

VIGAP CATALOGO GENERALE 2024



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 400 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 spedito 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.







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



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



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



COD: 81195 - **CROISSANT ALLE MANDORLE**
prelievato rifinito con mandorle a lamelle



Classici



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



48 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



160°/170°



20/22 min



70 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

COD: GCCV01 - **CORNETTO CURVO VUOTO**
prelievato glassato con zucchero semolato



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



48 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



50 pz



NOVITÀ

COD: 1961 - **CUBOTTO**
al burro 24%, già cotto



1/2 ore



85 Gr



20 pz



LIEVITO MADRE



Classici

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



15 min



180°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Classici

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



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Classici

COD: 60MAR - **CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA** - prelievato
COD: 60CIO - **CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE** - prelievato



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Bicolore

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



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



LIEVITO MADRE

NOVITÀ

COD: CHST01 - **CHOCOSTELLA**

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



15 min



170°



20/22 min



100 Gr



42 pz



LIEVITO MADRE

Bicolore

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



15 min



180°



18/20 min



85 Gr



50 pz



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



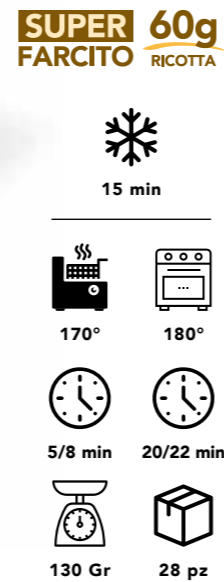
Le Sfoglie

COD: FCP01 - **FAGOTTINO AL PISTACCHIO**
crema di pistacchio al 25% rifinito con pistacchi



Le Sfoglie

COD: LR01 - **LUNOTTA ALLA RICOTTA**
prelievitato, pasta sfoglia crema di ricotta



Le Sfoglie

COD: LEM01 - **LEMONI**
prelievitato pasta sfoglia crema limone





NOVITÀ

Le Sfoglie

COD: 1802 - **TOSCANELLA CREMA E RISO**
pasta sfoglia toscana, con crema e riso con cottura "pilaf"



- 10 min
- 200°
- 20/25 min
- 80 Gr
- 70 pz



Le Sfoglie

COD: 104030L
PERLA™ NERA CIOCCOLATO FONDENTE



- 10 min
- 180°/190°
- 22/25 min
- 85 Gr
- 48 pz



Le Sfoglie

COD: 1895
CONCHIGLIA CREMA DI NOCCIOLE
rifinita con zucchero semolato



- 10 min
- 180°/190°
- 20/24 min
- 90 Gr
- 60 pz



Le Sfoglie

COD: ICGN03S050 - **CONCHIGLIA MAXI LATTEPANNA**
rifinita con zucchero semolato



- 10 min
- 180°/190°
- 20/24 min
- 110 Gr
- 50 pz



LIEVITO MADRE

Le Sfoglie

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



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



LIEVITO MADRE

Le Sfoglie

COD: ACANCIO - **CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE**
prelievitato



- 15 min
- 160°/170°
- 20/22 min
- 90 Gr
- 60 pz



Le Sfoglie

COD: 27245 - **FAGOTTINO AI TRE CIOCCOLATI**
prelievitato gocce fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco



- 15 min
- 160°/170°
- 20/25 min
- 100 Gr
- 60 pz



LIEVITO MADRE



15 min



160°/180°



22/25 min



90 Gr



60 pz



COD: FANUT
FAGOTTINO PIÙ CREMA DI NOCCIOLE
prelievitato

Le Sfoglie



LIEVITO MADRE



15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



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

Le Sfoglie

VIGAP



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



15 min



190°



20/22 min



100 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



NOVITÀ



Le Sfoglie

COD: 100278R - **INTRECCIO RONDÒ AI FRUTTI ROSSI**
rifinita con zucchero semolato



15 min



180°/190°



22/26 min



95 Gr



60 pz



Le Sfoglie



COD: ATRECIO

TRECCINA PRALINÈ AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA
prelievitata, rifinita con scagliette di cioccolato



LIEVITO MADRE



Integrali e Multicereali



COD: CIC01

CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
prelievitato con burro - mix 5 semi



Le Sfoglie



COD: 159605950101

TRECCINA NOCI PECAN
prelievitata, rifinita con noci pecan



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%



Prodotto Commercializzato



Vegani



15 min



180°/190°



22/26 min



80 Gr



36 pz



COD: 100900+

SFOGLIATINA VEGAN SETTE FRUTTI

mela, albicocca, pesca, fichi, uva sultanina, amarena, pera



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°



20/22 min



90 Gr



40 pz



Vegani



COD: CVA01

CORNETTO VEGANO ARANCIA

prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



Vegani

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



18/10 min



85 Gr



50 pz



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
- 40 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



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



15 min



180°



17/20 min



42 Gr



120 pz



COD: 21791 - **MINI GIRELLA BURRO**
prelievitato crema e uvetta



15 min



170°/180°



14/16 min



30 Gr



150 pz



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



180°



10/15 min



35/40 Gr



5 Kg



- 15 min
- 160°/10°
- 15/18 min
- 45 Gr
- 100 pz



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



LIEVITO MADRE



- 15 min
- 160°/170°
- 12/15 min
- 30 Gr
- 120 pz



COD: MIGBUR
MINI CROISSANT VUOTO
 prelievato al burro 24%

VIGAP



LIEVITO MADRE



COD: BABY40 - **BABY CORNETTO VUOTO**
 prelievato

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



LIEVITO MADRE



COD: CH5501 - **CROISSANT LINEA HOTEL**
 prelievato

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



LIEVITO MADRE



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

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



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



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 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: 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: 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: 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



NUOVO FORMATO
100g



COD: 40BRI
BRIOCHES SICILIANA - già cotta



NOVITÀ

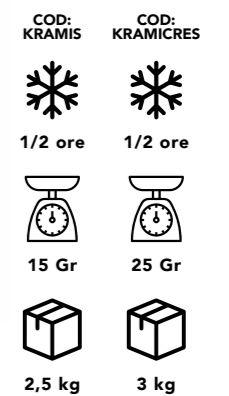
LIEVITO MADRE



COD: MRTZo1
MARITOLLO PANNA E CREMA - già cotto



COD: CIAMMI
CIAMBELLINA MIGNON - già cotta



COD: KRAMIS - **KRAPFEN MIGNON VUOTO** - già fritti
COD: KRAMICRES - **KRAPFEN MIGNON CREMA** - già fritti



