



**Catalogo Generale 2023**



# INDICE

CATALOGO GENERALE 2023

PRONTOFORNO	0
<i>eccelsa</i>	2
 REburro	4
PRONTOFORNO	5
DA LIEVITARE	17
I BABY	19
GIA' COTTI	26
 PANZEROTTO <small>PRONILE VIGOLA VERDE</small>	37
I BISCOTTI	41
PANE E SEMILAVORATI	49
I SALATI	60
BANCHETTISTICA	71
PRIMI PIATTI E PASTA FRESCA	81
PATATE E VEGETALI	90
CARNE	103
GELATI TORTE E DESSERT	108
FRUTTA SUCCHI E PUREE'	137

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 600 referenze dalla colazione alla cena  
Da 48 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 piu 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.

## **Tecnologia:**

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

## **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.

## **Abbattimento:**

Abbiamo lungamente lavorato sui processi di abbattimento, a - 40° sotto zero, dei prodotti. Grazie alle tecnologie del freddo riusciamo a conservare integralmente la qualità delle nostre ricette, esaltandone gli aromi naturali e le proprietà organolettiche. Il know how e l'uso delle migliori tecniche ci consentono fissare il momento di massima freschezza dei nostri preparati.

## **Puntualità:**

Vigap ha uno stabilimento di produzione all'avanguardia di oltre 3500 mq, con 45 tecnici specializzati ad Ali Terme, in provincia di Messina. Da qui spediamo in tutte le provincie siciliane con una copertura totale delle città e dell'Interland di Messina, Catania e Siracusa.



# Le Nostre Certificazioni



## **ICEA Certificate**

*ICEA, Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, è tra i più importanti organismi del settore in Italia e in Europa, con oltre 13mila aziende controllate a forte valenza etica, ambientale e sociale. In questo caso certifica i prodotti vegani e vegetariani.*



## **IFS Food Certificate**

*Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.*



## **BRCGS Certificate**

*Massima certificazione a livello mondiale per la sicurezza alimentare, il BRCGS (Brand Reputation through Compliance) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRCGS è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti dai i fornitori e i rivenditori della GDO.*



*Leggera, voluminosa e morbida, ricca del delicato aroma di arance e limoni, la nostra Brioche è la protagonista assoluta di migliaia di granite ogni giorno. Lisca, profumata e buonissima, questa iconica regina dell'estati siciliane è il risultato del sapiente lavoro dei maestri artigiani Vigap che manualmente, una per una, mettono il "tuppo" a questi deliziosi capolavori. Farine sceltissime, essenze naturali d'origine e una certissima lavorazione assicurano la qualità e la durata di una brioche che non sbaglia mai.*













# Prontoforno





# Prontoforno - Eccelsa



COD: ECIO: ECCELSA CREMA DI NOCCIOLE  
*prelievitato melange al burro rifinito con scaglie di cioccolato*



COD: ECRE: ECCELSA CREMA  
*prelievitato melange al burro rifinito con scaglie di zucchero*





# Prontoforno - Eccelsa



COD: EPES : ECCELSA CONFETTURA PESCA  
*prelievitato melange al burro*



COD: EGLAS : ECCELSA VUOTO HQ  
*prelievitato melange al burro*





# Prontoforno - Burro



COD: CVB80 : REBURRO FRANCESCE VUOTO  
prelievato al burro 24%



15 min



160°  
170°



20/22  
min



85 Gr



50 pz



COD: CVDO01 : REBURRO VUOTO DUEPUNTOZERO  
prelievato al burro 24%



**NOVITÀ**



15 min



160°  
170°



20/22  
min



70 Gr



50 pz



## Prontoforno - Burro



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



## Prontoforno - Classici



COD: 81195 : CROISSANT ALLE MANDORLE  
prelievitato rifinito con mandorle a lamelle

**NUOVA RICETTA**





# Prontoforno



COD: CVCX01 : CORNETTO CURVO VUOTO EXTRA  
*prelievato glassato con zucchero di canna*



**NOVITÀ**



COD: ROYVUO : CORNETTO ROYAL VUOTO  
*prelievato con burro*



COD: ROYAL : CORNETTO ROYAL CREMA  
*prelievato con burro*





## Prontoforno - *Classici*



COD: 60MAR : CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA  
*prelievitato*

COD: 60CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE  
*prelievitato*



15 min



180°



20/22  
min



95 Gr



50 pz

## Prontoforno - *Bicolore*



COD: CBC01 : CORNETTO BICOLORE AL CIOCCOLATO BIANCO  
*prelievitato*

**NUOVA RICETTA**



15 min



180°



20/22  
min



95 Gr



50 pz



COD: CBV01 : CORNETTO BICOLORE VUOTO  
*prelievitato*

**NUOVA RICETTA**



15 min



180°



18/20  
min



85 Gr



50 pz



# Prontoforno - *Le sfoglie*



COD: 12072000 : GIRELLA CON CREMA E UVETTA  
*prelievitato*



 15 min   
  180°   
  20/22 min   
  100 Gr   
  60 pz



COD: ALUNOT: LUNOTTA CREMA DI MELA  
*pasta sfoglia farcita crema e mele*








 15 min   
  180°   
  20/22 min   
  80 Gr   
  54 pz



COD: LR01: LUNOTTA ALLA RICOTTA  
*prelievitato pasta sfoglia farcita di ricotta*

**SUPER FARCITO**  
**60g**  
**RICOTTA**



 15 min   
  180°   
  20/22 min   
  130 Gr   
  28 pz



# Prontoforno - *Le sfoglie*



COD: FCSCB01 : FAGOTTINO CAMELLO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO  
*prelievato rifinito con mandorle e zucchero di canna*



**NOVITÀ**



15 min



170°  
180°



20/25  
min



90 Gr



40 pz



COD: FCP01 : FAGOTTINO AL PISTACCHIO  
*prelievato rifinito con zucchero di canna e granella di pistacchi*



15 min



170°  
180°



20/25  
min



90 Gr



40 pz



COD: LEM01: LEMONI'  
*prelievato pasta sfoglia crema limone*



15 min



170°  
180°



22/25  
min



85 Gr



75 pz



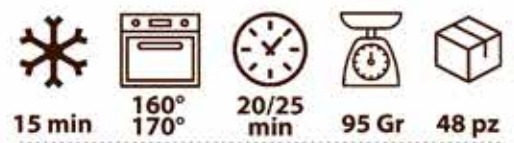
# Prontoforno - *Le sfoglie*



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



**COD: 159605950101 : TRECCINA SFOGLIA NOCI PECAN**  
*prelievitata, rifinita con noci pecan*





# Prontoforno - *Le sfoglie*



COD: GRANZMAR : GRANZELLA ALLA FARCITURA DI ALBICOCCHIE  
*pasta sfoglia farcita all'albicocca e glassata con zucchero semolato*

**NUOVA RICETTA**



15 min



190°



20/22 min



100 Gr



50 pz



COD: GRANZ : GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO  
*prelievitato pasta sfoglia crema e gocce di cioccolato*



15 min



180°



20/22 min



100 Gr



50 pz



COD: ATREMAR : TRECCINA SFOGLIA ALBICOCCA  
*rifinita con zucchero semolato*



15 min



180°



20/22 min



85 Gr



35 pz



# Prontoforno - *Le sfoglie*

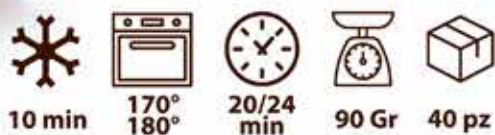


**NOVITÀ**

COD: 104030L : PERLA NERA CIOCCOLATO FONDENTE



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



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





# Prontoforno - *Le sfoglie*



COD: DOLCEFRA : DOLCE FRAGOLA  
*prelievitato crema e fragola*



      
15 min    160°  
170°    20/22 min    100 Gr    56 pz



COD: ACANCIO : CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE  
*prelievitato*



      
15 min    160°  
170°    20/22 min    95 Gr    60 pz



COD: FA0028 : FAGOTTO AI TRE CIOCCOLATI  
*prelievitato gocce fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco*



