





INDICE

CATALOGO VIGAP 2022

PRONTOFORNO	0
	2
	5
PRONTOFORNO	6
DA LIEVITARE	14
I BABY	17
GIA' COTTI	22
	24
I BISCOTTI	28
DA TRASFORMARE	33
I SALATI	35
TORTE E DESSERT	37

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 piu' di 100 refernze dal dolce al salato 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









VIA

IN OGNI MOMENTO DELLA













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



20 min



160°
170°



50 pz



85 G



20/22
min

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



20 min



160°
170°



50 pz



95 G



20/22
min

PRONTOFORNO - Reburro

PRONTOFORNO - Reburro



eccelsa

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



15 min



170°



50 pz



95 G



20/25 min

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



15 min



170°



50 pz



95 G



20/25 min

PRONTOFORNO - Eccelsa

PRONTOFORNO - Eccelsa

eccelsa

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



15 min



170°



50 pz



95 G



22/25 min

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



15 min



170°



50 pz



80 G



18/20 min

PRONTOFORNO - Eccelsa

PRONTOFORNO - Eccelsa



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



15 min



180°



50 pz



85 G



15/18 min

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



15 min



180°



50 pz



95 G



20/22 min

PRONTOFORNO - I Classici

PRONTOFORNO - I Classici

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

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



15 min



180°



50 pz



95 G



20/22 min

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



15 min



180°



50 pz



95 Gr



20/22 min

COD: CBV01 : CORNETTO BICOLORE VUOTO
pre-lievato



PRONTOFORNO

PRONTOFORNO



15 min



180°



50 pz



85 Gr



20/22 min

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



15 min



160°
180°



60 pz



90 G



18/22 min

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



**SUPER
FARCITO**
60g
RICOTTA



15 min



180°



28 pz



130 G



18/20
min

COD: DOLCEFRA : DOLCE FRAGOLA
pre-lievato crema e fragola



PRONTOFORNO

PRONTOFORNO



15 min



180°



56 pz



100 G



20/22
min

COD: SFOMEL : SFOGLIA MELA E CREMA
pastasfoglia



15 min



180°



25 pz



110 G



20/22
min

COD: GRANZ : GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO
pre-lievato pastasfoglia



15 min



180°



49 pz



100 G



20/22 min

COD: GRANZMAR : GRANZELLA ALLA FARCITURA DI ALBICOCCHIE
pre-lievato pastasfoglia



15 min



180°



49 pz



100 G



20/22 min

PRONTOFORNO

PRONTOFORNO

COD: LEM01 : LEMONI'
pre-lievitato farcito con crema al limone



15 min



180°



75 pz



85 G



20/22 min

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



15 min



170°
180°



40 pz



90 G



20/22
min

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



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



170°
180°



40 pz



90 G



20/22
min

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



15 min



170°
180°



50 pz



90 G



20/22
min

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



15 min



170°
180°



60 pz



85 Gr



20/22
min

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



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



170°
180°



60 pz



85 G



18/20
min

COD: CBIC01 : CROISSANT INTEGRALE E CEREALI AL BURRO 24%
pre-lievitato



15 min



170°



50 pz



85 G



18/20
min

COD: MAG01 : *Magnifico*

pre-lievitato integrale e cereali farcito con crema di nocciole e confettura di arancia



