

# CATALOGO GENERALE 2026



[vigap.it](http://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 provincie 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 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**  
prelievato melange al burro 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



10 min



165°



22/25 min



75 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



15 min



170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



COD: POL01  
**POLACCA**  
prelievato al burro 24%

LIEVITO MADRE



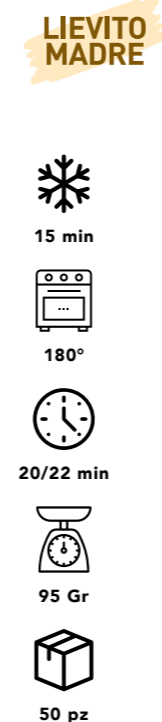
COD: CEV01G  
**CORNETTO ESPRESSO CURVO VUOTO**  
prelievato glassato con zucchero semolato



*Classici*



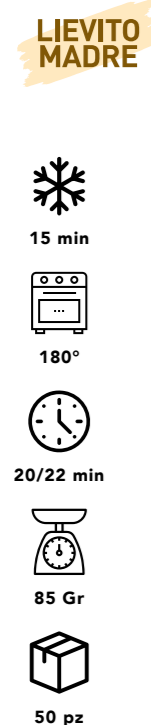
COD: 81195  
**CROISSANT ALLE MANDORLE**  
 prelievitato rifinito con mandorle a lamelle



*Classici*



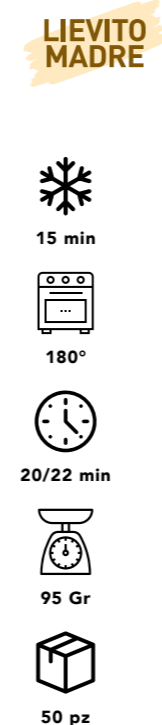
COD: ROYAL  
**CORNETTO ROYAL CREMA**  
 prelievitato con burro



*Classici*



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



*Classici*



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



Nuova Ricetta

Bicolore

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



COD: CPISTAC50

**CORNETTO BICOLORE CREMA DI PISTACCHIO**

prelievitato, crema di pistacchio



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



NOVITÀ

Bicolore

LIEVITO MADRE



15 min



180°



20/22 min



100 Gr



40 pz



COD: STCC01

**STELLARE CORNETTO BICOLORE  
CREMA DI NOCCIOLE**

doppio impasto di pasta sfoglia e pasta brioche al cacao  
farcito con crema di nocciole



Prodotto Commercializzato

Le Sfoglie



SAC À POCHE  
DI CARMELLO



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*

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



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

*Le Sfoglie*

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



*Le Sfoglie*

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



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

*Le Sfoglie*

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



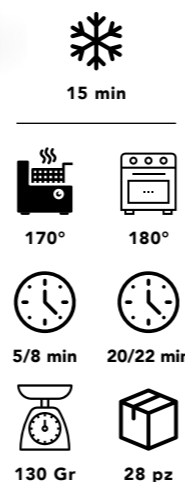
LIEVITO MADRE



*Le Sfoglie*

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

**SUPER 60g**  
FARCITO RICOTTA



LIEVITO MADRE

*Le Sfoglie*

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





*Le Sfoglie*

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



10 min



180°/190°



22/25 min



85 Gr



48 pz



**LIEVITO MADRE**



*Le Sfoglie*

COD: DOLCEFRAGA - **DOLCE FRAGOLA**  
prelievato crema e fragola



15 min



160°/170°



20/22 min



100 Gr



56 pz



*Le Sfoglie*

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



10 min



180°/190°



20/24 min



90 Gr



60 pz



**LIEVITO MADRE**



*Le Sfoglie*

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



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



60 pz



*Le Sfoglie*

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



10 min



180°/190°



20/24 min



110 Gr



50 pz



**NOVITA**



*Le Sfoglie*

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



15 min



180°/190°



26/28 min



86 Gr



48 pz



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

*Le Sfoglie*



NOVITÀ



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*



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

*Le Sfoglie*



LIEVITO MADRE



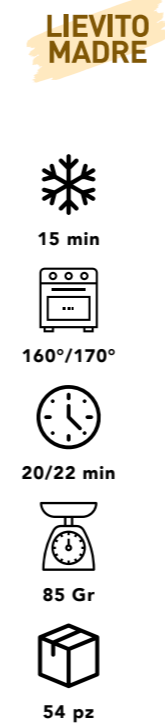
COD: GRANZ  
**GRANZELLA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO**  
 prelievitato pasta sfoglia crema e gocce di cioccolato

