

CATALOGO GENERALE 2026



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 51 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

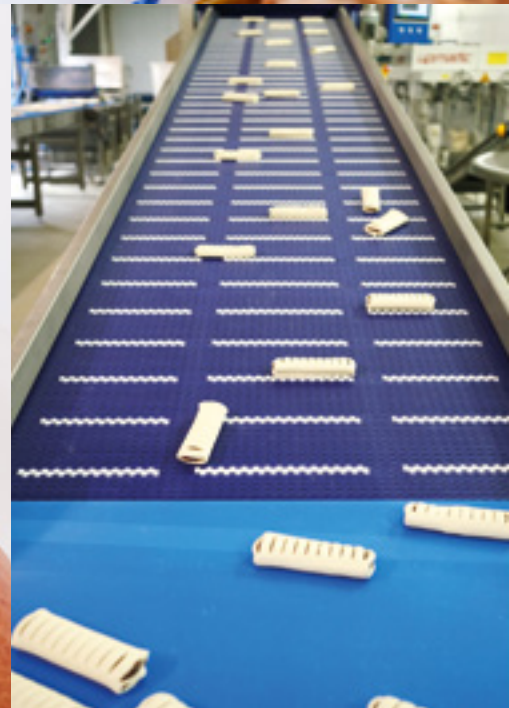
Vigap ha uno stabilimento di produzione all'avanguardia di oltre 3500 mq, con 45 tecnici specializzati ad Ali Terme, in provincia di Messina. Da qui spediamo in tutte le province siciliane con una copertura totale delle città e dell'Interland di Messina, Catania e Siracusa.



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.

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**
prelievitato melange al burro rifinito con zucchero semolato



10 min



170°



18/20 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



160°/170°



20/22 min



70 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



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



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



10 min



165°



22/25 min



75 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



COD: POLo1
POLACCA
prelievitato al burro 24%



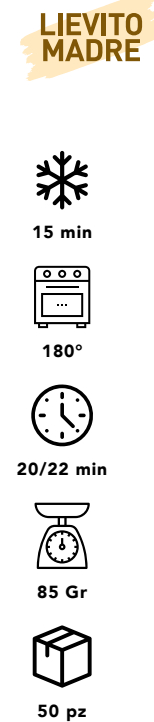
COD: CEVo1G
CORNETTO ESPRESSO CURVO VUOTO
prelievitato glassato con zucchero semolato





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

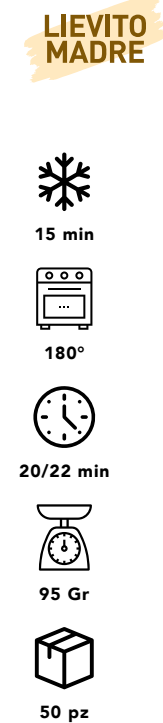
Classici



COD: ROYVUO
CORNETTO ROYAL VUOTO
prelievitato con burro

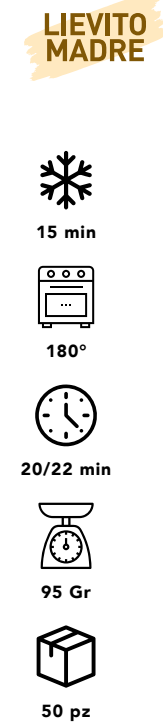
Classici

VIGAP



COD: ROYAL
CORNETTO ROYAL CREMA
prelievitato con burro

Classici



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

Classici



Nuova
Ricetta

Bicolore

LIEVITO
MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



COD: CIPSTAC50

CORNETTO BICOLORE CREMA DI PISTACCHIO

prelievitato, crema di pistacchio



LIEVITO
MADRE



15 min



170°



20/22 min



100 Gr



42 pz



COD: CHSTo1

CHOCOSTELLA

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



18 min



180°/190°



18/20 min



93 Gr



48 pz



COD: SOD11

GIRELLA PECAN & CARMELLO

ripieno di cannella e grandelle di noci pecan



15 min



180°



20/22 min



100 Gr



60 pz



COD: 12072000

GIRELLA CON CREMA E UVETTA

prelievitato

Le Sfoglie



SAC À POCHE
DI CARMELLO

Le Sfoglie



15 min



180°



20/22 min



80 Gr



54 pz



Le Sfoglie

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



LIEVITO MADRE

SUPER FARCITO 60g RICOTTA

Le Sfoglie



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



15 min



170°



180°



5/8 min



20/22 min



130 Gr



28 pz

VIGAP



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Le Sfoglie

COD: FCSCB01 - **FAGOTTINO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO**
prelievitato rifinito con mandorle



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Le Sfoglie

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



LIEVITO MADRE

Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



50 pz



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



40 pz



15 min



170°/180°



22/25 min



85 Gr



75 pz



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



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



LIEVITO MADRE



Le Sfoglie

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



NOVITÀ



Le Sfoglie

COD: FAG4CS48 - **FAGOTTINO 4CIOCK**
prelievitato - ripieno bigusto nocciole & cacao e latte ricoperto di gocce di cioccolato fondente