      
15 min    160°  
170°    22/25 min    90 Gr    45 pz



# Prontoforno - *Le sfoglie*



**COD: FDC01: FAGOTTINO AI DUE CIOCCOLATI**  
*prelievato pasta sfoglia crema di nocciole e cioccolato bianco*



**COD: FANUT : FAGOTTINO PIU' CREMA DI NOCCIOLE**  
*prelievato*



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





# Prontoforno - Integrali e Multicereali



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



COD: CBIC01: CROISSANT INTEGRALE E CEREALI  
prelievitato al burro 24%



COD: MAG01: *Magnifico*

prelievitato integrale e cereali, farcito con crema nocciole e confettura di arancia





# Prontoforno - Integrali e Multicereali



COD: CIM01: CORNETTO INTEGRALE AL MIELE  
*prelievato 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  
*prelievato rifinito con zucchero di canna*



15 min



170°  
180°



20/22  
min



90 Gr



50 pz

# Prontoforno - Vegani



COD: 100900+ : SFOGLIATINA VEGAN SETTE FRUTTI  
*mela, albicocca, pesca, fichi, uva sultanina, amarena, pera*

**NOVITÀ**



15 min



180°  
190°



22/26  
min



80 Gr



36 pz



# Prontoforno-Vegani



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



15 min



170°  
180°



20/22  
min



90 Gr



40 pz



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



15 min



170°  
180°



20/22  
min



85 Gr



38 pz



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



15 min



170°  
180°



18/20  
min



85 Gr



50 pz



*Da Lievitare*





# Da Lievitare



**COD: 120GRA : BRIOCHES SICILIANA**  
*da lievitare*



**COD: 250PAN : BRIOCHES SENZA CAPPELLO**  
*da lievitare*



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





*I Baby*





# I Baby



**COD: MBA01: MIX BABY ASSORTITI**  
*prelievitato con burro, mela, crema limone, albicocca, crema nocciola*



15 min



170°  
180°



15/18  
min



45 Gr



80 pz



**COD: MMT01: MIX MINI TENTAZIONI**  
*prelievitato con burro, albicocca, crema, gocce di cioccolato, frutti di bosco*



15 min



170°  
180°



15/18  
min



32 Gr



150 pz



# I Baby



**COD: 19960542 : MIX MINI DANESINE**  
*prelievato crema, mela, lampone, noci pecan, cannella*



**COD: 21791 : MINI GIRELLA BURRO**  
*prelievato crema e uvetta*



**COD: RAVMIG: CASSATELLE DI RICOTTA**  
*ricotta e gocce di cioccolato*





# I Baby



COD: PMINOCS130 : PERLA MIGNON NOCCIOLA

**NOVITÀ**



COD: 64471: MINI CROISSANT DRITTO CAPRICE  
prelievato al burro 24%



COD: MIGBUR : MINI CROISSANT VUOTO  
prelievato al burro 24%



**NOVITÀ**





# I Baby



COD: BABY40 : BABY CORNETTO VUOTO  
*prelievitato*



      
15 min    180°    12/15 min    40 Gr    100 pz



COD: CH5501: CROISSANT LINEA HOTEL  
*prelievitato*



      
15 min    180°    13/15 min    55 Gr    80 pz



COD: S5501: CORNETTO VUOTO SUPER SFOGLIATO  
*prelievitato, con burro*



      
15 min    180°    13/15 min    55 Gr    60 pz





COD: MCB01: MINI CROISSANT INTEGRALE E CEREALI  
*prelievato al burro 24%*



REburro



15 min



160°  
170°



13/15  
min



35 Gr



100 pz



COD: MMF01: MINI MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO  
*prelievato*



15 min



170°  
180°



13/15  
min



45 Gr



50 pz



COD: MIM01: MINI INTEGRALE AL MIELE  
*prelievato farcitura al miele 40%*



15 min



170°  
180°



13/15  
min



45 Gr



50 pz



# I Baby



**COD: MEA01: MINI ECCELSA ALBICOCCA**  
*prelievato, melange al burro glassato con scaglie di zucchero di canna*



**COD: MEN01: MINI ECCELSA CREMA NOCCIOLA**  
*prelievato, melange al burro glassato con scaglie di cioccolato*



**COD: MEC01: MINI ECCELSA CREMA**  
*prelievato, melange al burro glassato con scaglie di zucchero*





*Già Cotti*





# Già Cotti



COD: 40BRI : BRIOCHES SICILIANA già cotta



NUOVO  
FORMATO  
100g



1/2 ore 100 Gr 30 pz



COD: CIAMMI : CIAMBELLINA MIGNON  
già frita



1/2 ore 30 Gr 2,5 kg



COD: KRAMIS : KRAPPEN MIGNON VUOTO  
COD: KRAMICRES : KRAPPEN MIGNON CREMA  
già fritti



COD: KRAMIS  
1/2 ore 15 Gr 2,5 kg



COD: KRAMICRES  
1/2 ore 25 Gr 3 kg





COD: CIAM30Z : CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA  
*già frita*



1/2 ore 100 Gr 30 pz



COD: KRANE36 : KRAPPEN VUOTO (60gr.)  
COD: KRACIO36 : KRAPPEN NOCCIOLA E CACAO (75gr.)  
COD: KRACR36 : KRAPPEN CREMA (80gr.)  
*già fritti*



1/2 ore 36 pz



# Già Cotti



**NOVITÀ**

**COD: RICOCIOC : CIAMBELLA CREMA CACAO RICOPERTA AL CACAO**  
*già fritto - ricoperta con glassa al cacao decorata da glassa bianca*



1/2 ore 70 Gr 36 pz



**COD: 35010 : DONUT MINI MIX FARCITI**  
*già fritto - caramello, fragola, crema nocciolo*

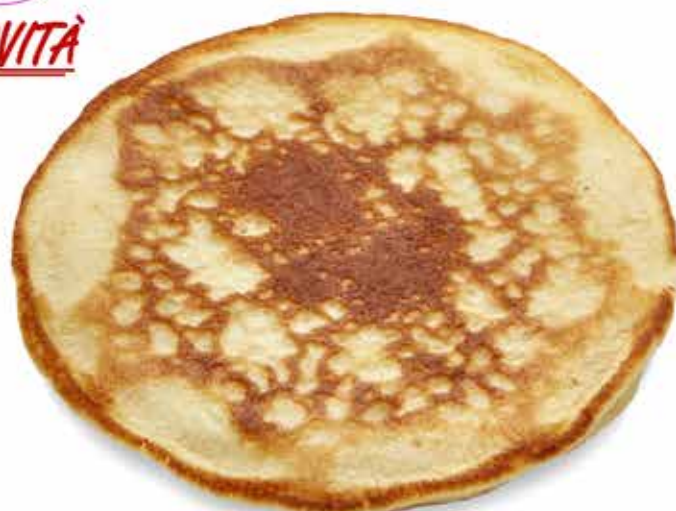


1/2 ore 32 Gr 60 pz



**NOVITÀ**

**COD: 64432 : PANCAKE AMERICAN**  
*già cotto diametro 10 cm*






140° 15 min 45 Gr 80 pz





**COD: 80209 : DOTS FARCITO AL CACAO**  
*già fritto - cacao e crema di nocchie*



    
1/2 ore 70 Gr 36 pz



**COD: 62920 : DOTS DARK DECO CREMA DI NOCCIOLE**  
*già fritto - cacao e crema di nocchie*



    
1/2 ore 75 Gr 24 pz



**COD: 62870 : DOTS PINK E WHITE**  
*già fritto - farcito al cioccolato bianco*



    
1/2 ore 75 Gr 24 pz





COD: 1153 : DONUT MIXED BOX  
già fritti - 12 frutti di bosco, 12 caramello e riso soffiato, 12 crema di nocciola, 12 cioccolato



