



IN OGNI MOMENTO DELLA TUA GIORNATA



Catalogo Vigap 2023

GENE
SARCO



INDICE

CATALOGO VIGAP 2023

PRONTOFORNO	0
<i>eccelsa</i>	2
 REburro	3
PRONTOFORNO	4
DA LIEVITARE	12
I BABY	14
GIA' COTTI	19
 PANZEROTTO <small>ESCLUSIVO DELLA FABRICA</small>	21
I BISCOTTI	25
DA TRASFORMARE e SALATI	29
TORTE E DESSERT	33

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 90 referenze dalla colazione al dessert. 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.



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.

Ingredienti:

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

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.

Tecnologia:

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

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 certosina lavorazione assicurano la qualità e la durata di una brioche che non sbaglia mai.



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 la sfornata 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 INTERNAMENTE.





Prontoforno



eccelsa

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



15 min



170°



20/25 min



95 G



50 pz

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



15 min



170°



20/25 min



95 G



50 pz

PRONTOFORNO - Eccelsa

PRONTOFORNO - Eccelsa

eccelsa

COD: EPES : ECCELSA CONFETTURA PESCA
prelievitato melange al burro



15 min



170°



22/25
min



95 G



50 pz

COD: EGLAS : ECCELSA VUOTO HQ
prelievitato melange al burro



15 min



170°



18/20
min



80 G



50 pz

PRONTOFORNO - Eccelsa

PRONTOFORNO - Eccelsa



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



20 min



160°
170°



20/22
min



85 G



50 pz

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



PRONTOFORNO - Reburro

NOVITÀ



20 min



160°
170°



20/22
min



70 G



50 pz

PRONTOFORNO - Reburro

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



20 min



160°
170°



20/22
min



95 Gr



50 pz

COD: ROYVUO : CORNETTO ROYAL VUOTO
prelievitato con burro



15 min



180°



15/18 min



85 G



50 pz

COD: ROYAL : CORNETTO ROYAL CREMA
prelievitato con burro



15 min



180°



20/22 min



95 G



50 pz

COD: 60MAR : CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA
prelievitato

COD: 60CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE
prelievitato



15 min



180°



20/22 min



95 G



50 pz

PRONTOFORNO - I Classici

PRONTOFORNO - I Classici

NOVITÀ

COD: CPISTAC50 : CORNETTO CREMA DI PISTACCHIO
prelievitato crema di pistacchio 25%



15 min



160°
180°



20/22
min



95 Gr



50 pz

NUOVA RICETTA

COD: CBV01 : CORNETTO BICOLORE VUOTO
prelievitato



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



160°
180°



18/20
min



85 Gr



50 pz

NUOVA RICETTA

COD: CBC01 : CORNETTO BICOLORE AL CIOCCOLATO BIANCO
prelievitato



15 min



160°
180°



20/22
min



95 Gr



50 pz

NUOVA RICETTA

COD: GCCV01 : CORNETTO CURVO VUOTO
prelievitato rifinito con zucchero semolato



15 min



170°
180°



20/22
min



85 Gr



48 pz

COD: MAG01 : *Magnifico*

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



15 min



170°
180°



20/22
min



95 Gr



50 pz

COD: CMF01 : CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
prelievitato rifinito con zucchero di canna



15 min



170°
180°



20/22
min



90 G



50 pz

PRONTOFORNO

PRONTOFORNO

COD: CIM01 : CORNETTO INTEGRALE AL MIELE
prelievitato con farcitura al miele al 40%



15 min



170°
180°



20/22
min



85 Gr



60 pz

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



15 min



170°
180°



18/20
min



85 G



60 pz

PRONTOFORNO

PRONTOFORNO

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



REburro



15 min



170°



18/20
min



85 G



50 pz

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



15 min



170°
180°



20/22
min



90 G



40 pz

PRONTOFORNO

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



15 min



170°
180°



20/22
min



85 G



50 pz

PRONTOFORNO

SUPER
FARCITO
60g
RICOTTA

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



15 min



180°



18/20 min



130 G



28 pz

COD: DOLCEFRA : DOLCE FRAGOLA
prelievitato crema e fragola



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



180°



20/22 min



100 G



56 pz

COD: SFOMEL : SFOGLIA MELA E CREMA
pastasfoglia



15 min



180°



20/22 min



110 G



25 pz

NUOVA RICETTA COD: GCCV01 : CORNETTO CURVO VUOTO
prelievitato rifinito con zucchero semolato



15 min



170°
180°



20/22
min



85 G



48 pz

COD: GRANZ : GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO
prelievitato



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



180°



20/22
min



100 G



50 pz

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



15 min



190°



20/22
min



100 G



50 pz

NOVITÀ

COD: FCSCB01 : FAGOTTINO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO
prelievitato rifinito con mandorle e zucchero di canna