15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



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

Le Sfoglie



NOVITÀ



15 min



190°



20/22 min



92 Gr



54 pz



COD: INTCARAS54
TWISTELLA CAMELLO SALATO E NOCCIOLA
pasta sfoglia a forma di intreccio, farcita in ogni sua parte
con caramello salato e nocciola

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



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



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

Le Sfoglie



LIEVITO MADRE



COD: CICO1
CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
 prelievitato con burro - mix 5 semi

Integrali e Multicereali



COD: 159605950101
TRECCINA NOCI PECAN
 prelievitata, rifinita con noci pecan

Le Sfoglie



LIEVITO MADRE



COD: CBICO1
CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
 prelievitato al burro 24%

Integrali e Multicereali





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



LIEVITO MADRE



Vegani



COD: CVVo1

CORNETTO VEGANO CURVO

prelievitato rifinito con zucchero di canna



15 min



170°/180°



18/20 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Vegani

NOVITÀ



COD: CMVo1

MEDITERRANEO

vegano alla carruba farcito con limone e scorzette,
glassato con mix di cereali e zucchero



15 min



170°/180°



22/25 min



95 Gr



40 pz

VIGAP



DA LIEVITARE



LIEVITO
MADRE



180°



15/18 min



85 Gr



90 pz



COD: 120GRA
BRIOCHES SICILIANA
da lievitare

TIPICO



Temperatura
di lievitazione
in cella
26/28 °C



Percentuale
di umidità
70/75%



LIEVITAZIONE
3/6 ore



LIEVITO
MADRE



180°



20/22 min



80 Gr



108 pz



COD: SIC80
CORNETTO SICILIA 80
da lievitare melange al burro



Temperatura
di lievitazione
in cella
26/28 °C



Percentuale
di umidità
70/75%



LIEVITAZIONE
3/6 ore



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



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



25/30 Gr



5 Kg



COD: RAVMIG

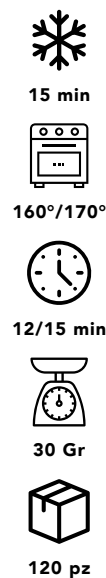
CASSATELLE DI RICOTTA

ricotta e gocce di cioccolato





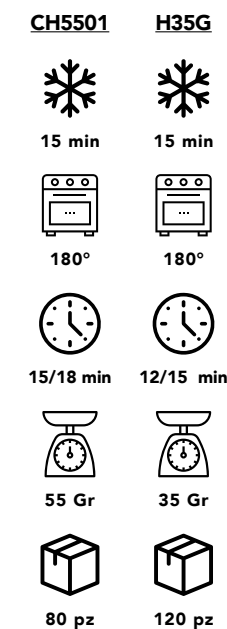
COD: 64471
MINI CROISSANT DRITTO CAPRICE
prelievitato al burro 24%



COD: MIGBUR
MINI CROISSANT VUOTO
prelievitato al burro 24%



COD: BABY40
BABY CORNETTO VUOTO
prelievitato



COD: CH5501 - **CROISSANT LINEA HOTEL** - prelievitato
COD: H35G - **MINI CORNETTINO HOTEL** - prelievitato



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



10 min



170°/180°



13/15 min



45 Gr



50 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: 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: 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: 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



LIEVITO
MADRE



30/60 min



60 Gr



40 pz



LIEVITO
MADRE



30/60 min



60 Gr



40 pz



COD: PANGOC
PANGOCCE
già cotto



COD: PANBRI
PANBRIOCHES
già cotto

vigap.it

GIÀ COTTI



LIEVITO MADRE



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

TIPICO



1/2 ore



100 Gr



30 pz



LIEVITO MADRE



COD: MRTZ01 - **MARITOLLO PANNA E CREMA**
già cotto



1/2 ore



100 Gr



12 pz



NOVITÀ



COD: To559 - **SBRODOLONE CREMA CHANTILLY**
già cotto



1/2 ore



100 Gr



12 pz



COD: CIAMMI - **CIAMBELLINA MIGNON**
già cotta



1/2 ore



30 Gr



2,5 kg



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

COD: KRAMIS



1/2 ore



15 Gr



2,5 kg

COD: KRAMICRES



1/2 ore



25 Gr



3 kg



NOVITÀ



COD: B4910 - **ZEPPOLA CREMA AL FORNO**
già cotto - decorata con chicco d'amarena e zucchero a velo



1/2 ore



125 Gr



12 pz



1/2 ore



100 Gr



30 pz



COD: CIAM30Z

CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA

già frita



1/2 ore



36 pz



COD: KRANE36 **KRAPFEN VUOTO (6ogr.)**
 COD: KRACIO36 **KRAPFEN NOCCIOLA E CACAO (75gr.)**
 COD: KRACR36 **KRAPFEN CREMA (8ogr.)**
 già fritti

