammuth olives
cod. 08132 - 5/1

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

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

OLIVE GOURMET

Gourmet olives

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

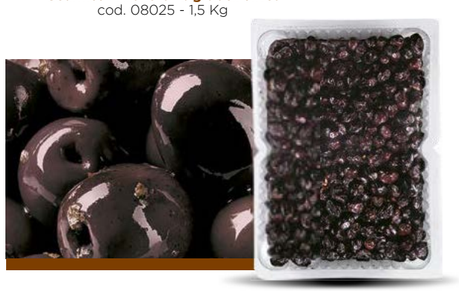
Taggiasche denocciolate
Pitted "Taggiasche" in brine olives
cod. 08133 - 800 g

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

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

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

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



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

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

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

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

Leccino denocciolate
Pitted "Leccino" olives in brine
cod. 08128 - 1,5 Kg

UN MARE DI BONTÀ

A sea full of goodness

TONNO

Tuna

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

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

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

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

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

Tonno al Naturale
Tuna in water
cod. 01015 - 2/1

Tonno in Olio di Oliva
Tuna 1st quality in olive oil
cod. 01016 - 2/1 (Yellowfin)
cod. 01014 - 2/1

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

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

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

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

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

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.

Anchovies

A dip in taste

UN TUFFO NEL GUSTO

ACCIUGHE

Acciughe sistemate a filetti
Anchovies fillets
cod.27117 - 720

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

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

Pasta di Acciughe
Anchovies paste
cod.27010 - 1060

Acciughe sistemate a filetti
Anchovies fillets
cod. 27000 - 1700

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

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

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

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

SPECIALITÀ DI PESCE

Seafood specialties

SAPORE DI MARE

Taste of the sea

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

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

in OLIO

Polpo in Tranci
Octopus slices
cod. 27098 - 2 Kg

Moscardini
Small octopus
cod. 27114 - 2 Kg

Seppioline
Small cuttlefish
cod. 27105 - 2 Kg

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

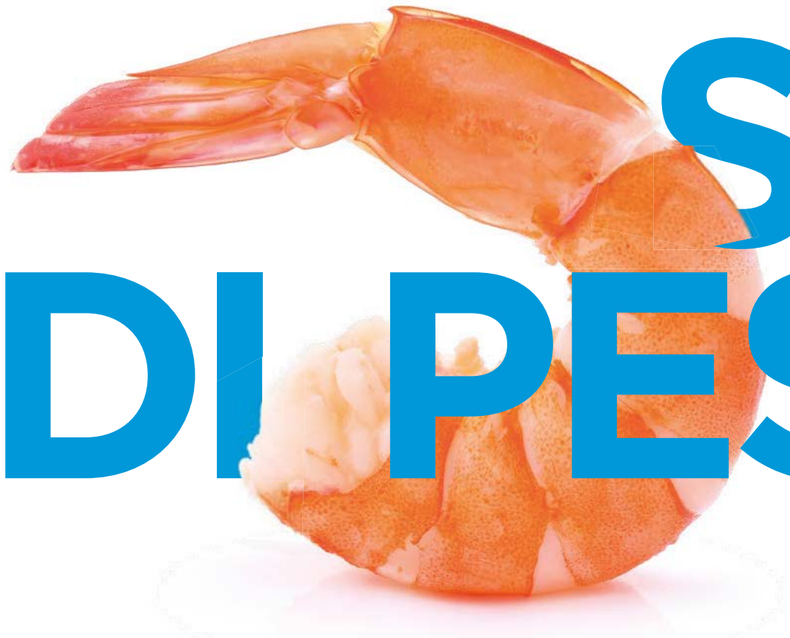
Insalata di mare
Sea food salad
cod. 27095 - 2 Kg

al NATURALE

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

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

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



SPECIALITÀ DI PESCE

Seafood specialties

Surimi di Gamberi
Prawns surimi
cod. 27091 - 2 Kg

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

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

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

in OLIO

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

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

MARE

Fruits 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.

Bottarga di Muggine Intera
Salted mullet roe
cod. 27066 - 150 g

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Filetto di Spada (Marlin) Aff.
Smoked swordfish fillet (Marlin)
cod. 27059 - 1-1.4 Kg

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

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

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

MONDO SALSE

Sauces

L'esperienza e il gusto delle salse Viander racchiusi in un nuovo packaging in linea con i consumi attuali e in grado di garantire la "giusta dimensione del piacere".
Moderne, belle, pratiche, le dip cups rappresentano il formato migliore per andare incontro a un consumo di salse sempre più rilevante e un comodo supporto per gli amanti del dip.

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

DIP CUPS

Maionese
cod. 14021 - 25g

Ketchup
cod. 15491 - 25g

Cheddar
cod. 15247 - 25g

Barbecue
cod. 15248 - 25g

Hollywood
cod. 19006 - 25g

MONDO *Sauces* SALSE

MONODOSI DISPENSER

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

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

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

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

MONDO SALSE

Sauces

MONODOSI

Stuzzicadenti
Viander toothpicks
cod. 09039 - 1000 pz

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

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

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

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

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

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

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

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

Salsa di Soya
Soy Sauce
cod. 10128 - 15 ml

Pepe
Pepper
cod. 20030 - 0,2 gr

Sale Iodato
Iodized Salt
cod. 30008 - 1 gr

Salviette al Limone
Wipes Lemon
cod. 09038 - 500 pezzi

MONDO *Sauces* BIG SALSE

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.

