



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

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



Perché? PERCHÉ DA 25 ANNI SIAMO



ESPLORATORI DEL GUSTO



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

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

**LI FACCIAMO IN CASA**



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



## AGRICONSERVE

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



# LI FACCIAMO IN CASA

## TOP SINGLE SERVICE

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



# BELLA ATMOSFERA

LE APRI \* LE USI

CON SOLO  
IL 5%  
DI OLIO

FUORI  
FRIGO

FINO A  
2 ANNI

TOGLIAMO  
L'OLIO

AGGIUNGIAMO  
VALORE



# BELLA ATMOSFERA

LE APRI \* LE USI

PRATICITÀ  
D'USO

SENZA  
PRECEDENTI

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

100%  
RICICLABILE

PRODOTTO PREMIATO  
DA CIBUS FIERA PARMA



CIBUS  
INNOVATION  
CORNER

**100%  
 PRODOTTO  
 TIPICO PUGLIESE**

In Puglia, nell'orto d'Italia, si esprime la "cultura" del carciofo. I nostri campi si trovano nell'antica Terra dei Messapi, in Salento. Qui selezioniamo solo la migliore materia prima e lavoriamo il raccolto entro pochissime ore. Otteniamo così carciofi dal gusto unico, dal colore chiaro, fragranti e teneri.



**CARCIOFI A FETTINE**  
 cod. 06003 - 1/6



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



**CARCIOFI CARPACCIO**  
 cod. 06009 - 1/6



**CARCIOFI A SPICCHI**  
 cod. 06001 - 1/6



100%  
**PRODOTTO**  
 TIPICO PUGLIESE



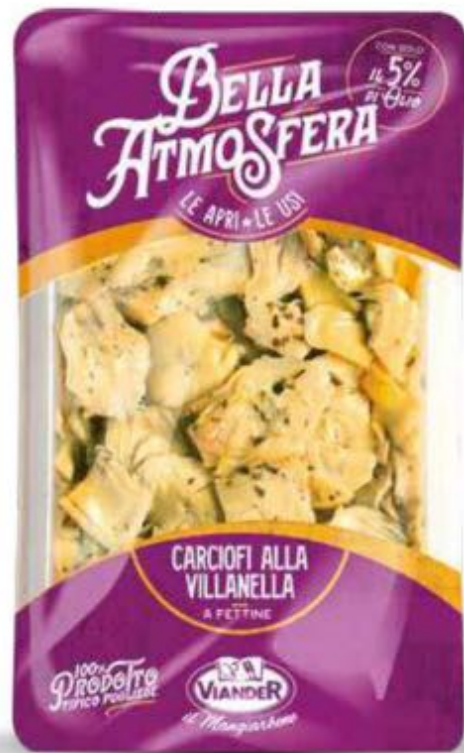
**CARCIOFI A SPICCHI**

cod. 06006 - 1/4



**CARCIOFI GRIGLIATI  
 CON GAMBO**

cod. 06002 - 1/4



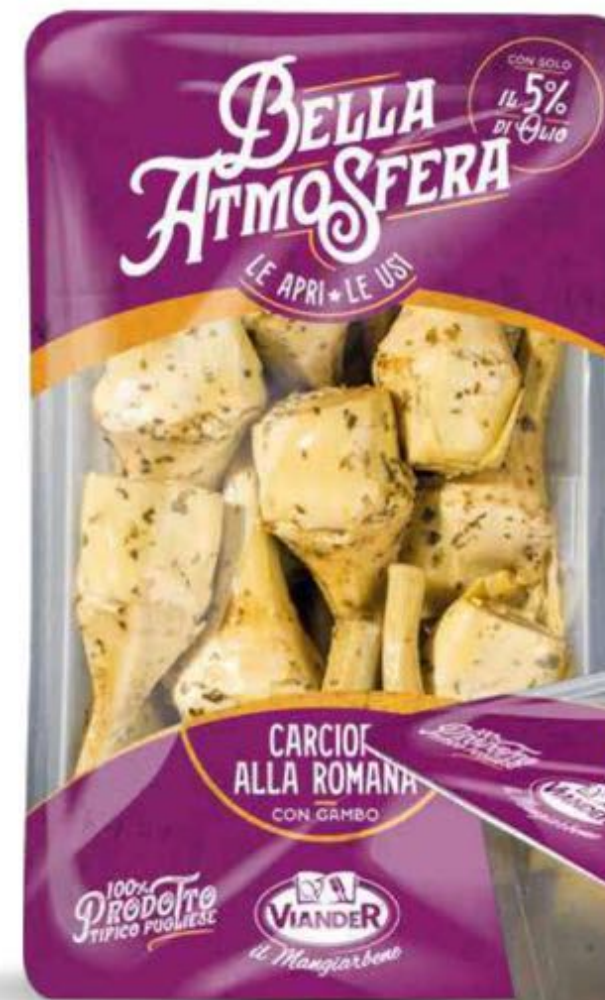
**CARCIOFI ALLA VILLANELLA  
 A FETTINE**

cod. 06005 - 1/4



**CARCIOFI A FETTINE**

cod. 06007 - 1/4



**CARCIOFI ALLA ROMANA  
 CON GAMBO**

cod. 06004 - 1/4



# FUNGHI

MUSHROOMS



**FUNGHI PORCINI CON CREMA**

cod. 06012 - 1/6



**FUNGHI PORCINI TRIFOLATI**

cod. 06013 - 1/4



**FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI**

cod. 06018 - 1/6



**FUNGHI FANTASIA DI BOSCO TRIFOLATI**

cod. 06010 - 1/6



**FUNGHI PORCINI TRIFOLATI**

cod. 06011 - 1/6



**FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI**

cod. 06014 - 1/4



**FUNGHI CHAMPIGNON INTERI GRIGLIATI**

cod. 06016 - 1/6



# VEGETALI

VEGETABLES

100%  
Prodotto  
ITALIANO

VIANDER  
Bella  
Atmosfera  
LE APRI • LE USI

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



**FRIARIELLI SALTATI**

cod. 06035 - 1/6



**FRIARIELLI CON GAMBO  
ALLA NAPOLETANA**

cod. 06036 - 1/6



**MELANZANE GRIGLIATE**

cod. 06040 - 1/6



**MELANZANE CARPACCIO**

cod. 06049 - 1/6



**SPINACI SALTATI**

cod. 06038 - 1/6



**CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO**

cod. 06055 - 1/6



**ZUCCHINE GRIGLIATE**

cod. 06041 - 1/6



**ZUCCHINE CARPACCIO**

cod. 06048 - 1/6



**PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI**

cod. 06046 - 1/6



**PEPERONI  
 A FILETTI SOTTILI**

cod. 06047 - 1/6



**CIPOLLE BORETTANE  
 A FETTE GRIGLIATE**

cod. 06050 - 1/6



**CIPOLLE BORETTANE  
 INTERE GRIGLIATE**

cod. 06051 - 1/6



**RADICCHIO GRIGLIATO**

cod. 06045 - 1/6



**SCAROLA CAPPERI E OLIVE**

cod. 06037 - 1/6



**CIPOLLE DI TROPEA  
 ESSICcate**

cod. 06052 - 1/6



**PUNTARELLE  
 ALLA ROMANA**

cod. 06044 - 1/6

# VEGETALI

VEGETABLES

# POMODORI

TOMATOES



**GRAN BUFFET CAPRICCIOSO**

cod. 06032 - 1/4



**GRAN BUFFET ALLA ZINGARA**

cod. 06031 - 1/4



**POMODORI SECCHI**

cod. 06020 - 1/6



**POMOMORBIDI**

cod. 06025 - 1/6



**VERDURE MISTE GRIGLIATE**

cod. 06034 - 1/4



**VERDURE A CUBETTI GRIGLIATE**

cod. 06033 - 1/4



**CILIEGINI ROSSI SEMISECCHI**

cod. 06021 - 1/6



**CILIEGINI GIALLI SEMISECCHI**

cod. 06022 - 1/6



# P O M O D O R I

T O M A T O E S

## UNA PASSIONE MEDITERRANEA

Mediterranean passion

È uno dei prodotti della terra più preziosi e dalle origini antichissime. Già gli Aztechi ne conoscevano usi e segreti in cucina. Intorno alla metà del '500 arriva in Europa e da noi alla fine di quel secolo.

Grazie alle particolari condizioni microclimatiche, in Italia trova un ambiente ideale dove può crescere e sviluppare al meglio tutte le sue caratteristiche organolettiche. L'alta qualità, l'alta tracciabilità e una alta resa in cucina, uniti agli standard di sicurezza più evoluti, fanno del "rosso" Viander una grande scelta per la tavola: dai classici, quali i pelati, la polpa e la passata, ai più particolari ciliegini e datterini, fino alle specialità come gli spaccati in olio, i pomomorbidi e i pomodori essiccati... Viander sceglie solo pomodoro italiano garantito al 100%.

These products of ancient origins are one of the world's most highly valued culinary delights.

Even the Aztecs were aware of their secrets and their uses in the kitchen. They arrived in Europe during the mid-1500s, and made their way to Italy by the end of that same century.

Thanks to Italy's particular microclimatic conditions, here they found an ideal environment in which to grow, and their organoleptic characteristics flourished as a result. Combined with the most advanced safety standards, Viander's tomatoes offer high quality, high traceability and a high yield in the kitchen, thus rendering them an excellent choice at the table: from the classic peeled, crushed and paste products, to the more particular cherry and grape varieties, even including specialties like semi-dried tomatoes, halved tomatoes in olive oil and sun-dried tomatoes...

Viander exclusively selects 100% Italian tomatoes... guaranteed.



# POMODORI

T O M A T O E S

## POLPA DI POMODORO LUNGO Crushed tomatoes

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



## POLPA FINE SGRONDATA Fine Crushed tomatoes

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



## POLPA DI POMODORO Crushed tomatoes

cod. 03031 - 5/1



## POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI Chopped tomatoes in tomato juice

cod. 03143 - 3/1



## POLPA DI POMODORO Crushed tomatoes

cod. 03059 - 3x5Kg



## POLPA FINE DI POMODORO Fine Crushed tomatoes

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



## POLPA DI POMODORO Crushed tomatoes

cod. 03036 - 10Kg



# POMODORI

T O M A T O E S

## POMODORINI CILIEGINI Cherry tomatoes

cod. 03109 - 3/1  
cod. 03110 - 1/1



## POMODORINI DATTERINI Grape tomatoes "Datterini"

cod. 03056 - 3/1  
cod. 03054 - 1/1



## POMODORO SAN MARZANO AGROSARNESE NOCERINO D.O.P. Whole peeled tomatoes "San Marzano D.O.P."

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



## PASSATA DI POMODORO Tomato sauce

cod. 03130 - 3/1

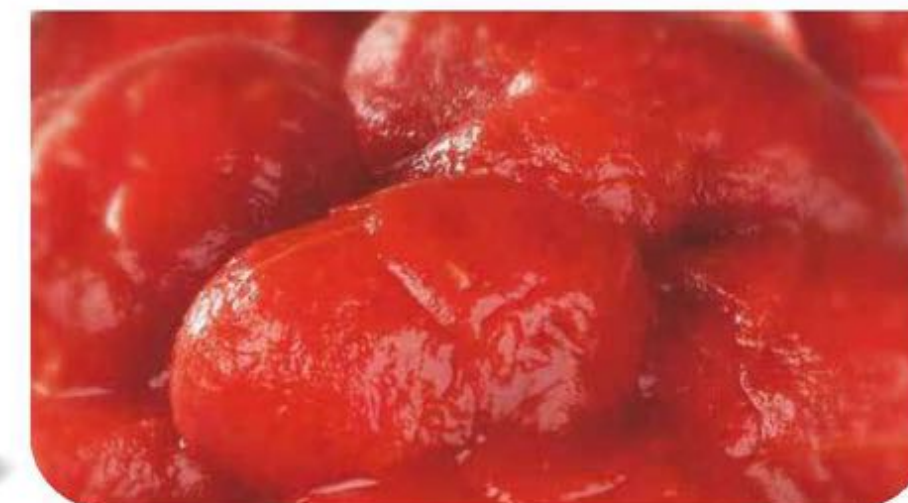


## PASSATA DI POMODORO GIALLO Yellow Tomato Passata

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



## POMODORI PELATI SUPER SALSATI Whole peeled tomatoes in extra tomato sauce cod. 03053 - 3/1



## DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO Double concentrated tomato paste

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



## POMODORO A FILETTI Tomato fillets

cod. 03048 - 1/1



## POMODORI PELATI SALSATI Whole peeled tomatoes in tomato sauce cod. 03051 - 3/1



# POMODORI

T O M A T O E S



## POMODORI SPACCATI IN OLIO

Halved tomatoes in oil

cod. 18443 - 1/1



## POMODORI SEMISECCHI A SPICCHI IN OLIO

Semi-dried tomato quarters in oil

cod. 18444 - 1/1



## POMOMORBIDI IN OLIO

Dried halved tomatoes in oil

cod. 18448 - 1700



## POMODORINI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried yellow cherry tomatoes in oil

cod. 18452 - 1/1



## DATTERINI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried yellow "Datterini" tomatoes in oil

cod. 18465 - 1/1



## POMODORI SECCHI IN OLIO

Calabrian baked dried tomatoes in oil

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



## POMODORI VERDI A SPICCHI IN OLIO

Green tomato quarters in oil

cod. 18454 - 1/1



## POMODORINI ROSSI SEMISECCHI IN OLIO

Semi-dried red cherry tomatoes in oil

cod. 18453 - 1/1



# F U N G H I

## M U S H R O O M S



### IL BOSCO DEI FUNGHI The mushrooms forest

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

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

Protagonista assoluto di questa grande famiglia è il Porcino.

