



CATALOGO GENERALE 2022





INDICE

CATALOGO GENERALE 2022

<i>eccelsa</i>	0
PRONTOFORNO	3
DA LIEVITARE	18
I BABY	21
GIA' COTTI	28
	40
I BISCOTTI	44
DA TRASFORMARE	53
I SALATI	60
PANE	70
BANCHETTISTICA	78
PRIMI PIATTI	88
PATATE E VEGETALI	100
CARNE	114
GELATI TORTE E DESSERT	120
FRUTTA SUCCHI E PUREE'	148

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Vigap S.p.A si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.



Qualità, Tradizione Passione e Professionalità

Sono questi gli ingredienti di successo che hanno reso la Vigap una delle aziende Siciliane più apprezzate e affidabili nella produzione di prodotti

surgelati da forno, prodotti dolci e salati per l'Ho.Re.Ca.

Preparati con cura secondo le più antiche ricette della tradizione dolciaria siciliana, per offrire ogni giorno a tutti i nostri clienti momenti di puro piacere.

Il nostro catalogo offre più di 600 referenze dalla colazione alla cena. Da 47 anni con la stessa infinita passione e con incessante impegno Vigap garantisce il meglio con l'assoluta certezza di proporre soluzioni adeguate anche ai consumatori più esigenti.

.....



Cosa rende i nostri prodotti più buoni?

Ricerca del gusto:

Ogni giorno studiamo e proviamo nuove ricette, cercando sempre di migliorare i nostri prodotti esaltando ogni ingrediente e proponendo novità sempre più appetitose.

Ingredienti:

Le materie prime sono accuratamente selezionate e certificate sia per garantire elevati standard qualitativi che per la tutela del consumatore.

Puntualità:

rete distributiva, logistica ed efficienti tempi di produzione garantiscono consegne sempre veloci e puntuali

Controlli costanti:

Ogni passaggio è minuziosamente controllato per essere certi che ogni momento della produzione sia realizzato con la massima cura possibile, nel rispetto delle norme qualitative vigenti.

Tecnologia:

Impianti all'avanguardia con uno stabilimento evoluto ed efficiente che garantisce un alto standard qualitativo da offrire a tutti i nostri clienti.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



LIEVITO MADRE

Le proprietà del lievito madre sono davvero uniche:
Per questo in tutti i nostri prodotti lo utilizziamo

✓ struttura soffice e regolare

✓ maggiore friabilità

✓ qualità che dura nel tempo

✓ fragranza inimitabile

✓ sapore delicato



VICAP

IN OGNI MOMENTO DELLA VOSTRA VITA











KNOWITTA,



eccelsa



eccelsa



COD: ECIO: ECCELSA CREMA DI NOCCIOLE
pre-lievitato melange al burro rifinito con scaglie di cioccolato



15 min 170°



22/25 min 95 Gr



50 pz



COD: ECRE: ECCELSA CREMA
pre-lievitato melange al burro rifinito con scaglie di zucchero



15 min 170°



22/25 min 95Gr



50 pz

eccelsa



COD: EPES : ECCELSA PESCA (Confettura)
pre-lievitato melange al burro



10 min 170°



22/25 min 95Gr



50 pz



COD: EGLAS : ECCELSA VUOTO HQ
pre-lievitato melange al burro



10 min 170°



18/20 min 80 Gr



50 pz

PRONTOFORNO



BURRO



COD: CVB80 : REBURRO FRANCESCE VUOTO
pre-lievitato al burro al 24%



 **RE**burro



20 min



160°
170°



20/22
min



85 Gr



50 pz



COD: 5046 : CROISSANT CIOCCOLATO E NOCCIOLA
pre-lievitato al burro 16,5% rifinito con scaglie di cioccolato



30 min



170°



20/22
min



90 Gr



48 pz

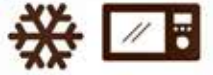
BURRO



COD: RBA01 : REBURRO ALLA CONFETTURA DI ALBIOCCHE
pre-lievitato al burro 24% rifinito con zucchero semolato



 **REburro**



30 min 170°



20/22 min 90 Gr



*Albicocche a pezzi
confettura di albicocche*



ROYAL



COD: ROYVUO : CORNETTO ROYAL VUOTO
pre-lievitato melange al burro



15 min 180°



18/20 min 85 Gr



50 pz



COD: ROYAL : CORNETTO ROYAL CREMA
pre-lievitato melange al burro



15 min 180°



20/22 min 95 Gr



50 pz

PRONTOFORNO



COD: 60MAR : CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA
pre-lievato

COD: 60CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE
pre-lievato



15 min 180°



20/22 min 95 Gr



50 pz

BICOLORE



COD: CBC01 : CORNETTO BICOLORE AL CIOCCOLATO BIANCO
pre-lievato



Novità



15 min 180°



20/22 min 95 Gr



50 pz



COD: CBV01 : CORNETTO BICOLORE VUOTO
pre-lievato



Novità



15 min 180°



18/20 min 85 Gr



50 pz

PRONTOFORNO



COD: 13350000 : CROISSANT ALLE MANDORLE
pre-lievato-14% al burro, rifinito con mandorle a lamelle



20 min 180°



18/20 min 100 Gr



60 pz



COD: DOLCEFRA : DOLCE FRAGOLA
pre-lievato Crema e Fragola



15 min 180°



20/22 min 100 Gr



56 pz



COD: FANUT : FAGOTTINO CREMA DI NOCCIOLE
pre-lievato

NUOVA RICETTA



15 min 160°
170°



22/25 min 90 Gr



62 pz

PRONTOFORNO



COD: FDC01: FAGOTTINO AI DUE CIOCCOLATI
pre-lievato pasta sfoglia crema di nocciole e cioccolato bianco



15 min

160°
180°



18/22
min

90 Gr



60 pz



COD: LR01: LUNOTTA ALLA RICOTTA
pre-lievato pasta sfoglia farcita di ricotta



**SUPER
FARCITO
60g
RICOTTA**



15 min

180°



18/20
min

130 Gr



28 pz



COD: ALUNOT: LUNOTTA CREMA DI MELA
pre-lievato pasta sfoglia farcita crema e mele



15 min

180°
200°



20/22
min

80 Gr

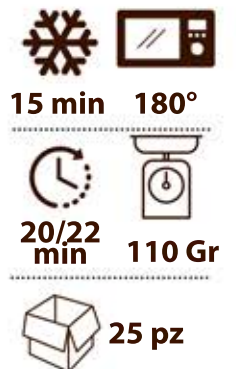


54 pz

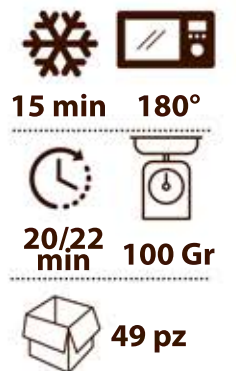
PRONTOFORNO



COD: SFOMEL : SFOGLIA MELA E CREMA
pasta sfoglia mela e crema



COD: GRANZ : GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO
pre-lievato pasta sfoglia crema e gocce di cioccolato



COD: GRANZMAR : GRANZELLA ALLA FARCITURA DI ALBICOCCHE
pre-lievato pasta sfoglia farcita all'albicocca



PRONTOFORNO



COD: LEM01: LEMONI
pre-lievato pasta sfoglia crema limone



15 min 170°



22/25 min



85 Gr



75 pz



COD: ACANCIO: CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE
pre-lievato



15 min 160°
170°



20/22 min



95 Gr



60 pz



COD: FA0028: FAGOTTO AI TRE CIOCCOLATI
pre-lievato gocce fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco



15 min 160°
170°



22/25 min



90 Gr

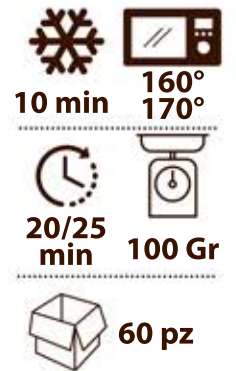


45 pz

PRONTOFORNO



COD: 12072000 : GIRELLA CON CREMA E UVETTA
pre-lievato



COD: ATRECIO : TRECCINA PRALINE' AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA rifinita con scaglette di cioccolato

NUOVA RICETTA



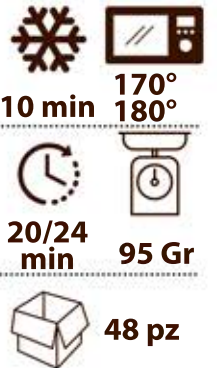
COD: ATREMAR : TRECCINA SFOGLIA ALBICOCCA rifinita con zucchero semolato



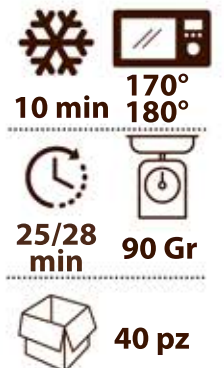
PRONTOFORNO



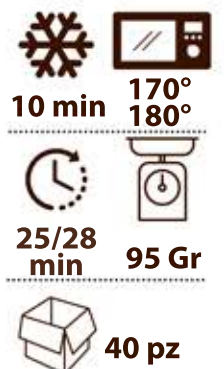
COD: 159605950101 : TRECCINA SFOGLIA NOCI PECAN
rifinita con noci pecan



COD: Q140 : LUMACHINA CREMA DI NOCCIOLE
rifinita con zucchero semolato



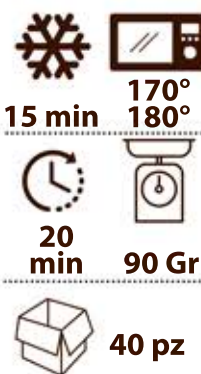
COD: Q139: CONKY CUORE LATTE PANNA
rifinita con zucchero semolato



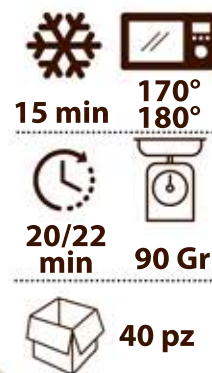
PRONTOFORNO



COD: FMM01 : FAGOTTO MULTICEREALI E MELA
pre-lievitato-Pasta integrale e cereali con ripieno alle mele
rifinito con mix di cereali



COD: FCP01 : FAGOTTINO AL PISTACCHIO
pre-lievitato -rifinito con zucchero di canna e granella di pistacchio



COD: 15360500: DANESINA CON CREMA
pre-lievitato



PRONTOFORNO



COD: CIM01: CORNETTO INTEGRALE AL MIELE
pre-lievitato con farcitura al miele al 40%



15 min 170°
180°



20/22 min 85 Gr



60 pz



COD: CMF01: CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
pre-lievitato rifinito con zucchero di canna



15 min 170°
180°



20/22 min 90 Gr



50 pz



COD: CBIC01: CROISSANT INTEGRALE E CEREALI
AL BURRO 24% prelievitato



15 min 170°



18/20 min 85 Gr



50 pz

PRONTOFORNO



COD: CIC01 : CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
prelievitato melange al burro - mix 5 semi