Tomato Ketchup
Tomato Ketchup
cod. 15498 - 5Kg

Salsa Barbecue
Barbecue Sauce
cod. 15255 - 5 Kg

Senape
French Mustard
cod. 15401 - 5 Kg

Maionese da Tavola
Table Mayonnaise
cod. 14013 - 5 Kg

Maionese Gastronomica
Gastronomic Mayonnaise
cod. 14014 - 5 Kg

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

Maionese Garniture
Garniture Mayonnaise
cod. 14004 - 5 Kg

Salsa Tonnata
Tuna sauce
cod. 15360 - 1060 ml

Salsa Cocktail
Cocktail sauce
cod. 15290 - 1060 ml

Salsa Capricciosa
Capricciosa sauce
cod. 15280 - 1060 ml

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

Salsa Tartara
Tartar sauce
cod. 15350 - 1060 ml

Salsa Bernese
Bernese sauce
cod. 15270 - 1060 ml

MONDO SALSE

Sauces

DAL MONDO

From the world

Blue Cheese
cod. 15264 - 1060 ml

Mex
cod. 36020 - 1060 ml

Chimichurri
cod. 15266 - 1060 ml

Guacamole
cod. 15265 - 1060 ml

Cheddar
cod. 15263 - 1060 ml

MONDO SALSE

Sauces

SQUEEZER

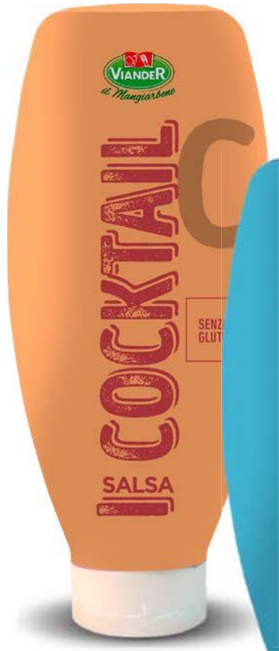
Senape
Mustard
cod. 15406 - 1000 ml

Barbecue
Barbecue sauce
cod. 15254 - 1000 ml

Salsa Whiskey BBQ
Whiskey BBQ Sauce
cod. 15249 - 370 ml

Maionese al Tartufo
Truffle Mayonnase
cod. 15250 - 370 ml

Salsa Cocktail
Cocktail Sauce
cod. 15291 - 1000 ml



Salsa Tonnata
Tuna Sauce
cod. 15362 - 1000 ml

Ketchup
Tomato Ketchup
cod. 15512 - 1000 ml

Maionese
Mayonnaise
cod. 14018 - 1000 ml

Salsa Hollywood
Hollywood Sauce
cod. 15320 - 1000 ml

Salsa Burger
Burger sauce
cod. 15310 - 1000 ml

Kebab
Kebab sauce
cod. 15257 - 1000 ml

Salsa Boscaiola
Boscaiola sauce
cod. 15315 - 1000 ml

Maionese Vegana
Vegan mayonnaise
cod. 14017 - 1000 ml

SALSE ASIAN

Mayo Spicy
cod. 15376 - 500 ml

Sweet Chili
cod. 15375 - 500 ml

Banana Sauce
cod. 15374 - 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

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

Naturalmente Freschi

FARINE SPECIALI

Special flours

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

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

Cereali
Cereals
cod. 20139 - 10Kg

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

Carbone vegetale
Vegetable coal
cod. 20143 - 400g

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PREPARATI

Preparations

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

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

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

Polenta
Instant polenta
cod. 20135 - 500g

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

PRODOTTI DA FORNO

Baked products

Tarallini CLASSICI
Tarallini biscuits
cod. 36008 - 400g

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

Grissini Sale
Salted breadsticks
cod. 36082 - 12g

VOGLIA DI PASTA CORTA

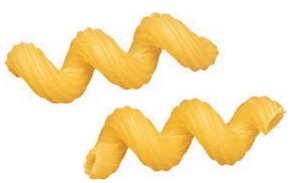
Short pasta

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

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

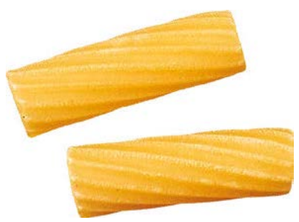
Gobbone
Gobbone N.38
cod. 24038 - 1Kg

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



Gemelli
Gemelli N.78
cod. 24078 - 1Kg

Tortiglioni
Tortiglioni N.25
cod. 24025 - 1Kg



Maccheroni
Maccheroni N.24
cod. 24024 - 1Kg

Rigatino
Rigatino N. 23
cod. 24023 - 1Kg

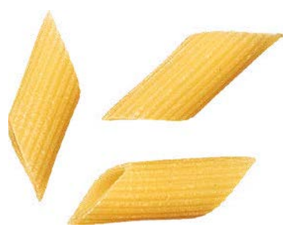
Gnocchetti Sardi
Gnocchetti sardi N.73
cod. 24073 - 1Kg

Orecchiette
Orecchiette N.69
cod. 24069 - 1Kg

Farfalle
Farfalle N.71
cod. 24071 - 1Kg

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

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

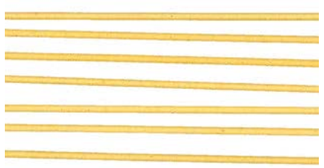


PASTA LUNGA

Long pasta

ITALIAN STYLE

Bucatini
Bucatini N. 6
cod. 25006 - 1Kg



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

Spaghettini
Spaghettini N.51
cod. 24051 - 1Kg

PASTA ALL'UOVO

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

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

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

Strangozzi
Strangozzi
cod. 25308 - 3Kg

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

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

LA PASTA PER MINESTRE

Pasta

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

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

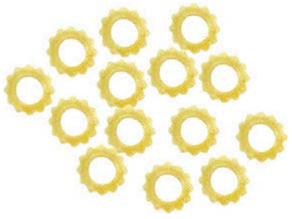
Tempestina
Tempestina N.2
cod. 24002 - 1Kg