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

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

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

# FUNGHI

M U S H R O O M S

## FUNGHI PORCINI GARNITURE TRIFOLATI "Guarniture" Porcini mushrooms

cod. 05350 - 1/1  
cod. 05347 - 1700ml



# PORCINI

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

## FUNGHI PORCINI DEL MASO TRIFOLATI Del Maso Porcini mushrooms

cod. 05361 - 1/1



## FUNGHI PORCINI GARNITURE TRIFOLATI CREMA "Guarniture" sautéed Porcini mushrooms with sauce

cod. 05353 - 1/1



## FUNGHI PORCINI DELL'ALPEGGIO TRIFOLATI "Alpeggio" sautéed Porcini mushrooms

cod. 05342 - 1/1



## FUNGHI PORCINI DAL SECCO TRIFOLATI Dried sautéed Porcini mushrooms

cod. 05341 - 1/1



## FUNGHI BIS LAME' TRIFOLATI "Lamè" sautéed mushrooms

cod. 05242 - 1/1  
cod. 05243 - 1/1 con crema



# FUNGHI

M U S H R O O M S

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

cod. 05250 - 1/1



**FUNGHI PORCINI SECCHI**  
Dried Porcini mushrooms

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



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

cod. 05160 - 1/1



**FUNGHI PLEOROTUS TRIFOLATI**  
Sauteed "Pleurotus" mushrooms

cod. 05019 - 1/1



**FUNGHI NAMEKO IN OLIO**  
"Nameko" mushrooms

cod. 05185 - 1/1



**FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI**  
Sauteed "Nameko" mushrooms

cod. 05190 - 1/1



# DAL BOSCO

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

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

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



# FUNGHI

M U S H R O O M S



## FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI AL VEGETALE DAL FRESCO

Sauteed Champignons  
cod. 05085 - 3/1



## FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI DAL FRESCO

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



## FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE

Champignons slices in water  
cod. 05020 - 3/1



## FUNGHI CHAMPIGNON CHIARI TRIFOLATI

Sauteed Champignons  
cod. 05034 - 1700ml



# CHAMPIGNON

C H A M P I G N O N

## FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE DAL FRESCO

Champignons slices in water  
cod. 05023 - 1700ml



## FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI EXTRA DAL FRESCO

Sauteed Champignons "Extra"  
cod. 05093 - 1850ml  
cod. 05090 - 1700ml



## FUNGHI CHAMPIGNON INTERI IN OLIO

Whole champignons  
cod. 05053 - 1700



# C A R C I O F I

## A R T I C H O K E S



### ANIMA PUGLIESE

#### Puglia's soul

I paesi dove si coltivano i carciofi sono quelli che si affacciano sul mar Mediterraneo come Italia, Francia, Spagna, Egitto, Marocco, Tunisia, Grecia e quelli dell'America Latina, i quali godono di clima mite e temperato. Molte sono le qualità coltivate in Italia: il ligure, il sardo, il romanesco, la francesina, il thema, il teramo, e il mille foglie pugliese.

Per nostra precisa scelta di qualità mettiamo in latta solo ed esclusivamente il carciofo mille foglie pugliese raccolto nelle zone di Brindisi e Lecce. L'accurata selezione della materia prima, l'immediata lavorazione a mano, la cottura dal fresco e la centrifugazione ci consentono di ottenere un prodotto fragrante e bianco, privo di foglie o fondi duri e fibrosi. Una volta eseguite queste lavorazioni si possono produrre tutti i tipi di pezzature con tutte le modalità di conservazione che proponiamo: al naturale, in olio, ricettati, grigliati, ecc. È per tutto questo che Viander può affermare con vanto di avere un prodotto lavorato dal fresco di ottima qualità.

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

# CARCIOFI

A R T I C H O K E S

## CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI CON GAMBO IN OLIO

Grilled halved artichokes with stem

cod. 10074- 3/1



## CARCIOFI ALLA RUSTICA

"Rustica" artichokes

cod. 10092 - 3/1



## CARCIOFI ALLA ROMANA

CON GAMBO IN OLIO

"Romana" artichokes with stem

cod. 10070 - 3/1



## CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI IN OLIO

Grilled halved artichokes

cod. 10110 - 1/1



# CARCIOFI

A R T I C H O K E S

## CARCIOFI BOCCIOLI INTERI IN OLIO

Artichoke hearts

cod. 10031 - 3/1



## CARCIOFI A SPICCHI ALLA VILLANELLA

"Villanella" artichoke quarters

cod. 10083 - 1700ml - sp.pizza



## CARCIOFI A FETTINE ALLA VILLANELLA

"Villanella" artichoke slices

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



## CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

Artichoke slices

cod. 10022 - 3/1



## CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

Artichoke slices

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



## CARCIOFINI INTERI IN OLIO

Medium-small artichokes

cod. 10131 - 3/1



## CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Artichoke quarters

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



# CARCIOFI

A R T I C H O K E S

## CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE Artichoke slices in water

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



## CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE Artichoke quarters in water

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



## CARCIOFI IN FOGLIE IN OLIO Artichoke leaves

cod. 10012 - 3/1



## CARCIOFI INTERI AL NATURALE Whole artichokes in water

cod. 10040 - 3/1



# GRAN BUFFET

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

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

## GRAN BUFFET PRIMAVERA "Primavera" gran buffet

cod. 22054 - 3/1



## GRAN BUFFET CAPRICCIOSO "Capriccioso" gran buffet

cod. 22065 - 3/1



## GRAN BUFFET A CUBETTI GRIGLIATO Grilled chopped gran buffet

cod. 22068 - 2/1



## GRAN BUFFET APPETITOSO "Appetitoso" gran buffet

cod. 22062 - 3/1



## GRAN BUFFET RUSTICHELLO "Rustichello" gran buffet

cod. 22075 - 2/1



## GRAN BUFFET ALLA ZINGARA "Zingara" gran buffet

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



# V E R D U R E

## G O U R M E T

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

### ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Sliced courgettes sautéed

cod. 18485 - 1/1



### CICORIA

Chicory

cod. 18496 - 1/1



### SCAROLA BRASATA

Scarola

cod. 18495 - 1/1



### FRIARIELLI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Turnip tops in olive oil

cod. 18490 - 1/1



### FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA

Neapolitan turnip tops

cod. 18494 - 1/1



### SPINACI IN FOGLIE AL NATURALE

Spinach leaves in water

cod. 18005 - 1/1



### PUNTARELLE DI CICORIA IN OLIO

"Puntarelle" chicory

cod. 18493 - 1/1



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.

# VEGETALI

VEGETABLES

## ASPARAGI VERDI Green Asparagus in water

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



## CAROTE A FILETTI AL NATURALE Carrot strips in water

cod. 18090 - 3/1



## CRAUTI Sauerkraut in water

cod. 18210 - 1/1



## ASPARAGI BIANCHI White Asparagus in water

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



## PATATE A FETTE AL NATURALE Sliced potatoes in water

cod. 18413 - 3/1



## CAPPERI AL SALE Salted capers

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



## CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO Capers in vinegar

cod. 18070 - 3100  
cod. 18065 - 720



## CETRIOLINI ALL'ACETO DI VINO Pickled gherkins

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



## CETRIOLI GURKEN ALL'AGRODOLCE Gherkins in sweet and sour

cod. 18120 - 5/1



## GERMOGLI DI SOIA Bean sprout in water

cod. 18003 - 3/1



## MAIS DOLCE IN GRANI AL NATURALE Sweet kernel corn in water

cod. 18385 - 3/1  
cod. 18380 - 1/2



# VEGETALI

VEGETABLES

**BARBABIETOLE ROSSE**  
Red beetroot slices in sweet and sour

cod. 18030 - 3/1



**SEDANO RAPA A FILETTI**  
Celeriac strips in water

cod. 18460 - 3/1



**CUORI DI PALMA AL NATURALE**  
Palm hearts in water

cod. 18220 - 1/1



**FINOCCHI A SPICCHI AL NATURALE**  
Fennel hearts in water

cod. 18340 - 3/1



**BORNI IN OLIO**  
Cold rice mix

cod. 22096 - 1060



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

cod. 18350 - 5/1



**BORNI AL NATURALE**  
Cold rice mix in water

cod. 22095 - 3/1



**TRIS DI VERDURE AL NATURALE**  
Mixed vegetables in water

cod. 18470 - 3/1



**INSALATINA ALL'ACETO DI VINO**  
Mixed vegetables

cod. 18360 - 3/1



# MIX

VEGETABLE MIX



# SPECIALITÀ IN VASCHETTA

DELITRAYS

## INVOLTINI DI MELANZANE Eggplants rolls

cod. 27111 - 1Kg



## INVOLTINI DI SPECK Speck ham rolls

cod. 27112 - 1Kg



## OLIVE ALLA PESCATORA "Pescatora" olives

cod. 27005 - 1Kg



## MELANZANE GRIGLIATE Eggplants

cod. 27101 - 2Kg



## PEPERINOS "Peperinos"

cod. 27004 - 1Kg



Le nostre verdure, insaporite e farcite, si presentano conservate in una praticissima vaschetta.

Fra la grande varietà proposta, due eccellenze spiccano su tutte: i peperinos, particolari peperoncini giustamente piccanti ripieni con ottimo tonno, capperi e acciughe e le sfiziosissime olive alla pescatora con tenere alici marinate, per arricchire antipasti e aperitivi.

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

# LEGGUMI

## LEGUMES



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

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

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

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

# LEGUMI

LEGUMES

## FAGIOLI RED KIDNEY "Red Kidney" beans in water

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



## FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE Spanish white beans in water

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



## FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE "Cannellini" beans in water

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



## FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE "Borlotti" beans in water

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



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

cod. 18245 - 3/1



## CECI AL NATURALE Boiled chick-peas in water

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



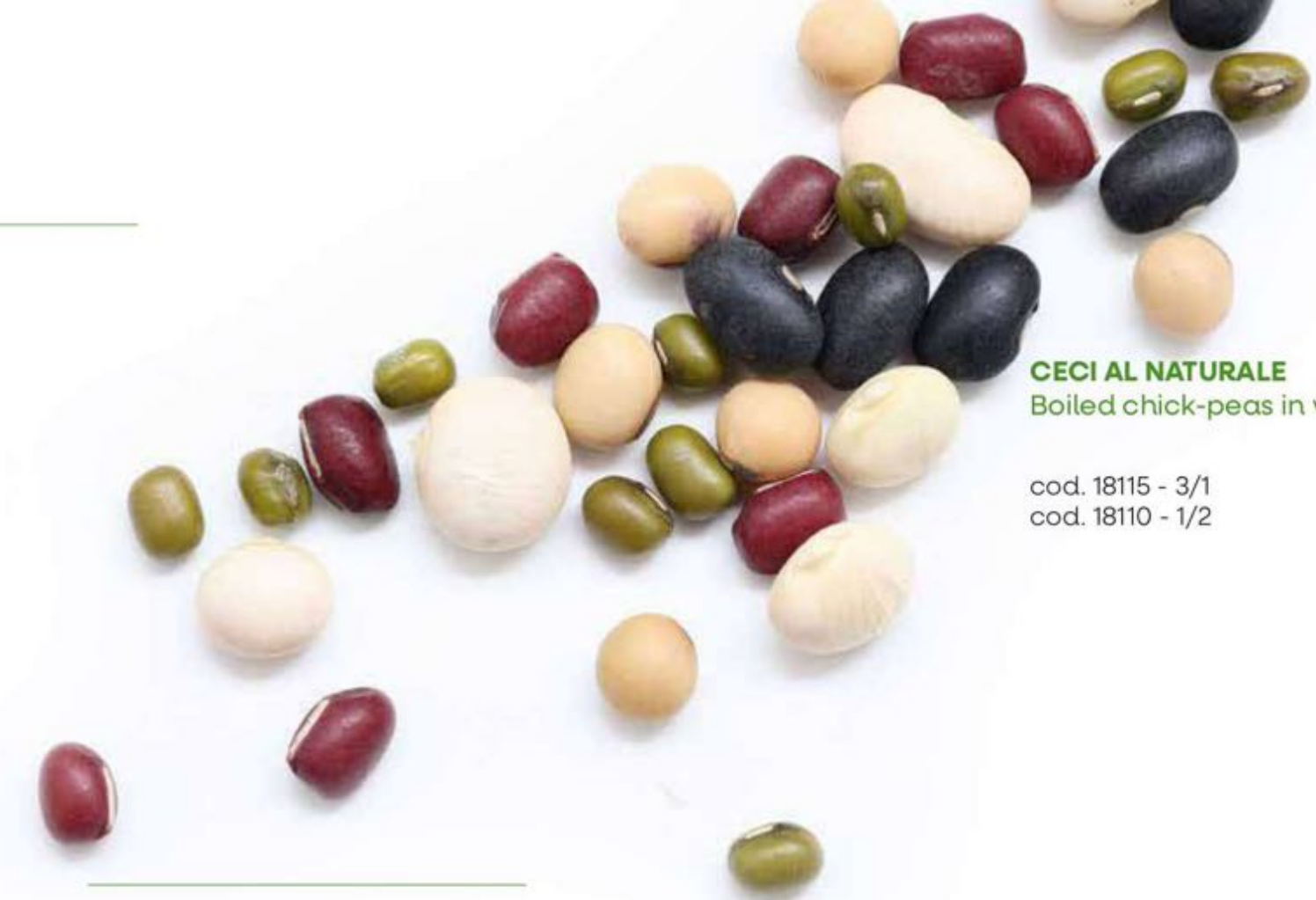
## LENTICCHIE AL NATURALE Boiled lentils in water

cod. 18375 - 1/2



## PISELLI FINI AL NATURALE Medium-thin peas in water

cod. 18435 - 3/1



# 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.

### PEPERONI A FILETTI IN OLIO Pepper strips in oil

cod. 22111 - 1/1



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

cod. 18420 - 3/1



### PEPERONCINI VERDI JALAPENO A RONDELLE Jalapeno green pepper

cod. 30224 - 1/1



### PEPERONI LOMBARDI ALL'ACETO DI VINO "Lombardi" peppers

cod. 18415 - 5/1



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

cod. 18425 - 5/1



# GRIGLIATI

## GRILLED VEGETABLES



**PEPERONI PIQUILLO GRIGLIATI**  
"Piquillo" peppers

cod. 18414 - 4/4



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

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

**ZUCCHINE GRIGLIATE**  
Grilled courgettes

cod. 18480 - 1/1



**PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI**  
Grilled pepper strips

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



**PEPERONI GRIGLIATI**  
Italian grilled peppers

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



**MELANZANE GRIGLIATE**  
Grilled eggplants

cod. 18400 - 1/1



**RADICCHIO GRIGLIATO**  
Grilled Trevisan chicory

cod. 18450 - 1/1



# CIPOLLE

O N I O N S

## DELIZIE AGRODOLCI

### Sweet and sour delights

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

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

Immancabili negli aperitivi e nei buffet, accompagnano volentieri le carni più saporose. Completano la linea le bianche a fette, ideali per pizze e focacce.

