



IN OGNI MOMENTO DELLA TUA GIORNATA

CATALOGO
Produzione 2026

Indice

Qualità, tradizione, passione e professionalità	4
Cosa rende i nostri prodotti più buoni?	5
Le nostre certificazioni	6
PRONTOFORNO	10
11 Eccelsa	
12 ReBurro	
15 Classici	
16 Bicolore	
17 Le Sfoglie	
22 Integrali e Multicereali	
24 Vegani	
DA LIEVITARE	25
I BABY	27
GIÀ COTTI	32
PANZEROTTI	35
I BISCOTTI	41
DA TRASFORMARE	46
TORTE E DESSERT	48
Contatti	62

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

Qualità, Tradizione Passione e Professionalità



Sono questi gli ingredienti di successo che hanno reso la **Vigap** una delle aziende Siciliane più apprezzate e affidabili nella produzione di prodotti surgelati da forno, prodotti dolci, torte e dessert per l'Ho.Re.Ca.

Preparati con cura secondo le più antiche ricette della tradizione dolciaria siciliana, per offrire ogni giorno a tutti i nostri clienti momenti di puro piacere.

Il nostro catalogo offre più di 110 referenze dalla colazione al dessert.

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.

Le Nostre Certificazioni



ICEA Certificate

ICEA, Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, è tra i più importanti organismi del settore in Italia e in Europa, con oltre 13mila aziende controllate a forte valenza etica, ambientale e sociale. In questo caso certifica i prodotti vegani e vegetariani.



IFS Food Certificate

Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

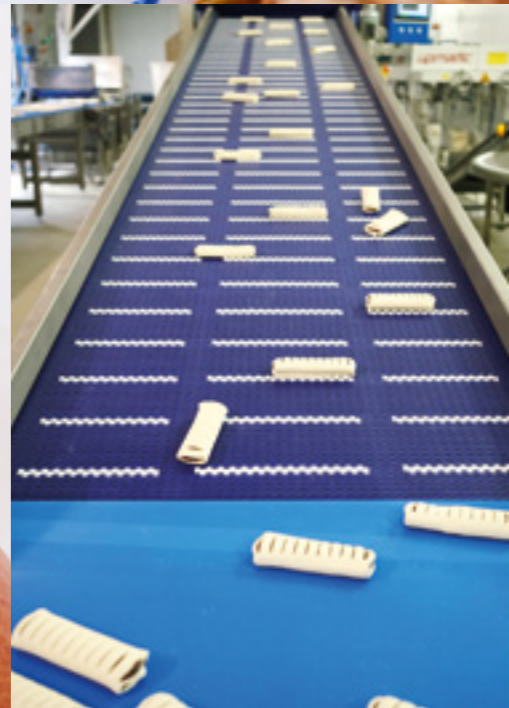


BRCS Certificate

Massima certificazione a livello mondiale per la sicurezza alimentare, il BRCS (Brand Reputation through Compliance) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRCS è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti dai i fornitori e i rivenditori della GDO.



Leggera, voluminosa e morbida, ricca del delicato aroma di arance e limoni, la nostra Brioche è la protagonista assoluta di migliaia di granite ogni giorno. Lisca, profumata e buonissima, questa iconica regina dell'estate siciliana è il risultato del sapiente lavoro dei maestri artigiani **Vigap** che manualmente, una per una, mettono il "tuppo" a questi deliziosi capolavori. Farine sceltissime, essenze naturali d'origine e una certosina lavorazione assicurano la qualità e la durata di una brioche che non sbaglia mai.





PRONTOFORNO



LIEVITO MADRE



Eccelsa

COD: ECIO - **ECCELSA CREMA DI NOCCIOLE**
prelievato melange al burro rifinito con scaglie di cioccolato



10 min



170°



22/25 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Eccelsa

COD: ECRE - **ECCELSA CREMA**
prelievato melange al burro rifinito con scaglie di zucchero



10 min



170°



22/25 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE



Eccelsa

COD: EGLAS - **ECCELSA VUOTO HQ**
prelievato melange al burro 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 ALBIOCCHE**
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



LIEVITO MADRE

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Classici

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



15 min



180°



20/22 min



95 Gr



50 pz



Nuova Ricetta

Bicolore

LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



40 pz



COD: CPISTAC50

CORNETTO 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



SUPER FARCITO 60g RICCOTTA

Le Sfoglie

LIEVITO MADRE



15 min



170°



180°



5/8 min



20/22 min



130 Gr



28 pz



COD: LR01

LUNOTTA ALLA RICCOTTA

prelievitato, pasta sfoglia crema di ricotta



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

Nuova Ricetta

Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



20/25 min



90 Gr



40 pz



LIEVITO MADRE

Le Sfoglie

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



15 min



170°/180°



22/25 min



85 Gr



75 pz



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



100 Gr



56 pz



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



95 Gr



60 pz

Le Sfoglie



COD: DOLCEFRA
DOLCE FRAGOLA
prelievitato crema e fragola

Le Sfoglie



COD: ACANCIO
CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE
prelievitato



15 min



180°/200°



20/22 min



110 Gr



25 pz



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

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





LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



54 pz

Integrali e Multicereali



COD: CICo1

CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
prelievitato con burro - mix 5 semi