1/2 ore 73 Gr 48 pz





COD: 80670 : DOTS MARSHMALLOW  
già fritto



1/2 ore 60 Gr 24 pz



COD: 19783 : DONUT FARCITO OREO®  
già fritto



1/2 ore 73 Gr 48 pz



COD: 1157 : TULIPANO MUFFIN ALBICOCCA  
già cotto



1/2 ore 90 Gr 20 pz



# Già Cotti



**COD: 1155 : TULIPANO MUFFIN CACAO E NOCCIOLE**  
*già cotto*



    
1/2 ore 90 Gr 20 pz



**COD: 62840 : TULIP MUFFIN RED VELVET**  
*già cotto, farcito con cioccolato bianco*



    
1/2 ore 110 Gr 20 pz



**COD: 66950 : TULIP MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO**  
*già cotto, non farcito*



    
1/2 ore 90 Gr 24 pz



# Già Cotti



**COD: 65100 : TULIP MUFFIN VANIGLIA E AROMA DI LIMONE**  
*già cotto, non farcito*



    
1/2 ore 90 Gr 24 pz



**COD: 64120 : MINI MUFFIN ALLA VANIGLIA**  
*già cotti, non farciti*






    
1/2 ore 25 Gr 74 pz



**COD: 62320 : MINI TULIPS MUFFIN ASSORTITI**  
*già cotti, cake cacao farcito con crema bianca, cake bainco farcito lamponi*



    
1/2 ore 35 Gr 46 pz



# Già Cotti Senza Glutine



COD: BRIOSG : BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE  
già cotta



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



750 wt

20 sec

80 Gr

20 pz



COD: SGV02 : CROISSANT VUOTO  
già cotti

COD: SGA01 : CROISSANT ALBICOCCA  
già cotti



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



750 wt

45 sec

80 Gr

10 pz



750 wt

45 sec

95 Gr

10 pz



# Già Cotti Senza Glutine



COD: SGN03 : CROISSANT NOCCIOLA  
già cotti



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



750 wt



45 sec



95 Gr



10 pz



COD: 76454 : TORTINA AL LIMONE  
già cotta



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



750 wt



45 sec



60 Gr



48 pz



COD: 76453 : BROWNIE  
già cotta



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



750 wt



45 sec



60 Gr



48 pz



# Panzerotti





# Panzerotti



COD: MPCM01 : MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



170°



18/20  
min



70 Gr



55 pz



COD: MPCB01 : MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO



170°



18/20  
min



70 Gr



55 pz



COD: MINIPIS : MINI PANZEROTTO PISTACCHIO



170°



18/20  
min



70 Gr



55 pz



# Panzerotti



COD: MINIRIC : MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°



18/20  
min



70 Gr



55 pz



COD: MINICIO : MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLE E CACAO



170°



18/20  
min



70 Gr



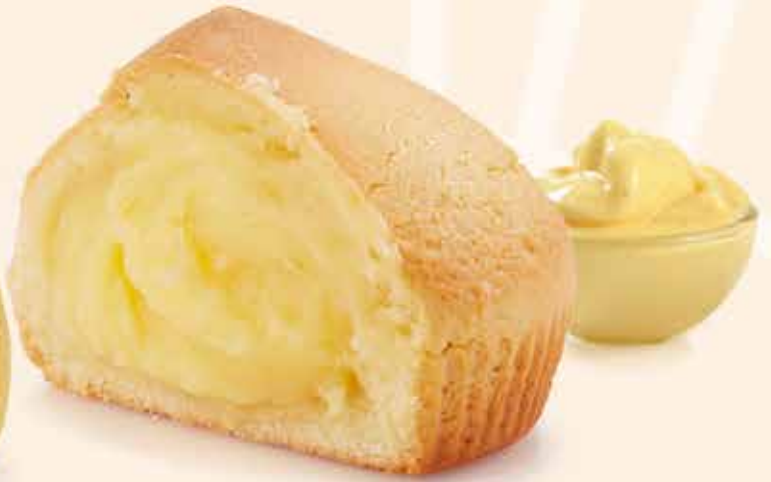
55 pz



# Panzerotti



COD: PANCRE : PANZEROTTO CREMA MAX



170°



18/20  
min



110 Gr



45 pz



COD: MINICRE : MINI PANZEROTTO CREMA



170°



18/20  
min



70 Gr



55 pz



# *I Biscotti*





# I Biscotti



COD: PIP01 : PIPARELLO (prodotto secco e cotto)

COD: PIP : PIPARELLO (prodotto secco e cotto)



COD: PIP01



1 kg

.....

COD: PIP



2,5 kg

.....



COD: CCLA : CASSATELLA CLASSICA AL CIOCCOLATO

*prodotto cotto-mandorle tostate, zucchero semolato, cacao in polvere*



**NOVITÀ**



1/2 ore 75 Gr 32 pz



COD: CPISSA : CASSATELLA CON CREMA DI PISTACCHIO

*prodotto cotto-crema di pistacchio*



**NOVITÀ**



1/2 ore 75 Gr 32 pz



# I Biscotti



COD: *BUNMAR* : *BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA*



180°



15/18  
min



75 Gr



50 pz



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



1/2 ore



75 Gr



28 pz



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



1/2 ore



75 Gr



28 pz



# I Biscotti



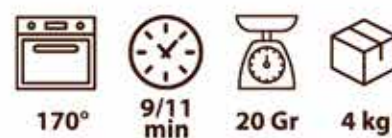
COD: FLIM : FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



COD: FCIO : FROLLINO CREMA NOCCIOLE



COD: FMAR : FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA





# I Biscotti



COD: FFDB : FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO



170°



9/11  
min



20 Gr



4 kg



COD: XC002 : BISCOTTI INTEGRALI SEMI DI MIGLIO  
*prodotto cotto*

**NOVITÀ**



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg



COD: XC003 : BISCOTTI CEREALI E CIOCCOLATO  
*prodotto cotto*

**NOVITÀ**



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg



# I Biscotti



COD: RC024 : ARAGOSTINE LIMONE  
*prodotto cotto*

COD: RC001 : ARAGOSTINE GIANDUIA  
*prodotto cotto*



1/2 ore 37 Gr 1,5 kg



COD: FC004 : CANESTRELLI CUORE ALBICOCCA  
*prodotto cotto*

COD: FC009 : CANESTRELLI CUORE GIANDUIA  
*prodotto cotto*



1/2 ore 20 Gr 1,5 kg



COD: SC002 : MILLEFOGLIE MIGNON LIMONE  
*prodotto cotto*

COD: SC010 : MILLEFOGLIE MIGNON GIANDUIA  
*prodotto cotto*



1/2 ore 29 Gr 1,5 kg



# I Biscotti



COD: SC032 : TARTARUGHE MIGNON LIMONE  
*prodotto cotto*  
COD: SC026 : TARTARUGHE MIGNON GIANDUIA  
*prodotto cotto*