VIGAP



1/2 ore



32 Gr



60 pz



COD: 35010

DONUT MINI MIX FARCITI

già fritto - caramello, fragola, crema nocciole



Tostapane



Microonde



2/3 min



40 Gr



48 pz



COD: PANC40OGV48S

PANCAKE

già cotto diametro 10 cm

vigap.it



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



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



1/2 ore



60 Gr



36 pz



COD: 10215324 - **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



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: 62310 - **MINI TULIPS BIANCO**
già cotto, cake cacao farcito con cioccolato bianco



1/2 ore



35 Gr



46 pz



COD: BRIOSG - **BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE**
già cotta

Senza Glutine



750 wt



20 sec



80 Gr



20 pz



Sacchetto
Anticontaminazione



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

Senza Glutine

COD: SGV02



750 wt



45 sec



80 Gr



10 pz

COD: SGA01



750 wt



45 sec



95 Gr



10 pz



Sacchetto
Anticontaminazione



Sacchetto
Anticontaminazione



COD: 76453 - **BROWNIE** - già cotta

Senza Glutine



750 wt



20 sec



60 Gr



48 pz



PANZEROTTI



COD: MPCMo1
MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz



COD: MPCBo1
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



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.



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PANCRE - **PANZEROTTO CREMA MAXI** - già cotti



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PCPM01 - **PANZEROTTO ALLA CREMA DI PISTACCHIO MAXI** - già cotti



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PRGM01 - **PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO MAXI** - già cotti



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PCCNM01 - **PANZEROTTO CACAO E CREMA DI NOCCIOLE MAXI** - già cotti



I BISCOTTI



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



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**



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



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



180°



15/18 min



75 Gr



50 pz



1/2 ore



75 Gr



28 pz



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: B2223 - **ARAGOSTINE PISTACCHIO** - prodotto cotto
 COD: B2203 - **ARAGOSTINE LIMONE** - prodotto cotto
 COD: B2201 - **ARAGOSTINE NOCCIOLA CACAO** - prodotto cotto



1/2 ore



37 Gr



1,5 kg



COD: B1201 - **CANESTRELLI ALBICOCCA** - prodotto cotto
 COD: B1203 - **CANESTRELLI NOCCIOLA CACAO** - 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



45 Gr



1,5 kg



COD: B6402 - **TARTARUGHINE LIMONE** - prodotto cotto
 COD: B6401 - **TARTARUGHINE NOCCIOLA CACAO** - prodotto cotto



1/2 ore



22 Gr



1,5 kg



COD: B5716 - **DOBLONI NOCCIOLA CACAO** - prodotto cotto



1/2 ore



70 Gr



24 pz



COD: B5713 - **DOBLONI ALBICOCCA** - prodotto cotto



1/2 ore



70 Gr



24 pz



B7509 - **BISCOTTONE AVENA MULTICEREALI CON CIOCCOLATO**
prodotto cotto - con fiocchi d'avena e semi di girasole



1/2 ore



45 Gr



1,5 kg



COD: B7508 - **BISCOTTONE CON SEMI MULTICEREALI**
prodotto cotto - 5% semi (fiocchi d'orzo, semi di girasole, semi di sesamo, lino bruno e miglio)



1/2 ore



45 Gr



1,5 kg



COD: B5712 - **DOBLONI ASSORTITI**
prodotto cotto - ciliegia, nocciola cacao, albicocca, frutti neri



1/2 ore



70 Gr



24 pz



COD: B5107 - **MISTO FROLLA ESTATE ASSORTITO** prodotto cotto
COD: B5107 - **MISTO FROLLA INVERNO ASSORTITO** prodotto cotto



1/2 ore



25/30 Gr



1,5 kg



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 CARRÈ**
prodotto cotto 2 pezzi fette tot.78 (17x17cm) spessore fetta 12,5 mm



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



4,5 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 e senza frumento



Sacchetto
Anticontaminazione



180°



7/9 min



50 Gr



Microonde
350 wt



3 min



24 pz



COD: 18492 - **ASSORTIMENTO MINI KAISER**
precotto, diametro 8,5 cm- lino, papavero, olive e origano



190°/200°



6/8 min



35 Gr



150 pz



COD: 19009
PIADINA CLASSICA
precotta



COD: LRS2030
ROMANACCIA CLASSICA
precotta (30x20)

VÍCAP



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



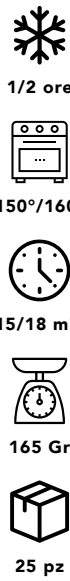
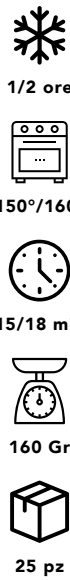
COD: 089C - **CARTOCCiate PROSCIUTTO E MOZZARELLA**
prodotto cotto



