



VIVANDERA

CUCINA ITALIANA

NASCIAMO

DA UN MONDO ANTICO

PORTATORE

DI VALORI E SEGRETI

Vivandera nasce da un mondo contadino,
alla riscoperta di valori oggi sempre pi attuali,
come la centralit della tavola e del buon cibo.
Sapori tradizionali che si ritrovano nei nostri prodotti,
eccellenze Italiane famose in tutto il mondo.
Una linea piacevolmente antica, una filiera "corta e di altissima qualit ".
I nostri pomodori sono coltivati vicino al luogo di produzione e quindi,
trasformati dopo poche ore dalla raccolta,
in modo da lasciare inalterato il profumo e la freschezza.
La filiera viene seguita dalla semina alla raccolta,
terminando in una attenta trasformazione.x

I NOSTRI PRODOTTI

Il San Marzano dop

il re del pomodoro, perfetto bilanciamento tra zuccheri e acidità. Tutelato dalla DOP può essere prodotto e trasformato solo nella valle del Sarno, attraverso una coltivazione a filari, come le viti, ed una rigorosa raccolta manuale.

Il piennolo del Vesuvio DOP

conosciuto soprattutto come Pizzutello per la sua caratteristica forma a punta. È un pomodorino che viene coltivato nel Parco Nazionale del Vesuvio, alle pendici del cratere, beneficiando del terreno vulcanico e di tutte le sostanze minerali in esso contenute. Il nome Piennolo deriva da una antica tecnica di conservazione secondo la quale grappoli interi di pomodori, raccolti tra luglio e agosto, vengono intrecciati fra di loro (i piennoli) e appesi ai soffitti di locali asciutti e ventilati. Questa procedura conferisce al prodotto una inconfondibile dolcezza oltre ad un caratteristico retrogusto acidulo. Il pizzutello, nelle sue due varianti rossa e gialla, viene conservato sia intero “al naturale”, in acqua e sale, che tagliato a filetti e immerso nel proprio succo, le famose “Pacchetelle”.

Il corbarino

pomodorino a forma di lampadina di colore rosso intenso. Prende il nome dal paese di origine della sua coltivazione, Corbara, un piccolo comune alle pendici dei monti Lattari. L'influenza climatica del mare, la poca acqua e la tradizionale coltivazione su filari in ombra, fanno assumere al prodotto la caratteristica dolcezza.

Il datterino

è una varietà di pomodorino dalla forma allungata e colore rosso intenso che viene coltivato principalmente nelle zone collinari della Campania. Caratteristica principale di questo prodotto è la polpa consistente ed il gusto particolarmente dolce. Il prodotto fresco, frutto di coltivazioni a basso contenuto di pesticidi, viene trasformato nella variante convenzionale presente a catalogo. Quello proveniente da filiera certificata biologica viene invece conservato in sugo, rigorosamente prodotto dagli stessi pomodorini BIO, e “al naturale”, con l'aggiunta di acqua di mare, che gli conferisce una forte e caratteristica sapidità naturale.

I filetti di pomodoro

sono ottenuti dai migliori pomodori lunghi, quelli più corposi e consistenti, che, una volta tagliati a spicchi e depurati dai semi, vengono conservati “al naturale”, in acque e sale.

I NOSTRI PRODOTTI

Il pomodoro biologico

è il simbolo della nostra storia e della nostra cultura. Coltivato al sud dell'Italia, tra Campania e Puglia, viene trasformato a poche ore dalla raccolta, in modo da lasciare inalterato il suo profumo e la sua freschezza. La nostra filiera, sia biologica che a basso contenuto di pesticidi, viene seguita dalla semina alla raccolta, terminando in una attenta trasformazione dei migliori prodotti in "Pomodoro Pelato", "Polpa di Pomodoro" e "Passata Rustica", nonché nel formato Horeca "Polpa Pronta per Pizza".

I sughi al pomodoro biologici

i nostri sughi pronti Bio vengono realizzati con ingredienti freschi, biologici e di altissima qualità, tutti rigorosamente d'origine Italiana e conditi con olio extra vergine d'oliva biologico. Le ricette sono quelle della nostra tradizione culinaria e vengono realizzate artigianalmente, ottenendo un prodotto uguale a quello fatto in casa, senza nessuna aggiunta di aromi o esaltatori di sapidità. Vivandera ha scelto tre ricette classiche della cucina Italiana: Napoletana, Arrabbiata e Puttanesca.

