



Schenken,
was das Herz
und Italien
hergeben ...

- 1 -

GUTE LEBENSMITTEL



Unsere Überzeugung, dass gute Lebensmittel zu jedem Tag gehören, steckt in dieser Geschenkbox. Der **Rosato frizzante** aus dem Veneto ist perfekt für ein Cin Cin. Wer einmal die **Pasta aus bestem italienischen Weizen** und handwerklicher Herstellung mit dem fruchtigen, einfachen **Tomatensugo mit Basilikum** probiert hat, versteht, warum der Primo Piatto in Italien ein Muss ist. Das **mittel-fruchtige Olivenöl** ist ein Alleskönner, von uns vor Ort in der Ölmühle ausgesucht. Und einer Auswahl an **Tartufi dolci** aus dem Piemont hat bislang niemand widerstehen können.

€ 43,-
inkl. MwSt.

- 2 -

VIANI A TAVOLA



Wir sorgen gern für Sie, vom ersten knusprigen **Grissino** zum Glas **Prosecco** als Aperitivo, über das Aufpicken fleischer **Artischockenherzen** als Antipasto und das Anmachen des Salats mit italienischem **Balsamico und Olivenöl**, bis hin zur heißen **Pasta** mit fruchtig-scharfem **Tomatensugo**. So lässt sich ein italienischer Abend genüsslich aufrollen. Wenn danach der Caffè heiß brodeln, kommt la dolce vita auf den Tisch: und als besonderer Abschluss eine Auswahl von **Tartufi dolci**, **Schokoladenpralinen mit Piemont-Haselnüssen**. Viani Spezialitäten, das sind Stück für Stück ausgesuchte Qualität und Authentizität.

€ 95,-
inkl. MwSt.

EAT. DRINK. ENJOY. REPEAT.

- 3 -

PASTA E VINO



Je einfacher ein Essen werden soll, desto besser müssen die Zutaten sein. Wir denken dabei an einen Teller Pasta mit selbstgekochtem Tomatensugo und einen Rotwein. In Italien kann diese Pasta eine geliebte Selbstverständlichkeit sein. Für deutsche Italienreisende, die sehnsüchtig das große Lob der Einfachheit beschwören, weckt es Erinnerungen. Hier die Voraussetzung für die wahre Pasta mit Sugo. **Casarecce**, gedrehte Nudeln, die viel Sauce aufnehmen, **San Marzano Tomaten**, eine **mediterrane Gewürzmischung** und das **Olivenöl**, das man in Italien am Tisch zum Würzen nimmt. Dazu öffnet man eine Flasche **Merlot aus dem Friaul**, basta. Nicht ganz, es warten noch zwei **Tartufi dolci**, in den Geschmackrichtungen **Nero und Cocco**.

€ 42,-
inkl. MwSt.

EAT. DRINK. ENJOY. REPEAT.

- 4 -

APERITIVO ITALIANO



Spritz kann jeder, aber wer kennt schon **Corochinato**, den **traditionellen Aperitif Liguriens**. Seine Basis ist ein Weißwein, in dem Gewürze und Kräuter mazeriert. Auf Eis genossen ist er leicht bitter, raffiniert wird er durch verschiedene Kräuter, Beeren und Blüten. Und er macht Appetit. Da ist es gut, wenn man unkompliziert in die Tüte mit **Salt & Vinegar-Chips** greifen kann. Da so ein Aperitivo seine Muße braucht, stellt man dazu eine Schale mit **gemischten Oliven** und **Kapernäpfeln in Prosecco** und bestreicht die kleinen **Schwiegermutterzungen** mit einer **Bruschettacreme aus Kirschtomaten**.

So ein Tag braucht eigentlich mehr blaue Stunden.

€ 49,-
inkl. MwSt.

VIANI-ALIMENTARI.DE

CAFFÈ E GRAPPA



Der Klassiker nach dem Menü: Caffè und Grappa. Den genießt man in Italien gern an der Bar. Dort liegt dann ein kleiner Keks auf der Untertasse. Zuhause kann es gern großzügiger zugehen. Diese Box bietet von jedem Puzzleteil für diesen Moment die beste Auswahl.

