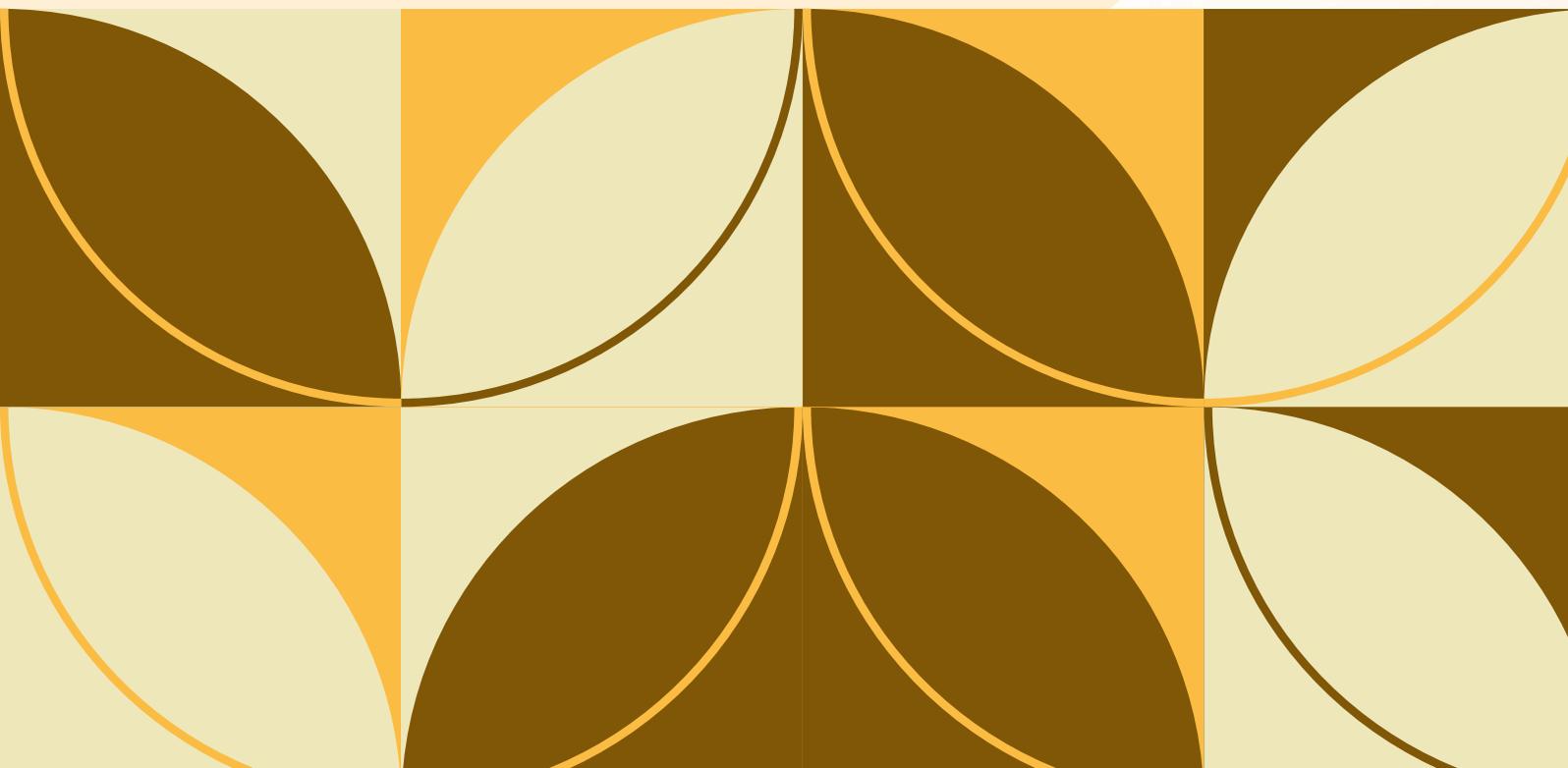


CATALOGO
Produzione 2025



vigap.it



Indice

Qualità, tradizione, passione e professionalità	4
Cosa rende i nostri prodotti più buoni?	5
Le nostre certificazioni	6
PRONTOFORNO	12
13 Eccelsa	
14 ReBurro	
17 Classici	
18 Bicolore	
19 Le Sfoglie	
24 Integrali e Multicereali	
26 Vegani	
DA LIEVITARE	27
I BABY	29
GIÀ COTTI	34
PANZEROTTI	37
I BISCOTTI	45
DA TRASFORMARE	50
TORTE E DESSERT	52
Contatti	62

Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggette a modifiche, la Vigap S.p.A si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.

Qualità, Tradizione Passione e Professionalità



Sono questi gli ingredienti di successo che hanno reso la **Vigap** una delle aziende Siciliane più apprezzate e affidabili nella produzione di prodotti surgelati da forno, prodotti dolci-torte e dessert 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 100 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.



