



LA PRIMAVERA DI VICENTINI



VICENTINI  
1966

VICENTINI, DAL 1966



Cinquant'anni di quotidiana ricerca della bontà. Una squadra di persone orgogliose della propria tradizione.



VICENTINI  
1966

Vicentini produce in modo innovativo e attento, coniugando la sperimentazione alla selezione di materie e pratiche legate al territorio con la consapevolezza acquisita in oltre cinquant'anni di storia.

Era il 1966, quando i nostri genitori Siro e Bruna decidevano di aprire un panificio in una piccola frazione, Maragnole di Breganze, dedicandosi con passione e intelligenza a questo lavoro. Via via l'attività è cresciuta, noi figli siamo entrati in azienda in momenti diversi e con diverse competenze. Scommettendo sulla ricerca e sull'innovazione e grazie all'impegno e alla passione dei nostri collaboratori, abbiamo

raggiunto l'importante traguardo di cinquanta anni di attività. Ci impegniamo ogni giorno a selezionare le materie prime con il criterio che ci è stato trasmesso dai nostri genitori: la qualità intesa come bontà e salubrità del prodotto. Ci impegniamo a dare alimento alla nostra passione nella nostra pratica quotidiana, alla cura dei processi e alla valorizzazione del prodotto. Vicentini offre una produzione eterogenea che ricerca equilibri sani, sapori puliti e un carattere preciso. Un'offerta che esalta i processi e le materie prime utilizzate, attenta al proprio pubblico, in grado di interpretare il contemporaneo fondendolo con antiche tradizioni.

Un'offerta che esalta i processi e le materie prime utilizzate, attenta al proprio pubblico, in grado di interpretare il contemporaneo fondendolo con antiche tradizioni

FAMIGLIA VICENTINI



COMBINAZIONI  
DI PASQUA

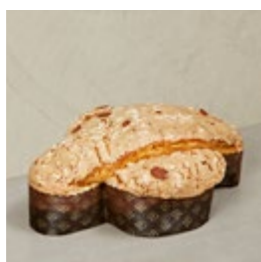


I

**CLASSICO**

COD. ART. CPO1C

1. Colomba classica in scatola 900 g
2. Prosecco Vicentini DOC biologico 75 cl



1  
**Colomba pasquale classica 900 g**



2  
**Prosecco Vicentini DOC biologico 75 cl**

a scelta le combinazioni possono variare:

Colomba pasquale pesca a amaretto 900 g/  
Colomba pasquale limone e zenzero 900 g

Siro BRUT /  
Rosa EXTRA DRY

Confezione Pasquale  
30 x 40 x 23 cm



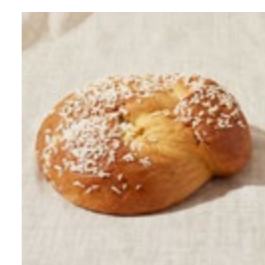


## II

### FOCACCIA

COD.ART. CPO2F

1. Focaccia in sacchetto 750 g
2. Crostata di mandorle 400 g
3. Confettura di albicocche 300 g
4. Tavoletta di cioccolato classica 100 g  
(fondente 72% - al latte 38%)



1  
**Focaccia 750 g**



2  
**Crostata di mandorle 400 g**



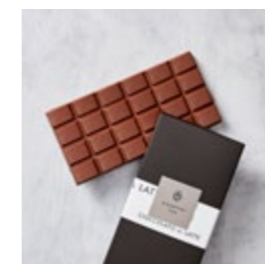
3  
**Confettura di albicocche 300 g**

a scelta le combinazioni possono variare:

Treccia con uvetta 750 g / Treccia con cioccolato fondente 750 g

Crostata di fragole / albicocche

Confettura di fragola / Pesca / marmellata d'arancia



4  
**Tavoletta di cioccolato 100 g**



Brutti e buoni con nocciole IGP 150 g / Riso al cioccolato fondente o al latte 150 g

*Confezione Pasquale  
27 x 30 x 18 cm*

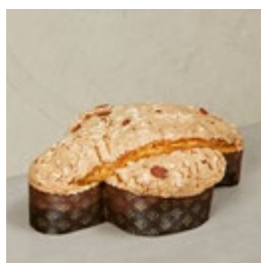


### III

## PASQUETTA

COD. ART. CPO3C

1. Colomba classica in scatola 600 g
2. Torta Madama 350 g
3. Fette biscottate dolci ai cereali 200 g
4. Confettura di albicocca 300 g
5. Prosecco Vicentini DOC biologico 75 cl



1  
**Colomba pasquale classica 600 g**



2  
**Torta Madama 350 g**



3  
**Fette biscottate dolci ai cereali 200 g**

a scelta le combinazioni possono variare:

Colomba pasquale pesca a amaretto 600 g/  
Colomba pasquale limone e zenzero 600 g



4  
**Confettura di albicocca 300 g**



5  
**Prosecco Vicentini DOC biologico 75 cl**

Confettura di fragola/  
Pesca/ marmellata d'arancia

Siro BRUT /  
Rosa EXTRA DRY

*Confezione Pasquale*  
30 x 40 x 23 cm



IV

PIC NIC

COD. ART. CPO4T



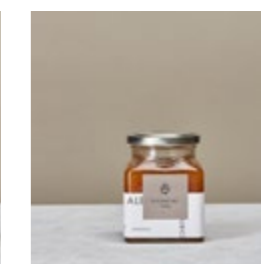
1. Treccia in scatola 750 g
2. Succo di frutta 75 cl
3. Confettura di albicocca 330 g
4. Fette biscottate dolci ai cereali 200 g
5. Pasticcini secchi 300 g



1  
Treccia 750 g



2  
Succo di frutta 75 cl



3  
Confettura di  
albicocca 330 g

a scelta le combinazioni  
possono variare:

