



## I SAPORI D'ITALIA

# INDICE

### Table of contents

Pomodori – Tomatoes	2
Funghi – Mushrooms	5
Carciofi – Artichokes	9
Gran buffet – Gran Buffet	11
Mix vegetali – Vegetables Mix	12
Verdure Gourmet – Gourmet Vegetables	13
Legumi – Legumes	17
Peperoni – Bell Peppers	19
Grigliati – Grilled Vegetables	20
Cipolle – Onions	21
Specialità di tartufo – Truffle Specialities	22
Crema – Cream	23
Condimenti – Condiments	26
Olive – Olives	28
Tonno – Tuna	30
Acciughe – Anchovies	31
Linea Mare – Sea Line	32
Maionese e salse – Mayonnaise and sauces	35
Monodosi – Monodose	38
Farine – Flours	39
Preparati – Preparations	40
Prodotti da forno – Baked Products	40
Pasta – Pasta	41
Riso – Rice	44
Brodi, zuppe e sughi – Broths, soups and sauces	46
Specialità e piatti tipici – Specialities and typical dishes	50
Lio linea – “Lio line” range	51
Spezie – Spices	53
Salumi e wurstel – Cold meats and wurstel	55
Hotellerie – Hotel products	57
Dolci – Dessert	63
Mostarde – Pickled Fruit	69
Pianeta bar – Bar planet	70
Granite e sorbetti – Slushes	74
Gelati soft – Soft Passion	75
Orzo, ginseng, – Barley , Ginseng,	76
Bruschette – Bruschettas	77





# Pomodoro rosso scelto

Select tomatoes



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 date varieties, even including specialty items like soft tomatoes, split tomatoes in olive oil and sun-dried tomatoes... Viander exclusively selects 100% Italian tomatoes... guaranteed.



**POLPA CRUSHED TOMATOES**  
cod. 03036 - 10Kg



**POLPA CRUSHED TOMATOES**  
cod. 03059- 3x5Kg



**POLPA FINE FINE CRUSHED TOMATOES**  
cod. 03057- 3x5Kg



**PELATI SUPERSALSATI**  
**WHOLE PEELED TOMATOES IN EXTRA TOMATO SAUCE**  
cod.03053 - 3/1 Super Salsati



**PELATI SALSATI**  
**WHOLE PEELED TOMATOES IN TOMATO SAUCE**  
cod. 03051 - 3/1 Salsati



**POLPA CRUSHED TOMATOES**  
cod.03031 - 5/1



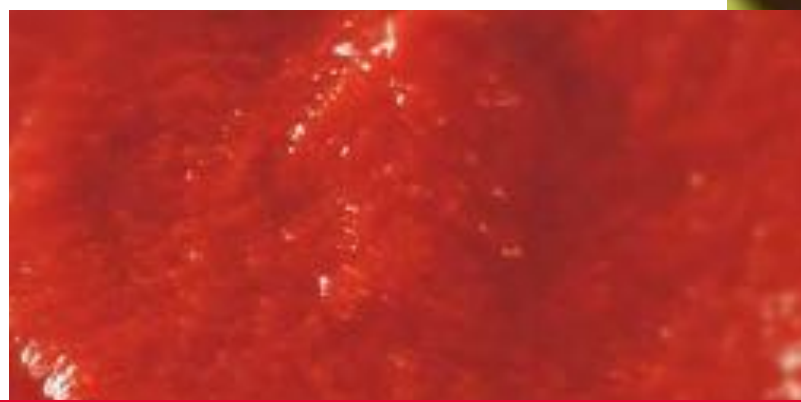
**POLPA FINE SGRONDATA FINE CRUSHED TOMATOES**  
cod.03041 - 5/1 | cod. 03040 - 3/1



**POLPA A PEZZETTONI**  
**CHOPPED TOMATOES IN TOMATO JUICE**  
cod.03143 - 3/1  
cod. 03140 - 1/1



**PASSATA DI POMODORO**  
**TOMATOES SAUCE**  
cod. 03130 - 3/1



**DOPPIO CONCENTRATO**  
**DOUBLE CONCENTRATED TOMATOES PASTE**  
cod. 03085 - 1/1  
cod. 03090 - 2,5 Kg



**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



**FILETTI DI POMODORO**  
**TOMATO FILLETS**  
cod.03049 - 1/1



**SPACCATI IN OLIO**  
**HALVED TOMATOES IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 18443 - 1/1



**SPICCHI SEMISECCHI IN OLIO**  
**TOMATO QUARTERS IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 18444 - 1/1



**POMOMORBIDI IN OLIO**  
**DRIED HALVED TOMATOES IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 18448 - 1700



**SECCHI IN OLIO**  
**CALABRIAN BAKED DRIED TOMATOES IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 18446 - 1700  
cod. 18445 - 1/1





# 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 frutti 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 protagonist of this large family is the porcini mushroom.

After they are collected, Viander performs the delicate task of selecting the best fruits available, earmarking them for various uses and processing them in order to render them safe and available all year round.

In addition to porcini mushrooms, the product line also includes chanterelles, honey mushrooms, and various other mushroom blends, either in their natural states or else preserved in oil.



**PORCINI DEL MASO**  
**DEL MASO PORCINI MUSHROOMS**  
cod. 05361 - 1/1



**PORCINI GARNITURE**  
**"GUARNITURE" PORCINI MUSHROOMS**  
cod. 05350 - 1/1  
cod. 05354 - 3/1  
cod. 05347 - 1600 busta



**PORCINI GARNITURE CON CREMA**  
**"GUARNITURE" SAUTEED PORCINI MUSHROOMS WITH SAUCE**  
cod. 05353 - 1/1 crema  
cod. 05360 - 3/1 crema



**FUNGHI PORCINI DAL SECCO**  
**DRIED SAUTEED PORCINI MUSHROOMS**  
cod. 05341 - 1/1



**PORCINI CAPPE TRIFOLATE**  
**SAUTEED "PORCINI MUSHROOMS CAPS"**  
cod. 05330 - 1/1



**PORCINI DELL'ALPEGGIO**  
**"ALPEGGIO" SAUTEED PORCINI MUSHROOMS**  
cod. 05342 - 1/1



**BIS DI FUNGHI LAMÈ**  
**"LAMÈ" SAUTEED MUSHROOMS**  
cod. 05242 - 1/1



**PORCINI IN TRANCI IN OLIO D'OLIVA**  
**PORCINI MUSHROOMS SLICES IN OLIVE OIL**  
cod. 05395 - 1/1



**PORCINI TRANCI AL NATURALE**  
**PORCINI MUSHROOMS SLICES IN WATER**  
cod. 05270 - 1/1



**PORCINI INTERI IN OLIO D'OLIVA**  
**WHOLE PORCINI MUSHROOMS IN OLIVE OIL**  
cod. 05385 - 1/1  
cod. 05390 - 3100



**PORCINI SECCHI**  
**DRIED PORCINI MUSHROOMS**  
cod. 05510 - 450g - speciali  
cod. 05500 - 450g



**FINFERLI AL NATURALE**  
**"FINFERLI" (GALLINACCI)**  
**MUSHROOMS IN WATER**  
cod. 05150 - 1/1



**FINFERLI TRIFOLATI**  
**SAUTEED "FINFERLI" (GALLINACCI)**  
**MUSHROOMS**  
cod. 05160 - 1/1



**NAMEKO**  
**"NAMEKO" MUSHROOMS**  
cod. 05185 - 1/1



**NAMEKO TRIFOLATI**  
**SAUTEED "NAMEKO" MUSHROOMS**  
cod. 05190 - 1/1



**FUNGI PLEUROTUS TRIFOLATI**  
**SAUTEED "PLEUROTUS" MUSHROOMS**  
cod. 05019 - 1/1



**"TRIS DI BOSCO" TRIFOLATI**  
**3 VARIETIES SAUTEED MIXED MUSHROOMS**  
cod. 05250 - 1/1



**"FANTASIA DI BOSCO" 4 VARIETÀ**  
**SAUTEED MUSHROOMS**  
**(4 MIXED VARIETIES)**  
cod. 05262 - 1/1  
cod. 05261 - 1600 busta



**FUNGI DI MUSCHIO**  
**"MUSCHIETTI" MUSHROOMS**  
cod. 05200 - 1/1  
cod. 05199 - 1700



# Champignon

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

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

## Champignon

**TAGLIATI AL NATURALE  
CHAMPIGNONS SLICES IN WATER**  
cod. 05023 - 1200 busta



**TRIFOLATI EXTRA  
SAUTEED CHAMPIGNONS MUSHROOMS  
"EXTRA"**  
cod. 05093 - 1850 busta



**TRIFOLATI DAL FRESCO VEGETALE  
SAUTEED CHAMPIGNONS  
MUSHROOMS**  
cod. 05085 - 3/1



**TRIFOLATI DAL FRESCO  
SAUTEED CHAMPIGNONS  
MUSHROOMS**  
cod. 05086 - 3/1  
cod. 05060 - 1/1



**TAGLIATI AL NATURALE  
CHAMPIGNONS SLICES IN WATER**  
cod. 05020 - 3/1 (1200)  
cod. 05021 - 3/1 (1380)



**FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI CHIARI  
SAUTEED CHAMPIGNONS MUSHROOMS**  
cod. 05080 - 3/1



**INTERI  
WHOLE CHAMPIGNONS**  
cod. 05053 - 1700







# Carciofi



## Artichokes

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 dire 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 that's free of any leaves or hard fibrous surfaces. Once these processes have been completed, the company is capable of producing various cut and sizes using every preservation method available: whether natural, in oil, seasoned, grilled, etc. Thanks to these processing possibilities, Viander proudly boasts an extensive line of fresh and high-quality products.

**ALLA VILLANELLA A SPICCHI**  
**"VILLANELLA" ARTICHOKE QUARTERS**  
cod.10082 - 3/1  
cod. 10083 - 1600 busta sp. pizza



**ALLA VILLANELLA A FETTINE**  
**"VILLANELLA" ARTICHOKE SLICES**  
cod.10100 - 3/1  
cod. 10113 - 1400 busta - sp.pizza



**ALLA ROMANA INTERI**  
**"ROMANA" ARTICHOKE WITH STEM**  
cod.10070 - 3/1  
cod. 10065 - 1/1



**ALLA ROMANA SPACCATI**  
**"ROMANA" HALVED ARTICHOKE**  
cod.10073 - 3/1



**ALLA RUSTICA INTERI**  
**"RUSTICA" ARTICHOKE**  
cod. 10092 - 3/1  
cod. 10091 - 1700



**SPICCHI**  
**ARTICHOKE QUARTERS**  
cod.10080 - 3/1  
cod. 10081 - 3/1 sp. pizza  
cod. 10019 - 1600 busta sp.pizza



**FETTINE**  
**ARTICHOKE SLICES**  
cod.10022 - 3/1  
cod. 10084 - 1400 busta - sp.pizza



**INTERI**  
**MEDIUM-SMALL ARTICHOKEs**  
cod. 10131 - 3/1  
cod. 10135 - 1700



**INTERI AL NATURALE**  
**WHOLE ARTICHOKEs IN WATER**  
cod.10040 - 3/1



**BOCCIOLI**  
**ARTICHOKEs HEARTS**  
cod.10031 - 3/1



**SPICCHI AL NATURALE**  
**ARTICHOKEs QUARTERS IN WATER**  
cod.10021 - 3/1  
cod. 10020 - 3/1 sp. pizza



**SPACCATI**  
**HALVED ARTICHOKEs**  
cod.10150 - 3/1  
cod.10155 - 1700



**FETTINE AL NATURALE**  
**ARTICHOKEs SLICES IN WATER**  
cod.10013 - 3/1  
cod. 10010 - 3/1 sp. pizza



**ALLA VILLANELLA SPACCATELLI**  
**"VILLANELLA" HALVED ARTICHOKEs**  
cod.10160 - 3/1



**GRIGLIATI SPACCATI**  
**GRILLED HALVED ARTICHOKEs**  
cod.10110 - 1/1



**FOGLIE**  
**ARTICHOKEs LEAVES**  
cod.10012 - 3/1



**GRIGLIATI SPACCATI CON GAMBO**  
**GRILLED HALVED ARTICHOKEs WITH STEM**  
cod.10074- 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 product are suitable for a wide variety of uses, including sandwiches, wraps, cold pastas, side dishes, appetizers and even pizzas. With guaranteed flavour, fragrance and quality.

## Gran Buffet

**GRIGLIATO MISTO**  
GRILLED GRAN BUFFET  
cod. 22070 - 3/1



**GRIGLIATO CUBETTI**  
GRILLED CHOPPED GRAN BUFFET  
cod. 22068 - 3/1



**ZINGARA**  
"ZINGARA" GRAN BUFFET  
cod. 22050 - 3/1  
cod. 22049 - 1700 Busta



**ZINGARA AL NATURALE**  
"ZINGARA" GRAN BUFFET IN WATER  
cod. 22053 - 3/1



**PRIMAVERA**  
"PRIMAVERA" GRAN BUFFET  
cod. 22054 - 3/1



**CAPRICCIOSO**  
"CAPRICCIOSO" GRAN BUFFET  
cod. 22065 - 3/1



**ERBE AROMATICHE**  
GRAN BUFFET WITH AROMATIC HERBS  
cod. 22055 - 3/1





Vegetables mix

# Mix Vegetali

**ANTIPASTO TOSCANO**  
TUSCAN STARTER  
cod. 22059 - 3100



**RUSTICHELLO**  
RUSTICHELLO GRAN BUFFET  
cod. 22075 - 3/1



**APPETITOSO**  
"APPETITOSO" GRAN BUFFET  
cod. 22062 - 3/1



**CAMPAGNOLO**  
"CAMPAGNOLO" GRAN BUFFET  
cod. 22080 - 3/1



**BONRI**  
COLD RICE MIX  
cod. 22096 - 1060



**BONRI 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**  
MIXED VEGETABLES  
cod. 18360 - 3/1  
cod. 18365 - 5/1



**GIARDINIERA IN ACETO**  
"GIARDINIERA" IN WINE VINEGAR  
(CARROTS, CAULIFLOWERS, SMALL ONIONS)  
cod. 18350 - 5/1



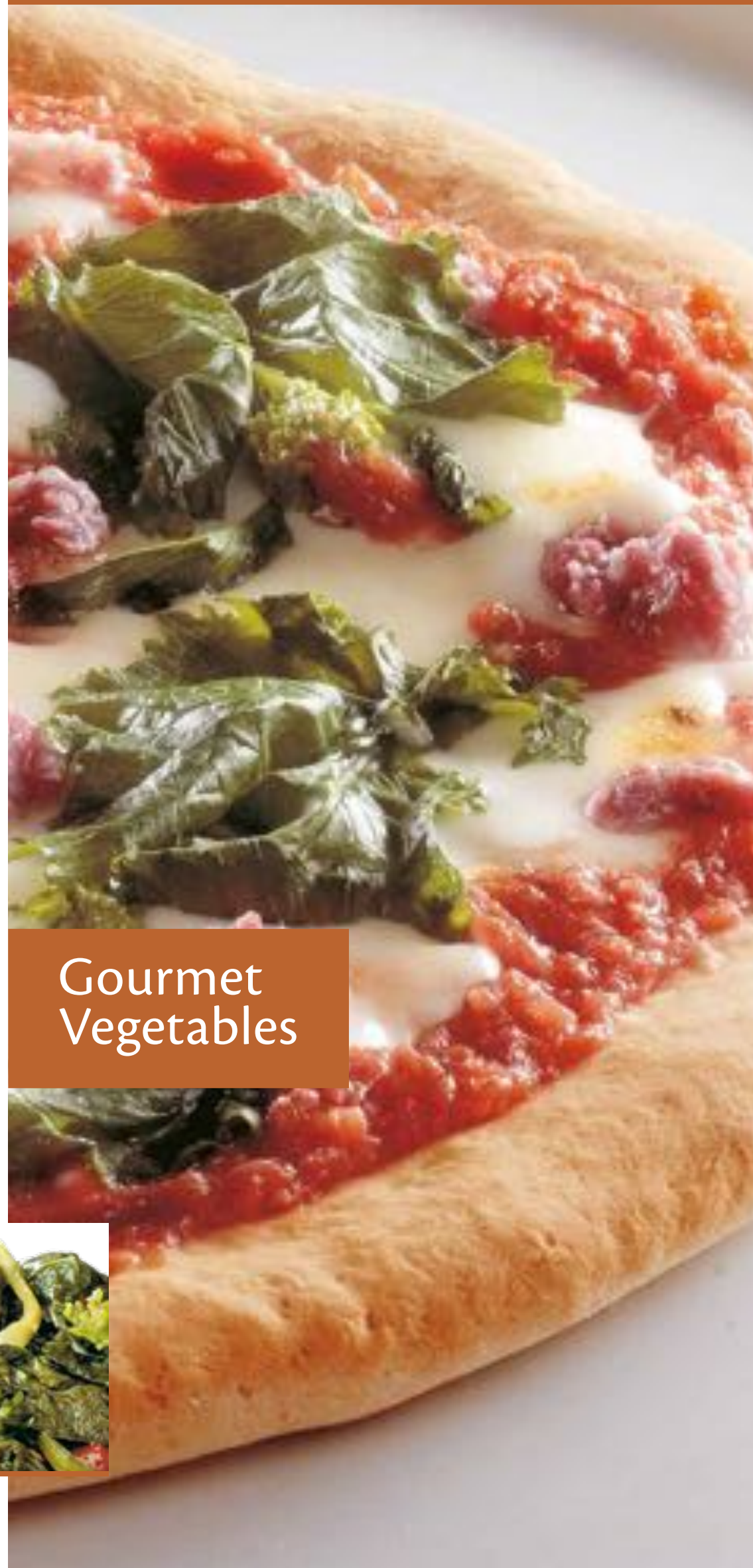


# Verdure gourmet

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.