15 min



170°
180°



20/25
min



90 G



50 pz

NUOVA RICETTA

COD: FCP01 : FAGOTTINO AL PISTACCHIO
prelievitato crema al pistacchio 25% rifinito con zucchero e granella di pistacchio



PRONTOFORNO



PRONTOFORNO



15 min



170°
180°



20/22
min



90 G



40 pz

COD: LEM01 : LEMONI'
prelievitato farcito con crema al limone



15 min



180°



20/22
min



85 G



75 pz





COD: 120GRA : BRIOCHES SICILIANA
da lievitare



3/6
ore



180°



13/15
min



85 G



90 pz

COD: 250PAN : BRIOCHES SENZA CAPPELLO
da lievitare



3/6
ore



180°



13/15
min



40 G



168 pz

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



3/6
ore



180°



15/18
min



80 G



108 pz

DA LIEVITARE

DA LIEVITARE



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



crema limone



albicocca



mela



crema di nocciola



15 min



180°



15/18 min



45 G



80 pz

I BABY

I BABY

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



frutti di bosco



gocce di cioccolato



albicocca



crema



15 min



180°



15/18 min



32 G



150 pz

NOVITÀ

**COD: MIGBUR: MINI CROISSANT VUOTO
prelievitato al burro al 24%**



REburro



15 min



160°
170°



12/15
min



30 G



120 pz

**COD: BABY40: BABY CORNETTO VUOTO
prelievitato**



15 min



180°



12/15
min



40 G



100 pz

**COD: CH5501: CROISSANT LINEA HOTEL
prelievitato con zucchero semolato**



15 min



180°



12/15
min



55 G



80 pz

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



15 min



170°



12/15
min



55 G



60 pz

BABY

BABY

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



REburro



15 min



170°
180°



13/15
min



35 G



100 pz

COD: MMF01 : MINI MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
prelievitato



15 min



170°
180°



13/15
min



45 G



50 pz

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



15 min



170°
180°



13/15
min



45 G



50 pz

BABY

BABY

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



15 min



170°



15/18 min



45 G



100 pz

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



I BABY

I BABY



15 min



170°



15/18 min



45 G



100 pz

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



15 min



170°



15/18 min



45 G



100 pz



COD: 40BRI : BRIOCHES SICILIANA già cotta



NUOVO
FORMATO
100g



1/2 ore

100 G

30 pz

GIA' COTTI

GIA' COTTI







PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA

COD: PANCRE : PANZEROTTO CREMA MAX



110 Gr



170°

15/18 min

110 G

45 pz

COD: MPCB01 : MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO

I PANZEROTTI



I PANZEROTTI



170°

15/18 min

70 G

55 pz

COD: MINIRIC : MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°

15/18 min

70 G

55 pz



PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA

COD: MPCM01 : MINI PANZEROTTO ALLA MANDORLA



170°



15/18
min



70 G



55 pz

I PANZEROTTI

COD: MINIPIS : MINI PANZEROTTO PISTACCHIO

I PANZEROTTI



170°



15/18
min



70 G



55 pz



PANZEROTTO

FRIABILE FROLLA FARCITA

COD: MINICRE : MINI PANZEROTTO CREMA



170°



15/18
min



70 G



55 pz

I PANZEROTTI

COD: MINICIO : MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLA E CACAO



170°



15/18
min



70 G



55 pz

I PANZEROTTI





COD: PIP : PIPARELLO *prodotto secco e cotto*
COD: PIP01 : PIPARELLO *prodotto secco e cotto*



I BISCOTTI

I BISCOTTI

COD:PIP01



1 Kg
COD:PIP



2,5 Kg

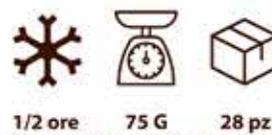
Un capolavoro che profuma di tradizione

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.

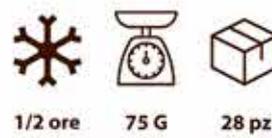
Una prelibatezza dalla croccante fragranza al sapore di mandorla, addolcita con miele di zagara e racchiusa in un mix di spezie e aromi. Ideale da gustarsi solo o per accompagnare un buon liquore siciliano.



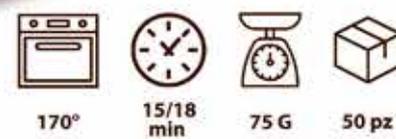
COD: BFV01 : BIG FROLL VEGAN MELE E CANNELLA
già cotto rifinito con cereali antichi