Treccia con cioccolato  
fondente 750 g

Albicocca/ Pesca/  
Pera/ Ananas

Confettura di fragola/  
Pesca/ marmellata  
d'arancia



4  
Fette biscottate dolci  
ai cereali 200 g



5  
Pasticcini secchi 300 g

Confezione Pasquale  
30 x 40 x 23 cm





V

## CARTOLINA

COD.ART. CNO09

1. Panfrutto stagionale a rotazione 430 g
2. Cantucci 190 g
3. Fette biscottate dolci ai cereali 200 g
4. Marmellata di arance 300 g



1  
**Panfrutto stagionale**  
430 g



2  
**Cantucci 190 g**



3  
**Fette biscottate dolci**  
**ai cereali 200 g**

a scelta le combinazioni  
possono variare:

Panfrutto albicocche e  
ananas/ Frutti di bosco/  
amarena



4  
**Marmellata di arance**  
300 g

Confettura extra di  
albicocche/fragola/  
pesca



*Confezione Pasquale*  
29 x 23 x 14 cm







## VI KIT BUONGIORNO

COD. ART. GP05C

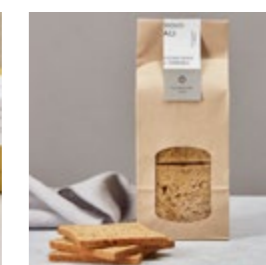
1. Crostata di mandorle 400 g
2. Panfrutto stagionale a rotazione 430 g
3. Fette biscottate dolci ai cereali 200 g
4. Crema spalmabile Gianduia 200 g
5. Biscotti Salus farro e mascofado 200 g
6. Latta di caffè macinato Illy 125 g



1  
**Crostata mandorle**  
400g



2  
**Panfrutto 430 g**



3  
**Fette biscottate dolci**  
**ai cereali 200 g**

a scelta le combinazioni  
possono variare:

Crostata di fragole/  
albicocche

Panfrutto albicocche e  
ananas/ Frutti di bosco /  
amarena



4  
**Crema spalmabile**  
**gianduia 200 g**



5  
**Salus 200 g**



4  
**Illy Selezione 125 g**



Crema spalmabile  
fondente/mango e  
cioccolato al latte/  
cacao e distillato di  
pere Williams/ ananas  
e frutto della passione

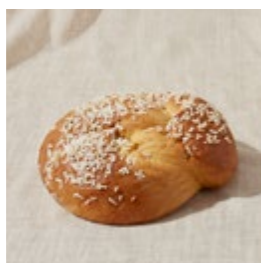
Confezione Pasquale  
27 x 30 x 18 cm



VII  
TRIANGOLO  
DEL GUSTO

COD. ART. 001008363

1. Focaccia Artigianale Veneta 500 g
2. Crema spalmabile a scelta 200 g
3. Coltellino in essenza di ulivo Vicentini



1  
Focaccia 500 g



2  
Cremoso 200 g



3  
Coltellino  
spalmaburro in ulivo

a scelta le combinazioni  
possono variare:

Crema spalmabile  
fondente/mango e  
cioccolato al latte/cacao e  
distillato di pere Williams/  
ananas e frutto della  
passione/gianduia

Confezione Pasquale  
29 x 23 x 14 cm



CONFEZIONI  
MULTIPRODOTTO  
PASQUALI

1. Gande 30 x 40 x 23 cm
2. Piccola 27 x 30 x 18 cm



È possibile fare delle  
combinazioni su misura  
con i prodotti a catalogo.

Materiale: cartone riciclabile



## CONFEZIONI MONO- E MULTIPRODOTTO

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 1. Carta da zucchero | 29 x 23 x 14 cm |
| 2. Cipria            | 21 x 21 x 15 cm |
| 3. Mattone           | 21 x 21 x 21 cm |
| 4. Lingotto          | 27 x 12 x 11 cm |



*È possibile fare delle combinazioni  
su misura con i prodotti a catalogo.*



PRODOTTI



## FOCACCE, COLOMBE, TRECCE E PANFRUTTO



### I LIEVITATI PASQUALI

La focaccia è il nostro dolce da forno di primavera. Semplice, con pochi ingredienti genuini e una lievitazione di 30 ore che regala un sapore e un profumo unico. Farina di tipo 0, uova, burro e zucchero si uniscono in impasto che dà vita a un prodotto fragrante e delicato perfetto per essere assaporato da solo, con un velo di confettura di frutta, o per i più golosi, con una buona crema di nocciole. Dallo stesso impasto nasce la treccia con uvetta sultanina e la colomba pasquale. La colomba pasquale viene arricchita con pasta d'arancio, burro e glassa di mandorle. È il dolce pasquale per eccellenza, con ingredienti semplici e un profumo intenso dove la glassa di mandorle croccante incontra una pasta morbida e profumata. Per un'esperienza ancora più intensa la colomba con pesche e amaretto, con lo stesso impasto con aggiunta di pesche e una glassa all'amaretto di mandorle.

**Semplice, con pochi ingredienti genuini e una lievitazione di 30 ore che regala un sapore e un profumo unico**

*Giuseppe Vitale*

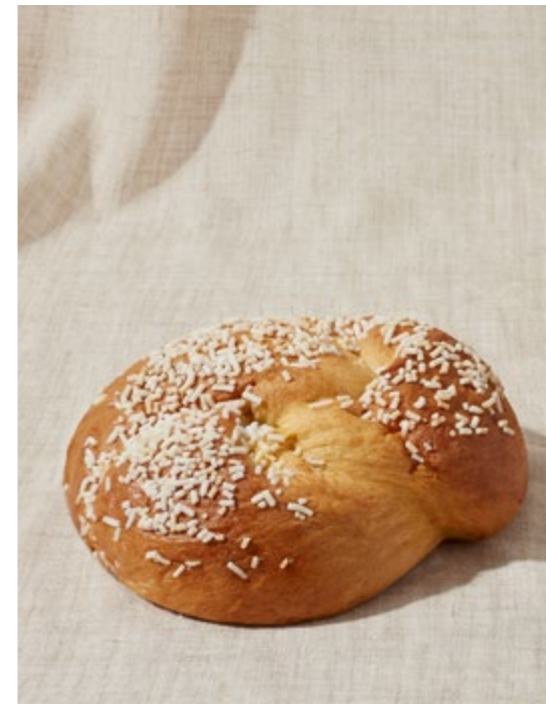
1.1

## FOCACCIA DOLCE

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero e oli essenziali d'agumi. Semplice, soffice e delicata.