    
1/2 ore 22 Gr 1,5 kg



COD: AI012 : MEDAGLIONI GIANDUIA  
*prodotto cotto*






    
1/2 ore 68 Gr 24 pz



COD: AI011 : MEDAGLIONI ALBICOCCA  
*prodotto cotto*



    
1/2 ore 68 Gr 24 pz



# I Biscotti



**COD: AI010 : MEDAGLIONI ASSORTITI**  
*prodotto cotto - 6 gianduia, 6 albicocca, 6 ciliegia, 6 limone*



1/2 ore 68 Gr 24 pz



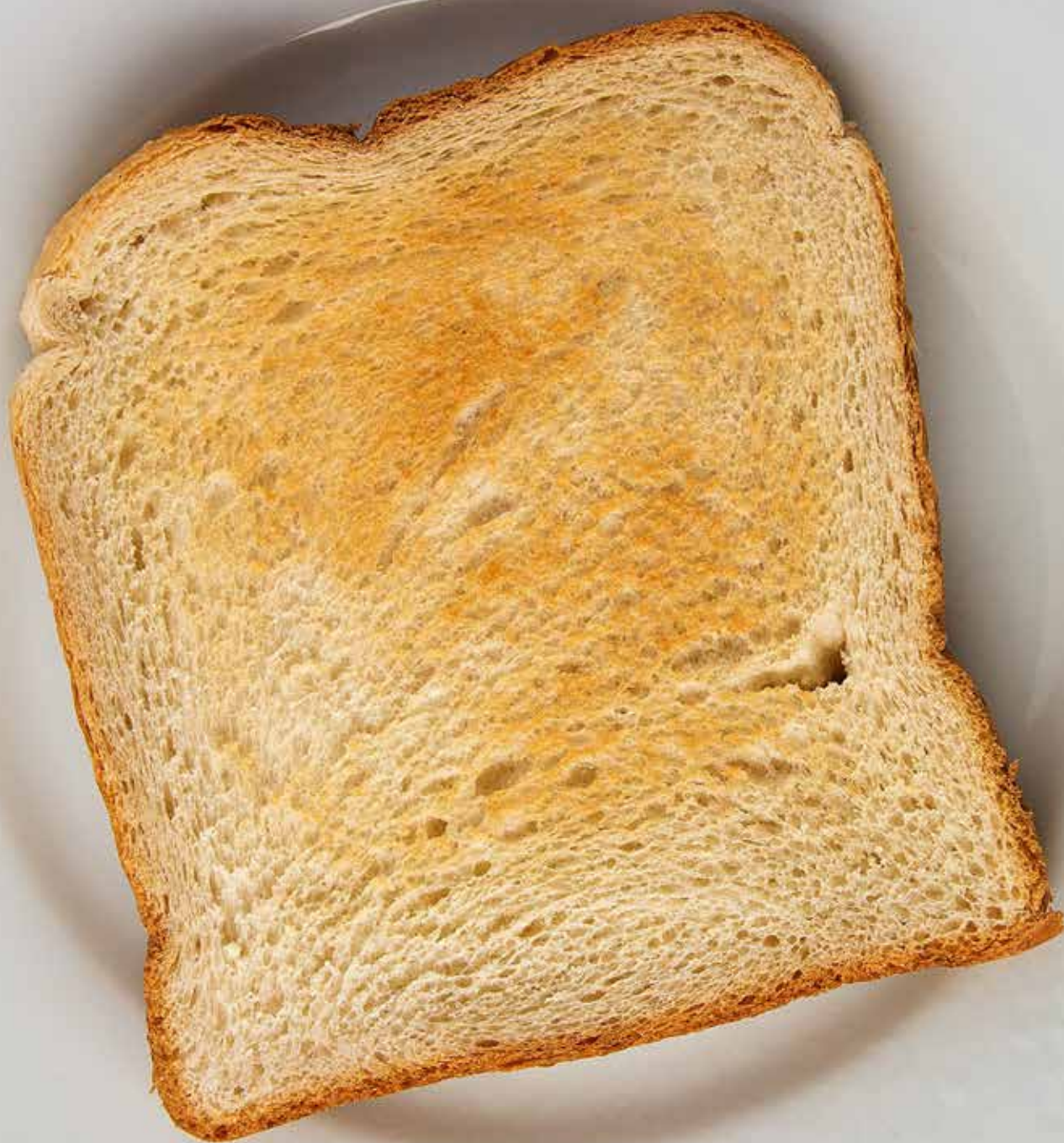
**COD: VC048 : VASSOIO FANTASIA FROLLA** *prodotto cotto*  
*occhi di bue albicocca, quadretti bicolore limone, mini strudel ai fichi, frisby cacai farciti al limone, occhi di bue gianduia, cuoricini limone, frisby farciti alla gianduia, lingue di gatto albicocca*



1/2 ore 20 Gr 1,5 kg



# ***Pane e Semilavorati***





# Pane e Semilavorati



**COD: FOCMED : FOCACCIA MEDITERRANEA  
precotto (13/15 diam)**



Diametro 13/15 cm



180°  
200°



2  
min



130 Gr



30 pz



**COD: HAM30 : BIG HAMBURGER BROWN  
precotto (14 diam)**



Diametro 14 cm



30/60  
min



110 Gr



21 pz



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



Diametro 14 cm



30/60  
min



110 Gr



21 pz



# Pane e Semilavorati



**COD: 75118 : CIABATTINA DI GRANO TENERO**  
*precotta pretagliata*



200°  
210°



9/10  
min



120 Gr



36 pz



**COD: 74223 : CIABATTA ALLA SEMOLA**  
*precotta*



180°  
190°



16/18  
min



265 Gr



33 pz



**COD: 27293 : DEMI BAGUETTE**  
*precotta, diametro 27,5 cm*



180°  
190°



12/14  
min



122 Gr



76 pz



# Pane e Semilavorati



**COD: 76633 : BAGUETTE CLASSICA**  
*precotta, diametro 58 cm*



180°  
190°



10/12  
min



290 Gr



32 pz



**COD: 22285 : DEMI BAGUETTE MULTICEREALI**  
*precotta, diametro 26 cm*



180°  
200°



15/18  
min



145 Gr



60 pz



**COD: 44480 : CIABATTA AI 4 CEREALI**  
*precotta, diametro 30 cm*



180°  
200°



15/20  
min



375 Gr



22 pz



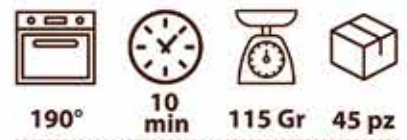
# Pane e Semilavorati



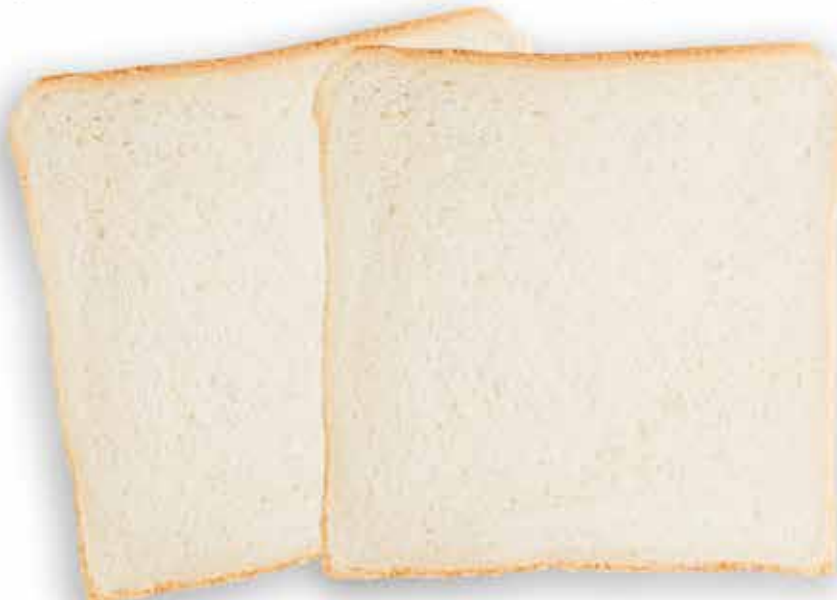
**COD: 74450 : SFILATINO AI CEREALI**  
*precotto*



**COD: 74703 : SPUNTELLO MULTICEREALI**  
*precotto*



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





# Pane e Semilavorati



COD: 74272 : TRANCIO FOCACCIA TRADIZIONALE  
*precotto*



180°  
200°



3/4  
min



180 Gr



18 pz



COD: 74136 : MINI FRUSTINO  
*precotto*



200°  
210°



7/8  
min



40 Gr



105 pz



COD: P098 : SCHIOCCO MULTICEREALI



175°  
180°



22/24  
min



65 Gr



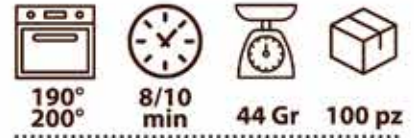
5 kg



# Pane e Semilavorati



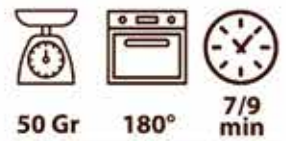
**COD: 28580 : ROTOLI 8 CEREALI**  
precotto, diametro 7,5 cm