*Le Sfoglie*



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

*Le Sfoglie*



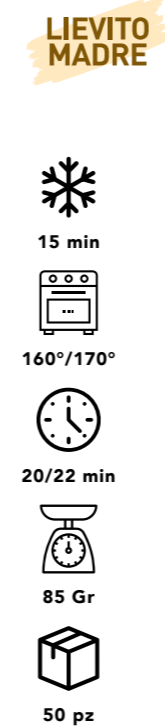
COD: CICO1  
**CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI**  
 prelievitato con burro - mix 5 semi

*Integrali e Multicereali*



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

*Le Sfoglie*



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%



Prodotto Commercializzato



*Vegani*



15 min



180°/190°



22/26 min



80 Gr



36 pz



COD: 100900+

**SFOGLIATINA VEGAN SETTE FRUTTI**

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



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



50 pz

*Integrali e Multicereali*



COD: CMF01

**CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**

prelievitato rifinito con zucchero di canna



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



90 Gr



40 pz



*Vegani*



COD: CVA01

**CORNETTO VEGANO ARANCIA**

prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



*Vegani*

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



18/20 min



85 Gr



50 pz



COD: CVV01

**CORNETTO VEGANO CURVO**

prelievitato rifinito con zucchero di canna



*Vegani*

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



22/25 min



95 Gr



40 pz



COD: CMV01

**MEDITERRANEO**

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

NOVITÀ



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



170°/180°



14/16 min



30 Gr



150 pz



COD: 21791

**MINI GIRELLA BURRO**

prelievitato crema e uvetta



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



180°



10/15 min



25/30 Gr



5 Kg



COD: RAVMIG

**CASSATELLE DI RICOTTA**

ricotta e gocce di cioccolato







-  15 min
-  160°/110°
-  15/18 min
-  45 Gr
-  100 pz



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



LIEVITO MADRE






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



COD: BABY40  
**BABY CORNETTO VUOTO**  
 prelievato



LIEVITO MADRE











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



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



LIEVITO MADRE

- |   |   |
|---|---|
| <b>CH5501</b>   | <b>H35G</b>   |
|  15 min    |  15 min    |
|  180°      |  180°      |
|  15/18 min |  12/15 min |
|  55 Gr     |  35 Gr     |
|  80 pz     |  120 pz    |



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



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**



**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



LIEVITO MADRE



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

TIPICO



1/2 ore



100 Gr



30 pz



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



1/2 ore



30 Gr



2,5 kg



LIEVITO MADRE



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



1/2 ore



100 Gr



12 pz



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



1/2 ore



100 Gr



12 pz



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



COD: 10215324 - **DONUT FARCITO OREO®**  
già fritto



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



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



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



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



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





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



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



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



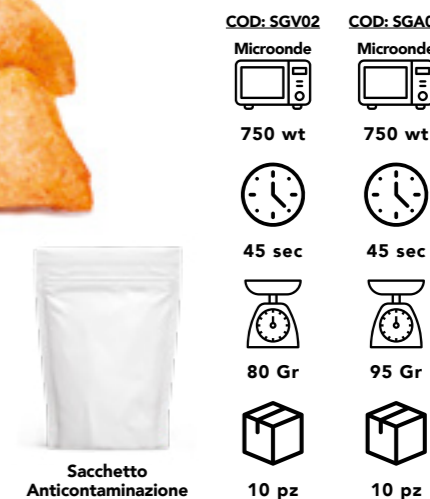
COD: BRIOSG - **BRIOCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE**  
già cotta

*Senza Glutine*



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

*Senza Glutine*



COD: 76453 - **BROWNIE** - già cotta

*Senza Glutine*





# PANZEROTTI



COD: MPCM01  
**MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE**



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz



COD: MPCB01  
**MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO**



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz



COD: MINIPIS - **MINI PANZEROTTO PISTACCHIO**



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz



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**



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

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



COD: CCLA - **CASSATELLA CLASSICA AL CIOCCOLATO**  
prodotto cotto - mandorle tostate, zucchero semolato, cacao in polvere