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

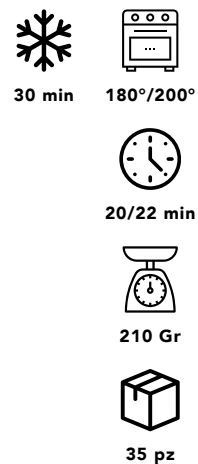


COD: 094C - **CARTOCCiate MISTE**
prodotto cotto, funghi e mozzarella, wurstel e mozzarella, spinaci e mozzarella

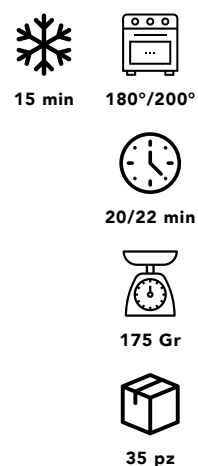




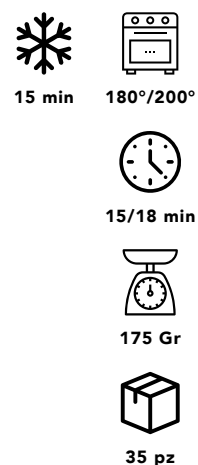
COD: CIP - **CIPOLLINA**
cipolla, prosciutto, mozzarella, pomodoro e olive



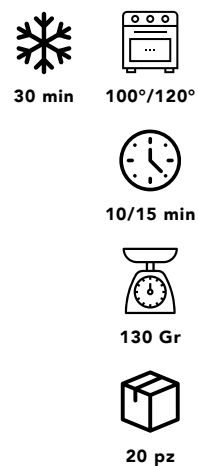
COD: SANDAN - **SAN DANIELE**
prosciutto e mozzarella



COD: FWK
FLAUTO WURSTEL KETCHUP E MOZZARELLA



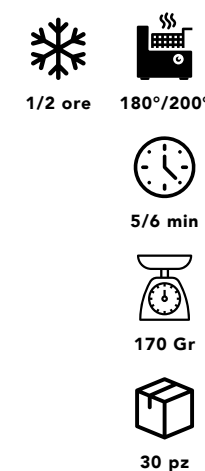
COD: 013P - **PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA**
prodotto cotto, pomodoro mozzarella e olive



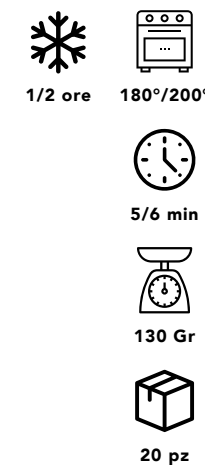
COD: PMSG02
PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA SENZA GLUTINE



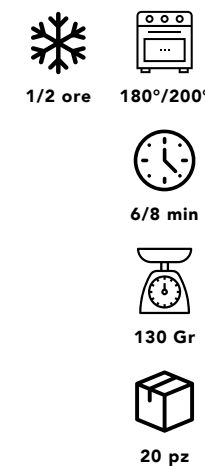
COD: TMOZ - **MOZZARELLA IN CARROZZA**
prosciutto e formaggio



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

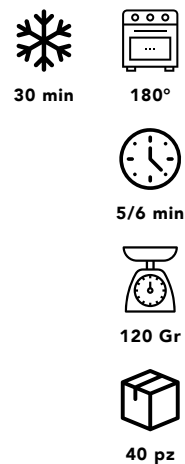


COD: FL14 - **MAXI PANZEROTTO**
prefritto - prosciutto e mozzarella

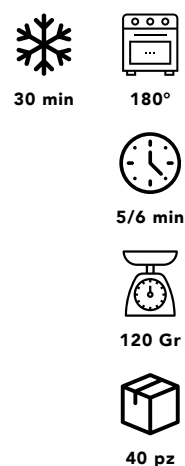




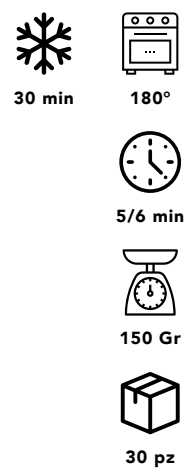
COD: CALZFOR - **CALZONE MARGHERITA AL FORNO**
precotto pomodoro e formaggio



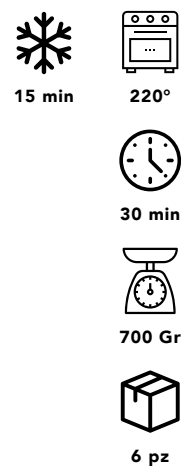
COD: 0036 - **CALZONE PROSCIUTTO MOZZARELLA FORNO**
precotto prosciutto e mozzarella



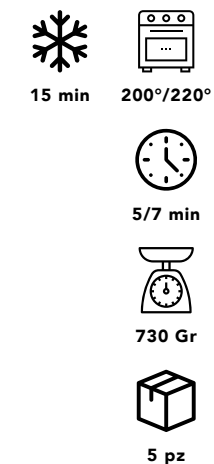
COD: 68153001 - **BARCETTA MARGHERITA**
precotto pomodoro e mozzarella