COD: CIAM30Z
CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA
già frita



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

VIGAP



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



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



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



1/2 ore



70 Gr



36 pz

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



1/2 ore



75 Gr



36 pz

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



1/2 ore



75 Gr



36 pz

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



1/2 ore



73 Gr



48 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



60 Gr



36 pz

COD: 80670 - **DOTS MARSHMALLOW**
già fritto



1/2 ore



73 Gr



48 pz

COD: 19783 - **DONUT FARCITO OREO®**
già fritto



NOVITÀ



1/2 ore



76 Gr



36 pz

COD: 65401 - **DOTS LOTUS BISCOFF**
già fritto, ripieno morbido di crema di biscotto lotus



1/2 ore



90 Gr



20 pz

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



1/2 ore



90 Gr



24 pz

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



1/2 ore



90 Gr

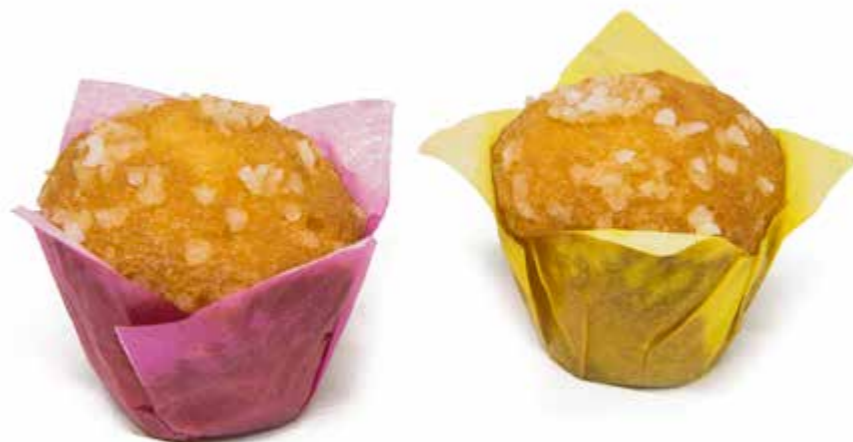


20 pz

COD:1157 - **TULIPANO MUFFIN ALBICOCCA** - già cotto



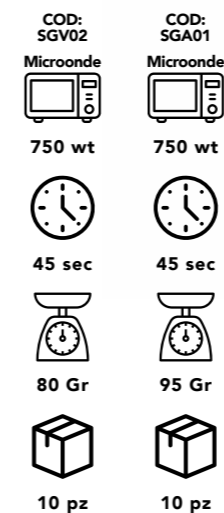
COD: 65100 - **TULIP MUFFIN VANIGLIA E AROMA DI LIMONE**
già cotto, non farcito



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



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



Senza Glutine



Sacchetto Anticontaminazione

COD: BRIOSG
BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE
già cotta

Senza Glutine



Sacchetto Anticontaminazione

COD: SGV02 - **CROISSANT VUOTO** - già cotti
COD: SGA01 - **CROISSANT ALBICOCCA** - già cotti