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



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



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



170°

9/11 min

20 Gr

4 kg

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



170°

9/11 min

20 Gr

4 kg

COD: FCIO  
**FROLLINO CREMA NOCCIOLE**



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**



1/2 ore



37 Gr



1,5 kg

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



1/2 ore



20 Gr



1,5 kg

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



1/2 ore



45 Gr



1,5 kg

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



1/2 ore



22 Gr



1,5 kg

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



1/2 ore



70 Gr



24 pz

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



1/2 ore



70 Gr



24 pz

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



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



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



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



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



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 - **ROTOLE 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



180°



7/9 min



50 Gr



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)

VIGAP



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



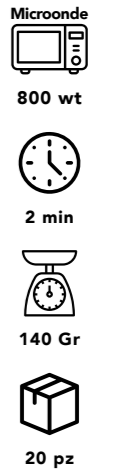
COD: FWK  
**FLAUTO WURSTEL KETCHUP E MOZZARELLA**



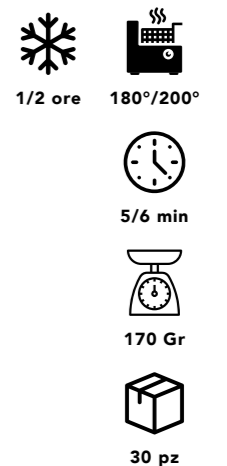
COD: 013P - **PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA**  
prodotto cotto, pomodoro mozzarella e olive



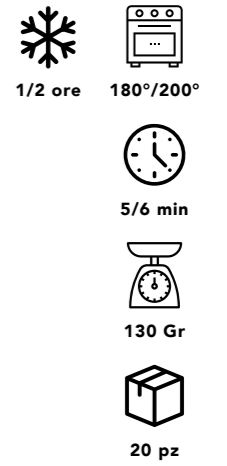
COD: PMSG02  
**PIZZETTA POMODORO E MOZZARELLA SENZA GLUTINE**



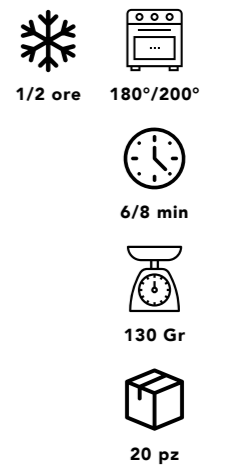
COD: TMOZ - **MOZZARELLA IN CARROZZA**  
prosciutto e formaggio



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



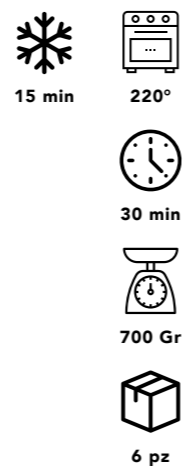
COD: 0036 - **CALZONE PROSCIUTTO MOZZARELLA FORNO**  
precotto prosciutto e mozzarella



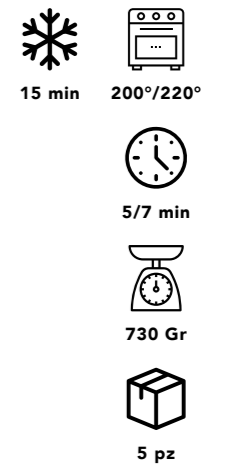
COD: 68153001 - **BARCETTA MARGHERITA**  
precotto pomodoro e mozzarella



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



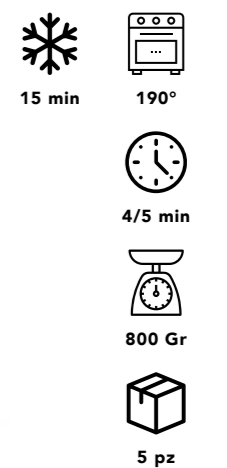
COD: BAS07 - **BASE FOCACCIA POMODORO**  
precotta (30x40) altezza 2,5 cm