**COD: 67650 : CIABATTA**  
precotto, senza glutine, senza lattosio



**SACCHETTO ANTICONTAMINAZIONE**



**COD: 42150 : MINI MIX KAISER**  
precotto, diametro 8,5 cm- lino, papavero, olive e origano





# Pane e Semilavorati



COD: 19009 : PIADINA CLASSICA  
*precotta*



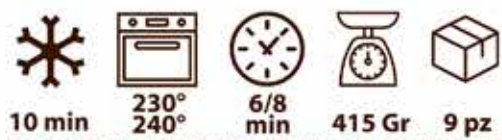
COD: LRS2030 : ROMANACCIA CLASSICA  
*precotta (30x20)*

**NOVITÀ**



COD: RFC3914 : FOCACCIONE AI CEREALI  
*precotta (39x14)*

**NOVITÀ**





# Pane e Semilavorati



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






 15 min  
 550 Gr  
 6 pz



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






 15 min  
 200 Gr  
 22 pz



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



 15 min  
 250 Gr  
 10 pz



# Pane e Semilavorati



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



  
15 min  80 Gr  80 pz



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





  
15 min  130 Gr  70 pz



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



  
15 min  100 Gr  50 pz



# Pane e Semilavorati



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



    
15 min 670 Gr 12 kg



COD: 0200161 : PASTA SFOGLIA SOTTILE  
(44x25) altezza 4,5 mm



    
15 min 460 Gr 3,68 Kg



COD: PASMAM : PASTA DI MANDORLA  
prodotto fresco



   
1 kg 5 kg



# *I Salati*





# I Salati



COD: 089C : CARTOCCIAE PROSCIUTTO E MOZZARELLA  
*prodotto cotto*



**NOVITÀ**



1/2  
ore



150°  
160°



15/18  
min



160 Gr



25 pz



COD: 011S : SICILIANE PROSCIUTTO E MOZZARELLA  
*già fritte*



**NOVITÀ**



1/2  
ore



150°  
160°



15/18  
min



160 Gr



25 pz



COD: 094C : CARTOCCIAE MISTE  
*prodotto cotto, funghi e mozzarella, wurstel e mozzarella, spinaci e mozzarella*



**NOVITÀ**



1/2  
ore



150°  
160°



15/18  
min



165 Gr



25 pz



# I Salati



COD: CIP : CIPOLLINA  
*cipolla, prosciutto, mozzarella, pomodoro e olive*



COD: SANDAN : SAN DANIELE  
*prosciutto e mozzarella*



COD: FWK : FLAUTO WURSTEL E KETCHUP





# I Salati



COD: 013P : PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA  
*prodotto cotto, pomodoro mozzarella e olive*

**NUOVA RICETTA**



COD: TMOZ : MOZZARELLA IN CARROZZA  
*prosciutto e formaggio*



COD: CLZMF : MAXI PANZEROTTO  
*già fritto mozzarella e pomodoro*





# I Salati



COD: CALZFOR : CALZONE MARGHERITA AL FORNO  
*precotto pomodoro e formaggio*



COD: 0036 : CALZONE PROSCIUTTO MOZZARELLA FORNO  
*precotto prosciutto e mozzarella*



COD: 68153001 : BARCHETTA MARGHERITA  
*precotto pomodoro e mozzarella*





# I Salati



**NOVITÀ**

COD: 146540000250 : CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO GOUDA  
*pre-lievitato al burro 15% rifinito con formaggio gouda*



30 min



180°



18/20 min



100 Gr



60 pz



COD: IQ0301 : TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI



15 min



220°



30 min



700 Gr



6 pz



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



15 min



200°  
220°



5/7 min



730 Gr



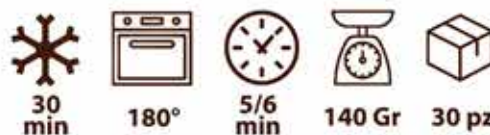
5 pz



# I Salati



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



**COD: CRO1409 : CROCCHÉ DI PATATE**  
*prefritto prosciutto e mozzarella*

**NOVITÀ**



**COD: RAGUMIG : ARANCINO RAGU MEDI**  
*carne, piselli e formaggio*





# 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



❄️ 2/3 ore		COD: ARRP		
	120°	12/15 min	200 Gr	40 pz
		COD: ARRP200 e TRAGU		
	200°	5/6 min	200 Gr	40 pz



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



❄️ 2/3 ore			
	200°	5/6 min	200 Gr 40 pz



# I Salati



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



2/3  
ore



200°



5/6  
min



200 Gr



40 pz



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



2/3  
ore



200°



5/6  
min



200 Gr



40 pz



# I Salati



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



**COD: FOCION : FOCACCIA JONICA**  
*prosciutto cotto e formaggio (22/24 diam)*



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





# 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)*





# ***Banchettistica***





# Banchettistica



COD: BAC2445 : SFIZI DI MERLUZZO PASTELLATO  
prefritti

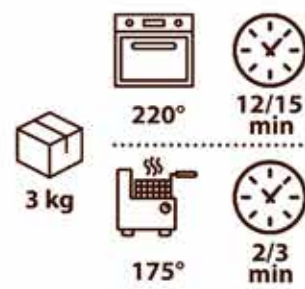
**NUOVA RICETTA**



COD: PANNELLE : PANNELLE  
COD: MINIPAN : PANNELLE MIGNON



COD: 801088 : BASTONCINI DI MOZZARELLA





# Banchettistica



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



200°  
210°



3/4  
min



15 Gr



3 kg



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



200°  
210°



3/4  
min



15 Gr



3 kg



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



200°  
210°



3/4  
min



15 Gr



3 kg



# Banchettistica

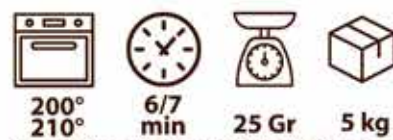


COD: FRI2025 : FRITTATINA DI SPAGHETTI MIGNON  
*prefritte, con carne, piselli e mozzarella*

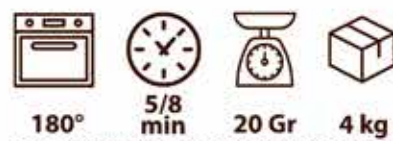
**NOVITÀ**



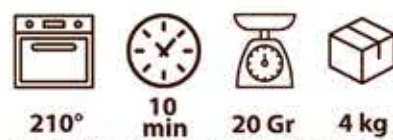
COD: CUS0989 : CROCCHETTE DI COUS COUS  
*prefritte semi integrale, brodo vegetale, ortaggi*



COD: BPIZMIG : PIZZETTE HOTEL  
*precotta - pasta lievitata*



COD: IQ0602 : PIZZETTE SFOGLIA  
*pasta sfoglia con pomodoro*

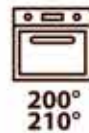




# Banchettistica



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: 0002725 : FIOR DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI  
*prefritti*



COD: FRZ2632 : FIOR DI ZUCCA PASTELLATI RICOTTA E PROVOLA  
*prefritti*





# Banchettistica



COD: CROCMIG : CRAN CROCCHÉ' MIGNON  
*patata, mozzarella e prosciutto*



 200° 210°	 10 min	 25 Gr
 180° 190°	 3/4 min	 6 kg



COD: 0238 : MOZZARELLA IN CARROZZA  
*prefritta*



 180° 190°	 5 min	 20 Gr	 4 kg
------------------	--------------	-----------	----------



COD: CAL3053 : PANZEROTTINI PIZZAIOLA  
*pomodoro e mozzarella*



 180° 190°	 4/7 min	 28 Gr	 6 kg
------------------	----------------	-----------	----------



COD: MOZPAN : MOZZARELLINE PANATE



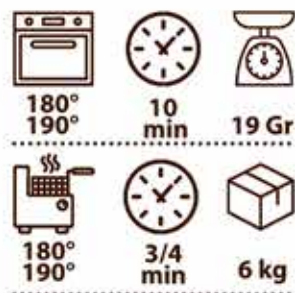
 200° 210°	 8 min	 18 Gr
 180° 190°	 2/3 min	 6 kg



