



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



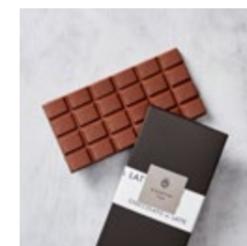
3
Confettura di albicocche 300 g

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 mascobado 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.



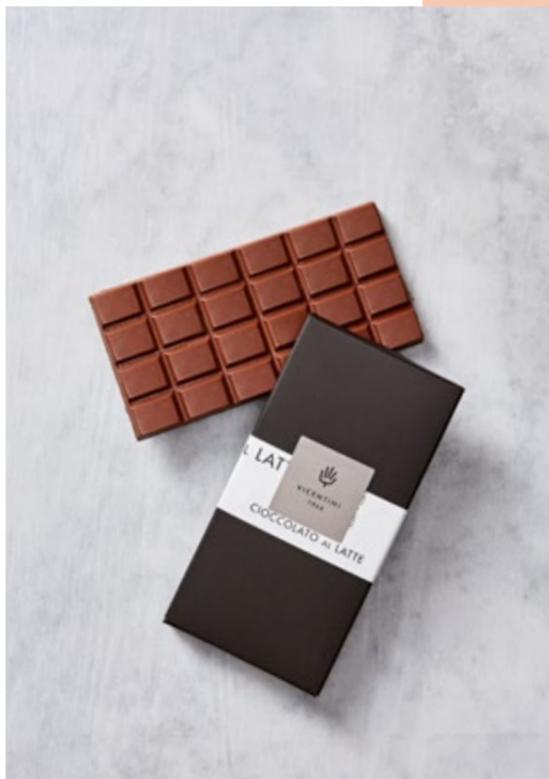
CIOCCOLATO
AL LATTE 38%



2.6

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

100 g

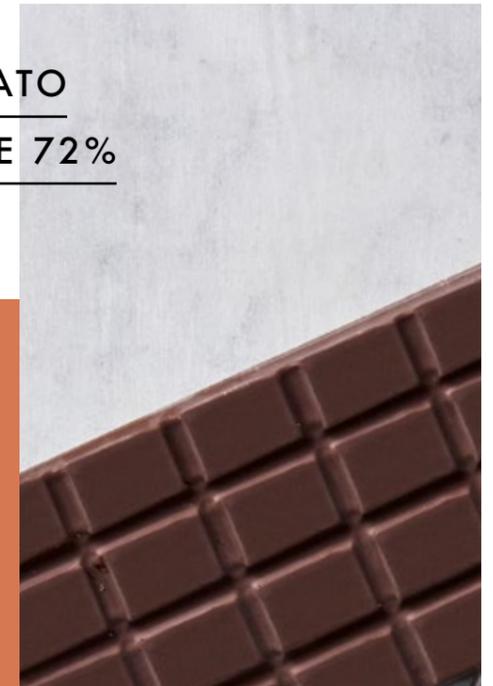


COD. 001007075

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

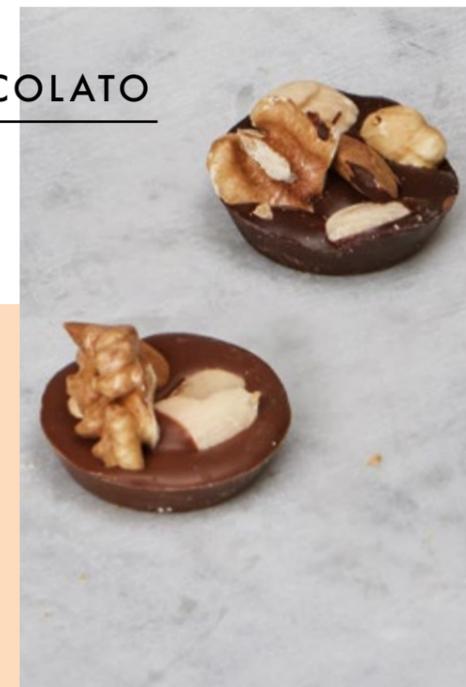


COD. 001005638

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

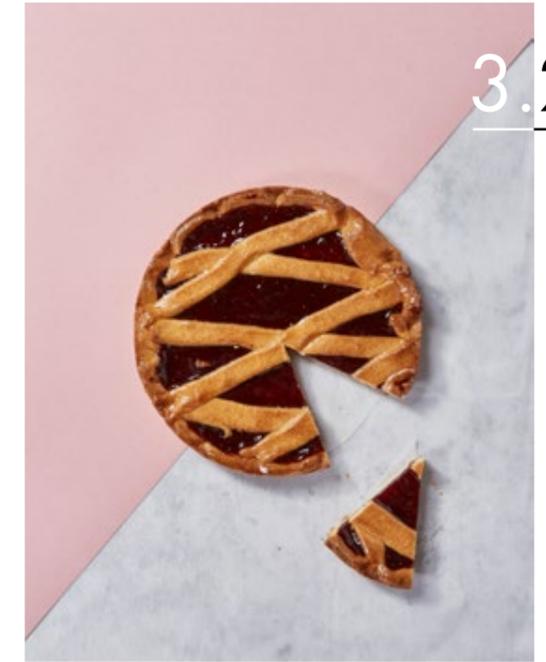
CROSTATA DI
ALBICOCCHE



CROSTATA DI
FRAGOLE



Crostata con confettura di fragole
500 g



3.2



Crostata con confettura di albicocche
500 g

COD. 4974

COD. 4958



CROSTATA DI