NOVITÀ



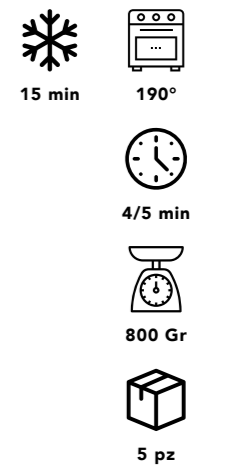
COD: 033602 - **FOCACCIA CIPOLLA**  
precotta (30x40) altezza 2 cm



NOVITÀ



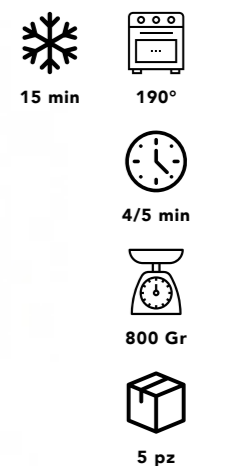
COD: 033605 - **FOCACCIA POMODORINI**  
precotta (30x40) altezza 2 cm



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



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



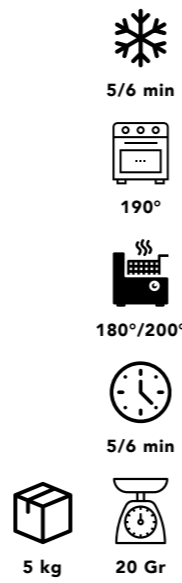
12 pz



Banchettistica



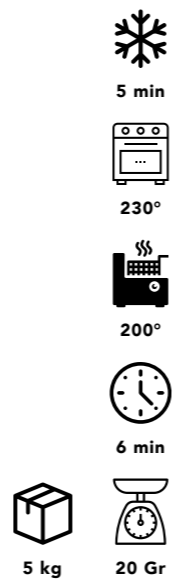
COD: MOZ0303 - **MOZZARELLINA AL CUORE PESTO DI BASILICO**  
prefritte



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



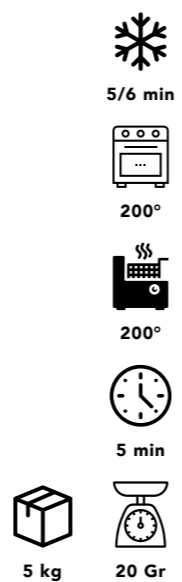
MAC0356 - **MAC CACIO E PEPE**  
prefritto (9% di pecorino)



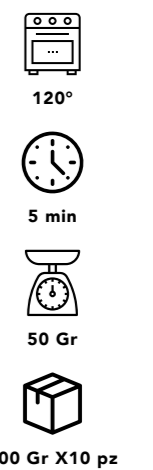
COD: COR3654 - **MINI CROISSANT SALATO**  
farcita con il 32% di delicato prosciutto cotto e formaggio



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

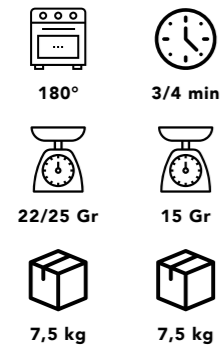


COD: SUP2964GF - **SUPPLÌ DI RISO CON POMODORO PANATI**  
prefritte

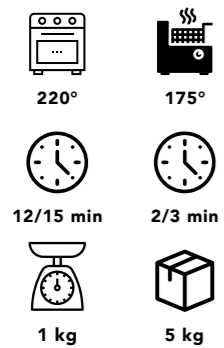




COD: PANELLE - **PANELLE**  
 COD: MINIPAN - **PANELLE MIGNON**



COD: 810232  
**BASTONCINI DI MOZZARELLA**



VIGAP



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



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



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





COD: 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

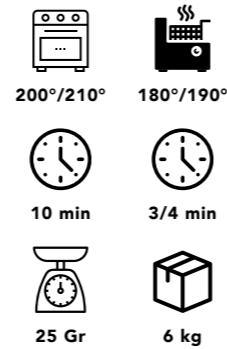


COD: 0002725 - **FIOR DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI**  
prefritti



