



Linea dolci **Vizi Foods** Ottobre 2024



Chi siamo

La storia di **Vizi Foods** nasce nel 2021 dall'idea di Alex Vitali e Matteo Casadio con l'intento di mettere a disposizione la loro esperienza per arricchire la Vostra tavola e soddisfare le Vostre voglie dolci e salate, lasciando **a Voi il tocco finale!**

Mettiamo a Vostra disposizione la nostra **passione** per il cibo e tutto il necessario per ottenere un grande risultato in **pochi e semplici passaggi.**

Di cosa si tratta?

Ordinando un **Box Vizi Foods** potrai offrire ai tuoi clienti **creazioni uniche, di alto livello,**

completandole con la tua fantasia.

Quindi, a chi ci rivolgiamo?

I nostri prodotti sono studiati per ristoranti, hotel, stabilimenti balneari, catering che vogliono proporre piatti buoni, ben presentati e preparati con **materie prime di qualità**, con la certezza di non avere sprechi e con il **pieno controllo dei costi.**

Nel nostro laboratorio, prepariamo basi per la ristorazione sia salate che dolci, che possano semplificare e migliorare il servizio e la qualità di tutte le attività di ristorazione.





ESOTICA KIT CON CRUMBLE AL LIME E SALSA MANGO

Cosa c'è all'interno della BOX ESOTICA KIT

Palla Esotica

2 confezioni da 12 palle - totale 24 pezzi

L'ESOTICA è una mousse al MANGO con inserto al MARACUJA, avvolta da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO BIANCO e spruzzato con burro di cacao giallo effetto velluto.



Latte

Crumble al lime

2 confezioni 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione.



Latte



Grano

Salsa al mango

2 sac a poche da 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione.

Il peso totale del dolce a porzione, composto dai 3 elementi è di circa 80/90 g.

Come Conservare

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C.

Da consumare preferibilmente entro le date riportate nelle etichette, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Scongela in frigorifero per almeno 3/4 ore e servire a +2/4°C.

Una volta scongelato il prodotto si conserva per almeno 3 giorni a +2/4°C mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.





DOLCE SALATO KIT CON CAMELLO SALATO E ARACHIDI PRALINATE

Cosa c'è all'interno della BOX DOLCE SALATO KIT

Palla Dolce-Salato

2 confezioni da 12 palle - totale 24 pezzi.

La Dolce-Salato è una mousse al latte con inserto allo YOGURT e ARACHIDI, avvolta da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO BIANCO e arachidi.



Arachidi Salate Pralinate

2 confezioni 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione.



Caramello Salato

2 sac a poche da 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione.

Il peso totale del dolce composto dai 3 elementi è di circa 80/90 g.
Il peso totale del dolce a porzione, composto dai 3 elementi è di circa 80/90 g.



Come Conservare

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C.

Da consumare preferibilmente entro le date riportate nelle etichette, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Scongela in frigorifero per almeno 3/4 ore e servire a +2/4°C.

Una volta scongelato il prodotto

si conserva per almeno 3 giorni a +2/4°C mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.





CUBO SACHER

Cosa c'è all'interno del BOX CUBO SACHER

Cubo Sacher

2 confezioni da 12 CUBI - totale 24 pezzi.

Il CUBO SACHER è composto da una vellutata mousse al cioccolato fondente 72%, con 2 sottili strati di pan di Spagna bagnati con liquore alla ciliegia e composta di albicocche, il tutto avvolto da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO fondente..



Il peso totale del dolce a porzione, circa 85/95 g.

Come Conservare

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C.

Da consumare preferibilmente entro le date riportate nelle etichette, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Scongela in frigorifero per almeno 3/4 ore e servire a +2/4°C.

Una volta scongelato il prodotto si conserva per almeno 3 giorni a +2/4°C mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.





CUBO LAMPONE

Cosa c'è all'interno del BOX LAMPONE

Cubo Lampone

2 confezioni da 12 CUBI - totale 24 pezzi.

Il CUBO LAMPONE è una soffice mousse ai lamponi, con uno strato di pan di Spagna, un inserto ai lamponi, il tutto avvolto da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO Ruby.



Il peso totale del dolce a porzione, circa 85/95 g.

Come Conservare

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C.