500 g / 750 g / 1000 g

*Giuseppe Testa*



Focaccia dolce artigianale con lievito madre e lievito di birra

In cellophane	500 g	COD. 1388
	750 g	COD. 4731
	1000 g	COD. 4902
Incarto a mano	500 g	COD. 1388MA
	750 g	COD. 4902MA
In scatola	500 g	COD. 1388SC
	750 g	COD. 4731SC



1.2

## TRECCIA CON UVETTA

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero, uvetta e oli essenziali d'agumi.

750 g

Treccia dolce artigianale con uvetta

In cellophane

750 g

COD. 4737

In scatola

750 g

COD. 4737SC





1.3

TRECCIA CON  
CIOCCOLATO FONDENTE

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero, oli essenziali d'agumi, pezzettoni di cioccolato extra noir e mandorle sfilettate in superficie. Una treccia golosa, con il buon retrogusto del cacao amaro.

750 g



*Giuseppe Pasquali*



Treccia dolce artigianale  
con cioccolato extra noir

In cellophane

750 g

COD. 4899

In scatola

750 g

COD. 4899SC



1.4

## FOCACCIA BISCOTÀ

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero, uvetta e oli essenziali d'agumi, poi tagliata a fette e biscottata.

200 g

In vassoio      200 g      COD. 4336



1.5

## COLOMBA CLASSICA

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero e oli essenziali d'agumi, arricchito con panna fresca di prima qualità, pasta d'arancio e copertura di glassa di mandorle.

600 g / 900 g



Colomba pasquale artigianale  
con glassa di mandorle

In cellophane

600 g  
900 g

COD. 4733  
COD. 1475

In scatola

600 g  
900 g

COD. 4733SC  
COD. 1475SC

1.6

COLOMBA PESCA E AMARETTI



Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero e oli essenziali d'agumi, arricchito con panna fresca di prima qualità, pasta d'arancio, pesche candite a pezzettoni e glassa all'amaretto.

600 g / 900 g

Colomba pasquale artigianale  
con glassa di mandorle, pesca  
candita e amaretti

In cellophane

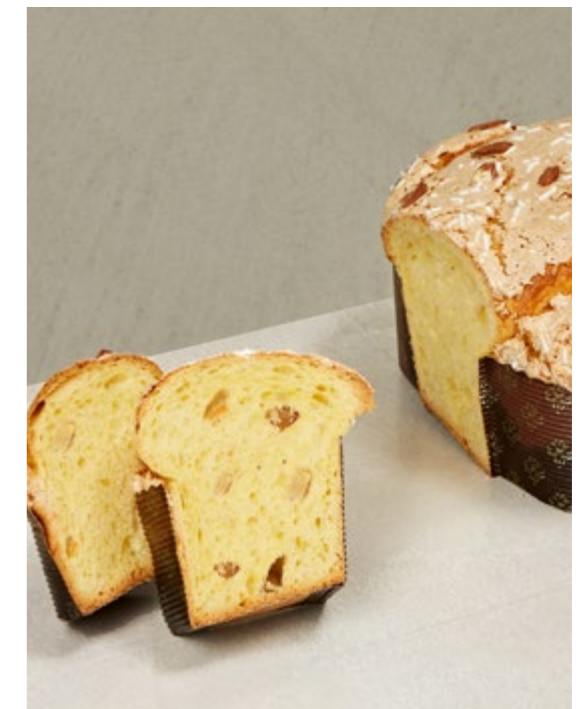
600 g  
900 g

COD. 1007062  
COD. 1007072

In scatola

600 g  
900 g

COD. 1007062SC  
COD. 1007072SC



1.7

**COLOMBA LIMONE**  
**ZENZERO E CIOCCOLATO**

Impasto semplice a lievitazione lunga con farina di tipo 0, uova, burro, zucchero e oli essenziali d'agumi, arricchito con panna fresca di prima qualità, pasta d'arancio, limone, zenzero candito e cioccolato. La copertura è in glassa di mandorle.

600 g / 900 g



Colomba pasquale artigianale  
limone zenzero e cioccolato

In cellophane    600 g    COD. 001007349  
                          900 g    COD. 001007350

In scatola        600 g    COD. 001007349SC  
                          900 g    COD. 001007350SC



1.8

**PANFRUTTO**  
**FRUTTI DI BOSCO**

Mirtilli, more e lamponi in un soffice  
impasto a lievitazione naturale.  
Da maggio a settembre.