Onions are certainly one of the preferred vegetables for use in the kitchen, and among these the Boretana variety is certainly one of the most popular.

Our particularly sweet and crispy onions maintain their appetizing aromas and organoleptic properties unaltered. Perfect for aperitifs and buffets, they are also ideal for accompanying savoury meat dishes.

The product line is complemented by the sliced white variety, which is ideal for pizzas and focaccias.

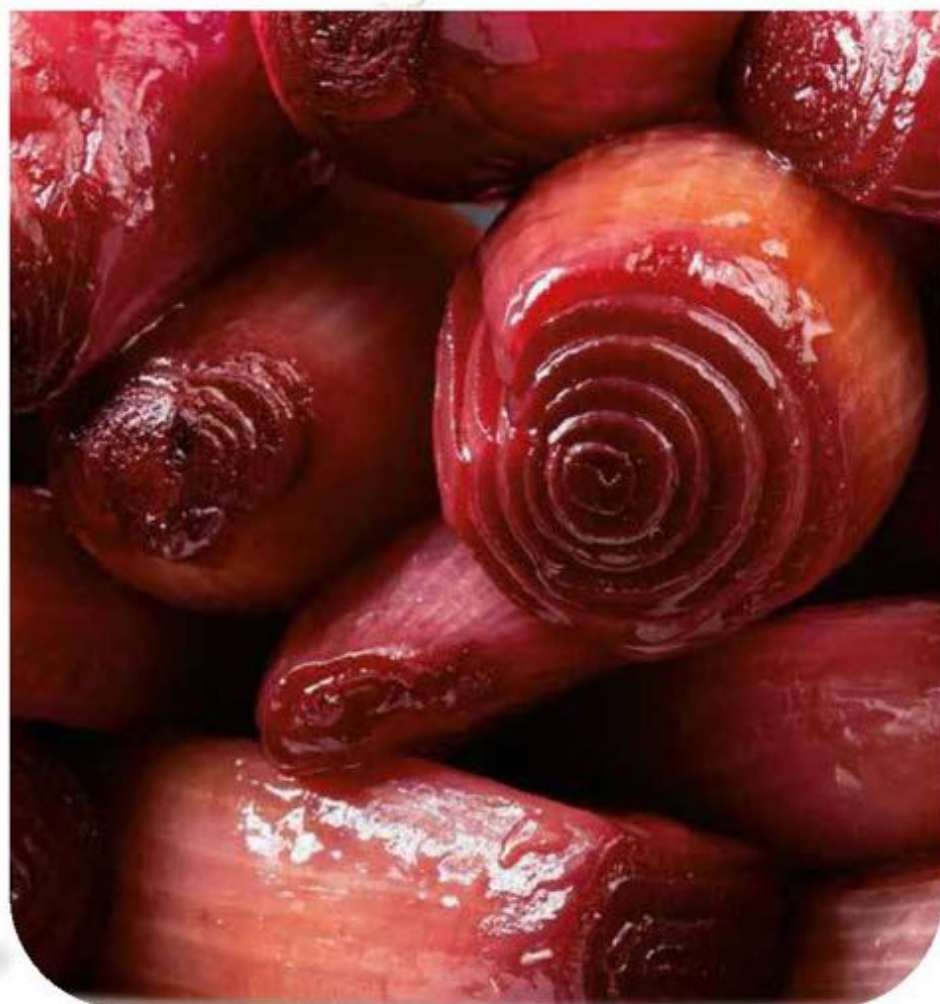


# CIPOLLE

O N I O N S

**CIPOLLE ROSSE INTERE IN AGRODOLCE**  
Con "cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P."  
Red onions in wine vinegar with Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.

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



**CIPOLLE BIANCHE CAMELLATE ALL'AGRODOLCE**  
Caramelized sweet & sour onions  
cod. 18196 - 1/1



**CIPOLLINE BORETTANE AL NATURALE**  
Small "Borettane" onions in water  
cod. 18185 - 3/1



**CIPOLLINE BORETTANE ALL'AGRODOLCE**  
Small "Borettane" onions in sweet and sour  
cod. 18175 - 3/1  
cod. 18170 - 1/1



**CIPOLLINE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.**  
Small "Borettane" onion in balsamic vinegar  
cod. 18165 - 3/1  
cod. 18160 - 1/1



**CIPOLLE ROSSE ALL'ACETO DI VINO**  
Red onions in vinegar  
cod. 18155 - 3/1



**CIPOLLE ROSSE CAMELLATE ALL'AGRODOLCE**  
Caramelized red onions  
cod. 18198 - 1/1



**CIPOLLINE PERLINE ALL'ACETO DI VINO**  
Small onions in vinegar  
cod. 18200 - 3/1  
cod. 18201 - 1700



**CIPOLLE BIANCHE A FETTE AL NATURALE**  
Sliced white onions in water  
cod. 18140 - 3/1



# TARTUFO

## TRUFFLE

### CREMA TARTUFATA "SPECIAL" "Special" truffle sauce

cod. 15145 - 580



### TARTUFO ESTIVO A FETTE Sliced black summer truffle carpaccio

cod. 15161 - 580  
cod. 15162 - 212



### CREMA DI FUNGHI PORCINI TARTUFATA Porcini mushrooms sauce with truffle

cod. 15105 - 580



### CREMA DI FUNGHI AL TARTUFO BIANCO Mushroom and white truffle spread

cod. 15004 - 580



### SALSA AL TARTUFO BIANCHETTO 5% "Bianchetto" truffle spread 5% (white truffle)

cod. 15146 - 200



### CREMA CARCIOFI TARTUFATA Artichokes sauce with truffle

cod. 15060 - 580



### SALSA AL BURRO E TARTUFO Truffle butter

cod. 15003 - 314



### SALSA AL TARTUFO Truffle sauce

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



### SALSA TARTUFATA GOLD GOLD Truffle sauce

cod. 15150 - 580



# CREME

## SAUCE S

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

Subito pronte per realizzare piatti unici e golosi.

Ideali per pizze, panini, primi piatti e stuzzichini.

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

Immediately ready to create unique and delicious dishes.

Ideal for pizzas, sandwiches, first courses and appetizers.



# CREME CLASSICHE

CLASSIC SAUCES

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

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

**CREMA DI RADICCHIO**  
Chicory sauce

cod. 15110 - 1/1



**PATÈ DI OLIVE VERDI**  
Green olives spread (patè)

cod. 15014 - 580



**PATÈ DI OLIVE NERE**  
Black olives spread (patè)

cod. 15013 - 580



**CREMA DI CARCIOFI**  
Artichokes sauce

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



**CREMA DI PORCINI**  
Porcini mushrooms sauce

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



**CREMA DI ASPARAGI**  
Asparagus sauce

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



**CREMA DI ZUCCA**  
Pumpkin sauce

cod. 15135 - 1/2



# CREME AL FORMAGGIO

CHEESE SAUCES

**CREMA AI FORMAGGI**  
Four cheese spread

cod. 15019 - 1/1



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

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

**CREMA FORMAGGI TARTUFATA**  
Cheese spread with truffle

cod. 15025 - 1/2



**CREMA 5 FORMAGGI**  
Five cheese spread  
(with Gorgonzola cheese)

cod. 15022 - 1/2



**CREMA AI FORMAGGI**  
Cheese spread

cod. 15020 - 1/2



# CREME DALL'ORTO

VEGETABLES CREAMS

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

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

## CREMA DI MELANZANE Aubergines sauce

cod. 15079 - 580



## CREMA STUZZIDEA PICCANTE Spicy "Stuzzidea" sauce

cod. 15016 - 1/1



# CREME PICCANTI

SPICY CREAMS

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

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

## CREMA DI POMODORI SECCHI Sundried tomatoes sauce

cod. 15092 - 580



## CREMA DI PEPERONI Peppers sauce

cod. 15090 - 580



## CREMA DI ZUCCHINE Courgettes sauce

cod. 15097 - 580



## SALSA ORTOLANA VERDE "Ortolana" sauce

cod. 15093 - 580



## SALSA ROSSA PICCANTE CALABRESE Calabrian red hot sauce

cod. 15335 - 580



## 'NDUJA DI SPILINGA Nduja di Spilinga

cod. 15000 - 314



## CREMA DI NOCI Walnut cream

cod. 15080 - 580



## PEPERONCINO PICCANTE IN OLIO Fresh ground chilli in oil

cod. 30218 - 314



# CREME GOURMET

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

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

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

## CREMA DI SALMONE CON PEZZETTI

Salmon sauce with salmon pieces

cod. 15125 - 1/2



## CREMA DI SCAMPI

Prawn sauce

cod. 15130 - 580



## CREMA DI SALMONE

Salmon sauce

cod. 15118 - 580



## SALSA RUCOLINA

Rocket sauce

cod. 15115 - 580



## CREMA DI ORTICA

Nettle sauce

cod. 15085 - 580



## SALSA FEGATELLA

Liver spread (patè)

cod. 15140 - 580



## PESTO ALLA GENOVESE

Pesto alla genovese

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



## PESTO AL PISTACCHIO

Pistachio pesto

cod. 15206 - 580  
cod. 15208 - 1060



## PESTO AGLI AGRUMI

Citrus pesto

cod. 15209 - 580



## PESTO DI FINOCCHIETTO

Finocchietto pesto

cod. 15207 - 580



## PESTO DI CAPPERI

Caper pesto

cod. 15195 - 580



# PESTI

P E S T O

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

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



# CONDIMENTI IN CUCINA

C O O K I N G   S E A S O N I N G S



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO**  
Italian extravirgin olive oil

cod. 09102 - 3 lt.



**OLIO MAXIMUM FRIT**  
Vegetable Frying Oil

cod. 09054 - 7,5 lt in Pet



# CONDIMENTI IN CUCINA

C O O K I N G   S E A S O N I N G S

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Extravirgin olive oil

cod. 09118 - 5 lt in Pet



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Extravirgin olive oil

cod. 09090 - 5 lt



**OLIO DI OLIVA**  
Olive oil

cod. 09045 - 5 lt.



**ACETO DI VINO BIANCO**  
White wine vinegar

cod. 09020 - 1 lt



**SUCCO DI LIMONE**  
Pure lemon juice

cod. 07150 - 1 lt.



**ACETO DI VINO ROSSO**  
Red wine vinegar

cod. 09025 - 1 lt



**OLIO EVO ITALIANO**  
Italian extravirgin olive oil

cod. 09101 - 750 ml



**OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO**  
High Oleic Acid Sunflower Oil

cod. 09058 - 5 lt in Pet



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**  
Sunflower oil

cod. 09056 - 5 lt in Pet



**OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO**  
Double-fractionated palm oil

cod. 09141 - 25 lt



# CONDIMENTI IN SALA

## SEASONINGS

Bastano poche gocce di questi condimenti eccellenti per condire ogni pietanza e conferirle sapore ricco e gusto pieno. Abbiamo selezionato i migliori per esaltare le caratteristiche di ogni ricetta: dagli 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

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Extravirgin olive oil

cod. 09093 - 250 ml



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**  
Modena balsamic vinegar

cod. 09010 - 500 ml



**ACETO DI VINO BIANCO**  
White wine vinegar

cod. 09023 - 250 ml



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**  
Balsamic vinegar PGI

cod. 09011 - 250 ml



**GLASSA A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

cod. 09008 - 500 ml



**CONDIMENTO AL TARTUFO**  
Truffle flavoured extravirgin olive oil

cod. 09085 - 250 ml



**CONDIMENTO AL PEPERONCINO**  
Chilli flavoured extravirgin olive oil

cod. 09075 - 250 ml



**CONDIMENTO AL LIMONE**  
Lemon flavoured extravirgin olive oil

cod. 09087 - 250 ml



# OLIVES

O L I V E S

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

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

## OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Stoned black olives

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



## OLIVE NERE A RONDELLE IN SALAMOIA

Sliced black olives

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



## OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Stoned green olives

cod. 08062 - 5/1  
cod. 08100 - 3300 - A 10  
cod. 08004 - 1700  
cod. 08210 - 1700 ml



## OLIVE VERDI A RONDELLE IN SALAMOIA

Sliced green olives

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



## OLIVE NERE INTERE IN SALAMOIA

Whole black olives

cod. 08059 - 5/1  
cod. 08075 - 3300 - A 10



## OLIVE VERDI INTERE IN SALAMOIA

Whole green olives

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



# OLIVE

O L I V E S



**OLIVE VERDI FARCITE IN SALAMOIA**  
Spanish stuffed green olives

cod. 08105 - 3300 - A 10  
cod. 08007 - 1060



**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE MAMMUTH IN SALAMOIA**  
Mammuth olives

cod. 08132 - 5/1



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

cod. 08091 - 5/1



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

cod. 08090 - 5/1

**OLIVE NERE INTERE GRECHE IN SALAMOIA**  
Big black olives

cod. 08002 - 7 Kg



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

cod. 08003 - 7 Kg



# OLIVE

O L I V E S

G

O

U

R

M

E

T

## TRIS (NERE, VERDI, ROSSE)

Gourmet 3 varieties olives (black, green, red)



cod. 08030 - 1,5 Kg

## OLIVE "GOURMET" VERDI SCHIACCIATE CONDITE

Gourmet "Schiacciatelle" seasoned green olives

cod. 08040 - 1,5 Kg



## OLIVE "GOURMET" VERDI GIGANTI ALLA VILLANELLA

Gourmet "Villanella" big green olives

cod. 08035 - 1,5 Kg



## OLIVE "GOURMET" NERE SECCHIE AL FORNO CONDITE

Gourmet backed and seasoned black olives

cod. 08020 - 1,5 Kg



## OLIVE NOSTRALINE DENOCCIOLATE

Local stoned olives

cod. 08028 - 1,5 Kg



## OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Pitted "Taggiasche" in brine olives

cod. 08133 - 800 g



## OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Pitted "Leccino" olives in brine

cod. 08128 - 1630 g



## OLIVE VERDI INTERE DOLCI IN SALAMOIA

Sweet Green in brine olives

cod. 08001 - 2,25 Kg



## OLIVE VERDI GOURMET "RUSTICHELLA"

Gourmet "Rustichella" olives

cod. 08015 - 1,5 Kg



## OLIVE "GOURMET" NERE GIGANTI ALLA VILLANELLA

Gourmet "Villanella" big black olives

cod. 08025 - 1,5 Kg



## OLIVE "GOURMET" NOSTRALINE MEDITERRANEE CONDITE

Gourmet seasoned black local olives

cod. 08027 - 1,5 Kg

cod. 08024 - 1700



# T O N N O

T U N A

**TONNO IN OLIO DI OLIVA**  
Tuna in olive oil

cod. 01003 - 80 g



**TONNO IN OLIO DI OLIVA**  
Tuna steaks in olive oil

cod. 01007 - 1/1



## un mare di bontà

Dal mare uno degli alimenti più diffusi e usati in gastronomia. È povero di grassi e ricco di proteine e per questo si fa apprezzare anche per le sue caratteristiche nutrizionali.

