

CATALOGO GENERALE 2025



IN OGNI MOMENTO DELLA TUA GIORNATA

vigap.it

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 spediamo in tutte le province 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.



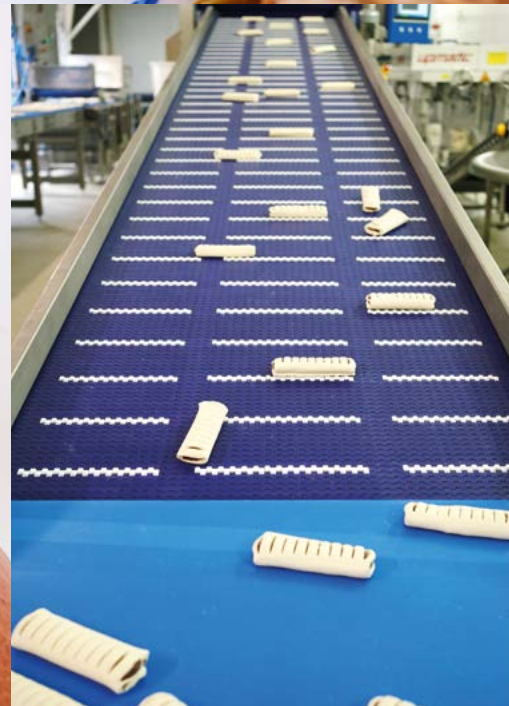
BRCGS Certificate

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 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**
prelievitato 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**
prelievitato 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**
rifinito con zucchero semolato



10 min



170°



18/20 min



85 Gr



50 pz

PRONTOFORNO



LIEVITO MADRE



COD: CVB8o - **REBURRO FRANCESCE VUOTO**
prelievato al burro 24%



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



COD: CVDOo1 - **REBURRO VUOTO DUEPUNTOZERO**
prelievato al burro 24%



15 min



160°/170°



20/22 min



70 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



COD: RBAo1 - **REBURRO ALLA CONFETTURA DI ALBIOCCHE**
prelievato al burro 24% rifinito con zucchero semolato



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

NOVITÀ

COD: POLo1 - **POLACCA**
prelievato al burro 24%



10 min



165°



22/25 min



75 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

COD: CEVo1G - **CORNETTO ESPRESSO CURVO VUOTO**
prelievato glassato con zucchero semolato



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



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



1/2 ore



85 Gr



20 pz



Classici



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



Nuova Ricetta

LIEVITO MADRE



Classici



COD: ROYVUO
CORNETTO ROYAL VUOTO
prelievitato con burro

VIGAP



Nuova Ricetta

LIEVITO MADRE



Classici



COD: ROYAL
CORNETTO ROYAL CREMA
prelievitato con burro



Nuova Ricetta

LIEVITO MADRE



Classici



COD: 6oMAR - **CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA**
prelievitato con burro
COD: 6oCIO - **CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE**
prelievitato con burro

vigap.it



Nuova
Ricetta

Bicolore

LIEVITO
MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



COD: CPISTAC50
CORNETTO CREMA DI PISTACCHIO
prelievitato, crema al pistacchio



LIEVITO
MADRE



15 min



180°



18/20 min



85 Gr



50 pz



COD: CBVo1
CORNETTO BICOLORE VUOTO
prelievitato

VIGAP

Bicolore



LIEVITO
MADRE



15 min



170°



20/22 min



100 Gr



42 pz



COD: CHST01 - **CHCOSTELLA**
prelievitato, farcito con crema di nocciole e glassato con zucchero a stelline



NOVITÀ



18 min



180°/190°



18/20 min



93 Gr



48 pz



COD: SOD11
GIRELLA PECAN & CARMELLO
ripieno di cannella e grandelle di noci pecan

Le Sfoglie



SAC À POCHES
DI CARMELLO



Le Sfoglie

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



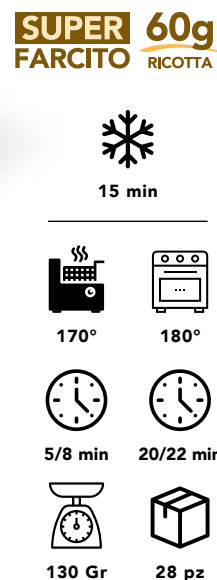
Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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





Le Sfoglie

COD: 104030L - **PERLA™ NERA CIOCCOLATO FONDENTE**



Le Sfoglie

COD: 1895 - **CONCHIGLIA CREMA DI NOCCIOLE**
rifinita con zucchero semolato



Le Sfoglie

COD: ICGNo3S050 - **CONCHIGLIA MAXI LATTEPANNA**
rifinita con zucchero semolato



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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