COD: 1169 : WALDKORN FRUTTI ROSSI E MIELE
pre-lievitato cereali antichi (ein korn, emmer, spelt)



COD: MAG01: *Magnifico*
pre-lievitato integrale e cereali, farcito con crema nocciole
e confettura di arancia

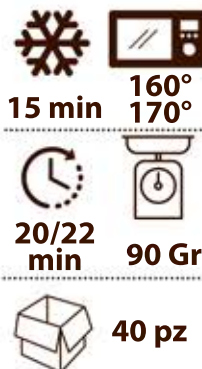


PRONTOFORNO

VEGANI



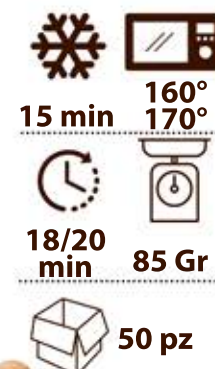
COD: CVA01 : CORNETTO VEGANO ARANCIA
prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



COD: CR0038 : CORNETTO VEGANO MELAGRANA E AVENA
prelievitato rifinito con fiocchi d'avena



COD: CVV01 : CORNETTO VEGANO CURVO
prelievitato rifinito con zucchero di canna



DA LIEVITARE



DA LIEVITARE



COD: 120GRA : BRIOCHES
da lievitare



COD: 250PAN : BRIOCHES SENZA CAPPELLO
da lievitare



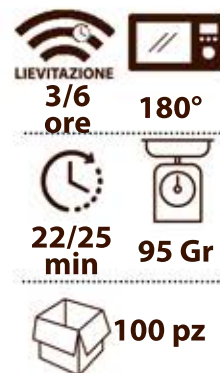
COD: 100CRE : CORNETTO CREMA
da lievitare



DA LIEVITARE



COD: 100CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE
da lievitare



COD: SIC80 : CORNETTO SICILIA 80
da lievitare melange al burro



I BABY



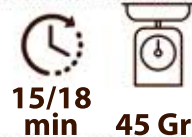


COD: MBA01: MIX BABY ASSORTITI

pre-lievitato melange al burro mela, crema limone, albicocca, crema nocciola



NUOVA RICETTA



COD: MMT01: MIX MINI TENTAZIONI

pre-lievitato melange al burro, albicocca, crema, gocce di cioccolato, frutti di bosco





COD: 19960542 : MIX MINI DANESINE
pre-lievitato, (Crema, Mela, Lampone, Noci Pecan, Cannella)



10 min 190°



17/20 min 42 Gr



120 pz



COD: 21791 : MINI GIRELLA BURRO
pre-lievitato crema e uvetta



10 min 160°
170°



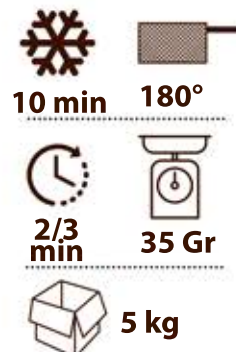
14/16 min 30 Gr



150 pz

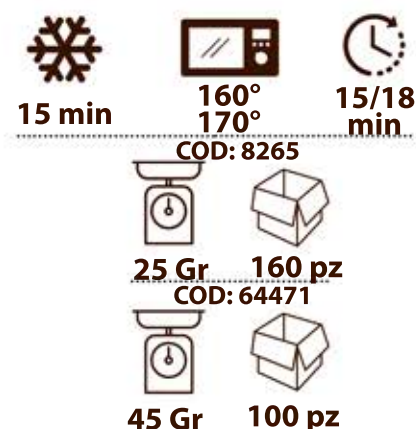


COD: RAVMIG: CASSATELLE RICOTTA MIGNON

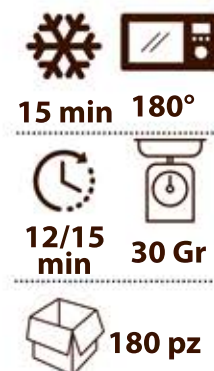


COD: 8265: MINI CROISSANT DRITTO AL BURRO
pre-lievitato al burro al 24%

COD: 64471: MINI CROISSANT DRITTO AL BURRO
pre-lievitato al burro al 24%



COD: MIGBUR: CORNETTO MIGNON B
pre-lievitato con burro





COD: BABY40 : BABY CORNETTO VUOTO
pre-lievitato



15 min 180°



12/15 min 40 Gr



100 pz



COD: CH5501: CROISSANT LINEA HOTEL
pre-lievitato



15 min 180°



13/15 min 55 Gr



80 pz



COD: S5501: CORNETTO VUOTO SUPER SFOGLIATO
pre-lievitato, melange al burro



15 min 180°



12/15 min 55 Gr



60 pz



COD: MCB01: MINI CROISSANT INTEGRALE E CEREALI
pre-lievitato, burro 24%



15 min 170°



13/15 min 35 Gr



100 pz



COD: MMF01: MINI CORNETTO MULTICEREALI
AI FRUTTI DI BOSCO pre-lievitato



15 min 170°
180°



15/18 min 45 Gr



50 pz



COD: MIM01: MINI INTEGRALE AL MIELE
pre-lievitato, farcitura al miele 40%



15 min 170°
180°



15/18 min 45 Gr



50 pz



COD: MEN01: MINI ECCELSA CREMA NOCCIOLA
pre-lievitato, glassato con scaglie di cioccolato,
melange al burro



15 min 170°



15/18 min 45 Gr



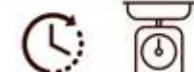
100 pz



COD: MEC01: MINI ECCELSA CREMA
pre-lievitato, glassato con scaglie di zucchero,
melange al burro



15 min 170°



15/18 min 45 Gr



100 pz



COD: MEA01: MINI ECCELSA ALBICOCCA
pre-lievitato, glassato con scaglie di zucchero di canna,
melange al burro



15 min 170°



15/18 min 45 Gr



100 pz

GIA' COTTI



GIA' COTTI



COD: 40BRI : BRIOCHES Gia' cotta



NUOVO
FORMATO
100g



1/2 ore



100 Gr



30 pz



COD: CIAMMI : CIAMBELLINA MIGNON
Gia Fritti



1/2 ore



30 Gr



2,5 Kg



COD: KRAMIS : KRAPPEN MIGNON VUOTO
COD: KRAMICRES : KRAPPEN MIGNON CREMA
Gia' Fritti



1/2 ore

COD: KRAMIS



15 Gr



2,5 Kg

COD: KRAMICRES



25 Gr



3 Kg

GIA' COTTI



COD: CIAM30Z : CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA
Già frita



1/2 ore



100 Gr

30 pz



COD: CIAMCRE : CIAMBELLA FARCITA CREMA
Già frita



1/2 ore



85 Gr

36 pz



GIA' COTTI



COD: KRANE36 : KRAPPEN VUOTO (60gr.)

COD: KRACR36 : KRAPPEN CREMA (80gr.)

COD: KRACIO36 : KRAPPEN NOCCIOLA E CACAO (75gr.)

Gia' Fritti



1/2 ore



36 pz



COD: 35010 : DONUT MINI MIX FARCITI

Gia' Fritti - caramello, fragola, crema nocciolo



1/2 ore



32 Gr



60 pz

GIA' COTTI



COD: 80209 : DOTS FARCITO AL CACAO
Gia' Fritto - cacao e crema di nocciolo



1/2 ore



70 Gr



36 pz



COD: 62920 : DOTS DARK DECO CREMA DI NOCCIOLE
Gia' Fritto - cacao e crema di nocciolo



1/2 ore



75 Gr



24 pz



COD: 62870 : DOTS PINK E WHITE
Gia' Fritto - farcito al cioccolato bianco



1/2 ore



75 Gr



24 pz

GIA' COTTI



COD: 1153 : DONUT MIXED BOX

Gia' Fritti - cioccolato, frutti di bosco, crema di nocciola, caramello e riso soffiato



1/2 ore



73 Gr



48 pz

GIA' COTTI



COD: 80670 : DOTS MARSHMALLOW
Gia' Fritto



1/2 ore



60 Gr



24 pz



COD: 19783 : DONUT FARCITO OREO®
Gia' Fritto



1/2 ore



73 Gr



48 pz



COD:1157 : TULIPANO MUFFIN ALBICOCCA
Gia' Cotto



1/2 ore



90 Gr



20 pz

GIA' COTTI



COD: 1155 : TULIPANO MUFFIN CACAO E NOCCIOLE
Gia' Cotto



1/2 ore



90 Gr



20 pz



COD: 62840 : TULIP MUFFIN RED VELVET
Gia' cotto-farcito con cioccolato bianco

Novità



1/2 ore



110 Gr



20 pz



COD: 66950 : TULIP MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO
Gia' Cotto-non farcito



1/2 ore



90 Gr



24 pz

GIA' COTTI



COD: 65100 : TULIP MUFFIN VANIGLIA E AROMA DI LIMONE
Gia' Cotto, non farcito



1/2 ore



90 Gr



24 pz



COD: 64120 : MINI MUFFIN ALLA VANIGLIA
Gia' Cotti, non farciti



1/2 ore



25 Gr



74 pz

GIA' COTTI

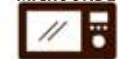
SENZA GLUTINE



COD: BRIOSG : BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE
Gia' Cotta



MICROONDE



750 wt 20 sec



80 Gr 20 pz



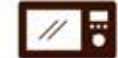
**SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE**



COD: SGV02 : CROISSANT VUOTO
Gia' Cotti



MICROONDE



750 wt 45 sec



80 Gr 10 pz



**SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE**

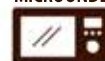
GIA' COTTI



COD: SGA01 : CROISSANT ALBICOCCA
Gia' Cotti



MICROONDE



750 wt 45 sec



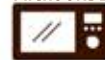
95 Gr 10 pz



COD: SGN03 : CROISSANT NOCCIOLA
Gia' Cotti



MICROONDE



750 wt 45 sec



95 Gr 10 pz



GIA' COTTI



COD: 76454 : TORTINA AL LIMONE
Gia' Cotta



1 ora



60 Gr



48 pz



**SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE**



COD: 76453 : BROWNIE
Gia' Cotta



1 ora



60 Gr



48 pz



**SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE**



PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA





PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA



COD: PANCRE : PANZEROTTO CREMA MAX



110 Gr



170°

18/20 min



110 Gr

45 pz



**COD: MPCB01 : MINI PANZEROTTO CACAO E
CIOCCOLATO BIANCO**



170°

15/18 min



70 Gr

55 pz



COD: MINIRIC : MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°

15/18 min



70 Gr

55 pz



COD: MPCM01 : MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



 
170° 15/18 min

 
70 Gr 55 pz



COD: MPA01 : MINI PANZEROTTO AGLI AGRUMI



 
170° 15/18 min

 
70 Gr 55 pz



COD: MINIPIS : MINI PANZEROTTO PISTACCHIO



 
170° 15/18 min

 
70 Gr 55 pz



COD: MINICRE : MINI PANZEROTTO CREMA



 **170°**  **15/18 min**
 **70 Gr**  **55 pz**



COD: MINICIO : MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLA



 **170°**  **15/18 min**
 **70 Gr**  **55 pz**

I BISCOTTI



I BISCOTTI



COD: PIP01 : PIPARELLO (Prodotto secco)

COD: PIP : PIPARELLO (Prodotto secco)



.....
COD: PIP01



1 Kg

.....
COD: PIP



4 Kg
.....



Piparello

Un capolavoro che profuma di tradizione



Vi offriamo l'eccellenza della tradizione dolciaria Messinese, preparato secondo la più antica delle ricette siciliane e solo con ingredienti selezionati con la massima cura.