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

Bastoncini
Bastoncini N.1
cod. 24001 - 1Kg

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

Anelli Rigati
Anelli rigati N.14
cod. 24014 - 1Kg



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

Conchigliette
Conchiglietta N. 49
cod. 24049 - 1Kg

PASTA

SENZA GLUTINE

Gluten Free

Fusilli
Fusilli N.47
cod. 24047 - 1Kg

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

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

Linguine
Linguine N.55
cod. 24055 - 1Kg

Spaghetti
Spaghetti N.53
cod. 24053 - 1Kg

Stelline
Stelline N.18
cod. 24018 - 1Kg

PASTA SPECIALE

Special pasta

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

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

Spaghetti
Spaghetti
cod. 25208 - 500g

Spaghettoni
Spaghettoni
cod. 25212 - 500g

Linguine
Linguine
cod. 25213 - 500g

Tortiglioni
Tortiglioni
cod. 25210 - 500g

Mezze Maniche
Mezze Maniche
cod. 25209 - 500g

Mezzi Paccheri
Mezzi Paccheri
cod. 25215 - 500g

Paccheri Medi
Paccheri Medi
cod. 25211 - 500g

Penne Rigate
Penne Rigate
cod. 25216 - 500g

Fusilli
Fusilli
cod. 25214 - 500g

Rigatoni
Rigatoni
cod. 25217 - 500g

RISO

Rice

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

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

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

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.

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

Originario
Originario rice
cod. 25156 - 5Kg

Basmati
Basmati rice
cod. 25143 - 5Kg

FARRO E RISO PRECOTTI

Spelt rice

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

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

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

Cous Cous
Cous Cous
cod. 25194 - 1 Kg

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

Farro
Spelt
cod. 25185 - 1 Kg

Riso Lungo
Long Rice
cod. 25186 - 1 Kg

Riso Nero
Black Rice
cod. 25184 - 1 Kg

GNOCCHI

Dumblings

Gnocchi Grandi
Big potato gnocchi
cod. 25181 - 1Kg

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

Broths and stock

BRODI

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

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

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

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

Fondo Bruno
Brown stock powder
cod. 40014 - 600g

Roux Bianco
White roux
cod. 20056 - 600g

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

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

Mare Granulare
Fish Stock Powder
cod. 20070 - 1000g

Zafferano in pasta
Saffron Powder
cod. 20057 - 1000g

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

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

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

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

ZUPPE

Soups

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

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

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

Orzo
Barley soup
cod. 22185 - 1/1

Farro
Spelt soup
cod. 22176 - 1/1

Cipolle
Onion soup
cod. 22175 - 1/1

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

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

Brecciata
Mixed dried legumes
cod. 22015 - 1000g

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

I SUGHI

Sauces

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RAGÙ

Meat sauces

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

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

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

Anatra
Duck meat sauce
cod. 20170 - 1/2

Fagiano
Pheasant meat sauce
cod. 20196 - 1/2

Coniglio
Rabbit meat sauce
cod. 20195 - 1/2

Lepre
Hare meat sauce
cod. 20205 - 1/2

Cervo
Deer sauce
cod. 20197 - 1/2

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

SPECIALITÀ

Specialities

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

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

Fagioli alla Cacciatora
"Cacciatora" beans
cod. 18229 - 1/1

Fagioli Red Kidney Piccanti
Spicy "Red Kidney" beans
cod. 18286 - 1/2

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

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

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

Typical dishes

I PIATTI TIPICI

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

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

Trippa alla Paesana
Tripe
cod. 22118 - 1/1

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

Goulasch
Goulasch
cod. 22040 - 1/1

LIO LINEA

"Lio linea" range

La grande diffusione dei prodotti liofilizzati si deve alla facilità di conservazione (a temperatura ambiente) e immagazzinamento (sono molto leggeri). L'elevato standard igienico fa della liofilizzazione uno dei metodi più efficaci per la preparazione dei cibi per i neonati. Una volta messo a contatto con l'acqua, l'alimento liofilizzato riacquista tutta la sua consistenza senza alcun bisogno di aggiunta di ulteriori ingredienti. Il processo prevede tre distinte fasi: la preparazione degli alimenti, la surgelazione e la sublimazione. La fase di preparazione ha lo scopo di ottenere un cibo sminuzzato in piccole parti. Quindi si effettua la surgelazione che porta il cibo a una temperatura compresa tra −30 °C e −40 °C. Il processo di estrazione dell'acqua avviene per sublimazione, ovvero l'acqua divenuta ghiaccio per la bassa temperatura passa direttamente dallo stato solido a quello aeriforme (vapore). Al termine, il suo contenuto di acqua non può essere maggiore del 2%. Ora, un viaggio al centro del gusto insieme alle nostre ricette. Lio Linea è il nome dell'Alta Gastronomia.

The widespread use of freeze-dried products is owed to their ease of preservation (at room temperature) and storage (they are extremely light). The high standards of hygiene render freeze-drying one of the most effective methods for preparing baby foods. Once placed in contact with water, freeze dried foods regain their original consistency with no need to add any additional ingredients. The process involves three distinct phases: food preparation, freezing and sublimation. The goal of the preparation phase is to obtain a food product chopped into small pieces. Next, the food is frozen at a temperature ranging from -30 °C to -40 °C. The water extraction process takes place by sublimation, meaning that the water, which has been frozen at low temperature, passes directly from the solid state to the gaseous state (vapour). Once completed, the water content of the food item is no greater than 2%. Now, let's delve into these exciting flavours by taking a journey through our recipes. Lio Linea means High Cuisine.