# Banchettistica



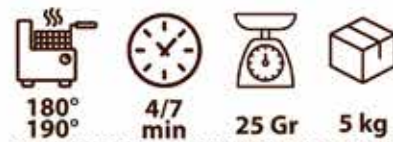
COD: 0300071 : OLIVE ALL' ASCOLANA



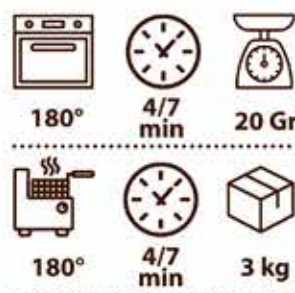
COD: RAGUMICRO : ARANCINI RAGÙ MICRO  
*formaggio, carne e sugo*



COD: ARA0049 : ARANCINI PIÙ GUSTI  
*al sugo, bianco con spinaci e mozzarella, bianco alla boscaiola, bianco con speck e provola  
bianco con prosciutto e mozzarella*



COD: 30754 : BIRBE CON FILETTI DI POLLO





# Banchettistica



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



180°  
200°



10/13  
min



25 Gr



4 kg



**COD: 30742 : ALETTE DI POLLO DORATE MEXICO**



180°



4/7  
min



33/55  
Gr



180°



2  
min



4 kg



**COD: 07202 : HAPPY MIX**  
*prefritto - mozzarella in carrozza, mozzarelline, arancini, olive all'ascolane, panzerottini, crocchè*



180°



10  
min



25 Gr



6 kg



# Banchettistica



COD: FCOZGRA003 : COZZE GRATINATE  
con pane al pomodoro



200°



8  
min



20 Gr



4 kg



COD: 105 : INVOLTINI DI PESCE SPADA



170°  
180°



8/10  
min



40 Gr



3 kg



COD: 102 : SARDE A BECCAFICO



170°  
180°



8/10  
min



45 Gr



3 kg



# Banchettistica



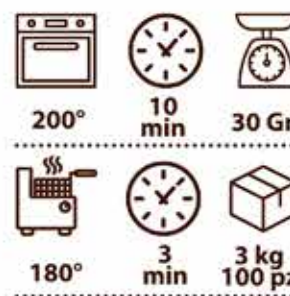
COD: FFRIINF001 : FRITTURA INFARINATA DI TOTANI E GAMBERI INTERI



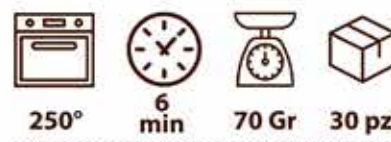
COD: FFRIINF002 : FRITTURA INFARINATA DI CALAMARI MAZZANCOLLE SGUSCIATE



COD: FARRTOT001 : ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI



COD: FSPIGAM003 : SPIEDINO DI GAMBERO ARGENTINA GRATINATO





# *Primi piatti e Pasta fresca*





# Primi piatti e Pasta fresca



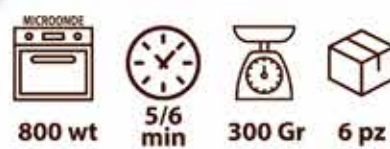
**COD: G6501 : LASAGNE ALLA BOLOGNESE**  
*con verdure fresche e carne di bovino*



**COD: 6682 : CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  
*con salsa besciamella*



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





# Primi piatti e Pasta fresca



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



800 wt



5/6 min



350 Gr



6 pz



**COD: G6418 : SPAGHETTI ALLA CARBONARA**  
*con pancetta affumicata naturalmente*



800 wt



5/6 min



350 Gr



6 pz



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



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



# Primi piatti e Pasta fresca



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



800 wt



4/5  
min



300 Gr



6 pz



**COD: 6450 : RISOTTO ALLA PESCATORA**  
*con molluschi e crostacei*



800 wt



5/6  
min



300 Gr



6 pz



**COD: G6412 : TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO**  
*con panna fresca*



800 wt



4/5  
min



300 Gr



6 pz



# Primi piatti e Pasta fresca



**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.*



ALTA TRADIZIONE



**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.*



ALTA TRADIZIONE



**COD: C15 : PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI**

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



ALTA TRADIZIONE



**COD: C14 : PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI**

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



ALTA TRADIZIONE





# Primi piatti e Pasta fresca



**COD: D19 : PACCHERI** (specialità napoletana)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua



ALTA TRADIZIONE



**COD: D13 : STRIGOLONI**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.



ALTA TRADIZIONE



**COD: D02 : STRIGOLI®**

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.



ALTA TRADIZIONE



**COD: D16 : RIMINESI** (specialità riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.



ALTA TRADIZIONE





# Primi piatti e Pasta fresca



**COD: D06 : STROZZAPRETI**

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



ALTA TRADIZIONE



**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)*



ALTA TRADIZIONE



**COD: E01 : TAGLIOLINE GIALLE**

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



ALTA TRADIZIONE



**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*



ALTA TRADIZIONE





# Primi piatti e Pasta fresca



## 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: 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



## 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.*



Larghezza 38-47mm

66%  
Ripieno

Altezza  
53-60 mm



## COD: K131 : I MAMMOLI di patata viola Vitelotte

*Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patate, sale, farina di riso spolverata in superficie.*





# Primi piatti e Pasta fresca



## 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



Larghezza 38-47mm

67%  
Ripieno



Altezza  
53-60 mm



## 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.



Larghezza 40-50mm

62%  
Ripieno



Altezza  
55-65 mm



## COD: K136 : RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE

Ingredienti del ripieno: Carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino)



ALTA TRADIZIONE

**NOVITÀ**



56%  
Ripieno



## COD: G5010 : SFOGLIA DI PASTA PRONTA per lasagne





# *Patate e Vegetali*





# Patate e Vegetali



COD: 806705 : PATATE SUPER CRUNCH 9/18 STEAKHOUSE *prefritte*



COD: 806704 : PATATE SUPER CRUNCH 9,5 *prefritte*



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





# Patate e Vegetali



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



220°	20/25 min	2,5 kg
175°	5/6 min	10 kg



COD: 800003 : PATATE A SPICCHI *prefritte*



220°	20/25 min	2,5 kg
175°	3/4 min	10 kg



COD: EPD72 : PATATE TWISTER AROMATIZZATE *prefritte*



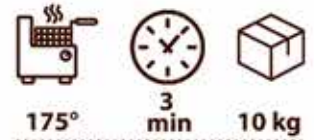
175°	3 min	10 kg



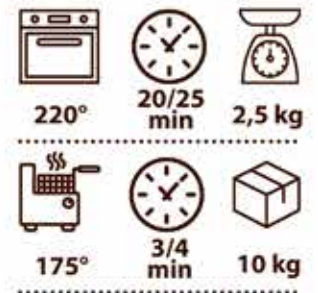
# Patate e Vegetali



COD: LWS64 : POTATO DIPPERS con buccia prefritte



COD: 803054 : PATATE A CUBETTONI prefritte



COD: EPD24 : WAFFLE CUT prefritte

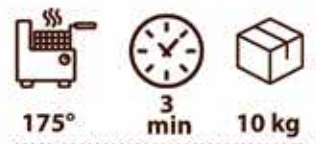




# Patate e Vegetali



COD: EP008 : PATATE CROCCHETTE *prefritte*



COD: 660509 : PATATE NOISETTES *prefritte*



COD: 500513 : FETTINE DI PATATE *prefritte*





# Patate e Vegetali



COD: 803132 : ANELLI DI CIPOLLA *prefritte*



175°



3/4  
min



6 kg



COD: 310158 : MELANZANE FETTA PARMIGIANA *prefritte*



4 kg



COD: 310157 : MELANZANE A CUBETTI *prefritte*



4 kg



# Patate e Vegetali



COD: 470662 : MELANZANE GRIGLIATE



4 kg



COD: 470569 : ZUCCHINE GRIGLIATE



5 kg



COD: 470608 : PEPERONI GRIGLIATI



5 kg





# Patate e Vegetali



**COD: 310623 : TRIS GRIGLIATO**  
*melanzane, peperoni e zucchine*



**4 kg**  
.....



**COD: 420350 : FAGIOLINI FINI**



**10 kg**  
.....



**COD: 310261 : FAGIOLINI EXTRA FINI**



**4 kg**  
.....



# Patate e Vegetali



COD: 29502 : MISTO SOFFRITTO



10 kg  
.....