COD: IQ0301
TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI



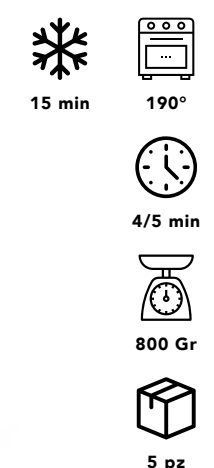
COD: BAS07 - **BASE FOCACCIA POMODORO**
precotta (30x40) altezza 2,5 cm



NOVITÀ



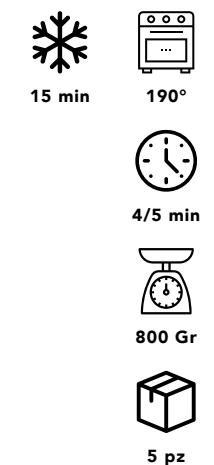
COD: 033602 - **FOCACCIA CIPOLLA**
precotta (30x40) altezza 2 cm



NOVITÀ



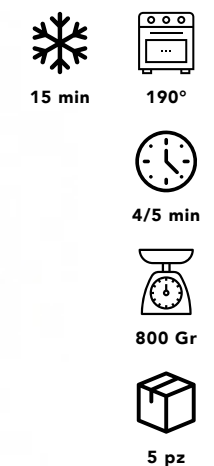
COD: 033605 - **FOCACCIA POMODORINI**
precotta (30x40) altezza 2 cm



NOVITÀ



COD: 033623 - **FOCACCIA OLIVE**
precotta (30x40) altezza 2 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

VICAP



COD: RAGUMIG - **ARANCINO RAGÙ MEDI** - carne, piselli e formaggio
 COD: ARA100 - **ARANCINO RAGÙ** - carne, piselli e formaggio

RAGUMIG	ARA100
2/3 ore	2/3 ore
180°/190°	180°/190°
4/7 min	4/7 min
65 Gr	100 Gr
80 pz	30 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



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



2/3 ore



5/6 min



210 Gr



40 pz



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



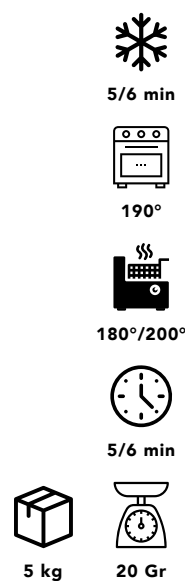
12 pz



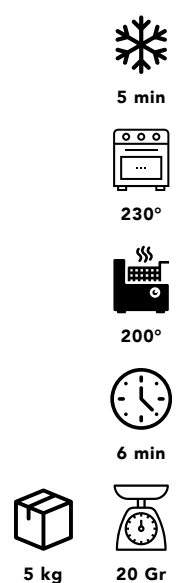
Banchettistica



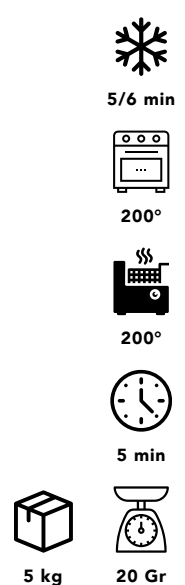
COD: MOZ0303 - **MOZZARELLINA AL CUORE PESTO DI BASILICO**
prefritte



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.



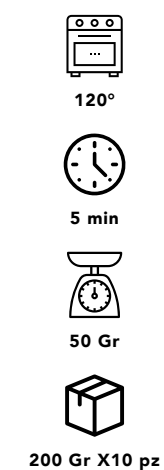
COD: BAC2445 - **SFIZI DI MERLUZZO PASTELLATO**
prefritti



COD: COR3654 - **MINI CROISSANT SALATO**
farcita con il 32% di delicato prosciutto cotto e formaggio

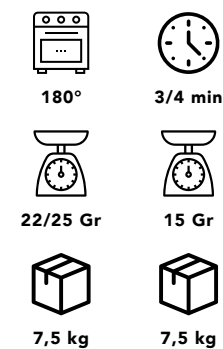


COD: SUP2964GF - **SUPPLÌ DI RISO CON POMODORO PANATI**
prefritte





TIPICO



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



COD: 810232
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: ARA180 - **ARANCINI NERO DI SEPPIA**
prefritti



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

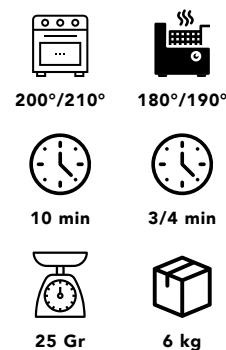


COD: 0002725 - **FIOR DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI**
prefritti



