



Linea dolci Vizi Foods



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 amici o ai tuoi clienti **creazioni uniche e 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 una cucina di alto livello, con i minimi sprechi e il 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 CON CRUMBLE AL LIME E SALSA MANGO

Cosa c'è all'interno della BOX ESOTICA

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



Latte

Crumble al lime

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



Latte



Glutine

Salsa al mango

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

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

Scongelare in frigorifero per almeno 3/4 ore e servire a $+2/4^{\circ}\text{C}$.

Una volta scongelato il prodotto si conserva per almeno 3 giorni a $+2/4^{\circ}\text{C}$ mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.





DOLCE SALATO

CON CARMELLO SALATO E ARACHIDI PRALINATE

Cosa c'è all'interno della BOX DOLCE SALATO

Palla Dolce-Salato

2 confezioni da 12 palle - totale 24 pezzi.

La Dolce-Salato è una mousse al latte con inserto allo YOGURT e BURRO D'ARACHIDE, 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.



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

Scongelare 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.





LAMPONE E CIOCCOLATO TERRA NOCCIOLE E CACAO E SALSA LAMPONE

Cosa c'è all'interno del BOX LAMPONE e CIOCCOLATO

Palla Lampone e Cioccolato

2 confezioni da 12 palle - totale 24 pezzi.

La Lamponi e cioccolato è una mousse ai LAMPONI con inserto al CIOCCOLATO avvolta da un sottile strato croccante di CIOCCOLATO Ruby e burro di cacao.



Terra cacao e nocciole

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



Salsa ai lamponi

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

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





NOCCIOLA ROCHER CON TERRA NOCCIOLE E CACAO E CARAMELLO

Cosa c'è all'interno del BOX NOCCIOLA ROCHER

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.





MIELE, ARANCIA E MANDORLE CON CRUMBLE ALLA CANNELLA

Cosa c'è all'interno del BOX

Cilindro Miele, Arancia e Mandorle (2 confezioni da 12 cilindri - totale 24 pezzi).

Cilindro Miele, Arancia amara e Mandorle è un semifreddo a base meringa, abbinato a una marmellata di arancia amara e mandorle pralinate



Crumble alla cannella

2 confezioni 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

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 $-14/16^{\circ}\text{C}$. 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.

È possibile servirlo anche affogato al caffè o a un liquore.





PESCA

Cosa c'è all'interno del BOX

Pesca 2 confezioni da 12 porzioni- totale 24 pezzi).

Il Peso diurna Pesca è di circa 90 g.

Pesca è un semifreddo al mascarpone base pate a bombe con all'interno una marmellata di pesca e avvolta da un sottile strato di cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao giallo e arancio effetto velluto.



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.

La Pesca è già un dessert completo e perfettamente bilanciato. È possibile servirlo aggiungendo una dadolata di pesca e degli amaretti sbriciolati.





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](#)