Gourmet Vegetables



**FRIARIELLI**  
TURNIP TOPS IN OLIVE OIL  
cod. 18490 - 1/1



**FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA**  
NEAPOLITAN TURNIP TOPS  
cod. 18494 - 1/1



**BIETA IN FOGLIE AL POMODORO**  
CHARD AND TOMATOES  
cod. 18492 - 1/1



**SPINACI IN FOGLIE AL NATURALE**  
SPINACH LEAVES IN WATER  
cod. 18005 - 1/1



**ZUCCHINE SOLE DI PUGLIA**  
SOLE DI PUGLIA DRIED COURGETTES  
cod. 18481 - 1/1



**PUNTARELLE**  
"PUNTARELLE" CHICORY  
cod. 18493 - 1/1





# Vegetali

Dal campo alla cucina; selezioniamo i migliori vegetali raccolti al massimo della maturazione e li conserviamo nei modi tradizionali per mantenere intatte le caratteristiche di freschezza e di gusto del prodotto fresco.

From the field to the kitchen, we select the best vegetables, harvested at the peak of ripeness and preserved in the traditional manners in order to better maintain their flavours and freshness.

## Vegetables



**CAPPERI AL SALE**  
**SALTED CAPERS**  
cod. 18050 - 1Kg (Occhiello 8)  
cod. 18055 - 1Kg (Puntina 11/12)



**CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO**  
**CAPERS IN VINEGAR**  
cod. 18070 - 3100 (9/10)  
cod. 18065 - 720 (9/10)



**CRAUTI**  
**SAUERKRAUT IN WATER**  
cod. 18210 - 1/1



**GERMOGLI DI SOIA**  
**BEAN SPROUT IN WATER**  
cod. 18003 - 3/1



**CAROTE A FILETTI**  
**CARROTS STRIPS IN WATER**  
cod. 18090 - 3/1



**CAROTE A DISCHI**  
**SLICED CARROTS IN WATER**  
cod. 18085 - 3/1



**ASPARAGI VERDI**  
**GREEN ASPARAGUS IN WATER**  
cod. 18020 - 1/2



**ASPARAGI BIANCHI**  
**WHITE ASPARAGUS IN WATER 9-16**  
cod. 18025 - 2/4  
cod. 18010 - 4/4



**PATATE NOVELLE**  
NEW POTATOES IN WATER  
cod. 18412 - 1/1



**PATATE A FETTE**  
SLICED POTATOES IN WATER  
cod. 18413 - 3/1



**BARBABIETOLE ROSSE**  
RED BEETROOTS SLICES IN SWEET AND SOUR  
cod. 18031 - 5/1 | cod. 18030 - 3/1



**CETRIOLINI**  
PICKLED GHERKINS  
cod. 18125 - 5/1 | cod. 18124 - 1700



**CETRIOLI GURKEN**  
GHERKINS IN SWEET AND SOUR  
cod. 18120 - 5/1



**CUORI DI FINOCCHIO**  
FENNEL HEARTS IN WATER  
cod. 18340 - 3/1



**SEDANO RAPA A FILETTI**  
CELERIAC STRIPS IN WATER  
cod. 18460 - 3/1



**CUORI DI PALMA**  
PALM HEARTS IN WATER  
cod. 18220 - 1/1



**PANNOCCHIE**  
CORN COBS IN WATER  
cod. 18386 - 1/1



**MAIS**  
SWEET KERNEL CORN IN WATER  
cod. 18385 - 3/1  
cod. 18380 - 1/2





# Vegetali in vaschetta

Le nostre verdure, insaporite e farcite, si presentano conservate in una praticissima vaschetta. Fra la grande varietà proposta, due eccellenze 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.

## Vegetable trays

**INVOLTINI DI MELANZANE**  
EGGPLANTS ROLLS  
cod. 27111 - 1Kg



**INVOLTINI DI PEPERONI**  
PEPPER ROLLS  
cod. 27007 - 1Kg



**INVOLTINI DI SPECK**  
SPECK HAM ROLLS  
cod. 27112 - 1Kg



**BOCCONCINI DI PEPERONI**  
PEPPER ROLLS  
cod. 27007 - 1 Kg



**MELANZANE**  
EGGPLANTS  
cod. 27101 - 2Kg



**OLIVE ALLA PESCATORA**  
"PESCATORA" OLIVES  
cod. 27005 - 1Kg



**PEPERINOS**  
"PEPERINOS"  
cod. 27004 - 1Kg







# Legumi

Legumes



**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



**COCKTAIL AL NATURALE**  
MIXED LEGUMES IN WATER  
(MIX OF 4 VARIETIES BEANS)  
cod. 18276 - 1/2



**FAGIOLINI AL NATURALE**  
MEDIUM-SMALL GREEN BEANS IN WATER  
cod. 18295 - 3/1



**PISELLI AL NATURALE**  
MEDIUM-THIN PEAS IN WATER  
cod. 18435 - 3/1





# Fagioli

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

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

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

## Beans

**RED KIDNEY AL NATURALE**  
"RED KIDNEY" BEANS IN WATER  
cod. 18285 - 3/1



**CANNELLINI AL NATURALE**  
"CANNELLINI" BEANS IN WATER  
cod. 18265 - 3/1  
cod. 18260 - 1/2



**BORLOTTI AL NATURALE**  
"BORLOTTI" BEANS IN WATER  
cod. 18255 - 3/1  
cod. 18250 - 1/2



**GREEN BEANS**  
"GREEN BEANS"  
cod. 18227 - 1/1



**CORONA GIGANTI AL NATURALE**  
BIG "CORONA" BEANS IN WATER  
cod. 18270 - 3/1



**BORLOTTI DAL FRESCO AL NATURALE**  
"DAL FRESCO" BORLOTTI BEANS IN WATER  
cod. 18245 - 3/1



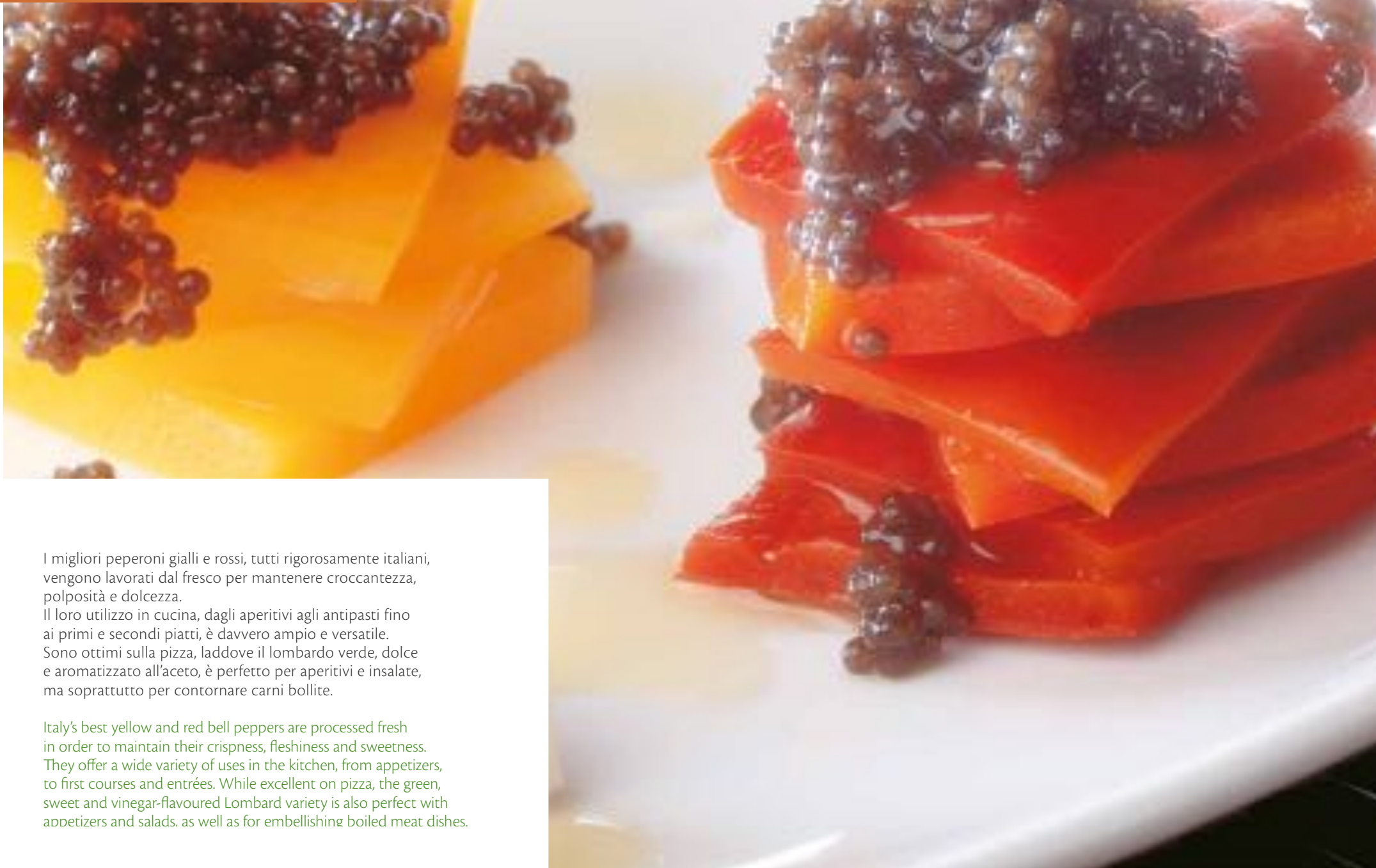
**BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE**  
SPANISH WHITE BEANS IN WATER  
cod. 18240 - 3/1  
cod. 18235 - 1/2





# 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 sulla pizza, laddove il lombardo verde, dolce e aromatizzato all'aceto, è perfetto per aperitivi e insalate, ma soprattutto per contornare carni bollite.

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



**FILETTI ALLA VILLANELLA**  
**"VILLANELLA" PEPPER STRIPS**  
cod. 18426 - 1700



**FILETTI**  
**PEPPER STRIPS**  
cod. 22111 - 1/1



**FALDE IN AGRODOLCE**  
**RED/YELLOW PEPPER PIECES**  
**IN SWEET AND SOUR**  
cod. 18420 - 3/1



**FILETTI IN ACETO LEGGERO**  
**RED/YELLOW PEPPER STRIPS**  
**IN SOFT VINEGAR**  
cod. 18425 - 5/1



**LOMBARDI**  
**"LOMBARDI" PEPPERS**  
cod. 18415 - 5/1



# Grigliati

Scegliamo per voi le migliori varietà di verdure con le migliori pezzature. Dopo la grigliatura, le insaporiamo con erbe aromatiche conservandole 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.

## Grilled vegetables

**ZUCCHINE  
GRILLED COURGETTES**  
cod. 18480 - 1/1



**MELANZANE  
GRILLED EGGPLANTS**  
cod. 18400 - 1/1



**PEPERONI A FILETTI  
GRILLED PEPPER STRIPS**  
cod. 22113 - 1/1



**RADICCHIO  
GRILLED TREVISAN CHICORY**  
cod. 18450 - 1/1



**PEPERONI AL NATURALE  
ITALIAN GRILLED PEPPERS IN WATER**  
cod. 22110 - 1/1 al naturale  
cod. 22115 - 1/1 in o. g.



**CHAMPIGNON INTERI  
WHOLE GRILLED CHAMPIGNONS**  
cod. 05055 - 1/1



**CIPOLLE BORETTANE  
SMALL GRILLED "BORETTANE" ONIONS**  
cod. 18195 - 1/1



**PEPERONI PIQUILLO AL NATURALE  
"PIQUILLO" PEPPERS IN WATER**  
cod. 18414 - 4/4



# Cipolle

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

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

## Onions

**ROSSE ALL'ACETO**  
RED ONIONS IN VINEGAR  
cod. 18155 - 3/1



**BORETTANE AL NATURALE**  
SMALL "BORETTANE" ONIONS IN WATER  
cod. 18185 - 3/1



**BORETTANE ALL'AGRODOLCE**  
SMALL "BORETTANE" ONIONS IN SWEET AND SOUR  
cod. 18175 - 3/1  
cod. 18170 - 1/1



**BORETTANE ACETO BALSAMICO**  
SMALL "BORETTANE" ONION IN BALSAMIC VINEGAR  
cod. 18165 - 3/1  
cod. 18160 - 1/1



**PERLINE ALL'ACETO**  
SMALL ONIONS IN VINEGAR  
cod. 18200 - 3/1  
cod. 18201 - 1/1



**BIANCHE A FETTE AL NATURALE**  
SLICED WHITE ONIONS IN WATER  
cod. 18140 - 3/1



# Specialità di Tartufo

## Truffle Specialities



**TARTUFO ESTIVO A FETTE**  
SLICED BLACK SUMMER TRUFFLE  
CARPACCIO  
cod. 15161 - 500



**TARTUFO ESTIVO A FETTE**  
SLICED BLACK SUMMER TRUFFLE  
CARPACCIO  
cod. 15162 - 180



**SALSA AL TARTUFO BIANCHETTO 5%**  
"BIANCHETTO" TRUFFLE SPREAD 5%  
(WHITE TRUFFLE)  
cod. 15146 - 220



**BURRO AL TARTUFO**  
TRUFFLE BUTTER  
cod. 15003 - 300

# Creme al Tartufo

## Truffle cream



**SALSA TARTUFATA SPECIAL**  
"SPECIAL" TRUFFLE SAUCE  
cod. 15145 - 580



**SALSA TARTUFATA**  
TRUFFLE SAUCE  
cod. 15144 - 580



**CREMA CARCIOFI TARTUFATA**  
ARTICHOKES SAUCE WITH TRUFFLE  
cod. 15060 - 580



**CREMA PORCINI TARTUFATA**  
PORCINI MUSHROOMS SAUCE  
WITH TRUFFLE  
cod. 15105 - 580



**CREMA FUNGHI E TARTUFO BIANCO**  
MUSHROOM AND WHITE TRUFFLE  
SPREAD  
cod. 15004 - 580



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

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

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

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

# Creme Classiche

Classic creams

Classico in cucina vuol dire certezza di far bene. I porcini e i sapori del bosco insieme alle succulente varietà dell'orto di casa con il radicchio rosso, i carciofi e i peperoni sono di fatto i pilastri della cucina italiana. La loro pronta resa e la duttilità nel piatto fanno il resto...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 radicchio, 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 ASPARAGI**  
ASPARAGUS SAUCE  
cod. 15045 - 1/1  
cod. 15040 - 580



**CREMA DI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS SAUCE  
cod. 15100 - 1/1  
cod. 15095 - 580



**CREMA DI OLIVE VERDI**  
GREEN OLIVES SPREAD (PATÈ)  
cod. 15015 - 950



**CREMA DI RADICCHIO ROSSO**  
CHICORY SAUCE  
cod. 15110 - 1/1



**CREMA DI OLIVE NERE**  
BLACK OLIVES SPREAD (PATÈ)  
cod. 15010 - 950



**CREMA DI CARCIOFI**  
ARTICHOKES SAUCE  
cod. 15055 - 1/1  
cod. 15050 - 580



**CREMA DI ZUCCA**  
PUMPKIN SAUCE  
cod. 15135 - 1/2



# Creme al Formaggio

Cream cheeses



**CREMA FORMAGGI TARTUFATA**  
CHEESE SPREAD WITH TRUFFLE  
cod. 15025 - 1/2



**CREMA AI 5 FORMAGGI**  
FIVE CHEESE SPREAD (WITH GORGONZOLA CHEESE)  
cod. 15022 - 1/2



**CREMA AI FORMAGGI E PECORINO**  
CHEESE SPREAD WITH "PECORINO"  
cod. 15023 - 1/2



**CREMA AI FORMAGGI**  
CHEESE SPREAD  
cod. 15020 - 1/2  
cod. 15021 - 1/2 sp. pizza



**CREMA AI FORMAGGI**  
FOUR CHEESE SPREAD  
cod. 15019 - 1/1



E finalmente ecco i formaggi. Viander li presenta come spalmabilissime creme al tartufo, 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 cheeses. 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.