MANDORLE



3.3

Crostata di mandorle
400 g

COD. 1448



SBRISOLONA



3.4

Friabile torta a base
di mandorle

250 g



COD. 1469

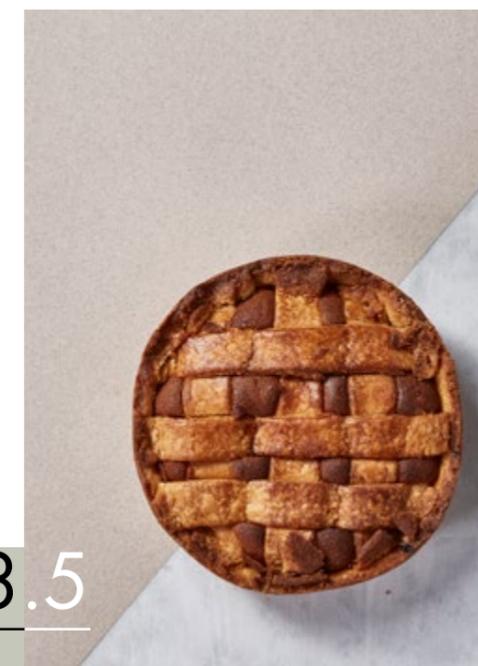




TORTA
MADAMA*



* 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

350g

* 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



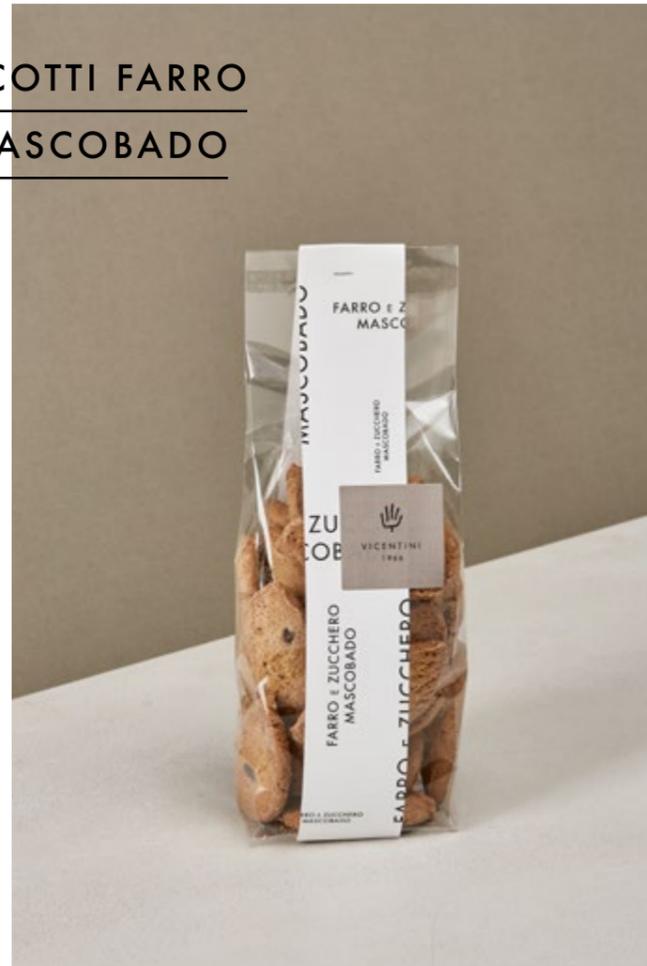
Varietà di pasticcini
di frolla montata alle
mandorle

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

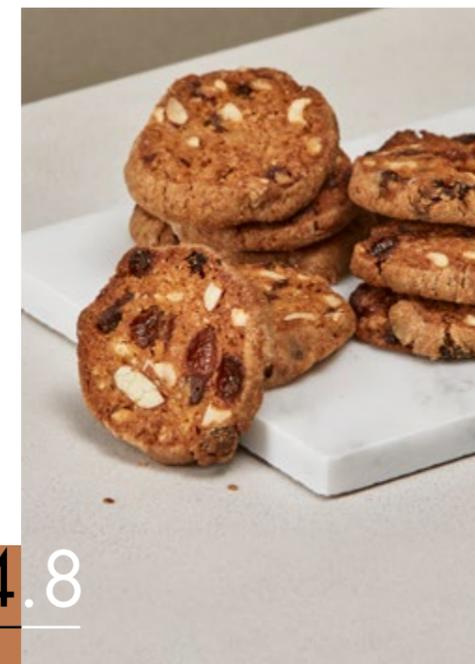


COD. 1006387

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

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.

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

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
+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
fb Vicentini 1966
instagam @vicentini1966