Da consumare preferibilmente entro la data riportata nell'etichetta, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Scongelare in frigorifero per circa 3/4 ore e servire a +2/4°C.

Una volta scongelato il prodotto si conserva per almeno 3 giorni a +2/4°C mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.

Il Cubo Lampone è già un dessert completo e perfettamente bilanciato.





NOCCIOLA ROCHER KIT CON TERRA NOCCIOLE, CACAO E CARAMELLO

Cosa c'è all'interno del BOX NOCCIOLA ROCHER KIT

Cilindro Nocciola Rocher

(2 confezioni da 12 cilindri - totale 24 pezzi).

Il **Cilindro Nocciola Rocher** è un **semifreddo** alle NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP, avvolto da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO e granella di nocciole.



Terra al cacao e nocciole

2 confezioni 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione).



Caramello alla nocciola

(2 sac a poche da 150 g - 24 porzioni - 12,5 g a porzione)



Conservazione

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C.

Da consumare preferibilmente entro le date riportate nelle etichette, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Servire direttamente dal congelatore ad una temperatura di -14/16°C.

Nel caso la temperatura sia inferiore è consigliabile lasciare il prodotto a temperatura ambiente 5 minuti, (o 15/30 minuti in frigorifero) prima di servirlo.





TARTUFO MASCARPONE E CIOCCOLATO

Cosa c'è all'interno del BOX

Tartufo mascarpone e cioccolato 2 confezioni da 12 Tartufi- totale 24 pezzi).

Il Peso di un tartufo Mascarpone e cioccolato è di circa 90 g.

Tartufo mascarpone e cioccolato è un **semifreddo** al mascarpone base pate a bombe, con all'interno una salsa al cioccolato e avvolto da un crumble alle Nocciole del Piemonte I.G.P. e cacao



Il Peso di un tartufo Mascarpone e cioccolato è di circa 90 g.

Conservazione

Tutti gli elementi contenuti nel box sono surgelati. Conservare almeno a -18°C. Da consumare preferibilmente entro le date riportate nelle etichette, (entro 6 mesi dalla data di produzione).

Come servire

Servire direttamente dal congelatore ad una temperatura di -14/16°C. Nel caso la temperatura sia inferiore è consigliabile lasciare il prodotto a temperatura ambiente 5 minuti, (o 15 minuti in frigorifero) prima di servirlo.

Il Tartufo Mascarpone e cioccolato è già un dessert completo e perfettamente bilanciato.



semifreddo al mascarpone con inserto al cioccolato, avvolto da un crumble di cacao, nocciole e un pizzico di sale, con una spolverata finale di cacao

TARTUFO
MASCARPONE





ZABAIONE CON MARSALA

Vasetto Zabaione con Marsala

Il vasetto contiene 110 g di Zabaione: una crema a base di tuorli d'uovo, zucchero e Marsala, senza conservanti.



Conservazione

Il vasetto di Zabaione si conserva chiuso in un ambiente fresco e asciutto. Da consumare preferibilmente entro la data riportata nell'etichetta.

Una volta aperto, si conserva in frigorifero a +2/4°C per 5/6 giorni.

Come servire

Si può servire sia freddo, direttamente nel vasetto, che tiepido. È ottimo per accompagnare biscotti, scroccadenti, ciambella, torta tenerina, panettone,.....da provare anche con formaggi erborinati o stagionati.

Un cucchiaino nel caffè aiuta sicuramente a dare un po' di sprint alla giornata.

Può essere utilizzato anche per aromatizzare creme, semifreddi, mousse....





SCROCCA ALLE MANDORLE

Scrocca alle Mandorle

Gli Scroccadenti sono biscotti tipici della tradizione romagnola. Gli **Scrocca Vizi Foods** sono ricchi di mandorle e profumati con bacca di vaniglia.

(1 confezione da 1,5 kg di scrocca).



Conservazione

Gli Scrocca si conservano chiusi in un contenitore ermetico, in ambiente fresco e asciutto anche più di un mese.

Come servire

Servire direttamente i biscotti accompagnandoli con lo ZABAIONE Vizi Foods, con Albana Passito, con creme...





Contatti

Siamo a tua disposizione per qualsiasi chiarimento.

Scrivici o chiamaci!

info@vizifoods.com

+39 3792410254

vizifoods

