

CATALOGO PRODUZIONE 2024



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

# Indice

Qualità, tradizione, passione e professionalità	4
Cosa rende i nostri prodotti più buoni?	5
Le nostre certificazioni	6
<b>PRONTOFORNO</b>	<b>10</b>
11 Eccelsa	
12 ReBurro	
14 Classici	
15 Bicolore	
16 Le Sfoglie	
21 Integrali e Multicereali	
23 Vegani	
<b>DA LIEVITARE</b>	<b>24</b>
<b>I BABY</b>	<b>26</b>
<b>GIÀ COTTI</b>	<b>32</b>
<b>PANZEROTTI</b>	<b>34</b>
<b>I BISCOTTI</b>	<b>38</b>
<b>DA TRASFORMARE</b>	<b>43</b>
<b>GELATI, TORTE E DESSERT</b>	<b>45</b>
<b>Contatti</b>	<b>54</b>

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 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 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.



## 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 di 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'estate siciliana 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 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



LIEVITO MADRE



## *Eccelsa*

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

- 10 min
- 170°
- 22/25 min
- 95 Gr
- 50 pz



LIEVITO MADRE



## *Eccelsa*

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

- 10 min
- 170°
- 22/25 min
- 95 Gr
- 50 pz



LIEVITO MADRE



## *Eccelsa*

COD: EGLAS - **ECCELSA VUOTO HQ**  
prelievato melange al burro

- 10 min
- 170°
- 18/20 min
- 85 Gr
- 50 pz





LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



COD: CVB80

**REBURRO FRANCESCE VUOTO**

prelievato al burro 24%



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170



20/22 mi



95 Gr



50 pz



COD: RBA01

**REBURRO ALLA CONFETTURA DI ALBIOCCHE**

prelievato al burro 24% rifinito con zucchero semolato



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



70 Gr



50 pz



COD: CVDO01

**REBURRO VUOTO DUEPUNTOZERO**

prelievato al burro 24%



LIEVITO MADRE



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



48 pz



COD: GCCV01

**CORNETTO CURVO VUOTO**

prelievato glassato con zucchero semolato





LIEVITO MADRE



*Classici*

COD: ROYVUO - **CORNETTO ROYAL VUOTO**  
prelievitato con burro



15 min



180°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

**Nuova Ricetta**

*Bicolore*

COD: CPISTAC50 - **CORNETTO CREMA DI PISTACCHIO**  
prelievitato, crema al pistacchio 25%



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



LIEVITO MADRE



*Classici*

COD: ROYAL - **CORNETTO ROYAL CREMA**  
prelievitato con burro



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

**NOVITÀ**

COD: CHST01 - **CHOCOSTELLA**

prelievitato, farcito con crema di nocciole e glassato con zucchero a stelline



15 min



170°



20/22 min



100 Gr



42 pz



LIEVITO MADRE



*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



LIEVITO MADRE

*Bicolore*

COD: CBV01 - **CORNETTO BICOLORE VUOTO**  
prelievitato



15 min



180°



18/20 min



85 Gr



50 pz







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

*Le Sfoglie*

LIEVITO MADRE



15 min



170°



180°



5/8 min



20/22 min



130 Gr



28 pz



COD: LR01

**LUNOTTA ALLA RICOTTA**

prelievitato, pasta sfoglia crema di ricotta



*Le Sfoglie*

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



40 pz



COD: FCP01

**FAGOTTINO AL PISTACCHIO**

crema di pistacchio al 25% rifinito con pistacchi



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



50 pz



COD: FCSCB01

**FAGOTTINO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO**

prelievitato rifinito con mandorle e zucchero di canna

*Le Sfoglie*



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



22/25 min



85 Gr



75 pz



COD: LEM01

**LEMONÌ**

prelievitato pasta sfoglia crema limone

*Le Sfoglie*





LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



100 Gr



56 pz



*Le Sfoglie*

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



LIEVITO MADRE



15 min



160°/180°



22/25 min



90 Gr



60 pz



*Le Sfoglie*

COD: FANUT  
**FAGOTTINO PIÙ CREMA DI NOCCIOLE**  
prelievato



NOVITÀ

LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



90 Gr



60 pz



*Le Sfoglie*

COD: ACANCIO  
**CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE**  
prelievato



