

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć znakomitych produktów do pieczenia. Soczystych i aromatycznych, które wprowadzą do każdego domu świąteczny klimat.

Karkówka ze śliwką do pieczenia
NOWOŚĆ

Schab z morelą do pieczenia
NOWOŚĆ

Szynka do pieczenia z goździkiem
NOWOŚĆ



Pieczony boczek

1 kg chudego boczku wędzonego, 4-5 ząbków czosnku
Boczek nacinamy, w nacięcia wkładamy ząbki czosnku. Układamy boczek w naczyniu żaroodpornym i pieczemy ok. 20 minut w mocno nagrzanym piekarniku, do zrumienienia.

boczek wędzony



Lekko opieczony będzie doskonałą przekąską na ciepło i na zimno.

Paszтет pieczony ze śliwką
Paszтет pieczony z żurawiną
NOWOŚĆ

Nasze propozycje na pyszny świąteczny paszтет!



24⁹⁹ zł/kg



Ser Rycki Edam

Wyjątkowy, łagodny ser pełnotłusty typu holendersko-szwajcarskiego. Charakteryzuje się doskonałym, delikatnym smakiem, wzbogaconym orzechową nutą. Niezastąpiony do kanapek, przekąsek oraz dań na ciepło.

429 zł/set.



Chrzan delikatesowy, Chrzan z pomarańczą, Chrzan śmietankowy

Po prostu tarty chrzan. Uzyskiwany z dużych dwuletnich korzeni, najbardziej aromatycznych. Ręcznie obierany. Ostro prawdziwą chrzanową ostrością, która idzie nie tylko w nos, ale także w oczy, uszy i sam czubek głowy. Odetchnij tradycją. Także w kilku smakach. /170 ml

24⁹⁹ zł/kg



Paszтет z kurczaka z królikiem

Wyróżnia się jedwabistą miękkością, niezapomnianym aromatem i delikatną strukturą.

Drosed

Paszтет wyborowy z kaczka

Paszтет pieczony, drobiowy, z wysoką zawartością mięsa z kaczki. Bardzo delikatny, a jednocześnie zdecydowany, polecany na co dzień i od święta.

16⁹⁹ zł/kg



12⁹⁹ zł/kg



Gele

Galaretki w różnych rodzajach. Pyszne i łatwe do przyrządzenia. W sam raz na święta! /180 g

289 zł/set.

Paszтет z gęsią i żurawiną

Cieszy zmysły bogatą, wyrazistą paletą smaku oraz chrupiącą, zapiekaną skórką.

629 zł/set.



Kabanos Exclusive

Ekskluzywne, wyjątkowo cienkie i długo suszone kabanosy z najwyższej jakości chudego mięsa wieprzowego. Niezwykle delikatne w smaku. /120 g

TARCZYŃSKI



359 zł/set.

Buraczki tarte

Znakomite. W sam raz do obiadu lub jako pyszny dodatek. /460 g



369 zł/set.

Mieszanka groszek - marchewka

Doskonała mieszanka do sałatek lub dodatek do potraw. /440 g



289 zł/set.

Żurek

Koncentrat żuru. Idealny do przyrządzenia pysznego wielkanocnego żuru. /460 g

Wielkanoc z Viando



Viando

Kielbasa biała z cielęcina parzona na tuz
Idealna do żuru

Z okazji nadchodzących świąt przygotowaliśmy dla Państwa wyjątkową ofertę. Jednocześnie chcielibyśmy Państwa zainspirować do przyrządzenia smacznych i zdrowych potraw. Dlatego poza produktami prezentujemy receptury i ciekawostki dotyczące wielkanocnej kuchni. Więcej przepisów na www.viando.pl. Smacznego i na zdrowie!



Nowość

Do wielkanocnego koszyka polecamy **Szynkę z beczki mini** i **Szynkę z tradycyjnej wędzarni**.