COD: 29112 : CIPOLLE A FETTE



10 kg  
.....



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



8 kg  
.....



10 kg  
.....



# Patate e Vegetali



COD: 310053 : FRIARIELLI CUBELLO



6 kg



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



10 kg



4 kg



COD: 460173 : BROCCOLI ROSETTE



5 kg



# Patate e Vegetali



COD: 29007.2 : ASPARAGI PUNTE



6 kg  
.....



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



10 kg  
.....



4 kg  
.....



COD: 29127/B : CARCIOFI A SPICCHI



6 kg  
.....



# Patate e Vegetali



COD: 460681 : CAVOLFIORE ROSETTE



10 kg  
.....



COD: 310154 : ZUCCA CUBETTI 12x12

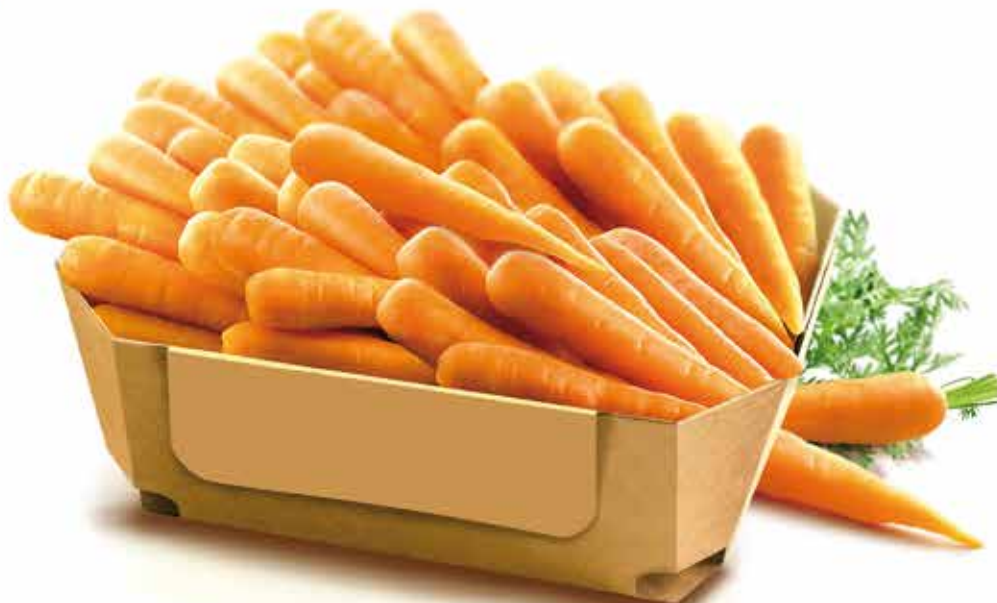
**NOVITÀ**



6 kg  
.....



COD: 29084 : CAROTINE INTERE



10 kg  
.....



# Patate e Vegetali



*COD: 1239 : FUNGHI PORCINI BOSCO CUBETTO*



**6 kg**  
.....



*COD: 0591 : FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI*



**5 kg**  
.....



*COD: 0317 : MISTO FUNGHI CON PORCINI*



**6 kg**  
.....



**La Carne**





# La Carne



COD: 008046 : HAMBURGER CON SCOTTONA  
cotto



98 mm Ø  
x12 mm H



BOVINO



85 Gr

32 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



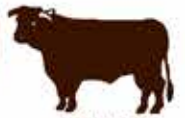
FRY TOP



COD: 008600 : HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA



130 mm Ø  
x16 mm H



BOVINO



200 Gr

16 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP



COD: 008601 : ANGUSBURGER IRLANDA



130 mm Ø  
x16 mm H



BOVINO



200 Gr

14 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP



# La Carne



COD: 008602 : HAMBURGER DI CHIANINA



130 mm Ø  
x16 mm H



BOVINO



200 Gr 14 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



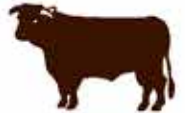
FRY TOP



COD: 008608 : HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA



110 mm Ø  
x 8 mm H



BOVINO



80 Gr 30 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP



COD: 008617 : HAMBURGER DI CERVO



130 mm Ø  
x16 mm H



CERVO



200 Gr 8 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP

# La Carne



COD: 008620 : HAMBURGER DI BUFALO



130 mm Ø  
x16 mm H



BUFALO



200 Gr



8 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP



COD: 008626 : HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE



130 mm Ø  
x16 mm H



BUFALO



200 Gr



8 pz



GRIGLIA



FORNO



PADELLA



FRY TOP



COD: 0406 : COSTOLETTE AGNELLO



80 Gr



3 Kg



# La Carne



COD: 30751 : SUPREMA PETTO DI POLLO



POLLO

100 Gr	170° 180°	4/6 min
4 Kg	180°	2/3 min



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



125 Gr	190°	9 min
4 kg	160°	5 min



# Gelati Torte e Dessert





# Gelati Torte e Dessert



COD: 039 : GELATO CIOCCOLATO  
*vaschetta*



3,5 kg 5 lt  
.....



COD: 058 : GELATO NOCCIOLA  
*vaschetta*



3,5 kg 5 lt  
.....



COD: 280 : GELATO TORRONE  
*vaschetta*



3,5 kg 5 lt  
.....





# Gelati Torte e Dessert



**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



# Gelati Torte e Dessert



COD: 114 : GELATO VANIGLIA  
*vaschetta*



COD: 459 : GELATO VANIGLIA MADAGASCAR  
*vaschetta*



COD: 333 : GELATO FIORDILATTE  
*vaschetta*





# Gelati Torte e Dessert



COD: 028 : GELATO CAFFE'  
*vaschetta*



3,5 kg 5 lt



COD: 277 : SORBETTO LIMONE  
*vaschetta*



2,9 kg 4,75 lt



COD: 042 : GELATO LIMONE  
*vaschetta*



3,5 kg 5 lt

# Gelati Torte e Dessert



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



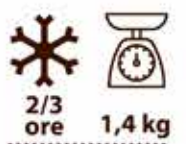
**COD: TTORCIO**



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



**COD: TTORLIM**





# Gelati Torte e Dessert



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



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





# Gelati Torte e Dessert



**COD: TM01 : TORTA MORBIDA MARMORIZZATA**  
*cake vaniglia e cacao*




  
1/2  
ore


  
1,1 kg



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



  
1/2  
ore

  
1,2 kg



# Gelati Torte e Dessert



COD: TORCAR : TORTA ALLA CAROTA  
*cake carota e mandorla*



COD: TORNON : TORTA DELLA NONNA  
*pasta frolla e crema pasticcera*

**NUOVA RICETTA**

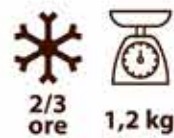


# Gelati Torte e Dessert



COD: TORMAR : CROSTATATA ALBICOCCA  
*pasta frolla e farcitura d'albicocca*

**NUOVA RICETTA**



COD: CNC01 : CROSTATATA ALLA NOCCIOLA E CACAO  
*pasta frolla crema di nocciole e cacao*

**NOVITÀ**



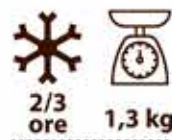


# Gelati Torte e Dessert



**COD: CRG01 : CROSTATA AL CACAO RICOTTA E GOCCE**  
*base pasta frolla al cacao con crema di ricotta e gocce di cioccolato*