430 g

Panfrutto artigianale  
con frutti di bosco

In cellophane	430 g	COD. 001006565
In scatola	430 g	COD. 001006565SC



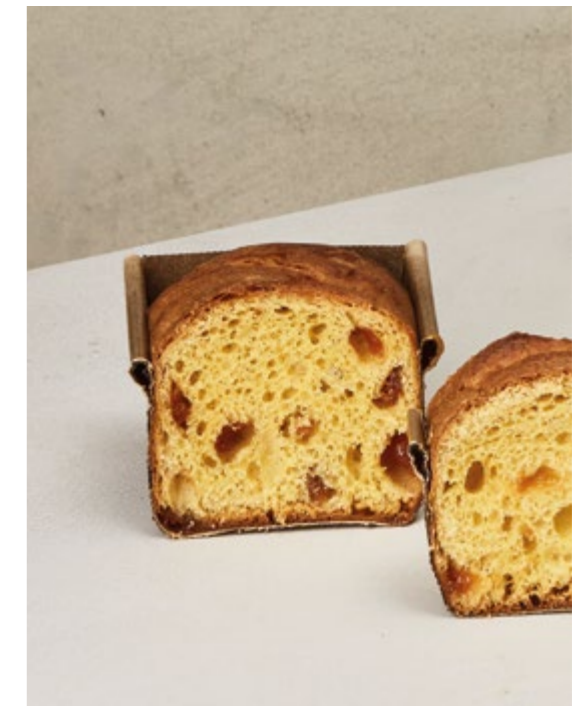
1.9

PANFRUTTO  
ALBICOCCHE  
E ANANAS



Panfrutto artigianale con  
albicocche candite e ananas,  
da aprile a settembre.

430 g



In cellophane	430 g	COD. 1466
In scatola	430 g	COD. 1466SC



1.10

**PANFRUTTO**

**AMARENE**

Amarene candite in un soffice impasto a lievitazione naturale. Da aprile a giugno, nel periodo delle ciliegie.

430 g

Panfrutto artigianale con amarene

In cellophane	430 g	COD. 001006565
In scatola	430 g	COD. 001006565SC





1.11

PANFRUTTO  
PERE E MASCARPONE



Panfrutto artigianale con pezzettoni di pera semi-candita e mascarpone, per un impasto soffice e profumato. Fino a fine marzo.

430 g



In cellophane	430 g	COD. 001006349
In scatola	430 g	COD. 001006349SC



1.12

## PANFRUTTO LAMPONI E CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Lamponi e pezzettoni di finissimo cioccolato extra noir in un soffice impasto a lievitazione naturale.  
Fino a fine aprile.

430 g

Panfrutto artigianale  
con lamponi e cioccolato  
fondente extra

In cellophane	430 g	COD. 5044
In scatola	430 g	COD. 5044SC



# VINI



Prosecco DOC biologico Vicentini Siro  
Valdobbiadene BRUT 75 cl COD. 001006808

Prosecco DOC biologico Vicentini Rosa  
Valdobbiadene EXTRA DRY 75 cl COD. 001006952

#### Altri vini:

Moscato d'Asti Saracco 75 cl COD. 001006949

Dindarello Maculan 37,5 cl COD. 3386

75 cl COD. 3387



## CIOCCOLATERIA



## NEL SEGNO DEI GOLOSI

Per la nostra cioccolateria abbiamo scelto di utilizzare solo cioccolato di alta qualità proveniente dalla Tanzania e dall'Ecuador. Selezioniamo cioccolato tostato a basse temperature, solo pasta e burro di cacao con zucchero di canna senza alcuna aggiunta di aromatizzanti

o emulsionanti. La lavorazione di questo straordinario prodotto viene eseguita nel totale rispetto della materia prima. Il nostro cioccolato al latte al 38% e fondente al 72% si trova tutto l'anno in tavolette da 100 g. A Pasqua l'offerta si arricchisce con uova (al latte al 38% e fondenti al 56%) confezionate manualmente e uova decorate a mano dai nostri pasticceri a partire dai 130 g fino ai 350 g.

La lavorazione di questo straordinario prodotto viene eseguita nel totale rispetto della materia prima

UOVO GHIANDA  
CIOCCOLATO AL LATTE



2.1

Uovo artigianale di cioccolato al latte con il 38% di massa di cacao e granella sulla base. Con sorpresa all'interno.

130 g

COD. 6515



UOVO GHIANDA  
CIOCCOLATO FONDENTE

Uovo artigianale di cioccolato fondente extra con il 72% di massa di cacao e granella sulla base. Con sorpresa all'interno.



2.2

COD. 6514

UOVO GHIANDA  
CIOCCOLATO RUBY



2.3

Uovo artigianale di cioccolato ruby e granella sulla base. Con sorpresa all'interno.

130 g

COD. 6516





## 2.4

Oltre alle uova “ghianda” in scatola e alla uova decorate di pasticceria, nei nostri negozi trovate le uova in fazzoletto di varie dimensioni.