Per il top di gamma lavoriamo solo "yellowfin", mentre per la gastronomia di base conserviamo tonno anche di altre specie, ma tutte in linea con parametri qualitativi di primordine.

## A sea full of goodness

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

**TONNO IN OLIO DI OLIVA**  
Tuna steaks in olive oil

cod. 01001 - 80 g



**TONNO IN OLIO VEGETALE**  
Tuna in sunflower oil

cod. 01013 - 2/1



**TONNO IN OLIO DI OLIVA**  
Tuna in olive oil

cod. 01027 - 500 g



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

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

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

cod. 01005 - 1900 g



**TONNO IN OLIO VEGETALE**  
Tuna in sunflower oil

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



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

cod. 27086 - 2/1



# ACCIUGHE

## ANCHOVIES

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

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



**ACCIUGHE A FILETTI DEL CANTABRICO**  
Cantabrian Anchovies fillets

cod. 27118 - 50 g



**ACCIUGHE A FILETTI DEL CANTABRICO**  
Cantabrian Anchovies fillets

cod. 27119 - 2/4



**ACCIUGHE A FILETTI NAZIONALI**  
Italian anchovies fillets

cod. 27009 - 4/4

**ACCIUGHE A FILETTI SISTEMATE**  
Anchovies fillets

cod.27117 - 720



**ACCIUGHE SALATE NAZIONALI**  
Italian salted anchovies

cod. 27016 - 5/1



**ACCIUGHE A FILETTI NAZIONALI**  
Italian anchovies fillets 1st quality

cod. 27120 - 2/1



**ACCIUGHE A FILETTI**  
Anchovies fillets

cod. 27019 - 4/4



**PASTA DI ACCIUGHE**  
Anchovies paste

cod. 27010 - 1060



**ACCIUGHE A FILETTI SISTEMATE**  
Anchovies fillets

cod. 27000 - 1700



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

cod. 27018 - 1700



# SPECIALITÀ

P E S C E



## SEAFOOD SPECIALTIES

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

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

### POLPO IN TRANCI

Octopus slices

cod. 27098 - 2 Kg



### INSALATA DI MARE

Sea food salad

cod. 27122 - 5 Kg



— in —  
OLIO

### SGOMBRO A FILETTI MARINATO

Pickled mackerel fillets

cod. 27099 - 2 Kg



### ALICI A FILETTI MARINATE

Pickled anchovy fillets

cod. 27090 - 2 Kg



### SURIMI DI GAMBERI

Prawns surimi

cod. 27091 - 2 Kg



— in —  
OLIO

### SURIMI DI GRANCHIO

Crab meat Surimi

cod. 27100 - 2 Kg



— in —  
OLIO

### GAMBERI AL NATURALE

Shrimps in water

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



— al —  
NATURALE

### INSALATA DI MARE AL NATURALE

Sea food salad in water

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



— al —  
NATURALE

# MARE

## FRUIT OF THE SEA

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

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

### BOTTARGA DI MUGGINE INTERA

Salted mullet roe  
cod. 27138 - 110/150 g



### BOTTARGA DI MUGGINE MACINATA

Grated salted mullet roe  
cod. 27067 - 300 g



### FILETTO DI TONNO AFFUMICATO

Smoked tuna fillet  
cod. 27072 - 1/1,4 Kg



### POLPO TENTACOLI

cod. 27151 - 280/290 g



### POLPO COTTO

Cooked Octopus  
cod. 27150 - 400/600 g



### NERO DI SEPPIA

cod. 27047 - 500 g



### POLPA DI RICCIO AL NATURALE

Sea urchin meat in water  
cod. 27069 - 70 g



### SUCCEDANEO CAVIALE NERO

Black caviar substitute  
cod. 27039 - 100 g



### SUCCEDANEO CAVIALE ROSSO

Red caviar substitute  
cod. 27041 - 100 g



### SALMONE AFF. RITAGLI

Sliced smoked salmon  
cod. 27058 - 500 g



### FILETTO DI SPADA (MARLIN) AFF.

Smoked swordfish fillet (Marlin)  
cod. 27059 - 1/1,4 Kg



### SALMONE AFF. NORVEG. PRAFFETTATO

Norwegian pre-sliced smoked salmon  
cod. 27054 - 0,9/1,5 Kg



### VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE

Shelled clams in water  
cod. 27110 - 1/1



### POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE

Crab meat in water  
cod. 27049 - 170 g



### GAMBERETTI LIO

Freeze-dried: Shrimps  
cod. 27024 - 175 g



# MONDO SALSE

## S A U C E S

### DIP CUP

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

### DIP CUP

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



### MAIONESE

cod. 14021 - 100 x 25 g



### KETCHUP

cod. 15491 - 100 x 25 gg



### CHEDDAR

cod. 15247 - 100 x 25 g



### BARBECUE

cod. 15248 - 100 x 25 g



### HOLLYWOOD

cod. 19006 - 100 x 25 g



# MONDO SALSE

MONODOSI

DISPENSER



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

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



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



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

**SALSA COCKTAIL**  
cod. 15292 - 100 x 12 g



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



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



# MONDO SALSE

MONODOSI



**STUZZICADENTI**  
Viander toothpicks  
cod. 09039 - 1000 pz



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



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



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



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



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



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



**ACETO DI VINO BIANCO**  
Wine Vinegar  
cod. 09030 - 250 x 5 ml



**SALE**  
Salt  
cod. 20035 - 2000 x 2 g  
cod. 20037 - 500 x 2 g



**SUCCO DI LIMONE**  
Lemon juice  
cod. 09034 - 250 x 5 ml



**PEPE**  
Pepper  
cod. 20030 - 2500x0,2 g



**SALE IODATO**  
Iodized Salt  
cod. 30008 - 2000x1 g



**SALVIETTE AL LIMONE**  
Wipes Lemon  
cod. 09038 - 500 pezzi



# MONDO SALSE

B I G



**TOMATO KETCHUP**  
Tomato Ketchup

cod. 15498 - 5Kg

**BARBECUE**  
Barbecue

cod. 15255 - 5 Kg



**SENAPE**  
French Mustard

cod. 15401 - 5 Kg



**MAIONESE DA TAVOLA**  
Table Mayonnaise

cod. 14013 - 5 Kg



## BASE MAIONESE MAYONNAISE BASE

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

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

**SALSA TONNATA**  
Tuna sauce

cod. 15360 - 1060



**MAIONESE GASTRONOMICA**  
Gastronomic Mayonnaise

cod. 14014 - 5 Kg



**MAIONESE MAXI RESA**  
"Maxi resa" Mayonnaise

cod. 14015 - 5 Kg



**MAIONESE GARNITURE**  
Garniture Mayonnaise

cod. 14004 - 5 Kg



**SALSA AI FUNGHI**  
Mayonnaise + mushrooms

cod. 15276 - 1060



**SALSA COCKTAIL**  
Cocktail sauce

cod. 15290 - 1060



**SALSA TARTARA**  
Tartar sauce

cod. 15350 - 1060



# MONDO SALSE

D A L M O N D O

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



**SALSA MEX**  
cod. 36020 - 1060



**SALSA GUACAMOLE**  
cod. 15265 - 1060



**SALSA CHEDDAR**  
cod. 15263 - 1060



# SALSA

**SENAPE**  
Mustard

cod. 15406 - 1000 ml



**BARBECUE**  
Barbecue sauce

cod. 15254 - 1000 ml



**KETCHUP**  
Tomato Ketchup

cod. 15512 - 1000 ml



**MAIONESE**  
Mayonnaise

cod. 14018 - 1000 ml



**SALSA WHISKEY BBQ TENNESSEE**  
Whiskey BBQ Tennessee Sauce

cod. 15249 - 290 ml



**MAIONESE AL TARTUFO**  
Truffle Mayonnase

cod. 15250 - 290 ml



**SALSA KEBAB**  
Kebab sauce

cod. 15269 - 500 ml

**SALSA HOLLYWOOD**  
Hollywood Sauce

COD. 15320 - 1000 ml



**SALSA COCKTAIL**  
Cocktail Sauce

cod. 15291 - 1000 ml



**SALSA BURGER**  
Burger sauce

cod. 15310 - 1000 ml



**SALSA BOSCAIOLA**  
Boscaiola sauce

cod. 15315 - 1000 ml



**SALSA TONNATA**  
Tuna Sauce

cod. 15362 - 1000 ml



# SALSA ASIATIK

## MAYO SPICY

cod. 15376 - 500 ml



## SWEET CHILI

cod. 15375 - 500 ml



## SALSA TERIYAKI

cod. 15373 - 500 ml



## SALSA POKE

cod. 15377 - 500 ml



## SALSA PONZU

cod. 15370 - 290 ml



## MAYO WASABI

cod. 15371 - 290 ml



## SALSA SRIRACHA

cod. 15372 - 290 ml



# FRESCHI

Naturalmente  
*Freschi*



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

SENZA  
GLUTINE

PESTO ALLA GENOVESE

cod. 15309 - 500 ml



SALSA FORMAGGI

cod. 15306 - 500 ml



SALSA AL PECORINO ROMANO DOP

cod. 15308 - 500 ml



SALSA AL GORGONZOLA

cod. 15307 - 500 ml



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

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

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

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

Farine del Borgo

Farine Classiche e Miscele Speciali  
solo da grani selezionati

Solo da **Grani Selezionati**

# FARINE SPECIALI

SPECIAL FLOURS



**LA MONDINA**  
cod. 20125 - 12,5 Kg

**LA SINCERA**  
cod. 20127 - 12,5 Kg



**LA ROSSA**  
cod. 20128 - 25 Kg



**FARINA TIPO "00"**  
cod. 20121 - 1 Kg



**FARINA TIPO "0"**  
cod. 20122 - 1 Kg



**L'ANTICA**  
cod. 20139 - 12,5 Kg



**LA MACINA**  
cod. 20126 - 12,5 Kg



**SFARIN'OLÀ**  
cod. 20137 - 5 Kg



**LA BLU**  
cod. 20131 - 25 Kg



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



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



# PREPARATI

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



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

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

POLENTA Istantanea  
Instant polenta

cod. 20135 - 500 g



PREPARATO PER CROCCHETTE  
Instant potato croquettes

cod. 20102 - 740 g



PREPARATO PER GNOCCHI  
Instant potato gnocchi

cod. 20130 - 800 g



PREPARATO PER PURE' IN FIOCCHI  
Instant mashed potatoes

cod. 20140 - 1000 g



MIX PASTA SENZA GLUTINE

cod. 34111 - 1000 g



MIX PANE, PIZZA E DOLCI SENZA GLUTINE

cod. 34110 - 1000 g



# PRODOTTI DA FORNO

## BAKED PRODUCTS

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

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



BASE PIZZA ALLA PALA

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



GALLETTE DI RISO SENZA GLUTINE

cod. 34140 - 64x16 g



TARALLINI CLASSICI  
Tarallini biscuits

cod. 36008 - 400 g



GRISSINI TORINESI  
"Torinesi" breadsticks

cod. 36080 - 14 conf da 20 bst



GRISSINI AL SALE  
Salted breadsticks

cod. 36082 - 12 conf da 20 bst



BASE PINSA

cod. 36125 - 10x500 g - 35x20 cm



BASE FOCACCIA

cod. 36126 - 12x400 g - 30x20 cm



BASE PIZZA TONDA SENZA GLUTINE

cod. 36127 - 230 g - Diametro: 27 cm



CROSTINI DORATI ALL'OLIO D'OLIVA  
Golden "crostini" with olive oil

cod. 36026 - 500 g



TACOS R.

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



PAN FIOCCO SENZA GLUTINE

cod. 30350 - 1 Kg



PAN CROCCO ALLE ERBE AROMATICHE  
SENZA GLUTINE

cod. 30351 - 2 Kg



PANATURA ARANCIO

cod. 30352 - 1 Kg



PANATURA GIALLA

cod. 30353 - 1 Kg



# CON ACQUA DI SORGENTE



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

Un borgo arroccato su una rupe.