Prodotto Commercializzato



Sacchetto Anticontaminazione



Senza Glutine

Microonde



750 wt



20 sec

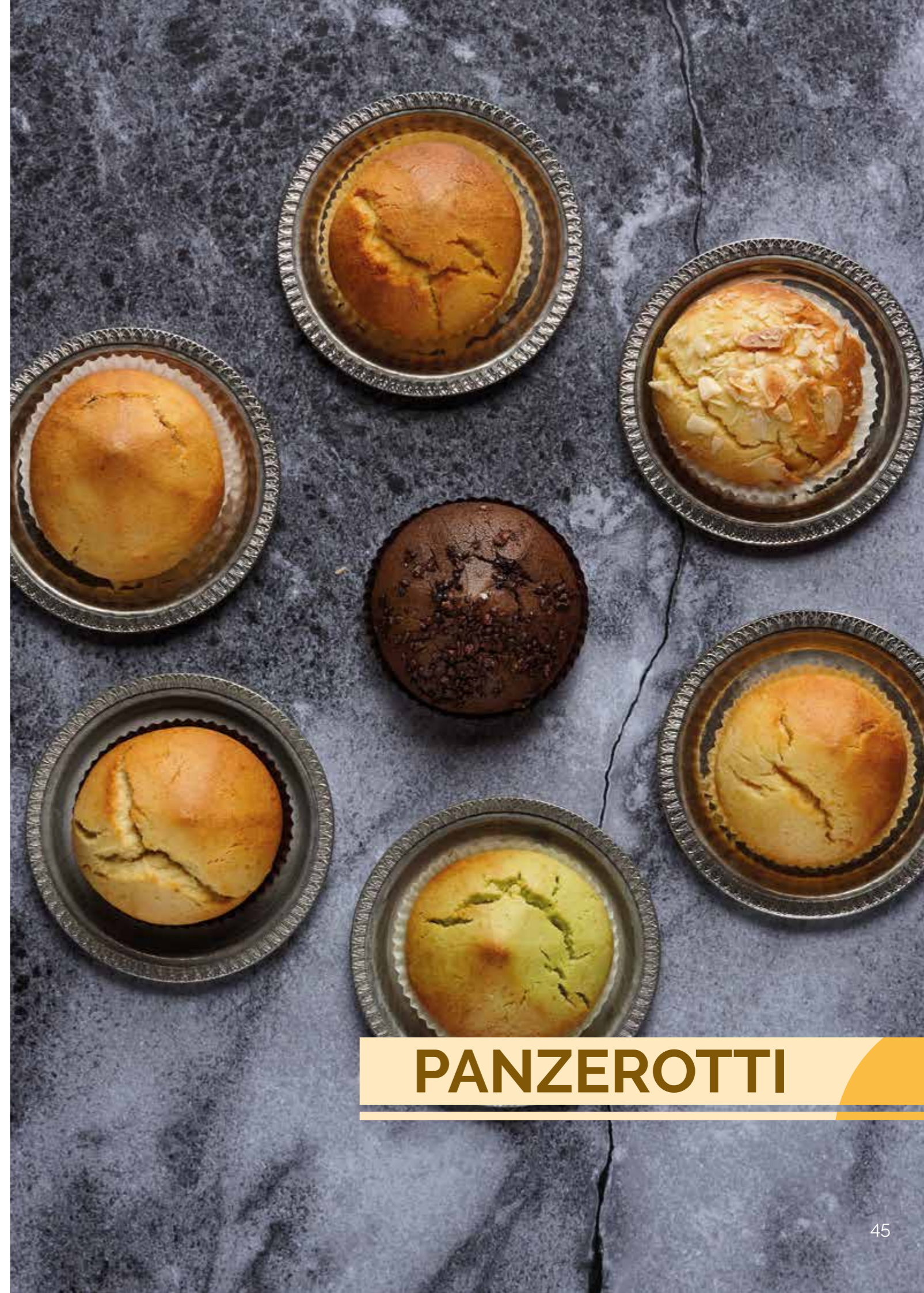


60 Gr



48 pz

COD: 76453 - **BROWNIE** - già cotta



PANZEROTTI



COD: MPCM01
MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



COD: MPCB01
MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO



COD: MINIPIS - **MINI PANZEROTTO PISTACCHIO**



COD: MINIRIC
MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



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

VIGAP



I BISCOTTI



COD: PIP01



1 kg

COD: PIP



2,5 kg

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

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



180°



15/18 min



75 Gr



50 pz

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



1/2 ore



75 Gr



32 pz

COD: CCLA - **CASSATELLA CLASSICA AL CIOCCOLATO**

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



1/2 ore



75 Gr



28 pz

COD: BUNCIO - **BIG FROLL ALLA CREMA DI NOCCIOLA**

prodotto cotto



1/2 ore



75 Gr



32 pz

COD: CPISSA - **CASSATELLA CON CREMA DI PISTACCHIO**

prodotto cotto-crema di pistacchio



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: FLIM
FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



170°



9/11 min



20 Gr



4 kg

COD: FCIO
FROLLINO CREMA NOCCIOLE

VIGAP



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.it



1/2 ore



37 Gr



1,5 kg

COD: RC024 - **ARAGOSTINE LIMONE** - prodotto cotto
 COD: RC001 - **ARAGOSTINE GIANDUIA** - prodotto cotto



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg

COD: FC004 - **CANESTRELLI CUORE ALBICOCCA** - prodotto cotto
 COD: FC009 - **CANESTRELLI CUORE GIANDUIA** - prodotto cotto



1/2 ore



29 Gr



1,5 kg

COD: SC002 - **MILLEFOGLIE MIGNON LIMONE** - prodotto cotto
 COD: SC010 - **MILLEFOGLIE MIGNON GIANDUIA** - prodotto cotto



1/2 ore



22 Gr



1,5 kg

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



1/2 ore



68 Gr



24 pz

COD: Al012 - **MEDAGLIONI GIANDUIA** - prodotto cotto



1/2 ore



68 Gr



24 pz

COD: Al011 - **MEDAGLIONI ALBICOCCA** - prodotto cotto



1/2 ore



68 Gr



24 pz

COD: Al010 - **MEDAGLIONI ASSORTITI** - prodotto cotto
6 gianduia, 6 albicocca, 6 ciliegia, 6 limone



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg

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



Pane e Semilavorati



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



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



COD: 74272 - **TRANCIO FOCACCIA TRADIZIONALE**
precotto



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



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



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



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



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



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



COD: 74703 - **SPUNTELLO MULTICEREALI**
precotto



NOVITÀ



COD: 19958 - **GRANSOLE ESSENTIAL**



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





NOVITÀ



COD: 18068 - **MIX MINI NAVETTE COLORATE**
precotto al burro, topping al sesamo e chia nera



60 min



10 Gr



120 pz



NOVITÀ



COD: 19A55 - **MIX MINI GIOTTO SAPORI DELL'ORTO**
precotto - spianci, curcuma, peperoni, barbabietola



30 min



27 Gr



80 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



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



190°/200°



8/10 min



44 Gr



100 pz



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



Sacchetto Anticontaminazione



180°



7/9 min



50 Gr



350 wt



3 min



30 pz



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



190°/200°



6/8 min



44 Gr



75 pz



COD: 19009 - **PIADINA CLASSICA**
precotta



30 min



120 Gr



60 pz



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



15 min



550 Gr



6 pz



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



10 min



230°/240°



4/6 min



220 Gr



10 pz



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



15 min



200 Gr



22 pz



NOVITÀ



COD: FRM2352 - **LA ROMANACCIA CLASSICA "ALLA PALA"**
precotta (55x25)



10 min



220°



5 min



540 Gr



9 pz



SENZA GLUTINE



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



1/2 ore



250 Gr



10 pz



15 min



80 Gr



80 pz

COD: BASCAT
BASE CATANESE
 pasta sfoglia (15x15)



15 min



670 Gr



12 kg

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



15 min



130 Gr



70 pz

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



15 min



460 Gr



3,68 kg

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



I SALATI



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



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



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



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



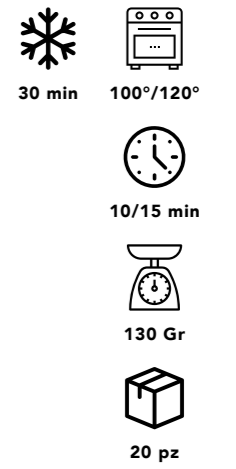
COD: SANDAN - **SAN DANIELE**
prosciutto e mozzarella



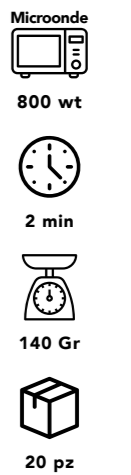
COD: FWK
FLAUTO WURSTEL KETCHUP E MOZZARELLA



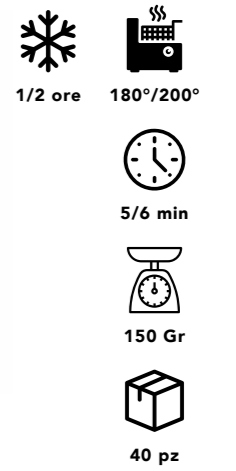
COD: 013P - **PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA**
prodotto cotto, pomodoro mozzarella e olive



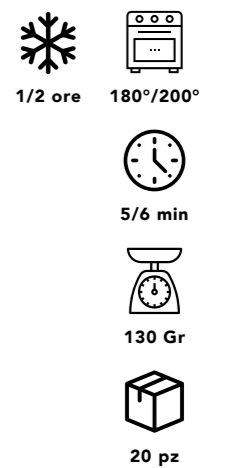
COD: PMSG02
PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA SENZA GLUTINE