Pesto alla Genovese
Pesto alla genovese sauce mix
cod. 15204

Gamberetti Interi
Shrimps
cod. 27024 - 100/200

LIO LINEA

"Lio linea" range

Condimento ai 4 Formaggi
Cheese sauce mix
cod. 15211 - 300g

Sugo alla Carbonara
Carbonara sauce mix
cod. 15218 - 300g

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

Vellutata di Spinaci
Spinach soup
cod. 15214 - 450g

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

Vellutata di Pomodoro
Tomato soup
cod. 15217 - 450g

Vellutata di Gamberetti
Shrimps soup
cod. 15216 - 450g

Vellutata di Asparagi
Aspargus soup
cod. 15212 - 450g

LE ERBE AROMA-TICHE

Spices and herbs

Basilico
Basil
cod. 15226 - 40g

Maggiorana
Majoram
cod. 15228 - 40g

Erba Cipollina
Chives
cod. 15222 - 30g

Pepe Verde
Green pepper
cod. 15210 - 100g

Salvia
Sage
cod. 15225 - 40g

Rosmarino
Rosemary
cod. 15221 - 100g

Prezzemolo
Parsley
cod. 15227 - 25g

Aglio
Garlic
cod. 15223 - 120g

Origano
Oregano
cod. 15220 - 40g

Scalogno
Shallot
cod. 15224 - 65g

SPEZIE

Dry spices

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

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

Origano
Oregano dispenser
Dosatore cod. 30207 - 150 g
Busta cod. 30091 - 500 g

Curcuma
Turmeric powder dispenser
cod. 30220 - 300 g

Rosmarino
Rosemary dispenser
cod. 30217 - 150 g

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

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

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

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

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

Zenzero
Ginger powder dispenser
cod. 30221 - 300 g

Prezzemolo
Parsley dispenser
cod. 30216 - 100 g

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

Curry Madras
Curry madras dispenser
cod. 30204 - 400 g

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

Chiodi di Garofano
Cloves dispenser
cod. 30203 - 300 g

Peperoncino Franto
Chopped chilli dispenser
cod. 30212 - 250 g

Peperoncino Intero
Whole chilli dispenser
cod. 30214 - 150 g

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

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

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

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

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

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

PARMIGIANO & GRAN MIX

Parmesan & Grated Cheese

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

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

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

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

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

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

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

CREMA VEGETALE

DOPPIO USO

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

1 KG DI PRODOTTO = 3 KG DI MONTATO

PER USI DI PASTICCERIA E CUCINA

LUNGA SHELF-LIFE

ELEVATA TENUTA DEL PRODOTTO MONTATO

SENZA GLUTINE

SALUMI

Cold meats and sausages

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

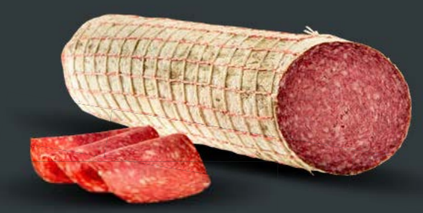
Bresaola della Valtellina IGP
Punta d'Anca a Metà
"Bresaola della Valtellina I.G.P." top side
cod. 32201 - 1,5-2 Kg

Pancetta Tesa a metà
Umbrian bacon (halved)
cod. 32199 - 0.8-1.2 kg

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

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

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



SALUMI

Cold meats and sausages

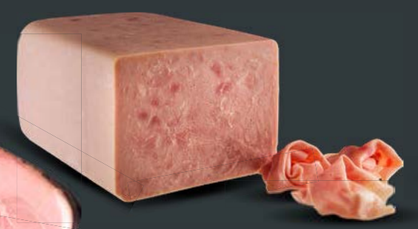
Porchetta Cotta a Legna
Umbrian traditional roasted pork (whole)
cod. 32207 - peso variabile
cod. 32200 - a tranci

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

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

Prosciutto cotto "Ficotto"
Baked ham "Ficotto"
cod. 32127 - 4-5 Kg

Spalla Cotta Rettangolare
Pork shoulder
cod. 32222 - 7 Kg



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

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

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

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

WÜRSTEL

German sausages

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

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

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

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

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

Bockwurst
Bockwurst Hot-dog Frankfurter
cod. 22164 - 500g (10 x 50g)

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

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

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

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

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

CONFETTURE MONODOSE

Single-serve jam

SENZA GLUTINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONFETTURE IN VETRO