Al di sotto le antiche sorgenti del fiume Verde.

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

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

Una pasta dagli ottimi valori nutrizionali.

Ruvida nel carattere e nella superficie.

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

## Del Borgo



# PASTA LUNGA

L O N G P A S T A

## BUCATINI

Bucatini N. 6

cod. 25006 - 1 Kg



## SPAGHETTI MEDI

Spaghetti medi N. 52

cod. 24052 - 1 Kg



## SPAGHETTI

Spaghetti N. 53

cod. 24053 - 1 Kg



## LINGUINE

Linguine N.55

cod. 24055 - 1 Kg



## SPAGHETTONI QUADRATI

Spaghettoni Quadrati

cod. 24058 - 1 Kg



# PASTA CORTA

S H O R T P A S T A

## FUSILLI

Fusilli N.47

cod. 24047 - 1 Kg



## FUSILLONI CON BUCO

Fusillone N. 124

cod. 24124 - 1 Kg



## GEMELLI

Gemelli N. 78

cod. 24078 - 1 Kg



## PENNE PICCOLE RIGATE

Pennette picc. Rigate N.42

cod. 24042 - 1 Kg



## PENNE MEDIE RIGATE

Penne rigate N. 45

cod. 24045 - 1 Kg



## MEZZE PENNE RIGATE

Mezze penne rigate N.83

cod. 24083 - 1 Kg



## GNOCCHETTI SARDI

Gnocchetti sardi N. 73

cod. 24073 - 1 Kg



## DITALONI RIGATI

Ditaloni rigati N.33

cod. 24033 - 1 Kg



## FARFALLE

Farfalle N. 71

cod. 24071 - 1 Kg



## TORTIGLIONI

Tortiglioni N.25

cod. 24025 - 1 Kg



## MACCHERONI

Maccheroni N.24

cod. 24024 - 1 Kg



## RIGATINI

Rigatini N. 23

cod. 24023 - 1 Kg



# ALTRI FORMATI

OTHER SIZE



## SPAGHETTINI

Spghettini N.51

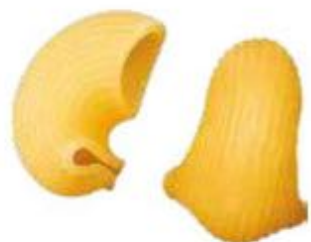
cod. 24051 - 1 Kg



## GOBBONE

Gobbone N. 38

cod. 24038 - 1 Kg



## ORECCHIETTE

Orecchiette N. 69

cod. 24069 - 1 Kg



## CONCHIGLIE

Conchiglie N. 68

cod. 24068 - 1 Kg



## PACCHERI MEDI

cod. 25200 - 500 g



## RIGATONI GIGANTI

cod. 25202 - 500 g

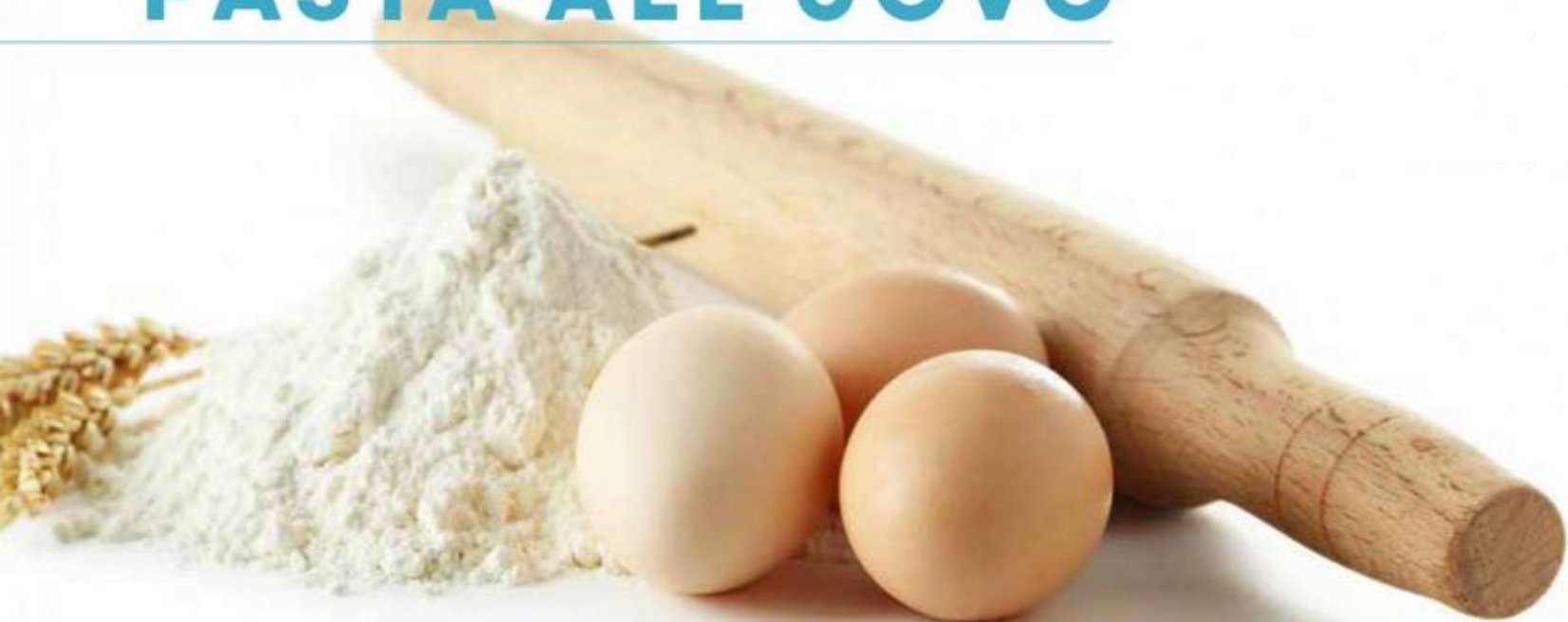


## CALAMARATA

cod. 25203 - 500 g



# PASTA ALL'UOVO



**TAGLIOLINI ALL'UOVO**  
Egg tagliolini

cod. 25301 - 3 Kg



**TAGLIATELLE ALL'UOVO**  
Egg tagliatelle

cod. 25302 - 3 Kg



**PAPPARDELLE ALL'UOVO**  
Egg pappardelle

cod. 25303 - 3 Kg



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO**  
Egg spaghetti chitarrine

cod. 25313 - 3 Kg



**GARGANELLI ALL'UOVO**  
Egg garganell

cod. 25309 - 1 Kg



# PASTA PER MINESTRE

P A S T A

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

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



**TEMPESTINA**  
Tempestina N.2

cod. 24002 - 1Kg



**BASTONCINI**  
Bastoncini N.1

cod. 24001 - 1Kg



**DITALINI RIGATI**  
Ditalini rigati N.31

cod. 24031 - 1Kg



**STELLINE**  
Stelline N.18

cod. 24018 - 1Kg



**GRANA DI RISO**  
Grana di riso N. 8

cod. 24008 - 1Kg



**CONCHIGLIETTE**  
Conchiglietta N. 49

cod. 24049 - 1Kg



# PASTA SPECIALE

P A S T A

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



**SPAGHETTI**  
Spaghetti

cod. 25208 - 500g



**SPAGHETTONI**  
Spaghettoni

cod. 25212 - 500g



**LINGUINE**  
Linguine

cod. 25213 - 500 g



**TORTIGLIONI**  
Tortiglioni

cod. 25210 - 500 g



**MEZZE MANICHE**  
Mezze maniche

cod. 25209 - 500 g



**MEZZI PACCHERI**  
Mezzi paccheri

cod. 25215 - 500 g



**PACCHERI MEDI**  
Paccheri medi

cod. 25211 - 500 g



**SPAGHETTI**  
Spaghetti

cod. 25208 - 500g



**SPAGHETTONI**  
Spaghettoni

cod. 25212 - 500g



**PENNE RIGATE**  
Penne rigate

cod. 25216 - 500 g



**FUSILLI**  
Fusilli

cod. 25214 - 500 g



**RIGATONI**  
Rigatoni

cod. 25217 - 500 g



# RISO



## R I C E

**CARNAROLI**  
Carnaroli rice - vacuum packed

cod. 25152 - 1 Kg - sottovuoto



**ARBORIO**  
Arborio rice

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



**RIBE**  
R.B. Rice

cod. 25154 - 5 Kg



**ORIGINARIO**  
Originario rice

cod. 25156 - 5 Kg



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



**BASMATI**  
Basmati rice  
cod. 25143 - 1 Kg



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

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

# FARRO E RISO PRECOTTI

S P E L T R I C E

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

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

## MIX 4 CEREALI

Mix 4 cereals

cod. 25187 - 1200 ml



## COUS COUS

Cous Cous

cod. 25194 - 1 Kg



## FARRO

Spelt

cod. 25185 - 1200 ml



## RISO LUNGO

Long rice

cod. 25186 - 1200 ml



## RISO NERO

Long rice

cod. 25184 - 1200 ml



# GNOCCHI

D U M B L I N G

## GNOCCHI DI PATATE

Big potato gnocchi

cod. 25181 - 1Kg



## GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATE

Small potato gnocchi (Chicche)

cod. 25180 - 1Kg



# BRODI

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

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

**BRODO DELL'ORTO GRANULARE**  
Vegetable stock (granules)

cod. 20060 - 1,5 Kg



Whether vegetable, meat or fish-based, broths and stock are the basis for every type of cuisine. Thanks to these water-soluble products, first courses, risottos and sauces, and even meat and fish entrées, can be prepared quickly and easily in just minutes. The brown stock enriches meat dishes, enhancing their flavour and delicacy.

The white roux is ideal for thickening any type of sauce. They are even available in the "glutamate free meat broth" version and the "glutamate and lactose free vegetable broth" version.

**BRODO DELL'ORTO IN PASTA**  
Vegetable stock (paste)

cod. 20090 - 1Kg



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

cod. 20054 - 1 Kg



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

cod. 40015 - 600 g



**FONDO BRUNO GRANULARE**  
Brown stock powder

cod. 40014 - 600 g



**ROUX BIANCO GRANULARE**  
White roux

cod. 20056 - 600 g



**BRODO DI MARE IN POLVERE**  
Fish Stock Powder

cod. 20070 - 1Kg



**CONDIMENTO ALLO ZAFFERANO IN PASTA**  
Saffron Powder

cod. 20057 - 1Kg



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

cod. 20055 - 1,5 Kg



**BRODO AI FUNGHI PORCINI GRANULARE**  
Porcini mushrooms stock (granules)

cod. 20080 - 1,5 Kg



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

cod. 20093 - 1,5 Kg



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

cod. 20094 - 1,5 Kg



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

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

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

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

# le Zuppe



# ZUPPE

S O U P S

le Zuppe

ZUPPA ALLA GRIGIONESE  
cod. 22193 - 1200 ml



ZUPPA DI LEGUMI E FARRO  
cod. 22190 - 1200 ml



ZUPPA DI PISELLI  
cod. 22191 - 1200 ml



ZUPPA DEL SENTIERO  
cod. 22194 - 1200 ml



CROSTINI DORATI ALL'OLIO D'OLIVA  
Golden "crostini" with olive oil  
cod. 36026 - 500 g



ZUPPA DI CIPOLLE  
Onion soup  
cod. 22175 - 1/1



MINISTRONE DI VERDURE  
"Minestrone" vegetable soup  
cod. 22093 - 1/1



PREPARATO PER PASTA E FAGIOLI  
Pasta and beans soup  
cod. 20133 - 1/1



# SUGHI

S A U C E S



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

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

**FUNGHI, PANNA E TARTUFO**  
Truffle and Champignons mushroom sauce  
cod. 20222 - 1/1



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



**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. 20160 - 1/1



**TRITO E CONDITO**  
Minced seasoned sauce  
cod. 20246 - 2,5 Kg



**TRITO E CONDITO**  
Minced seasoned sauce  
cod. 20163 - 1/1



# RAGÙ

M E A T S A U C E S

**RAGÙ DI LEPRE**  
Hare meat sauce

cod. 20205 - 1/2



**RAGÙ DI CAPRIOLO**  
Roe-deer meat sauce

cod. 20180 - 1/2



**RAGÙ DI CINGHIALE**  
Wild boar meat sauce

cod. 20190 - 1/2



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.