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



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





30 min



180°



5/6 min



120 Gr



40 pz

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



30 min



180°



5/6 min



120 Gr



40 pz

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



30 min



180°



5/6 min



150 Gr



30 pz

COD: 68153001 - **BARCETTA MARGHERITA**
precotto pomodoro e mozzarella



NOVITÀ



180°



20 min



680 Gr



6 pz

COD: 19B50 - **FOCACCIA BARESE**
precotto, pomodori freschi italiani, olive baresane e origano



15 min



220°



30 min



700 Gr



6 pz

COD: IQ0301 - **TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI**



15 min



200°/220°



5/7 min



730 Gr



5 pz

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



30 min



180°



5/6 min



140 Gr



30 pz



COD: 309

CONO PROSCIUTTO

precotto, mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto



COD: ARRP



2/3 ore



120°



12/15 min



200 Gr



40 pz

COD: ARR200



2/3 ore



200°



5/6 min



200 Gr



40 pz



COD: ARRP - **ARANCINO RAGÙ** - già fritto, carne, piselli e formaggio
 COD: ARR200 - **ARANCINO RAGÙ** - carne, piselli e formaggio



2/3 ore



180°/190°



4/7 min



65 Gr



80 pz



COD: RAGUMIG

ARANCINO RAGU MEDI

carne, piselli e formaggio



2/3 ore



200°



5/6 min



220 Gr



30 pz



COD: ARP

ARANCINO PISTACCHIO

pistacchio, mozzarella e besciamella

Nuova Ricetta



TIPICO



2/3 ore



200°



5/6 min



200 Gr



40 pz



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



TIPICO



2/3 ore



200°



5/6 min



200 Gr



40 pz



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

VIGAP



15 min



180°/190°



10/15 min



320 Gr



12 pz



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



15 min



180°/190°



10/15 min



320 Gr



12 pz



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

vigap.it



NOVITÀ

-  15 min
-  200°/210°
-  6/7 min
-  780 Gr
-  4 pz



COD: FAR0094
ROMANACCIA MELANZANE E PROVOLA
 (20x30 diam)



NOVITÀ

-  15 min
-  200°/210°
-  6/7 min
-  740 Gr
-  4 pz



COD: FAR0084
ROMANACCIA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA
 (20x30 diam)

VIGAP



Banchettistica



NOVITÀ



5/6 min



190°



180°/200°



5/6 min



20 Gr



5 kg



COD: MOZ0303
MOZZARELLINA AL CUORE PESTO DI BASILICO
 prefritte



NOVITÀ



5 min



230°



200°



6 min



20 Gr



5 kg



MAC0356
MAC CACIO E PEPE
 prefritto (9% di pecorino)

VIGAP



NOVITÀ



COD: SUP2011/1 - **ARANCINO ALLA SICILIANA MIGNON AL SUGO**
 farcito con carne, piselli e mozzarella



180°/190°



4/5 min



25 Gr



5 kg



NOVITÀ



COD: MIX3271
TRIS MINI CROCCHIE' PREMIUM CON PATATE ITALIANE
 prefritto in tempura (75% DI PATATE) pepe e prezzemolo, speck e gorgonzola, scamorza.



5/6 min



200°



200°



5 min



20 Gr



5 kg



COD: BAC2445 - **SFIZI DI MERLUZZO PASTELLATO**
 prefritti



200°/210°



10/12 min



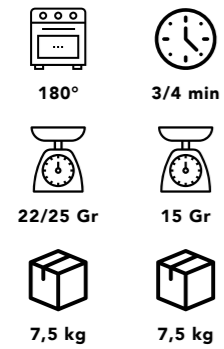
11/12 Gr



5 kg

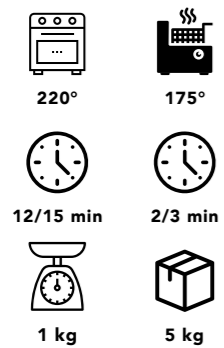


COD: PANELLE - **PANELLE**
 COD: MINIPAN - **PANELLE MIGNON**

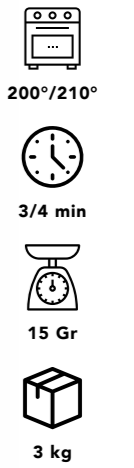


COD: 801088
BASTONCINI DI MOZZARELLA

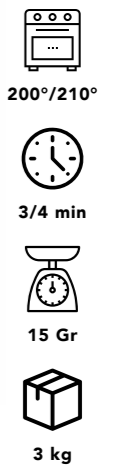
VIGAP



COD: FR12632 - **FRITTELLE DI PASTA LIEVITA CON OLIVE E PEPERONI**
 prefritte



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



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





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



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



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



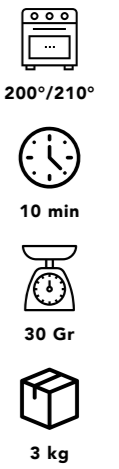
COD: IQ0602 - **PIZZETTE SFOGLIA**
pasta sfoglia con pomodoro



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



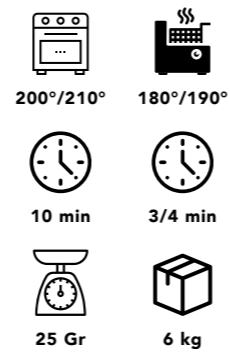
COD: IQ0502 - **SALATINI 7 GUSTI**
wurstel, carciofi, tonno, salmone, formaggi, ricotta e spinaci, olive nere



COD: 0002725 - **FIOR DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI**
prefritti



COD: FRZ2632 - **FIOR DI ZUCCA PASTELLATI**
prefritti - ricotta e provola



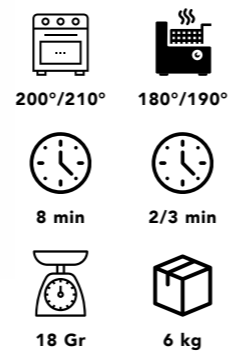
COD: CROCMIG - **CRAN CROCCHÈ MIGNON**
patata, mozzarella e prosciutto



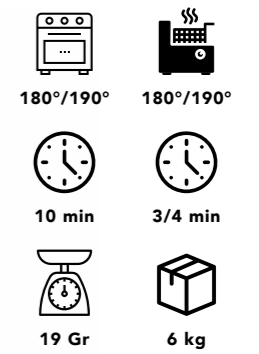
COD: 0238 - **MOZZARELLA IN CARROZZA**
prefritta