Wielkanoc to wyjątkowy czas w polskiej kuchni. Zerkając wstecz dowiemy się dlaczego warto czerpać ze staropolskiej tradycji. Po czterdziestu dniach postu, wielkanocny poranek czarował domowników zapachami. Gotowane i wędzone szynki, pieczone paszety, pachnące wędliny, dzień wcześniej wyświęcone, czekały już na stole. Na talerzach gorący żur z białą kielbasą, przyprawy i dodatki: chrzan, który obniża poziom cholesterolu, majeranek, który poprawia krążenie, czosnek, czarnuszka, żurawina to tylko początek aromatycznej i leczniczej listy. Wiedzieliśmy jak, i z czym, podawać mięsa by nasz organizm czerpał z nich korzyści. Tak przez wieki łączyliśmy przyjemne z pożytecznym.



Zapiekane białe kielbaski

8 białych, surowych kielbasek, 100 g boczku, 1 łyżka oleju, 2 cebule, 4 ząbki czosnku, 1 szklanka piwa, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki ciemnego sosu sojowego, 1 łyżka suszonego majeranku.

Boczek kroimy w kosteczkę i smażymy kilka minut na patelni. Odkładamy do miseczki, a na wytopionym tłuszczu dokładnie smażymy kielbaski. Cebulę kroimy w piórka, czosnek drobno siekamy. Rozgrzewamy na patelni oliwę i lekko smażymy na niej cebulę z czosnkiem. Dodajemy koncentrat pomidorowy, sos sojowy, majeranek i zmielony czarny pieprz, boczek i dokładnie mieszamy. Żaroodporne naczynie smarujemy oliwą, układamy w nim kielbaski i polewamy sosem, a następnie zapiekamy pod przykryciem 60 minut i kolejne 30 minut bez przykrycia.



Kielbasa Jajłowcowa z Kujaw koszyczkowa

Chuda kielbasa o wyjątkowym, wyrazistym smaku. **W sam raz do wielkanocnego koszyka.**



Szynka krucha

Wędzona drewnem bukowym w tradycyjnej wędzarni. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 109 g mięsa.



Szynka ze strychu

Pieczone w aromatycznej posypce przypraw i warzyw. Bez konserwantów i nie peklowana. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 124 g mięsa.



Biała z cielęcina lux

Kielbasa surowa w naturalnej osłonce wyjątkowo aromatyczna dzięki naturalnym przyprawom, z czosnkiem. Bez soli peklujących, bez glutenu.



Kielbasa polska biała z Kujaw

Doprawiona naturalnymi przyprawami. Najsmaczniejsza po sparzeniu.



Kielbasa myśliwska z Kujaw

Suszona kielbasa o wyrazistym smaku. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 147 g mięsa wieprzowego.



Frankfurterki wędzone z Kujaw

Wyjątkowy smak zimnej przekąski lub ciepłego posiłku. W naturalnej osłonce i z naturalnymi przyprawami.



Kielbasa polska wędzona extra z gorczycą

Z dodatkiem specjalnie dobranych przypraw. Bez stosowania glutenu.



Szynka wędzona extra

Aromatyczna szynka, tradycyjnie wędzona dymem drewna bukowego.



Połędwica wędzona z Kujaw

Aromatyczna połędwica, tradycyjnie wędzona dymem drewna bukowego.



Krakowska sucha extra

Wyśmienita, tradycyjnie wędzona. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 143 g mięsa wieprzowego.



Żywiecka z szynki z Kujaw

Smakowita kielbasa suszona. 100 g produktu wyprodukowano ze 112,5 g mięsa. Bez glutenu.



Kielbasa polska wędzona z Kujaw

Niepowtarzalny smak tradycyjnie wędzonej wędliny. W naturalnej osłonce. Bez soi i glutenu.



Kielbasa polska pieczona

Aromatyczna z dodatkiem naturalnych przypraw. W naturalnej osłonce. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 110 g mięsa.



Kielbasa jajłowcowa z Kujaw

Chuda kielbasa o wyjątkowym, wyrazistym smaku. Do wyprodukowania 100g produktu zużyto 133 g mięsa z szynki.