Le Sfoglie

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





15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



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

Le Sfoglie



15 min



180°/190°



22/26 min



95 Gr



60 pz



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

Le Sfoglie



LIEVITO
MADRE



15 min



190°



20/22 min



100 Gr



50 pz



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

Le Sfoglie



LIEVITO
MADRE



15 min



180°



20/22 min



100 Gr



50 pz



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

Le Sfoglie



Le Sfoglie

COD: ATRECIO

TRECCINA PRALINÈ AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

prelievitata, rifinita con scagliette di cioccolato



Le Sfoglie

COD: 159605950101 - **TRECCINA NOCI PECAN**

prelievitata, rifinita con noci pecan



NOVITÀ



Le Sfoglie

COD: SODo2 - **TRECCINA LADY NOCI PECAN**

prelievitata, rifinita con noci, glassata con sciroppo d'acero



LIEVITO MADRE



LIEVITO MADRE



Integrali e Multicereali



COD: CICO1

CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI

prelievitato con burro - mix 5 semi

Integrali e Multicereali



COD: CBICO1

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%



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: CVVo1

CORNETTO VEGANO CURVO

prelievitato rifinito con zucchero di canna



DA LIEVITARE



LIEVITO MADRE



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



3/6 ore



180°



15/18 min



85 Gr



90 pz



LIEVITO MADRE

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



3/6 ore



180°



15/18 min



40 Gr



168 pz



LIEVITO MADRE

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



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



Prodotto Commercializzato

Nuova Ricetta



15 min



180°



17/20 min



42 Gr



120 pz



COD: SOD20

MIX MINI DANESINE

prelievitato crema, mela, lampone, noci pecan, cannella



Prodotto Commercializzato



15 min



170°/180°



14/16 min



30 Gr



150 pz



COD: 21791

MINI GIRELLA BURRO

prelievitato crema e uvetta



Prodotto Commercializzato



180°



10/15 min



35/40 Gr



5 Kg



COD: RAVMIG

CASSATELLE DI RICOTTA

ricotta e gocce di cioccolato

TIPICO



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



COD: MIGBUR
MINI CROISSANT VUOTO
 prelievitato al burro 24%

VIGAP



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



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



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





LIEVITO MADRE



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



10 min



170°/180°



13/15 min



35 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE

COD: MEA01 - **MINI ECCELSA ALBICOCCA**
prelievitato, con burro glassato e 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**
prelievitato



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

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



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE

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



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

COD: MEC01 - **MINI ECCELSA CREMA**
prelievitato, con burro glassato e scaglie di zucchero



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz

GIÀ COTTI



NOVITÀ



COD: PANGOC - **PANGOCCE**
già cotto



60 Gr



40 pz



NOVITÀ



COD: PANCER - **PANCEREALI**
già cotto



60 Gr



40 pz



NOVITÀ



COD: PANBRI - **PANBRIOCHES**
già cotto



60 Gr



40 pz


TIPICO
**LIEVITO
MADRE**


1/2 ore



100 Gr



30 pz



COD: 40BRI
BRIOCHES SICILIANA
già cotta


**LIEVITO
MADRE**


1/2 ore



100 Gr



12 pz



COD: MRTZo1
MARITOTZO PANNA E CREMA
già cotto

VIGAP


1/2 ore



30 Gr



2,5 kg



COD: CIAMMI
CIAMBELLINA MIGNON
già cotta



COD: KRAMIS



1/2 ore



15 Gr



2,5 kg

COD: KRAMICRES



1/2 ore



25 Gr



3 kg



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

vigap.it



1/2 ore



100 Gr



30 pz

COD: CIAM30Z
CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA
già frita



1/2 ore



36 pz

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

VÍCAP



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



1/2 ore



75 Gr



36 pz



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



1/2 ore



32 Gr



60 pz



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



140°



15 min



45 Gr



80 pz



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



NOVITÀ



COD: 67056 - **DOTS PISTACCHIO**
già fritto



1/2 ore



73 Gr



36 pz



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



1/2 ore



60 Gr



36 pz



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



1/2 ore



73 Gr



48 pz



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



1/2 ore



76 Gr



36 pz



COD: 1155
TULIPANO MUFFIN
CACAO E NOCCIOLE
farcito con crema di nocciole
e cacao - già cotto



1/2 ore



90 Gr



20 pz



COD: 1157
TULIPANO MUFFIN
ALBICOCCA
farcito con albicocca - già cotto



1/2 ore



90 Gr



20 pz



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



1/2 ore



90 Gr



24 pz



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



1/2 ore



90 Gr



24 pz


NOVITÀ


COD: 10230720 - **MUFFIN OREO**
già cotto



1/2 ore



80 Gr



46 pz



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


SENZA LATTE
SENZA GLUTINE


750 wt



20 sec



80 Gr



20 pz


 Sacchetto
Anticontaminazione

COD: BRIOSG
BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE
già cotta


SENZA LATTOSIO
SENZA GLUTINE


750 wt



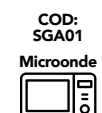
45 sec



80 Gr



10 pz



750 wt



45 sec



95 Gr



10 pz


 Sacchetto
Anticontaminazione

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



Senza Glutine

Microonde
750 wt
20 sec
60 Gr
48 pz

COD: 76453 - **BROWNIE** - già cotta



PANZEROTTI



COD: MPCMo1
MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



COD: MPCBo1
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



COD: MINICRE - **MINI PANZEROTTO CREMA**



VIGAP

SCOPRI I NUOVI MAXI Panzerotti!

Pasta frolla farcita
per un gusto unico.