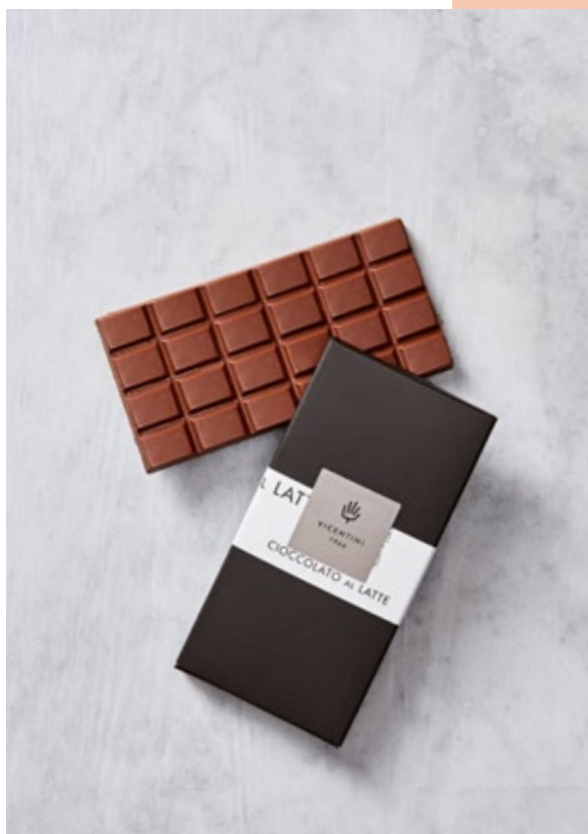
CIOCCOLATO  
AL LATTE 38%



2.6

Tavoletta di cioccolato al latte con il 38% massa di cacao

100 g



COD. 001007075

CIOCCOLATO  
FONDENTE 72%

Tavoletta di cioccolato fondente con il 72% massa di cacao

100 g



2.7



COD. 001007076





RISO SOFFIATO E  
CIOCCOLATO



2.8

Nuvole di riso e  
cioccolato croccante

150 g



Al latte  
Fondente

COD. 1005632  
COD. 1005631

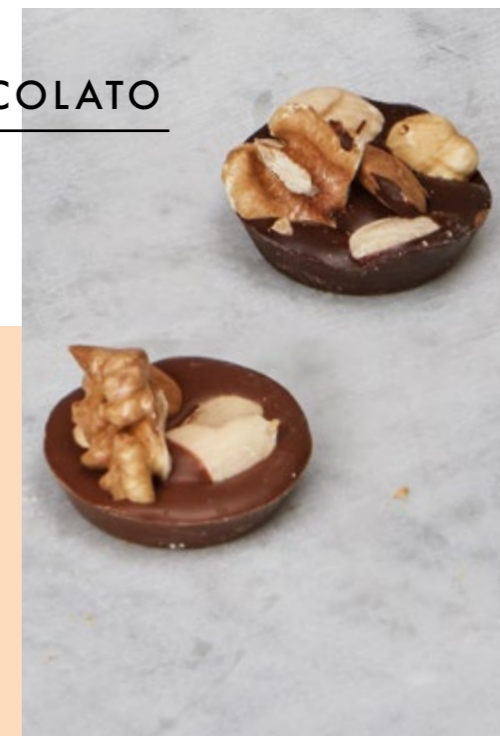


COD. 001005638

DISCHETTI DI CIOCCOLATO  
E FRUTTA SECCA

Cioccolato con frutta  
secca: nocciole,  
mandorle e noci

120 g



2.9



CREMOSO AL  
CIOCCOLATO FONDENTE

Crema di cioccolato  
fondente dal sapore  
intenso

200 g



2.10



COD. 001005619

CREMOSO ALLA GIANDUIA



2.11

Crema di cioccolato  
al latte e nocciole

200 g

COD. 001005620



CREMOSO AL CACAO  
E DISTILLATO PERE WILLIAMS

Armonia di cacao  
e distillato di pere  
Williams

200g

2.12



CREMOSO MANGO E  
CIOCCOLATO AL LATTE

Crema di mango  
e cioccolato al latte

200g

2.13



COD.001007075





## DOLCI DA CREDENZA

## LE TORTE DELLA TRADIZIONE

I dolci da credenza nascono come prime elaborazioni ed esperimenti di lavorazioni nei forni di panificazione. Ecco perché si chiamano anche “dolci da forno”.

Partendo da pochi ingredienti da secoli presenti nella cultura contadina, come la farina, le uova fresche, il burro, via via arricchiti negli ingredienti ma sempre con

una connotazione semplice, quasi povera. Si dicono “da credenza” proprio perché potevano e possono essere conservati in una credenza, senza bisogno di tecniche particolari di conservazione, ed essere consumati in momenti diversi della giornata. I nostri dolci da credenza rispondono ancora a questa natura di un tempo. Vengono prodotti in basse quantità e più volte la settimana. Non utilizziamo tecniche particolari o sostanze per una lunga conservazione. Sono freschi, semplici, veri.

I nostri dolci da credenza rispondono ancora a questa natura di un tempo. Sono freschi, semplici, veri.

*Giuseppe Vitale*

3.1

CROSTATA DI  
ALBICOCCHE



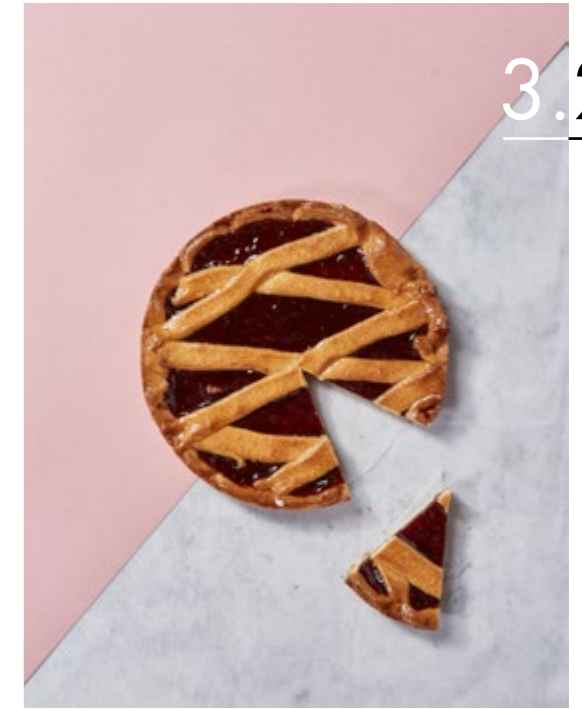
CROSTATA DI  
FRAGOLE



Crostata con confettura di fragole  
500 g

COD. 4974

3.2



Crostata con confettura di albicocche  
500 g

COD. 4958



CROSTATA DI  
MANDORLE



Crostata di mandorle  
400 g

COD. 1448



SBRISOLONA



3.4

Friabile torta a base  
di mandorle

250 g



COD. 1469





TORTA  
MADAMA\*



\* Prodotti delicati: alcuni dei nostri prodotti hanno bisogno di maggior cura per le loro caratteristiche. Si consiglia di conservarli in ambiente fresco e di consumarli in tempi brevi.