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

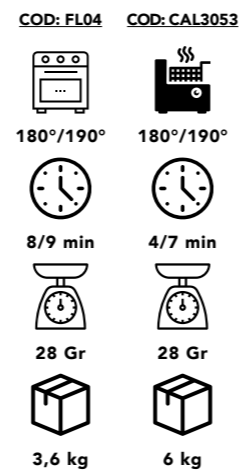




COD: CROCMIG - **CRAN CROCCHÈ MIGNON**  
patata, mozzarella e prosciutto



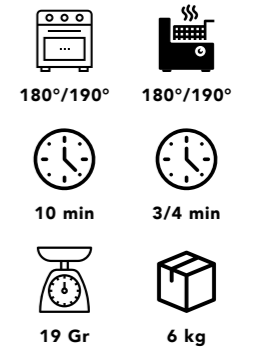
COD: 0238 - **MOZZARELLA IN CARROZZA**  
prefritta



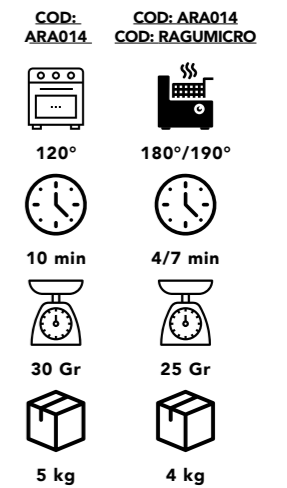
COD: CAL3053  
**PANZEROTTINI PIZZAIOLA** - pomodoro e mozzarella  
COD: FL04  
**PANZEROTTINI PIZZAIOLA** - pomodoro e mozzarella (prefritti)



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



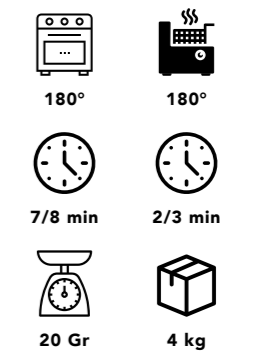
COD: 0300071 - **OLIVE ALL'ASCOLANA**



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



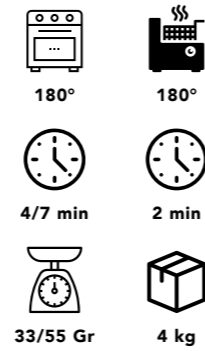
COD: 602 - **BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO**



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



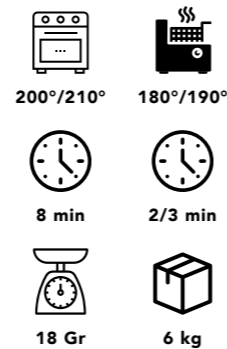
COD: 30742 - **ALETTE DI POLLO DORATE MEXICO**



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



COD: MOZPAN - **MOZZARELLINE PANATE**



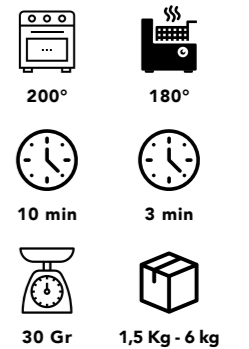
COD: 105 - **INVOLTINI DI PESCE SPADA**



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



COD: 6432 - **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**



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





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

- Microonde
- 800 wt
- 6 min
- 350 Gr
- 6 pz



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

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



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

- Microonde
- 800 wt
- 6 min
- 350 Gr
- 6 pz



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

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



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

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



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

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



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



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



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



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



COD: 6450 - **RISOTTO ALLA PESCATORA**  
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%

110 gr  
4/5 min  
11,1 Gr  
3 kg



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%

110 gr  
5/6 min  
22 Gr  
3 kg



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

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

RESA  
↑  
+15%

110 gr  
5/6 min  
17,5 Gr  
3 kg



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

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale

RESA  
↑  
+35%

100 gr  
2/3 min  
2 Gr  
3 kg



COD: D24 - **BUSIATE**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua

RESA  
↑  
+35%

100 gr  
2/3 min  
5 Gr  
2 kg



COD: D13 - **STRIGOLONI**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

RESA  
↑  
+50%

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



COD: D02 - **STRIGOLI®**

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

RESA  
↑  
+45%

100 gr  
4/5 min  
8 Gr  
3 kg



180 gr



1/2 min



5,5 Gr



6 kg



+16%



COD: F10

**GGNOCCI 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)



**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



**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 53-60 mm  
LARGHEZZA 38-47 mm  
**67%  
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

Diametro 70 mm  
**66%  
Ripieno**



**COD: K115 - BAULETTI® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia**

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%, pangrattato, sale, pepe.