Ideali per ogni momento della giornata

Perfetti per una colazione speciale o una merenda sfiziosa, i Panzerotti Vigap si adattano a ogni momento della giornata. La loro friabilità e il gusto ricco delle farciture li rendono irresistibili. Realizzati con ingredienti di alta qualità, sono il risultato di una lunga esperienza di produzione pasticceria.



NOVITÀ



2/3 ore



110 Gr



20 pz



NOVITÀ



2/3 ore



110 Gr



20 pz



COD: PANCRE
PANZEROTTO CREMA MAXI
già cotti



COD: PCPMo1
PANZEROTTO ALLA CREMA DI PISTACCHIO MAXI
già cotti



NOVITÀ



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PRGMo1

PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO MAXI

già cotti



NOVITÀ



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PCCNM01

PANZEROTTO CACAO E CREMA DI NOCCIOLE MAXI

già cotti

VIGAP



I BISCOTTI



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



1/2 ore



75 Gr



32 pz



COD: CPISSA - **CASSATELLA CON CREMA DI PISTACCHIO**
prodotto cotto-crema di pistacchio



1/2 ore



75 Gr



32 pz



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



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



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



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



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



1/2 ore



22 Gr



1,5 kg



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



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: VCo48 - **VASSOIO FANTASIA FROLLA** - prodotto cotto
occhi di bue albicocca, quadretti bicolore limone, mini strudel ai fichi,
frisby cacaì 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: 74272 - **TRANCIO FOCACCIA TRADIZIONALE**
precotto



COD: HAM39 - **BIG HAMBURGER SESAMO**
pretagliato



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



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



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





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



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



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



COD: 74703 - **SPUNTELLO MULTICEREALI**
precotto



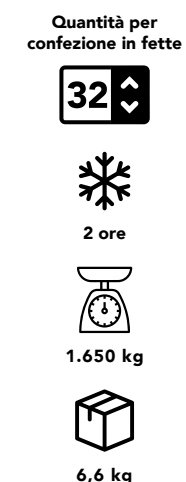
COD: CAR63
PAN CARRÉ
prodotto cotto 2 pezzi fette tot.78 (17x17cm) spessore fetta 12,5 mm



NOVITÀ



COD: RIF10
RIFILATO MAXI
spessore fetta 15 MM - DIM 13x13 - 4 pezzi





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 - **ROTOI 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



Microonde
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



COD: LRS2030
ROMANACCIA CLASSICA
precotta (30x20)

VICAP



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



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



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



15 min



80 Gr



80 pz

COD: BASCAT
BASE CATANESE
pasta sfoglia (15x15)



15 min



130 Gr



70 pz

COD: MAXBo1
MAXI BASE SFOGLIA
pasta sfoglia (16x16)



15 min



670 Gr



12 kg

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



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

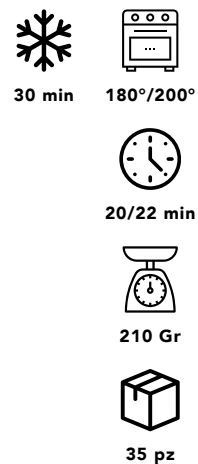


COD: 094C - **CARTOCCIAE MISTE**
prodotto cotto, funghi e mozzarella, wurstel e mozzarella, spinaci e mozzarella

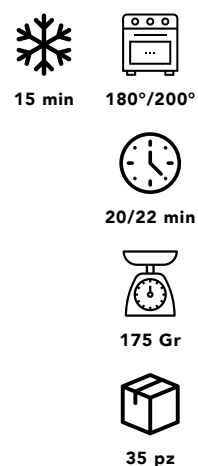




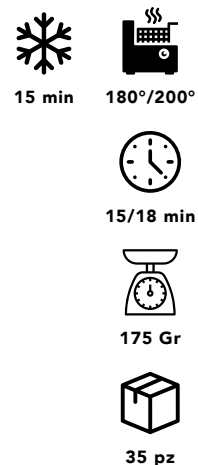
COD: CIP - **CIPOLLINA**
cipolla, prosciutto, mozzarella, pomodoro e olive



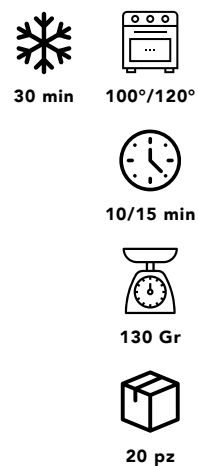
COD: SANDAN - **SAN DANIELE**
prosciutto e mozzarella



COD: FWK
FLAUTO WURSTEL KETCHUP E MOZZARELLA



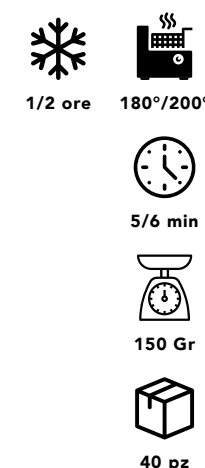
COD: 013P - **PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA**
prodotto cotto, pomodoro mozzarella e olive



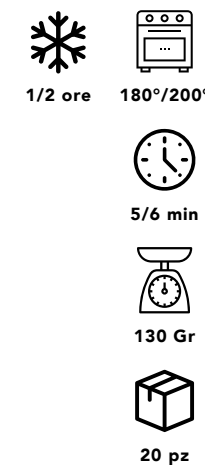
COD: PMSG02
PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA SENZA GLUTINE