Una prelibatezza dalla croccante fragranza al sapore di mandorla, addolcita con miele di zagara e racchiusa in un mix di spezie e aromi. Ideale da gustarsi solo o per accompagnare un buon liquore siciliano.



I BISCOTTI



COD: BFV01 : BIG FROLL VEGAN MELE E CANNELLA
Già cotto - rifinito con cereali antichi



1/2 ore



75 Gr



28 pz



I BISCOTTI



COD: BUNMAR : BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



COD: BUNCIO : BIG FROLL ALLA CREMA DI NOCCIOLA
prodotto cotto



COD: FLIM : FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



I BISCOTTI



COD: FFDB : FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO



COD: FMAR : FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA



COD: FCIO : FROLLINO CREMA DI NOCCIOLE



I BISCOTTI



COD: B2203 : ARAGOSTINE LIMONE

prodotto cotto

COD: B2201 : ARAGOSTINE NOCCIOLA E CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



37 Gr



1,5 kg



COD: B1218 : CANESTRELLI ALBICOCCA

prodotto cotto

COD: B1203 : CANESTRELLI NOCCIOLA E CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg

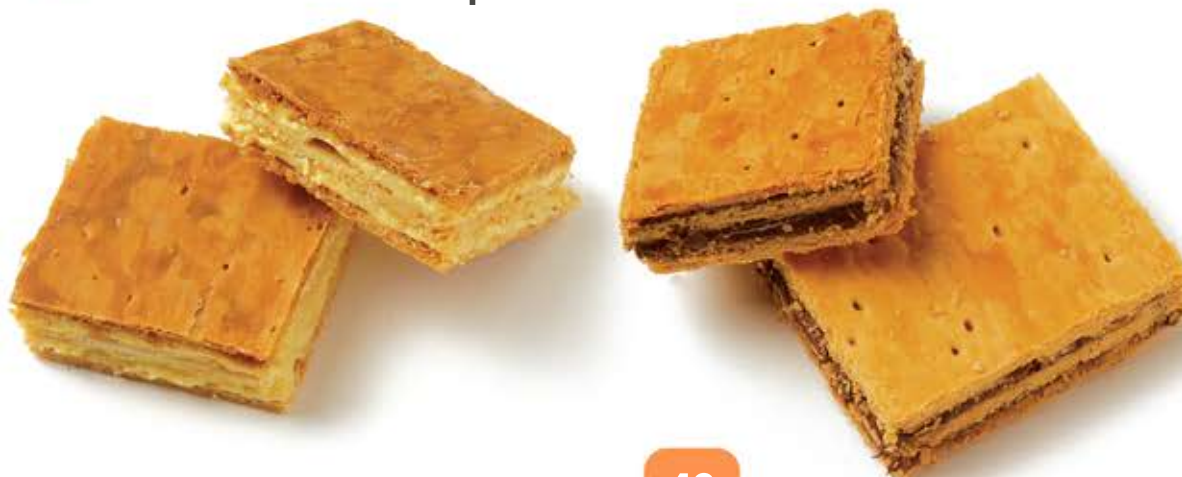


COD: B6111 : MILLEFOGLIE MIGNON LIMONE

prodotto cotto

COD: B6101 : MILLEFOGLIE MIGNON NOCCIOLA CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



29 Gr



1,5 kg

I BISCOTTI



COD: B3606 : LINGUE GRANELLATE ALBICOCCA

prodotto cotto

COD: B2203 : LINGUE GRANELLATE NOCCIOLA E CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



22 Gr



1,5 kg



COD: B6402 : TARTARUGHE MIGNON LIMONE

prodotto cotto

COD: B6401 : TARTARUGHE MIGNON NOCCIOLA E CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



25 Gr



1,5 kg



COD: B1501 : UNGHERESI GLASSATI

prodotto cotto

COD: B1601 : POKER GLASSATI

prodotto cotto



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg

I BISCOTTI



COD: B5713: DOBLONI ALBICOCCA

prodotto cotto

COD: B5716 : DOBLONI NOCCIOLA E CACAO

prodotto cotto



1/2 ore



65 Gr



24 pz



COD: B7508 : BISCOTTONE MULTICEREALI CON SEMI

prodotto cotto



1/2 ore



40 Gr



1,5 kg



**COD: B7509 : BISCOTTONI MULTICEREALI AVENA
E CIOCCOLATO FONDENTE** prodotto cotto



1/2 ore



40 Gr



1,5 kg

I BISCOTTI



COD: B5712 : DOBLONI ASSORTITI
prodotto cotto - 6 crema di nocciole, 6 albicocca,
6 ciliegia, 6 frutti di bosco



1/2 ore



65 Gr



24 pz



COD: B5107 : BISCOTTI ASSORTITI FROLLA
prodotto cotto - bocconcini nocciola e cacao, canestrelli
albicocca, poker glassati, quadratini bicolore,
canestrelli nocciola e cacao, ungheresi glassati, poker cacao.



1/2 ore



1,5 kg

DA TRASFORMARE



DA TRASFORMARE



COD: FROLLA : PASTA FROLLA
a blocco



1/2 ore 180°



18/20 min 1,5 kg



4,5 kg



COD: PAMAN : PASTA DI MANDORLA
prododtto fresco



1 kg



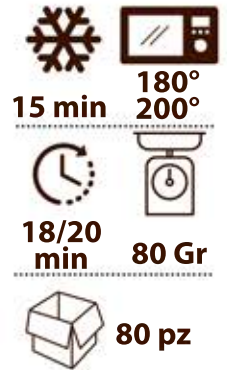
5 kg



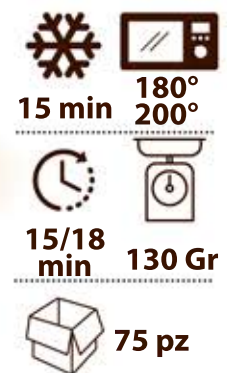
DA TRASFORMARE



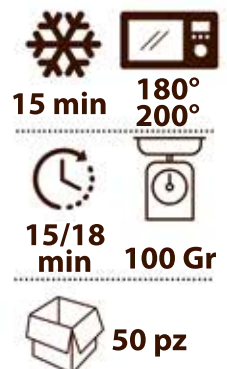
COD: BASCAT : BASE CATANESE
pasta sfoglia (15x15)



COD: MAXB01 : MAXI BASE SFOGLIA
pasta sfoglia (16x16)



COD: BASPIZ : BASE PER PIZZETTA
(Ø 16cm)



DA TRASFORMARE



COD: SF012 : PASTA SFOGLIA
(30x40) altezza 5 mm



15 min 180°
200°



15/18 min 680 Gr



12 kg



COD: 0200161 : PASTA SFOGLIA SOTTILE
(44x25) altezza 4 mm



15 min 180°
200°



15/18 min 525 Gr



3,68 kg



COD: G5010 : SFOGLIA DI PASTA PRONTA
per lasagne



15/30 min



2 kg 10 kg

DA TRASFORMARE



COD: P/5029 : BASE BIANCA
precotta (30x40)

NUOVA RICETTA



COD: 427 : BASE PER PIZZA
precotta (diam.28/29 cm)



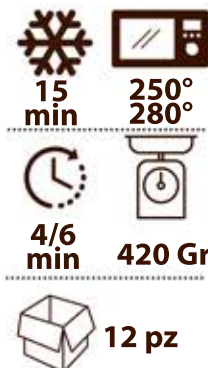
COD: 3185 : BASE PIZZA SENZA GLUTINE
precotta (diam.31/32 cm)



DA TRASFORMARE



COD: 071056 : SCROCCHIARELLA precotta (30x40cm)



CREME e RICOTTA



RICOTTA ZUCCHERATA (Gia' pronta)

COD: RIC1/B · RICOTTA 900x 3pz

COD: RIC3 · RICOTTA 3kg

COD: RIC4 · RICOTTA 4kg

COD: RIC5 · RICOTTA 5kg

COD: RIC6 · RICOTTA 6kg **Novita'**

COD: RIC11 · RICOTTA 11kg

COD: RIC12 · RICOTTA 12kg **Novita'**



1/2 ore



DA TRASFORMARE



COD: SAC1 : RICOTTA ZUCCHERATA
Già pronta in sac a poche

Novità



1/2 ore



1 kg



3 kg



COD: PC204/B : CREMA PASTICCERA
Già pronta in sac a poche



1/2 ore



1 kg



3 kg

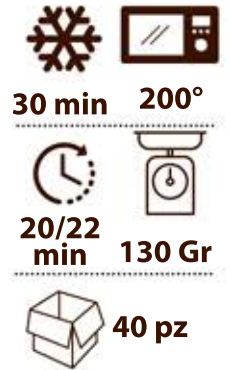
I SALATI



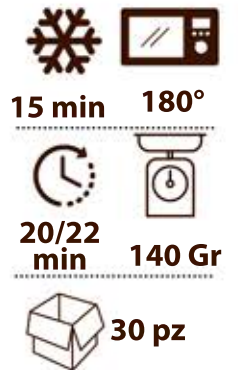
I SALATI



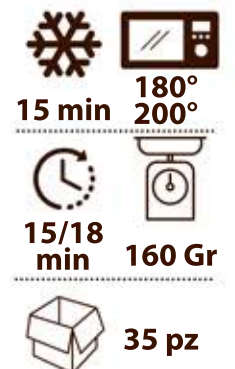
COD: CIP : CIPOLLINA
prosciutto cotto, cipolla, olive, formaggio e pomodoro



COD: SANDAN : SAN DANIELE
prosciutto cotto, formaggio



COD: FWK : FLAUTO WURSTEL
wurstel e ketchup

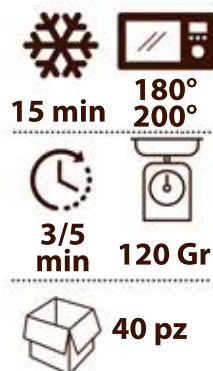


I SALATI



COD: 008 : PIZZETTA MARGHERITA
precotta pomodoro e formaggio Dia 13/15 cm

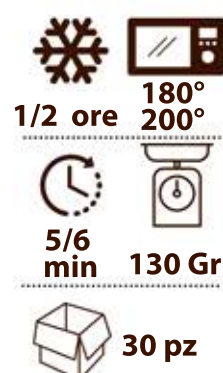
NUOVA RICETTA



COD: TMOZ : MOZZARELLA IN CARROZZA
prosciutto e formaggio



COD: CLZMF : CALZONE MARGHERITA
Gia' fritto mozzarella e pomodoro



I SALATI



COD: CALZFOR : CALZONE MARGHERITA
precotto pomodoro e formaggio



30 min 180°



5/6 min 120 Gr



40 pz



COD: CALZFORCAP : CALZONE CAPRICCIOSO
precotto formaggio, pomodoro, funghi e olive