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

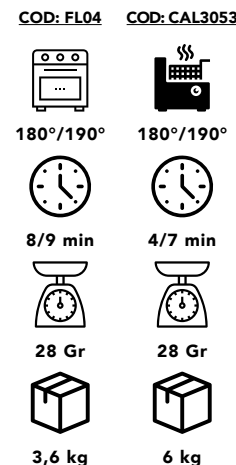




COD: CROCMIG - **CRAN CROCCHÈ MIGNON**
patata, mozzarella e prosciutto



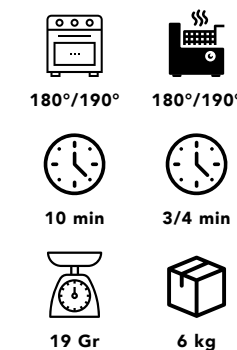
COD: 0238 - **MOZZARELLA IN CARROZZA**
prefritta



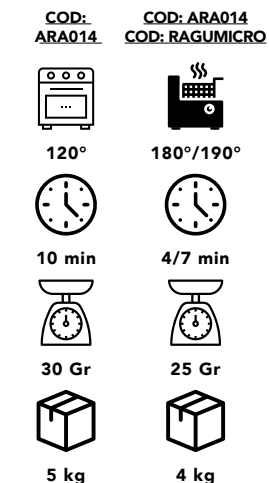
COD: CAL3053
PANZEROTTINI PIZZAIOLA - pomodoro e mozzarella
COD: FL04
PANZEROTTINI PIZZAIOLA - pomodoro e mozzarella (prefritti)



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



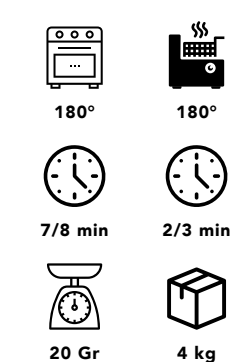
COD: 0300071 - **OLIVE ALL' ASCOLANA**



COD: RAGUMICRO - **ARANCINI RAGÙ MICRO** - formaggio, carne e sugo
COD: ARA014 - **ARANCINI RAGÙ MICRO** - prefritti



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



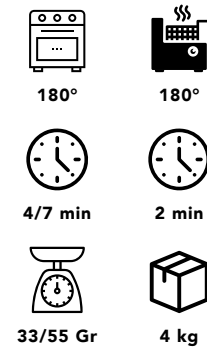
COD: 602 - **BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO**



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



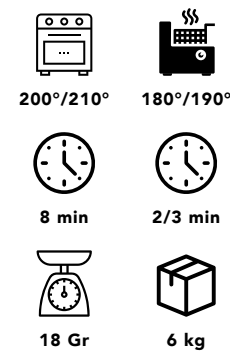
COD: 30742 - **ALETTE DI POLLO DORATE MEXICO**



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



COD: MOZPAN - **MOZZARELLINE PANATE**



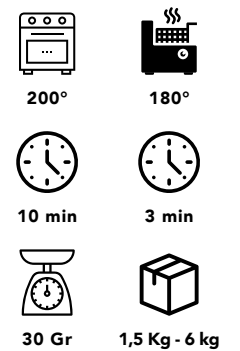
COD: 105 - **INVOLTINI DI PESCE SPADA**



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





COD: 999 - 9 **CASERECCE AL PESTO DI BASILICO**
con olio extra vergine d'oliva



COD: 6420 - **RISOTTO AI FUNGHI CON PORCINI**
riso ai funghi champignons e porcini



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



COD: 6408 - **PENNE AL SALMONE AFFUMICATO**
penne al salmone affumicato



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



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





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%



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

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

RESA
↑
+15%



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

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

RESA
↑
+15%



COD: D16 - **I RIMINESI (specialità riminese)**

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale

RESA
↑
+35%



COD: D24 - **BUSIATE**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua

RESA
↑
+35%



COD: D13 - **STRIGOLONI**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

RESA
↑
+50%



COD: D02 - **STRIGOLI®**

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

RESA
↑
+45%





180 gr



1/2 min



5,5 Gr



6 kg



+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



+50%



COD: D19

PACCHERI (specialità napoletana)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua



100 gr



4/5 min



1,8 Gr



3 kg



+50%



COD: Do6

STROZZAPRETI

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



100 gr



2/3 min



27 Gr



1,5 kg

COD: E07



+90%

COD: E01



+70%


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)



Prodotto Commercializzato



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%



Prodotto Commercializzato



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%



Prodotto Commercializzato



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%



Prodotto Commercializzato



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%



Prodotto Commercializzato



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%



Prodotto Commercializzato



COD: G5010 - SFOGLIA DI PASTA PRONTA

per lasagne





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°



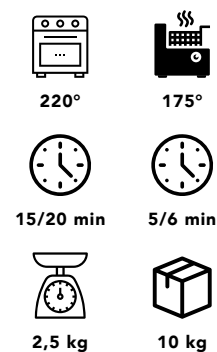
4 min



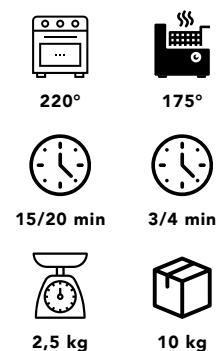
10 kg



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



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



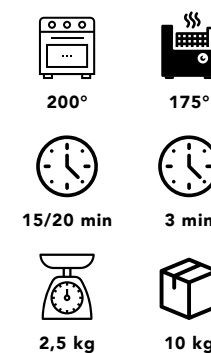
COD: EPD72 - **PATATE TWISTER AROMATIZZATE** prefritte