COD: CAL3053 - **PANZEROTTINI PIZZAIOLA**
pomodoro e mozzarella



COD: MOZPAN - **MOZZARELLINE PANATE**



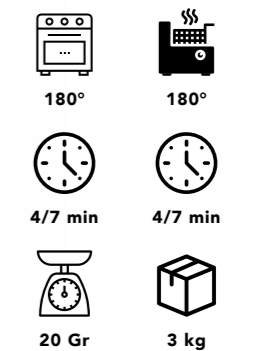
COD: 0300071 - **OLIVE ALL' ASCOLANA**



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



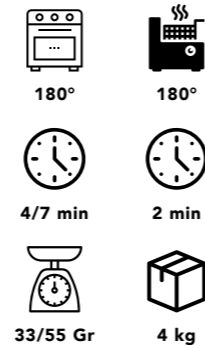
COD: ARA0049 - **ARANCINI PIÙ GUSTI**
al sugo, bianco con spinaci e mozzarella, bianco alla boscaiola, bianco con speck e provola
bianco con prosciutto e mozzarella



COD: 30754 - **BIRBE CON FILETTI DI POLLO**



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



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



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



Nuova Ricetta



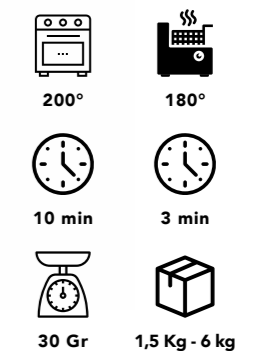
COD: 105 - **INVOLTINI DI PESCE SPADA**



Nuova Ricetta



COD: 102 - **SARDE A BECCAFICO**



COD: FARRTOT001 - **ARROSTICINI DI TOTANO GRATINATI**



Primi piatti e Pasta fresca



NOVITÀ



COD: 002P - **LASAGNE PASTICCIATE**
precotte in vaschetta

- 2 ore
- 120°/125°
- 20 min
- 2,7 kg
- 3 pz



NOVITÀ



COD: 6432 - **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

- Microonde
- 800 wt
- 4/5 min
- 300 Gr
- 6 pz



NOVITÀ



COD: 6260 - **PAPPARDELLE AI FUNGHI**
con porcini

- Microonde
- 800 wt
- 4/5 min
- 300 Gr
- 6 pz



NOVITÀ



COD: 7354 - **MACCHERONCINI CON POMODORO**

- Microonde
- 800 wt
- 4/5 min
- 300 Gr
- 6 pz



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



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



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



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



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



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





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

- Microonde
- 800 wt
- 4/5 min
- 300 Gr
- 6 pz



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

- Microonde
- 800 wt
- 5/6 min
- 300 Gr
- 6 pz



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

- Microonde
- 800 wt
- 4/5 min
- 300 Gr
- 6 pz



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.

- RESA +20%
- 3 kg
- 110 gr
- 4/5 min
- 11,1 Gr



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

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

- RESA +15%
- 3 kg
- 110 gr
- 5/6 min
- 22 Gr



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

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

- RESA +15%
- 3 kg
- 110 gr
- 5/6 min
- 17,5 Gr



COD: D19 - **PACCHERI (specialità napoletana)**
 Ingredienti: semola di grano duro, acqua

RESA
 ↑
 +50%

110 gr
 4/5 min
 9 Gr
 1,5 kg



COD: D13 - **STRIGOLONI**
 Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

RESA
 ↑
 +50%

100 gr
 4/5 min
 3,6 Gr
 1,5 kg



COD: D02 - **STRIGOLI®**
 Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

RESA
 ↑
 +45%

100 gr
 4/5 min
 8 Gr
 3 kg



COD: D06 - **STROZZAPRETI**
 Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

RESA
 ↑
 +50%

100 gr
 4/5 min
 1,8 Gr
 3 kg



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)

RESA
 ↑
 +90%

100 gr
 2/3 min
 27 Gr
 1,5 kg



COD: E01 - **TAGLIOLINE GIALLE**
 Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale. (diam. 3 mm)

RESA
 ↑
 +70%

100 gr
 2/3 min
 27 Gr
 1,5 kg



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.

RESA
↑
+25%

130 Gr

4/5 min

17,5 Gr

3 kg



ALTEZZA
53-60 mm
LARGHEZZA
38-47 mm
67%
Ripieno

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

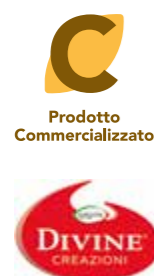
RESA
↑
+20%

125 gr

2 min

16/20 Gr

2 kg



Diametro
70 mm
66%
Ripieno

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.

RESA
↑
+15%

130 Gr

6 min

30/34 Gr

2 kg



ALTEZZA
55-65 mm
LARGHEZZA
40-50 mm
62%
Ripieno

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.

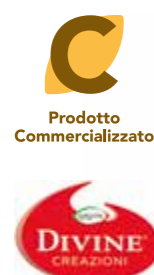
RESA
↑
+20%

130 gr

5 min

18/23 Gr

2 kg



ALTEZZA
53-60 mm
LARGHEZZA
38-47 mm
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.

RESA
↑
+20%

125 Gr

2 min

16/20 Gr

2 kg



COD: G5010 - SFOGLIA DI PASTA PRONTA

per lasagne

10/15 min

2 kg

10 kg



Patate e Vegetali



175°



4 min



10 kg

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



175°



4 min



10 kg

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



175°

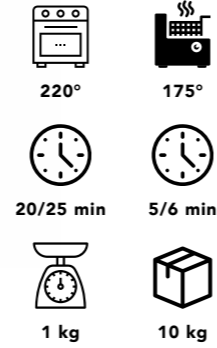


4 min



10 kg

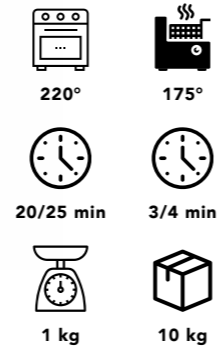
COD: R11 - **PATATE STIK 11/11** prefritte