30 min 180°



5/6 min 120 Gr



40 pz



COD: 68153001 : BARCHETTA MARGHERITA
precotto pomodoro e mozzarella



30 min 180°



5/6 min 150 Gr



30 pz

I SALATI



COD: 504 : CESTINO PROSCIUTTO E STRACCIATELLA
precotto



30 min 180°



5/6 min 180 Gr



20 pz



COD: 309 : CONO PROSCIUTTO
precotto mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto



30 min 180°



5/6 min 140 Gr



30 pz



COD: RAGUMIG : ARANCINO RAGU NANO
carne, piselli e formaggio



1/2 ore 180°
190°



4/7 min 65 Gr



80 pz

I SALATI



COD: ARRP : ARANCINO RAGÙ
Già fritto - carne, piselli e formaggio
COD: ARRP200 : ARANCINO RAGÙ
carne, piselli e formaggio
COD: TRAGU : ARANCINO RAGÙ
carne, piselli e formaggio

NUOVA RICETTA



COD: ARRP



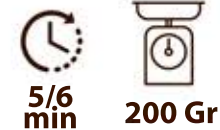
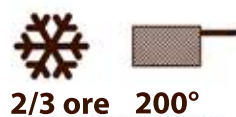
COD: ARRP200 e TRAGU



COD: TPISTACCHIO : ARANCINO PISTACCHIO
pistacchio, prosciutto cotto, formaggio e besciamella



NUOVA RICETTA



I SALATI



COD: TBURRO : ARANCINO AL BURRO
prosciutto cotto, formaggio e burro



2/3 ore



200°



5/6 min



200 Gr



40 pz

NUOVA RICETTA



COD: ARN : ARANCINO ALLA NORMA
pomodoro, melanzana e ricotta salata



2/3 ore



200°



5/6 min



200 Gr



40 pz

I SALATI



COD: IQ0301 : TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI
ricotta e spinaci



15 min 220°



30 min 700 Gr



6 pz



COD: BAS07 : BASE FOCACCIA POMODORO
precotta (30x40) altezza 2,5 cm

NUOVA RICETTA



15 min 200°
220°



5/7 min 730 Gr



5 pz

I SALATI

DIAMETRO 22/24 CM



COD: 507 : FOCACCIA FRIARIELLI E SALSICCIA
mozzarella, friarielli e salsiccia (22/24 diam)



15 min 180°
190°



10/15 min 320 Gr



12 pz



COD: 65608000 : FOCACCIA RUSTICA
prosciutto cotto a cubetti e formaggio (22/24 diam)



15 min 180°
190°



10/15 min 420 Gr



6 pz



COD: FOCEMI : FOCACCIA EMILIANA
formaggio, provola e pancetta (22/24 diam)



15 min 180°
190°



10/15 min 320 Gr

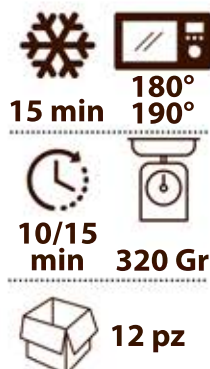


12 pz

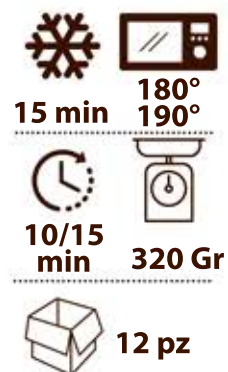
I SALATI



COD: FOCVEG : FOCACCIA VEGETARIANA
formaggio, zucchine, melanzane e peperoni (22/24 diam)



COD: FOCITA : FOCACCIA ITALIANA
formaggio, pomodorini e rucola (22/24 diam)



COD: FOCCAL : FOCACCIA CALABRESE
formaggio, salame piccante e provola (22/24 diam)



PANE



PANE

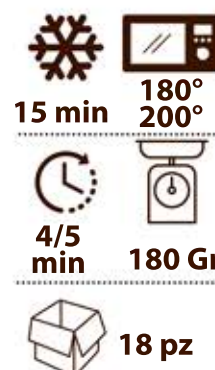


COD: FOCMED : FOCACCIA MEDITERRANEA
precotto



COD: 74272 : TRANCIO FOCACCIA TRADIZIONALE
precotto

NUOVA RICETTA



COD: HAM12 : BIG HAMBURGER SESAMO
precotto (14 diam)

NUOVA RICETTA



PANE



COD: HAM30 : BIG HAMBURGER BROWN
cotto (14 diam)



Diametro 14 cm



20/30 min



110 Gr



21 pz



COD: 19009 : PIADINA CLASSICA
precotta

NUOVA RICETTA



15 min



180°
200°



9/10
min



120 Gr



60 pz



COD: PO98 : SCHIOCCO MULTICEREALI



170°



22/24
min



65 Gr



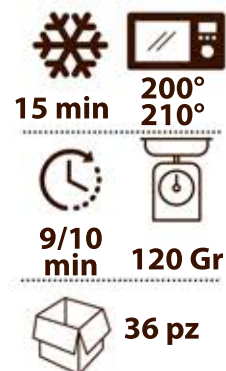
4,5 kg

PANE



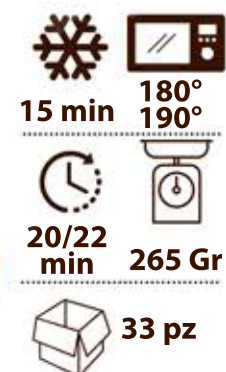
COD: 75118 : CIABATTINA DI GRANO TENERO
precotta Pretagliata

NUOVA RICETTA



COD: 74223 : CIABATTA DI SEMOLA
precotto

NUOVA RICETTA



COD: 27293 : DEMI BAGUETTE
precotto

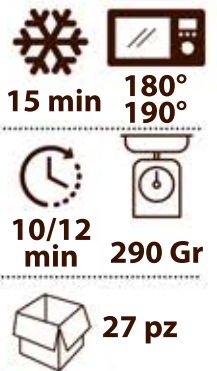


PANE

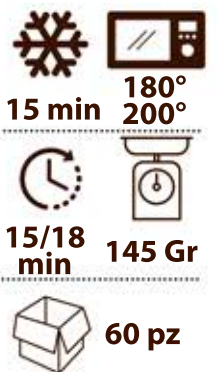


COD: 76633 : BAGUETTE CLASSICA
precotta

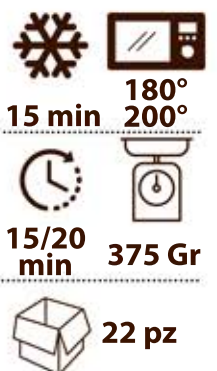
NUOVA RICETTA



COD: 22285 : DEMI BAGUETTE MULTICEREALI
precotta



COD: 44480 : CIABATTA AI 6 CEREALI
precotta



PANE



COD: 74450 : SFILATINO MULTICEREALI BENESSERE
precotto

NUOVA RICETTA

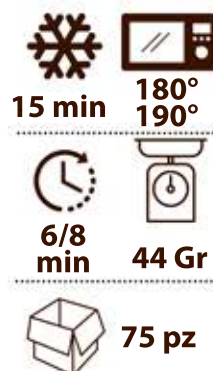


COD: 74703 : SPUNTELLO MULTICEREALI
precotto

Novità



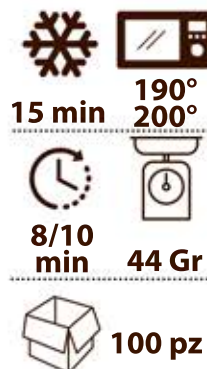
COD: 42150 : ROTOLI KAISE ASSORTITI
precotto-lino, papavero, olive e origano



PANE



COD: 28580 : ROTOLI 8 CEREALI
precotto



COD: 67650 : CIABATTA
cotto, senza glutine, senza lattosio



COD: CAR63 : PAN CARRÈ
cotto 2 pezzi, fette tot.78 (17x17cm) spessore fetta 12,5 mm

NUOVA RICETTA



PANE



COD: 74136 : MINI FRUSTINO
precotto

NUOVA RICETTA



15 min 210°



7/8 min 40 Gr



105 pz

BANCHETTISTICA

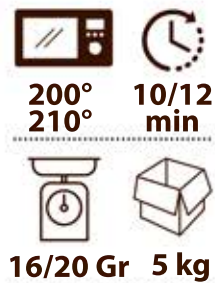


BANCHETTISTICA

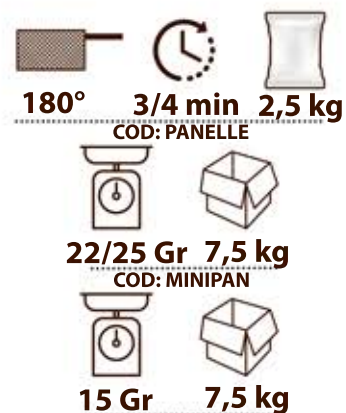


**COD: BAC2445 : BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATI
prefritti**

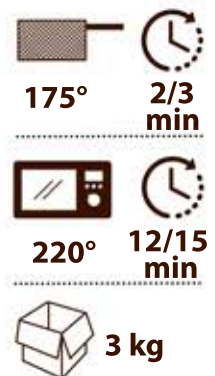
NUOVA RICETTA



**COD: PANNELLE : PANNELLE
COD: MINIPAN : PANNELLE MIGNON**



COD: 801088 : BASTONCINI DI MOZZARELLA



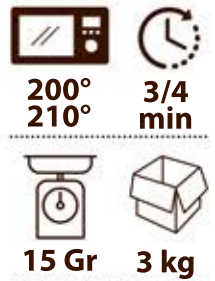
BANCHETTISTICA



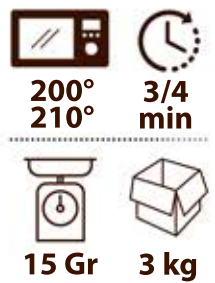
COD: FRI2632 : FRITTELLE DI PASTA LIEVITA CON OLIVE E PEPERONI -prefritte



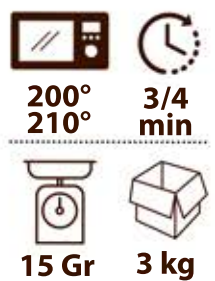
COD: FR1015 : FRITTELLE DI PASTA LIEVITA CON ZUCCHINE E GAMBERETTI -prefritte



COD: FR1396 : FRITTELLE DI PASTA LIEVITA AL GUSTO PIZZAIOLA-prefritte



COD: POL2002 : POLPETTINE DI MELANZANE prefritte



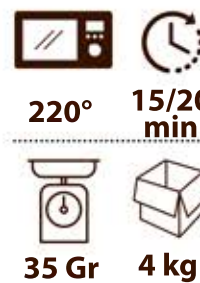
BANCHETTISTICA



COD: CUS0989 : CROCCHETTE DI COUS COUS
prefritte



COD: SFO0762 : MIX SFOGLIATINE RUSTICHE
friarielli e provola, ricotta e salame, melanzane
alla parmigiana, peperoni e olive



