



VICENTINI
1966

Autunno e inverno

con Vice





Abbiamo una missione:
fare buon cibo, creare
innovazione, continuando
a farci delle domande.



4 Il mondo di Vice

11 I prodotti

- 12 Lievitati Natalizi
- 26 Bauletti
- 31 Focacce e trecce
- 35 Cioccolateria
- 41 Dolci da credenza
- 47 Pasticceria secca
- 54 Bontà croccanti
- 59 Preparati di frutta

62 Gli amici di Vice

67 Le composizioni

72 Le confezioni



Il mondo di Vice

VICENTINI
1966

VICENTINI, DAL 1966

Una storia di famiglia

Nel 1966 Siro e Bruna aprivano il primo panificio a Maragnole, un piccolo paese in provincia di Vicenza. Da oltre cinquanta anni investiamo in ricerca ed innovazione, con l'ambizione di creare valore nel territorio. Panificazione, pasticceria e catering sono ciò che facciamo ogni giorno.





Non guardiamo al passato
in maniera nostalgica ma in
maniera critica per ottenere
il meglio e fare storia futura.

Grazie ai figli, Vicentini 1966 cresce e si
evolve negli anni dando vita a nuove sfide
e nuovi locali, luoghi di esperienza del cibo
che guardano al futuro.

Dal 2018 coltiviamo il nostro grano Gentil
Rosso e farro monococco a una manciata
di chilometri dal laboratorio. Le materie
prime di qualità sono la base per creare un
rapporto di fiducia con un pubblico attento
ad una produzione etica e sostenibile.

UNA VERA FILIERA CORTA

Qual è lo scopo del pane?

Dagli anni novanta rinfreschiamo il lievito madre e lavoriamo con grani antichi autoctoni, collaborando direttamente con gli agricoltori della zona. Una vera filiera corta, fondata sulla sostenibilità per l'ambiente e sul rispetto per la natura e per l'uomo. Lo studio e la sperimentazione hanno dato vita a prodotti sani, gustosi ed eccellenti anche dal punto di vista nutrizionale.



Le stagioni sono i nostri colori

Equilibrio di sapori, diversità, stagionalità ed umanità sono i valori alla base del brand Vicentini 1966, da sempre fedeli alle loro radici.





NON SOLO PANE

Pasticceria

Solo prodotti freschi, lavorati ogni giorno artigianalmente, con ingredienti superlativi. Un lavoro rigoroso, ma anche di sperimentazione: teniamo la porta aperta all'inaspettato. Gli ingredienti sono sempre gli stessi: genuinità delle materie prime, procedimenti semplici ma precisi, piccole e frequenti produzioni.

Adoriamo stare in laboratorio ma ci piace anche portare fuori la nostra cucina.





PASSIONE E INTUIZIONE

Cucina con ingredienti di stagione

Gli ingredienti provengono da coltivatori locali: verdure, erbe e fiori, oltre ai prodotti caseari, animano il menu proposto nel bistrot che si affaccia su una delle piazze più belle d'Italia: Piazza degli Scacchi a Marostica. Sono prodotti artigianalmente anche i succhi di frutta, le confetture e la giardiniera.



Da oltre cinquant'anni produciamo in modo innovativo e attento, coniugando la sperimentazione alla selezione di materie e pratiche legate al territorio.



I prodotti

VICENTINI
1966



1.

Lievitati Natalizi

Per fare un panettone ci mettiamo tanto tempo e passione. L'impasto tradizionale è realizzato con solo lievito madre e pochi altri ingredienti di altissima qualità: farina, burro e uova fresche a cui aggiungiamo una nota agrumata di oli essenziali che calibriamo attentamente per esaltare il profumo e la fragranza dell'impasto. Poi, una lenta lievitazione di oltre 40 ore gli conferisce un'alveolatura marcata leggermente irregolare.

1.1 Panettone classico con uvetta e canditi

Il panettone classico per eccellenza, un soffice impasto arricchito dall'aroma dolce e intenso di uvetta sultanina e agrumi canditi.



Anche nel tradizionale formato
alto da 1000 g.



Vincitore Premio Richemont nel 2016 e 2018.