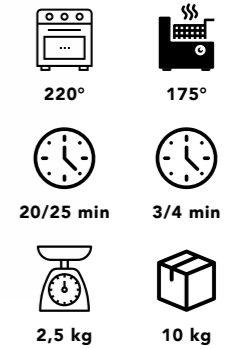
COD: 803572 - **PATATE A SPICCHI CON BUCCIA** prefritte



COD: LWS64 - **POTATO DIPPERS** con buccia prefritta



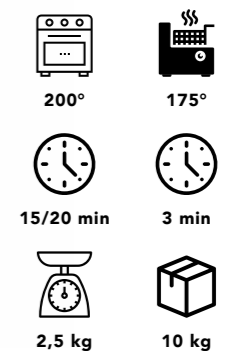
COD: 800003 - **PATATE A SPICCHI** prefritte



COD: 803054 - **PATATE A CUBETTONI** prefritte



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



COD: LWS901
CRISSCUTS prefritte



COD: EP008 - **PATATE CROCCHETTE** prefritte



175°



3 min



10 kg



COD: 660509 - **PATATE NOISETTES** prefritte



175°



3 min



10 kg



COD: 500513 - **FETTINE DI PATATE** prefritte



200°



15/20 min



2,5 kg



175°



4 min



10 kg



COD: 803132 - **ANELLI DI CIPOLLA** prefritte



175°



3/4 min



6 kg



COD: 310158 - **MELANZANE FETTA PARMIGIANA** prefritte



4 kg



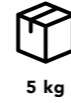
COD: 310057 - **MELANZANE A CUBETTI** prefritte



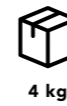
4 kg



COD: 470662 - **MELANZANE GRIGLIATE**



COD: 310623
TRIS GRIGLIATO
melanzane, peperoni e zucchine



COD: 470569 - **ZUCCHINE GRIGLIATE**



COD: 420350
FAGIOLINI FINI



COD: 470608 - **PEPERONI GRIGLIATI**





COD: 29502 - **MISTO SOFFRITTO**



COD: 310053 - **FRIARIELLI CUBELLO**



COD: 29112 - **CIPOLLE A FETTE**



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



440234
10 kg



310257
4 kg



COD: 460889 - **CIPOLLA A CUBETTI**



COD: 460173 - **BROCCOLI ROSETTE IQF**





COD: 29007.2 - **ASPARAGI PUNTE**



COD: 460681
CAVOLFIORE ROSETTE



COD: 410285 - **PISELLI FINI · 10 KG**
COD: 310256 - **PISELLI FINI · 4 KG**



COD: 29084
CAROTINE INTERE



COD: 29127/B - **CARCIOFI A SPICCHI**





COD: 1239 - **FUNGHI PORCINI BOSCO CUBETTO**



6 kg



COD: 0591 - **FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI**



5 kg



COD: 0317 - **MISTO FUNGHI CON PORCINI**



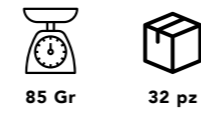
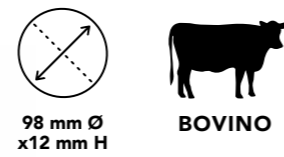
6 kg



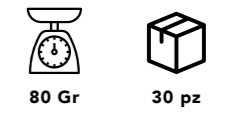
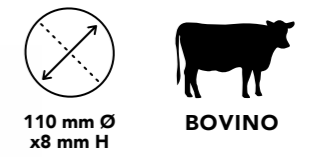
LA CARNE



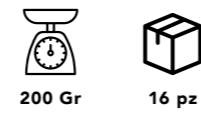
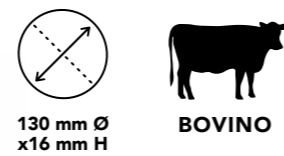
COD: 008046 - **HAMBURGER CON SCOTTONA**
cotto



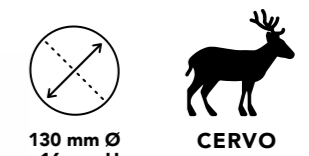
COD: 008608 - **HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA**



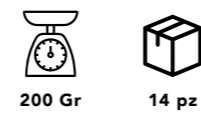
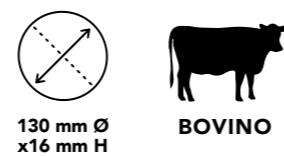
COD: 008600 - **HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA**