COD: BPIZMIG : PIZZETTE HOTEL
precotta - pasta lievitata



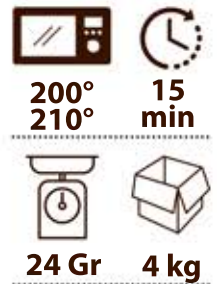
COD: IQ0602 : PIZZETTE SFOGLIA
pasta sfoglia con pomodoro



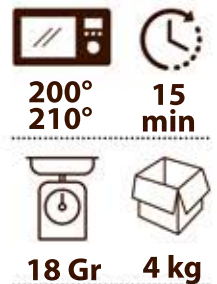
BANCHETTISTICA



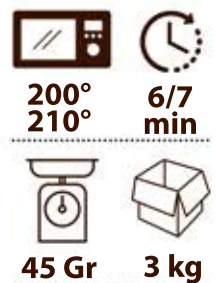
COD: IQ0506/4 : SALATINI 4 GUSTI
prosciutto, peperoni, wurstel, ricotta e spinaci



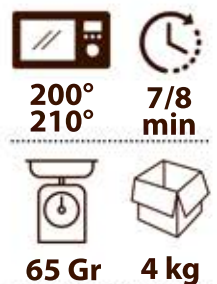
COD: IQ0502 : SALATINI 7 GUSTI
wurstel, carciofi, tonno, salmone, formaggi,
ricotta e spinaci, olive nere



COD: FRZ1015 : FIOR DI ZUCCA PASTELLATI
prefritti



COD: FRZ2632 : FIOR DI ZUCCA PASTELLATI
(RICOTTA E PROVOLA) prefritti



BANCHETTISTICA



COD: CROCMIG : CROCCHETTE MOZZARELLA MIGNON
patata, mozzarella e prosciutto



25 Gr



180°
190°



3/4
min



200°
210°



10
min



6 kg



COD: 0238 : MOZZARELLA IN CARROZZA
prefritta



180°
190°



5
min



20 Gr



4 kg



COD: CAL3053 : PANZEROTTI PIZZAIOLA
pomodoro e mozzarella



180°
190°



4/7
min



25 Gr



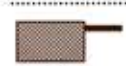
6 kg



COD: MOZPAN : MOZZARELLINE PANATE



18 Gr



180°
190°



2/3
min



200°
210°



8
min



6 kg

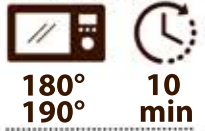
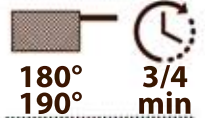
BANCHETTISTICA



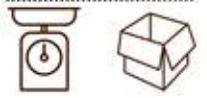
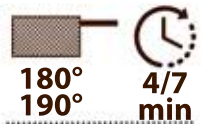
COD: 0300071 : OLIVE ASCOLANA



19 Gr



COD: RAGUMICRO : ARANCINI RAGÙ MICRO
formaggio, carne, piselli e pomodoro

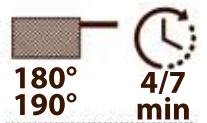


25 Gr 4 kg



COD: ARA0049 : ARANCINI PIÙ GUSTI

al sugo, spinaci e mozzarella, bianco con speck e mozzarella,
bianco con prosciutto e mozzarella



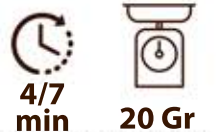
25 Gr 5 kg



COD: 30754 : BIRBE CON FILETTI DI POLLO



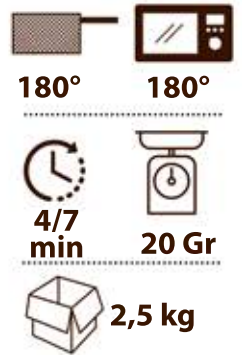
180° 180°



BANCHETTISTICA



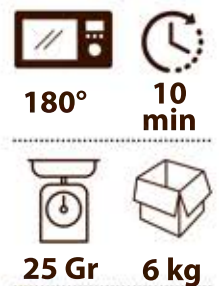
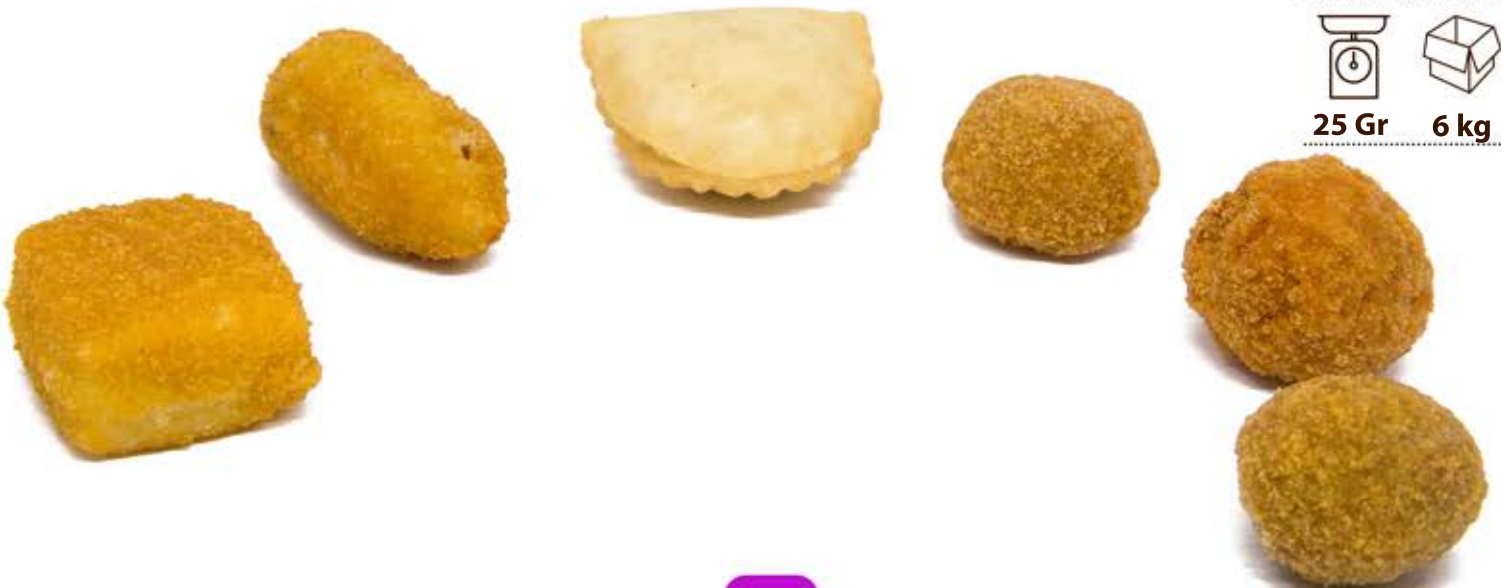
COD: 30716 : MUCHO GUSTO PICCANTI



COD: 30742 : BUFALO WINGS PICCANTI



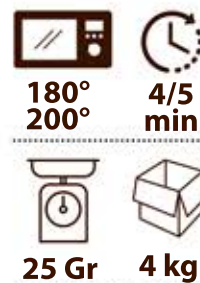
COD: 07202 : HAPPY MIX
prefritto - mozzarella in carrozza, mozzarelline, arancini,
olive ascolane, panzerotti, crocchè



BANCHETTISTICA



COD: 310856 : GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
prefritto - zucchine, spinaci, cavolfiore, peperoni e broccoli



COD: BA036 : SALMONE NORVEGESE PREAFFETTATO
prodotto fresco



COD: 102 : SARDE A BECCAFICO

NUOVA RICETTA

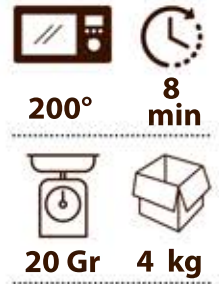


BANCHETTISTICA



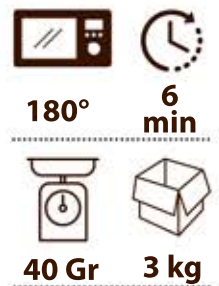
COD: FCOZGRA003 : COZZE GRATINATE
con pane al pomodoro

NUOVA RICETTA



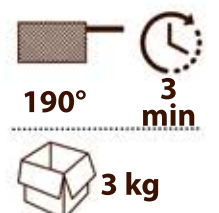
COD: 105 : INVOLTINI DI PESCE SPADA

NUOVA RICETTA



COD: FFRIINF002 : FRITTURA INFARINATA DI CALAMARI
PATAGONIA E MAZZANCOLLE SGUSCIATE

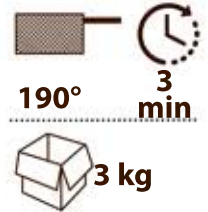
Novità



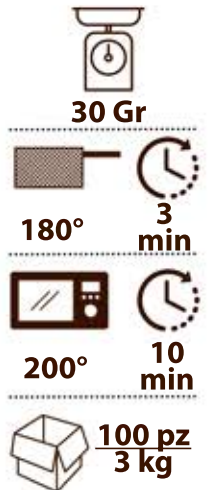
BANCHETTISTICA



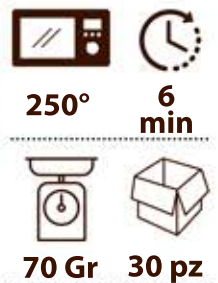
**COD: FFRIINF001 : FRITTURA INFARINATA
DI TOTANI AUSTRALI E GAMBERI INTERI**



COD: FARRTOT001 : ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI



**COD: FSPIGAM003 : SPIEDINO DI GAMBERO
ARGENTINA GRATINATO**



PRIMI PIATTI



PRIMI PIATTI



COD: G6422 : SPAGHETTI POMODORO E BASILICO
solo olio extra vergine di oliva



COD: G6418 : SPAGHETTI ALLA CARBONARA
con pancetta affumicata naturalmente



COD: G6428 : PENNE ALL'ARRABBIATA
solo olio extra vergine di oliva



PRIMI PIATTI



COD: 9983 : TONNARELLI CACIO E PEPE
con pecorino romano

Novità



COD: 6450 : RISOTTO ALLA PESCATORA
con molluschi e crostacei

Novità



COD: 9909 : PENNE INTEGRALI AL PESTO TRAPANESE
pesto con pomodoro, basilico, mandorle e olio

Novità



PRIMI PIATTI



COD: 6466 : SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
con molluschi e crostacei



COD: 6420 : RISOTTO AI FUNGHI
ai funghi champignons e porcini



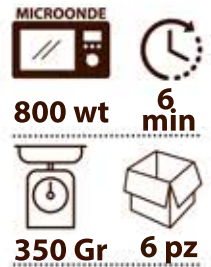
COD: G6412 : TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
con panna fresca



PRIMI PIATTI



COD: G6501 : LASAGNE ALLA BOLOGNESE
con verdure fresche e carne di bovino



COD: 6682 : CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
con salsa besciamella



COD: G6475 : MELANZANE ALLA PARMIGIANA
con olio extra vergine di oliva

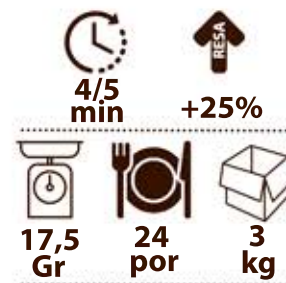


PASTA



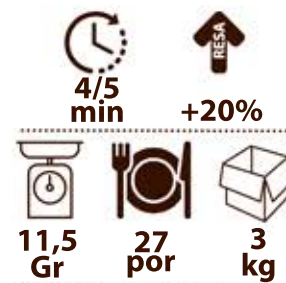
COD: C26 : TORTELLI AI CROSTACEI

Ingredienti del ripieno 57%: molluschi e crostacei 66% (gamberi, astice, granchio), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, succo di limone, brodo di crostacei, sale, pepe.