# SPECIALITÀ

## SPECIALITIES

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

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

**PEPERONATA**  
"Peperonata" peppers with tomato sauce

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



**BACCALÀ ALLA VICENTINA**  
"Vicentina" cod

cod. 22010 - 1/1



**TRIPPA ALLA PAESANA**  
Tripe

cod. 22118 - 1/1



**GOULASCH**  
Goulasch

cod. 22040 - 1/1



# PIATTI TIPICI

## TYPICAL DISHES

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

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



# ERBE AROMATICHE

S P I C E S   A N D   H E R B S

**BASILICO**  
Basil

cod. 15226 - 40 g



**SALVIA**  
Sage

cod. 15225 - 40 g



**ROSMARINO**  
Rosemary

cod. 15221 - 100 g



**PREZZEMOLO**  
Parsley

cod. 15227 - 25 g



**MAGGIORANA**  
Majoram

cod. 15228 - 40 g



**ERBA CIPOLLINA**  
Chives

cod. 15222 - 30 g



**PEPE VERDE**  
Green pepper

cod. 15210 - 100 g



**AGLIO**  
Garlic

cod. 15223 - 120 g



**ORIGANO**  
Oregano

cod. 15220 - 40 g



**SCALOGNO**  
Shallot

cod. 15224 - 65 g



# SPEZIE

## DRY SPICES

**CANNELLA MACINATA**  
Cinnamon powder  
dispenser  
cod. 30202 - 300 g



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



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



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

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

**CURRY MADRAS**  
Curry madras dispenser  
cod. 30204 - 400 g



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



**AGLIO MACINATO**  
Garlic powder dispenser  
cod. 30200 - 300 g



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



**ROSMARINO FOGLIETTE**  
Rosemary dispenser  
cod. 30217 - 150 g



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



**PAPRIKA DOLCE**  
Sweet paprika dispenser  
cod. 30097 - 400 g



**GINEPRO BACCHE**  
Juniper berries dispenser  
cod. 30205 - 250 g



**CURCUMA MACINATA**  
Turmeric powder dispenser  
cod. 30220 - 300 g



**PREZZEMOLO FOGLIETTE**  
Parsley dispenser  
cod. 30216 - 100 g



**PEPERONCINO MACINATO**  
Chilli powder dispenser  
cod. 30213 - 400 g



**PEPERONCINO FRANTUMATO**  
Chopped chilli dispenser  
cod. 30212 - 250 g



**PEPERONCINO INTERO**  
Whole chilli dispenser  
cod. 30214 - 150 g



**PREPARATO PER ARROSTI**  
Roast meat enhancer  
dispenser  
cod. 30215 - 700 g



**PEPE BIANCO MACINATO**  
White ground pepper  
dispenser  
cod. 30208 - 400g



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



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



**PEPE NERO GRANI**  
Black whole pepper  
dispenser  
cod. 30209 - 400 g



**PEPE IN SALAMOIA**  
Pepper in brine  
cod. 20045 - 200 g (verde)  
cod. 20041 - 100 g (rosa)



# PARMIGIANO & GRAN MIX

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

**PARMIGIANO REGGIANO**  
Parmigiano Reggiano

cod. 32008 - 2/2,5 Kg - 24 mesi

**FORMAGGIO GRATTUGIATO**  
Grated Cheese Mix

cod. 32005 - 1 Kg

**PARMIGIANO REGGIANO MONODOSE**  
Grated cheese Parmigiano Reggiano

cod. 32007 - 200 x 5 g



Con tecniche analoghe a quelle di una volta, i maestri casari producono il Parmigiano con latte proveniente esclusivamente da una zona molto ristretta, caglio naturale, sale e nessun additivo secondo un disciplinare molto rigido che prevede tra l'altro l'assoluta assenza di additivi, l'alimentazione del bestiame con soli fieni o erba, una stagionatura minima di 12 mesi e l'utilizzo esclusivo di sieri naturali. Il nostro Parmigiano rappresenta un'espressione sublime di questa eccellenza tutta italiana con i suoi 24 mesi di stagionatura garantiti da un'azienda leader di mercato, commercialmente attiva fin dal 1850.

The master cheesemakers produce Parmigiano using milk from a very narrow area, natural rennet, salt and no additives. The procedural guideline of Parmigiano Reggiano, in fact, is very strict and subjected to severe constraints. It provides, as an example, the absolute absence of additives, cattle feeding with only hay or grass, a minimum aging of 12 months and the exclusive use of natural whey. Our Parmigiano is a sublime expression of this whole Italian excellence: 24 months of aging behind the scenes of an award-winning, market-leading company, in the market since 1850.

Nel nostro GranMix, Parmigiano e Grana Padano sono presenti a nobilitare altri formaggi selezionati e bilanciati al fine di ottenere il giusto equilibrio di gusto e sapidità, stabile nel tempo per valorizzare i piatti che sono soliti accogliere il Parmigiano grattugiato fresco. Il confezionamento in alluminio e il pratico formato da 1.000 grammi, inoltre, garantiscono una corretta rotazione del prodotto e la massima freschezza, senza rinunciare alla praticità.

In our GranMix Parmesan and Grana Padano are present in its mixture to ennoble other selected cheeses, in order to obtain the right balance of taste and flavor, constant over time, essential to ensure the success of typical recipes and dishes that take advantage from freshly grated Parmigiano. The aluminium packaging and the practical 1000g size also ensure stock turnover and maximum freshness, without giving up economy.

# CREMA VEGETALE

## D O P P I O U S O



**CREMA VEGETALE DOPPIO USO**  
Vegetable Cream

cod. 07065 - 1000 ml

PER USI DI PASTICCERIA E CUCINA



LUNGA SHELF-LIFE    SENZA GLUTINE    ELEVATA TENUTA DEL PRODOTTO MONTATO

# SALUMI

## COLD MEATS AND SAUSAGES

**PROSCIUTTO DI NORCIA IGP S/O**  
Norcia ham IGP boneless

cod. 32197 - 7/8 Kg

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/O**  
Parma Ham DOP boneless

cod. 32230 - 7/8 Kg

**PROSCIUTTO ADDOBBO S/O**  
Ham boneless

cod. 32269 - 7/8 Kg



**LARDO ALLE ERBE**  
Lard with herbs

cod. 32206 - 1/1,5 Kg



**SPECK AFFUMICATO A METÀ**  
Halved speck

cod. 32243 - 2/2,5 Kg



**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 ARROTOLATA NERA A METÀ**  
Rolled spiced black bacon

cod. 32307 - 2,5/3 Kg



**SALAMINO PICCANTE NAPOLI**  
Spicy salami Napoli

cod. 32220 - 1,5/2 Kg



**SALAME MILANO**  
Salami Milano

cod. 32232 - 2/2,5 Kg



**GUANCIALE AL PEPE NERO**  
Pork Cheek with Black Pepper

cod. 32304 - 1/1,5 Kg



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

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

# SALUMI

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

**VENTRICINA PICCANTE A METÀ**  
Spicy salami ventricina

cod. 32240 - 3/3,5 Kg



**PORCHETTA ARROSTO**  
Umbrian traditional roasted pork (whole)

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



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

cod. 32327 - 4/5 Kg



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

cod. 32277 - 5/6 Kg



**COTECHINO PRECOTTO**  
Cotechino (pork sausage)

cod. 32266 - 500 g - Astuccio



**SPALLA COTTA**  
Pork shoulder

cod. 32222 - 7/8 Kg



**ZAMPONE PRECOTTO**  
Stuffed pig's trotter kitchen foil

cod. 32265 - 1 Kg - Astuccio



**PROSCIUTTO COTTO**  
Baked ham Viander

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



**STINCO PRECOTTO**  
Precooked pork shank kitchen foil

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



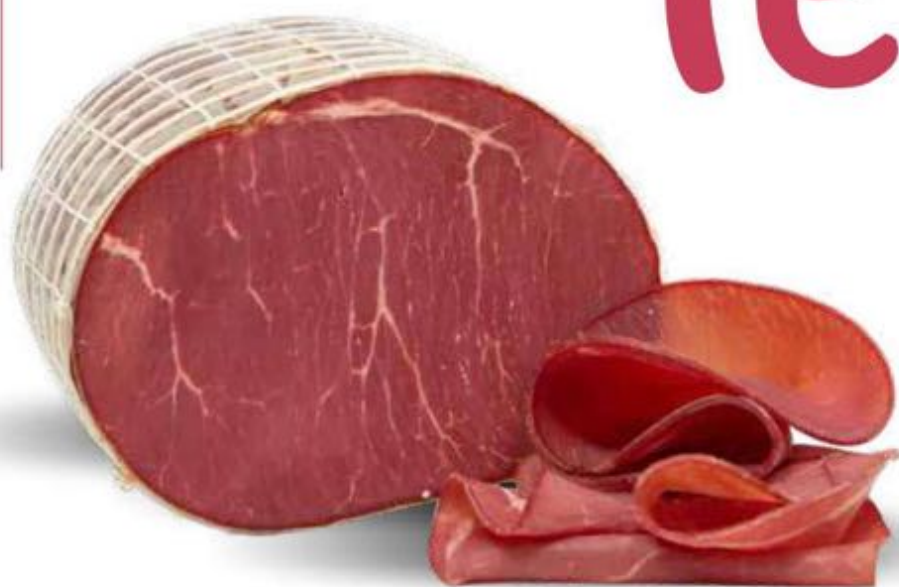
**TACCHINO ARROSTO**  
Roasted turkey

cod. 32242 - 2/2,5 Kg



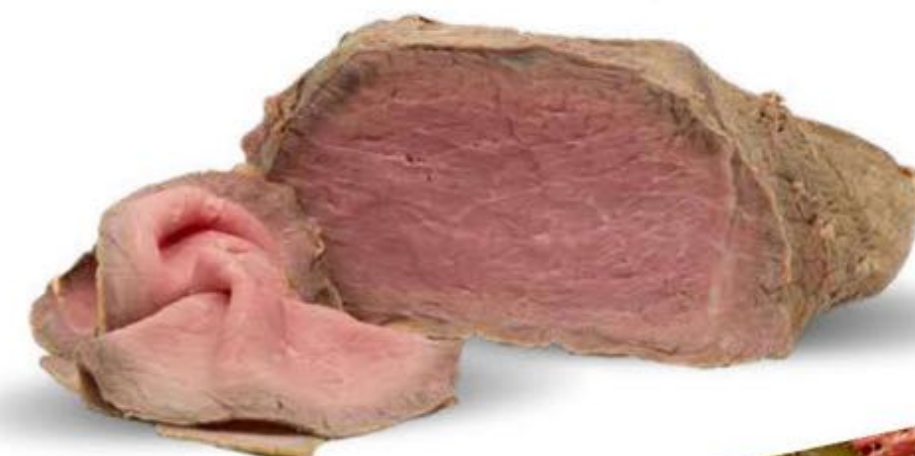


**CARPACCIO DI BRESAOLA**  
Bresaola carpaccio  
cod. 32420 - 2/2,5 Kg



# le Carni

**ROAST BEEF**  
Roast beef  
cod. 32421 - 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 AFFUMICATI SENZA PELLE**  
Bockwurst Frankfurter

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



**BOCKWURST AFFUMICATI SENZA PELLE**  
Bockwurst Frankfurter

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



**BOCKWURST PETITOS SENZA PELLE**  
Petitos Frankfurter

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



**WURSTEL DI PURO SUINO**  
Pure pork wurstel

cod. 22150 - 250 g





# Breakfest

*la Buona Colazione*

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

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



# CONFETTURE MONODOSE



**ALBICOCCHIE**  
Apricot jam single-serve  
cod. 35031 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35061 - 120 x 25 g Alluminio



**PESCHE**  
Peach jam single-serve  
cod. 35037 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35064 - 120 x 25 g Alluminio



**CILIEGIE**  
Cherry jam single-serve  
cod. 35033 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35063 - 120 x 25 g Alluminio



**ARANCE**  
Orange jam single-serve  
cod. 35032 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35066 - 120 x 25 g Alluminio



**FRUTTI DI BOSCO**  
Berries fruit jam single-serve  
cod. 35035 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35067 - 120 x 25 g Alluminio



**FRAGOLE**  
Strawberry jam single-serve  
cod. 35034 - 150 x 25 g PVC  
cod. 35062 - 120 x 25 g Alluminio



**PRUGNE**  
Plum jam single-serve  
cod. 35038 - 150 x 25g PVC  
cod. 35065 - 120 x 25 g Alluminio



**MIELE**  
Honey single-serve  
cod. 35036 - 150 x 20 g PVC  
cod. 35060 - 120 x 20 g Alluminio



**CREMA ALLA NOCCIOLA**  
Hazelnut cream single-serve  
cod. 15031 - 120 x 18 g



# CONFETTURE IN VETRO



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.