RESA  
↑  
+20%

130 gr  
5 min  
18/23 Gr  
2 kg

ALTEZZA 55-65 mm  
LARGHEZZA 40-50 mm  
**62%  
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  
**66%  
Ripieno**



**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



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



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

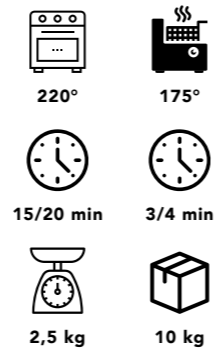




COD: 803572 - **PATATE A SPICCHI CON BUCCIA** prefritte



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



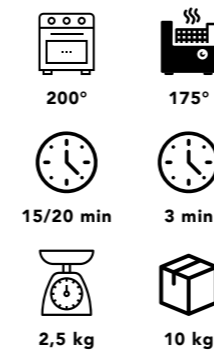
COD: EPD72 - **PATATE TWISTER AROMATIZZATE** prefritte



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



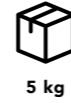
COD: 310057 - **MELANZANE A CUBETTI** prefritte



4 kg



COD: 470662 - **MELANZANE GRIGLIATE**



COD: 310623  
**TRIS GRIGLIATO**  
melanzane, peperoni e zucchine



COD: 470569 - **ZUCCHINE GRIGLIATE**



COD: 420350  
**FAGIOLINI FINI**

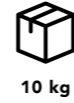


COD: 470608 - **PEPERONI GRIGLIATI**





COD: 29502 - **MISTO SOFFRITTO**



COD: 310053 - **FRIARIELLI CUBELLO**



COD: 29112 - **CIPOLLE A FETTE**



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



COD: 460889 - **CIPOLLA A CUBETTI**



COD: 460173 - **BROCCOLI ROSETTE IQF**





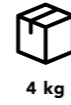
COD: 29007.2 - **ASPARAGI PUNTE**



COD: 460681 - **CAVOLFIORE ROSETTE**



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



COD: 29084 - **CAROTINE INTERE**



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



COD: 450066 - **MINISTRONE 12 VERDURE**





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



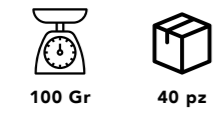
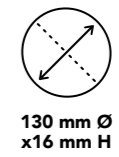
COD: 0591 - **FUNGHI PORCINI EXTRA INTERI**



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



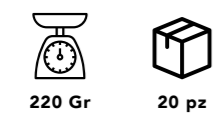
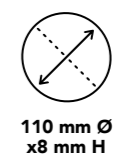
**LA CARNE**



COD: 0691  
**PREMIUM BURGER BOVINO**  
cotto



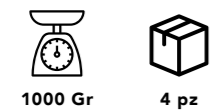
COD: 0705  
**HAMBURGER BOVINO ANGUS**



COD: 0693  
**PREMIUM BURGER BOVINO**



COD: 0670  
**BEEFBURGER**

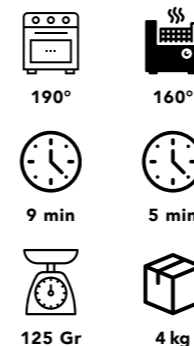


COD: 3380 - **KEBAB IQF TAGLIATO POLLO**  
precotto (POLLO, TACCHINO, VITELLO)

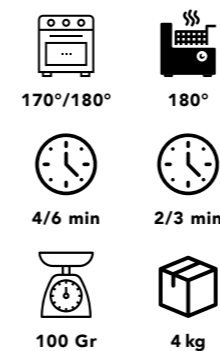


COD: 0406  
**COSTOLETTE AGNELLO**

VIGAP



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



Prodotto Commercializzato



3,5 kg



5 lt



Prodotto Commercializzato



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



2/3 ore



1,4 kg



COD: 277 - **SORBETTO LIMONE**  
vaschetta



2,9 kg



4,75 lt



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



2/3 ore



1,4 kg



COD: 042 - **GELATO LIMONE**  
vaschetta



3,5 kg



5 lt



2/3 ore



1,4 kg

COD: TTORMEL  
**TORTA ALLE MELE**

pan di spagna, passata di albicocche e mela



2/3 ore



1,4 kg

COD: TMA01  
**TORTA MANDORLA E ARANCIA**  
crema di arance e composto di mandorle