# Creme dall'Orto

## Vegetable 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 ZUCCHINE**  
**COURGETTES SAUCE**  
cod. 15097 - 580



**CREMA DI PEPERONI**  
**PEPPERS SAUCE**  
cod. 15090 - 580



**PURÉE DI FAVE**  
**BROAD BEAN SAUCE**  
cod. 15098 - 580



**CREMA DI CECI**  
**CHICK-PEAS SAUCE**  
cod. 15005 - 580



**CREMA DI POMODORI SECCHI**  
**SUNDRIED TOMATOES SAUCE**  
cod. 15092 - 580



**CREMA DI NOCI**  
**WALNUT CREAM**  
cod. 15080 - 580



# 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 STUZZIDEA PICCANTE**  
**SPICY "STUZZIDEA" SAUCE**  
cod. 15016 - 1/1



**SALSA ORTOLANA VERDE**  
**"ORTOLANA" SAUCE**  
cod. 15093 - 580



**SALSA ROSSA CALABRESE**  
**CALABRIAN RED HOT SAUCE**  
cod. 15335 - 580



**'NDUJA DI SPILINGA SPALMABILE**  
**NDUJA DI SPILINGA SPREADABLE**  
cod. 15000 - 300



**PEPERONCINO PICCANTE**  
**FRESH GROUND CHILLI IN OIL**  
cod. 30218 - 300





# Creme di Mare

## Seafood creams



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

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



**CREMA DI SCAMPI**  
PRAWN SAUCE  
cod. 15130 - 580



**CREMA DI GAMBERETTI**  
SHRIMP SAUCE  
cod. 15075 - 580



**CREMA DI SALMONE**  
SALMON SAUCE  
cod. 15118 - 580  
cod. 15120 - 970



**CREMA DI SALMONE EXTRA PEZZI**  
SALMON SAUCE WITH SALMON PIECES  
cod. 15125 - 1/2



**CREMA DI TONNO**  
TUNA SAUCE  
cod. 15148 - 1/2



# Creme Stuzzicanti

## Tantalizing creams



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

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



**PESTO**  
PESTO ALLA GENOVESE  
cod. 15200 - 520  
cod. 15205 - 1/1



**SALSANGELA**  
"SALSANGELA" SAUCE  
cod. 15252 - 580



**SALSA RUCOLINA**  
ROCKET SAUCE  
cod. 15115 - 580



**SALSA ORTICA**  
NETTLE SAUCE  
cod. 15085 - 580



**SALSA FEGATELLA**  
LIVER SPREAD (PÂTE)  
cod. 15140 - 580



**PESTO AL PISTACCHIO**  
PISTACHIO PESTO  
cod. 15206 - 580



# Condimenti in Cucina

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

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

## Cooking condiments

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO**  
ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
cod. 09102 - 3 lt



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO**  
ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
cod. 09101 - 750 ml



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
cod. 09090 - 5 lt



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
cod. 09100 - 750 ml



**OLIO DI OLIVA**  
OLIVE OIL  
cod. 09045 - 5 lt



**OLIO DI OLIVA**  
OLIVE OIL  
cod. 09091 - 1 lt



**ACETO DI VINO BIANCO**  
WHITE WINE VINEGAR  
cod. 09020 - 1 lt



**ACETO DI VINO ROSSO**  
RED WINE VINEGAR  
cod. 09025 - 1 lt



**OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO**  
DOUBLE-FRACTIONATED PALM OIL  
cod. 09141 - 25 lt



**OLIO DI PALMA FRAZIONATO BIFRAZIONATO**  
FRACTIONATED PALM OIL  
cod. 09140 - 10 lt



**OLIO DI PALMA RAFFINATO**  
PURIFIED PALM OIL  
cod. 09130 - 10 lt



**SALE FINO**  
TABLE SALT  
cod. 30001 - 1Kg



**SALE GROSSO**  
SEA SALT  
cod. 30002 - 1Kg



**OLIO DI SEMI VARI**  
MIX SEEDS OIL  
cod. 09071 - 5 lt



**OLIO DI SEMI DI SOIA**  
SOY OIL  
cod. 09061 - 5 lt



**OLIO DI SEMI DI ARACHIDI**  
PEANUT OIL  
cod. 09051 - 5 lt



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**  
SUNFLOWER OIL  
cod. 09056 - 5 lt



**SUCCO DI LIMONE**  
PURE LEMON JUICE  
cod. 07150 - 1 lt



# Condimenti in Sala

## Sauces

**MENAGE DUETTO**  
MENAGE DUETTO  
cod. 99599



**MENAGE SALE E PEPE**  
MENAGE SALE E PEPE  
cod. 99800



**GLASSA ACETO BALSAMICO IGP**  
BALSAMIC VINEGAR GLAZE  
cod. 09008 - 500 ml



**ACETO DI VINO BIANCO**  
WHITE WINE VINEGAR  
cod. 09023 - 250 ml



**ACETO BALSAMICO IGP**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR  
cod. 09010 - 500 ml



**ACETO BALSAMICO IGP**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR  
cod. 09011 - 250 ml



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

All it takes is a few drops of these exceptional sauces 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.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
EXTRAVIRGIN OLIVE OIL  
cod. 09093 - 250 ml



**CONDIMENTO AL LIMONE**  
LEMON FLAVOURED EXTRAVIRGIN  
OLIVE OIL  
cod. 09087 - 250 ml



**CONDIMENTO AL PORCINO**  
PORCINI FLAVOURED EXTRAVIRGIN  
OLIVE OIL  
cod. 09086 - 250 ml



**CONDIMENTO AL TARTUFO**  
TRUFFLE FLAVOURED EXTRAVIRGIN  
OLIVE OIL  
cod. 09085 - 250 ml



**CONDIMENTO AL PEPERONCINO**  
CHILLI FLAVOURED EXTRAVIRGIN  
OLIVE OIL  
cod. 09075 - 250 ml



# Olive

Selezioniamo le migliori qualità di oliva, 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.

## Olives

**NERE INTERE BELLA CERIGNOLA**  
"BELLA DI CERIGNOLA" BIG BLACK OLIVES  
cod. 08090 - 5/1



**VERDI INTERE BELLA CERIGNOLA**  
"BELLA DI CERIGNOLA" BIG GREEN OLIVES  
cod. 08091 - 5/1



**VERDI INTERE**  
**WHOLE GREEN OLIVES**  
cod. 08061 - 5/1 | cod. 08115 - A 10  
cod. 08005 - 1700



**NERE INTERE**  
**WHOLE BLACK OLIVES**  
cod. 08059 - 5/1 | cod. 08075 - A 10



**VERDI FARCITE**  
**SPANISH STUFFED GREEN OLIVES**  
cod. 08105 - A 10 | cod. 08007 - 1060



**VERDI GIGANTI INTERE**  
**SPANISH WHOLE BIG GREEN OLIVES**  
cod. 08110 - A 10 | cod. 08011 - 1700



**NERE DENOCCIOLATE**  
**STONED BLACK OLIVE**  
cod. 08063 - 5/1 | cod. 08070 - A 10  
cod. 08200 - busta 1700



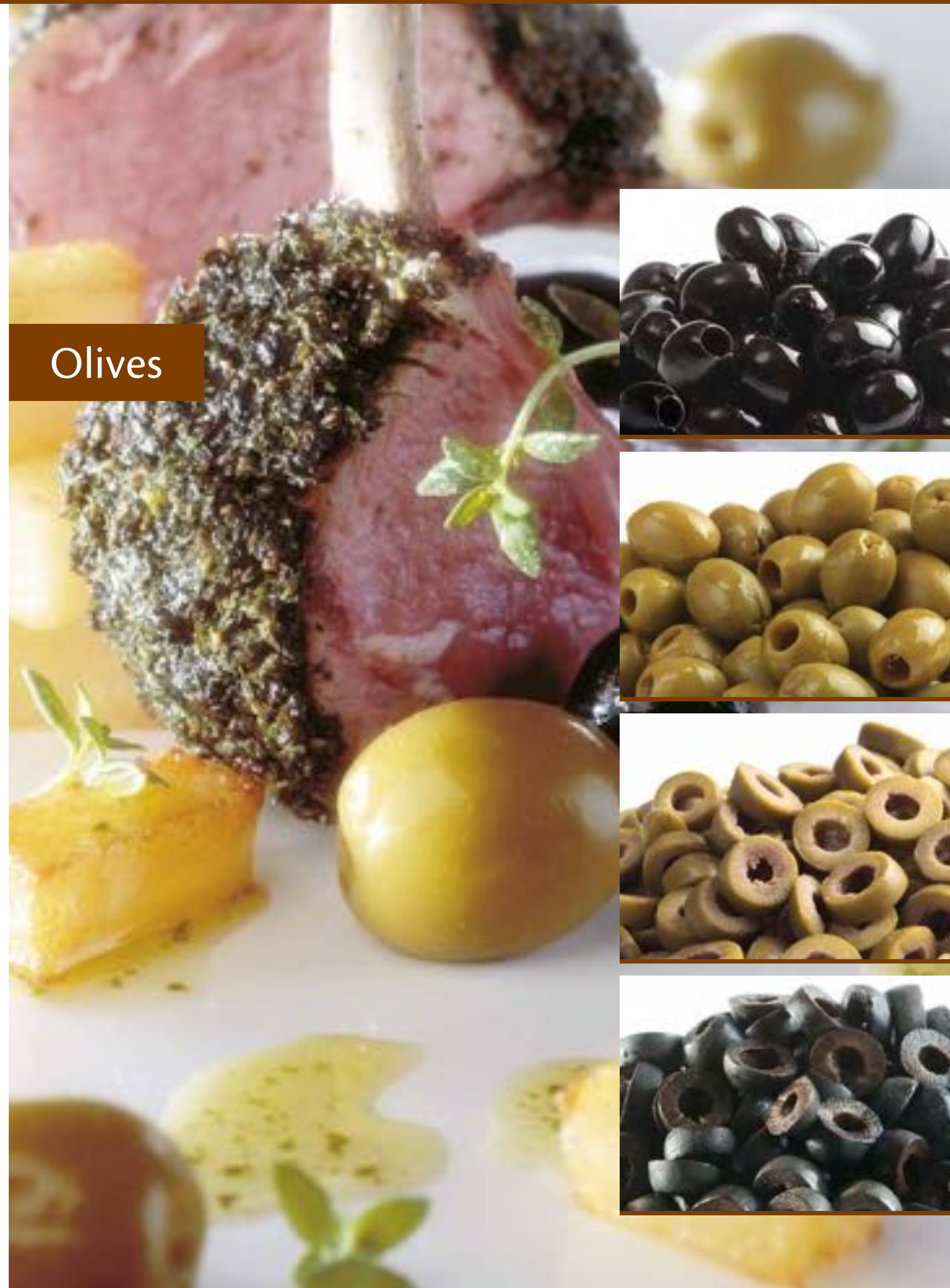
**VERDI DENOCCIOLATE**  
**STONED GREEN OLIVES**  
cod. 08062 - 5/1 | cod. 08100 - A 10  
cod. 08004 - 1700 | cod. 08210 - busta 1700



**VERDI A RONDELLE**  
**SLICED GREEN OLIVES**  
cod. 08065 - 5/1 | cod. 08125 - A 10  
cod. 08212 - busta 1700



**NERE A RONDELLE**  
**SLICED BLACK OLIVES**  
cod. 08086 - 5/1 | cod. 08085 - A 10  
cod. 08202 - busta 1700



# Olive gourmet

**VERDI SCHIACCIATE CONDITE**  
GOURMET "SCHIACCIATELLE" SEASONED  
GREEN OLIVES  
cod. 08040 - 1,5 Kg



**NERE AL FORNO CONDITE**  
GOURMET BAKED AND SEASONED  
BLACK OLIVES  
cod. 08020 - 1,5 Kg



**VERDI COLOSPAL**  
STONED GREEN OLIVES 11/12  
SUPER COLOSSAL  
cod. 08003 - 7 Kg



**NOSTRANE DENOCCIOLATE CONDITE**  
LOCAL STONED OLIVES  
cod. 08028 - 1,5 Kg



**LECCINO DENOCCIOLATE**  
PITTED "LECCINO" OLIVES IN BRINE  
cod. 08128 - 1,5 Kg



**TRIS (NERE, VERDI, ROSSE)**  
GOURMET 3 VARIETIES OLIVES  
(BLACK, GREEN, RED)  
cod. 08030 - 1,5 Kg



**NERE NOSTRALINE CONDITE**  
GOURMET SEASONED BLACK LOCAL OLIVES  
cod. 08027 - 1,5 Kg  
cod. 08024 - 1700 g



**VERDI ALLA VILLANELLA GIGANTI**  
GOURMET "VILLANELLA" BIG GREEN  
OLIVES  
cod. 08035 - 1,5 Kg



**NERE ALLA VILLANELLA GIGANTI**  
GOURMET "VILLANELLA" BIG BLACK  
OLIVES  
cod. 08025 - 1,5 Kg



**OLIVE GOURMET "RUSTICHELLA"**  
GOURMET "RUSTICHELLA" OLIVES  
cod. 08015 - 1,5 Kg



# Tonno

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 il linea con parametri qualitativi di primordine.

This fruit of the sea has become one of the world's most popular and widespread food items. It is low in fat and rich in protein, and is therefore highly appreciated for its nutritional value. While the top-of-the-line products are only produced using "yellowfin", the products for more general gastronomical use also include other species, all while maintaining the highest quality standards.