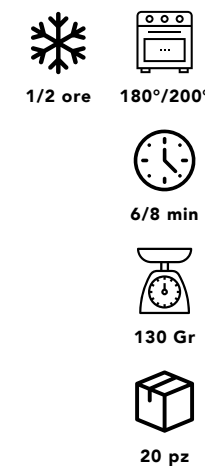
COD: TMOZ - **MOZZARELLA IN CARROZZA**
prosciutto e formaggio



COD: CLZMF - **MAXI PANZEROTTO**
prefritto - mozzarella e pomodoro



COD: FL14 - **MAXI PANZEROTTO**
prefritto - prosciutto e mozzarella





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



COD: IQ0301
TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI



COD: BASo7
BASE FOCACCIA POMODORO
precotta (30x40) altezza 2,5 cm





COD: ARRP	COD: ARRP200
2/3 ore	2/3 ore
120°	200°
12/15 min	5/6 min
210 Gr	210 Gr
40 pz	40 pz



COD: ARRP - **ARANCINO RAGÙ** - già fritto, carne, piselli e formaggio
 COD: ARRP200 - **ARANCINO RAGÙ** - carne, piselli e formaggio



2/3 ore
200°
5/6 min
220 Gr
30 pz



COD: ARP
ARANCINO PISTACCHIO
 pistacchio, mozzarella e besciamella

VÍCAP



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



2/3 ore
180°/190°
4/7 min
65 Gr
80 pz



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



2/3 ore
200°
5/6 min
210 Gr
40 pz



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



2/3 ore
200°
5/6 min
210 Gr
40 pz



NOVITÀ



COD: ARS - **ARANCINO SPINACI E FORMAGGIO** - spinaci e formaggio



2/3 ore



5/6 min



210 Gr



40 pz



NOVITÀ



COD: ARPESPFR200
ARANCINO PESCE SPADA E MELANZANE
pesce spada e melanzane



2/3 ore



5/6 min



210 Gr



40 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)



15 min



180°/190°



10/15 min



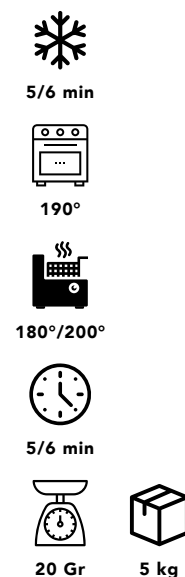
320 Gr



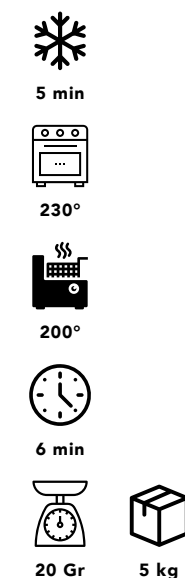
12 pz



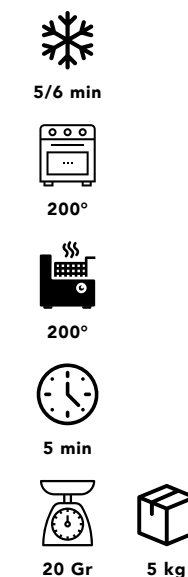
Banchettistica



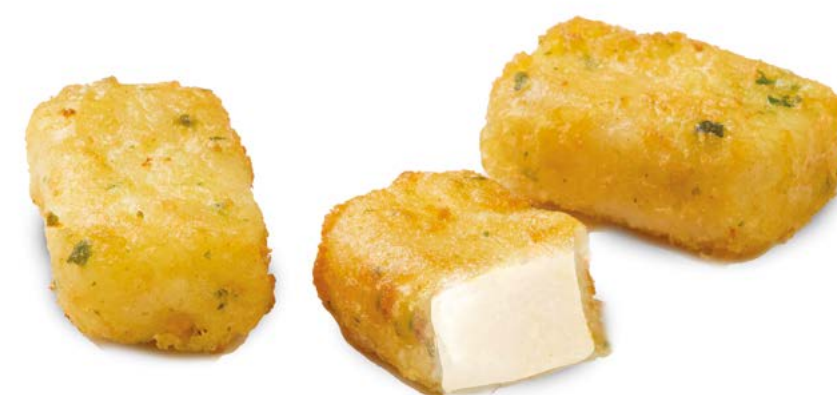
COD: MOZ0303
MOZZARELLINA AL CUORE PESTO DI BASILICO
prefritte



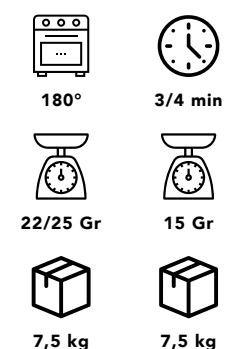
MAC0356
MAC CACIO E PEPE
prefritto (9% di pecorino)



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



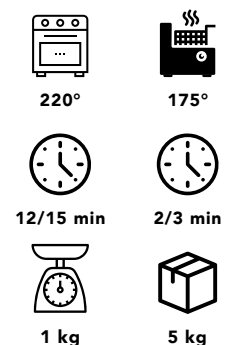
COD: BAC2445
SFIZI DI MERLUZZO PASTELLATO
prefritti