Le zuppe Biologiche

ideali per i pranzi in ufficio o per quando si ha poco tempo ma non si vuole rinunciare ad un pasto sano ed equilibrato, le nostre zuppe sono pronte da mangiare, sia fredde che calde. Bastano due minuti nel microonde oppure quattro minuti sul fuoco. Preparate secondo semplici ricette tradizionali, con ingredienti esclusivamente biologici e di alta qualità, costituiscono un ottimo piatto unico e sono ideali nelle diete vegane e vegetariane.

I Peperoni arrostiti al naturale

i nostri peperoni vengono raccolti e trasformati direttamente dal fresco. Una volta selezionati, nelle tre tipologie tipiche, rossa, verde e gialla, vengono grigliati ed inscatolati interi, senza essere tagliati. Per questo, all'apertura, sprigionano un'esplosione di colori, profumi e sapori tipicamente estivi.

I Friarielli – Broccoli Napoletani

verdura tipica della produzione orticola campana i friarielli rappresentano un must della cucina tradizionale partenopea. "Salsicce e friarielli" è una delle ricette più conosciute ed apprezzate in Italia. Raccolti selezionati e trasformati direttamente dal fresco, conditi con olio di girasole oppure al naturale, sono conservati senza nessuna aggiunta di additivi, così da lasciare intatti sapore e profumi.

I NOSTRI PRODOTTI

La pasta di Gragnano IGP con trafile di bronzo

prodotta esclusivamente con semola di grano 100% italiano. Il passaggio nelle trafile di bronzo gli conferisce una particolare rugosità che, unica nel suo genere, fa sì che qualunque sugo possa legarsi perfettamente ad essa, quasi ad avvolgerla. L'essiccazione è caratterizzata da un processo lento e a bassa temperatura, un sistema antico che consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate. Il maestro pastaio partecipa personalmente a tutte le fasi della produzione, durante la quale alcuni prodotti vengono letteralmente fatti a mano: Fusilli e Candele, tra gli altri, ne sono la dimostrazione pratica.

Le melanzane a filetti sott'olio

selezioniamo i frutti più consistenti della varietà "violetta lunga", quella più indicata grazie alla sua caratteristica forma allungata. I prodotti vengono tagliati a strisce, lavorati con tecniche antiche, utilizzando il sale da cucina per eliminare i liquidi in eccesso. Infine vengono condite con aceto di vino, origano, aglio, sale e peperoncino e riposte in vasetti di vetro con l'olio.

I carciofini arrostiti sott'olio

i nostri carciofini, una volta raccolti e attentamente selezionati, in modo da utilizzare solo i pi piccoli, vengono grigliati sulle pietre laviche e conditi, secondo tradizione, con aceto di vino, sale, prezzemolo e peperoncino. Successivamente vengono sistemati, rigorosamente a mano, in contenitori di vetro riempiti, poi, di olio. Corposità e consistenza del prodotto finale sono le caratteristiche che tutti ci riconoscono.

I pomodori secchi sott'olio

vengono raccolti e selezionati i pomodori più duri e consistenti, tagliati a mano e, dopo poche ore, sottoposti ad una lenta essiccazione. Successivamente, una volta completata l'essiccazione, mani esperte provvedono a selezionare solo i pezzi migliori per poi passare alla fase di pulitura. Una volta puliti e "stiracchiati" i pomodori, conditi con aceto di vino, origano, aglio, sale e peperoncino vengono sistemati a mano nei vasetti di vetro insieme all'olio di governo.

I NOSTRI PRODOTTI

L'olio extravergine di oliva biologico 100% italiano

le olive, prevalentemente della varietà Rotondella, vengono raccolte a mano, nelle zone incontaminate del Cilento e di tutta l'area a sud della provincia di Salerno, e molite in giornata. Molti ritengono che alcuni esemplari di questi ulivi possano essere stati introdotti in zona dai Focesi all'epoca della fondazione di Velia (540-546 a.C.). Si tratta della varietà più diffusa nella provincia di Salerno, il nome, deriva probabilmente, dalla sua forma quasi sferica. E' una varietà molto apprezzata per resa e qualità dell'olio.