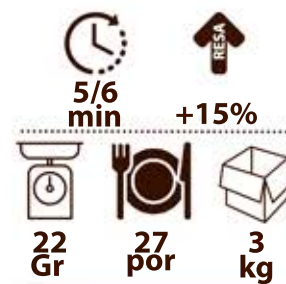
COD: C28 : RETTANGOLI ALLA CERNIA

Ingredienti del ripieno 55%: cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco, pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.



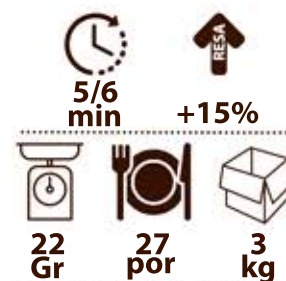
COD: C15 : PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.



COD: C14 : PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta 63%, spinaci 21%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

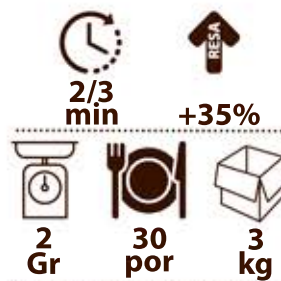


PASTA



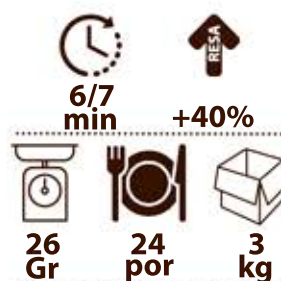
COD: D16 : RIMINESI (specialità riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.



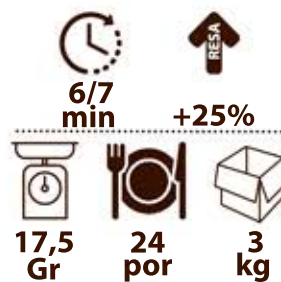
COD: C43 : GIGANTI NERI AL SALMONE

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.



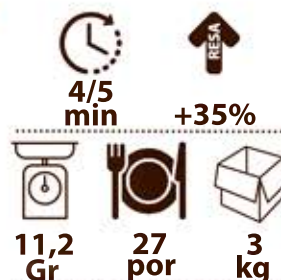
COD: C49 : TORTELLI AL SAPORE DI MARE

Ingredienti del ripieno 57%: limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.



COD: A13 : FIOCCHI® SPECK E FONTINA

Ingredienti del ripieno 38%: Fontina DOP 20%, ricotta, speck 18%, pangrattato, sale.



PASTA

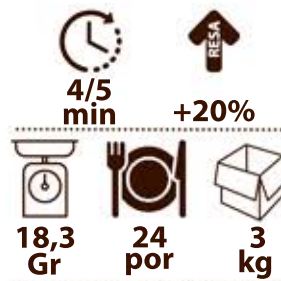


COD: C35 : RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

Ingredienti del ripieno 56%: branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone), scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale.



ALTA TRADIZIONE

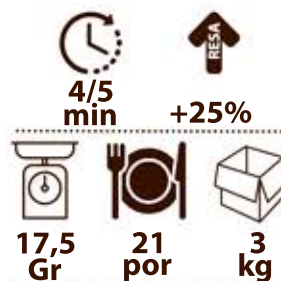


COD: C37 : TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 24%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.



ALTA TRADIZIONE

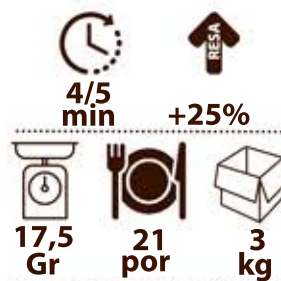


COD: B08 : TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta 70%, spinaci 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.



ALTA TRADIZIONE

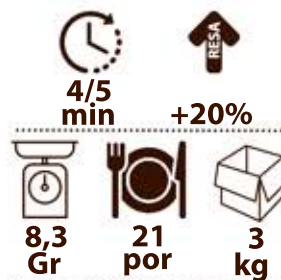


COD: B18 : LUNETTE AI 4 FORMAGGI

Ingredienti del ripieno 48%: formaggi 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.



ALTA TRADIZIONE



PASTA



COD: C27 : RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO

Ingredienti del ripieno 55%: ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe



ALTA TRADIZIONE



4/5 min RESA ↑
+20%

11,5 Gr RESA ↑ 27 por RESA ↑ 3 kg



COD: A02 : TORTELLINI BOLOGNESI

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



ALTA TRADIZIONE



3/4 min RESA ↑
+40%

3,2 Gr RESA ↑ 24 por RESA ↑ 3 kg



COD: K110 : PANCIOTTI® con melanzana e scamorza

Ingredienti del ripieno 66%: melanzane prefritte, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.



D i a m e t r o
7 0 m m

66%
Ripieno



DIVINA N. 10

6 min RESA ↑
+15%

30/34 Gr RESA ↑ 4 pz (ca. 130 gr) 15 por RESA ↑ 7 vassoi da 9 pz cad. 2 kg



COD: K124 : SCRIGNI con burrata di Puglia

Ingredienti del ripieno 67%: burrata 59%, ricotta, olio extravergine di oliva, pane, gelatina alimentare, uova da allevamento a terra, sale, pepe.



66%
Ripieno

Larghezza
38-47 mm



Lunghezza 53-60mm

DIVINA N. 20

2 min RESA ↑
+20%

16/20 Gr RESA ↑ 7pz (ca. 125 gr) 16 por RESA ↑ 7 vassoi da 16 pz cad. 2 kg

PASTA



COD: K113 : PANCIOTTI® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

Ingredienti del ripieno 66%: cappesante brasate 24%, gamberi dei mari del Nord 23,5%, ricotta, mascarpone, pangrattato, coriandolo, sale



D
i
a
m
e
t
r
o

6
8
-
7
2
m
m

66%
Ripieno



DIVINA N. 12



6
min



+15%



30/34
Gr



4 pz
(ca.130 gr)
15 por



7 vassoi
da 9 pz cad.
2 kg



COD: K128 : SCRIGNI ripieni agli scampi

Ingredienti del ripieno 67%: scampi 27%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare



67%
Ripieno

Larghezza
38-47 mm



Lunghezza 53-60mm

DIVINA N. 24



2
min



+20%



16/20
Gr



7 pz
(ca.125 gr)
16 por



7 vassoi
da 16 pz cad.
2 kg



COD: K115 : BAULETTI® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%, pangrattato, sale, pepe.



62%
Ripieno

Larghezza
40-50 mm



Lunghezza 55-65mm

DIVINA N. 17



5
min



+20%



18/23
Gr



6 pz
(ca.130 gr)
16 por



8 vassoi
da 12 pz cad.
2 kg



COD: K136 : BAULETTI® con pesce spada e lime

Ingredienti del ripieno 62%: pesce spada 55%, ricotta, pangrattato, succo di lime, sale, scorza di lime.



62%
Ripieno

Larghezza
40-50 mm



Lunghezza 55-65mm

DIVINA N. 11



5
min



+20%



18/23
Gr



5 pz
(ca.110 gr)
19 por



8 vassoi
da 12 pz cad.
2 kg

PASTA



COD: K131 : I MAMMOLI di patata viola Vitelotte

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patate, sale.



DIVINA N. 27



2/3 min



+50%



4,3 Gr



(ca.150 gr)
20 por



3 kg



COD: D19 : PACCHERI (specialità napoletana)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua



4/5 min



+50%



9,1 Gr



27 por



3 kg



COD: D13 : STRIGOLONI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.



4/5 min



+50%



3,6 Gr



15 por



1,5 kg



COD: D02 : STRIGOLI®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.



4/5 min



+45%



0,8 Gr



30 por



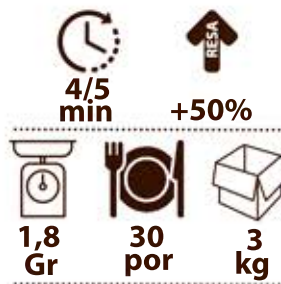
3 kg

PASTA



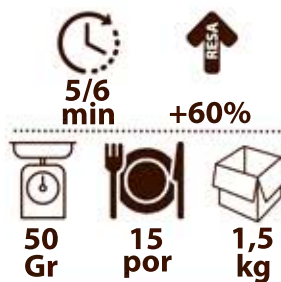
COD: D06 : STROZZAPRETI

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



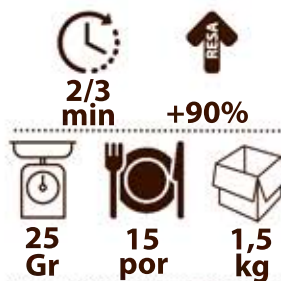
COD: E06 : SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale. (diam. 2,2 mm)



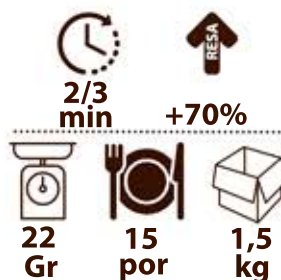
COD: E07 : TAGLIOLINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale. (diam. 3 mm)



COD: E01 : TAGLIOLINE GIALLE

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale. (diam. 3 mm)

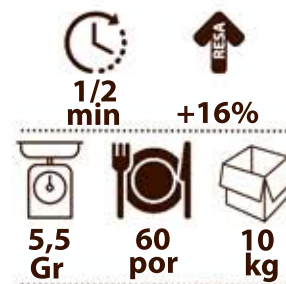


PASTA



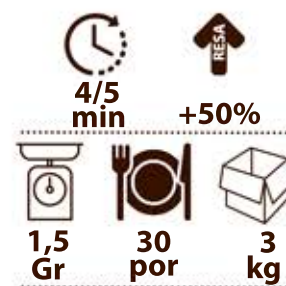
COD: F01 : GNOCCHI DI PATATA

Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso. LINEA AZZURRA



COD: D01 : GARGANELLI ROMAGNOLI (specialità romagnola)

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



PATATE & VEGETALI



Curiamo e certifichiamo i
nostri prodotti a 360° dalla
terra alla tavola.
*Orogel. la Garanzia
dell'Italia che produce.*



