



Jetzt neu: Brot- und Feinkost- Lieferservice

Unser Lieferservice beliefert dich von Mo.–Sa., im Stadtgebiet Göttingen inkl. Ortskern Rosdorf, kostenlos mit unserem frisch gebackenem Brot und weiteren Produkten aus unserem Sortiment - denn auch in schwierigen Zeiten sollst du nicht auf kulinarische Hochgenüsse verzichten müssen.

Und so einfach geht`s: Die Mengen bei den gewünschten Wochentagen eintragen und schon bekommst du wöchentlich ganz bequem und per Rechnung das Brot zu dir nach Hause geliefert. Wir schicken dir einmal im Monat eine Rechnung über deine Bestellungen. Anlieferzeitraum ist von 14:00 bis 18:00 Uhr. *

Pane Pandisempre 3,50 € /ca. 450 g

Mehlmischung aus Weichweizen, Dinkel und Einkorn.
Das Brot für alle Fälle.

Pane di 7 Farine (7F) 3,50 € /ca. 450 g

Das Viani-Brot. Aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Reis, Buchweizen, Mais. Kompakter und feinporiger im Teig.

Pane di Grano Duro 3,50 € /ca. 450 g

Vorwiegend aus Hartweizengrieß, hellgelb im Teig, helle Kruste, weiche und mittelporige Krume.

Pane di Farro 3,50 € /ca. 450 g

Aus Dinkel gebacken. Etwas dunkler und kräftiger im Geschmack.
Passt gut zu Aufschnitt oder Käse.

Pane Integrale 3,50 € /ca. 450 g

Aus Vollkorn, etwas dunkler, rustikaler und kräftiger im Geschmack, zu Aufschnitt, Käse oder Kräuterquark.

Ciabatta Antica 2,80 € /ca. 220 g

Aus Dinkel, Roggen, Kamut und Einkorn. Der Klassiker aus alten Weizensorten mit großer Porung.

Ciabattina 1,50 € /ca. 120 g

Die Brötchen-Version unseres Klassikers. Aus Dinkel, Roggen, Kamut und Einkorn. Nicht nur zum Frühstück.

Bestellformular Lieferservice

Unser neuer Lieferservice beliefert dich von Mo.–Sa., im Stadtgebiet Göttingen inkl. Ortskern Rosdorf, kostenlos mit unserem frisch gebackenem Brot und weiteren Produkten aus unserem Sortiment - denn auch in schwierigen Zeiten sollst du nicht auf kulinarische Hochgenüsse verzichten müssen. Und so einfach geht's: Die Mengen bei den gewünschten Wochentagen eintragen und schon bekommst du wöchentlich ganz bequem und per Rechnung das Brot zu dir nach Hause geliefert. Wir schicken dir einmal im Monat eine Rechnung über deine Bestellungen. **Anlieferzeitraum ist von 14:00 bis 18:00 Uhr.***

BROTSPORTEN	MO	DI	MI	DO	FR	SA	GESAMTPREIS €
Grano Duro 3,50 €, ca. 450 g							
7 Farine 3,50 €, ca. 450 g							
Integrale 3,50 €, ca. 450 g							
Pandisempre 3,50 €, ca. 450 g							
Pane di Farro 3,50 €, ca. 450 g							
Ciabatta Antica 2,80 €, ca. 220 g							
Ciabattina 1,50 €, ca. 120 g							

In der Tabelle die Menge der zu liefernden Brotsorte/n jeweils an den Wochentagen eintragen.
Hier ein Beispiel:

MO	DI
2	
	1

ART (OPTIONAL)	ARTIKELNAME/PRODUKT	€ (OPTIONAL)	BESTELLMENGE

NAME, VORNAME LIEFERADRESSE (FALLS ABWEICHEND VON RECHNUNGSADRESSE)

NAME, ZUSATZ

STRASSE, NR.

PLZ, ORT

TELEFON E-MAIL

DATUM UNTERSCHRIFT

*Hinweis: Die wöchentliche Lieferung kannst du jederzeit zum Ende einer Woche (freitags bis 12:00 Uhr) ändern, ergänzen oder kündigen. Schreib uns einfach dazu eine Mail oder ruf uns an!