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



54 pz

Integrali e Multicereali



COD: CIMo1

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE
prelievitato con farcitura al miele al 40%



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



20/22 min



85 Gr



50 pz

Integrali e Multicereali



COD: CBICo1

CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
prelievitato al burro 24%



LIEVITO MADRE



15 min



170°/180°



20/22 min



95 Gr



50 pz

Integrali e Multicereali



COD: CMFo1

CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
prelievitato rifinito con zucchero di canna



LIEVITO MADRE



Vegani

COD: CVA01 - **CORNETTO VEGANO ARANCIA**
prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



15 min



170°/180°



20/22 min



90 Gr



40 pz



LIEVITO MADRE



Vegani

COD: CVV01 - **CORNETTO VEGANO CURVO**
prelievitato rifinito con zucchero di canna



15 min



170°/180°



18/10 min



85 Gr



50 pz



LIEVITO MADRE

NOVITÀ



Vegani

COD: CMV01 - **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



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



LIEVITO MADRE



15 min



160°/170°



12/15 min



30 Gr



120 pz



COD: MIGBUR
MINI CROISSANT VUOTO

prelievitato al burro 24%



LIEVITO MADRE



15 min



180°



12/15 min



40 Gr



100 pz



COD: BABY40
BABY CORNETTO VUOTO
prelievitato



LIEVITO MADRE

CH5501

H35G



15 min



180°



15/18 min



55 Gr



80 pz



15 min



180°



12/15 min



35 Gr



120 pz



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



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
PANBRIOCHE
già cotto

vigap.it



TIPICO

LIEVITO MADRE



COD: 40BRI
BRIOCHES SICILIANA
già cotta



1/2 ore



100 Gr



30 pz



LIEVITO MADRE



COD: MRTZ01
MARITOTZO PANNA E CREMA
già cotto



1/2 ore



100 Gr



12 pz

VIGAP



PANZEROTTI



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: 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



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MINICIO
MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLE E CACAO



170°



18/20 min



70 Gr



55 pz

COD: MINICRE - **MINI PANZEROTTO CREMA**

VIGAP



SCOPRI I NUOVI
MAXI
Panzerotti!

Pasta frolla farcita
per un gusto unico.

**Ideali per ogni momento
della giornata**

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



2/3 ore



110 Gr



20 pz



2/3 ore



110 Gr



20 pz



COD: PANCRE
PANZEROTTO CREMA MAXI
già cotti



COD: PCPMo1
PANZEROTTO ALLA CREMA DI PISTACCHIO MAXI
già cotti



2/3 ore



110 Gr



20 pz

COD: PRGMo1

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

VIGAP



I BISCOTTI



COD:
PIP01



1 kg

COD:
PIP



2,5 kg

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



1/2 ore



75 Gr



28 pz

COD: BUNCIO
BIG FROLL ALLA CREMA DI NOCCIOLA
prodotto cotto



180°



15/18 min



75 Gr



50 pz

COD: BUNMAR
BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



1/2 ore



75 Gr



28 pz

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





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

DA TRASFORMARE



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



15 min



80 Gr



70 pz



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



15 min



130 Gr



70 pz



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



15 min



670 Gr



12 kg



TORTE E DESSERT



2/3 ore



1,4 kg



2/3 ore



1,4 kg



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



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



2/3 ore



1,4 kg

COD: TTORMEL
TORTA ALLE MELE

pan di spagna, passata di albicocche e mela



1/2 ore



1,1 kg

COD: TMo1
TORTA MORBIDA MARMORIZZATA
cake vaniglia e cacao



2/3 ore



1,4 kg

COD: TMAo1
TORTA MANDORLA E ARANCIA
crema di arance e composto di mandorle



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: TMFo1

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

soffice impasto allo yogurt con frutti di bosco



1/2 ore



1,2 kg

COD: TMY01

TORTA MORBIDA ALLO YOGURT

soffice impasto allo yogurt



2/3 ore



1,2 kg

COD: CRV01

CROSTATA VEGANA MALTO E ARANCIA

crostata vegana con malto e marmellata di arance

Vegani



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

pasta frolla con crema di pistacchio e pistacchi



2/3 ore



1,3 kg

COD: DMA01

DELIZIA MANDORLA E RICOTTA

pandispagna ricotta, mandorle e arancia



2/3 ore



1,5 kg

COD: TCV01

CASSATA SICILIANA

crema di ricotta e canditi



2/3 ore



1 kg

COD: TMS01

TORTA TIRAMISU' AL MASCARPONE





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: 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



1,4 kg

COD: TTORFRA

TORTA FRAGOLE

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



1/2 ore



1,2 kg

COD: TTSo1

TRANCIO TIRAMISÙ SAVOIARDI



NOVITÀ



1/2 ore



1,2 kg

COD: TSTP01

TRANCIO TIRAMISÙ PISTACCHIO SAVOIARDI



1/2 ore



110 Gr



12 pz

COD: MTS01

MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI



1/2 ore



110 Gr



12 pz

COD: MTPS01

MINI TIRAMISÙ PISTACCHIO SAVOIARDI



Vigap S.p.A

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

www.vigap.it



Vigap SpA



Vigap SpA



Vigap

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



Grazie

VIGAP



vigap.it