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 GRIGLATE**



5 kg



COD: 470569 - **ZUCCHINE GRIGLATE**



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**



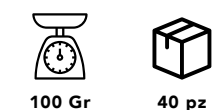
COD: 0591 - **FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI**



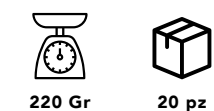
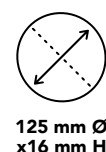
COD: 0317 - **MISTO FUNGHI CON PORCINI**



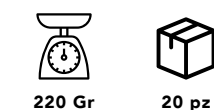
LA CARNE



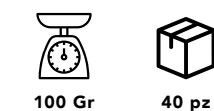
COD: 06g1
PREMIUM BURGER BOVINO
cotto



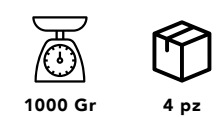
COD: 06g3
PREMIUM BURGER BOVINO



COD: 0705
HAMBURGER BOVINO ANGUS



COD: 0670
BEEFBURGER

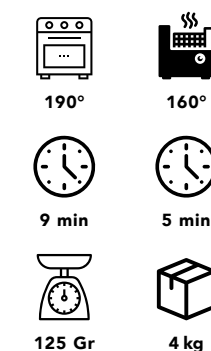


COD: 3380 - **KEBAB IQF TAGLIATO POLLO**
precotto (POLLO, TACCHINO, VITELLO)

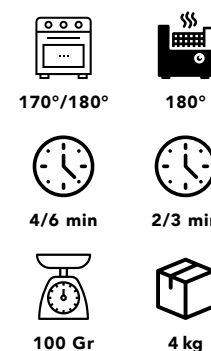


COD: 0406
COSTOLETTE AGNELLO

VICAP



COD: 310286
MAXI BURGER AI VEGETALI GRIGLIATI E SCAMORZA
melanzane, zucchine e peperoni grigliati, con l'aggiunta di patate, carote, scamorza affumicata



COD: 30751
SUPREMA PETTO DI POLLO

vigap.it



Gelati, Torte e Dessert



3,5 kg



5 lt



3,5 kg



5 lt



COD: 039
GELATO CIOCCOLATO
vaschetta



COD: 058
GELATO NOCCIOLA
vaschetta



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



2/3 ore



1,4 kg



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



2/3 ore



1,4 kg



2/3 ore



1,4 kg

COD: TTORMEL

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



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMC01

TORTA MORBIDA AL CACAO

cake soffice al cacao con goccedi cioccolato



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMY01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT

soffice impasto allo yogurt

VIGAP



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMF01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

soffice impasto allo yogurt con frutti di bosco

*Vegani*

2/3 ore



1,2 kg

COD: CRV01

CROSTATA VEGANA MALTO E ARANCIA

crostata vegana con malto e marmellata di arance

vigap.it



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: CCP01

CROSTATA CREMA DI PISTACCHIO**NOVITÀ**

2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1062

CHEESECAKE NEW YORK

biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta



2/3 ore



1 kg

COD: TMS01

TORTA TIRAMISU' AL MASCARPONE

COD: 083

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSIstrato di biscotto con morbida crema al formaggio,
decorato in superficie con frutti rossi



2/3 ore



1,4 kg

COD: 1PP1010

TORTA SACHER

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

Nuova
Ricetta

2/3 ore



1,4 kg

COD: TTORFRU

TORTA FRUTTA MISTA

base frolla con pan di spagna farcito crema e ricoperta
di frutta di stagione, decorata con gelatina