L'olio extravergine di oliva 100% Italiano

olio di categoria superiore è il risultato di un perfetto equilibrio fra tradizioni, rispetto dell'ambiente e tecnologia; è ottenuto dalla premitura di olive italiane, raccolte a mano ad un prematuro stadio di maturazione e molite in giornata. L'accurata selezione delle olive gli conferisce eccellenti proprietà organolettiche. Dall'aspetto limpido, velato da decantazione naturale è un olio non filtrato.

Pomodoro di origine protetta, lungo dal sapore agrodolce, buccia sottile, scarsa presenza di semi e fibre, alto contenuto di antiossidanti e vitamine.

POMODORO SAN MARZANO DOP

Ingredienti: Pomodori pelati interi San Marzano DOP, succo di pomodoro San Marzano DOP

Provenienza: Italia, Campania, Agro Sarnese Nocerino Filiera Certificata dal Regolamento DOP

400 gr. netto	520 gr. netto	2,5 Kg. netto
240 gr. sgocciolato	312 gr. sgocciolato	1,625 Kg. sgocciolato
conf. 12 pz	conf. 12 pz	conf. 6 pz



Sapore dolce, assenza di acidità, alto contenuto di vitamine.

PIENNOLO DEL VESUVIO DOP INTERO AL NATURALE

Ingredienti: Pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop giallo/rosso, acqua e sale

Provenienza: Italia, Campania, Pendici del Vesuvio

580 gr. netto

400 gr. sgocciolato

conf. 6 pz



Sapore dolce, assenza di acidità, alto contenuto di vitamine.

PIENNOLO DEL VESUVIO DOP A PACCHETELLE

Ingredienti: Pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop giallo/rosso in succo di pomodorino giallo/rosso

Provenienza: Italia, Campania, pendici del Vesuvio

580 gr. netto

conf. 6 pz

1000 gr. netto

conf. 6 pz



Dolce e gustoso, scarsa presenza di semi, buccia sottile, povero di calorie,
alto contenuto di sali minerali e vitamine.

DATTERINI BIOLOGICI IN SUGO E IN ACQUA DI MARE

Ingredienti in sugo: Pomodorini datterini Bio, succo di datterini Bio

Ingredienti in acqua di mare: Pomodorini datterini Bio, acqua di mare

Provenienza: Italia, Campania, zone collinari

IN SUGO

540 gr. netto

325 gr. sgocciolato

conf. 6 pz

IN ACQUA DI MARE

350 gr. netto

200 gr. sgocciolato

conf. 12 pz



Dolce e gustoso, scarsa presenza di semi, buccia sottile, povero di calorie, alto contenuto di sali minerali e vitamine.

DATTERINI GIALLI AL NATURALE

Ingredienti: Pomodorini datterini gialli, acqua, sale

Provenienza: Italia, Campania

580 gr. netto

350 gr. sgoccolato

conf. 6 pz



Dolce e gustosa, povera di calorie, alto contenuto di sali minerali e vitamine.

PASSATA DI DATTERINI

Ingredienti: Pomodori Datterini

Provenienza: Italia, regioni meridionali, zone collinari

580 gr. netto

conf. 6 pz



Corposa dal colore rosso intenso.

PASSATA RUSTICA BIOLOGICA

Ingredienti: Pomodori biologici

Provenienza: Italia, Regioni meridionali, filiera certificata biologica

420 gr. netto

conf. 12 pz



Pomodoro lungo, taglio a spicchi, assenza di semi compatto e consistente.

FILETTI DI POMODORO CON BUCCIA AL NATURALE E PELATO IN SUCCO

Ingredienti al naturale: Filetti di pomodoro non pelato, acqua, sale

Ingredienti in succo: Filetti di pomodoro pelato, succo di pomodoro

Provenienza: Italia, Campania

400 gr. netto

580 gr. netto

240 gr. sgocciolato

400 gr. sgocciolato

conf. 12/24 pz

conf. 6 pz



Bassa acidità, elevato grado zuccherino alto contenuto di vitamine C, sapore dolce.

POMODORINO CORBARINO

Ingredienti: Pomodorini Corbarino, succo di pomodoro, sale

Provenienza: Italia, Campania, Costiera Amalfitana, Penisola Sorrentina, area al sud della valle del Sarno / Corbara

400 gr. netto

240 gr. sgocciolato

conf. 12 pz



Dolce e gustoso scarsa presenza di semi buccia sottile, povero di calorie,
alto contenuto di sali minerali e vitamine.