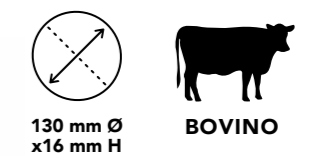
COD: 008617 - **HAMBURGER DI CERVO**

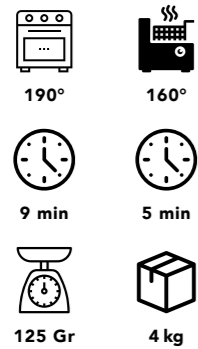


COD: 008601 - **ANGUSBURGER IRLANDA**



COD: 008626 - **HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE**





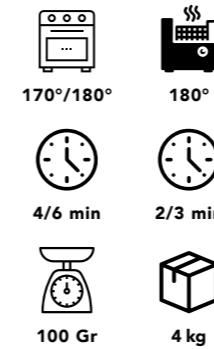
COD: 310286

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



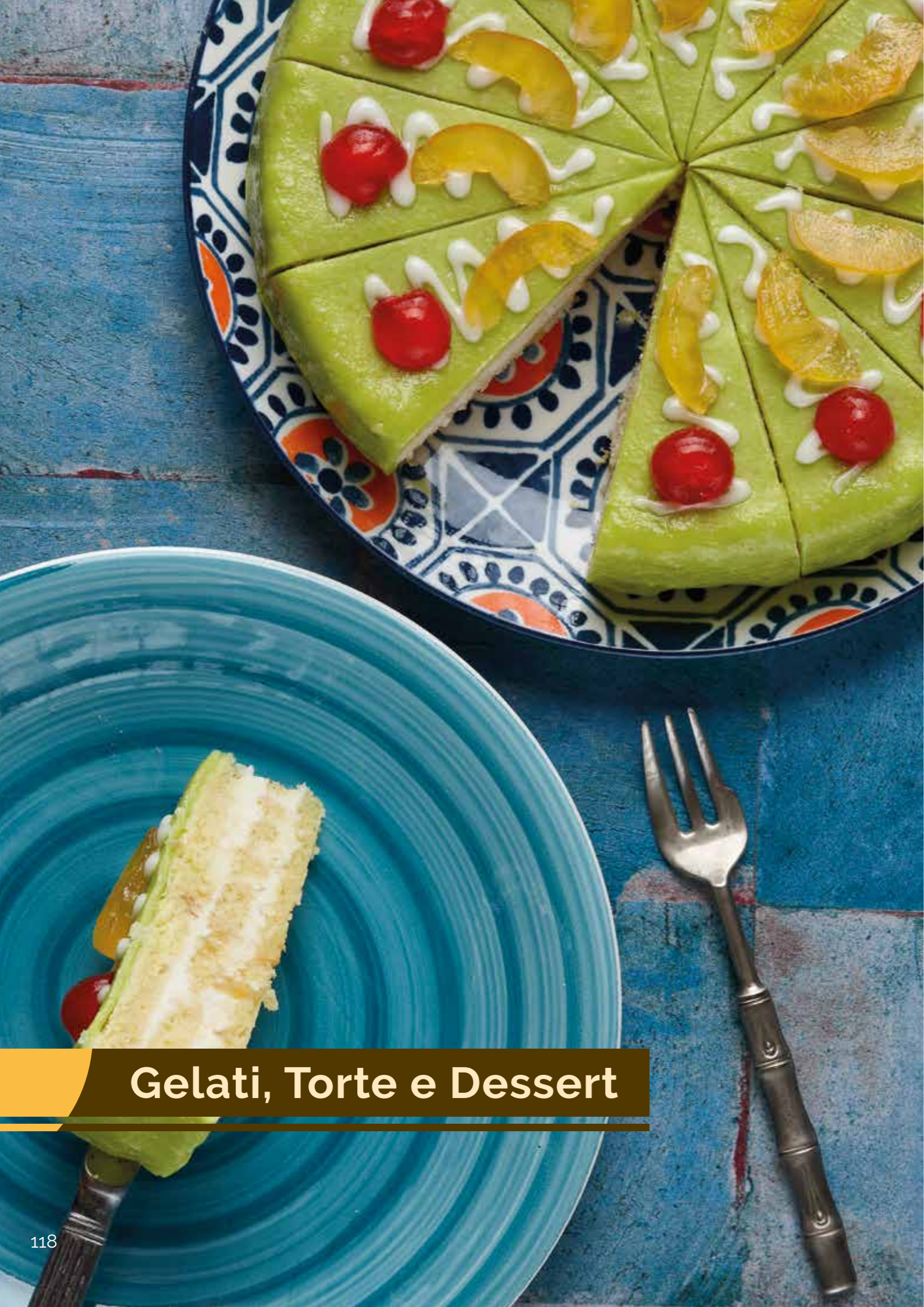
COD: 0406
COSTOLETTE AGNELLO

VIGAP



COD: 30751

SUPREMA PETTO DI POLLO



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



COD: 359 - **GELATO STRACCIATELLA**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 114 - **GELATO VANIGLIA**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 263 - **GELATO PISTACCHIO**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 459 - **GELATO VANIGLIA MADAGASCAR**
vaschetta



2,6 kg



4,75 lt



COD: 041 - **GELATO FRAGOLA**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



3,5 kg



5 lt



COD: 333 - **GELATO FIORDILATTE**
vaschetta



COD: 028 - **GELATO CAFFÈ**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: TTORCIO



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



2/3 ore



1,4 kg



COD: 277 - **SORBETTO LIMONE**
vaschetta



2,9 kg



4,75 lt



COD: TTORLIM



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



2/3 ore



1,4 kg



COD: 042 - **GELATO LIMONE**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



2/3 ore



1,4 kg

COD: TORMEL

TORTA ALLE MELE

pan di spagna, passata di albicocche e mela



1/2 ore



1,1 kg

COD: TM01

TORTA MORBIDA MARMORIZZATA

cake vaniglia e cacao



2/3 ore



1,4 kg

COD: TMA01

TORTA MANDORLA E ARANCIA

crema di arance e composto di mandorle



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

VIGAP

**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: CNC01

CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CACAO

pasta frolla crema di nocciole e cacao



vigap.it



Nuova Ricetta



2/3 ore



1,2 kg

COD: CCP01

CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO



Vegani



2/3 ore



1 kg

COD: 76873

CROSTATA VEGANA AI FRUTTI DI BOSCO

pasta frolla con farina di farro, integrale e senza lattosio



2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1062

CHEESECAKE NEW YORK

biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta



2/3 ore



1,45 kg

COD: 083

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

strato di biscotto con morbida crema al formaggio, decorato in superficie con frutti rossi



2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1010
TORTA SACHER

base pasta frolla al cacao con crema di ricotta e gocce di cioccolato



2/3 ore



1,4 kg

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



1,55 kg

COD: 1PF1044
TORTA FRUTTI DI BOSCO

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



2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1036
TORTA FRAGOLE

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



NOVITÀ



PRETAGLIATA 14 FETTE



2/3 ore



1,2 kg

COD: 1PP1070

TORTA RICOTTA E PISTACCHIO

Pan di Spagna con crema di ricotta e crema di pistacchio decorata con pistacchio caramellato



PRETAGLIATA 12 FETTE



2/3 ore



1,3 kg

COD: TO0045 - **BABÀ ALLA CASSATA**



TIPICO



PRETAGLIATA 12 FETTE



2/3 ore



1,5 kg

COD: TCV01

CASSATA SICILIANA

crema di ricotta e canditi



TIPICO



2/3 ore



1,3 kg

COD: DMA01

DELIZIA MANDORLA E RICOTTA

pandispagna ricotta, mandorle e arancia



COD: SIPAR
PARFAIT DI MANDORLE



10 min



1,5 kg



COD: 136
GRAN REALE BACIO E CAFFÈ



10 min



1,4 kg

VIGAP



COD: 1PT1058 - TIRAMISÙ SAVOIARDI



2/3 ore



1,2 kg



COD: 172 - TRONCHETTO NOCCIOLA E PANNA



10 min



1,4



COD: 505 - ROLLER BACIO E NOCCIOLA



10 min



1,4 kg



COD: 73066 - **PROFITEROLES BIANCO**



1,2 kg



COD: 73056 - **PROFITEROLES SCURO**



1,2 kg



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



120 Gr



6 pz



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



1/2 ore



100 Gr



12 pz



COD: D151 - **CASSATINA MIGNON**
crema di ricotta



1/2 ore



30 Gr



1 kg



COD: TO0062 - **BABÀ AL RUM**



1/2 ore



130 Gr



15 pz



NOVITÀ



10 min



120 Gr



9 pz



COD: 05

SEMIFREDDO VERDELLO E MERINGA

con base biscotto digestive ciuffo di meringa



NOVITÀ



10 min



120 Gr



9 pz



COD:13

SEMIFREDDO CIOCCONOCCHIOLA

con cioccolato e nocciole con base di biscotto al cioccolato



NOVITÀ



1/2 ore



110 Gr



9 pz



COD: 1PS0071

MINI TIRAMISÙ ALLE MANDORLE

NOVITÀ



10 min



100 Gr



9 pz



COD: 1PS0064

CHEESECAKE BOMB IT

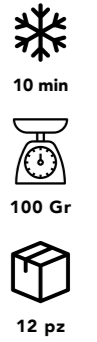
semifreddo al Cheese Cream cuore liquido alla fragola e ricoperto con crumble di biscotto digestive