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



COD: 801088
BASTONCINI DI MOZZARELLA



VICAP



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

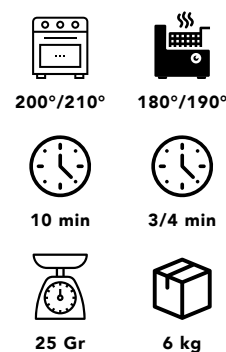


COD: 0002725 - **FIOR DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI**
prefritti



COD: 2723 - **FIOR DI ZUCCA**
pastellati - prosciutto/mozzarella - prefritti

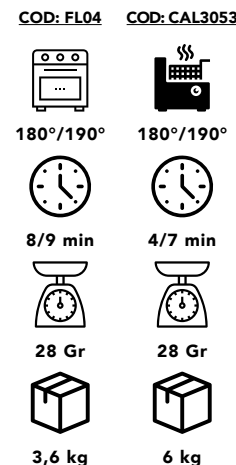




COD: CROCMIG - **CRAN CROCCHÈ MIGNON**
patata, mozzarella e prosciutto



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



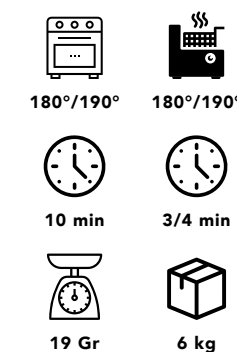
COD: CAL3053
PANZEROTTINI PIZZAIOLA - pomodoro e mozzarella
COD: FL04
PANZEROTTINI PIZZAIOLA - pomodoro e mozzarella (prefritti)



NOVITÀ



COD: FL40 - **PANZEROTTINI MORTADELLA E PISTACCHI**
prefritti



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



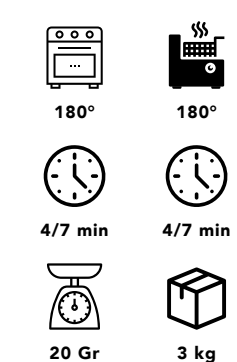
TIPICO



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



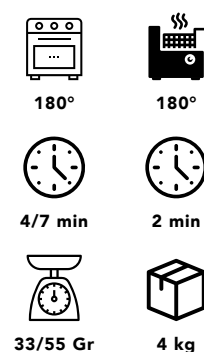
COD: 30754 - **BIRBE CON FILETTI DI POLLO**



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



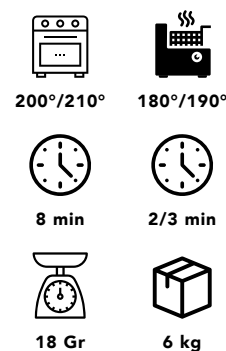
COD: 30742 - **ALETTE DI POLLO DORATE MEXICO**



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



COD: MOZPAN - **MOZZARELLINE PANATE**



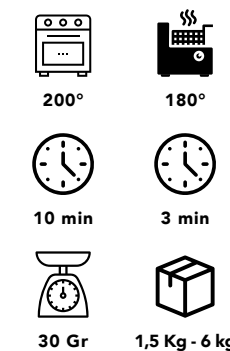
COD: 105 - **INVOLTINI DI PESCE SPADA**



COD: 102 - **SARDE A BECCAFICO**



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





Primi piatti e Pasta fresca



COD: 3411 - **LASAGNE ALLA BOLOGNESE con besciamella**
precotte in vaschetta



2 ore



180°



45 min



2,5 kg



4 pz



COD: 6432 - **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



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



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



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



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



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



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





NOVITÀ



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



COD: 9999

CASERECCE AL PESTO DI BASILICO

con olio extra vergine d'oliva



NOVITÀ



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



COD: 6420

RISOTTO AI FUNGHI CON PORCINI

riso ai funghi champignons e porcini



NOVITÀ



800 wt



4/5 min



300 Gr



6 pz



COD: 6408

PENNE AL SALMONE AFFUMICATO

penne al salmone affumicato



NOVITÀ



800 wt



5/6 min



350 Gr



6 pz



COD: 6448

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

pasta di semola di grano duro con salsa al pomodoro e pancetta



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



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.



110 gr



4/5 min



11,1 Gr



3 kg

RESA
↑
+20%



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

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



110 gr



5/6 min



22 Gr



3 kg

RESA
↑
+15%



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

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



110 gr



5/6 min



17,5 Gr



3 kg

RESA
↑
+15%



100 gr



2/3 min



2 Gr



3 kg

RESA



+35%



COD: D16

I RIMINESI (specialità riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale



NOVITÀ



100 gr



2/3 min



5 Gr



2 kg

RESA



+35%



COD: D24

BUSIATE

Ingredienti: semola di grano duro, acqua



NOVITÀ



180 gr



1/2 min



5,5 Gr



6 kg

RESA



+16%



COD: F10

GGNOCCHI DI PATATA (linea oro)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale



110 gr



4/5 min



9 Gr

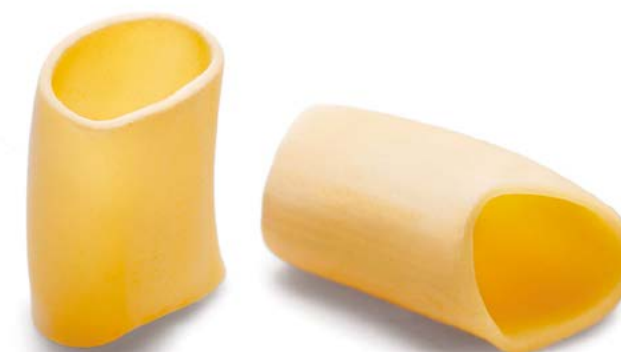


1,5 kg

RESA



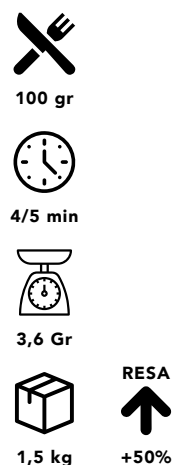
+50%



COD: D19

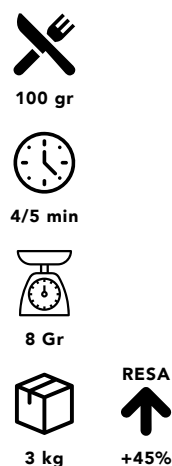
PACCHERI (specialità napoletana)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua



COD: D13
STRIGOLONI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.



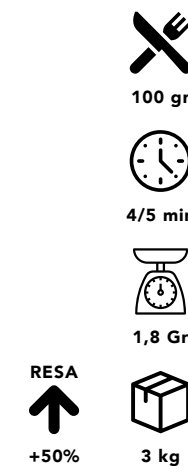
COD: D02
STRIGOLI®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

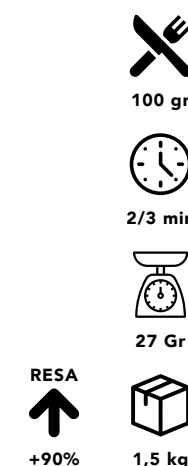
VICAP



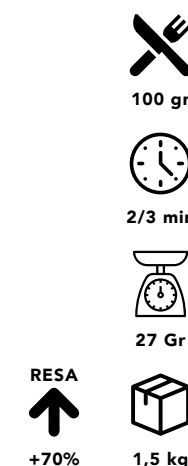
COD: D06 - **STROZZAPRETI**
Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



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)



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





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



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
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



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



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



COD: G5010 - SFOGLIA DI PASTA PRONTA

per lasagne

10/15 min
2 kg
10 kg



Patate e Vegetali



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



175°



4 min



10 kg



COD: 806704 - **PATATE 9,9** prefritte



175°



4 min



10 kg



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



175°



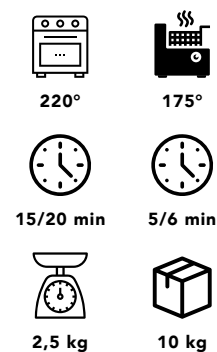
4 min



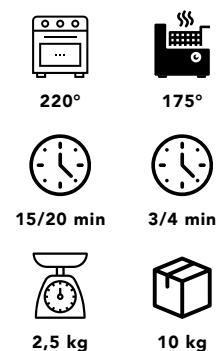
10 kg



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



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



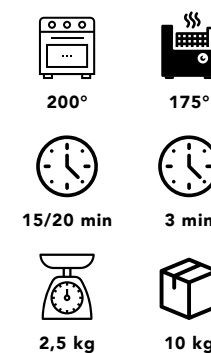
COD: EPD72 - **PATATE TWISTER AROMATIZZATE** prefritte



COD: LWS64
POTATO DIPPERS
con buccia prefritta



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**



5 kg



COD: 470569 - **ZUCCHINE GRIGLIATE**



5 kg



COD: 470608 - **PEPERONI GRIGLIATI**



5 kg



COD: 310623
TRIS GRIGLIATO
melanzane, peperoni e zucchine



4 kg



COD: 420350
FAGIOLINI FINI



10 kg



COD: 29502 - **MISTO SOFFRITTO**



COD: 29112 - **CIPOLLE A FETTE**



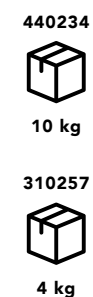
COD: 460889 - **CIPOLLA A CUBETTI**



COD: 310053 - **FRIARIELLI CUBELLO**



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



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: 450066 - **MINESTRONE 12 VERDURE**





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



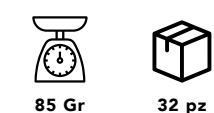
COD: 0591 - **FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI**



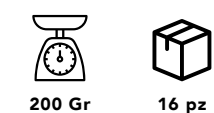
COD: 0317 - **MISTO FUNGHI CON PORCINI**



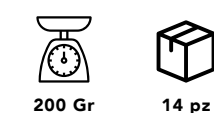
LA CARNE



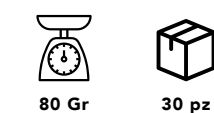
COD: 008046
HAMBURGER CON SCOTTONA
cotto