PATATE & VEGETALI



**COD: 240522 : PATATE STEAK HOUSE 9/18
prefritte**



**COD: 801140 : PATATE 9/9 prefritte
COD: R9 : PATATE 9/9 P. RESERVER prefritte**



**COD: 805441 : PATATE 11/11 prefritte
COD: R11 : PATATE 11/11 prefritte**



PATATE & VEGETALI



**COD: 803572 : PATATE A SPICCHI CON BUCCIA XL
prefritte**



 
175° 5/6
min

 
220° 20/25
min

 10 kg



**COD: 800003 : PATATE A SPICCHI
prefritte**



 
175° 3/4
min

 
220° 20/25
min

 10 kg



**COD: EPD72 : PATATE TWISTER AROMATIZZATE
prefritte**



 
175° 3
min

 10 kg

PATATE & VEGETALI



COD: LWS64 : POTATO DIPPERS
con buccia prefritte



COD: 803054 : PATATE A CUBETTONI
prefritte



COD: EPD24 : WAFFLE CUT
prefritte

NUOVA RICETTA



PATATE & VEGETALI



COD: EP008 : PATATE CROCCHETTE
prefritte



COD: 660509 : PATATE NOISETTES
prefritte



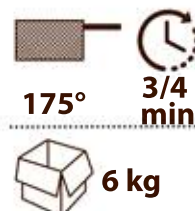
COD: 500513 : FETTINE DI PATATE
prefritte



PATATE & VEGETALI



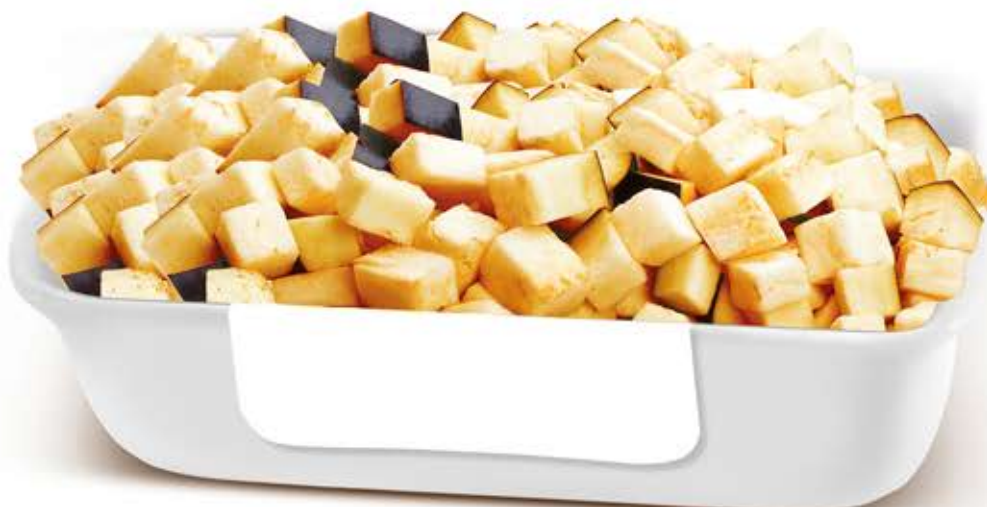
COD: 803132 : ANELLI DI CIPOLLA
prefritte



COD: 310158 : MELANZANE FETTA PARMIGIANA
prefritte



COD: 310157 : MELANZANE A CUBETTI
prefritte



PATATE & VEGETALI



COD: 470662 : MELANZANE GRIGLIATE



1 kg



4 kg



COD: 470569 : ZUCCHINE GRIGLIATE



1 kg



5 kg



COD: 470608 : PEPERONI GRIGLIATI



1 kg



5 kg

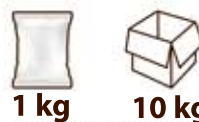
PATATE & VEGETALI



COD: 310623 : TRIS GRIGLIATO
melanzane, peperoni e zucchine



COD: 450066 : MINISTRONE DI VERDURE
14 verdure



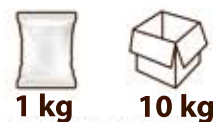
COD: 300091: INSALATA RUSSA



PATATE & VEGETALI



COD: 29502 : MISTO PER SOFFRITTO



COD: 29112 : CIPOLLE A FETTE



COD: 310224 : CIPOLLA CUBO 6/6
COD: 460889 : CIPOLLA A CUBETTI



PATATE & VEGETALI



COD: 310053 : FRIARIELLI CUBELLO



1 kg



6 kg



COD: 440234 : SPINACI A CUBETTO
COD: 310257 : SPINACI FOGLIA PIÙ



2,5 kg



10 kg



1 kg



4 kg



COD: 460173 : BROCCOLI ROSETTE



2,5 kg



5 kg

PATATE & VEGETALI



COD: 460681 : CAVOLFIORE ROSETTE



 
2,5 kg 10 kg



COD: 29081 : CAROTE A DISCO



 
2,5 kg 10 kg



COD: 29084 : CAROTINE INTERE



 
2,5 kg 5 kg

PATATE & VEGETALI



COD: 29007.2 : ASPARAGI PUNTE



COD: 410285 : PISELLI FINI · 10 kg
COD: 310256 : PISELLI FINI · 4 kg
COD: 410092 : PISELLI FINISSIMI · 10 kg



COD: 29127/B : CARCIOFI A SPICCHI



PATATE & VEGETALI



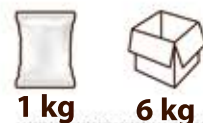
COD: 420350 : FAGIOLINI FINI



COD: 420063 : FAGIOLINI EXTRA FINI · 10 kg
COD: 310261 : FAGIOLINI EXTRA FINI · 4 kg



COD: 0317 : MISTO FUNGHI CON PORCINO



PATATE & VEGETALI



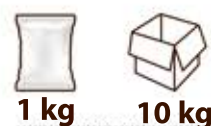
COD: 1239 : FUNGHI PORCINI (BOSCO) CUBETTO



COD: 0591 : FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI SFUSI



COD: 29070/B : FUNGHI CHAMPIGNON FETTE



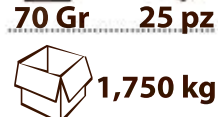
LA CARNE



LA CARNE



COD: 008043 : CARRE' AGNELLO PORZIONATO



COD: 008040 : STINCO DI SUINO A META'



8 pz 2,4 kg

LA CARNE



COD: 008046 : HAMBURGER CON SCOTTONA
cotto



98 mm Ø
x12 mm H



BOVINO



COTTO



85 Gr



32 pz



COD: 008600 : HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA



130 mm Ø
x16 mm H



BOVINO



200 Gr



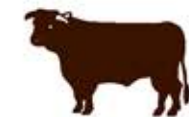
16 pz



COD: 008601 : ANGUSBURGER IRLANDA



130 mm Ø
x16 mm H



BOVINO



200 Gr



14 pz



LA CARNE



COD: 008602 : HAMBURGER DI CHIANINA



130 mm Ø
x16 mm H



BOVINO



200 Gr 14 pz



COD: 008608 : HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA



110 mm Ø
x 8 mm H



BOVINO



80 Gr 30 pz



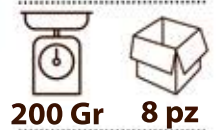
COD: 008617 : HAMBURGER DI CERVO



130 mm Ø
x16 mm H



CERVO



200 Gr 8 pz

LA CARNE



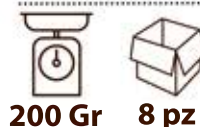
COD: 008620 : HAMBURGER DI BUFALO



130 mm Ø
x16 mm H



BUFALO



200 Gr 8 pz



COD: 008624 : HAMBURGER DI CINGHIALE



130 mm Ø
x16 mm H



CINGHIALE



200 Gr 8 pz



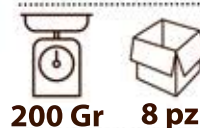
COD: 008626 : HAMBURGER DI FASSONA



130 mm Ø
x16 mm H



BUFALO



200 Gr 8 pz

LA CARNE



COD: 30751 : COTOLETTA CON FILETTI DI POLLO
precotta



100 Gr



180°

4/7
min



180°

4/7
min



3 kg



COD: 310286 : MAXI BURGER AI VEGETALI GRIGLIATI
E SCAMORZA - melanzane, zucchine e peperoni grigliati,
con l'aggiunta di patate, carote, scamorza affumicata



125 Gr



160°

5
min



190°

9
min



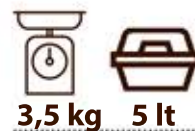
4 kg

GELATI TORTE & DESSERT





COD: 039 : GELATO CIOCCOLATO
vaschetta



COD: 058 : GELATO NOCCIOLA
vaschetta



COD: 280 : GELATO TORRONE
vaschetta





COD: 359 : GELATO STRACCIATELLA
vaschetta



3,5 kg 5 lt



COD: 263 : GELATO PISTACCHIO
vaschetta



3,5 kg 5 lt



COD: 041 : GELATO FRAGOLA
vaschetta



3,5 kg 5 lt



COD: 114 : GELATO VANIGLIA
vaschetta



COD: 459 : GELATO VANIGLIA MADAGASCAR
vaschetta



COD: 333 : GELATO FIORDILATTE
vaschetta

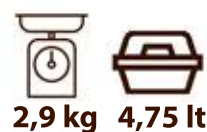




COD: 028 : GELATO CAFFE'
vaschetta



COD: 277 : SORBETTO LIMONE
vaschetta



COD: 042 : GELATO LIMONE
vaschetta



GELATITORTE & DESSERT



COD: TORCIO : TORTA AL CIOCCOLATO
pasta frolla, crema pasticcera e cake cioccolato



COD: TTORCIO



2/3 ore



1,2 kg



COD: TORLIM : TORTA AL LIMONE
pasta frolla e crema di limone - cake limone



COD: TTORLIM



2/3 ore



1,2 kg



GELATI TORTE & DESSERT



COD: TORMEL : TORTA ALLE MELE
pan di spagna, passata di albicocche e mela



COD: TTORMEL



2/3 ore 1,3 kg



COD: TMA01 : TORTA MANDORLA E ARANCIA
crema di arance e composto di mandorle



2/3 ore 1,2 kg



GELATI TORTE & DESSERT



COD: TORMAR : CROSTATA ALBICOCCA
pasta frolla e farcitura d'albicocca



2/3 ore 1,3 kg



COD: TORCAR : TORTA ALLA CAROTA
cake carota e mandorla



2/3 ore 1,2 kg





COD: TM01 : TORTA MORBIDA MARMORIZZATA
cake vaniglia e cacao



1/2 ore 900 Gr



COD: TI01 : TORTA MORBIDA INTEGRALE FARCITA
AI FRUTTI DI BOSCO cake integrale con frutti di bosco e cereali



1/2 ore 1,4 kg



GELATITORTE & DESSERT



COD: 1PF1006 : TORTA DELLA NONNA
pasta frolla e crema pasticcera



2/3 ore 1,4 kg



COD: 1PP1041 : TORTA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO
base pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta
e drops di cioccolato fondente