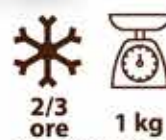
**NUOVA RICETTA**



**COD: 76873 : CROSTATA VEGANA AI FRUTTI DI BOSCO**  
*pasta frolla con farina di farro, integrale e senza lattosio*



**NOVITÀ**





# Gelati Torte e Dessert



**COD: 1PP1062 : CHEESECAKE NEW YORK**  
*biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta*

**NOVITÀ**



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





# Gelati Torte e Dessert



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



**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*





# Gelati Torte e Dessert



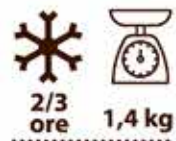
**COD: 1PP1045 : TORTA FRUTTA MISTA**  
*base frolla con pan di spagna farcito crema e ricoperta di frutta di stagione, decorata con gelatina di albicocche*



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*



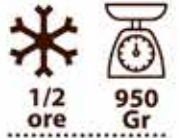
2/3  
ore 1,4 kg



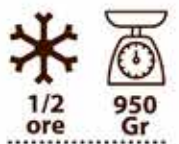
# Gelati Torte e Dessert



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



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







# Gelati Torte e Dessert



COD: TCV01 : CASSATA SICILIANA  
*crema di ricotta e canditi*





   
2/3  
ore 1,5 kg



COD: TO0045 : BABA' ALLA CASSATA



   
2/3  
ore 1,3 kg



# Gelati Torte e Dessert



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



  
2/3  
ore   
1,3 kg



COD: SIPAR : PARFAIT DI MANDORLE



  
10  
min   
1,5 kg



COD: 136 : GRAN REALE BACIO E CAFFÈ



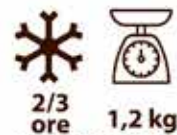
  
10  
min   
1,4 kg



# Gelati Torte e Dessert



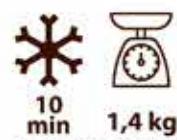
COD: 1PT1058 : TIRAMISÙ SAVOIARDI



COD: 172 : TRONCHETTO NOCCIOLA E PANNA



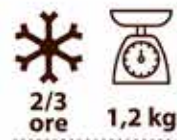
COD: 505 : ROLLER BACIO E NOCCIOLA



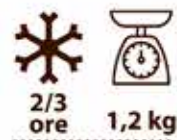
# Gelati Torte e Dessert



COD: 73066 : PROFITEROLES BIANCO



COD: 73056 : PROFITEROLES SCURO



COD: ASFO13 : DELIZIA LIOMONE  
*farcita e ricoperta con crema al limone*





# Gelati Torte e Dessert



COD: D149 : CASSATINA SICILIANA  
*crema di ricotta - monoporzione*



COD: D151 : CASSATINA MIGNON  
*crema di ricotta*



COD: TO0062 : BABÀ AL RUM



# Gelati Torte e Dessert



COD: 1GBM001 : TARTUFO NERO



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





# Gelati Torte e Dessert



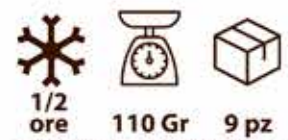
COD: 149 : FRUTTO LIMONE  
*sorbetto limone nel guscio naturale*



COD: 1GBM204 : FRUTTO COCCO  
*gelato cocco*



COD: 1PS0007 : MINI TIRAMISU` AL MASCARPONE



# Gelati Torte e Dessert



**COD: TPC : TARTUFO DI PIZZO®**  
*gelato alla nocciola e cioccolato, con un cuore di cioccolato fuso fondente*



**COD: TBG : TARTUFO BIANCO DI PIZZO**  
*gelato al fiordilatte e caffè, con cuore di caffè espresso, ricoperto da una croccante granella di amaretto.*



**COD: TPS : TARTUFO AL PISTACCHIO**  
*gelato al pistacchio di Sicilia e torroncino, con cuore di pistacchio fluido, ricoperto con granella di mandorle.*



**NOVITÀ**



**SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE**





# Gelati Torte e Dessert



COD: NIT18 : NOCCIOLA IMBOTTITA®  
gelato al gusto di nocciola, imbottito con panna alla nocciola e gocce



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



10  
min



120 Gr



18 pz



COD: LN2 : COPPA TIRAMISÙ



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



1  
ora



80 Gr



16 pz



COD: CS2 : CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE



SACCHETTO  
ANTICONTAMINAZIONE



800 wt



40  
sec



90 Gr



16 pz

# Gelati Torte e Dessert



**NOVITÀ**

**COD: 1PS0003 : MINI MOUSSE YOGURT**  
*pan di spagna con una delicata mousse allo yogurt con topping ai frutti di bosco*



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



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





# Gelati Torte e Dessert



COD: 1PS0033 : SOUFFLÈ CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO



800 wt

20 sec

100 Gr

12 pz



COD: T00012 : SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

COD: 1PS0024 : SOUFFLÈ AL PISTACCHIO



800 wt

20 sec

100 Gr

12 pz



# Gelati Torte e Dessert



COD: 1PS0066 : SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO E CAMELLO SALATO

**NOVITÀ**



800 wt

20 sec

100 Gr

12 pz



COD: ASF013 : SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX



180°  
200°

30/35  
min

110 Gr

75 pz



COD: MSF012 : SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON



180°  
200°

20/22  
min

30 Gr

8 kg



























# Gelati Torte e 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°	 18/20 min	 20/22 Gr	 8 kg
 20/30 min	 190° 200°	 18/20 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°	 25/30 min	 50 Gr	 8 kg

# Gelati Torte e Dessert



COD: SAC1 : RICOTTA ZUCCHERATA  
*gia' pronta in sac a poche*  
 COD: PC204/B : CREMA PASTICCERA  
*gia' pronta in sac a poche*



COD: SAC1		
❄️	⚖️	📦
1/2 ore	1 Kg	3 Kg
-----		
COD: PC204/B		
❄️	⚖️	📦
1/2 ore	1 Kg	10 Kg



RICOTTA ZUCCHERATA *gia' pronta*  
 COD: RIC3 · RICOTTA 3kg  
 COD: RIC5 · RICOTTA 5kg  
 COD: RIC6 · RICOTTA 6kg  
 COD: RIC11 · RICOTTA 11kg  
 COD: RIC12 · RICOTTA 12kg



❄️  
 1/2  
 ore  
 .....



# *Frutta Succhi e Pureè*



# Frutta Succhi e Pureè



COD: FRA : FRAGOLE



   
2,5 kg 10 kg



COD: GELSI : GELSI NERI DELL'ETNA



   
2,5 kg 5 kg



COD: 338 : GELSI NERI IQF



  
5 kg



# Frutta Succhi e Pureè



COD: 13FE0225 : PESCHE A FETTE



COD: FRABOS : FRAGOLINE DI BOSCO



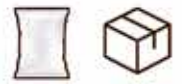
COD: LAMPO : LAMPONI INTERI



# Frutta Succhi e Puree



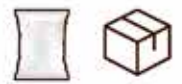
**COD: MISBOS : MISTO BOSCO**  
*ribes rosso, mirtilli, more di rovo*



2,5 kg 5 kg



**COD: SUCLIM12 : SUCCO LIMONE**



500 Gr 12 kg



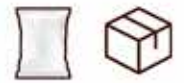


# Frutta Succhi e Pureè

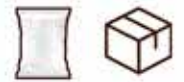


*COD: SARAROSSO : SUCCO ARANCIA SANGUINELLO*

*COD: SUCMAN : SUCCO MANDARINO*



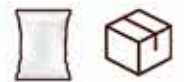
500 Gr 12 kg



500 Gr 12 kg



*COD: GCUB : GHIACCIO A CUBETTI*



2 kg 12 kg

# Frutta Succhi e Pureè



- COD: 40COCP61 : PUREÈ COCCO
- COD: 13PUC601 : PUREÈ PESCA
- 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
- COD: 46PU0601 : SUCCO MELOGRANO







*Grazie!*



## **Vigap S.p.A**

Contrada saitta Zona artigianale

98021 Ali Terme Messina Sicily

Tel: 0942715000 info@vigap.it

[www.vigap.it](http://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.*







[www.vigap.it](http://www.vigap.it)