Nuova
Ricetta

2/3 ore



1,55 kg

COD: TTORFDB

TORTA FRUTTI DI BOSCO

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

Nuova
Ricetta

2/3 ore



1,4 kg

COD: TTORFRA

TORTA FRAGOLE

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



2/3 ore



1,2 kg

COD: 1PP1061

TORTA RICOTTA E PERE

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



2/3 ore



1,5 kg

COD: TCVo1

CASSATA SICILIANA

crema di ricotta e canditi

VIGAP



2/3 ore



1,3 kg

COD: TO0045

BABÀ ALLA CASSATA

2/3 ore



1,3 kg

COD: DMAo1

DELIZIA MANDORLA E RICOTTA

pandispagna ricotta, mandorle e arancia

vigap.it



10 min



1,5 kg

COD: SIPAR
PARFAIT DI MANDORLE



10 min



1,4 kg

COD: 136
GRAN REALE BACIO E CAFFÈ

VÍCAP



COD: TTS01 - **TRANCIO TIRAMISÙ SAVOIARDI**



1/2 ore



1,2 kg



NOVITÀ



COD: TSTP01 - **TRANCIO TIRAMISÙ PISTACCHIO SAVOIARDI**



1/2 ore



1,2 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



12 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



COD: 1GBM003 - **TARTUFO LIMONCELLO**



10 min



100 Gr



12 pz



COD: MG015P - **FRUTTO MANDARINO RIPIENO**
ripieno di gelato al mandarino



10 min



90 Gr



16 pz



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



10 min



90 Gr



10 pz



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



10 min



90 Gr



6 pz



COD: MTS01 - **MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI**



1/2 ore



110 Gr



12 pz



COD: MTPS01 - **MINI TIRAMISÙ PISTACCHIO SAVOIARDI**



1/2 ore



110 Gr



12 pz



COD: TP130
TARTUFO DI PIZZO®
 gelato alla nocciola e cioccolato
 con un cuore di cioccolato fuso fondente



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



VICAP



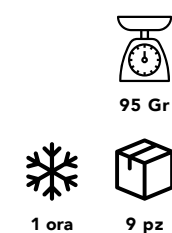
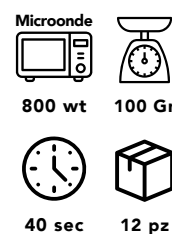
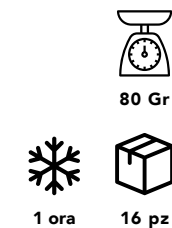
COD: LN2 - **COPPA TIRAMISÙ**



COD: CA01024
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO



COD: CA01035
CHEESECAKE MONOPORZIONE FRUTTI DI BOSCO
 biscotto di pasta frolla con crema
 di formaggi e copertura ai frutti di bosco





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



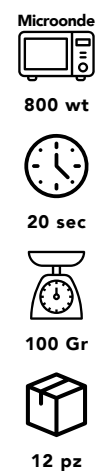
100 Gr



12 pz



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



COD: ASF013 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX**



COD: MSF012 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON**

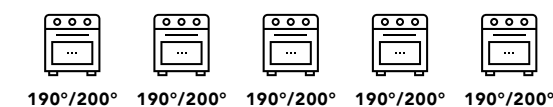


Nuova Ricetta

COD: AKAS14
CODA D'ARAGOSTA MICRO 25 Gr



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



Nuova Ricetta

COD: AKA012
CODA D'ARAGOSTA MIGNON 30 Gr



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



Nuova Ricetta

COD: AKA011
CODA D'ARAGOSTA MEDIA 60 Gr





10 min



100 Gr



6 pz



COD: 1GBV002

BICCHIERE VARIEGATO PISTACCHIO E MANDORLE

10 min



100 Gr



6 pz



COD: 1GBV003

BICCHIERE VARIEGATO CIOCCOLATO

VIGAP

COD:
RIC1

1/2 ore



1 kg



4 kg

COD:
PC204/B

1/2 ore



1 kg



6 kg

COD: RIC1 - **RICOTTA ZUCCHERATA**
già pronta in sac a pocheCOD: PC204/B - **CREMA PASTICCERA**
già pronta in sac a poche

1/2 ore

**RICOTTA ZUCCHERATA** già prontaCOD: RIC3 • **RICOTTA 3kg** • COD: RIC5 • **RICOTTA 5kg**
COD: RIC6 • **RICOTTA 6kg** • COD: RIC12 • **RICOTTA 12kg**

vigap.it



Frutta, Succhi e Puree



COD: FRA - **FRAGOLE**



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



COD: 338 - **GELSI NERI IQF**

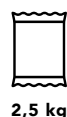




COD: 13FE0225 - **PESCHE A FETTE**



COD: FRABOS - **FRAGOLINE DI BOSCO**



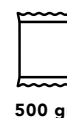
COD: LAMPO - **LAMPONI INTERI**

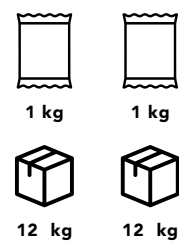


COD: MISBOS
MISTO BOSCO
ribes rosso, mirtilli, more di rovo

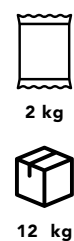


COD: SUCLIM12 - **SUCCO LIMONE**
SUQ0061 - **SUCCO LIMONE**





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



COD: GCUB - **GHIACCIO A CUBETTI**

VIGAP



COD: 40COC61 - **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**



COD: GCF
GRANITA SICILIANA CAFFÈ



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GLI
GRANITA SICILIANA LIMONE



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GCI
GRANITA SICILIANA CIOCCOLATO



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GFR
GRANITA SICILIANA FRAGOLA



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GGE
GRANITA SICILIANA GELSI



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GMT
GRANITA SICILIANA MANDORLA TOSTATA



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GSP
GRANITA SICILIANA SPRITZ



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GMJ
GRANITA SICILIANA MOJITO



Servire -15°



Secchiello 3 Lt

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.