COD. 1465

3.5



Torta da credenza con un velo di confettura di albicocche e ripieno alle mandorle

350 g



MAURITIUS\*



3.6

Morbido ripieno al  
cacao su frolla con  
cannella e nocciole

350 g



COD. 1467

\* Prodotti delicati: alcuni dei nostri prodotti hanno bisogno di maggior cura per le loro caratteristiche. Si consiglia di conservarli in ambiente fresco e di consumarli in tempi brevi.



MARAGNOLE\*



COD. 1468

3.7

Torta alle mandorle  
in camicia di sfoglia

350 g

\* Prodotti delicati: alcuni dei nostri prodotti hanno bisogno di maggior cura per le loro caratteristiche. Si consiglia di conservarli in ambiente fresco e di consumarli in tempi brevi.



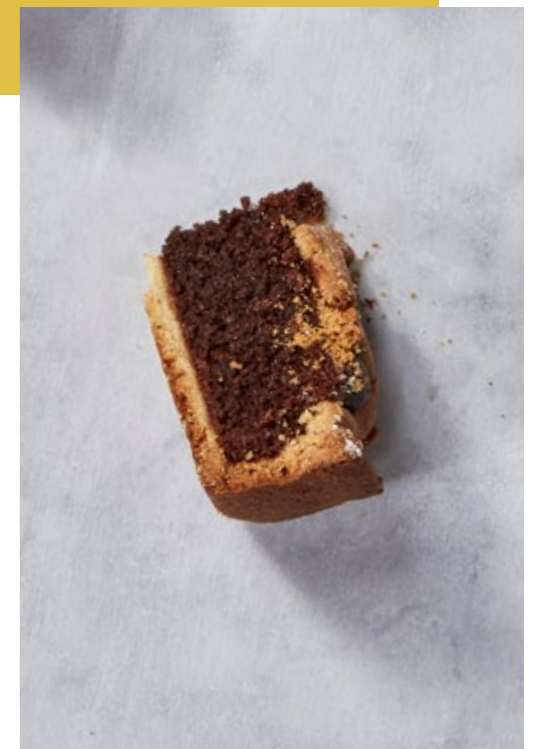
DELIZIA AL  
CIOCCOLATO\*



3.8

Camicia di frolla con un sottile velo di marmellata di arance e cuore morbido al cioccolato e nocchie

350 g



COD. 4335

\* Prodotti delicati: alcuni dei nostri prodotti hanno bisogno di maggior cura per le loro caratteristiche. Si consiglia di conservarli in ambiente fresco e di consumarli in tempi brevi.



## PASTICCERIA SECCA



## L'ARTE DELLA FARINA

I pasticcini secchi e la biscotteria da forno hanno origine fin dalla metà del '800. "Bis-cottati", cioè cotti due volte, a indicare un prodotto che ha ceduto completamente l'umidità, caratteristica che lo rendeva conservabile naturalmente più a lungo, e che gli ha quindi permesso un notevole successo. Farina, zucchero, burro sono i tre ingredienti alla base di questi dolci, amati dai bambini per la fantasia che poteva esprimersi nelle varie forme e stampi usati per la produzione. Oggi vengono usate materie prime diverse, anche per persone con intolleranze o allergie. Il nostro laboratorio sforna regolarmente pasticcini assortiti con farina non raffinata, uova fresche di allevamento a terra e burro fresco di prima qualità. Gli ingredienti migliori sono sempre gli stessi: genuinità delle materie prime, procedimenti semplici ma precisi, piccole e frequenti produzioni.

**Gli ingredienti migliori sono sempre gli stessi: genuinità delle materie prime, procedimenti semplici ma precisi, piccole e frequenti produzioni.**

*Giuseppe Vitale*



COD.1005516

4.1

Sfoglie croccanti  
con mandorle

100g



VENTAGLI



4.2

COD. 4334

Sfoglia croccante con  
cristalli di zucchero

200g

BACI DI DAMA



4.3

Delicato pasticcino  
con mandorle e  
nocciole raffinate

250g



COD. 2688





PASTICCINI  
SECCHI



COD. 2689

4.4



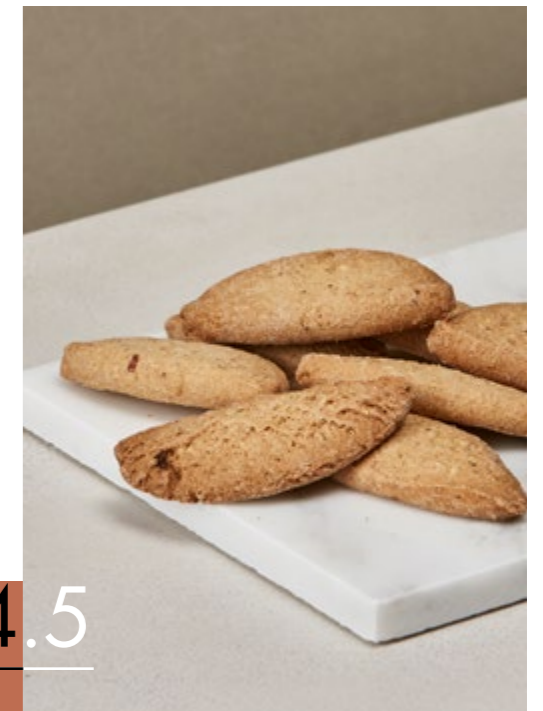
Varietà di pasticcini  
di frolla montata alle  
mandorle