Jarred jams

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

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

SENZA GLUTINE

Fragole
Strawberries
cod. 35045 - 28g

Albicocche
Apricots
cod. 35043 - 28g

Frutti di Bosco
Berries fruit
cod. 35048 - 28g

Pesche
Peaches
cod. 35046 - 28g

Arance
Oranges
cod. 35049 - 28g

Ciliegie
Cherries
cod. 35044 - 28g

Miele
Honey
cod. 35047 - 28g

CONFETTURE EXTRA

Extra jams

SENZA GLUTINE

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

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

Frutti di Bosco
Extra Soft jam
cod. 35039 - 3,5 Kg
cod. 35053 - 3/1 Forno

Crema alla Nocciola
Hazelnut cream
cod. 15035 - 3 Kg

Ciliegie
Extra Cherry jam
cod. 35030 - 3,5 Kg
cod. 35050 - 3/1 Forno

Pesche
Extra Peach jam
cod. 35027 - 3,5 Kg
cod. 35055 - 3/1 Forno

Fragole
Extra Strawberry jam
cod. 35029 - 3,5 Kg
cod. 35056 - 3/1 Forno

Albicocche
Extra Apricot jam
cod. 35028 - 3,5 Kg
cod. 35052 - 3/1 Forno

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

Arancia
Orange Jam
cod. 35042 - 3,5 Kg
cod. 35051 - 3/1 Forno

DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

L'INNOVATIVO DISPENSER PER MIELE, CONFETTURE E CREME

PENSATO PER FARCIRE LE BRIOCHES AL MOMENTO

FARCITURA UNIFORME

Dispenser
cod. 99609

Pistacchio
cod. 35000 - 800g

Nocciola
cod. 35001 - 900g

Miele
cod. 35002 - 960g

Ciliegia
cod. 35003 - 900g

Albicocca
cod. 35004 - 900g

Frutti di Bosco
cod. 35005 - 900g

Arancia
cod. 35006 - 900g

CORN FLAKES

Cornflakes

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

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

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

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

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

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

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

choco shells
choco shells
cod. 35115 - 500 g

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

riso bianco
puffed whiterice
cod. 35116 - 500 g

MIX DI FRUTTA E CEREALI & BARRETTE

Fruit Mix & Energy Bars

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

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

Barretta Banana
Energy Bar banana
cod. 35128 - 40 g

Barretta 0% zuccheri aggiunti datteri, cacao, arachidi e cereali
Fruit Bar Dates, cocoa, peanuts and cereal
cod. 35125 - 40 g

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

Mix Semi
5 seeds Mix
cod. 35118 - 1 Kg

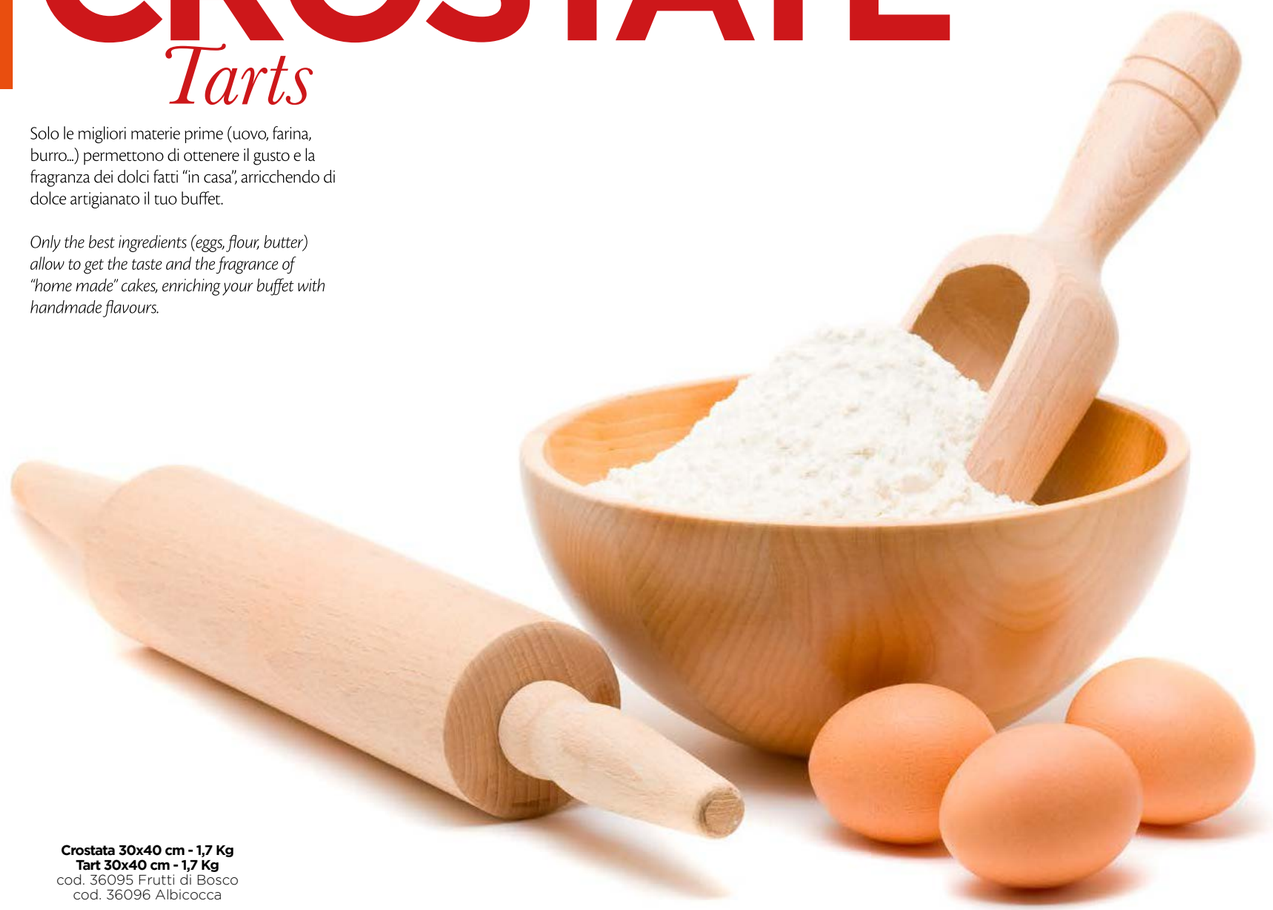
Mix Breakfast
Breakfast Mix
cod. 35119 - 1 Kg

Mix Esotico
Exotic fruit Mix
cod. 35120 - 1 Kg

CROSTATE
Tarts

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

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



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

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

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

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

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

Crostata al Limone - 1 Kg
Lemon tart
cod. 36115

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

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

CIAMBELLONI E PLUMCAKE

Donut & Plumcake

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

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

Ciambellone integrale allo yogurt - 2 Kg
Whole wheta yogurt donut - 2 Kg
cod. 30106

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

Cookies & brioches

BISCOTTI E BRIOCHES

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

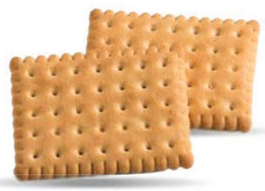
The forms of tradition, inspired by the traditional sweets of our grandmothers. Doughnuts, toast rusk and cookies to be readily unwrapped and dunked in hot and creamy cappuccino every morning.