COD: BUNCIO : BIG FROLL CREMA DI NOCCIOLA
già cotto



COD: BUNMAR : BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



I BISCOTTI

I BISCOTTI

COD: FLIM : FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



170°



9/11
min



20 G



4000 G

COD: FCIO : FROLLINO CREMA NOCCIOLE



170°



9/11
min



20 G



4000 G

COD: FMAR : FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA



170°



9/11
min



20 G



4000 G

I BISCOTTI - Frollini

I BISCOTTI - Frollini

NOVITÀ

COD: FPIS : FROLLINO CREMA DI PISTACCHIO 25%



			
170°	9/11 min	20 G	4000 G

I BISCOTTI - Frollini

COD: FFDB : FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO

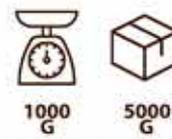


			
170°	9/11 min	20 G	4000 G

I BISCOTTI - Frollini

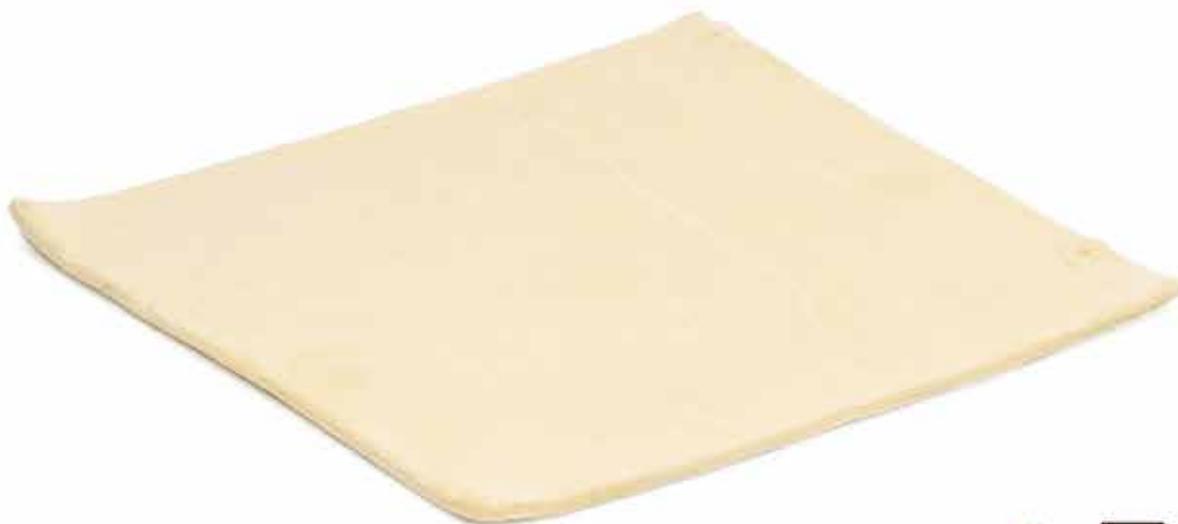


COD: PASMAN : PASTA DI MANDORLA
prodotto fresco



DA TRASFORMARE e SALATI

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



DA TRASFORMARE e SALATI

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



15 min

80 G

80 pz

DA TRASFORMARE e SALATI

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



15 min

130 G

70 pz

DA TRASFORMARE e SALATI

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



15 min

100 G

50 pz

DA TRASFORMARE e SALATI

DA TRASFORMARE e SALATI

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



15 min

180°
200°

20/22
min

160 G

35 pz



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



COD: TTORCIO



2/3
ore

1400 G

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



COD: TTORLIM



2/3
ore

1400 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

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



COD: TTORMEL



2/3
ore

1400 G

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



2/3
ore



1400 G

NUOVA RICETTA

COD: TORMAR : CROSTATA ALBICOCCA
pasta frolla e passata di albicoccca



2/3
ore



1200 G

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

NOVITÀ

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



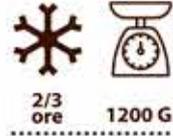
2/3
ore



1200 G

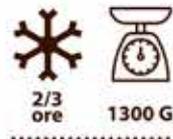
NOVITÀ

COD: CCP01 : CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO
frolla al cacao con crema di pistacchio 25% e pistacchi tostati



NOVITÀ

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

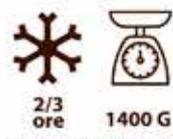


TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT

NOVITÀ

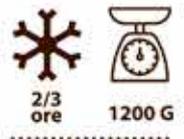
COD: TORNON : TORTA DELLA NONNA
pasta frolla e crema pasticcera



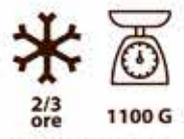
COD: TM01 : TORTA MORBIDA MARMORIZZATA
cake vaniglia e cacao



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



COD: TORCAR : TORTA ALLA CAROTA
cake carota e mandorla

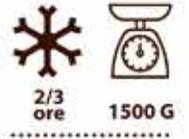


TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT



COD: TCV01 : CASSATA SICILIANA
crema di ricotta e canditi

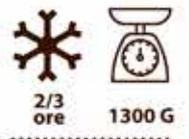


TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT



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





Vigap S.p.A

Contrada saitta Zona artigianale

98021 Ali 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.





IN OGNI MOMENTO DELLA TUA GIORNATA

www.vigap.it

MADE  IN SICILY