COD: 1GBM001 - **TARTUFO NERO**



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



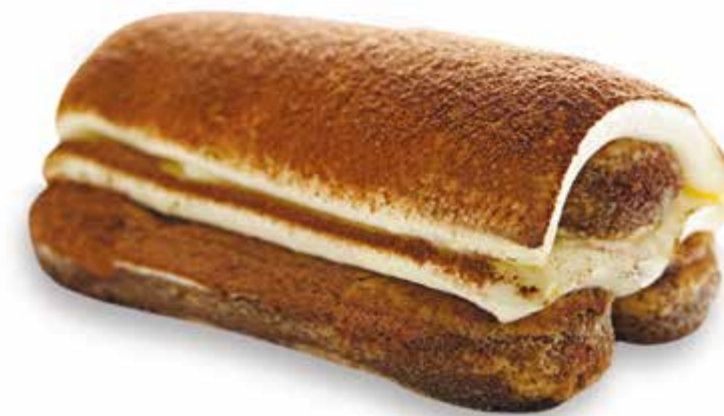
COD: 1125 - **TARTUFO PISTACCHIO**



COD: 1GBM204 - **FRUTTO COCCO**
gelato cocco



COD: 1GBM002 - **TARTUFO BIANCO**



COD: 1PS0007 - **MINI TIRAMISU' AL MASCARPONE**





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



10 min



120 Gr



16 pz



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



10 min



120 Gr



16 pz



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

Sacchetto
Anticontaminazione

10 min



120 Gr



16 pz

Sacchetto
Anticontaminazione

COD: LN2
COPPA TIRAMISÙ



1 ora



80 Gr



16 pz

Sacchetto
Anticontaminazione

COD: CS2
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE



800 wt



40 sec



90 Gr



16 pz



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



1 ora



110 Gr



15 pz



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



1 ora



110 Gr



15 pz



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



1 ora



110 Gr



15 pz



COD: 1PS0033 - **SOUFFLÈ CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO**

Microonde



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



COD: T00012 - **SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO**

Microonde



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



COD: 1PS0024 - **SOUFFLÈ AL PISTACCHIO FONDENTE**

Microonde



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



- Microonde
- 800 wt
- 20 sec
- 100 Gr
- 12 pz

COD: 1PS0066 - **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO**



- 180°/200°
- 30/35 min
- 110 Gr
- 75 pz

COD: ASF013 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX**



- 180°/200°
- 20/22 min
- 30 Gr
- 8 kg

COD: MSF012 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON**



COD: AKAS14
CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr

- 20/30 min
- 20/30 min
- 20/30 min
- 20/30 min
- 40/60 min

COD: ARAMICRO
CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr

- 190°/200°
- 190°/200°
- 190°/200°
- 190°/200°
- 190°/200°

COD: AKA012
CODA D'ARAGOSTA MIGNON 30 Gr

- 18/20 min
- 18/20 min
- 20/22 min
- 20/22 min
- 25/30 min







COD: ARAMIGNON
CODA D'ARAGOSTA MIGNON 28/30 Gr

- 20/22 Gr
- 20/22 Gr
- 30 Gr
- 28/30 Gr
- 50 Gr

COD: AKA011
CODA D'ARAGOSTA MEDIA 50 Gr

- 8 kg
- 7 kg
- 8 kg
- 7 kg
- 8 kg



COD: SAC1	COD: PC204/B
	
1/2 ore	1/2 ore
	
1 kg	1 kg
	
3 kg	10 kg

COD: SAC1 - **RICOTTA ZUCCHERATA**
già pronta in sac a poche

COD: PC204/B - **CREMA PASTICCERA**
già pronta in sac a poche



RICOTTA ZUCCHERATA già pronta

COD: RIC3 • **RICOTTA 3kg** • COD: RIC5 • **RICOTTA 5kg**
 COD: RIC6 • **RICOTTA 6kg** • COD: RIC11 • **RICOTTA 11kg**
 COD: RIC12 • **RICOTTA 12kg**

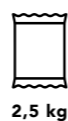

1/2 ore



Frutta, Succhi e Pureè



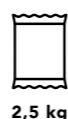
COD: FRA - **FRAGOLE**



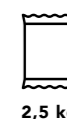
COD: 13FE0225 - **PESCHE A FETTE**



COD: GELSI - **GELSI NERI DELL'ETNA**



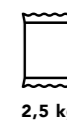
COD: FRABOS - **FRAGOLINE DI BOSCO**



COD: 338 - **GELSI NERI IQF**



COD: LAMPO - **LAMPONI INTERI**





2,5 kg



5 kg

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



500 Gr



500 Gr



12 kg



12 kg

COD: SARAROSSO
SUCCO ARANCIA SANGUINELLO
 COD: SUCMAN
SUCCO MANDARINO



500 gr



12 kg

COD: SUCLIM12 - **SUCCO LIMONE**



2 kg



12 kg

COD: GCUB - **GHIACCIO A CUBETTI**



- COD: 40COCP61 - **PUREÈ COCCO**
- COD: 13PUC601 - **PUREÈ PESCA**
- COD: 09PU060 - **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: 03Fl0601 - **SUCCO FICO D'INDIA**
- COD: 46PU0601 - **SUCCO MELOGRANO**



1 kg



6 kg

VICAP



Grazie



Vigap S.p.A

Contrada saitta Zona artigianale - 98021 Ali Terme (Messina) Sicily
Tel: 0942 715000 • info@vigap.it

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.