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

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

**FRAGOLE**  
Strawberries  
cod. 35045 - 48 x 28 g



**ALBICOCCHIE**  
Apricots  
cod. 35043 - 48 x 28 g



**FRUTTI DI BOSCO**  
Berries fruit  
cod. 35048 - 48 x 28 g



**PESCHE**  
Peaches  
cod. 35046 - 48 x 28 g



**ARANCE**  
Oranges  
cod. 35049 - 48 x 28 g



**CILIEGIE**  
Cherries  
cod. 35044 - 48 x 28 g



**MIELE**  
Honey  
cod. 35047 - 48 x 28 g



EXTRA E JAMS



# CONFETTURE EXTRA



### FRUTTI DI BOSCO

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



### PRUGNE

Plum jam  
cod. 35054 - 3,2 Kg Forno



### CREMA ALLA NOCCIOLA

Hazelnut cream  
cod. 15035 - 3 Kg



### CILIEGIE

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



### PESCHE

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



### FRAGOLE

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



### ALBICOCHE

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



### VISCIOLATA

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



### ARANCIA

Orange Jam  
cod. 35051 - 3,2 Kg Forno



# PER CREME E CONFETTURE DISPENSER

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



DISPENSER  
cod. 99609

### CREMA PASTICCERA

cod. 35008 - 800 g



### PISTACCHIO

cod. 35000 - 800 g



### NOCCIOLA

cod. 35001 - 900 g



### MIELE

cod. 35002 - 960 g



### BURRO DI ARACHIDI

cod. 35010 - 800 g



### CILIEGIA

cod. 35003 - 900 g



### ALBICOCCA

cod. 35004 - 900 g



### FRUTTI DI BOSCO

cod. 35005 - 900 g



### ARANCIA

cod. 35006 - 900 g



### FRAGOLA

cod. 35007 - 900 g



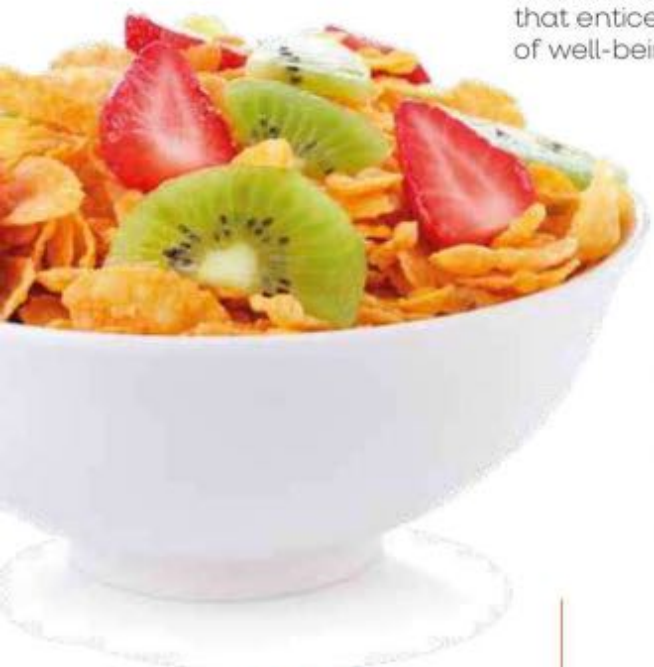


# CORNFLAKES

C O R N F L A K E S

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 - 10 x 500 g



## CORN FLAKES Corn flakes

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



## MUESLI FRUTTA Fruit muesli

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



## MUESLI CROCCANTE CIOCCOLATO Chocolate crunchy muesli

cod. 35112 - 10 x 1000 g



## CHOCO SHELLS Choco shells

cod. 35115 - 10 x 500 g



## CIOKO RICE CACAO Cioko rice cacao

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



## RICE CRISPIES Puffed whiterice

cod. 35116 - 10 x 500 g



# MIX DI FRUTTA E CEREALI

F R U I T M I X



## MIX SEMI 5 seeds Mix

cod. 35118 - 1000 g



## MIX BREAKFAST Breakfast Mix

cod. 35119 - 1000 g



## MIX ESOTICO Exotic fruit Mix

cod. 35120 - 1000 g





# 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.



**TORTA GIANDUIA KROC**  
Gianduja tart  
cod. 36119 - 1,3 Kg

**TORTA PISTACCHIO KROC**  
Pistachio tart  
cod. 36118 - 1,3 Kg



**TORTA DELLA NONNA**  
Grandma's tart  
cod. 36109 - 1,2 Kg

**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO**  
Wild berry tart  
cod. 36095 - 1,7 Kg - 30x40 cm



**CROSTATA ALBICOCCA**  
Apricot tart  
cod. 36096 - 1,7 kg - 30x40 cm



**SBRICOLONA CIOCK**  
Chocolate crumble  
cod. 36097 - 1,2 Kg



**CROSTATA ALBICOCCA**  
Apricot tart  
cod. 36086 - 1 Kg



**CROSTATA AL LIMONE**  
Lemon tart  
cod. 36115 - 1 Kg



**CROSTATA VISCIOLE**  
Sour cherry tart  
cod. 36084 - 1 Kg



**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO**  
Wild berry tart  
cod. 36085 - 1 Kg



**CROSTATA INTEGRALE GRANI ANTICHI MIRTILLI**  
Blueberry whole wheat tart  
cod. 36116 - 1 Kg

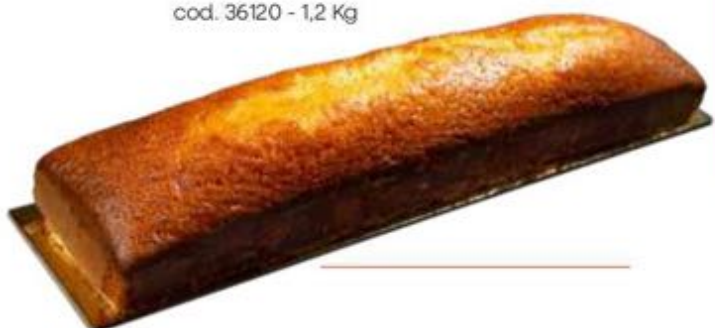


# CIAMBELLONI E PLUMCAKE

D O N U T E P L U M C A K E

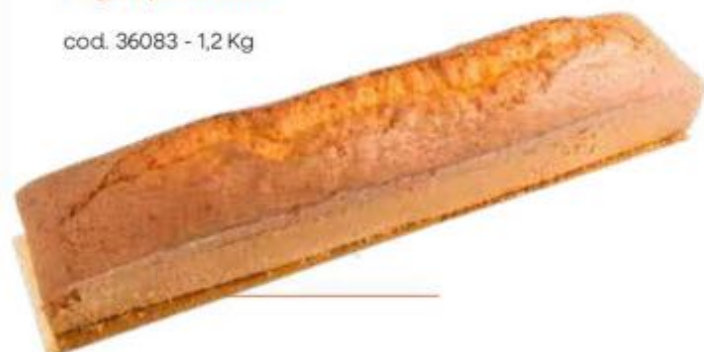
**PLUM CAKE AGLI AGRUMI**  
Citrus fruits plum cake

cod. 36120 - 1,2 Kg



**PLUM CAKE ALLO YOGURT**  
Yogurt plum cake

cod. 36083 - 1,2 Kg



**CIAMBELLONE STELLA CIOK**  
Starry chocolate donut

cod. 36107 - 1,8 Kg



**CIAMBELLONE VARIEGATO AL CACAO**  
Chocolate donut

cod. 36089 - 2 Kg



**CIAMBELLONE INTEGRALE ALLO YOGURT**  
Whole wheta yogurt donut

cod. 36106 - 2 Kg



**CIAMBELLONE ALLO YOGURT**  
Donut

cod. 36088 - 2 Kg



# BISCOTTI E BRIOCHES

C O O K I E S & B R I O C H E S

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.

**SCIROPPO D'ACERO**  
Maple syrup

cod. 70025 - 187 ml



**PAN CAKE**  
Pan cake

cod. 36108 - 280 g - 8 pz



**CIAMBELLINE**  
Ciambelle cookies

cod. 36054 - 100 x 28 g



**CIAMBELLINE AL CACAO**  
Cocoa cookies

cod. 36052 - 100 x 24 g



**CIAMBELLINE INTEGRALI**  
Organic cocoa cookies

cod. 36053 - 100 x 28 g



**BISCOTTI PETIT**  
Petit biscuits

cod. 36043 - 200 x 15,6 g



**BISCOTTI FROLLINI**  
Frollini biscuits

cod. 36051 - 200 x 13,3 g



**FETTE BISCOTTATE INTEGRALI**  
Organic Wholemeal Rusks

cod. 35078 - 100 x 17 g



**FETTE BISCOTTATE**  
Toast rusk single-serve portions

cod. 35070 - 100 x 17 g



# 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.



**ALBIOCOCHE ALLO SCIROPPO**  
Peeled apricots in syrup

cod. 13012 - 1/1



**ANANAS ALLO SCIROPPO**  
Pineapple in syrup

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



**MACEDONIA ALLO SCIROPPO**  
Fruit salad in syrup

cod. 13061 - 3/1

**MACEDONIA ALLO SCIROPPO PEZZETTONI**  
Fruit salad in syrup (big pieces of fruit)

cod. 13062 - 3/1



**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



**MELE A FETTE AL NATURALE**  
Apple slices in water

cod. 13078 - 3/1



**PESCHE ALLO SCIROPPO**  
Halved peaches in syrup

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





# SUCCHI DI FRUTTA

## FRESH JUICE 3 GUSTI 3 BAG IN BOX DA 3

cod. 99878

### Caratteristiche

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

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



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.

## FRIGOBIBITA 2 VASCHE DA 9 LITRI CAD.

cod. 99142

### Caratteristiche

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

## SUCCHI NATURALI IN BRICK

### ACE

ACE  
cod. 07079 - 1500 ml

### ARANCIA BIONDA

Blond Orange  
cod. 07077 - 1500 ml

### ANANAS

Pineapple  
cod. 07076 - 1500 ml

### ARANCIA ROSSA

Red Orange  
cod. 07109 - 1500 ml

### 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



## S I N G L E - S E R V E S U G A R , S W E E T E N E R S & H O N E Y

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 White sugar

cod. 07036 - 10 Kg mono



### EDULCORANTE Sweetener powder

cod. 07035 - 300 x 1 g



### ZUCCHERO DI CANNA Brown sugar box

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



### FRUTTOSIO Fructose box

cod. 07033 - 285 x 3,5 g



### MIELE D'ACACIA Acacia Honey

cod. 35090 - 250 g



### MIELE D'ACACIA Acacia Honey box

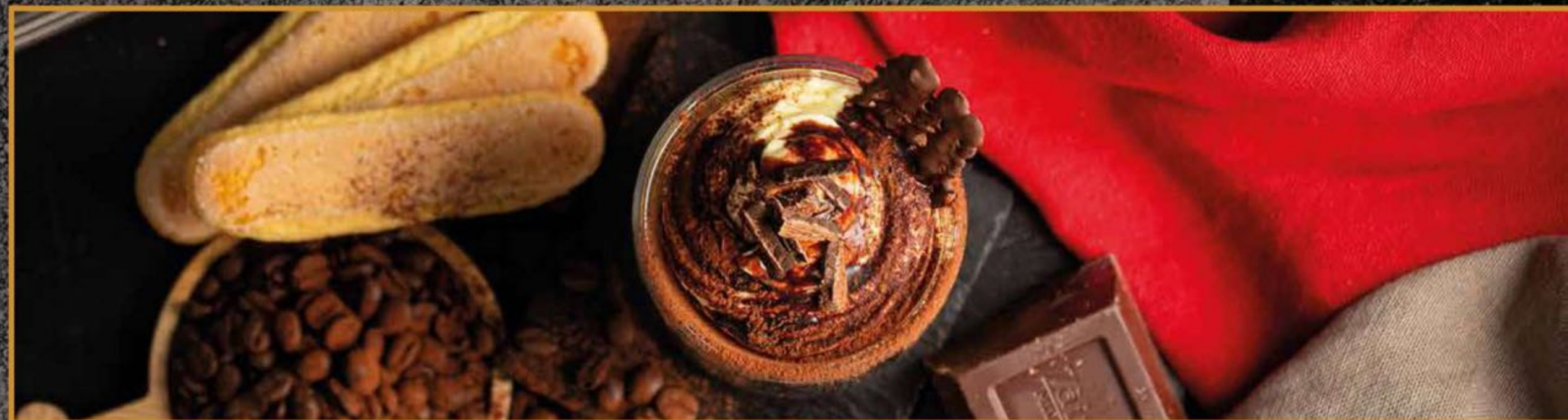
cod. 35025 - 200 x 6 g



# PREPARATI PER DOLCI

SEMI-PROCESSED DESSERT

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



# Dolcissima

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



## PREPARATO PER CREMA DI TIRAMISÙ

INSTANT TIRAMISÙ CREAM MIX

**SAVOIARDI**  
Lady fingers (Savoardi)

cod. 36076 - 6 x 400 g



**CACAO IN POLVERE**  
Cocoa powder

cod. 20003 - 1Kg



**CREMA TIRAMISÙ**  
Tiramisu

cod. 41004 - 4 x 270 g



## PREPARATO PER TORTINO AL CIOCCOLATO

INSTANT TIRAMISÙ CREAM MIX

**TORTINO AL CIOCCOLATO**  
Lava cake

cod. 36071 - 2 x 540 g



**ZUCCHERO A VELO**  
Icing sugar

cod. 07031 - 1Kg



**SPRAY STACCANTE**  
Spray

cod. 41018 - 600 ml



## PREPARATO PER DELIZIA AL PISTACCHIO

INSTANT PISTACHIO CREAM MIX

### TOPPING PISTACCHIO

Topping Pistachio

cod. 40040 - 1 Kg



### GRANELLA PISTACCHIO

Granulated pistachio

cod. 36037 - 500 g



### DELIZIA AL PISTACCHIO

Pistachio Pudding

cod. 41022 - 6 x 150 g



## PREPARATO PER CHEESE CAKE

INSTANT CHEESE CAKE MIX

### CHEESE CAKE

Cheese Cake

cod. 41031 - 4 x 250 g



### BISCOTTO PER CHEESE CAKE

Cheese cake biscuit

cod. 36077 - 800g



# DOLCI AL CUCCHIAIO

DESSERT

**PANNA COTTA**  
Panna Cotta

cod. 41002 - 8 x 140 g



**BIANCOCCO**  
Biancocco (coconut cake)

cod. 41030 - 4 x 270 g



**CREMA PASTICCERA**  
Custard

cod. 41005 - 2 x 350 g



**BONET**  
Bonet

cod. 36063 - 3 x 330 g



**CRÈME CARAMEL**  
Crème caramel

cod. 41001 - 8 x 140 g



**CREMA CATALANA**  
Cream Brulé

cod. 41003 - 5 x 200 g



**CREMA PASTICCERA A CALDO**  
Hot Custard

cod. 41019 - 4 x 180 g



**BUDINO AL CACAO**  
Chocolate pudding

cod. 41014 - 6 x 160 g



# MOUSSE & SEMIFREDDI

## MOUSSE

**MOUSSE AL TORRONCINO**  
Torrone Mousse

cod. 41021 - 4 x 250 g



**MOUSSE AL CAFFÈ**  
Coffee Mousse

cod. 41009 - 4 x 250 g



**MOUSSE AL FIORDILATTE**  
Milk Mousse

cod. 41007 - 4 x 250 g



**MOUSSE AL CACAO**  
Chocolate Mousse

cod. 41008 - 4 x 250 g



**MOUSSE ALLA FRAGOLA**  
Strawberry Mousse

cod. 41006 - 4 x 250 g



**MOUSSE ALL'ANANAS**  
Pineapple Mousse

cod. 41012 - 4 x 250 g



**MOUSSE AL LIMONE**  
Lemon Mousse

cod. 41010 - 4 x 250 g



**MOUSSE ALLO YOGURT**  
Yogurt Mousse

cod. 41011 - 4 x 250 g



# DOLCI DA FORNO

BAKED DESSERT

**TORTA AL CIOCCOLATO**  
Chocolate cake

cod. 36066 - 3 x 380 g



**TORTA ALLA NOCCIOLA**  
Hazelnuts cake

cod. 36067 - 3 x 340 g



**PAN DI SPAGNA**  
Hazelnuts biscuits

cod. 36065 - 2 x 470 g



**CROCCANTE**  
Peanut brittle mix

cod. 36073 - 3 x 200 g



**PESCHETTE AL CACAO**  
Small Pastries

cod. 36059 - 1,5 kg - vassoio



**BISCOTTI MISTI**  
Mixed Cookies

cod. 36058 - 1,5 kg - vassoio



**CESTINI DI PASTA FROLLA**  
Shortcrust pastry

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



**CANNOLI**  
Dried Sicilian empty "Cannoli"

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



**BABA AL RHUM**  
Rhum Baba

cod. 41017 - 1700



# LINEA TOPPING



**CARAMELLO SALATO**  
Salad toffee  
cod. 40024 - 1Kg

**MANGO**  
Mango  
cod. 40025 - 1Kg



**KIWI**  
Kiwi  
cod. 40031 - 1Kg

**FRUTTI DI BOSCO**  
Berries fruit  
cod. 40030 - 1Kg

**PISTACCHIO**  
Pistachio  
cod. 40040 - 1Kg

**CASTAGNE PELATE ALLO SCIROPPO**  
Peeled chestnuts in syrup  
cod. 13030 - 1/1

**CARAMELLO**  
Toffee  
cod. 40027 - 1Kg

**CIOCCOLATO**  
Chocolate  
cod. 40028 - 1Kg

**FRAGOLA**  
Strawberry  
cod. 40029 - 1Kg



**CAFFÈ**  
Coffee  
cod. 40033 - 1Kg

**ZABAGLIONE**  
Zabaione  
cod. 40041 - 1Kg

**ACERO**  
Maple syrup flavour  
cod. 40044 - 300 g



# PIANETA BAR

BAR PLANET



*gi*  
PIACE

*gi*  
PIACE

*gi*

# DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

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

FARCITURA UNIFORME  
DOSE STANDARD  
6 g



(consigliate 2 dosi)