Medaglia d'argento Miglior Panettone Classico
del Mondo FIPGC 2021.

1.2 Panettone uvetta

La versione alleggerita del panettone classico, al cui impasto uniamo soltanto uva sultanina, senza i canditi.



1.3 Panettone albicocca

Con pezzettoni di morbide albicocche semi-candite e ricoperto da una glassa croccante alle mandorle.



1.4 Panettone pere e mascarpone

Pezzi di pera semi-candita e mascarpone che uniamo al secondo impasto per un panettone dal gusto lussuoso.



1.5 Panettone gianduia

Gustose nocciole e cioccolato
alla gianduia in un impasto
dal gusto deciso.



1.6 Panettone Gran Paradiso noci e marroni

Noci e marroni aggiunti all'impasto per un aroma delicato e il profumo di montagna. Ricoperto con una croccante glassa alle mandorle.



1.7 Panettone arancia e cioccolato

Con pezzettoni di arancia candita, gocce di cioccolato fondente e una copertura glassata alle mandorle.



1.8 Panettone semi-integrale con mela e cannella

Teneri pezzi di mela e un pizzico di cannella in un soffice impasto semi-integrale. Coperto con un velo di ganache di cioccolato al latte.



1.9 Panettone extra fondente

Dal sapore intenso per gli appassionati del gusto. Con gocce di cioccolato extra fondente con il 65% di massa di cacao.



1.10 Panettone extra fondente e lamponi

Il gusto intenso delle gocce di cioccolato extra fondente si unisce al gradevole sapore acidulo dei lamponi.



1.11 Panettone il fico

Piacevolmente delicato con morbidi pezzi di fico bianco del Cilento semi-candito e scaglie di mandorle italiane in superficie.



1.12 Panettone Torcolato di Breganze D.O.C.

Morbido e profumato incontro tra l'impasto
a lievito madre e uvette lasciate riposare nel
Torcolato di Breganze D.O.C.



Un omaggio al nostro territorio.



1.13 Pandoro

Sinfonia di ingredienti semplici e genuini:
farina, uova, burro, pasta d'arancio e
vaniglia con una nota di zabaione.

Lo sforniamo dal 1 Dicembre.





LIEVITATI FARCITI

Triangolo invernale

Composizione multiprodotto per farcire golosamente il panettone a proprio gusto.

Il Triangolo invernale è un gruppo di tre stelle estremamente brillante. Per toccare il cielo con un dito serve: tagliare il panettone in fette spesse. Spalmare riccamente il cremoso. Riporre il coltellino e addentare con gusto. Ripetere all'occorrenza.

Contiene:

1. un panettone da 750 g.
2. un cremoso spalmabile.
3. un coltellino in essenza di ulivo.





I FORMATI

80 g

pensato anche
per i più piccoli.

750 g

tutti i panettoni
bassi di Vice.

1 kg

uvetta e canditi,
alto e classico, come
vuole la tradizione.

1.5 kg

sfornato in una
selezione di gusti.

5 kg

su richiesta,
ci piace abbondare.



Il panettone magnum 5 kg



I mini di
Vice 80 g





2.

Bauletti

I bauletti e panfrutti sono dolci lievitati dal sapore e profumo genuini. Sono prodotti artigianalmente con una lenta lavorazione e solo lievito madre, l'impasto è soffice, ben alveolato ed altamente digeribile, simile a quello del panettone. Gli ingredienti base sono semplici e selezionati: lievito madre, farina di grano tenero tipo 0, zucchero, burro fresco e uova fresche da allevamento all'aperto. Li sforniamo tutto l'anno, guardando alle stagioni per la scelta dei gusti da aggiungere all'impasto.

2.1 Bauletto Torcolato di Breganze D.O.C.

Il Torcolato, da oltre un secolo considerato una vera prelibatezza Breganzese, sprigiona tutta la sua intensità del suo sapore dolce e raffinato quando incontra le mani esperte dei nostri panettieri.



Un omaggio al nostro territorio,
disponibile tutto l'anno.



2.2 Panfrutto il fico

Con morbidi pezzi di fico bianco del Cilento semi-candito per un gusto piacevole e delicato.