15 min



170°
180°



50 pz



95 Gr



15/18 min

COD: CVA01 : CORNETTO VEGANO ARANCIA

pre-lievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



170°
180°



40 pz



90 G



20/22 min

COD: CVV01 : CORNETTO VEGANO CURVO

pre-lievitato rifinito con zucchero di canna



15 min



170°
180°



50 pz



85 G



20/22 min



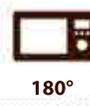
COD: 120GRA : Brioche
da lievitare



COD: 250PAN : Brioche senza cappello
da lievitare



COD: 100CRE : Cornetto crema
da lievitare



DA LIEVITARE

DA LIEVITARE

COD: 100CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE
da lievitare



3/6
ore



180°



100 pz



95 G



15/18
min

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



DA LIEVITARE

DA LIEVITARE



3/6
ore



180°



108 pz



80 G



15/18
min



COD: MBA01 : MIX BABY ASSORTITI

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



crema limone



albicocca



mela



crema di nocciole



I BABY



15 min



180°



80 pz



45 G



15/18 min

I BABY

COD: MMT01 : MIX MINI TENTAZIONI

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



frutti di bosco



gocce di cioccolato



albicocca



crema



15 min



180°



150 pz



32 G



15/18 min

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



15 min



180°



180 pz



30 G



12/15 min

COD: BABY40 : BABY CORNETTO VUOTO
pre-lievitato



15 min



180°



100 pz



40 G



12/15 min

COD: CH5501 : CROISSANT LINEA HOTEL
pre-lievitato con zucchero semolato



15 min



180°



80 pz



55 G



12/15 min

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



REburro



15 min



170°



100 pz



35 G



12/15 min

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



15 min



170°
180°



50 pz



45 G



13/15
min

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



15 min



170°
180°



50 pz



45 G



13/15
min

I BABY

I BABY

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



15 min



170°



100 pz



45 G



15/18 min

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



15 min



170°



100 pz



45 G



15/18 min

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



15 min



170°



100 pz



45 G



15/18 min

I BABY

I BABY



COD: 40BRI : BriocheS *Gia' cotta*



NUOVO
FORMATO
100g



1/2 ore



100 G



30 pz

GIA' COTTI

GIA' COTTI







PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA

COD: PANCRE : PANZEROTTO CREMA MAX



170°



45 pz



110 G



15/18 min

COD: MPCB01 : MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO

I PANZEROTTI



I PANZEROTTI



170°



55 pz



70 G



15/18 min

COD: MINIRIC : MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°



55 pz



70 G



15/18 min



PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA

COD: MPCM01 : MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



170°



55 pz



70 G



15/18 min

COD: MINIPIS : MINI PANZEROTTO PISTACCHIO



170°



55 pz



70 G



15/18 min

COD: MPA01 : MINI PANZEROTTO AGLI AGRUMI



170°



55 pz



70 G



15/18 min

I PANZEROTTI

I PANZEROTTI

COD: MINICRE : MINI PANZEROTTO CREMA



170°



55 pz



70 G



15/18
min

I PANZEROTTI

COD: MINICIO : MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLA



170°



55 pz



70 G



15/18
min

I PANZEROTTI



Piparello

COD: PIP01 : PIPARELLO
prodotto secco

COD: PIP : PIPARELLO
prodotto secco



COD:PIP01



1000 G

COD:PIP



4000 G

I BISCOTTI

I BISCOTTI

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.



COD: BFV01 : BIG FROLL VEGAN MELE E CANNELLA
gia' cotto rifinito con cereali antichi



COD: BUNCIO : BIG FROLL CREMA DI NOCCIOLA
gia' cotto

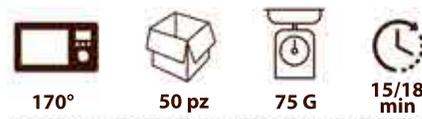
I BISCOTTI



I BISCOTTI



COD: BUNMAR : BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



COD: FLIM : FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



170°



4000 G



20 G



9/11

min

COD: FCIO : FROLLINO CREMA NOCCIOLE



170°



4000 G



20 G



9/11

min

COD: FMAR : FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA



170°



4000 G



20 G



9/11

min

COD: FFDB : FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO



170°



4000 G



20 G



9/11

min



COD: FROLLA : PASTA FROLLA
a blocco



1/2 ore



180°



4500 G



1500 G



18/20
min

COD: PAMAN : PASTA DI MANDORLA
prodottto fresco



1000 G



5000 G

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



15 min



180°
200°



12000 G



680 G

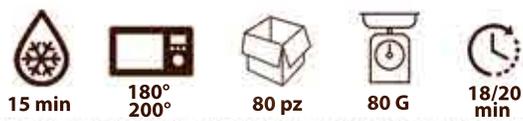


15/18
min

DA TRASFORMARE

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

DA TRASFORMARE



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



30 min



180°
200°



40 pz



130 G



20/22
min

COD: SANDAN : SAN DANIELE
prosciutto cotto, formaggio



15 min



180°
200°



30 pz



140 G



20/22
min

COD: FWK : FLAUTO WURSTEL
pasta lievita con wurstel e ketchup



15 min



180°
200°



35 pz



160 G



20/22
min

I SALATI

I SALATI



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



COD: TTORCIO



2/3 ore



1200 G

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



COD: TTORLIM



2/3 ore



1200 G

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



COD: TTORMEL



2/3 ore



1300 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

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



 
2/3 ore 1200 G

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



 
2/3 ore 1000 G

COD: TORCAR : TORTA ALLA CAROTA
cake carota e mandorla



 
2/3 ore 1000 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

COD: TM01 : TORTA MORBIDA MARMORIZZATA
cake vaniglia e cacao



1/2 ore



900 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

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



1/2 ore



1400 G

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



1/2 ore 950 G

TORTE E DESSERT

COD: 07C : TORTA SETTE AL CIOCCOLATO
bavarese, nocciola, cioccolato e glassa



1/2 ore 950 G

TORTE E DESSERT

COD: TCV01 : CASSATA SICILIANA
pre-tagliata ricotta e canditi



2/3 ore

1500 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

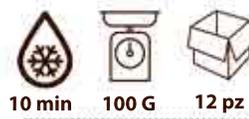
COD: DMA01 : DELIZIA MANDORLA E RICOTTA
pre-tagliata pandispagna ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore

1300 G

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



10 min 100 G 12 pz

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



100 min 90 G 12 pz

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

1

Accendi il forno alla temperatura indicata sulla confezione. Inforna solo quando ha raggiunto la temperatura desiderata.

2

Disponi il prodotto congelato sulle teglie, sopra la carta da forno. Usa teglie pulite per evitare cattivi odori. Ricorda che i prodotti più piccoli hanno bisogno di cotture più brevi rispetto a prodotti grandi.

3

Rispetta tempi e temperature, per evitare cotture scorrette e prodotti bruciati fuori e crudi dentro. Dopo aver sfornato, lascia raffreddare qualche minuto prima di servire o esporre.

4

Non aprire il forno nei primi 15 minuti di cottura, per non far uscire l'umidità e il calore necessario a far sviluppare i prodotti.

5

Imposta il timer un minuto prima del fine cottura per gestire lo sfornato al meglio. Se necessario, ruota la teglia di 180 gradi per dare una colorazione omogenea ai prodotti.

6

Tieni il forno pulito: rimuovi i residui bruciati che possono danneggiare la guarnizione e contaminare il gusto delle infornate successive.

ATTENZIONE:

SE IL PRODOTTO SEMBRA COTTO MA TENDE A COLLASSARE, SIGNIFICA CHE È STATO COTTO A TEMPERATURA TROPPO ALTA ED È ANCORA CRUDO INTENAMENTE.

Vigap S.p.A

Contrada saitta Zona artigianale

98021 Alì Terme Messina Sicily

Tel: 0942715000 info@vigap.it

www.vigap.it



Vigap SpA



Vigap SpA



Vigap SpA

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.



Catalogo Vigap 2022



www.vigap.it