BRCS Certificate

Massima certificazione a livello mondiale per la sicurezza alimentare, il BRCS (Brand Reputation through Compliance) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRCS 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 certissima 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**
rifinito con zucchero semolato



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



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



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

NOVITÀ



10 min



165°



22/25 min



75 Gr



50 pz



Nuova Ricetta

LIEVITO MADRE



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



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



LIEVITO MADRE

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



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

Bicolore



LIEVITO MADRE



15 min



170°



20/22 min



100 Gr



42 pz



COD: CHST01 - **CHOCOSTELLA**

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



LIEVITO MADRE



15 min



180°



18/20 min



85 Gr



50 pz



COD: CBVo1

CORNETTO BICOLORE VUOTO

prelievitato

Bicolore



LIEVITO MADRE



15 min



170°



180°



5/8 min



20/22 min



130 Gr



28 pz

SUPER FARCITO 60g RICOTTA

Le Sfoglie



COD: LR01

LUNOTTA ALLA RICOTTA

prelievitato, pasta sfoglia crema di ricotta



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



40 pz



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



22/25 min



85 Gr



75 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



95 Gr



60 pz



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



LIEVITO MADRE



15 min



190°



20/22 min



100 Gr



50 pz



Le Sfoglie

COD: GRANZMAR
GRANZELLA ALLA FARCITURA DI ALBICOCCHE
 pasta sfoglia farcita all'albicocca



LIEVITO MADRE



15 min



180°



20/22 min



100 Gr



50 pz



Le Sfoglie

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





LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



54 pz

Integrali e Multicereali



COD: CICo1

CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI

prelievitato con burro - mix 5 semi



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz

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: CIMo1

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE

prelievitato con farcitura al miele al 40%



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



50 pz

Integrali e Multicereali



COD: CMFo1

CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO

prelievitato rifinito con zucchero di canna



Vegani

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



90 Gr



40 pz



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

TIPICO



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



COD: MBA01 - **MIX BABY ASSORTITI**

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



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



80 pz



LIEVITO MADRE



COD: MIGBUR - **MINI CROISSANT VUOTO**

prelievato al burro 24%



15 min



160°/170°



12/15 min



30 Gr



120 pz



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 pz



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, con burro glassato e 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, con burro glassato e scaglie di cioccolato



15 min



170°/180°



15/18 min



45 Gr



100 pz



LIEVITO MADRE



COD: MEC01 - **MINI ECCELSA CREMA**
prelievato, 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 - **PANBRIOCES**
già cotto



60 Gr



40 pz



TIPICO

LIEVITO MADRE



COD: 40BRI
BRIOCHES SICILIANA
già cotta



1/2 ore



100 Gr



30 pz



LIEVITO MADRE



COD: MRTZ01
MARITOTZO PANNA E CREMA
già cotto



1/2 ore



100 Gr



12 pz

VIGAP



PANZEROTTI



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MPCM01
MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MPCB01
MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MINIPIS - **MINI PANZEROTTO PISTACCHIO**



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MINIRIC
MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MINICIO
MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLE E CACAO



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

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



NOVITA



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PRGMo1

PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO MAXI

già cotti



NOVITA



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PCCNM01

PANZEROTTO CACAO E CREMA DI NOCCIOLE MAXI

già cotti

VIGAP



I BISCOTTI



COD:
PIP01



1 kg

COD:
PIP



2,5 kg

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



1/2 ore



75 Gr



28 pz

COD: BUNCIO
BIG FROLL ALLA CREMA DI NOCCIOLA
prodotto cotto



180°



15/18 min



75 Gr



50 pz

COD: BUNMAR
BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



1/2 ore



75 Gr



28 pz

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



COD: FLIM
FROLLINO ALLA CREMA DI LIMONE



COD: FCIO
FROLLINO CREMA NOCCIOLE



COD: FMAR
FROLLINO FARCITURA DI ALBICOCCA



COD: FFDB
FROLLINO INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO

DA TRASFORMARE



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



15 min



80 Gr



70 pz



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



15 min



130 Gr



70 pz



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



15 min



670 Gr



12 kg



TORTE E DESSERT



2/3 ore



1,4 kg



2/3 ore



1,4 kg



COD: TORCIO

TORTA AL CIOCCOLATO

pasta frolla, crema pasticcera e cake cioccolato



COD: TORLIM

TORTA AL LIMONE

pasta frolla e crema di limone - cake limone



2/3 ore



1,4 kg

COD: TORMEL

TORTA ALLE MELE

pan di spagna, passata di albicocche e mela



2/3 ore



1,4 kg

COD: TMA01

TORTA MANDORLA E ARANCIA

crema di arance e composto di mandorle



1/2 ore



1,1 kg

COD: TM01

TORTA MORBIDA MARMORIZZATA

cake vaniglia e cacao



1/2 ore



1,2 kg

COD: TI01

TORTA MORBIDA INTEGRALE FARCITA AI FRUTTI DI BOSCO

cake integrale con frutti di bosco e cereali



NOVITÀ



PRETAGLIATA 16 FETTE



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMC01

TORTA MORBIDA AL CACAO

cake soffice al cacao con gocce di cioccolato



NOVITÀ



PRETAGLIATA 16 FETTE



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMY01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT

soffice impasto allo yogurt



NOVITÀ



PRETAGLIATA 16 FETTE



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMFo1

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

soffice impasto allo yogurt con frutti di bosco



NOVITÀ



Vegani

PRETAGLIATA 12 FETTE



1/2 ore



1,2 kg

COD: CRV01

CROSTATA VEGANA MALTO E ARANCIA
crostata vegana con malto e marmellata di arance



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, crema pasticcera e mandorle



2/3 ore



1,2 kg

COD: PCA01

CROSTATA ALBICOCCA

pasta frolla e farcitura d'albicocca



2/3 ore



1,2 kg

COD: CNC01

CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CACAO

pasta frolla crema di nocciole e cacao



2/3 ore



1,2 kg

COD: CCPo1

CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO

pasta frolla con crema di pistacchio e pistacchi



2/3 ore



1,3 kg

COD: DMAo1

DELIZIA MANDORLA E RICOTTA

pandispagna ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore



1,5 kg

COD: TCVo1

CASSATA SICILIANA

crema di ricotta e canditi



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.



Grazie

VIGAP



vigap.it