2.3 Panfrutto Gran Paradiso noci e marroni

Il profumo di montagna di noci e marroni aggiunti all'impasto e la croccantezza della grassa alle mandorle in superficie.



2.4 Panfrutto pere e mascarpone

Amalgamiamo mascarpone e pezzettoni di pera semi-candita all'impasto, per un risultato dalla morbidezza unica.



2.5 Panfrutto fondente e lamponi

Il sapore intenso del cioccolato extra fondente in gocce incontra quello acidulo dei lamponi semi-canditi.



2.6 Panfrutto arancia e cioccolato

Con pezzettoni di arancia candita, gocce di cioccolato fondente e una copertura glassata alle mandorle.





3.

Focacce e trecce

La focaccia è il dolce da forno della tradizione veneta. 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 un 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. La treccia con uvetta e quella con cioccolato sono figlie della sua lavorazione.

3.1 Focaccia dolce

Focaccia artigianale veneta: semplice, soffice e delicata la cui particolare lavorazione manuale, il nodo veneto, ci è stata trasmessa oltre cinquant'anni fa. La superficie è cosparsa di poca granella di zucchero.



3.2 Treccia con uvetta

L'impasto classico della focaccia dolce viene intrecciato e arricchito da uva sultanina.



3.3 Treccia con cioccolato fondente

Pezzi di cioccolato extra noir e mandorle sfilettate in superficie, per una merenda ricca di gusto.



LIEVITATI FARCITI

Triangolo del gusto

Composizione multiprodotto per farcire golosamente la focaccia a proprio gusto.

Basta tagliare la focaccia in fette spesse, spalmare riccamente il cremoso, riporre lo spalmino e addentare con gusto. Ripetere all'occorrenza.

Contiene:

1. una focaccia dolce da 500 g.
2. un cremoso spalmabile.
3. un coltellino in essenza di ulivo.





4.

Ciocolateria

La ciocolateria occupa un posto importante tra le produzioni della nostra pasticceria. Lavoriamo esclusivamente cioccolati provenienti dalle terre vocate alla coltivazione delle piante di cacao. Ecuador, Brasile e Venezuela. Diamo forma al cacao per dare carattere ai nostri dolci con i suoi aromi puri e intensi. Ne otteniamo tavolette di cioccolato da gustare tutti i giorni, cremosi da spalmare e delizie dalla linea essenziale.

4.1 Cremosi

Cremosi spalmabili ideali
per farcire lievitati e biscottati.



Cremoso
fondente.



Cremoso
gianduia.



Cremoso mango
e cioccolato al latte.



Cremoso cacao e distillato
di pere Williams.

4.2 Tavolette classiche

Tavolette artigianali di cioccolato fondente al 72% oppure al latte, con il 38% di massa di cacao.



4.3 Le speciali

Tavolette artigianali di cioccolato fondente o al latte disponibili in diversi gusti assortiti. Confezionate in astuccio trasparente.



4.4 Arancia candita e cioccolato

Sfiziose rondelle di arance immerse nel cioccolato fondente.



4.5 Salame al cioccolato

Morbido cioccolato gianduia con nocciole tostate.



4.6 Dischetti di cioccolato

Gusci di cioccolato fondente
e al latte con frutta secca: noci,
mandorle e nocciole.



4.7 Panforte di Maragnole

Dolce speziato di cedro e arancio
candito con frutta secca.