## Tuna

**TONNO IN OLIO DI OLIVA  
TUNA STEAKS IN OLIVE OIL**  
cod. 01001 - 80 g  
cod. 01002 - 160 g



**TONNO TRANCI IN OLIO DI OLIVA  
TUNA IN OLIVE OIL**  
cod. 01036 - 1000g  
cod. 01027 - 500 g



**TONNO IN OLIO VEGETALE  
TUNA IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 01013 - 2/1



**TONNO IN OLIO DI OLIVA  
TUNA 1ST QUALITY IN OLIVE OIL**  
cod. 01016 - 2/1 (Yellowfin)  
cod. 01014 - 2/1



**TONNO AL NATURALE  
TUNA IN WATER**  
cod. 01015 - 2/1



**TONNO FILETTI LAV. MANO OLIO DI OLIVA  
SOLID LIGHT TUNA IN OLIVE OIL**  
cod. 01005 - 2,5 Kg  
cod. 01006 - 5/1



**TONNO TRANCI OLIO DI OLIVA  
TUNA STEAKS IN OLIVE OIL**  
cod. 01007 - 1/1



**TONNO IN OLIO VEGETALE  
TUNA IN SUNFLOWER OIL**  
cod. 01019 - 1400  
cod. 01028 - 1000



**FILETTI DI SGOMBRO  
HAND-WORKED MACKEREL  
FILLET IN OLIVE OIL**  
cod. 27086 - 2/1





# Acciughe

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 NAZIONALI FILETTI**  
**ITALIAN ANCHOVIES FILLETS**  
cod. 27009 - 4/4



**ACCIUGHE FILETTI**  
**ANCHOVIES FILLETS**  
cod. 27019 - 4/4



**ACCIUGHE NAZIONALI SALATE**  
**ITALIAN SALTED ANCHOVIES**  
cod. 27016 - 5/1



## Anchovies

**ACCIUGHE FILETTI 1° QUALITÀ**  
**ANCHOVIES FILLETS 1ST QUALITY**  
cod. 27120 - 1300



**ACCIUGHE FILETTI**  
**ANCHOVIES FILLETS**  
cod.27117 - 720



**PASTA DI ACCIUGHE**  
**ANCHOVIES PASTE**  
cod.27010 - 1060



**ACCIUGHE SISTEMATE FILETTI**  
**ANCHOVIES FILLETS**  
cod. 27000 - 1700



**ACCIUGHE PEZZI "GRAN PIZZA"**  
**"GRAN PIZZA" CHOPPED ANCHOVIES**  
cod. 27018 - 1700



# Specialità di Pesce

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

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

## Seafood specialties

**POLPO IN TRANCI**  
**OCTOPUS SLICES**  
cod. 27098 - 2 Kg



**MOSCARDINI**  
**SMALL OCTOPUS**  
cod. 27114 - 2 Kg



**SEMPIOLINE**  
**SMALL CUTTLEFISH**  
cod. 27105 - 2 Kg



**INSALATA DI MARE EXTRA**  
**"EXTRA" SEA FOOD SALAD**  
COD. 27122 - 3 Kg



**INSALATA DI MARE AL NATURALE**  
**SEA FOOD SALAD IN WATER**  
cod. 27030 - 3 Kg



**INSALATA DI MARE**  
**SEA SALAD**  
cod. 27095 - 2 Kg



**INSALATA DI MARE CON VERDURE**  
**SEA SALAD WITH VEGETABLES**  
cod. 27094 - 2 Kg



**GAMBERI AL NATURALE**  
**SHRIMPS IN WATER**  
cod. 27115 - 3 Kg







**SURIMI DI GAMBERI**  
**SURIMI PRAWNS**  
cod. 27091 - 2 Kg



**ALICI IN SALSA VERDE**  
**ANCHOVIES WITH GREEN SAUCE**  
cod. 27113 - 1 Kg



**FILETTI DI SGOMBRO MARINATI**  
**PICKLED MACKEREL FILLETS**  
cod. 27099 - 2 Kg



**FILETTI DI ALICI MARINATE**  
**PICKLED ANCHOVY FILLETS**  
cod. 27090 - 2 Kg



**SURIMI DI GRANCHIO**  
**CRAB MEAT SURIMI**  
cod. 27100 - 2 Kg



**TROTA SALMONATA**  
**SALMON TROUT**  
cod. 27109 - 2 Kg



**PESCE AZZURRO SALSA PICCANTE**  
**BLUE FISH WITH SPICY SAUCE**  
cod. 27097 - 2 Kg



**PESCE AZZURRO MARINATO**  
**PICKLED BLUE FISH FILLETS**  
cod. 27096 - 2 Kg



**SURIMI DI ASTICE**  
**LOBSTER SURIMI**  
cod. 27082 - 2 Kg



# Mare



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.

## Fruits of the sea

**BOTTARGA DI MUGGINE INTERA**  
**SALTED MULLET ROE**  
cod. 27066 - 150 g



**BOTTARGA DI TONNO INTERA**  
**SALTED TUNA ROE**  
cod. 27065 - 300/500 g



**BOTTARGA DI MUGGINE**  
**GRATED SALTED MULLET ROE**  
Grattugiata cod. 27067 - 500 g



**NERO DI SEPIA**  
**BLACK CUTTLIFISH INK**  
cod. 27047 - 500 g



**FILETTO DI TONNO AFFUMICATO**  
**SMOKED TUNA FILLET**  
cod. 27072 - 1-2 Kg



**FILETTO DI SPADA (MARLIN) AFF.**  
**SMOKED SWORDFISH FILLET**  
**(MARLIN)**  
cod. 27059 - 1-2 Kg



**SUCCEDANEO CAVIALE NERO**  
**BLACK CAVIAR SUBSTITUTE**  
cod. 27039 - 100 g  
cod. 27040 - 340 g



**SUCCEDANEO CAVIALE ROSSO**  
**RED CAVIAR SUBSTITUTE**  
cod. 27041 - 100 g | cod. 27042 - 340 g



**SALMONE AFF. NORVEG. PREAFFETTATO**  
**NORWEGIAN PRE-SLICED SMOKED SALMON**  
cod. 27054 - 1-1,5 Kg



**SALMONE AFF. RITAGLI**  
**SLICED SMOKED SALMON**  
cod. 27058 - 500 g



**POLPA DI GRANCHIO**  
**CRAB MEAT IN WATER**  
cod. 27049 - 200 g



**POLPA DI RICCIO AL NATURALE**  
**SEA URCHIN MEAT IN WATER**  
cod. 27048 - 200 g



**VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE**  
**SHELLED CLAMS IN WATER**  
cod. 27110 - 1/1



**GAMBERETTI LIO**  
**FREEZE-DRIED: SHRIMPS**  
cod. 27024 - 100/200



# Maionese

Mayonnaise

**DA TAVOLA**  
**TABLE MAYONNAISE**  
cod. 14013 - 5 Kg



**MAXI RESA**  
**"MAXI RESA" MAYONNAISE**  
cod. 14015 - 5 Kg



**GASTRONOMICA**  
**GASTRONOMIC MAYONNAISE**  
cod. 14014 - 5 Kg



**GASTRONOMICA**  
**GASTRONOMIC MAYONNAISE**  
cod. 14006 - 10 Kg



**MARSUPIO**  
**SINGLE-SERVE SACHETS MAYONNAISE BOX**  
cod. 14022 - 100 x 15 g



**MONODOSE**  
**SINGLE-SERVE MAYONNAISE SACHETS**  
cod. 14020 - 250 x 15 g



**DA TAVOLA SQUEEZER**  
**SQUEEZE MAYONNAISE**  
cod. 14018 - 1 Kg



**DA TAVOLA**  
**TABLE MAYONNAISE**  
cod. 14012 - 1060



# Salse base maionese

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 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 MAYONNAISE  
cod. 15360 - 1000



**SALSA COCKTAIL**  
"COCKTAIL" SAUCE  
cod. 15290 - 1000



**SALSA CAPRICCIOSA**  
"CAPRICCIOSA" SAUCE  
cod. 15280 - 1000



**SALSA BERNESE**  
"BERNESE" SAUCE  
cod. 15270 - 1000



**SALSA AI FUNGHI**  
MUSHROOM SAUCE  
cod. 15276 - 1000



**SALSA TARTARA**  
"TARTARA" SAUCE  
cod. 15350 - 1000



Mayonnaise  
based sauces



# Ketchup

**MARSUPIO**  
TOMATO KETCHUP SINGLE-SERVE  
SACHETS BOX  
cod. 15511 - 100 x 15 g



**MONODOSE**  
TOMATO KETCHUP TOP QUALITY  
SINGLE-SERVE SACHETS  
cod. 15490 - 250 x 15 g



**SQUEEZER**  
SQUEEZE TOMATO KETCHUP  
cod. 15512 - 1 Kg



**SECCHIELLO**  
TOMATO KETCHUP  
cod. 15498 - 5 Kg



Ketchup

# Senape

Mustard

**MONODOSE**  
MUSTARD SINGLE-SERVE SACHETS  
cod. 15405 - 250 x 15 g



**SQUEEZER**  
SQUEEZE MUSTARD  
cod. 15406 - 1 Kg



**SECCHIELLO**  
FRENCH MUSTARD  
cod. 15401 - 5 Kg



**SALSA BARBECUE**  
SQUEEZE BARBECUE SAUCE  
cod. 15254 - 1 Kg



Nello stabilimento di Cremona, produciamo dal semiconcentrato di pomodoro il nostro ketchup. Una ricetta ormai conosciuta in tutto il mondo che, per il suo gradevole sapore e le molteplici modalità di utilizzo, è divenuta immancabile.

Our tomato ketchup is produced from a semi-concentrated at our Cremona production facility. Our ketchup recipe has come to be known throughout the world for its pleasant taste and multiple modes of use.

Ottima ricetta per una senape delicata, indicata per accompagnare bolliti di carne e pesce in ogni modo. Speciale per farcire panini e hot dog, confezionata anche in comodissime bustine e squeezer da 1 kg.

An excellent mild mustard recipe that's perfect for garnishing boiled meats and fish entrées. Ideal for adding flavour to sandwiches and hot dogs, this product is available in convenient sachets and 1 kg squeezer bottles.

# Monodosi

The monodose product range

Direttamente dagli stabilimenti Viander, le nostre monodosi sono sempre pronte per andare incontro alle nuove normative in fatto di sicurezza alimentare; ottime materie prime per dare gusto in ogni situazione.

Made with high quality raw materials and perfect for adding flavour in every situation, Viander's monodose products are always ready to meet the latest food safety standards.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
**EXTRAVIRGIN OLIVE OIL**  
cod. 09040 - 250 x 12 ml



**OLIO AL PEPERONCINO**  
**EXTRAVIRGIN OLIVE OIL WITH CHILLI**  
cod. 09033 - 250 x 5ml olio oliva  
cod. 09036 - 250 x 5ml olio girasole



**ACETO BALSAMICO IGP**  
**BALSAMIC VINEGAR**  
cod. 09031 - 250 x 5 ml



**SALE**  
**SALT**  
cod. 20035 - 2000 x 2 g



**ACETO DI VINO**  
**WINE VINEGAR**  
cod. 09030 - 250 x 5 ml



**PEPE**  
**PEPPER**  
cod. 20030 - 2500 x 0,2 g



**SUCCO DI LIMONE**  
**LEMON JUICE**  
cod. 09034 - 250 x 5 ml



**STUZZICADENTI**  
**VIANDER TOOTHPICKS**  
cod. 09039 - 1000 pz



**DRESSING**  
**DRESSING (OIL ML12; VINEGAR ML 3)**  
cod. 09035 - 250 x 15 ml



# Farine Speciali

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

**LIEVITO ISTANTANEO**  
**PAN PAN INSTANT DRY YEAST**  
cod. 20136 - 500g



**SFARIN'OLÀ**  
**"SFARIN'OLÀ" FLOUR**  
cod. 20137 - 5Kg



**SOFT**  
**SOFT 00 FLOUR (GREEN)**  
cod. 20129 - 25Kg



**EXTRA**  
**EXTRA 00 FLOUR (BLUE)**  
cod. 20131 - 25Kg



**PLUS**  
**PLUS 00 FLOUR (RED)**  
cod. 20128 - 25Kg



**MIX SPECIAL**  
**MIX SPECIAL 00 FLOUR (YELLOW)**  
cod. 20134 - 25Kg



## Special flours

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

# Preparati

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.

## Preparations

**POLENTA**  
INSTANT POLENTA  
cod. 20135 - 500g



**PREPARATO PER CROCCHETTE**  
INSTANT POTATO CROQUETTES  
cod. 20102 - 740g



**PREPARATO PER GNOCCHI**  
INSTANT POTATOES GNOCCHI  
cod. 20130 - 800g



**PREPARATO PER PURÈ**  
INSTANT CRUSHED POTATOES  
cod. 20140 - 1000g



# Prodotti da Forno

## Baked products

Proponiamo i fraganti, gustosi, stuzzicanti grissini della tradizione italiana, i classici torinesi stirati e incartati in elegante low-pak per mantenere la friabilità e la freschezza, gli stuzzicanti al rosmarino 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 rosemary 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.

**PANE BRUSCHETTA**  
BRUSCHETTA BREAD (4 SLICES 100 GR.)  
cod. 36055 - 400g (4 fette)



**PANFRISÈ**  
PANFRISÈ - CRISPY BREAD  
cod. 36024 - 400g



**TARALLINI CLASSICI**  
TARALLINI BISCUITS  
cod. 36008 - 400g



**CROSTINI**  
ITALIAN CROSTINI  
cod. 36022 - 180g



**GRISSINI TORINESI STIRATI**  
"TORINESI" BREADSTICKS  
cod. 36080 - 12g



**GRISSINI SALE**  
SALTED BREADSTICKS  
cod. 36082 - 16g



**GRISSINI ROSMARINO**  
ROSEMARY BREADSTICKS  
cod. 36081 - 16g





# Pasta corta

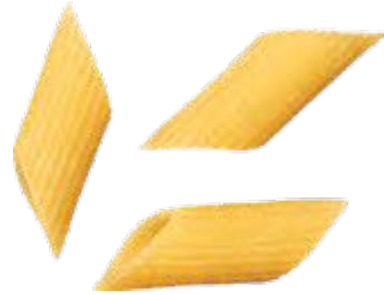
La trafilatura a bronzo rende la superficie della pasta ruvida, pronta per accogliere e trattenere salse e sughi di ogni genere, mentre lo speciale mix di semole di grano duro permette una cottura al dente, così come pratiche precotture.

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

## Short pasta



**MEZZE PENNE RIGATE**  
MEZZE PENNE RIGATE N.83  
cod. 24083 - 1Kg



**FUSILLONI CON BUCO**  
FUSILLONE N. 124  
cod. 24124 - 1Kg



**PENNE PICCOLE RIGATE**  
PENNETTE PICC. RIGATE N.42  
cod. 24042 - 1Kg



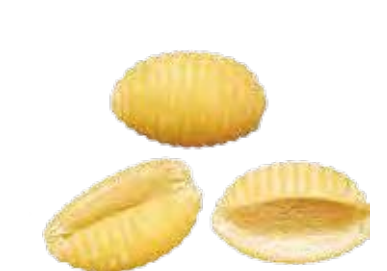
**PENNE MEDIE RIGATE**  
PENNETTE MEDIE RIGATE N. 45  
cod. 24045 - 1Kg



**TORTIGLIONI**  
TORTIGLIONI N.25  
cod. 24025 - 1Kg



**GNOCCHETTI SARDI**  
GNOCCHETTI SARDI N.73  
cod. 24073 - 1Kg



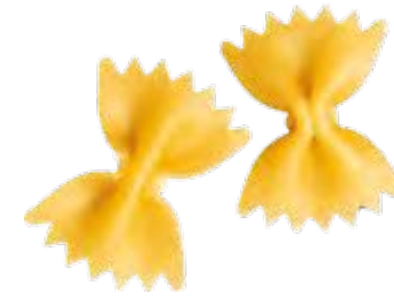
**DITALONI RIGATI**  
DITALONI RIGATI N.33  
cod. 24033 - 1Kg



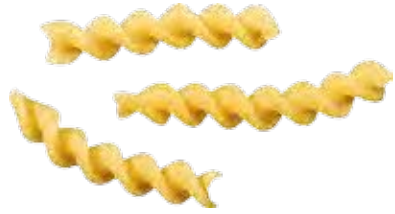
**GEMELLI**  
GEMELLI N.78  
cod. 24078 - 1Kg



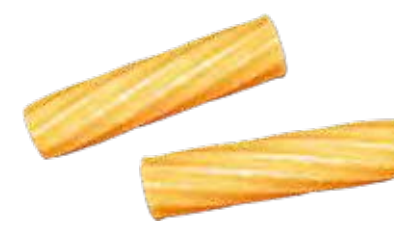
**FARFALLE**  
FARFALLE N.71  
cod. 24071 - 1Kg



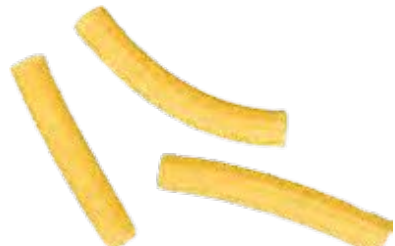
**FUSILLI**  
FUSILLI N.47  
cod. 24047 - 1Kg



**MACCHERONI**  
MACCHERONI N.24  
cod. 24024 - 1Kg



**RIGATINO**  
RIGATINO N. 23  
cod. 24023 - 1Kg



**FUSILLONE**  
FUSILLONE N.80  
cod. 24080 - 1Kg



**CONCHIGLIE**  
CONCHIGLIE N.68  
cod. 24068 - 1Kg



**ORECCHIETTE**  
ORECCHIETTE N.69  
cod. 24069 - 1Kg



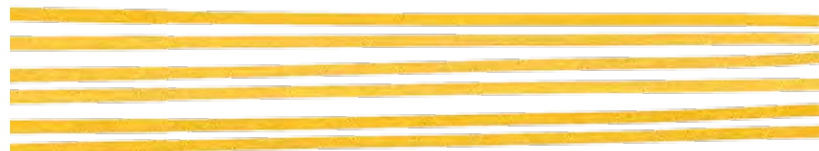
**GOBBONE**  
GOBBONE N.38  
cod. 24038 - 1Kg



**BUCATINI**  
BUCATINI N. 6  
cod. 25006 - 1Kg



**LINGUINE**  
LINGUINE N.55  
cod. 24055 - 1Kg



**SPAGHETTI**  
SPAGHETTI N.53  
cod. 24053 - 1Kg



**SPAGHETTI MEDI**  
SPAGHETTI MEDI N.52  
cod. 24052 - 1Kg



**SPAGHETTINI**  
SPAGHETTINI N.51  
cod. 24051 - 1Kg



# Pasta lunga

Long pasta

Gli spaghetti nei classici formati, dal profumo intenso di semola di grano e dal gusto caratteristico, sono il primo piatto della cucina italiana conosciutissimo in tutto il mondo. La pasta all'uovo secca con il 23% di uova intere, per una qualità eccellente, garantisce ottimi risultati con ogni tipo di condimento. Eccezionale con i ragù e i sughi a base di pomodoro.