Biscotti Ciambelle
Ciambelle cookies
cod. 36054 - 28g

Biscotti Cacao
Cocoa cookies
cod. 36052 - 28g

Biscotti Integrali
Wholemeal biscuits
cod. 36053 - 28g

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



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

Pane Multicereali
Multigrain Bread
cod. 36092 - 400g Multicereali

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

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

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

FRUTTA

Fruit

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

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

Albicocche allo sciroppo
Peeled apricots in syrup
cod. 13012 - 1/1

Ananas allo sciroppo
Pineapple in syrup
cod. 13017 - 570g (10 fette)
cod. 13021 - A10 - 3,3 Kg (55 fette)

Prugne allo sciroppo
Plums in syrup
cod. 13141 - 3/1
cod. 13140 - 1/1

Pere Williams allo sciroppo
Halved "Williams" pears in syrup
cod. 13121 - 3/1
cod. 13120 - 1/1

Mele a fette
Apple slices in water
cod. 13078 - 3/1

Pesche allo sciroppo
Halved peaches in syrup
cod. 13131 - 3/1
cod. 13130 - 1/1

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

Macedonia Rustica Pezzettoni
Fruit salad in syrup (big pieces of fruit)
cod. 13062 - 3/1
cod. 13063 - tropicale A10

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

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

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

SUCCHI NATURALI IN BRICK

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

Frigo bibita
cod. 99142

- **caratteristiche**
  larghezza 300 mm
  profondità 300 mm
  altezza 600 mm
  tensione di alimentazione 230 v
  potenza installata 150 w
- **capacità**
  N° 2 vasche da 6 litri

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

Distributore succhi
cod. 99288

- **caratteristiche**
  larghezza 360 mm
  profondità 600 mm
  altezza 790 mm
  tensione di alimentazione 230 v
  potenza installata 380 w
- **capacità**
  N° 2 taniche da 7 litri
  + serbatoio acqua 10 litri

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

CONCENTRATI

Ananas
Pineapple juice extract
cod. 07088 - 7 Kg

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

Pompelmo
Grapefruit juice extract
cod. 07090 - 7 Kg

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

Tropicale
Tropical fruits juice extract
cod. 07092 - 7 Kg

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

MONODOSE

ZUCCHERO, DOLCIFICANTI, MIELE

Single-serve sugar, sweeteners & honey

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

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

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

Stevia
Stevia box
cod. 07032 dispenser 300 x 1g

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

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

Fruttosio
Fructose box
cod. 07033 - 1 Kg

Squeezer Miele
Honey Squeezer
cod. 35090 - 250 g

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

CAFFÈ E LIOFILIZZATI

Coffee & freeze-dried products

KOBALTO- Necta
cod. 98444

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

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

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

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 Cioccolata Bevanda**
  Instant hot chocolate with milk
  cod. 20095 - 1000 g
- **Latte Scremato Granulare**
  Instant skimmed milk (big)
  cod. 07060 - 500 g
- **Orzo solubile**
  Instant barley
  cod. 07072 - 500 g
- **Caffè Oro Liofilizzato**
  Freeze-dried coffe "ORO" quality
  cod. 07011 - 200 g
- **Caffè Continental Break 100% solubile**
  Continental Break Coffee 100% soluble
  cod. 07010 - 150g
- **Caffé Continental Break Miscela 70% solubile**
  Continental Break coffee blend 70% sol.
  cod. 07015 - 150 g
- **Caffè Grani White**
  Caffè White
  cod. 07016 - 1 Kg
- **Caffè Grani Gold**
  Caffè Gold
  cod. 07020 - 1 Kg
- **Caffè Grani Black**
  Caffè Black
  cod. 07018 - 1 Kg
- **The in filtri**
  Tea bags
  cod. 07178 - 100 filtri
- **Camomilla in filtri**
  Camomile bags
  cod. 07024 - 100 filtri