4.8 Torrone morbido

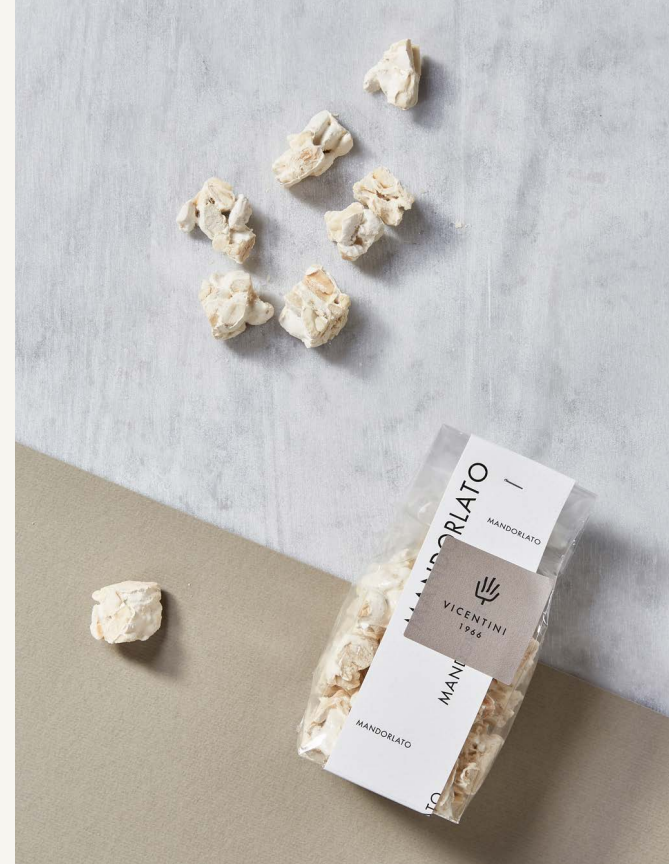
Il miele incontra
la frutta secca.



4.9

Mandorlato in pezzi

Il mandorlato è
prodotto da Casa
del Dolce di Cologna
Veneta e selezionato
da Vicentini1966.



4.10

Mandorlato in stecca





5.

Dolci da credenza

Abbiamo una lunga tradizione nella preparazione di torte da credenza che appartengono alla storia, alla cultura gastronomica e ai nostri ricordi. I dolci da credenza nascono come prime elaborazioni ed esperimenti di lavorazioni nei forni di panificazione. Sono freschi, semplici, veri. Possono essere conservati in credenza lontano da fonti di calore. Li produciamo in piccole quantità e più volte la settimana per avere il massimo della fragranza, direttamente sulla tua tavola.

5.1 Crostata di mandorle

Friabile frolla ripiena con un morbido impasto alle mandorle.



5.2 Crostata di albicocche

Pasta frolla prodotta con uova e burro freschi, ricoperta con confettura extra di albicocche.



5.3 Crostata di fragole

Crostata di friabile pasta frolla ricoperta con confettura extra di fragole.



5.4 Sbrisolona

Friabile torta artigianale
a base di mandorle.