LIEVITO MADRE



15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



*Le Sfoglie*

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





*Le Sfoglie*



COD: GRANZMAR

**GRANZELLA ALLA FARCITURA DI ALBICOCCH**

pasta sfoglia farcita all'albicocca e glassata con zucchero semolato



LIEVITO MADRE



*Integrali e Multicereali*



COD: CIC01

**CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI**

prelievitato con burro - mix 5 semi



*Le Sfoglie*



COD: GRANZ

**GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO**

prelievitato pasta sfoglia crema e gocce di cioccolato



LIEVITO MADRE



*Integrali e Multicereali*



COD: CBIC01

**CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI**

prelievitato al burro 24%







LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



54 pz

*Integrali e Multicereali*



COD: CIM01

**CORNETTO INTEGRALE AL MIELE**

prelievitato con farcitura al miele al 40%



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



90 Gr



40 pz



*Vegani*



COD: CVA01

**CORNETTO VEGANO ARANCIA**

prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



50 pz

*Integrali e Multicereali*



COD: CMF01

**CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**

prelievitato rifinito con zucchero di canna



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



18/10 min



85 Gr



50 pz



*Vegani*



COD: CVV01

**CORNETTO VEGANO CURVO**

prelievitato rifinito con zucchero di canna





# DA LIEVITARE



LIEVITO MADRE



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



- LIEVITAZIONE  
3/6 ore
- 180°
- 15/18 min
- 85 Gr
- 90 pz



LIEVITO MADRE

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



- LIEVITAZIONE  
3/6 ore
- 180°
- 15/18 min
- 50 Gr
- 168 pz



LIEVITO MADRE

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



- LIEVITAZIONE  
3/6 ore
- 180°
- 20/22 min
- 80 Gr
- 108 pz





**I BABY**



**LIEVITO MADRE**



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



80 pz



COD: MBA01

**MIX BABY ASSORTITI**

prelievitato con burro, mela, crema limone, albicocca, crema nocciola



**LIEVITO MADRE**



15 min



170°/180°



15/18 min



32 Gr



150 pz



COD: MMT01

**MIX MINI TENTAZIONI**

prelievitato con burro, albicocca, crema, gocce di cioccolato, frutti di bosco

vigap.it





LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



12/15 min



30 Gr



120 pz



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



LIEVITO MADRE



15 min



180°



13/15 min