POMODORINO DATTERINO

Ingredienti: Pomodorini Datterino, succo di pomodoro, sale

Provenienza: Italia, Campania

400 gr. netto

240 gr. sgocciolato

conf. 12/24 pz



Forma allungata, polpa consistente, colore rosso intenso.

POMODORO PELATO BIOLOGICO

Ingredienti: Pomodori pelati biologici, succo di pomodoro biologico, sale

Provenienza: Italia, regioni meridionali, filiera certificata biologica

400 gr. netto

240 gr. sgocciolato

conf. 12/24 pz



Polpa di pomodoro pelato tagliata a cubetti. Colore rosso intenso.

POLPA DI POMODORO BIOLOGICO

Ingredienti: Polpa di pomodoro biologico in sugo di pomodoro biologico

Provenienza: Italia, regioni meridionali, filiera certificata biologica

400 gr. netto

240 gr. sgocciolato

conf. 12/24 pz



Denso e gustoso come quello preparato in casa.

SUGO ALLA NAPOLETANA BIOLOGICO

Ingredienti: Polpa di pomodoro, Olio Evo, sale marino, cipolla, aglio, origano, basilico

Provenienza: Italia, Filiera Certificata biologica

350 gr. netto

conf. 12 pz



Denso e gustoso come quello preparato in casa.

SUGO ALL'ARRABBIATA BIOLOGICO

Ingredienti: Polpa di pomodoro, Olio Evo, sale marino, aglio, peperoncino

Provenienza: Italia, Filiera Certificata biologica

350 gr. netto

conf. 12 pz



Denso e gustoso come quello preparato in casa.

SUGO ALLA PUTTANESCA BIOLOGICO

Ingredienti: Polpa di pomodoro, Olio Evo, olive, capperi, cipolla, prezzemolo, aglio peperoncino

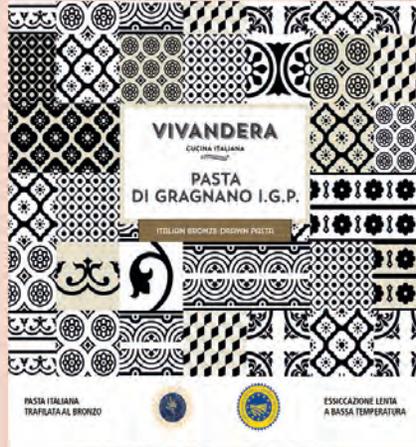
Provenienza: Italia, Filiera Certificata biologica

350 gr. netto

conf. 12 pz



PASTA DI GRAGNANO IGP



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

CANDELE LISCE CORTE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



PACCHERI LISCI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



PACCHERI RIGATI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

CALAMARATA LISCIA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



RIGATONI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



SEDANI RIGATI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

TUBETTI RIGATI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



SPAGHETTI ARCHETTO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



FUSILLI LUNGHI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

SCIALATIELLI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



MAFALDINE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



CASERECCE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

GNOCCHETTI SARDI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



TAGLIATELLE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



PAPPARDELLE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Pasta di Gragnano IGP, trafilata al bronzo, lenta essiccazione.

BUCATINI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



LINGUINE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua

Provenienza: da grano di origine 100% Italiano

500 gr. netto

conf. 12 pz



Zuppa di legumi e cereali biologica pronta da mangiare.

ZUPPA PRONTA LEGUMI E GRANO SARACENO BIOLOGICA

Ingredienti: fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci, grano saraceno, acqua, carote, passata di pomodoro, sedano, olio evo, pomodori secchi, sale, cipolla, maggiorana, origano, aglio bio

Provenienza: filiera certificata biologica

420 gr. netto

conf. 6 pz



Zuppa di legumi e cereali biologica pronta da mangiare.

ZUPPA PRONTA LEGUMI E FARRO BIOLOGICA

Ingredienti: fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci, fagioli adzuki, farro, acqua, carote, passata di pomodoro, sedano, olio evo, pomodori secchi, sale, cipolla, erba cipollina, maggiorana, origano, aglio bio

Provenienza: filiera certificata biologica

420 gr. netto

conf. 6 pz



Zuppa di legumi e cereali biologica pronta da mangiare.