The classic spaghetti formats, with their intense durum wheat fragrance and characteristic flavour, represent the most widely known Italian dish worldwide. The dried egg noodles, which contain 23% whole eggs in order to ensure optimal quality, guarantee excellent results with all kinds of toppings. Excellent with meat and tomato-based sauces.

**TORTELLINI ALL'UOVO**  
"TORTELLINI" WITH MEAT FILLING  
cod.25300 - 2x250g



**TAGLIOLINI ALL'UOVO**  
TAGLIOLINI  
cod. 25301 - 3Kg



**TAGLIATELLE ALL'UOVO**  
TAGLIATELLE  
cod. 25302 - 3Kg



**PAPPARDELLE ALL'UOVO**  
PAPPARDELLE  
cod. 25303 - 3Kg



**GARGANELLI ALL'UOVO**  
GARGANELLI  
cod. 25309 - 1Kg



**STRANGOZZI**  
STRANGOZZI  
cod. 25308 - 3Kg



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'UOVO**  
SPAGHETTI CHITARRINE  
cod. 25313 - 3Kg



# Pasta

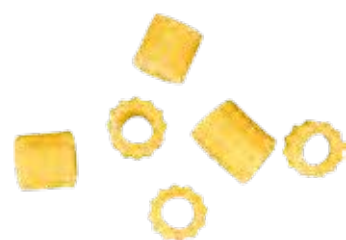
Pasta



# Pasta speciale

Special pasta

**MEZZI RIGATINI**  
MEZZI RIGATINI N.67  
cod. 24067 - 1Kg



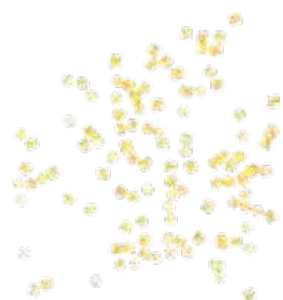
I nostri piccoli formati, prodotti con ottime semole di grano duro, trafilati a bronzo e adeguatamente essiccati, sono ideali per minestre, brodi e zuppe, sempre "al dente" con il tipico e squisito sapore di grano.

Our small formats, 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.

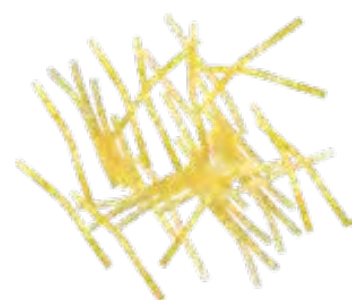
Pasta nei formati speciali, prodotta con semole selezionate 100% italiane, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente per mantenere le caratteristiche che la contraddistinguono: sapore di semola, tenacia a fine cottura, porosità per trattenere i condimenti e formato da 500 g pratico ed accattivante.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

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 e formato da 500 g pratico ed accattivante. Vere specialità da gourmet.

**TEMPESTINA**  
TEMPESTINA N.2  
cod. 24002 - 1Kg



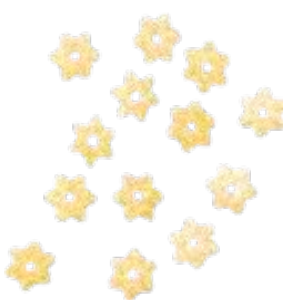
**BASTONCINI**  
BASTONCINI N.1  
cod. 24001 - 1Kg



**GOBBETTO**  
GOBBETTO N.36  
cod. 24036 - 1Kg



**STELLINE**  
STELLINE N.18  
cod. 24018 - 1Kg



**GRANA DI RISO**  
GRANA DI RISO N. 8  
cod. 24008 - 1Kg



**DITALINI RIGATI**  
DITALINI RIGATI N.31  
cod. 24031 - 1Kg



**PACCHERI MEDI**  
PACCHERI MEDI  
cod. 25200 - 500g



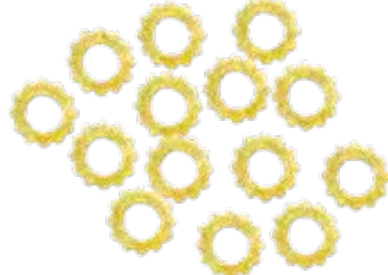
**RIGATONI GIGANTI**  
RIGATONI GIGANTI  
cod. 25202 - 500g



**CALAMARATA**  
CALAMARATA  
cod. 25203 - 500g



**ANELLI RIGATI**  
ANELLI RIGATI N.14  
cod. 24014 - 1Kg



**FARFALLINE**  
FARFALLINE (ASETTINA) N.65  
cod. 24065 - 1Kg



**CONCHIGLIETTE**  
CONCHIGLIETTA N. 49  
cod. 24049 - 1Kg



**ELICHE**  
ELICHE  
cod. 25204 - 500g



**CAPRICCI**  
CAPRICCI  
cod. 25205 - 500g



**TROTTOLE**  
TROTTOLE  
cod. 25206 - 500g



# Riso

Rice

Tradizionale prodotto italiano del vercellese, il riso è un alimento apprezzatissimo anche per i suoi valori nutrizionali.

Il Carnaroli, tipica varietà per risotti, assorbe sapori e rilascia amido per legarsi al condimento in connubio cremoso e delicato.

Il Ribe in versione parboiled, per una maggiore resistenza alla cottura.

Tutte le altre varietà sono eccellenti per insalate e suppli.

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.



**CARNAROLI**  
CARNAROLI RICE - VACUUM PACKED  
cod. 25152 - 1Kg sottovuoto



**ARBORIO**  
ARBORIO RICE  
cod. 25149 - 1Kg sottovuoto  
cod. 25151 - 5Kg



**PARBOILED**  
PARBOILED RICE  
cod. 25158 - 1Kg sottovuoto  
cod. 25153 - 5Kg



**RIBE**  
R.B. RICE  
cod. 25154 - 5Kg



**ORIGINARIO**  
ORIGINARIO RICE  
cod. 25156 - 5Kg



# Farro e Riso precotti. Gnocchi

## Spelt rice & dumplings

Nati sotto il segno della bontà, per diminuire drasticamente i tempi di preparazione ai fornelli. Pronti in due minuti, aggiungere 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.

**FARRO TOSCANO**  
PRE-COOKED: SPELT  
cod. 25191 - 12 x 500g



**MIX 4 CEREALI**  
PRE-COOKED: MIXED 4 CEREALS  
cod. 25192 - 12 x 500g



**RISO BASMATI & WILD**  
PRE-COOKED: BASMATI AND WILD RICE  
cod. 25189 - 12 x 500g



**RISO CHICCO LUNGO**  
PRE-COOKED: LONG RICE  
cod. 25190 - 12 x 500g



**BASE PER RISOTTI**  
PRE-COOKED: BASE FOR RISOTTO  
cod. 25193 - 12 x 500g



**GNOCCHI GRANDI**  
BIG POTATO GNOCCHI  
cod. 25181 - 1Kg



**CHICCHE**  
SMALL POTATO GNOCCHI (CHICCHE)  
cod. 25180 - 1Kg



# Brodi

Broths and stock



**FUMETTO DI CROSTACEI**  
FISH AND CRUSTACEANS STOCK  
(FUMET)  
cod. 40015 - 600g



**FONDO BRUNO**  
BROWN STOCK POWDER  
cod. 40014 - 600g



**ROUX BIANCO**  
WHITE ROUX  
cod. 20056 - 600g



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

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

**BRODO CARNE SENZA GLUTAMMATO**  
MEAT STOCK GRANULES WITHOUT  
GLUTAMATE  
cod. 20093 - 1500g



**BRODO GRANULARE VEGETALE SENZA  
GLUTAMMATO E LATTOSIO**  
VEGETABLE STOCK GRANULES  
WITHOUT GLUTAMATE AND LACTOSE  
cod. 20094 - 1500g



**BRODO DELL'ORTO GRANULARE**  
VEGETABLE STOCK (GRANULES)  
cod. 20060 - 1500g



**BRODO DELL'ORTO IN PASTA**  
VEGETABLE STOCK (PASTE)  
cod. 20090 - 1000g



**BRODO DI CAMPAGNA GRANULARE**  
MEAT STOCK (GRANULES)  
cod. 20055 - 1500g



**BRODO DI CAMPAGNA IN PASTA**  
MEAT STOCK (PASTE)  
cod. 20054 - 1000g



**BRODO DI PORCINI GRANULARE**  
PORCINI MUSHROOMS STOCK (GRANULES)  
cod. 20080 - 1500g



**BRODO DI MARE GRANULARE**  
FISH STOCK (PASTE)  
cod. 20070 - 1000g



# Zuppe

Soups



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

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

**ZUPPA DI CIPOLLE**  
ONION SOUP  
cod. 22175 - 1/1



**ZUPPA DI FARRO**  
SPELT SOUP  
cod. 22176 - 1/1



**ZUPPA DI ORZETTO**  
BARLEY SOUP  
cod. 22185 - 1/1



**FARRO SECCO**  
DRIED SPELT FOR SOUP  
cod. 18325 - 1000g



**MINISTRONE DI VERDURE**  
"MINISTRONE" VEGETABLE SOUP  
cod. 22093 - 1/1



**BRECCIATA**  
MIXED DRIED LEGUMES  
cod. 22015 - 1000g



**PREPARATO PER PASTA E FAGIOLI**  
PASTA AND BEANS SOUP  
cod. 20133 - 1/1



# Sughi Speciali

**PORRI E PANCETTA**  
**LEEK AND BACON SAUCE**  
cod. 20223 - 1/1



**FUNGHI, PANNA E TARTUFO**  
**TRUFFLE AND CHAMPIGNONS**  
**MUSHROOM SAUCE**  
cod. 20222 - 1/1



**NORCINA**  
**"NORCINA" SAUCE**  
cod. 20224 - 1/1



**TRITO E CONDITO**  
**MINCED SEASONED SAUCE**  
cod. 20163 - 1/1



## Special Sauces

Dalla tradizione italiana dei sughi, ecco quattro classiche ricette preparate in stagione con materie prime fresche, per dare profumi, sapori e colori alla pasta, al riso e alla polenta, vanto della nostra cucina.

Four classic sauce recipes prepared using fresh seasonal ingredients, perfect for adding fragrance, flavours and colour to traditional Italian pasta, rice and polenta dishes.

# Sughi

## Sauces

**SUGO AL POMODORO**  
**TOMATO SAUCE**  
cod. 20230 - 1/1



**SUGO ALLA BOLOGNESE**  
**BOLOGNESE SAUCE (MEAT, BACON,**  
**ONIONS, CARROTS)**  
cod. 20160 - 1/1



**SUGO ALLA AMATRICIANA**  
**AMATRICIANA SAUCE (MEAT, ONIONS,**  
**OIL, PEPPER, TOMATOES)**  
cod. 20165 - 1/1



**SUGO ALLA PESCATORA**  
**"PESCATORA" SAUCE**  
cod. 20235 - 1/1



**SUGO ALLA SICILIANA**  
**"PUTTANESCA" SAUCE - VERY HOT**  
cod. 20225 - 1/1



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

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



# Ragù

Meat sauces



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

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

**RAGÙ DI CINGHIALE**  
**WILD BOAR MEAT SAUCE**  
cod. 20190 - 1/2



**RAGÙ DI ANATRA**  
**DUCK MEAT SAUCE**  
cod. 20170 - 1/2



**RAGÙ DI CAPRIOLO**  
**ROE-DEER MEAT SAUCE**  
cod. 20180 - 1/2



**RAGÙ DI CONIGLIO**  
**RABBIT MEAT SAUCE**  
cod. 20195 - 1/2



**RAGÙ DI FAGIANO**  
**PHEASANT MEAT SAUCE**  
cod. 20196 - 1/2



**RAGÙ DI LEPRE**  
**HARE MEAT SAUCE**  
cod. 20205 - 1/2



**RAGÙ DI ASINO**  
**DONKEY MEAT SAUCE**  
cod. 20175 - 1/2



# Specialità

Specialities

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

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

**FAGIOLI ALLA CACCIATORA**  
"CACCIATORA" BEANS  
cod. 18229 - 1/1



**PEPERONATA**  
"PEPERONATA" - PEPPERS WITH  
TOMATO SAUCE  
cod. 22101 - 3/1



**FAGIOLI RED KIDNEY PICCANTI**  
"SPICY" RED KIDNEY BEANS  
cod. 18286 - 1/2



**BACCALÀ ALLA VICENTINA**  
"VICENTINA" COD  
cod. 22010 - 1/1



**LUMACHE AL NATURALE**  
SNAILS IN WATER  
cod. 22090 - 1/1



**FAGIOLI E COTICHE**  
BEANS AND RIND  
cod. 18228 - 1/1



# Piatti Tipici

Typical dishes

**CAPRIOLO IN SALMI**  
JUGGED ROE DEER  
cod. 22020 - 1/1



**CINGHIALE IN SALMI**  
JUGGED WILD BOAR  
cod. 22025 - 1/1



**TRIPPA ALLA PAESANA**  
TRIPLE  
cod. 22118 - 1/1



**LENTICCHIE CON SALSICCE**  
LENTILS WITH SAUSAGES  
cod. 22177 - 1/1



**GOULASCH**  
GOULASCH  
cod. 22040 - 1/1



La carni scelte per il goulash, il cinghiale e il capriolo sono tenere e di primissima qualità.

La trippa nella classica versione alla paesana, è delicata, sgrassata e impreziosita da aromi e spezie...per la riscoperta di alcuni dei piatti regionali tipici con un risultato sorprendente.

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

# Lio Linea

“Lio linea” range

La grande diffusione dei prodotti liofilizzati si deve alla facilità di conservazione (a temperatura ambiente) e immagazzinamento (sono molto leggeri). L'elevato standard igienico fa della liofilizzazione uno dei metodi più efficaci per la preparazione dei cibi per i neonati.

Una volta messo a contatto con l'acqua, l'alimento liofilizzato riacquista tutta la sua consistenza senza alcun bisogno di aggiunta di ulteriori ingredienti.

Il processo prevede tre distinte fasi: la preparazione degli alimenti, la surgelazione e la sublimazione.

La fase di preparazione ha lo scopo di ottenere un cibo sminuzzato in piccole parti. Quindi si effettua la surgelazione che porta il cibo a una temperatura compresa tra  $-30^{\circ}\text{C}$  e  $-40^{\circ}\text{C}$ .

Il processo di estrazione dell'acqua avviene per sublimazione, ovvero l'acqua divenuta ghiaccio per la bassa temperatura passa direttamente dallo stato solido a quello aeriforme (vapore).

Al termine, il suo contenuto di acqua non può essere maggiore del 2%.

Ora, un viaggio al centro del gusto insieme alle nostre ricette.

Lio Linea è il nome dell'Alta Gastronomia.

The widespread use of freeze-dried products is owed to their ease of preservation (at room temperature) and storage (they are extremely light). The high standards of hygiene render freeze-drying one of the most effective methods for preparing baby foods.

Once placed in contact with water, freeze dried foods regain their original consistency with no need to add any additional ingredients.

The process involves three distinct phases: food preparation, freezing and sublimation.