COD: 008600
HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA



COD: 008601
ANGUSBURGER IRLANDA



COD: 008608
HAMBURGER BOVINO CON SCOTTONA

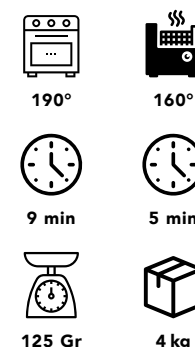


COD: 310286

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



COD: 008617
HAMBURGER DI CERVO

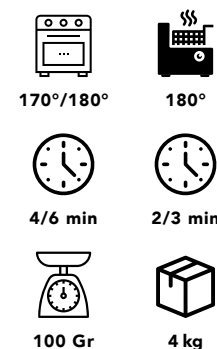


COD: 30751

SUPREMA PETTO DI POLLO



COD: 0406
COSTOLETTE AGNELLO





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: 263 - **GELATO PISTACCHIO**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 041 - **GELATO FRAGOLA**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 114 - **GELATO VANIGLIA**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



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



2,6 kg



4,75 lt



COD: 333 - **GELATO FIORDILATTE**
vaschetta



3,5 kg



5 lt



COD: 028 - **GELATO CAFFÈ**
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



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



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: TMAo1

TORTA MANDORLA E ARANCIA

crema di arance e composto di mandorle



1/2 ore



1,1 kg

COD: TMo1

TORTA MORBIDA MARMORIZZATA

cake vaniglia e cacao



1/2 ore



1,2 kg

COD: TIo1

TORTA MORBIDA INTEGRALE FARCITA AI FRUTTI DI BOSCO

cake integrale con frutti di bosco e cereali


NOVITÀ


1/2 ore



1,2 kg

COD: TMC01

TORTA MORBIDA AL CACAO

cake soffice al cacao con goccedi cioccolato


NOVITÀ


1/2 ore



1,2 kg

COD: TMY01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT

soffice impasto allo yogurt

VIGAP

NOVITÀ


1/2 ore



1,2 kg

COD: TMF01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

soffice impasto allo yogurt con frutti di bosco


NOVITÀ


1/2 ore



1,2 kg

COD: CRV01

CROSTATA VEGANA MALTO E ARANCIA

crostata vegana con malto e marmellata di arance

Vegani

vigap.it



1/2 ore



1,1 kg

COD: TCARo1

TORTA ALLA CAROTA

cake carota e mandorla



2/3 ore



1,4 kg

COD: PTDNo1

TORTA DELLA NONNA

pasta frolla, crema pasticcera e mandorle



2/3 ore



1,2 kg

COD: PCAo1

CROSTATA ALBICOCCA

pasta frolla e farcitura d'albicocca



2/3 ore



1,2 kg

COD: CNCo1

CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CACAO

pasta frolla crema di nocciole e cacao



2/3 ore



1,2 kg

COD: CCP01

CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO

Prodotto
Commercializzato

COD: 1PP1062

CHEESECAKE NEW YORK

biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta



2/3 ore



1,4 kg

Prodotto
Commercializzato

COD: 083

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

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

2/3 ore



1,45 kg



2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1010

TORTA SACHER

pan di spagna, panna chantilly alla gianduia e passata di albicocca,
ricoperta di cioccolato



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: 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


NOVITÀ


COD: 1PP1061

TORTA RICOTTA E PERE

Dischi di biscotto alle nocciole con mousse di ricotta e pezzi di pera



2/3 ore



1,2 kg


TIPICO


COD: TCVo1

CASSATA SICILIANA

crema di ricotta e canditi



2/3 ore



1,5 kg

VIGAP

 COD: TO0045 - **BABÀ ALLA CASSATA**


2/3 ore



1,3 kg


TIPICO


COD: DMAo1

DELIZIA MANDORLA E RICOTTA

pandispana ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore



1,3 kg



10 min



1,5 kg

COD: SIPAR
PARFAIT DI MANDORLE



10 min



1,4 kg

COD: 136
GRAN REALE BACIO E CAFFÈ

VICAP



COD: 1PT1058 - **TIRAMISÙ SAVOIARDI**



2/3 ore



1,2 kg



COD: 172 - **TRONCHETTO NOCCIOLA E PANNA**



10 min



1,4 kg



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



10 min



100 Gr



9 pz



COD: 1PS0064

CHEESECAKE BOMB ITsemifreddo al Cheese Cream cuore liquido alla fragola
e ricoperto con crumble di biscotto digestive

10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM001

TARTUFO NERO

VIGAP



10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1125

TARTUFO PISTACCHIO

10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM002

TARTUFO BIANCO

vigap.it



NOVITÀ



10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM003
TARTUFO LIMONCELLO



NOVITÀ



10 min



90 Gr



10 pz



COD: MG015P
FRUTTO MANDARINO RIPIENO
ripieno di gelato al mandarino

VÍCAP



COD: MG017Q - **FRUTTO LIMONE**
sorbetto limone nel guscio naturale



COD: 90082C - **FRUTTO COCCO**
gelato cocco



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



10 min



90 Gr



10 pz



10 min



90 Gr



9 pz



1/2 ore



110 Gr



9 pz



COD: TP130 - **TARTUFO DI PIZZO®**

gelato alla nocciola e cioccolato, con un cuore di cioccolato fuso fondente



10 min



130 Gr



15 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.