Der gute gemahlene **Caffè aus Neapel** ist ein kräftig-gerösteter Allrounder, der sich für jede Kaffeezubereitung eignet. Der **Grappa aus Barberatrestre**, der im Eichenholz lagerte, besitzt einen vollen harmonischen Geschmack, eine wunderbare Ab- rundung dazu. Als süßes Muß sind weiche **Amaretti aus der Toskana** und eine belgische **Vollmilchschokolade mit Karamell und Salzbuter** dabei.

€ 35,-
inkl. MwSt.

- 6 -

MÄNNER BOX



Starke Geschmäcker für starke Kerle, klare Ansage. Wir setzen aber noch etwas drauf: beste Qualität. Der beste Pastaproduzent Italiens steuert seine **Spaghetti aus einer alten Hartweizensorte** bei, die passt hervorragend zum erdig-trüffeligen Geschmack der **Tartufata**. Dazu schmeckt ein kräftiger **Rotwein** aus den Rebsorten Negroamaro und Malvasia: Der **„Nerio“ aus Apulien** ist ein Wein mit einem großen Potenzial, vollmundig und langanhaltend. Wenn er nicht zum Pastagericht schon ausgetrunken wurde, ist er auch ein wunderbarer Begleiter zur **70-prozentigen Amedei-schokolade** aus der Toskana. Als kleiner Aufhänger für weitere würzige Momente hat Fallot **vier Senfe** zusammengestellt.

€ 45,-
inkl. MwSt.

EAT. DRINK. ENJOY. REPEAT.

ENTDECKE APULIEN



Die Region im Süden Italiens ist eine Schatzkammer mit außergewöhnlichen Produkten. Diese Geschenkbox ist eine Hommage daran. **Orecchiette** sind der Fingerabdruck Apuliens. Die runde Pasta wird in Privathaushalten tatsächlich so hergestellt, einfach den Zeigefinger in dem kleinen Pastakreis drehen.

Vincotto, eingekochter Traubenmost, der in Eichenfässern reift, kräftiges **Olivenöl**, knusprigen Brotkringel **Taralli**, ein Aperitifgebäck mit Olivenöl, **Artischockenherzen mit Kräutern** eingelegt und die Geschmacksbombe schlechthin, **halbgetrocknete Tomaten** in extra nativem Olivenöl sind die Botschafter Apuliens. Bäuerlichkeit und handwerkliche Raffinesse sind in ihnen vereint.

€ 64,-
inkl. MwSt.

EAT. DRINK. ENJOY. REPEAT.

LIEBHABER BOX



Es gibt sie, die Lieblingsprodukte. Jedes steht für sich und ist einzigartig: ohne Kompromisse. Das **Primo Double** von Cutrera aus Sizilien ist ein Traum von einem **Olivenöl**. Zu den **Eierpappardelle** fallen einem sofort die duftenden Lieblingsragouts ein, dazu schmeckt der **Barbera aus dem Piemont**, der wiederum ganz viele Erinnerungen an Rinderschmorbraten wachwerden lässt. Wenn wir von **Balsamico** schwärmen, dann meinen wir den **5 Jahre gereiften Tinello**, sämig mit Karamell- und Malznoten. Und unser Schokoladenmonolith: **weiße Schokolade** von Amedei mit **Pistazien aus Bronte**. Zeigen Sie echten Geschmack!

€ 90,-
inkl. MwSt.

INDIVIDUELLE GESCHENKBOXEN



Sie wählen und wir packen ein!

Wählen Sie die große oder die kleine Box und füllen Sie sie mit Ihren Lieblingsprodukten und Neuheiten, ganz nach Ihrem Geschmack. Wir sind dabei gerne behilflich.

Sprechen Sie uns einfach an.

Preis auf Anfrage

VIANI-ALIMENTARI.DE



GUTSCHEIN

Ein individuelles Geschenk, das dem Beschenkten die Freiheit lässt, nach seinem Gusto aus unserem appetitlichen Sortiment und unseren gastronomischen Angeboten in der Lange-Geismar-Straße selbst etwas auszusuchen.

Ein Viani-Gutschein ist sozusagen ein Leib- und Magengeschenk.

Sprechen Sie uns einfach an.

Wir beraten Sie gerne!





Viani Alimenti
Lange-Geismar-Straße 21, 37073 Göttingen
T 0551.38119567
ciao@viani-alimentari.de

VIANI-ALIMENTARI.DE