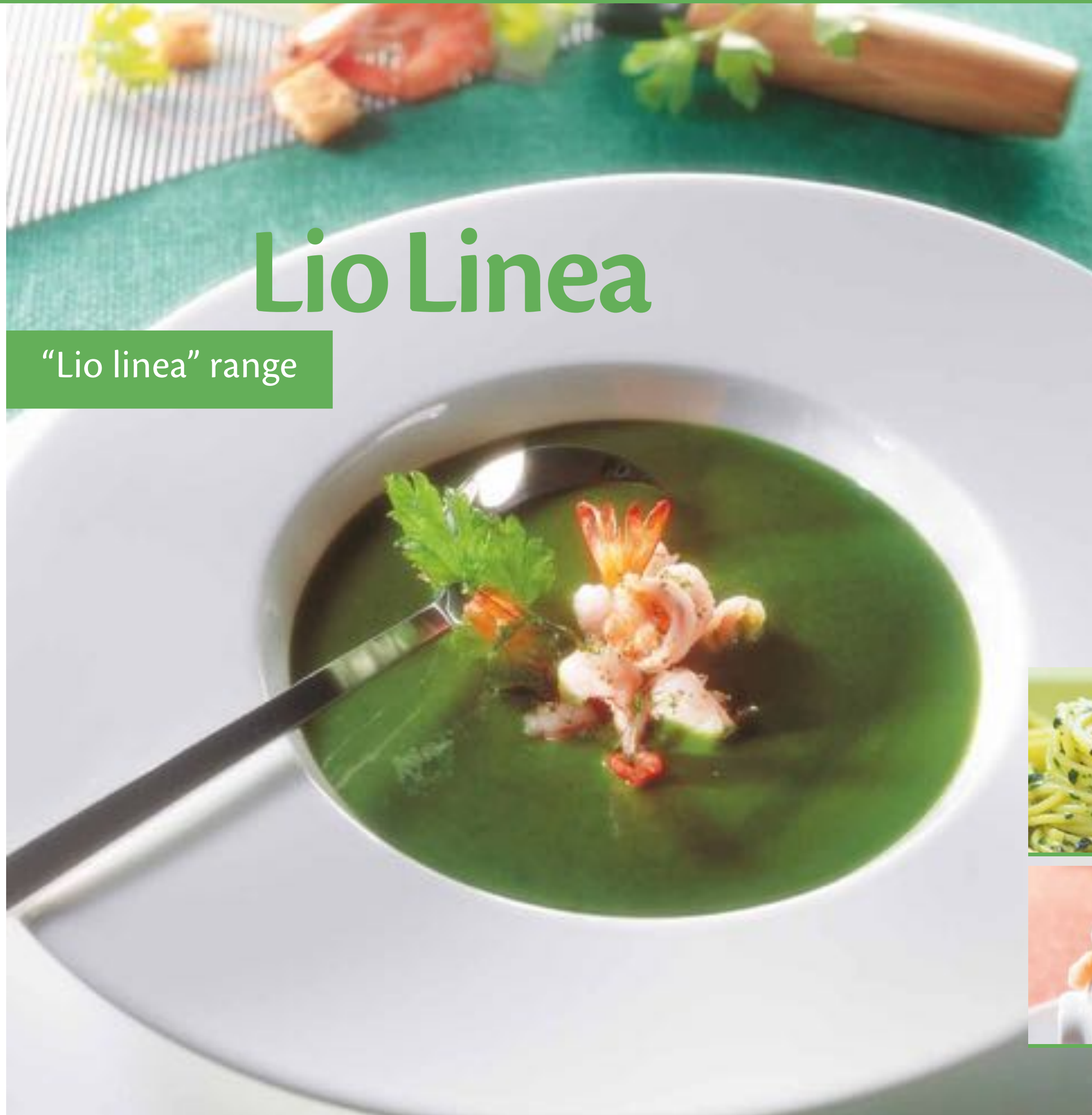
The goal of the preparation phase is to obtain a food product chopped into small pieces.

Next, the food is frozen at a temperature ranging from  $-30^{\circ}\text{C}$  to  $-40^{\circ}\text{C}$ .

The water extraction process takes place by sublimation, meaning that the water, which has been frozen at low temperature, passes directly from the solid state to the gaseous state (vapour).

Once completed, the water content of the food item is no greater than 2%.

Now, let's delve into these exciting flavours by taking a journey through our recipes. Lio Linea means High Cuisine.



**PESTO ALLA GENOVESE**  
PESTO ALLA GENOVESE SAUCE MIX  
cod. 15204



**GAMBERETTI INTERI**  
SHRIMPS  
cod. 27024 - 100/200



**CONDIMENTO AI 4 FORMAGGI**  
CHEESE SAUCE MIX  
cod. 15211



**SUGO ALLA CARBONARA**  
CARBONARA SAUCE MIX  
cod. 15218



**VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI**  
PORCINI SOUP  
cod. 15213



**VELLUTATA DI SPINACI**  
SPINACH SOUP  
cod. 15214



**VELLUTATA DI CIPOLLA E FORMAGGI**  
ONIONS AND CHEESE SOUP  
cod. 15215



**VELLUTATA DI POMODORO**  
TOMATO SOUP  
cod. 15217



**VELLUTATA DI ASPARAGI**  
ASPARGUS SOUP  
cod. 15212



**VELLUTATA DI GAMBERETTI**  
SHRIMPS SOUP  
cod. 15216



# Spezie, Erbe Aromatiche

Spices and herbs

**MAGGIORANA**  
MAJORAM  
cod. 15228



**ERBA CIPOLLINA**  
CHIVES  
cod. 15222



**PEPE VERDE**  
GREEN PEPPER  
cod. 15210



**SALVIA**  
SAGE  
cod. 15225



**ROSMARINO**  
ROSEMARY  
cod. 15221



**PREZZEMOLO**  
PARSLEY  
cod. 15227



**AGLIO**  
GARLIC  
cod. 15223



**ORIGANO**  
ROSEMARY  
cod. 15220



**SCALOGNO**  
SHALLOT  
cod. 15224



**BASILICO**  
BASIL  
cod. 15226



# Spezie dal secco

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.

## Dry spices



**BACCHE DI GINEPRO**  
JUNIPER BERRIES DISPENSER  
cod. 30205 - 250 g



**CANNELLA IN POLVERE**  
CINNAMON POWDER DISPENSER  
cod. 30202 - 400 g



**NOCE MOSCATA MACINATA**  
GROUND NUTMEG DISPENSER  
cod. 30206 - 400 g



**ROSMARINO**  
ROSEMARY DISPENSER  
cod. 30217 - 150 g



**PICCANTISSIMO DELL'UMBRIA**  
UMBRIAN RED HOT CHILLI PEPPER  
cod. 30130 - 100 g



**ORIGANO**  
OREGANO DISPENSER  
Dosatore cod. 30207 - 150 g  
Busta cod. 30091 - 1000 g



**CHIODI DI GAROFANO**  
CLOVES DISPENSER  
cod. 30203 - 300 g



**CURRY MADRAS**  
CURRY MADRAS DISPENSER  
cod. 30204 - 400 g



**AGLIO IN POLVERE**  
GARLIC POWDER DISPENSER  
cod. 30200 - 400 g



**PREZZEMOLO**  
PARSLEY DISPENSER  
cod. 30216 - 100 g



**PEPERONCINO IN POLVERE**  
CHILLI POWDER DISPENSER  
cod. 30213 - 400 g



**PEPERONCINO INTERO**  
WHOLE CHILLI DISPENSER  
cod. 30214 - 150 g



**ZAFFERANO ASTUCCIO**  
SAFFRON  
cod. 30165 - 100 x 0,12 g



**PEPE NERO MACINATO**  
BLACK GROUND PEPPER DISPENSER  
cod. 30210 - 400 g



**PEPE NERO IN GRANI**  
BLACK WHOLE PEPPER DISPENSER  
cod. 30209 - 400 g



**PEPERONCINO FRANTO**  
CHOPPED CHILLI DISPENSER  
cod. 30212 - 250 g



**PREPARATO PER ARROSTI**  
ROAST MEAT ENHANCER DISPENSER  
cod. 30215 - 700 g



**PEPE BIANCO MACINATO**  
WHITE GROUND PEPPER DISPENSER  
cod. 30208 - 400 g



**PEPE ROSA ESSICCATO**  
PINK WHOLE PEPPER DISPENSER  
cod. 30211 - 200 g



**PEPE VERDE IN SALAMOIA**  
GREEN PEPPER IN BRINE  
cod. 20045 - 200 g



# Salumi



Dalla più antica tradizione norcina proponiamo i prosciutti di Norcia ipp, 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 fino al prosciutto granfesa, pratico e delicatamente salato. Ottima 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 ipp, 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.



## Cold meats and sausages

**PROSCIUTTO DI NORCIA DISSOCCATO IGP**  
**NORCIA HAM BONELESS**  
cod. 32197 - 7-8 Kg



**PROSCIUTTO "GRAN FESA" A METÀ**  
**HALVED HAM**  
cod. 32196 - 2,5-3 Kg



**PROSCIUTTO PARMA CORONA S/O**  
**PARMA HAM BONELESS**  
cod. 32230 - 7-8 Kg



**PANCETTA TESA A METÀ**  
**UMBRIAN BACON (HALVED)**  
cod. 32199 - 0,8-1,2 kg



**MORTADELLA IGP A METÀ**  
**1ST QUALITY I.G.P. HALVED MORTADELLA**  
cod. 32277 - 5-6 Kg



**PROSCIUTTO COTTO S/P VIANDER**  
**BAKED HAM VIANDER**  
cod. 32274 - 7-8 Kg



**SPECK CON FESA A METÀ**  
**HALVED SPECK**  
cod. 32243 - 2-2,5 Kg



**LARDO TIPO COLONNATA**  
**LARDO DI COLONNATA**  
cod. 32206 - 0,5-1,5 Kg



**SALAMINO PICCANTE NAPOLI**  
**SPICY SALAMI NAPOLI**  
cod. 32220 - 1,5-2 Kg



**COTECHINO PRECOTTO**  
**COTECHINO (PORK SAUSAGE)**  
cod. 32247 - 500 g  
cod. 32266 - 500 g Astuccio



**SALAMINO SPALMABILE**  
**SPREADABLE SALAMI**  
cod. 32300 - 0,4-0,6 Kg



**STINCO DI MAIALE PRECOTTO**  
**PRECOOKED PORK SHANK KITCHEN FOIL**  
cod. 32245 - peso variabile



**PROSCIUTTO ADDOBBO S/O**  
**HAM BONELESS**  
cod. 32269 - 7-8 Kg



**PANCETTA ARROT. NERA SPEZIATA**  
**ROLLED SPICED BLACK BACON**  
cod. 32307 - 2,5-3 Kg



**BRESAOLA A METÀ**  
**DRIED AND SALTED BEEF (HALVED)**  
cod. 32201 - 1,5-2 Kg



**SPALLA COTTA RETTANGOLARE**  
**PORK SHOULDER**  
cod. 32221 - 5,5 Kg



**PORCHETTA COTTA A LEGNA**  
**UMBRIAN TRADITIONAL ROASTED PORK (WHOLE)**  
cod. 32207 - peso variabile  
cod. 32200 - a tranci



**TACCHINO ARROSTO**  
**ROASTED TURKEY**  
cod. 32242 - 2-2,5 Kg



# Wurstel

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.

**WURSTEL BOCKWURST PETITOS**  
**PETITOS FRANKFURTER**  
cod. 22173 - 300g (44 x 7g)



**WURSTEL BOCKWURST**  
**BOCKWURST FRANKFURTER**  
cod. 22155 - 200g (5 x 40g)



**WURSTEL BOCKWURST**  
**BOCKWURST HOT-DOG**  
**FRANKFURTER**  
cod. 22164 - 500g (10 x 50g)



**WURSTEL BOCKWURST**  
**BOCKWURST FRANKFURTER**  
cod. 22161 - 720g (8 x 90g)



**WURSTEL BOCKWURST**  
**BOCKWURST FRANKFURTER**  
cod. 22162 - 5/1 - (35 x 90g)





# Hotellerie

Hotel products

Viander ha voluto dare a questa grande famiglia il marchio delle cinque stelle che sono la dimostrazione dell'esclusività. 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 alto 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".

As symbol of its exclusiveness, Viander decided to award this great product family the five star marking. 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 in vetro

Jarred jams



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

In their monodose confections, 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.

**FRUTTI DI BOSCO**  
**BERRIES FRUIT**  
cod. 35048 - 28g



**PESCHE**  
**PEACHES**  
cod. 35046 - 28g



**ALBICOCCHE**  
**APRICOTS**  
cod. 35043 - 28g



**FRAGOLE**  
**STRAWBERRIES**  
cod. 35045 - 28g



**ARANCE**  
**ORANGES**  
cod. 35049 - 28g



**CILIEGIE**  
**CHERRIES**  
cod. 35044 - 28g



**MIELE**  
**HONEY**  
cod. 35047 - 28g



# Confetture monodose

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

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.

Single-serve jam

# Confetture extra

Extra jam



**AMARENE**  
SOUR BLACK CHERRIES IN THICK SYRUP  
cod. 13040 - 3,5 Kg



**CILIEGIE**  
EXTRA CHERRY JAM  
cod. 35030 - 3,5 Kg



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

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

**FRAGOLE**  
EXTRA STRAWBERRY JAM  
cod. 35029 - 3,5 Kg



**ALBICOCCHIE**  
APRICOT JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35031 - 25g



**PESCHE**  
PEACH JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35037 - 25g



**CILIEGIE**  
CHERRY JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35033 - 25g



**ARANCE**  
ORANGE JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35032 - 25g



**FRUTTI DI BOSCO**  
BERRIES FRUIT JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35035 - 25g



**FRAGOLE**  
STRAWBERRY JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35034 - 25g



**CREMA ALLA NOCCIOLA**  
HAZELNUT CREAM  
cod. 15035 - 3 Kg



**PESCHE**  
EXTRA PEACH JAM  
cod. 35027 - 3,5 Kg



**CREMA ALLA NOCCIOLA**  
HAZELNUT CREAM SINGLE-SERVE  
cod. 15031 - 18g



**MIELE**  
HONEY SINGLE-SERVE  
cod. 35036 - 20g



**SUSINE**  
PLUM JAM SINGLE-SERVE  
cod. 35038 - 25g



**ALBICOCCHIE**  
EXTRA APRICOT JAM  
cod. 35028 - 3,5 Kg



**VISCIOLATA**  
SOUR CHERRIES IN WINE  
cod. 35026 - 3,5 Kg



**FRUTTI DI BOSCO**  
EXTRA SOFT JAM  
cod. 35039 - 3,5 Kg



# Frutta

## Fruit

**ALBICOCCHES ALLO SCIROPPO**  
**PEELED APRICOTS IN SYRUP**  
cod. 13012 - 1/1



**ANANAS ALLO SCIROPPO**  
**PINEAPPLE IN SYRUP**  
cod. 13017 - 570g (10 fette)  
cod. 13021 - 3/1 (55 fette)



**PRUGNE ALLO SCIROPPO**  
**PLUMS IN SYRUP**  
cod. 13141 - 3/1  
cod. 13140 - 1/1



**PERE WILLIAMS ALLO SCIROPPO**  
**HALVED "WILLIAMS" PEARS IN SYRUP**  
cod. 13121 - 3/1  
cod. 13120 - 1/1



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.

**MELE A FETTE**  
**APPLE SLICES IN WATER**  
cod. 13078 - 3/1



**PESCHE ALLO SCIROPPO**  
**HALVED PEACHES IN SYRUP**  
cod. 13131 - 3/1  
cod. 13130 - 1/1



**MACEDONIA ALLO SCIROPPO**  
**FRUIT SALAD IN SYRUP**  
cod. 13061 - 3/1  
cod. 13060 - 1/1



**MACEDONIA RUSTICA PEZZETTONI**  
**FRUIT SALAD IN SYRUP**  
**(BIG PIECES OF FRUIT)**  
cod. 13062 - 3/1



# CornFlakes e cereali

Cornflakes  
& cereals



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.

**MUESLI**  
**MUESLI**  
cod. 35106 - 10x500 g



**CORN FLAKES**  
**CORN FLAKES SINGLE-SERVE SACHETS**  
cod. 35103 - 100x30 g mono  
cod. 35100 - 8x500 g



**CIOKO RICE**  
**CIOKO RICE SINGLE-SERVE SACHETS**  
cod. 35111 - 100x30 g mono  
cod. 35109 - 8x500 g



# Biscotti e brioches

Cookies &  
brioches



Dal dolce della nonna abbiamo tratto l'ispirazione per selezionare le forme della tradizione. Ciambelline, cornetti 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, croissants and cookies to be readily unwrapped and dunked in hot and creamy cappuccino every morning.

