



Qualità

Vogliamo offrire ai nostri consumatori solo prodotti dal sapore inconfondibile, e per far questo ogni giorno scegliamo il meglio che la natura ci dona. Utilizziamo solo la frutta più pregiata, intera o in pezzi, e la lavoriamo in piccoli lotti a basse temperature, così da conservarne tutte le proprietà organolettiche (aroma, colore, pezzatura). La nostra frutta proviene da coltivatori Italiani ed Europei scrupolosamente selezionati ed i nostri agronomi la controllano in ogni fase, dalla raccolta alla lavorazione, per garantire la massima sicurezza alimentare.

Quality

We would like to offer to our consumers products with an unmistakable flavour, so we choose every day only the best that the nature gives. We use only whole or in pieces fruit and work it in small batches at low temperatures, to allow the perfect preservation of its organoleptic properties (aroma, colour and shape). Our fruit comes only from highly selected Italian and European farmers and our agronomists control it at every step, from the harvest to the processing, to guarantee the best alimentary security.

Perché scegliere Vis?

- 🍓 Perché utilizziamo solo la frutta migliore nei quantitativi più elevati;
 - 🍓 perché effettuiamo attenti e scrupolosi controlli dal campo al supermercato;
- 🍓 perché usiamo solo ingredienti semplici e genuini;
 - 🍓 perché in ogni nostro prodotto si possono ritrovare tutti i profumi, i colori ed i sapori della natura.

Why Vis?

- 🍓 *Because we use only the best fruit in the highest amounts;*
 - 🍓 *because we make careful and meticulous controls from the field to the supermarket;*
- 🍓 *because we use only simple and genuine ingredients;*
 - 🍓 *because in each product you can find all the fragrances, the colours and the tastes of nature.*



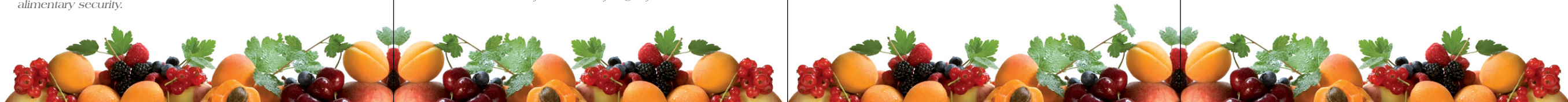
VIS srl – Via Al Ponte, 9 – 23030 Lovero (SO) – Italy
Tel 0342/770120 Fax. 0342/770061
www.visjam.com – visjam@visjam.com

Vis. Specialisti del gusto.



Se la provi non puoi farne più a meno! Questa è la sfida che Vis ha lanciato oltre 30 anni fa, quando, in una piccola azienda nel cuore delle Alpi, i fratelli Visini iniziarono la produzione di marmellate e confetture di alta qualità. Da allora le cose non sono cambiate: ogni giorno Vis seleziona le materie prime più pregiate e sapientemente le lavora per trasformarle in prodotti buoni e genuini.

After you've tried it, you won't be able to do without. This is the challenge that Vis threw over 30 years ago, when, in a little company in the heart of the Alps, the Visini brothers started producing marmalades and high quality jams. Since then things have not changed: Vis selects every day the most precious raw materials and works them wisely in order to transform them into tasty and genuine products.





Natura Golosa

Confettura extra 65% frutta
Extra quality jam 65% fruit
Vaso/Jar: 400g
Gusti/Flavours: 16

Poesie di Frutta

Confettura extra 70% frutta
Extra quality jam 70% fruit
Vaso/Jar: 340g
Gusti/Flavours: 7



Natura e Tradizione

Confettura extra 75% frutta
Extra quality jam 75% fruit
Vaso/Jar: 360g
Gusti/Flavours: 10

Più Frutta Light

Confettura extra
a ridotto contenuto calorico
Solo 57 kcal per 100g di prodotto
Energy reduced jam
Only 57 kcal per 100g of product
Vaso/Jar: 210g
Gusti/Flavours: 6



Più Frutta Benessere

Gusti/Flavours: 5
Vaso/Jar: 220g/230g

Monoporzioni di confettura e miele Single portions of jam and honey

Formati/Packaging: tris 3x40g



Biodelizia

Linea biologica / Organic range
Vaso/ Jar: 330g / 340g
Gusti/Flavours: 6

Specialità alla frutta Fruit Specialties

Frutta sciropata, Mostarda,
Salse dolci piccanti
Fruit in syrup, Mostarda,
Sweet-spicy sauces



Miele Italiano Italian Honey

Vaso/Jar: 500g
Gusti/Flavours: 4



Specialità Natura & Tradizione Natura & Tradizione Specialties

Crema di nocciole, Crema di mandorle, Pesteda
Hazelnuts spread, Almonds spread, Pesteda

Dolci di Valtellina

Tutta la genuinità e la bontà della nostra terra
All the genuineness and the taste of our land
Torte e Bisciola / Cakes and Bisciola

