

 *Sandro*
-VANINI-
Delizie da vivere



CREATIVITY, PASSION AND CARE

 *Sandro*
-VANINI-
Delizie da vivere

Sandro Vanini è un'azienda della Svizzera italiana leader nella realizzazione di prodotti per il settore alimentare e nella produzione di deliziose specialità di frutta.

Ancora oggi Sandro Vanini realizza i propri prodotti con le stesse ricette originali utilizzate da nonno Vittorio Vanini nel lontano 1871. Partito con i Marrons Glacés, oggi Sandro Vanini offre una vasta gamma di specialità a base di frutta e verdura di ogni tipo.

La sua gamma di prodotti viene distribuita sia con il marchio dell'azienda, sia con etichette private. I prodotti vengono forniti anche all'ingrosso a famose industrie alimentari, alla grande ristorazione, al mercato al dettaglio in Svizzera e all'estero.

La qualità svizzera è un elemento cruciale del successo di Sandro Vanini poiché, insieme alla selezione dei frutti migliori e della preparazione accurata, ha permesso di ottenere ottimi risultati anche in termini di sicurezza alimentare.

La vasta gamma di prodotti Sandro Vanini spazia dal dolce al piccante.

I Marrons Glacés e le Purées di castagne sono i prodotti più classici per i buongustai. Le scorze grattugiate di agrumi o la frutta candita sono ingredienti ideali sia a casa che in pasticceria.

Le Mostarde Purée e la Mostarda di frutta sono uniche e fantastiche, specialmente se accompagnate a formaggi, salumi e carni.

Utilizzando ingredienti selezionati, la creatività italiana e un'attenzione alla qualità tipicamente svizzera, Sandro Vanini crea e produce specialità di frutta uniche e gustose portando il Ticino, il cantone più soleggiato della Svizzera, sulle tavole degli intenditori.





Sostenibilità

L'impegno di Sandro Vanini per una qualità senza compromessi non si ferma a tutti gli aspetti, per quanto articolati, del lavoro che nel corso dei decenni l'ha resa leader nel settore della manifattura di prodotti e specialità alimentari d'eccellenza. Piuttosto questo lavoro ispira quotidianamente l'azienda e la porta a guardare oltre, ai propri collaboratori, alla società e all'ambiente che la circonda.

Sandro Vanini è quindi impegnata, con passione e responsabilità, sia concretamente sia attraverso attività di comunicazione e sensibilizzazione, in iniziative tese a migliorare le condizioni di lavoro e la trasparenza della competizione nel mercato globale, oltre che a promuovere e a valorizzare il Canton Ticino, territorio al sud della Svizzera in cui l'azienda ha sede.

Produzione

Sandro Vanini dispone di un pluriennale know-how consolidato nel processo di canditura e di trasformazione di prodotti e preparazioni vegetali a lunga conservazione. Gli impianti sono disposti e realizzati per rispondere in maniera ottimale ad ogni specifica esigenza produttiva dei più alti standard di certificazione garantendo di conseguenza un elevato livello qualitativo e di sicurezza alimentare dei prodotti.

L'azienda inoltre segue con grande attenzione ogni singola fase dei processi produttivi:

- selezione dei fornitori
- scelta accurata delle materie prime

- produzione in una moderna sede rispondente ai più alti standard igienici e qualitativi
- severi controlli e verifiche ad ogni fase di lavorazione su impianti tecnologicamente all'avanguardia
- formazione continua dei collaboratori
- scrupolosa gestione dell'autocontrollo aziendale basato sull'HACCP
- rintracciabilità completa

Ogni giorno Sandro Vanini si impegna nella ricerca di soluzioni su misura sempre nuove, per essere in grado di offrire ai propri clienti prodotti che qualitativamente rispondano ai loro più alti requisiti. Per questo l'azienda dispone di un settore R&D ed un moderno laboratorio con personale altamente qualificato, impegnato quotidianamente nella progettazione mirata alle esigenze dei singoli clienti, assistendoli e interagendo direttamente con loro.

Il prodotto viene sviluppato in stretto contatto con il cliente mettendo a punto la ricetta da lui desiderata, nella garanzia della massima riservatezza.

Sandro Vanini accompagna con la propria accurata competenza il cliente dalla prima sua idea embrionale sfruttando la possibilità anche di produzioni pilota lungo tutta la fase di industrializzazione.

Grazie a questi principi, Sandro Vanini opera da anni nel rispetto degli standard UNI EN ISO9001 e ha ottenuto la certificazione FSSC 22000, oltre a varie certificazioni per i prodotti alimentari biologici, come BIO Suisse, BIO EU, COR, NOP, Halal e Kosher.

PUREA *Di castagne*

PER I TUOI
DESSERT



SAPORE
DELICATO

Art. 1809
Purea di Castagne

9 latte x 0,900 kg



Prodotti alle castagne

Le castagne sono state introdotte in Svizzera dai Romani e per secoli hanno costituito un alimento base della popolazione locale.

Oggi le castagne sono considerate un alimento salutare e povero di grassi e costituiscono un elemento importante per una nutrizione moderna e bilanciata, oltre ad aggiungere un tocco rustico alla cucina di tutti i giorni. Nel corso dei decenni Sandro Vanini ha conservato e perfezionato l'arte della produzione di castagne, tramandata per generazioni.

Gli esclusivi prodotti alle castagne vengono realizzati con cura, preservando in modo naturale l'aroma unico delle castagne.

La gamma di prodotti spazia dal purè di castagne per i classici 'vermicelles' o per i dolci, ai marroncini sciroppati o al Cognac, per aggiungere un tocco di raffinatezza a gelati e torte. La crema di castagne, invece, è particolarmente indicata a colazione o come ripieno per le crepes. I Marrons Glacés, infine, una vera e propria delizia per il palato, vengono ancora oggi prodotti artigianalmente secondo ricetta tradizionale e i criteri di qualità sono rimasti gli stessi: solo i frutti migliori e una lavorazione accurata ne caratterizzano l'eccellenza.



Ingredienti per pasticceria

La buccia di arancia e di limone di Sandro Vanini ha lo stesso aroma dei frutti freschi.

Il trattamento delicato, assieme all'alta qualità dei frutti, conferisce un'aroma inconfondibile.

La scorza grattugiata di agrumi si presta come ingrediente ideale nella preparazione di numerose specialità dolciarie esaltando la creatività e il gusto in cucina e in pasticceria.

Sandro Vanini inoltre offre anche una vasta gamma di frutti canditi, particolarmente indicati nella preparazione di dolci tradizionali come panettone e biscotti fiorentini ma squisiti anche su torte e gelati.

Infine i prodotti alle castagne come i classici "vermicelles", la crema, la purea o i Marrons Glacés in pezzi sono particolarmente indicati per la preparazione dei dolci o come ingredienti sfiziosi per torte, gelati e yogurt.

Art. 2550 Scorza Limone grattugiata



4 barattoli x 1 kg

Art. 2549 Scorza Arancia grattugiata



4 barattoli x 1 kg

www.sandrovanini.ch

Instagram @sandro_vaninisa

Facebook @SandroVaniniSA

Sandro Vanini SA
Importato da Maison Dolci