SEMPLICI E GUSTOSI

Semi-processed desserts

PREPARATI PER DOLCI

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

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

PREPARATO PER
CREMA DI TIRAMISÙ
Instant tiramisù cream mix

Crema Tiramisù
Tiramisù
cod. 41004

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

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

PREPARATO PER
TORTINO AL CIOCCOLATO
Instant lava cake mix

Tortino al Cioccolato
Lava cake
cod. 36071

Zucchero a velo
Icing sugar
cod. 07031 - 1 Kg

Spray staccante
Spray
cod. 41018 - 600 ml

DOLCI AL CUCCHIAIO
Dessert

Panna Cotta
Panna Cotta
cod. 41002

Crème Caramel
Creme Caramel
cod. 41001

Crema Catalana
Cream Brulè
cod. 41003

Crema Pasticcera a Caldo
Hot Custard
cod. 41019

Biancocco
Biancocco (coconut cake)
cod. 41030

Crema Pasticcera
Custard
cod. 41005

Bonet
Bonet
cod. 36063

Budino al Cacao
Chocolate pudding
cod. 41014

PREPARATO PER
DELIZIA AL PISTACCHIO

Instant tiramisù cream mix

Delizia al Pistacchio
Pistachio Pudding
cod. 41022

Granella Pistacchio
Granulated pistachio
cod. 36037 - 500 g

Topping Pistacchio
Topping Pistachio
cod. 40040 - 1 Kg

PREPARATO PER
CHEESE CAKE

Instant cheese cake mix

Cheese Cake
Cheese Cake
cod. 41031

Amarene
Sour black cherries in thick syrup
cod. 13041 - 1/1
cod. 13040 - 3 Kg

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

MOUSSE & SEMIFREDDI
Mousse

Mousse al Torroncino
Torroncino Mousse
cod. 41021

Mousse alla Fragola
Strawberry Mousse
cod. 41006

Mousse all'Ananas
Pineapple Mousse
cod. 41012

Mousse al Limone
Lemon Mousse
cod. 41010

Mousse al Caffé
Coffee Mousse
cod. 41009

Mousse al Fiordilatte
Milk Mousse
cod. 41007

Mousse al Cacao
Chocolate Mousse
cod. 41008

Mousse allo Yogurt
Yogurt Mousse
cod. 41011

DOLCI DA FORNO

Baked desserts

Pan di Spagna
Hazelnuts biscuits
cod. 36065

Torta al Cioccolato
Chocolate cake
cod. 36066

Torta alla Nocciola
Hazelnuts cake
cod. 36067

Plum Cakes
Plum Cake
cod. 36068

Preparato per croccante
Peanut brittle mix
cod. 36073

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

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

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

Cannoli
Dried Sicilian empty "Cannoli"
cod. 41024 - 108 pezzi
cod. 41026 - mignon 220 pezzi

Babà al Rhum
Rhum Babà
cod. 41017 - 1700

LINEA TOPPING

Topping line

Caramello
Toffee
cod. 40027 - 1 Kg

Cioccolato
Chocolate
cod. 40028 - 1 Kg

Fragola
Strawberry
cod. 40029 - 1 Kg

Amarene
Sour black cherries in thick syrup
cod. 13041 - 1/1
cod. 13040 - 3,5 Kg

Castagne Pelate allo Sciroppo
Peeled chestnuts in syrup
cod. 13030

Amarena
Sour black cherries
cod. 40045 - 300 g

Acero
Maple syrup flavour
cod. 40044 - 300 g

Kiwi
Kiwi
cod. 40031 - 1 Kg

Gianduia
Giandujella
cod. 40036 - 750 g

Caffé
Coffee
cod. 40033 - 1 Kg

Frutti di Bosco
Berries fruit
cod. 40030 - 1 Kg

Pistacchio
Pistachio
cod. 40040 - 1 Kg

Zabaglione
Zabaione
cod. 40041 - 1 Kg

Gi PIACE

PIANETA BAR

Bar planet

DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

L'INNOVATIVO DISPENSER
PER MIELE, CONFETTURE E CREME

PENSATO PER FARCIRE LE BRIOCHES AL MOMENTO

Dispenser
cod. 99609

Pistacchio
cod. 35000 - 800g

Nocciola
cod. 35001 - 900g

Miele
cod. 35002 - 960g

Ciliegia
cod. 35003 - 900g

Albicocca
cod. 35004 - 900g

Frutti di Bosco
cod. 35005 - 900g

Arancia
cod. 35006 - 900g

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.

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

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

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

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

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

Crostata al Limone - 1 Kg
Lemon tart
cod. 36115

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

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

PICCOLA PASTICCERIA

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

Biscotti misti
cod. 36058 - 1,5 kg vassoio

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

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

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

Barretta Banana
Energy Bar banana
cod. 35128 - 40 g

Barretta 0% zuccheri aggiunti datteri, cacao, arachidi e cereali
Fruit Bar Dates, cocoa, peanuts and cereal
cod. 35125 - 40 g

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

GINSENG

Ginseng
cod. 07009 - 500 g

Ginseng senza zucchero
cod. 07007 - 500 g

Ginseng senza lattosio
cod. 07005 - 500 g

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

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

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

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

CAFFÈ
IN CAPSULE

Scaldatazzine

Dimensioni:
55x41,3x36,7cm

Erogatore
acqua calda
per thè,
tisane
e infusi

Lancia
del vapore
professionale
per montare
il latte

Due gruppi
indipendenti

Manicotto dedicato
per gingseng e orzo
anche con doppio
beccuccio

Rancilio per caffè in capsule
cod. 98449

Braccetto per capsula doppia (su ordinazione)
cod. 98573

Classico
cod. 07022

Intenso
cod. 07023

Deca
cod. 07021

Ginseng
cod. 07026

Orzo
cod. 07027

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

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

DOLCIFICANTI

Stevia
cod. 07032 dispenser 300 x 1g

Fruttosio
cod. 07033 dispenser 300 x 1g

Zucchero di canna
cod. 07034 dispenser 300 x 1g

Edulcorante
cod. 07035 dispenser 300 x 1g

Squeezer Miele
cod.35090 - 250 g

Zucchero in bustine
cod. 07025 - Gipiace 10 kg

CIOCCOLATERIA

Chocolate

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

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

Cioccolatiera 3 lt
Hot Chocolate Machine
cod. 98417

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

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

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

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

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

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

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

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

GADGET

Tazzina da caffè in ceramica
cod. 98581

Tazzina in vetro
cod. 98075

Tazza in vetro
cod. 98076

Tazza in ceramica
cod. 98582

GELATI SOFT

Soft passion

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

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

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

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

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

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

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

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

Mandarino
Mandarin
cod. 07232 - 1300g

Pompelmo Rosa
Pink grapefruit
cod. 07238 - 1300g

Limone
Lemon
cod. 07230 - 1300g

Mela Verde
Green apple
cod. 07234 - 1300g

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

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

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

Nocciola
Hazelnut
cod. 07242 - 1600g

Cioccolato
Dark chocolate
cod. 07241 - 1600g

GRANITE

Slushes

Sorbettiera Granitore 10 Lt
slush machine
cod. 99041 - 1 camp. L20 P48 H66
cod. 99042 - 2 camp. L40 P48 H66
cod. 99048 - 3 camp. L60 P48 H66