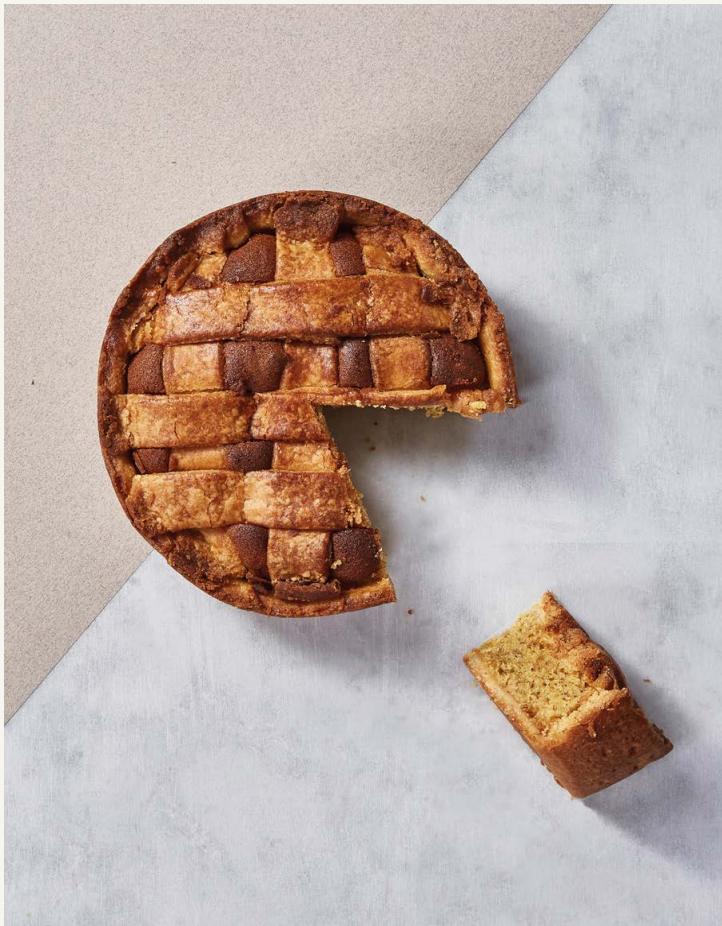
5.5 Sbrisolona al cioccolato

Friabile torta a base di mandorle
e cioccolato fondente in superficie.



5.6 Torta Madama

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



5.7 Mauritius

Morbido ripieno al cacao su frolla con cannella, mandorle e nocciole.



5.8 Kranz

Dolce di tradizione austroungarica: un intreccio di pasta lievitata e pasta sfoglia, arricchita con un velo di confettura di albicocche e uvetta.



5.9 Delizia al cioccolato

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



5.10 Torta Gubana

Dolce tradizionale dalla forma a chiocciola con frutta secca, grappa e limone.



5.11 Torta Valtellina

Morbido pandolce ricco di frutta secca.





6.

Pasticceria secca

La nostra biscotteria secca richiama l'immaginario di un mondo semplice e rassicurante. Farina, zucchero, burro fresco sono i tre ingredienti alla base dei nostri biscotti artigianali. Frollini, pasticcini secchi, sfogliatine, cantucci e altre delizie di pasticceria ideali per una dolce pausa o dopo pasto, per accompagnare un caffè, un tè, o mentre si sorseggia un bicchiere di vino o di liquore. Alla pasticceria secca tradizionale oggi accostiamo anche biscotti fatti con materie prime per il pubblico vegano, con intolleranze o allergie.

6.1 Baci di dama

Delicato pasticcino con
mandorle e nocciole raffinate.



6.2 Ventagli

Sfoglia croccante con
cristalli di zucchero.



6.3 Frollini ricoperti di cioccolato e gru  

Dischetti di frolla con cioccolato
fondente e gru   di cacao.



6.4 Cri

Sfoglie croccanti
con mandorle.