**BISCOTTI PETIT**  
**PETIT BISCUITS**  
cod. 36045 - 320x15,6g



**BISCOTTI FROLLINI**  
**FROLLINI BISCUITS**  
cod. 36047 - 320x17g



**CORNETTO CACAO**  
**CHOCOLATE CROISSANT**  
cod. 35201 - 12x6



**BISCOTTI ROTELLE**  
**ROTELLE BISCUITS**  
cod. 36046 - 480x15g



**CORNETTO ALBICOCCA**  
**APRICOT CROISSANT**  
cod. 35200 - 10x6



**CIAMBELLINA YOGURT**  
**YOGURT DONUT**  
cod. 35202 - 10x6



# The, Infusi

Breakfast teas and infusions



**THE IN FILTRI**  
TEA BAGS  
cod. 07178 - 100 filtri



**CAMOMILLA IN FILTRI**  
CAMOMILE BAGS  
cod. 07024 - 100 filtri



Il tè è un rito di antiche origini che ogni giorno si rinnova. Con qualità e sapori sempre di alto livello. Come per la camomilla. E un'adeguata compagnia per esaltarne le virtù: fette biscottate e grissini fragranti e friabilissimi insieme a yogurt cremosi.

Tea is a ritual of ancient origins that's renewed on a daily basis. Always with high-quality flavours and characteristics. Like with chamomile. Not to mention a suitable companion to enhance its virtues, such as toasted bread slices and savoury bread sticks, together with creamy yoghurt.

**THE SOLUBILE**  
LEMON INSTANT SOLUBLE TEA  
cod. 07185 - 500 g Limone  
cod. 07186 - 500 g Pesca



**FETTE BISCOTTATE MONOPORZIONE**  
TOAST RUSK SINGLE-SERVE PORTIONS  
cod. 35070 - 208x15 g



**PREPARATO PER YOGURT**  
YOGURT MIX YOGOFAST  
cod. 20104 - 8x180 g



# Caffè e liofilizzati

Coffee & freeze-dried products



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

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

**CAFFÈ CONTINENTAL BREAK 100% SOLUBILE**  
CONTINENTAL BREAK COFFEE 100% SOLUBLE  
cod. 07010 - 150g



**LATTE SCREMATO GRANULARE**  
INSTANT SKIMMED MILK (BIG)  
cod. 07060 - 500 g



**DISTRIBUTORE PRIMA COLAZIONE**  
BREAKFAST  
cod. 99346 - L33 P55 H79



**CIOCCOLATIERA 5 LT**  
HOT CHOCOLATE MACHINE  
cod. 99110 - Ø26 H47



**PREPARATO PER CIOCCOLATA**  
BEVANDA  
INSTANT HOT CHOCOLATE WITH MILK  
cod. 20095 - 1000 g

**LATTE SCREMATO POLVERE Istantaneo**  
INSTANT SKIMMED MILK POWDER  
(SMALL)  
cod. 07061 - 500 g

**ORZO ESPRESSO IN CIALDE**  
EXPRESS BARLEY (30 PODS)  
cod. 07070 - 30x6 g

**CAFFÈ CONTINENTAL BREAK MISCELA 70% SOLUBILE**  
CONTINENTAL BREAK COFFEE BLEND 70% SOL.  
cod. 07015 - 150 g

**CAFFÈ ORO LIOFILIZZATO**  
FREEZE-DRIED COFFEE "ORO" QUALITY  
cod. 07011 - 200 g

**ORZO SOLUBILE**  
INSTANT BARLEY  
cod. 07072 - 500 g



**PREPARATO PER CIOCCOLATA Densa**  
INSTANT THICK HOT CHOCOLATE  
cod. 20100 - 1000 g



**PREPARATO PER CIOCCOLATA Densa**  
MONODOSE  
INSTANT THICK HOT CHOCOLATE  
SINGLE-SERVE PACKET (50 BAGS)  
cod. 20105 - 25x50 g



# Succhi di frutta

Fruit juices

I nostri succhi di frutta sono vere e proprie spremute di energia in formati maxi e midi 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 midi formats, as well as in various flavours, even some of the most popular, like ACE and Tropical.

## CONFEZIONI IN BRICK

### ACE

cod. 07079 - 1500 ml

### ANANAS PINEAPPLE

cod. 07081 - 1000 ml

### ARANCIA ORANGE

cod. 07082 - 1000 ml

### PERA PEAR

cod. 07084 - 1000 ml

### PESCA PEACH

cod. 07085 - 1000 ml

### POMPELMO GRAPEFRUIT JUICE EXTRACT

cod. 07090 - 7 Kg



## FRIGO BIBITA 6 LT X 2

cod. 99142- L 25 P 26 A71



### ANANAS PINEAPPLE JUICE EXTRACT

cod. 07088 - 7 Kg



### ARANCIA BIONDA BLOND ORANGE JUICE EXTRACT

cod. 07089 - 7 Kg



## DISTRIBUTORE SUCCHI

cod. 99288 - L 57 P36 A79



### ACE ORANGE/LEMON/CARROT JUICE EXTRACT

cod. 07093 - 7 Kg



### ARANCIA SANGUINELLA RED ORANGE JUICE EXTRACT

cod. 07091 - 7 Kg



### TROPICALE TROPICAL FRUITS JUICE EXTRACT

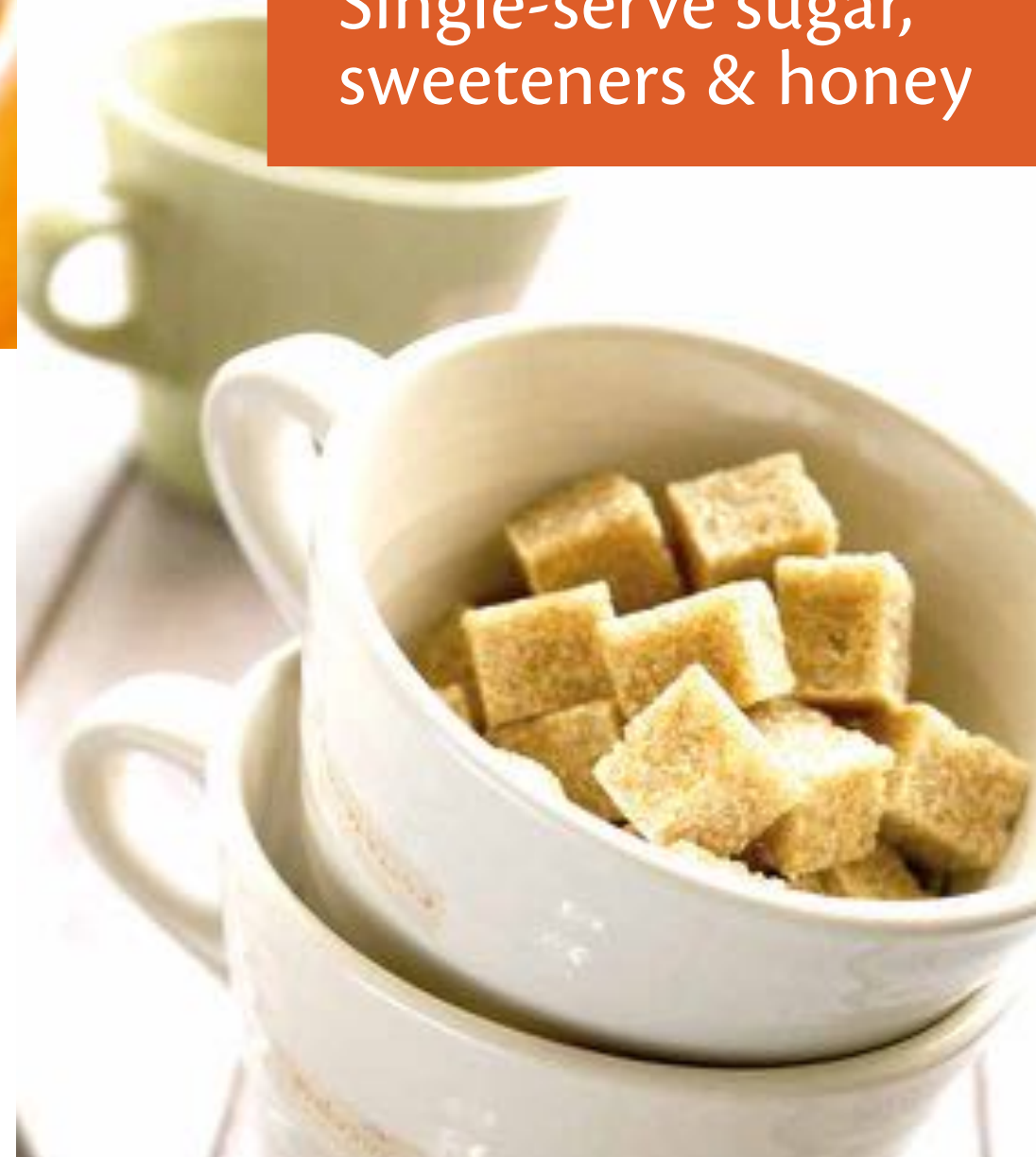
cod. 07092 - 7 Kg



# Monodose

## Zucchero, Dolcificanti, Miele

Single-serve sugar, sweeteners & honey



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

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

### ZUCCHERO IN BUSTINE WHITE SUGAR SINGLE-SERVE SACHETS

cod. 07036 - 10 Kg



### ZUCCHERO DI CANNA BROWN SUGAR BOX

cod. 07034 - 1 Kg  
cod. 07037 - 10 Kg



### DOLCIFICANTE SWEETENER POWDER SINGLE-SERVE SACHET

cod. 07035 - 300 g



### MIELE SINGLE-SERVE SACHETS HONEY BOX

cod. 35025 - 1,2 Kg



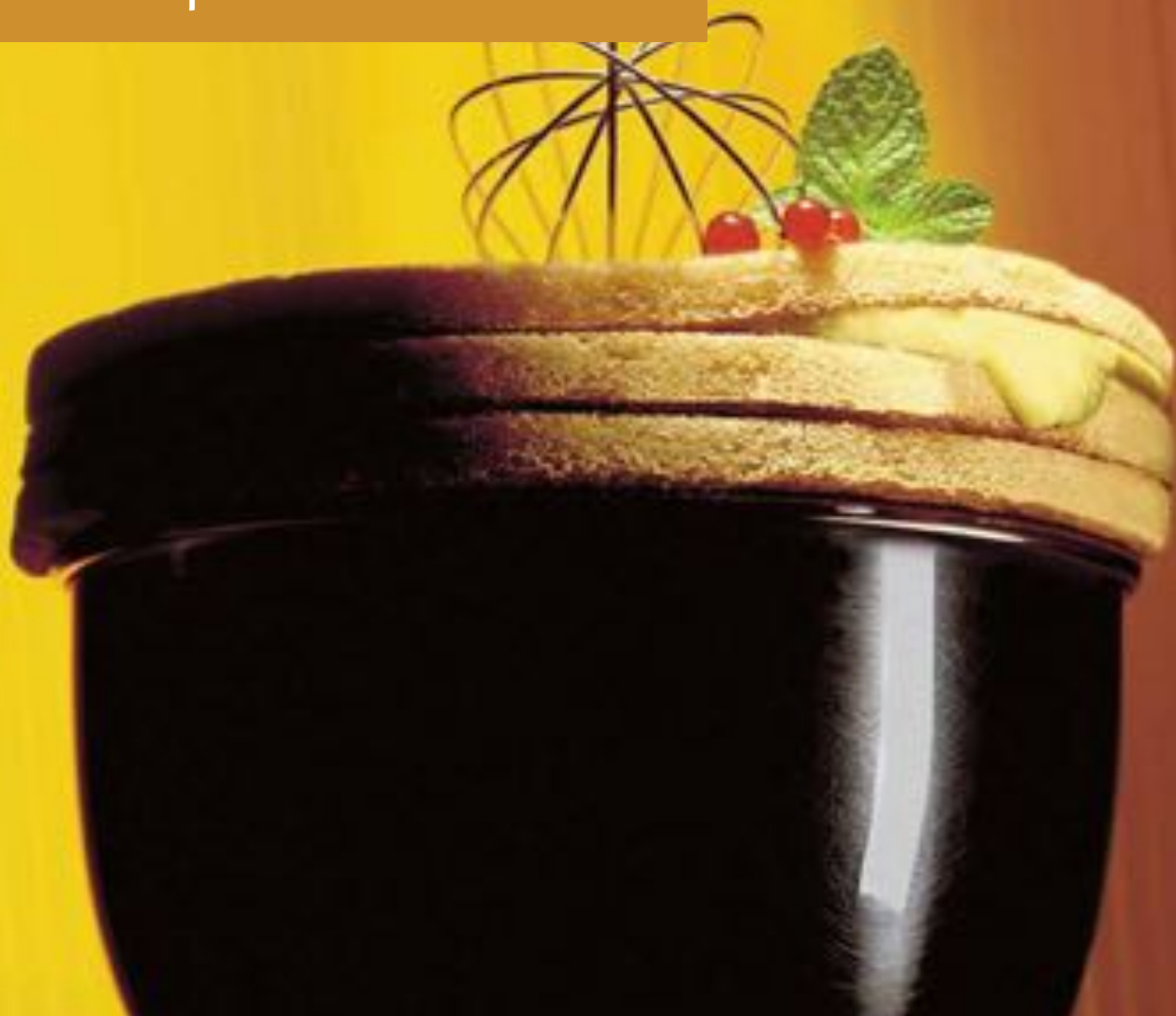
### FRUTTOSIO FRUCTOSE BOX

cod. 07033 - 1 Kg



# Preparati per dolci

Semi-processed desserts



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.