ZUPPA PRONTA LEGUMI E ORZO BIOLOGICA

Ingredienti: fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci, acqua, orzo, carote, sedano, olio evo, sale, cipolla, maggiorana, aglio bio

Provenienza: filiera certificata biologica

420 gr. netto

conf. 6 pz



Peperoni arrostiti interi e spellati

PEPERONI ARROSTITI LAVORATI DAL FRESCO

Ingredienti: Peperoni, acqua, zucchero, sale, correttore di acidità acido citrico

Provenienza: Italia

400 gr. netto

350 gr. sgocciolato

conf. 12 pz



Preparate secondo le tradizionali tecniche di lavorazione artigianale e conservati in olio.

MELANZANE A FILETTI SOTT'OLIO

Ingredienti: Melanzane, olio di semi di girasole aceto di vino, sale, origano, peperoncino, aglio

Provenienza: Italia, regioni meridionali

290 gr. netto

2,9 Kg. netto

180 gr. sgocciolato

1,8 Kg. sgocciolato

conf. 12 pz

conf. 2 pz



Corposi, consistenti, arrostiti secondo le antiche tradizioni contadine e conservati in olio.

CARCIOFINI ARROSTITI SOTT'OLIO

Ingredienti: Carciofini olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, origano, peperoncino, aglio

Provenienza: Italia, regioni meridionali

290 gr. netto

2,9 Kg. netto

180 gr. sgocciolato

1,8 Kg. sgocciolato

conf. 6 pz

conf. 2 pz



Essicati con metodo naturale secondo le antiche tradizioni contadine campane, conditi e conservati in olio.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

Ingredienti: Pomodori secchi, olio di semi di girasole aceto di vino, sale, origano, peperoncino, aglio

Provenienza: Italia, regioni meridionali

290 gr. netto

2,9 Kg. netto

180 gr. sgocciolato

1,8 Kg. sgocciolato

conf. 6 pz

conf. 2 pz



Lavorati dal fresco senza acido citrico.

FRIARIELLI BROCCOLI NAPOLETANI IN OLIO E AL NATURALE

Ingredienti in olio: broccoli, olio di semi di girasole, sale, aglio a scaglie, peperoncino

Ingredienti al naturale: broccoli, acqua, sale

Provenienza: Italia

540 gr. netto

340 gr. sgocciolato

conf. 12 pz



Lavorati dal fresco senza acido citrico.

FRIARIELLI BIOLOGICI BROCCOLI NAPOLETANI AL NATURALE

Ingredienti: broccoli biologici, acqua, sale

Provenienza: Italia

540 gr. netto

340 gr. sgocciolato

conf. 12 pz



Limpido, odore fruttato, estrazione a freddo.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO

Provenienza: Italia, filiera certificata biologica

0,50 lt bottiglia

conf. 12 pz



Olio di categoria superiore ottenuto mediante estrazione a freddo e procedimenti meccanici.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 100% ITALIANO

Provenienza: 100% Italia

1lt bottiglia
conf. 12 pz

3lt latta
conf. 4 pz



HORECA LINEA POMODORO

POMODORINO DATTERINO

Dolce e gustoso, scarsa presenza di semi, buccia sottile, povero di calorie, alto contenuto di sali minerali e vitamine.

Ingredienti: Pomodorini datterini in sugo di pomodoro e sale
Provenienza: Italia, Campania, zone collinari

2,5 Kg. netto
1,5 Kg. sgocciolato
conf. 6 pz

POLPA DI POMODORO

Polpa di pomodoro tagliato a cubetti.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro
Provenienza: Italia, Campania, Puglia

2,5 Kg. netto
1,5 Kg. sgocciolato
conf. 6 pz

POLPA FINE DI POMODORO

Polpa di pomodoro pelato, sminuzzata in pezzetti finissimi.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro
Provenienza: Italia, Campania, Puglia

2,5 Kg. netto
1,5 Kg. sgocciolato
conf. 6 pz

POMODORO PELATO

Forma allungata, polpa consistente, colore rosso intenso.

Ingredienti: Pomodori pelati, succo di pomodoro, sale
Provenienza: Italia, Campania, Puglia

2,5 Kg. netto
1,5 Kg. sgocciolato
conf. 6 pz

vivandera

Italy

Via dei Lombardi, 23

84085 Mercato San Severino • Salerno

tel. 081 19022812

vivandera.com

sales@vivandera.com