1/2 ore 1,3 kg





COD: 083 : CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
strato di biscotto con morbida crema al formaggio,
decorato in superficie con frutti rossi



2/3 ore 1,45 kg



COD: 1PP1010 : TORTA SACHER
panna chantilly alla gianduia e passata di albicocca
ricoperta di cioccolato



2/3 ore 1,4 kg



GELATITORTE & DESSERT



COD: 1PP1045 : TORTA FRUTTA MISTA

base frolla con pan di spagna farcito crema e ricoperta di frutta di stagione, decorata con gelatina di albicocche



2/3 ore 1,4 kg



COD: 1PP1036 : TORTA FRAGOLE

base frolla con pan di spagna farcito crema e panna, ricoperta con fragole, decorata con gelatina di albicocche



2/3 ore 1,4 kg



GELATITORTE & DESSERT



COD: 1PF1044 : TORTA FRUTTI DI BOSCO

base frolla con pan di spagna farcito crema e panna, ricoperta con frutti di bosco, decorata con gelatina di albicocche



2/3 ore 1,55 kg



COD: 07C : TORTA SETTE AL CIOCCOLATO

bavarese, nocciola, cioccolato e glassa



1/2 ore 950 Gr



GELATITORTE & DESSERT



COD: 07P : TORTA SETTE AL PISTACCHIO
bavarese, pistacchio, cioccolato e glassa



1/2 ore



950 Gr



COD: TBC02 : TORTA BABA' CASSATA



2/3 ore



1,4 kg



GELATI TORTE & DESSERT



COD: TCV01 : CASSATA SICILIANA
ricotta e canditi



2/3 ore 1,5 kg



COD: DMA01 : DELIZIA MANDORLA E RICOTTA
pandispagna ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore 1,3 kg



GELATITORTE & DESSERT



COD: 73066 : PROFITEROLES BIANCO



2/3 ore 1,2 kg



COD: 73056 : PROFITEROLES SCURO



2/3 ore 1,2 kg



GELATITORTE & DESSERT



COD: 1PT1058 : TIRAMISÙ SAVOIARDI



1/2 ore 1,2 kg



COD: 172 : TRONCHETTO NOCCIOLA E PANNA



10 min 1,4 kg



COD: 505 : ROLLER NOCCIOLA E GIANDUIA



10 min 1,4 kg



GELATI TORTE & DESSERT



COD: 136 : GRAN REALE GIANDUIA E CAFFÈ



 
10 min 1,4 kg



COD: SIPAR : PARFAIT DI MANDORLE



 
10 min 1,5 kg



GELATI TORTE & DESSERT



COD: CR01 : CUPOLA RICOTTA E ARANCIA
mousse di ricotta e arancia




10 min
 
100 Gr 12 pz



COD: CP01 : CUPOLA PISTACCHIO E NOCCIOLA
mousse al pistacchio con cuore nocciola




10 min
 
90 Gr 12 pz



COD: 1PS0007 : MINI TIRAMISÙ




1/2 ore
 
100 Gr 9 pz

GELATI TORTE & DESSERT



COD: D149 : CASSATINA SICILIANA
crema ricotta - monoporzione



1/2 ore



100 Gr

12 pz



COD: D151 : CASSATINA MIGNON
crema ricotta



1/2 ore



30 Gr

1 kg



COD: BR02 : BABÀ AL RUM



1 ora



100 Gr

12 pz



COD: 149 : FRUTTO LIMONE
sorbetto limone nel guscio naturale



10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM204 : FRUTTO COCCO
gelato cocco



10 min



100 Gr



12 pz



COD: NIT18 : NOCCIOLA IMBOTTITA
gelato nocciola



10 min



120 Gr



18 pz



SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE



GELATITORTE & DESSERT



COD: TPC : TARTUFO DI PIZZO
cioccolato, nocciola e cioccolato fuso



10 min



120 Gr



16 pz



COD: LN2 : COPPA TIRAMISÙ



1 ora



80 Gr



16 pz



COD: CS2 : CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE



800 wt



40 sec



90 Gr



16 pz



GELATI TORTE & DESSERT



COD: 11PS0013 : PANNA COTTA CON CAMELLO
senza glutine



30/60 min



90 Gr

12 pz



SACCHETTO
ANTICONTAMINAZIONE



COD: TBG : PIZZO TARTUFO BIANCO
fior di latte, caffè, granella, amaretto e caffè liquido



10 min



120 Gr

16 pz



COD: 1PS0004 : MINI MOUSSE AL CIOCCOLATO
pan di spagna e mousse al cioccolato



1 ora



110 Gr

15 pz

GELATI TORTE & DESSERT



COD: 1PS0001 : MINI MOUSSE LIMONE
pan di spagna e mousse al limone



1 ora



110 Gr



15 pz



COD: 1125 : TARTUFO PISTACCHIO
COD: 1GBM002 : TARTUFO BIANCO



10 min



100 Gr



12 pz

GELATI TORTE & DESSERT



COD: 1GBM001 : TARTUFO NERO



10 min



100 Gr

12 pz



COD: T00012 : SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
COD: 1PS0024 : SOUFFLÈ AL PISTACCHIO



800 wt 20 sec



100 Gr

12 pz



GELATI TORTE & DESSERT



COD: 1PS0033 : SOUFLÈ CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO



COD: ASF013 : DELIZIA AL LIMONE
pan di spagna inzuppate con liquore al limone

Novità



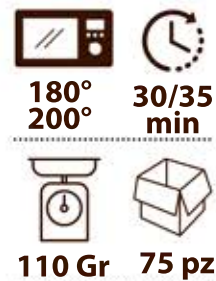
COD: 1PS0063 : MINI MERINGATA ALLA NOCCIOLA

Novità

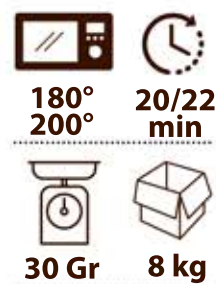




COD: ASF013 : SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX



COD: MSF012 : SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON



GELATI TORTE & DESSERT



COD: AKAS14 : CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr
COD: ARAMICRO : CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr
COD: AKA012 : CODA D'ARAGOSTA MIGNON 30 Gr
COD: ARAMIGNON : CODA D'ARAGOSTA MIGNON 28/30 Gr
COD: AKA011 : CODA D'ARAGOSTA MEDIA 50 Gr



 20/30 min	 190° 200°	 20/22 min	 20/22 Gr	 8 kg
 20/30 min	 190° 200°	 20/22 min	 20/22 Gr	 7 kg
 20/30 min	 190° 200°	 20/22 min	 30 Gr	 8 kg
 20/30 min	 190° 200°	 20/22 min	 28/30 Gr	 7 kg
 40/60 min	 190° 200°	 30/35 min	 50 Gr	 8 kg

FRUTTA SUCCHI & PUREE'



FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: FRA : FRAGOLE



COD: GELSI : GELSI NERI DELL'ETNA



COD: 338 : GELSI NERI IQF



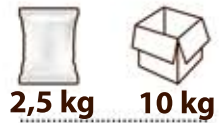
FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: 13FE0225 : PESCHE A FETTE



COD: FRABOS : FRAGOLINE DI BOSCO



COD: LAMPO : LAMPONI INTERI



FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: MISBOS : MISTO BOSCO
ribes rosso, mirtilli, more di rovo



2,5 kg



5 kg

SUCCHI



COD: SUCLIM12 : SUCCO LIMONE
COD: 100LIMNBST : SUCCO LIMONE



500 Gr



12 kg



1 kg



10 kg

FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: SARAROSSO : SUCCO ARANCIA SANGUINELLO
COD: SUCMAN : SUCCO MANDARINO

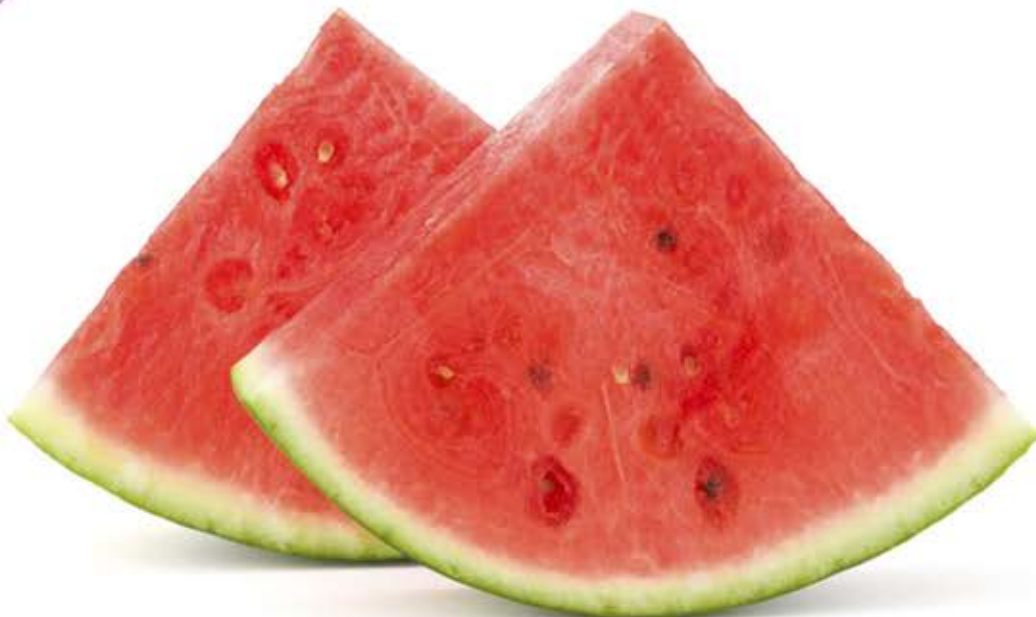


 
500 Gr **12 kg**

 
500 Gr **12 kg**



COD: 100ANGNBB2 : SUCCO ANGIURIA




2 kg

FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: 40CACP61 : PUREÈ COCCO

COD: 13PUC601 : PUREÈ PESCA

COD: 09PU0601 : PUREÈ MELONE (Zuccherata 10%)

COD: 09PU0601 : PUREÈ MELONE (Zuccherata 10%)

COD: 07PU0601 : PUREÈ FRUTTI DI BOSCO (Zuccherata 10%)

COD: 04PU0601 : PUREÈ FRAGOLA (Zuccherata 10%)

COD: 05PU0601 : PUREÈ LAMPONI (Zuccherata 10%)

COD: 23MAP601 : PUREÈ MANGO

COD: 11PU0601 : PUREÈ MORA

COD: 03FI0601 : SUCCO FICO D'INDIA NATURALE

COD: 46PU0601 : SUCCO MELOGRANO



1 kg



6 kg

FRUTTA SUCCHI & PUREE'



COD: GCUB : GHIACCIO A CUBETTI



2 kg



12 kg



**Volta il catalogo
e riparti dal dolce...**



Vigap S.p.A

Contrada saitta Zona artigianale
98021 Alì Terme Messina Sicily
Tel: 0942715000 info@vigap.it
www.vigap.it



**Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche,
la Vigap S.p.A si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento.
I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.**