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

Instant tiramisu  
cream mix

# Crema di Tiramisu



preparato per

Instant lava  
cake mix

# Tortino al cioccolato



**CREMA TIRAMISÙ  
TIRAMISÙ**  
cod. 41004



**SAVOIARDI  
LADY FINGERS (SAVOIARDI)**  
cod. 36078 - 400 g x 9



**CACAO IN POLVERE  
COCOA POWDER**  
cod. 20003 - 22/24 - 1 Kg



**TORTINO AL CIOCCOLATO  
LAVA CAKE**  
cod. 36071



**ZUCCHERO A VELO  
ICING SUGAR**  
cod. 07031



**SPRAY STACCANTE  
SPRAY**  
cod. 41018 - 600 ml





**DELIZIA DI RISO**  
**DELIZIA DI RISO**  
cod. 41027



**PANNA COTTA**  
**PANNA COTTA**  
cod. 41002



**CRÈME CARAMEL**  
**CRÈME CARAMEL**  
cod. 41001



**BONET**  
**BONET**  
cod. 36063



**CREMA CATALANA**  
**CREAM BRULÉ**  
cod. 41003



**BIANCOCCO**  
**BIANCOCCO (COCONUT CAKE)**  
cod. 41030



**CREMA PASTICCERA A CALDO**  
**HOT CUSTARD**  
cod. 41019



**CREMA PASTICCERA**  
**CUSTARD**  
cod. 41005



**BUDINO AL CACAO**  
**CHOCOLATE PUDDING**  
cod. 41014



**DELIZIA AL PISTACCHIO**  
**PISTACHIO PUDDING**  
cod. 41022



# Mousse & Semifreddi

Mousse



**MOUSSE ALLO YOGURT**  
**YOGURT MOUSSE**  
cod. 41011



**MOUSSE ALLA FRAGOLA**  
**STRAWBERRY MOUSSE**  
cod. 41006



**MOUSSE AL LIMONE**  
**LEMON MOUSSE**  
cod. 41010



**MOUSSE ALL'ANANAS**  
**PINEAPPLE MOUSSE**  
cod. 41012



**MOUSSE AL CAFFÈ**  
**COFFEE MOUSSE**  
cod. 41009



**MOUSSE AL FIORIDILATTE**  
**MILK MOUSSE**  
cod. 41007



**MOUSSE AL CACAO**  
**CHOCOLATE MOUSSE**  
cod. 41008



**MOUSSE AL TORRANCINO**  
**TORRANCINO MOUSSE**  
cod. 41021



# Dolci da forno

Baked desserts

**PREPARATO PER CROCCANTE  
PEANUT BRITTLE MIX**  
cod. 36073



**PAN DI SPAGNA  
HAZELNUTS BISCUITS**  
cod. 36065



**PLUM CAKES  
PLUM CAKE**  
cod. 36068



**TORTA AL CIOCCOLATO  
CHOCOLATE CAKE**  
cod. 36066



**TORTA ALLA NOCCIOLA  
HAZELNUTS CAKE**  
cod. 36067



**CESTINI  
SHORTCRUST PASTRY**  
cod. 36079 - 250 pz diam.44 mm



**CANNOLI  
DRIED SICILIAN EMPTY "CANNOLI"**  
cod. 41024 - 120 pezzi  
cod. 41026 - mignon 220 pezzi



**BABÀ AL RHUM  
RHUM BABÀ**  
cod. 41017 - 1700



# Linea Topping

Topping Line

# Frutti di Bosco

Soft fruits

**CARAMELLO**  
TOFFEE TOPPING  
cod. 40027



**CIOCCOLATO**  
CHOCOLATE TOPPING  
cod. 40028



**CAFFÈ**  
COFFEE TOPPING  
cod. 40033



**ZABAGLIONE**  
ZABAIONE TOPPING  
cod. 40041



**AMARENA**  
SOUR BLACK CHERRIES TOPPING  
cod. 40026



**FRUTTI DI BOSCO**  
BERRIES FRUIT TOPPING  
cod. 40030



**FRAGOLA**  
STRAWBERRY TOPPING  
cod. 40029



**KIWI**  
KIWI TOPPING  
cod. 40031



**PISTACCHIO**  
PISTACHIO TOPPING  
cod. 40040



**GIANDUIA**  
GIANDUJELLA TOPPING  
cod. 40036



**RIBES ROSSO ALLO SCIROPPO**  
BERRIES IN SYRUP  
cod. 13150



**MIRTILLI ALLO SCIROPPO**  
BLUEBERRIES IN SYRUP  
cod. 13100



**LIMONCELLO**  
"LIMONCINO" LIQUOR  
cod. 33051



**MORE ALLO SCIROPPO**  
BLACKBERRIES IN SYRUP  
cod. 13110



**TRIS DI BOSCO IN SCIROPPO DENSO**  
BERRIES FRUIT IN THICK SYRUP  
cod. 13161



**PERE MADERNASSA**  
BAKED PEARS IN SYRUP  
cod. 13109 - 600



**CASTAGNE PELATE ALLO SCIROPPO**  
PEELED CHESTNUTS IN SYRUP  
cod. 13030



**TRIS DI BOSCO ALLO SCIROPPO**  
BERRIES FRUIT IN SYRUP  
cod. 13160



**ANANAS 10 FETTE ALLO SCIROPPO**  
PINEAPPLE IN SYRUP  
cod. 13017



# Mostarde

Pickled fruits

Dalla mantovana a base di mele, alla cremonese di frutta mista, fino ad arrivare alla cremonese con varietà di ortaggi, le nostre mostarde accompagnano le carni come nella più radicata tradizione.

From the Mantua style variety made primarily from apples, to the mixed fruit variety typical of Cremona, our pickled fruit assortments go perfectly with traditional meat dishes.

**CREMONA ORTAGGI**  
"MOSTARDA CREMONA" WITH VEGETABLES  
cod. 13125 - 3,5 Kg



**CREMONA FRUTTA**  
"MOSTARDA CREMONA" WITH FRUIT  
cod. 13124 - 3,5 Kg



**MANTOVANA MELE PICCANTE**  
SPICY "MOSTARDA CREMONA"  
cod. 13126 - 3,5 Kg



# Pianeta Bar

Bar planet



Visto il sempre maggior interesse verso quella nuova forma di intrattenimento e socializzazione conosciuta come Finger Food, Viander ha scelto e propone una vastissima gamma di prodotti ideali per la creazione di stuzzichini vari per happy hours e aperitivi.

Basta solamente aggiungere un pò di fantasia e se ne possono creare un'infinità proponendo sempre qualcosa di attraente da prendere con le mani e gustare.

Importante è anche il supporto che Viander offre ai Clienti, corredato da servizi e accessori utili e stimolanti, come le alzate porta prodotto in ferro battuto, il Giro snack con coppette in ceramica decorata e le salse per il Mex e il Toast.

Given the increasing interest in this new form of socializing and entertainment known as Finger Food, Viander has decided to offer a wide range of products ideal for creating various snacks and appetizers for happy hour.

All it takes is a little imagination to create an infinite number of mouthwatering finger food possibilities.

Viander even offers its Customers valuable support services complete with useful and stimulating accessories, like its wrought iron product display stands, its Giro snack unit with decorated ceramic cups, and its Mex and Toast sauces.

# Appetizers

## Appetizers

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

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

**CAPPERI CON GAMBO**  
CAPERS WITH STEM IN VINEGAR  
cod. 18060 - 314



**BOCCONCINI DI PEPERONI**  
PEPPER ROLLS WITH ANCHOVIES  
AND CAPERS  
cod. 18040 - 1700



**POMOMORBIDI**  
DRIED HALVED TOMATOES  
cod. 18448 - 1700



**BANDERILLAS**  
"BANDERILLAS" STUFFED OLIVES  
WITH PEPPERS AND SARDIA FILLET  
cod. 18011 - 2020



**SALSA TOAST**  
TOAST SAUCE  
cod. 15157 - 1700



**OLIVE NOSTRALINE**  
LOCAL OLIVES  
cod. 08024 - 1700



**AGLIO CHILI**  
GARLIC CLOVES WITH CHILLI  
cod. 18002 - 314



**PEPERINOS**  
PEPERINOS  
cod. 18427 - 1700



**POMODORI SECCHI**  
CALABRIAN BAKED DRIED  
TOMATOES  
cod. 18446 - 1700



**LAMPASCIONI**  
WILD ONIONS  
cod. 18370 - 3100



**MELANZANE A FILETTO**  
"CALABRESE" HOT EGGPLANTS  
cod. 18394 - 1700  
cod. 18395 - 3100



**MUSCHIETTI**  
"MUSCHIETTI" MUSHROOMS  
cod. 05199 - 1700



**AGLIO AROMI**  
GARLIC CLOVES WITH SPICES  
cod. 18001 - 314



**CETRIOLINI ACETO**  
PICKLED GHERKINS  
cod. 18124 - 1700



**CARCIOFI INTERI**  
WHOLE ARTICHOKE  
cod. 10135 - 1700



**OLIVE VERDI GIGANTI**  
BIG GREEN OLIVES  
cod. 08011 - 1700



**PERLINE IN ACETO**  
SMALL ONIONS IN VINEGAR  
cod. 18201 - 1700



**CHAMPIGNON INTERI**  
WHOLE CHAMPIGNONS  
cod. 05053 - 1700



**SALSA MEX**  
**MEXICAN HOT SAUCE**  
cod. 36020 - 950 ml



# Mix4Mex

Mix4mex

**TORTILLAS PICCANTI**  
**SPICY TORTILLAS**  
cod. 36021 - 450 g



**ORECHIETTE**  
**ORECCHIETTE**  
cod. 36029 - 200 g



**PISTACCHI TOSTATI**  
**TOASTED PISTACHIOS**  
cod. 36018 - 1000 g



**TORTILLAS NATURALI**  
**TORTILLAS**  
cod. 36009 - 450 g



**RICE-CRACKERS**  
**RICE-CRACKERS**  
cod. 36013 - 350 g



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.

**MAIS SALATO GIGANTE**  
**BIG SALTED CORN**  
cod. 36015 - 350 g



**GARGANELLI AL POMODORO**  
**TOMATO "GARGANELLI"**  
cod. 36027 - 300 g



**FOLLIE PICCANTI**  
**SPICY "FOLLIE"**  
cod. 36014 - 350 g



**FAVE SALATE**  
**SALTED BROAD BEANS**  
cod. 36017 - 500 g



**NACHOS**  
**NACHOS**  
cod. 36028 - 450 g



**ARACHIDI TOSTATE**  
**TOASTED PEANUTS**  
cod. 36016 - 1000 g





# Mono zuccheri

Single-serve sugar sachets

Per andare incontro alle nuove normative che richiedono l'utilizzo al pubblico di condimenti mono, offriamo un vasto assortimento di dolcificanti naturali e non, in bustine colorate che abbelliscono il bancone.

In order to satisfy the new regulations requiring the use of monodose condiments for the public, we offer a wide range of natural and artificial sweeteners, in colourful sachets that will be sure to enliven any counter too.

**MIELE**  
SINGLE-SERVE SACHETS HONEY BOX  
cod. 35025 Marsupio - 1,2 g



**ZUCCHERO BIANCO**  
WHITE SUGAR SINGLE-SERVE SACHETS  
cod. 07036 - 10 Kg



**ZUCCHERO BIANCO**  
PERSONALIZZATO  
SUGAR  
cod. 07038 - 10 Kg



**FRUTTOSIO**  
FRUCTOSE BOX  
cod. 07033 Marsupio - 1 Kg



**DOLCIFICANTE**  
SWEETENER  
cod. 07035 Marsupio - 300 g



**ZUCCHERO DI CANNA**  
BROWN SUGAR  
cod. 07034 Marsupio - 1 Kg  
cod. 07037 - 10 Kg



**ZUCCHERO DI CANNA**  
PERSONALIZZATO  
BROWN SUGAR  
cod. 07039 - 10 Kg



# Granite e sorbetti

## Slushes

**GRANITA AMARENA**  
SOUR BLACK CHERRY SLUSH  
cod. 07051 - busta 630g



**GRANITA LIMONE**  
LEMON SLUSH  
cod. 07045 - busta 630g



**GRANITA NEUTRA**  
NEUTRAL SLUSH  
cod. 07046 - busta 1200g



**GRANITA ARANCIA**  
ORANGE SLUSH  
cod. 07052 - busta 630g



**GRANITA MENTA**  
MINT SLUSH  
cod. 07050 - busta 630g



# Mix4Fun

## Mix4fun

**MENTA**  
CONCENTRATED MINT SYRUP  
cod. 07607 - 1 Lt



**FRAGOLA**  
CONCENTRATED STRAWBERRY SYRUP  
cod. 07603 - 1 Lt

**COCCO**  
CONCENTRATED COCONUT SYRUP  
cod. 07602 - 1 Lt

**MARACUYA**  
CONCENTRATED MARACUYA SYRUP  
cod. 07606 - 1 Lt

**GRANATINA**  
CONCENTRATED GRENADINE SYRUP  
cod. 07604 - 1 Lt

**LEMON LIME**  
CONCENTRATED LIME SYRUP  
cod. 07605 - 1 Lt

**PESCA**  
CONCENTRATED PEACH SYRUP  
cod. 07609 - 1 Lt

**SORBETTO CAFFÈ**  
INSTANT COFFEE CREAM  
cod. 07228 cremoso - 1000g  
cod. 07237 - 1000g



Voglia di freschezza, di refrigerio e di gusto con le granite ed i sorbetti velocissimi da preparare e versare nell'apposita macchina granitrice. In 30 minuti è possibile erogare decine di porzioni con costi veramente minimi. La semplicissima macchina "Granisherbets" permette di erogare il prodotto in sicurezza e con un'alta redditività.

Tasty and refreshing slushes and sorbets, extremely easy to prepare and pour into the relative slush machine. Dozens of portions will be ready to dispense in just 30 minutes time, and at truly minimal costs. The simple "Granisherbets" machine provides for safe product dispensing with maximum yield.

**SORBETTIERA GRANITORE 10 LT**  
SLUSH MACHINE

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



**PRODOTTI:**  
SORBETTO LIMONE, MELA VERDE POMPELMO ROSA, MANDARINO, YOGURT, NEUTRO. GRANITA LIMONE, MENTA, AMARENA, ARANCIA, NEUTRA.

**PRODUCTS**  
SORBET LEMON, GREEN APPLE, PINK GRAPEFRUIT, MANDARIN ORANGE, YOGHURT AND NEUTRAL. SLUSH LEMON, MINT, SOUR CHERRY, ORANGE AND NEUTRAL

**SORBETTO CAFFÈ E GINSENG**  
INSTANT COFFEE AND GINSENG SORBET  
cod. 07227 - 1000g



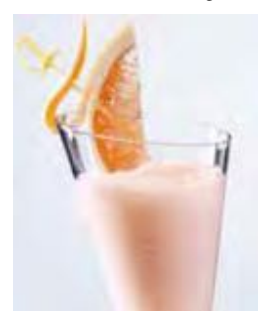
**SORBETTO LIMONE**  
INSTANT LEMON SORBET MIX  
cod. 07230 - 1300g



**SORBETTO MELA VERDE**  
INSTANT GREEN APPLE SORBET  
cod. 07234 - 1300g



**SORBETTO POMPELMO ROSA**  
INSTANT PINK GRAPEFRUIT SORBET  
cod. 07238 - 1300g



**SORBETTO MANDARINO**  
INSTANT MANDARIN SORBET  
cod. 07232 - 1300g



**SORBETTO NEUTRO**  
INSTANT NEUTRAL SORBET  
cod. 07233 - 1300g



# Gelati Soft

Soft passion

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

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



**SORBETTIERA GRANITORE 5 LT SLUSH MACHINE**  
cod. 99866 - 1 camp. L26 P40 H68  
cod. 99876 - 2 camp. L48 P40 H68



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

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



**YOGURT YOGURT**  
cod. 07243 - 1600g



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



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



**CAFFÈ COFFEE**  
cod. 07237 - 1000g



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



**POMPELMO ROSA PINK GRAPEFRUIT**  
cod. 07238 - 1300g



**MELA VERDE GREEN APPLE**  
cod. 07234 - 1300g



**FIORDILATTE FIORILATTE**  
cod. 07240 - 1600g



**CIOCCOLATO DARK CHOCOLATE**  
cod. 07241 - 1600g



# Orzo, Guaranà Ginseng, Deca

Barley, guaranà,  
ginseng & deca

Le nostre macchine sono ideate per dare servizio, praticità e pulizia nell'utilizzo dei prodotti liofilizzati.  
Le varie dimensioni si adattano ad ogni tipo di locale, dal bar al ristorante e in tutte le strutture ricettive, offrendo una alta qualità dei prodotti erogati, ad un costo contenuto con il minimo sforzo.

Our machines are designed to provide high quality service, convenience and cleanliness with the use of freeze-dried products.  
The various sizes can be adapted to any type of venue, such as bars, restaurants and any other type of hospitality structure, offering high quality products at a low costs and with minimal effort.



**ORZO  
INSTANT BARLEY**  
cod. 07072 - 500



**GINSENG  
GINSENG COFFEE**  
cod. 07009 - 500  
Senza Zucchero cod. 07007 - 500



**GUARANÀ  
GUARANÀ COFFEE**  
cod. 07008 - 500



**CAFFÈ DECAFFEINATO  
DECAFFEINATED COFFEE**  
cod. 07014 - 200



**CAFFÈ ORO  
FREEZE-DRIED COFFEE "ORO" QUALITY**  
cod. 07011 - 200



**ORZINA  
GH1**

cod. 99857 - L13 P42 H48  
Prodotti: Orzo, Caffè guaranà,  
Caffè ginseng, Caffè ginseng senza zucchero



**ORZO GINSENG  
GH2**

cod. 99655 - L20 P42 H48  
Prodotti: Orzo, Caffè al ginseng, Caffè oro, Caffè  
guaranà, Caffè ginseng senza zucchero



**DELIX 3 VIE  
DELIX**

cod. 99796  
Prodotti: Caffè al guaranà, Caffè al ginseng, Orzo,  
Decaffeinato, Caffè ginseng senza zucchero



**BRUSCHETTA PRONTA**  
**TOMATO SAUCE FOR BRUSCHETTA**  
cod. 20005 - 1060



**PANE PER BRUSCHETTA**  
**BRUSCHETTA BREAD**  
cod. 36055 - 400 g (4 fette)



**2 TAGLIERI CON COPPETTE**  
**CHOPPING BOARD**  
cod. 99572



**MENÙ BRUSCHETTE**  
**MENÙ BRUSCHETTE**  
cod. 99707



**MAREMONTI**



**PORTABRUSCHETTE**  
**RACK BRUSCHETTA**  
cod. 99681 - L40 P32 H65



**BRUSCHELLA**  
**BRUSCHELLA**  
cod. 99296 - L49 P52 H39



**MARINARA FRESCA**



**PIQUILLO**



**AI FUNGHI E TARTUFO**



**ALLA CREMA DI RADICCHIO**



Thousands of ideas  
for bruschettas

# Idee per bruschetta

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.

**PUGLIESE**



**ORTOLANA**



**ESTIVA**



**MEDITERRANEA**



**DEL MASO**



**PIEMONTESE**



**POSILLIPO**



**BALTICA**



**AI POMOMORBIDI**