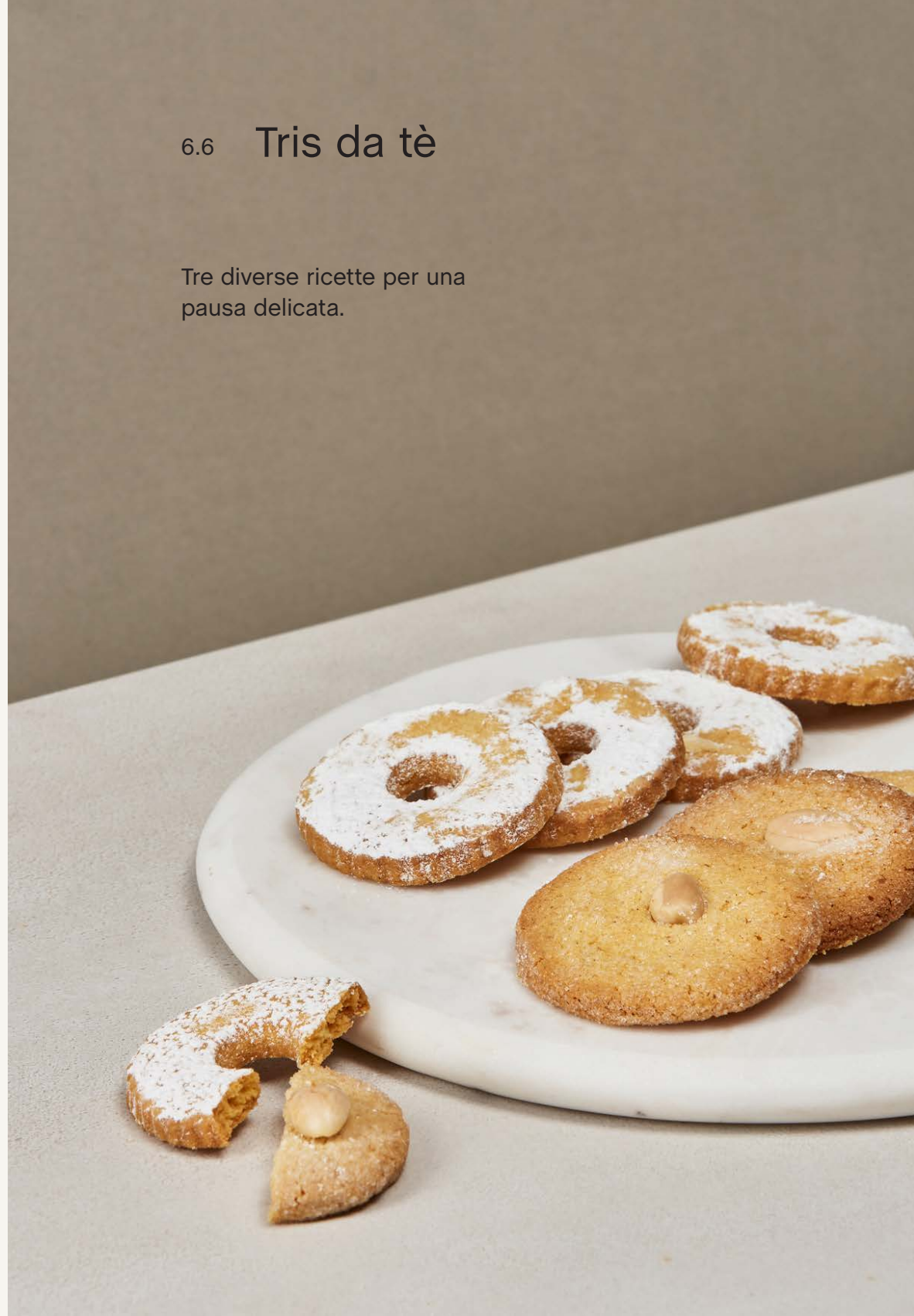
6.5 Pasticcini secchi

Varietà di pasticcini di frolla montata alle mandorle.



6.6 Tris da tè

Tre diverse ricette per una pausa delicata.



6.7 Cantucci

Biscotto secco da intingere
a base di mandorle dolci sgusciate.



6.8 Brutti e buoni

Pasticcino soffiato a base
di nocciole Piemonte IGP.



6.9 Riso soffiato e cioccolato

Nuvole di riso e cioccolato
croccante al latte o fondente.



6.10 Meringhe Praliné

Dolci meringhe con spolvero di
farina di frutta secca caramellata.



6.11 Cookies

Sfiziosi biscotti con frutta secca, uvetta e gocce di cioccolato.



6.12 Salus con farro e mascobado

Biscotto vegano a base di farro monococco coltivato nei nostri campi e zucchero integrale Mascobado.





7.

Bontà croccanti

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 grissini dal sapore classico e insolite versioni nate dall'ispirazione del grande orto di fianco al laboratorio.

7.1 Grissini olio evo

Grissini fatti a mano con
olio extra vergine di oliva.



7.2

Grissini integrali

Grissini fatti a mano
con farina integrale.



7.3

Grissini al sesamo

Grissini fatti a mano
con farina di grano
tenero e sesamo.



7.4

Cruschetti della salute

Bocconcini croccanti di pane integrale con crusca e semi di lino.



7.6

Grissini al radicchio rosso di Treviso IGP

Grissini fatti a mano con radicchio rosso di Treviso IGP.



7.5

Grissini khorasan

Grissini fatti a mano con farina di grano Khorasan



7.7 Grissini ortolani

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



7.8 Giardiniera di Vice

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



7.9 Fette biscottate dolci ai cereali

Fette biscottate artigianali dolci ai cereali realizzate con lievito madre.



7.10 Fette biscottate integrali

Rustiche fette biscottate con crusca tostata e germe di grano tostato.





8.