1/2 ore



1,1 kg

COD: TM01  
**TORTA MORBIDA MARMORIZZATA**  
cake vaniglia e cacao



1/2 ore



1,2 kg

COD: TI01  
**TORTA MORBIDA INTEGRALE FARCITA AI FRUTTI DI BOSCO**  
cake integrale con frutti di bosco e cereali



1/2 ore



1,2 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



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMFo1

**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



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

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



Nuova  
Ricetta



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



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



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



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



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

pandispagna ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore



1,3 kg

vigap.it



COD: SIPAR  
**PARFAIT DI MANDORLE**



10 min



1,5 kg



COD: 136  
**GRAN REALE BACIO E CAFFÈ**



10 min



1,4 kg

VIGAP



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 IT**

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



10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM001

**TARTUFO NERO**

10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1125

**TARTUFO PISTACCHIO**

10 min



100 Gr



12 pz



COD: 1GBM002

**TARTUFO BIANCO**



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



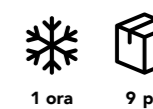
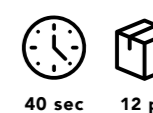
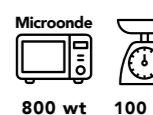
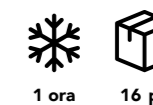
COD: LN2 - **COPPA TIRAMISÙ**



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**



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



COD: T00012 - **SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO**



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



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



800 wt



20 sec



100 Gr



12 pz



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

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



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

COD: ASF013 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MAX**



- 180°/200°
- 20/22 min
- 40 Gr
- 7 kg

COD: MSF012 - **SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON**



**Nuova Ricetta**

COD: AKAS14  
**CODA D'ARAGOSTA MICRO 25 Gr**

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

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

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

**Nuova Ricetta**

COD: AKA012  
**CODA D'ARAGOSTA MIGNON 30 Gr**

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

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

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

**Nuova Ricetta**

COD: AKA011  
**CODA D'ARAGOSTA MEDIA 60 Gr**

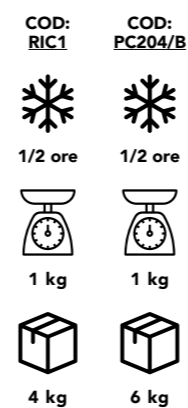
- 7 kg
- 7 kg
- 7 kg
- 7 kg
- 7 kg



COD: 1GBV002  
**BICCHIERE VARIEGATO PISTACCHIO E MANDORLE**



COD: 1GBV003  
**BICCHIERE VARIEGATO CIOCCOLATO**



COD: RIC1 - **RICOTTA ZUCCHERATA**  
già pronta in sac a poche

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



**RICOTTA ZUCCHERATA** già pronta

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





# Frutta, Succhi e Pureè



COD: FRA - **FRAGOLE**



2,5 kg



10 kg



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



2,5 kg



5 kg



COD: 338 - **GELSI NERI IQF**



6 kg



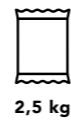
COD: 13FE0225 - **PESCHE A FETTE**



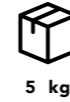
COD: FRABOS - **FRAGOLINE DI BOSCO**



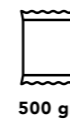
COD: LAMPO - **LAMPONI INTERI**

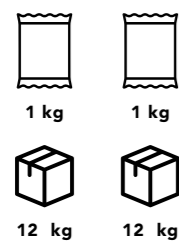


COD: MISBOS  
**MISTO BOSCO**  
ribes rosso, mirtilli, more di rovo



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





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



COD: GCUB - **GHIACCIO A CUBETTI**



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**



COD: GCF  
**GRANITA SICILIANA CAFFÈ**



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GFR  
**GRANITA SICILIANA FRAGOLA**



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GLI  
**GRANITA SICILIANA LIMONE**



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GGE  
**GRANITA SICILIANA GELSI**



Servire -15°



Secchiello 3 Lt



COD: GCI  
**GRANITA SICILIANA CIOCCOLATO**



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



**Vigap SpA**



**Vigap SpA**



**Vigap**

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