55 Gr



80 pz



COD: CH5501  
**CROISSANT LINEA HOTEL**  
prelievato



LIEVITO MADRE



15 min



180°



12/15 min



40 Gr



100 pz



COD: BABY40  
**BABY CORNETTO VUOTO**  
prelievato



LIEVITO MADRE



15 min



180°



13/15 min



55 Gr



60



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





LIEVITO MADRE



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



10 min



170°/180°



13/15 min



35 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE



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



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE



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



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz





**GIÀ COTTI**



**TIPICO**

**LIEVITO MADRE**



1/2 ore



100 Gr



30 pz



**NOVITÀ**

**LIEVITO MADRE**



1/2 ore



100 Gr



12 pz

NUOVO  
FORMATO  
100g



COD: 40BRI  
**BRIOCHES SICILIANA**  
già cotta

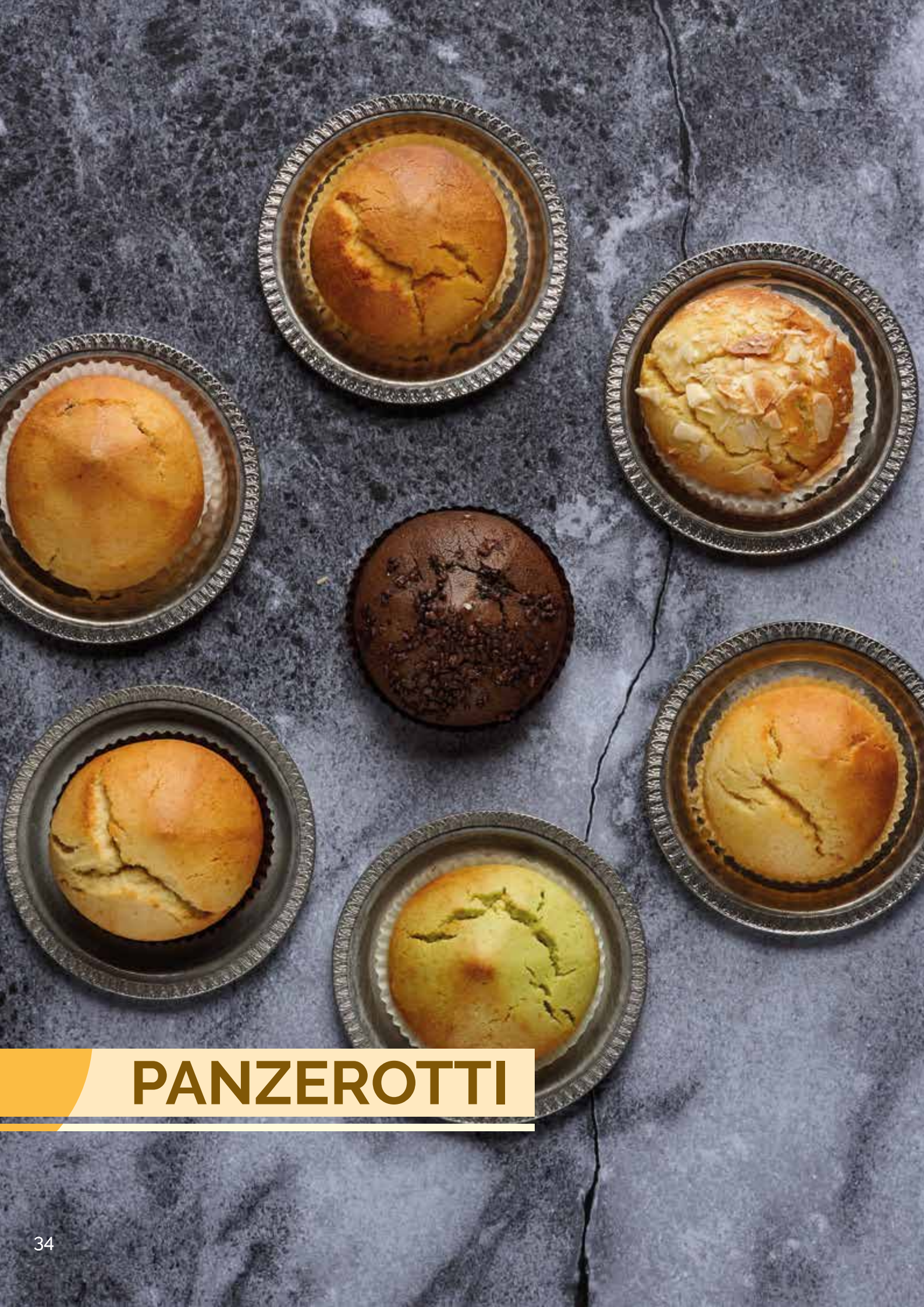


COD: MRTZ01  
**MARITOTZO PANNA E CREMA**  
già cotto

vigap.it

GIÀ COTTI





# 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





-  170°
-  18/20 min
-  70 Gr
-  55 pz

COD: MINIRIC  
**MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE**



-  170°
-  18/20 min
-  70 Gr
-  55 pz

COD: MINICIO  
**MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLE E CACAO**



-  170°
-  20/22 min
-  110 Gr
-  45 pz

COD: PANCRE  
**PANZEROTTO CREMA MAX**



-  170°
-  18/20 min
-  70 Gr
-  55 pz

COD: MINICRE  
**MINI PANZEROTTO CREMA**





# I BISCOTTI



COD:  
PIP01



1 kg

COD:  
PIP



2,5 kg



180°



15/18 min



75 Gr



50 pz



COD: PIP01 - **PIPARELLO** (prodotto secco e cotto)  
 COD: PIP - **PIPARELLO** (prodotto secco e cotto)



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





1/2 ore



75 Gr



28 pz

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



170°



9/11 min



20 Gr



4 kg

COD: FLIM  
**FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE**



1/2 ore



75 Gr



28 pz

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



170°



9/11 min



20 Gr



4 kg

COD: FCIO  
**FROLLINO CREMA NOCCIOLE**





170°



9/11 min



20 Gr



4 kg

COD: FMAR  
**FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA**



170°



9/11 min



20 Gr



4 kg

COD: FFDB  
**FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO**

**VIGAP**



**Da trasformare**





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: SF012 - **PASTA SFOGLIA**  
(30x40) altezza 5 mm