IGIENICO

CORNETTI ANCHE BIGUSTO



ECOLOGICO  
DISPENSER  
100%  
RICICLABILI

FRESCHENZA  
GARANTITA

NO  
SPRECO

DISPENSER



CREMA PASTICCERA

cod. 35008 - 800 g



PISTACCHIO

cod. 35000 - 800 g



NOCCIOLA

cod. 35001 - 900 g



MIELE

cod. 35002 - 960 g



BURRO DI ARACHIDI

cod. 35010 - 800 g



CILIEGIA

cod. 35003 - 900 g



ALBICOCCA

cod. 35004 - 900 g



FRUTTI DI BOSCO

cod. 35005 - 900 g



ARANCIA

cod. 35006 - 900 g



FRAGOLA

cod. 35007 - 900 g



gi  
PIACE

gi

# CROSTATE

**CROSTATA ALBICOCCA**  
Apricot tart

cod. 36086 - 1 Kg



**CROSTATA INTEGRALE GRANI  
ANTICHI MIRTILLI**  
Blueberry whole wheat tart

cod. 36116 - 1 Kg



**SBRICOLONA CIOCK**  
Chocolate crumble

cod. 36097 - 1,2 Kg



**TORTA GIANDUIA KROC**  
Gianduja tart

cod. 36119 - 1,3 Kg



**TORTA PISTACCHIO KROC**  
Pistachio tart

cod. 36118 - 1,3 Kg



**TORTA DELLA NONNA**  
Grandma's tart

cod. 36109 - 1,2 Kg

# PICCOLA PASTICCERIA

**PESCHETTE AL CACAO**  
Small Pastries

cod. 36059 - 1,5 kg - vassoio



**BISCOTTI MISTI**  
Mixed Cookies

cod. 36058 - 1,5 kg - vassoio



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

Per il breakfast ma soprattutto per il coffee break, non puoi ignorare le nostre proposte di pasticceria!!!

Le peschette al cioccolato, tradizione amata da tutti, sono fatte di una pasta morbida che racchiude un ripieno gustoso: bellissime, oltre che buone!

La piccola pasticceria, fragrante e burrosa, varia e colorata, garantisce gusto e libertà di scelta.

# GINSENG

## GINSENG

cod. 07009 - 500 g

## GINSENG SENZA ZUCCHERO

cod. 07007 - 500 g

## GINSENG SENZA LATTOSIO

cod. 07005 - 500 g



SENZA  
LATTOSIO



## GH2

cod. 99655  
dimensioni: 21 cm 45 cm 49 cm

## PRODOTTI:

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

## GH3 COMPACT

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



La GH2 e la GH3 sono veloci, affidabili e pratiche.  
In questa versione si presentano in una nuova veste grafica dal design rinnovato.

# GADGET

GADGET



**TAZZINA DA CAFFÈ IN CERAMICA**  
cod. 98581



**TAZZINA IN VETRO**  
cod. 98075

**TAZZA IN VETRO**  
cod. 98076



**TAZZA IN CERAMICA**  
cod. 98582



# GELATI SOFT

## SOFT PASSION

**SORBETTIERA E SOFT NINA 2 LT**  
NINA machine

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



**SORBETTIERA E SOFT GT1 PUSH 5LT**  
Slush machine

cod. 99866  
1 camp. L26 P42 H65

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

cod. 99876  
2 camp. L48 P40 H68

**SORBETTO TIRAMISÙ**  
Instant tiramisù sorbet mix

cod. 07245 - 900g



**SORBETTO LIMONE E ZENZERO**  
Instant lemon and ginger sorbet mix

cod. 07247 - 1000g



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

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

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



**POMPELMO ROSA**  
Pink grapefruit  
cod. 07238 - 1300g



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



**MELA VERDE**  
Green apple  
cod. 07234 - 1300g



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



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



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



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



**CIOCCOLATO FONDENTE**  
Dark chocolate  
cod. 07241 - 1600g



# GRANITE

SLUSHES

## SORBETTIERA GRANITORE-SORBY 10 LT

Slush machine

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

## SORBETTIERA GRANITORE-GRANDISMART 5 LT

Slush machine

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



# SORBETTI



## GRANITA AMARENA

Sour black cherry slush

cod. 07051 - 630g



## GRANITA LIMONE

Lemon slush

cod. 07045 - 630g



## GRANITA ARANCIA

Orange slush

cod. 07052 - 630g



## GRANITA NEUTRA

Neutral slush

cod. 07046 - 1200g



## GRANITA MENTA

Mint slush

cod. 07050 - 630g



## GRANITA COLA

Cola slush

cod. 07055 - 630g



## SORBETTO LIMONE

Instant lemon sorbet mix

cod. 07230 - 1300g



## SORBETTO MANGO

Instant mango sorbet mix

cod. 07235 - 1300g



## SORBETTO MELA VERDE

Instant green apple sorbet

cod. 07234 - 1300g



## SORBETTO POMPELMO ROSA

Instant pink grapefruit sorbet

cod. 07238 - 1300g



## SORBETTO MANDARINO

Instant mandarin sorbet

cod. 07232 - 1300g



## SORBETTO NEUTRO

Instant neutral sorbet

cod. 07233 - 1300g



## SORBETTO CAFFÈ

Instant Coffee Cream

cod. 07228 cremoso - 900g  
cod. 07237 - 1000g



## SORBETTO CAFFÈ E GINSENG

Instant coffee and ginseng sorbet

cod. 07227 - 1000g



*gi*  
PIACE

*gi*

# TOPPING



# SCIROPPI

## SYRUPS



**CARAMELLO SALATO**  
Salad toffee

cod. 40024 - 1 Kg

**CARAMELLO**  
Toffee

cod. 40027 - 1 Kg



**CIOCCOLATO**  
Chocolate

cod. 40028 - 1 Kg



**FRAGOLA**  
Strawberry

cod. 40029 - 1 Kg



**MENTA**  
Concentrated  
Mint syrup

cod. 07536 - 1000 ml



**PASSION-FRUIT**  
Concentrated  
Passion-Fruit syrup

cod. 07519 - 1000 ml



**KIWI**  
Kiwi

cod. 40031 - 1 Kg



**FRUTTI DI BOSCO**  
Berries fruit

cod. 40030 - 1 Kg



**PISTACCHIO**  
Pistachio

cod. 40040 - 1 Kg



**COCCO**  
concentrated Coconut syrup

cod. 07522 - 1000 ml



**GRANATINA**  
concentrated Grenadine syrup

cod. 07535 - 1000 ml



**ARANCIA**  
concentrated Orange syrup

cod. 07537 - 1000 ml



**MANGO**  
Mango

cod. 40025 - 1 Kg



**CAFFÈ**  
Coffee

cod. 40033 - 1 Kg



**ZABAGLIONE**  
Zabaione

cod. 40041 - 1 Kg



**ACERO**  
Maple syrup flavour

cod. 40044 - 300 g



**MELONE**  
concentrated Melon syrup

cod. 07538 - 1000 ml



**FRAGOLA**  
concentrated Strawberry syrup

cod. 07523 - 1000 ml



# PROSECCO

## SPARKLING WINE

La famiglia Ceschin produce vino, con la medesima dedizione e passione.

Passione che, al grido di "libertà" accompagnava anche il periodo della concessione dello Statuto da parte di Pio IX, al punto che i Ceschin, d'un tratto iniziarono ad essere appellati col soprannome "Pionono".

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

The same passion, as the shouting of the word "freedom", also accompanied the granting of the Statute by Pius IX, to the point that Ceschin suddenly began to be appealed with "Pionono" nickname.

### Cuvée

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

### Cuvée

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

cod. 33005 - 75 cl



Spumantiera - Calici  
cod. 98158 - 98604

### Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

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

### Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

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

cod. 33008 - 75 cl



### Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

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

### Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

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

cod. 33006 - 75 cl



### Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Extra Dry

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

### Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry

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

cod. 33007 - 75 cl



### Spumante Brut Rosè

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

### Spumante Brut Rosè

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

cod. 33009 - 75 cl



gi  
PIACE

# APPETIZERS

## APPETIZERS



**POMOMORBIDI IN OLIO**  
Dried halved tomatoes

cod. 18448 - 1700

**PEPERINOS**  
Peperinos

cod. 18427 - 1700



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



**POMODORI SECCHI IN OLIO**  
Calabrian baked dried tomatoes

cod. 18446 - 1700



**CETRIOLINI ALL'ACETO DI VINO**  
Pickled gherkins

cod. 18124 - 1700



**BANDERILLAS**  
"Banderillas" stuffed olives with peppers and sarda fillet

cod. 18011 - 2020



**OLIVE NOSTRALINE DENOCCIOLATE**  
Local stoned olives

cod. 08028 - 1,5 kg



**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE COLOSSAL IN SALAMOIA**

Stoned green olives 11/12 Super Kolossal

cod. 08003 - 7 kg

**OLIVE VERDI GOURMET "RUSTICHELLA"**  
Gourmet "Rustichella" olives

cod. 08015 - 1,5 Kg

**BOCKWURST PETITOS SENZA PELLE**  
Petitos Frankfurter

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



**BOCKWURST AFFUMICATI SENZA PELLE**  
Bockwurst Frankfurter

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

**SALSA PER TOAST**  
Toast sauce

cod. 15157 - 1700



**OLIVE NOSTRALINE MEDITERRANEE**  
Local olives

cod. 08024 - 1700



**LAMPASCIONI IN OLIO**  
Wild onions

cod. 18370 - 3100



**CIPOLLINE PERLINE ALL'ACETO DI VINO**  
Small onions in vinegar

cod. 18201 - 1700



**OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA**  
Big green olives

cod. 08011 - 1700



**CHAMPIGNON INTERI IN OLIO**  
Whole champignons

cod. 05053 - 1700



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

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



# MIX 4 MEX

## MIX 4 MEX

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

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

**CIPS 4 MEX**  
CIPS 4 MEX

cod. 35040 -

**SALSA MEX**  
Mexican hot sauce

cod. 36020 - 1060

**SALSA GUACAMOLE**  
Guacamole sauce

cod. 15265 - 1060

**SALSA CHEDDAR**  
Cheddar sauce

cod. 15263 - 1060

**TORTILLAS PICCANTI**  
Spicy tortillas

cod. 36021 - 450 g



**ORECCHIETTE**  
Orecchiette

cod. 36029 - 200



**PISTACCHI TOSTATI**  
Toasted pistachios

cod. 36018 - 1000 g



**ARACHIDI TOSTATE**  
Toasted peanuts

cod. 36016 - 1000 g



*gi*  
PIACE

*gi*

# MIX 4 MEX

MIX 4 MEX

**RICE-CRACKERS**  
Rice-crackers

cod. 36013 - 350 g



**GARGANELLI AL POMODORO**  
Tomato "garganelli"

cod. 36027 - 300 g



**FOLLIE PICCANTI**  
Spicy "follie"

cod. 36014 - 350 g



**TORTILLAS NATURALI**  
Tortillas

cod. 36009 - 450 g



**FAVE SALATE**  
Salted broad beans

cod. 36017 - 500 g



**MAIS SALATO GIGANTE**  
Big salted corn

cod. 36015 - 350 g



**NACHOS**  
Nachos

cod. 36028 - 450 g



*gi*  
PIACE

*gi*

# IDEE PER BRUSCHETTA

## THOUSANDS OF IDEAS FOR BRUSCHETTAS

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

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

**BRUSCHETTA PRONTA**  
Tomato sauce for bruschetta

cod. 20005 - 1060



**2 TAGLIERI CON COPPETTE**  
chopping board

cod. 99572



**PANE PER BRUSCHETTA**  
Bruschetta bread

cod. 36055 - 400 g (



**PORTABRUSCHETTE**  
RACK Bruschetta

cod. 99681 - L40 P32 H65



**BRUSCHELLA**  
Bruschella

cod. 99296 - L49 P52 H39



Marinara Fresca

ai Funghi e Tartufo

Maremonti



Piquillo



alla Crema di Radicchio



Pugliese



Ortolana



Estiva



Mediterranea



del Maso



Piemontese



Posillipo



Baltica



ai Pomomorbidi



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

dal  
1999



VIANDER nasce nel 1999  
fondata da Antonio Natalini.

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