300g





BISCOTTI FARRO  
E MASCOBADO



COD. 5346

4.5



Biscotto vegano base di  
farro e zucchero integrale  
Mascobado

200 g



CANTUCCI



4.6

COD. 1458



Biscotto secco da  
intingere a base di  
mandorle dolci sgucciate

190 g



BRUTTI E BUONI  
CON NOCCIOLE IGP



4.7

Pasticcino soffiato a base di nocciole

150 g



COD. 4344



COOKIES

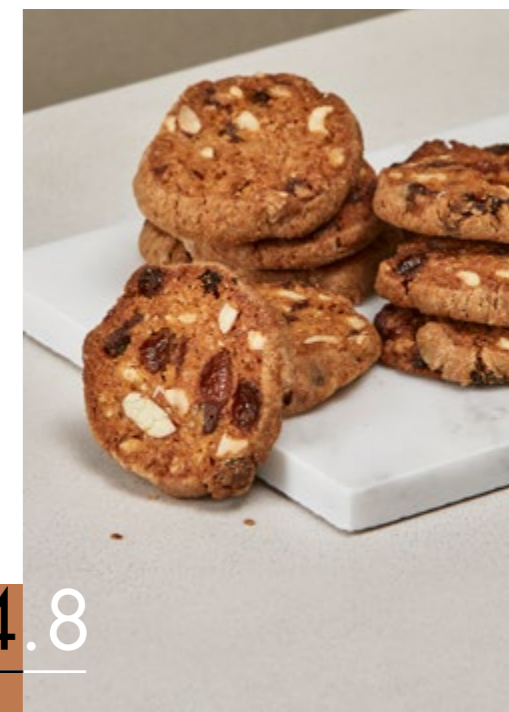


COD. 1006387

4.8

Sfiziosi biscotti con cioccolato, uvetta e frutta secca

190 g



MERINGHE  
PRALINÉ



4.9

Dolci meringhe con  
spolvero di farina di  
frutta secca caramellata

60 g



COD. 1006379



## GRISSINI E BISCOTTATI DA COLAZIONE



## BONTÀ CROCCANTI

Vengono impiegati la stessa cura nella selezione delle materie prime, la stessa passione per la lavorazione degli impasti e il rispetto dei tempi che essi dettano

La stessa cura nella selezione delle materie prime, la stessa passione per la lavorazione degli impasti e il rispetto dei tempi che essi dettano, vengono impiegati per la produzione dei nostri biscottati.

Una vasta gamma di prodotti adatti ai diversi momenti della giornata — fette biscottate integrali con lievito

madre, fette biscottate dolci ai cereali, grissini al Kamut, grissini integrali e grissini ricoperti con semi di sesamo tostati sono solo alcuni dei biscottati che proponiamo per arricchire la nostra tavola.

*Giuseppe Vitale*

GRISSINI OLIO EVO



5.1

Grissini fatti a mano  
con olio extra vergine  
di oliva

270 g



COD. 4903

GRISSINI INTEGRALI

Grissini fatti a mano  
con farina integrale

270 g



5.2



COD. 1867



GRISSINI  
AL SESAMO



Grissini fatti a mano  
con farina di grano  
tenero e sesamo

270 g

5.3



GOD. 2904

CRUSCHETTI  
SALUTE



5.4

Bocconcini croccanti  
di pane integrale con  
crusca e semi di lino

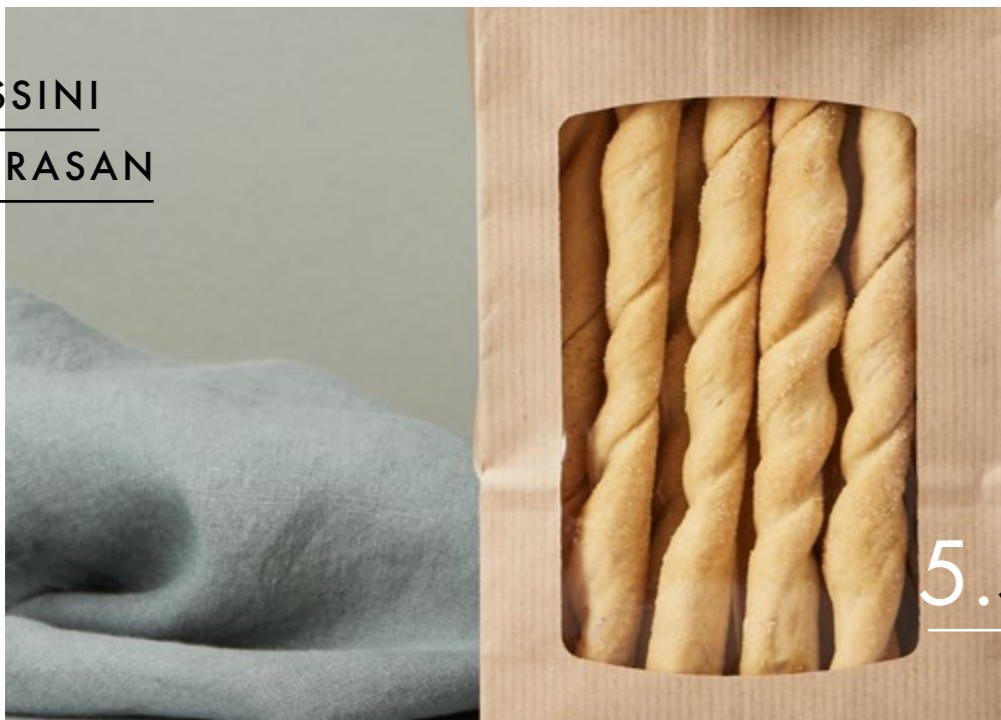
300 g



COD. 1868



GRISSINI  
KHORASAN



5.5

Grissini fatti a mano  
con farina di grano  
Khorasan

270 g



COD. 4341



GRISSINI  
ORTOLANI



Grissini fatti a mano  
con olio EVO, porro,  
carote e sedano.