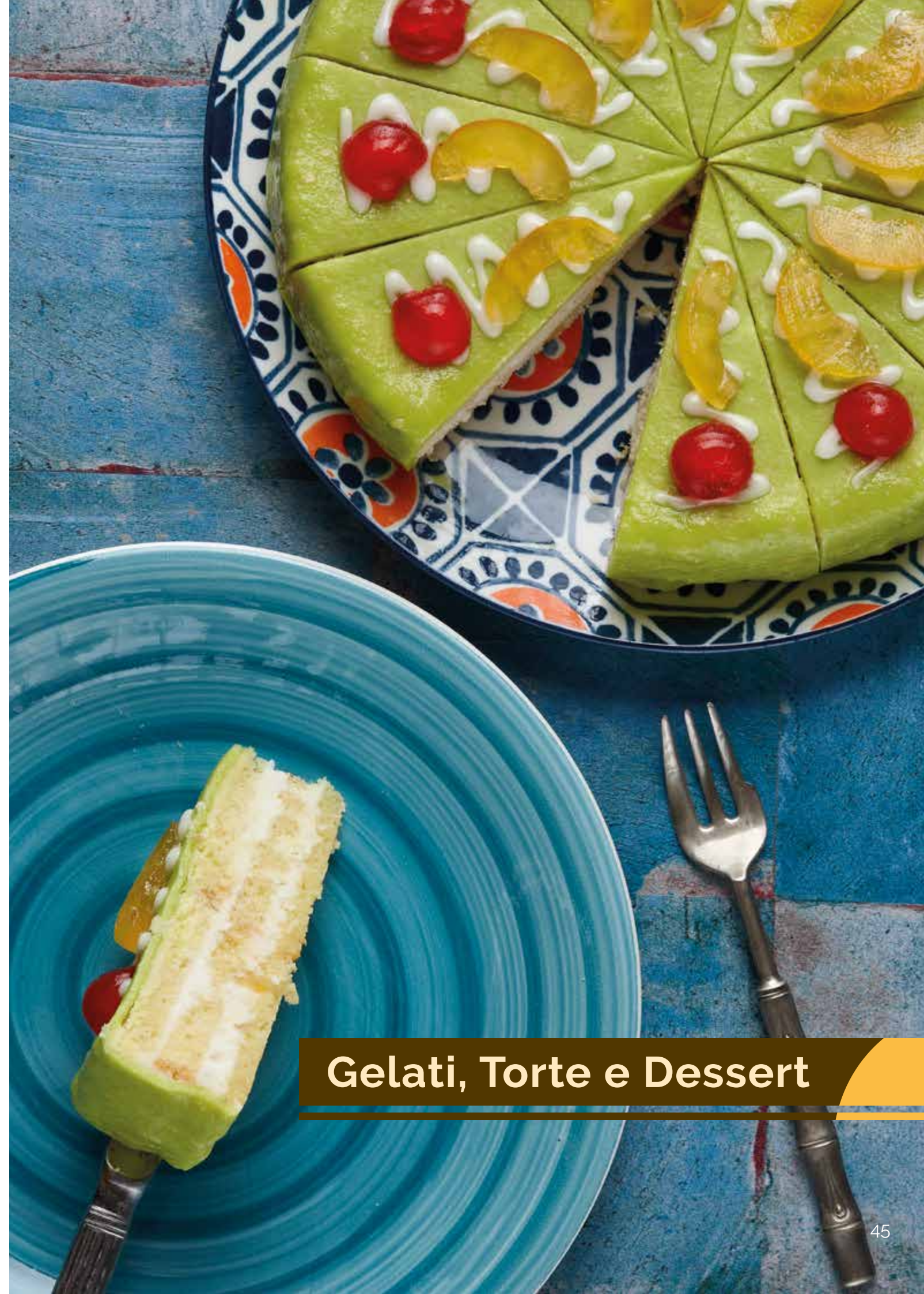
15 min



670 Gr



12 kg



## Gelati, Torte e Dessert





2/3 ore



1,4 kg

COD: TORCIO

**TORTA AL CIOCCOLATO**

pasta frolla, crema pasticcera e cake cioccolato



2/3 ore



1,4 kg

COD: TORLIM

**TORTA AL LIMONE**

pasta frolla e crema di limone - cake limone



2/3 ore



1,4 kg

COD: TORMEL

**TORTA ALLE MELE**

pan di spagna, passata di albicocche e mela



2/3 ore



1,4 kg

COD: TMA01

**TORTA MANDORLA E ARANCIA**

crema di arance e composto di mandorle





1/2 ore



1,1 kg

COD: TM01

**TORTA MORBIDA MARMORIZZATA**

cake vaniglia e cacao



1/2 ore



1,2 kg

COD: TI01

**TORTA MORBIDA INTEGRALE FARCITA AI FRUTTI DI BOSCO**

cake integrale con frutti di bosco e cereali



1/2 ore



1,1 kg

COD: TCAR01

**TORTA ALLA CAROTA**

cake carota e mandorla



2/3 ore



1,4 kg

COD: PTDN01

**TORTA DELLA NONNA**

pasta frolla e crema pasticcera





Nuova Ricetta



2/3 ore



1,2 kg

COD: PCA01

**CROSTATA ALBICOCCA**

pasta frolla e farcitura d'albicocca



Nuova Ricetta



2/3 ore



1,2 kg

COD: CCP01

**CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO**



Nuova Ricetta



2/3 ore



1,2 kg

COD: CNC01

**CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CACAO**

pasta frolla crema di nocciole e cacao



TIPICO



2/3 ore



1,5 kg

COD: TCV01

**CASSATA SICILIANA**

crema di ricotta e canditi





2/3 ore



1,3 kg



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: 0942 715000 • info@vigap.it

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



Vigap SpA



Vigap SpA



Vigap

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.



Grazie