Salumi, Formaggi e Pesti – Spezialitäten für dein Brot

ART	LUFTGETROCKNETE SCHINKEN UND AUFSCHNITTSPEZIALITÄTEN		VK PREIS	MENGE* **
3240	milder Parmaschinken DOP, 16-18 Monate gereift	Ruliano, Emilia Romagna	57,00€/kg*	
3237	aromatisch vollmundiger Parmaschinken DOP, 24 Monate gereift	Ruliano, Emilia Romagna	59,00€/kg*	
3109	eleganter San Daniele DOP von schweren Schweinen, 14 Monate gereift	Levi Gregoris, Friaul	63,00€/kg*	
3186	Prosciutto cotto San Giovanni, gekochter Schinken traditionell handwerklich hergestellt	Capitelli, Emilia Romagna	49,00€/kg*	
3181	Südtiroler Speck IGP, magerer würziger Schinkenspeck, fein-geräuchert	Ruliano, Emilia Romagna	42,00€/kg*	
3143	Selection Ruliano, Südtirol Mortadella ‚Presidio Slow Food‘, schonend im Steinofen gebacken	Bonfatti, Emilia Romagna	34,00€/kg*	
3975	Bresaola Punta d’Anca, luftgetrocknete Rinderhüfte	Falorni, Toskana	74,00€/kg*	
3167	Salame Finocchiona, luftgetrocknete Salamispezialität mit Fenchel	Bonfatti, Emilia Romagna	37,00€/kg*	
LUFTGETROCKNETE SALAMI MIT EDELSCHIMMEL UND GEWÜRZEN				
3915	Salame Montanaro, Bergsalami aus Schinkenfleisch, sehr mager	Falorni, Toskana	42,00€/kg**	ca. 350g
3919	Salame al tartufo bianco, Luftgetrocknete Schweinesalami mit Trüffelaroma	Falorni, Toskana	56,00€/kg**	ca. 350g
3922	Salami finocchiona sbriciolona, Luftgetrocknete Schweinesalami mit Fenchel	Falorni, Toskana	40,00€/kg**	ca. 400g
3953	Salami Cinghiale, Luftgetrocknete Wildschweinsalami	Falorni, Toskana	54,00€/kg**	ca. 350g
3284	Saucisson pur porc aux herbes, Luftgetrocknete Schweinesalami mit Kräutern	Pelizzari, Frankreich	39,00€/kg**	ca. 400g
3941	Pancetta con aromi, Luftgetrockneter Schweinebauch mit frischen Kräutern	Falorni, Toskana	39,00€/kg**	ca. 425g
HANDWERKLICHE KÄSE AUS ITALIEN UND DER SCHWEIZ				
360001	Mozzarella di bufala Campana DOP, Mozzarella aus Büffelmilch	Casa Madaio, Kampanien	40,00€/kg**	ca. 250g
3641	Burrata di Andria, Mozzarella aus Kuhmilch mit Sahnefüllung	Olanda, Apulien	28,00€/kg**	ca. 250g
3532	Robiola due latt ‚Bosina‘, Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch	Caseificio Alta Langa, Piemont	35,00€/kg**	ca. 250g
3701	Brie ‚Le Délice de Rougemont‘, weicher Kuhrohmlchkäse mit Weißschimmelrinde	Michel Bérour, Schweiz	51,00€/kg*	
3500	Taleggio DOP, würziger Weichkäse mit einer Rotschmierrinde	Caseificio Carena, Lombardei	26,00€/kg*	
3661	Pecorino Pistacchio, junger Schafkäse mit Pistazien aus Bronte	Busti, Toskana	42,00€/kg*	
3704	Fromage des Forts, aromatischer Hartkäse aus Rohmilch, gereift	Michel Bérour, Schweiz	42,00€/kg*	
330156	Spluga di Grotta, Bio, würziger Hartkäse aus den Schweizer Alpen, 1 Jahr gereift	Sennerei Splügen, Schweiz	44,00€/kg*	
UNSER PESTO – FRISCH UND HAUSGEMACHT				
7325	Pesto Genovese, aus Basilikum, Walnüssen und Pinienkernen	Viani, Göttingen	9,20€	180 g Glas
7327	Pesto Rosso, aus getrockneten und halbtrockneten Tomaten	Viani, Göttingen	9,20€	180 g Glas
740021	Pesto Piccante, aus gegrillter Paprika und Mandeln	Viani, Göttingen	9,20€	180 g Glas
740096	Pesto Bianco, aus gegrillten Artischocken	Viani, Göttingen	9,20€	180 g Glas
ANTIPASTI UND BRUSCHETTA				
7348	Bruschetta ciliegino pomodorini, fruchtig-würziger Brotaufstrich aus Kirschtomaten	Il pomodoro Più Buono, Italien	7,70€	200 g Glas
7187	Tonno all’olio d’oliva, Gelbflossenthunfisch in Olivenöl	Calvi, Ligurien	11,90€	200 g Glas
7450	Pomodori semiseccchi sott’olio, Halbtrocknete Tomaten in Olivenöl	De Carlo, Apulien	11,00€	190 g Glas
706027	Capperi, Kapernäpfel in Weißwein	Viani, Italien	6,80€	180 g Glas
7772	Olive Taggiasce sott’olio, Taggiasca Oliven ohne Stein in Olivenöl	Roi, Italien	11,50€	180 g Glas
KONFITÜREN, SÜSSE CREMES UND HONIG				
8561	Confettura Albicocche, Aprikosenkonfitüre	Agrimontana, Piemont	7,50€	350 g Glas
8564	Confettura Fichi, Feigenkonfitüre	Agrimontana, Piemont	7,50€	350 g Glas
630651	Crema gianduia al latte, Schoko-Haselnusscreme aus dem Piemont	Caffarel, Piemont	10,60€	210 g Glas
8492	Crema alla Mandorla, süße Mandelcreme aus Sizilien	Scyavuru, Sizilien	6,80€	200 g Glas
8493	Crema al pistacchio, süße Pistaziencreme	Scyavuru, Sizilien	9,90€	200 g Glas
843309	Creme de caramel au beurre salé, Creme aus Karamell mit Salzbutter	La Maison d’Armorine, Frankreich	7,50€	220 g Glas
8570	Miele di acacia, Akazienhonig	Agrimontana, Piemont	14,90 €	400 g Glas
843342	Orangenblütenhonig, mit feiner Zitrusnote	Marqués de Valdeuza, Spanien	7,90€	256 g Glas

Die Inhaltsstoffe und Allergene aller Zubestellprodukte dieses Angebotes kannst du auf unserer Homepage www.viani.de, unter Angabe der jeweiligen Artikelnummer, entnehmen.

* Bestellangabe in Gramm · ** Bestellangabe in Stück; bei Salami auch 1/2 Stücke möglich

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN UNTER

VIANI.DE