Preparati di frutta

Alla base della nostra produzione c'è la semplicità degli ingredienti, ma anche sperimentazione e ricerca per adottare metodi di conservazione che mantengono tutto il gusto e le proprietà nutritive della frutta. Prepariamo marmellate, confetture e succhi di frutta utilizzando soltanto frutta fresca a cui aggiungiamo succo fresco di limone e poco zucchero. La conservazione avviene grazie ad un leggero trattamento termico di pastorizzazione che garantisce la vitalità ed il reale apporto di vitamine e sostanze nutritive. Ne otteniamo prodotti buoni, sani e ricchi di gusto.

8.1 Marmellate e confetture

Spalmabile ananas
e frutto della passione



Marmellata di arance
Confettura extra di pesche
Confettura extra di albicocche
Confettura extra di fragole



8.2 Bevande a base di frutta fresca

Realizzate con frutta fresca e poco succo di limone e zucchero.



1. Albicocca
2. Pesca
3. Ananas
4. Pera



Gli amici di Vice

VICENTINI
1966



GLI AMICI DI VICE

Le nostre collaborazioni

Una serie di prodotti pensati e realizzati accuratamente con l'aiuto di artigiani sapienti. Ci affidiamo a produttori fidati, con l'obiettivo di rispettare l'ambiente e valorizzare il territorio.

GLI AMICI DI VICE



LE NOSTRE COLLABORAZIONI

Il coltellino spalmaburro in essenza di ulivo è frutto della collaborazione con il Consorzio coltellinai di Maniago. Assieme al laboratorio di sartoria della Cooperativa Sociale Il Cerchio di Valdagno, invece, abbiamo realizzato il sacchetto in tela per conservare il pane e il grembiule in cotone greggio. Ci piace lavorare con chi, come noi, fa del proprio lavoro una passione.





LE NOSTRE COLLABORAZIONI





Un piccolo vigneto coltivato nelle colline di Susegana, nell'area del Valdobbiadene, territorio vocato alla produzione del prosecco DOCG. Nel rispetto della terra e dei suoi frutti la coltivazione e la produzione del prosecco è certificata biologica. Un millesimato e un Brut DOC in omaggio a Siro e Rosa, coloro dai quali tutto è iniziato.



Le composizioni

VICENTINI
1966



Creiamo confezioni multiprodotto pensate apposta per deliziare in maniera genuina ogni momento della giornata con una varietà di bontà dolci e salate.





VICENTINI
1966



Realizziamo le confezioni artigianalmente con uno sguardo attento ai materiali e alla sostenibilità. Le prepariamo e decoriamo con cura, impiegando tempo e passione per ottenere confezioni uniche che riescono a stupire.







Le confezioni

VICENTINI
1966



ILLUSTRATE E COLORATE

Le scatole illustrate.



Piccola
30 x 27 x 18 cm

Grande
40 x 29.5 x 23 cm

Perla / Carta da zucchero
28.5 x 22 x 14 cm

Cipria / Verde
22 x 22 x 15 cm

Mattone
21 x 21 x 21 cm

Lingotto
27 x 11.5 x 11.5 cm





CONFEZIONI AVANA

Scatola magnum
39.5 x 39.5 x 34 cm

Scatola con coperchio
39.5 x 39.5 x 34 cm



Scatola avana
focaccia 500 g
22 x 22 x 10 cm

Scatola avana
focaccia 750 g
24.5 x 24.5 x 10 cm

Scatola avana
treccia
32 x 19.5 x 8.5 cm

Shopper Piccola
17.5 x 8 x 24 cm

Shopper Media
24.5 x 15.5 x 24 cm

Shopper Grande
35 x 22 x 32 cm







VICENTINI

1966

www.vicentini1966.it

info@vicentini1966.it

facebook Vicentini 1966

instagram @vicentini1966

SEDE, PRODUZIONE E VENDITA

Maragnole di Breganze, VI
Via A. de Gasperi, 2
+39 0445 850243

ALTRI NEGOZI

Marostica, VI
C.so Mazzini, 90
+39 0424 72046

Lugo di Vicenza, VI
Via S. Giorgio, 21
+39 0445 860497

Sandrigo, VI
P.za V. Emanuele II, 3
+39 0444 659245

Breganze, VI
P.za Mazzini, 46
+39 0445 300727