10 min



120 Gr



16 pz



COD: LN2 - **COPPA TIRAMISÙ**



Sacchetto
Anticontaminazione



80 Gr



1 ora



16 pz



COD: CS2

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE



800 wt



40 sec



90 Gr



16 pz



NOVITÀ



COD: 8508
**CHEESECAKE MONOP.
FRUTTI DI BOSCO**

biscotto di pasta frolla con crema di formaggi e copertura ai frutti di bosco



100 Gr



1 ora



9 pz



NOVITÀ

COD: 8200

SEMIFREDDO TORRONCINO

semifreddo al torroncino con granella di nocciole



10 min



80 Gr



12 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 - **SOUFFLÉ CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO**

Microonde



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



COD: T00012 - **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO**

Microonde



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



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

Microonde



800 wt



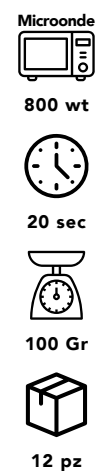
20 sec



100 Gr



12 pz



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



COD: ASF013 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX**



COD: MSF012 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON**



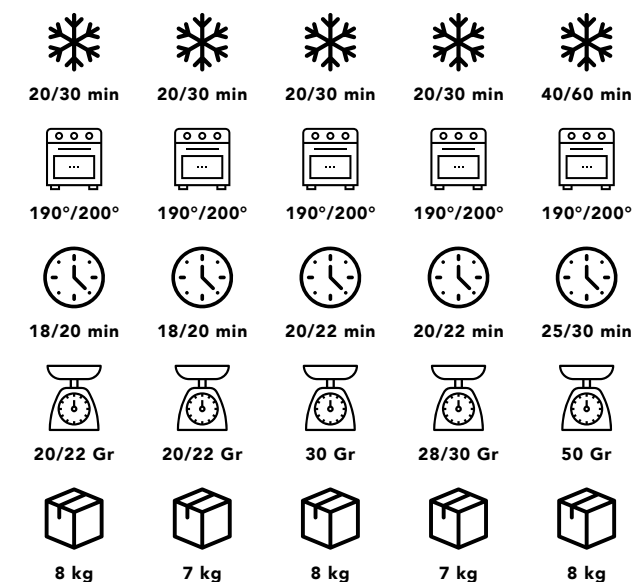
COD: AKAS14
CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr

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





NOVITÀ



10 min



100 Gr



6 pz



COD: 1GBV001

BICCHIERE VARIEGATO CHEESCAKE

NOVITÀ



10 min



100 Gr



6 pz



COD: 1GBV003

BICCHIERE VARIEGATO CIOCCOLATO

NOVITÀ



10 min



100 Gr



6 pz



COD: 1GBV002

BICCHIERE VARIEGATO PISTACCHIO E MANDORLECOD:
SAC1

1/2 ore



1 kg



4 kg

COD:
26000

1/2 ore



1 kg



6 kg

COD: RIC1 - **RICOTTA ZUCCHERATA**
già pronta in sac a pocheCOD: 26000 - **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: RIC12 • **RICOTTA 12kg**



1/2 ore



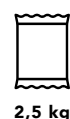
Frutta, Succhi e Pureè



COD: FRA - **FRAGOLE**



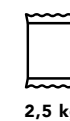
COD: GELSI - **GELSI NERI DELL'ETNA**



COD: 338 - **GELSI NERI IQF**



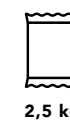
COD: 13FE0225 - **PESCHE A FETTE**

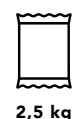


COD: FRABOS - **FRAGOLINE DI BOSCO**



COD: LAMPO - **LAMPONI INTERI**





2,5 kg



5 kg

COD: MISBOS
MISTO BOSCO

ribes rosso, mirtilli, more di rovo



500 gr



12 kg

COD: SUCLIM12 - **SUCCO LIMONE**
SUQ0061 - **SUCCO LIMONE**

VIGAP



1 kg



1 kg



12 kg



12 kg

COD: SUQ0032
SUCCO ARANCIA ROSSA (busta)
COD: SUQ0092
SUCCO MANDARINO (busta)



2 kg



12 kg

COD: GCUB - **GHIACCIO A CUBETTI**

vigap.it



1 kg



6 kg

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: 03FI0601 - **SUCCO FICO D'INDIA**
 COD: 46PU0601 - **SUCCO MELOGRANO**

VÍCAP



NOVITÀ

COD: GCF
GRANITA SICILIANA CAFFÈ



-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



NOVITÀ

COD: GLI
GRANITA SICILIANA LIMONE



-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



NOVITÀ

COD: GCI
GRANITA SICILIANA CIOCCOLATO



-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



NOVITÀ



COD: GFR
GRANITA SICILIANA FRAGOLA

-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



NOVITÀ



COD: GGE
GRANITA SICILIANA GELSI

-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



NOVITÀ



COD: GMT
GRANITA SICILIANA MANDORLA TOSTATA

-4 /+8



Servire -15°



Secchiello 3 Lt

Grazie

VICAP



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.