270 g

5.6



COD. 4920



GRISSINI CON RADICCHIO  
ROSSO DI TREVISO IGP



5.7

Grissini fatti a mano  
con radicchio rosso di  
Treviso IGP

270 g

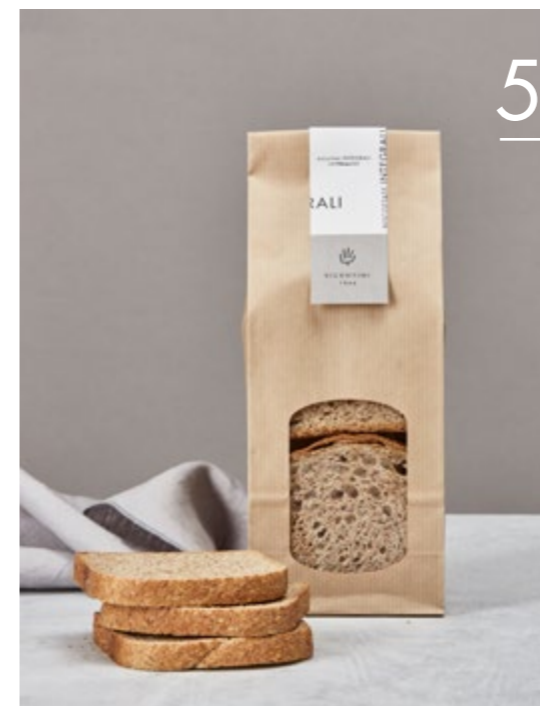
COD. 4909



I BISCOTTATI DOLCI



FETTE BISCOTTATE  
INTEGRALI CON  
LIEVITO MADRE

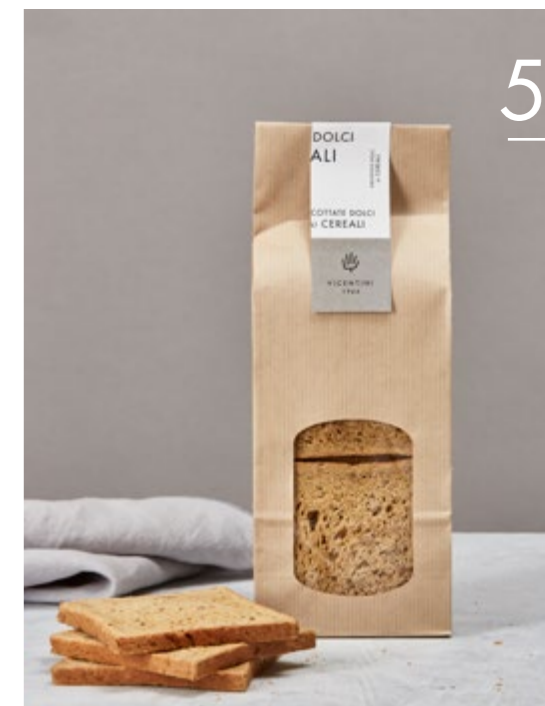


5.6

Fette biscottate integrali con lievito madre  
180 g

COD. 1006258

FETTE BISCOTTATE  
DOLCI AI CEREALI



5.7

Fette biscottate dolci ai cereali  
200 g

COD. 4339

6.

LA GIARDINIERA DI VICE



COD. 001007192

Crocanti verdure fresche  
sottaceto, mondate e tagliate  
a mano nei nostri laboratori.

500 ml  
prodotto sgocciolato 300 g



## PREPARATI DI FRUTTA



## PERCHÈ TANTA RICERCA

La nostra proposta di succhi e marmellate artigianali è guidata da una parola chiave: semplicità. Pochi ingredienti freschi di qualità e trattamenti termici che ne consentono la conservazione

La nostra proposta di succhi e marmellate artigianali è guidata da una parola chiave: semplicità. Pochi ingredienti freschi di qualità e trattamenti termici che ne consentono la conservazione. Alla base di questa semplicità c'è un lavoro di ricerca e sperimentazione condotta sotto l'attenta supervisione dei nostri esperti tecnologi. I nostri succhi, infatti, vengono preparati solo con frutta fresca. Li produciamo in piccole quantità e

con un'alta frequenza in modo da avere sempre prodotti freschi a scaffale. Abbiamo scelto la pastorizzazione dei preparati in modo da non comprometterne le qualità nutrizionali, riducendo così la durata del prodotto ma garantendone la vitalità e il reale apporto di vitamine e sostanze nutritive. Per la conservazione del prodotto usiamo gli ingredienti più semplici: succo fresco di limone e zucchero. Il risultato è un succo buono, ricco di gusto e, insieme, salubre. Una bevanda viva. La stessa cosa vale per le marmellate, che prepariamo usando tanta frutta fresca, poco zucchero e limone, le stesse che usiamo per tutte le nostre preparazioni all'interno dei nostri dolci.

9.1

MARMELLATE  
E CONFETTURE



Marmellata di arance	300 g	COD. 001005573
Confettura extra di fragole	300 g	COD. 001005571
Confettura extra di pesche	300 g	COD. 001005572
Confettura extra di albicocche	300 g	COD. 001005570
Cremoso ananas e frutto della passione	200 g	COD. 001006358



9.2

BEVANDE A BASE DI FRUTTA FRESCA



Bevanda di frutta a base di albicocche

75 cl

COD. 001005576

Bevanda di frutta a base di pesche

75 cl

COD. 001005574

Bevanda di frutta a base di pera

75 cl

COD. 001005575

Bevanda di frutta a base di ananas

75 cl

COD. 001005577







VICENTINI  
1966

Per informazioni:  
[info@vicentini1966.it](mailto:info@vicentini1966.it)  
+39 0445 850243

**Sede, produzione e vendita**

**Maragnole di Breganze**  
Via A. de Gasperi, 2  
0445 850243

**Altri negozi**

**Marostica**  
C.so Mazzini, 90  
0424 72046

**Lugo di Vicenza**  
Via S. Giorgio, 21  
0445 860497

**Sandrigo**  
P.za V. Emanuele II, 3  
0444 659245

**Breganze**  
P.za Mazzini, 46  
0445 300727

[www.vicentini1966.it](http://www.vicentini1966.it)  
fb Vicentini 1966  
instagam @vicentini1966