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

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

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

Granita Limone
Lemon slush
cod. 07045 - busta 630g

Granita Arancia
Orange slush
cod. 07052 - busta 630g

Granita Neutra
Neutral slush
cod. 07046 - busta 1200g

Granita Menta
Mint slush
cod. 07050 - busta 630g

Granita Cola
Cola slush
cod. 07055 - busta 630g

SORBETTI

SORBETTO Tiramisù
Instant tiramisù sorbet mix
cod. 07245 - 800g

SORBETTO Pistacchio
Instant pistachio sorbet mix
cod. 07246 - 800g

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

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

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

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

SORBETTO Mandarino
Instant mandarin sorbet
cod. 07232 - 1300g

SORBETTO Neutro
Instant neutral sorbet
cod. 07233 - 1300g

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

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

TOPPING

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

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

Fragola
cod. 40029 - 1 Kg

Amarena
cod. 40045 - 300 g

Acero
cod. 40044 - 300 g

Gianduia
cod. 40036 - 750 g

Kiwi
cod. 40031 - 1 Kg

Caffé
cod. 40033 - 1 Kg

Frutti di Bosco
cod. 40030 - 1 Kg

Pistacchio
cod. 40040 - 1 Kg

Zabaglione
cod. 40041 - 1 Kg

SCIROPPI

Syrups

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

Menta
concentrated Mint syrup
cod. 07536 - 1 Kg

Caffè
concentrated Caffè syrup
cod. 07539 - 1 Kg

Pesca
concentrated Peach syrup
cod. 07510 - 1 Kg

Limone
concentrated Lemon syrup
cod. 07531 - 1 Kg

Melone
concentrated Melon syrup
cod. 07538 - 1 Kg

Cocco
concentrated Coconut syrup
cod. 07522 - 1 Kg

Granatina
concentrated Grenadine syrup
cod. 07535 - 1 Kg

Arancia
concentrated Orange syrup
cod. 07537 - 1 Kg

Fragola
concentrated Strawberry syrup
cod. 07523 - 1 Kg

PRO-SECCO

Sparkling Wine

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

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

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

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

cod. 33005 - 0,75 cl

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

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

cod. 33011 - 3 litri

RIVE PIONONO

Spumantiera - Bicchieri
cod. 33005 - 33011

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

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

cod. 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°C

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

cod. 33007 - 75 cl

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

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

cod. 33009 - 75 cl

APPETIZERS

Appetizers

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

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

Pomomorbidi
Dried halved tomatoes
cod. 18448 - 1700

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

Aglio Aromi
Garlic cloves with spices
cod. 18001 - 314

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

Pomodori Secchi
Calabrian baked dried tomatoes
cod. 18446 - 1700

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

Cetriolini Aceto
Pickled gherkins
cod. 18124 - 1700

Carciofi Interi
Whole artichokes
cod. 10135 - 1700

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

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

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

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

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

Bockwurst
Bockwurst Hot-dog Frankfurter
cod. 22164 - 500g (10 x 50g)

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

Salsa toast
Toast sauce
cod. 15157- 1700

Olive Nostraline
Local olives
cod. 08024 - 1700

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

Muschietti
"Muschietti" mushrooms
cod. 05199 - 1700

Lampascioni
Wild onions
cod. 18370 - 3100

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

Olive Verdi Giganti
Big green olives
cod. 08011 - 1700

Champignon interi
Whole champignons
cod. 05053- 1700

MIX4MEX

Mix4mex

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

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

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

Salsa Mex
Mexican hot sauce
cod. 36020 - 1060 ml

Guacamole
Guacamole sauce
cod. 15265 - 1060 ml

Cheddar
Cheddar sauce
cod. 15263 - 1060 ml

Tortillas Piccanti
Spicy tortillas
cod. 36021 - 450 g

Orecchiette
Orecchiette
cod. 36029 - 200 g

Pistacchi Tostati
Toasted pistachios
cod. 36018 - 1000 g

Arachidi Tostate
Toasted peanuts
cod. 36016 - 1000 g

MIX4MEX

Mix4mex

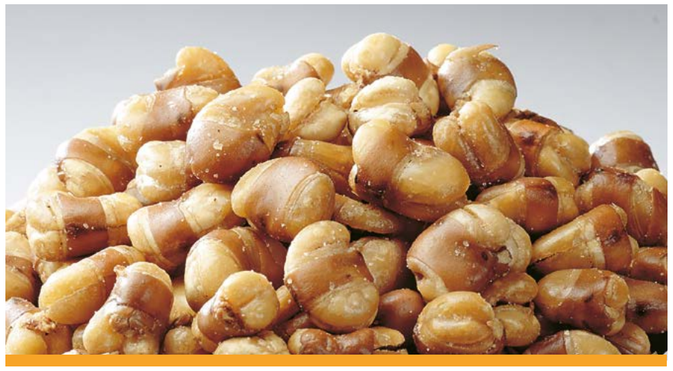
Rice-Crackers
Rice-crackers
cod. 36013 - 350 g

Tortillas Naturali
Tortillas
cod. 36009 - 450 g

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

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

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



Fave Salate
Salted broad beans
cod. 36017 - 500 g

Nachos
Nachos
cod. 36028 - 450 g

IDEE PER BRUSCHETTA

Thousands of ideas for bruschettas

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

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

Portabruschette
RACK Bruschetta
cod. 99681 - L40 P32 H65

Bruschetta Pronta
Tomato sauce for bruschetta
cod. 20005 - 1060

2 Taglieri con Coppette
chopping board
cod. 99572

Bruschella
Bruschella
cod. 99296 - L49 P52 H39

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

Marinara Fresca

ai Funghi e Tartufo

Maremonti **Piquillo** **alla Crema di Radicchio** **Pugliese**

Ortolana **Estiva** **Mediterranea** **del Maso**

Piemontese **Posillipo** **Baltica** **ai Pomomorbidi**

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

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

VIANDER®

il Mangiarbene

Cultori del Gusto

COLLEZIONE
2021

WWW.VIANDER.IT