



VICENTINI
1966

La Primavera

di Vice





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



4 Il mondo di Vice

11 I prodotti

12 Colombe Pasquali

18 Focacce e Trecce

23 Panfrutti e Bauletti

27 Ciocolateria

32 Dolci da credenza

37 Pasticceria secca

44 Bontà croccanti

49 Preparati di frutta

52 Gli amici di Vice

57 Le composizioni

62 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.



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

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.





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.

Colombe Pasquali

La Colomba è il dolce pasquale per eccellenza: l'impasto classico è realizzato con solo lievito madre e una lenta lievitazione. Alla base ingredienti semplici e attentamente selezionati: farina, burro e uova fresche a cui aggiungiamo una leggera nota agrumata di oli essenziali. Prima di essere infornata, la sua pasta soffice e profumata viene ricoperta a mano con una croccante glassa alle mandorle e nocciole.

1.1 Colomba classica

Il più dolce simbolo della pace: la Colomba.
Soffice e profumato impasto ricoperto da una
croccante glassa alle mandorle e nocciole.



1.2 Colomba zenzero e cioccolato

Con limone, zenzero candito e gocce di cioccolato extra fondente. Ricoperto da una glassa di mandorle.



1.3 Colomba pesca e amaretti

Con pezzettoni di pesche candite
e glassa all'amaretto in superficie.



1.4 Colomba ai frutti di bosco

L'impasto è arricchito con mirtilli,
more e lamponi, ricoperto da una
glassa croccante alle mandorle.





I FORMATI

600 g

Confezionata in scatola cipria oppure verde.



900 g

Confezionata in scatola
carta da zucchero o perla.

VICENTINI
1966





2.

Focacce e trecce

La focaccia è il dolce da forno della tradizione veneta. Semplice e sincera, fatta con pochi ingredienti che nella dispensa di casa non mancano mai: farina di tipo 0, burro e uova si uniscono in un impasto di cui ci prendiamo cura per oltre 36 ore.

Un dolce che ci ricorda l'infanzia e a cui siamo particolarmente affezionati.

La treccia con uvetta e la treccia al cioccolato sono deliziose varianti che nascono dallo stesso impasto. Ottime da sole e ancora più golose se accompagnate da un velo di confettura o dai nostri cremosi a base di cioccolato.

STORIE DI TRADIZIONE

Il nodo veneto.

Oltre 30 ore di lievitazione e una particolare lavorazione manuale che ci è stata trasmessa oltre cinquant'anni fa: è il tradizionale nodo veneto, gesto per "annodare" l'impasto in una forma armonica che sprigiona i profumi e trattiene l'aroma. Proprio il "groppo" fa sì che la pasta sostenga da sola la sua forma, tenendosi stretta e conferendo un'alveolatura contenuta.



2.1 Focaccia dolce

Soffice, semplice e delicata. La focaccia dolce è il dolce per eccellenza della tradizione veneta, una ricetta tramandata da oltre cinquant'anni.



Da 500g, 750g, 1kg.



2.2 Treccia con uvetta

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



2.3 Treccia con cioccolato fondente

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



Sforniamo le trecce in formato da 750g.



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 spalmato 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.





3.

Panfrutti e bauletti

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. 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.

3.1 Panfrutto albicocca e ananas

Con morbidi pezzi di ananas e albicocche semi-candite per un gusto fresco.



3.2 Panfrutto amarena

Morbide amarene aggiunte all'impasto gli conferiscono un sapore piacevole e delicato.



3.3 Panfrutto macedonia

Con pezzi di frutta semi-candita per
una fresca esplosione di sapori.



3.4 Panfrutto frutti di bosco

Con l'aggiunta di gustosi mirtilli rossi,
fragoline, more e mirtilli selvatici.



3.5 Bauletto Torcolato di Breganze D.O.C.

Un omaggio al nostro territorio. Il soffice impasto al lievito madre incontra le uvette lasciate riposare nel Torcolato.



Disponibile tutto l'anno.





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. A Pasqua l'offerta si arricchisce con uova confezionate manualmente e uova decorate a mano dai nostri pasticceri.

4.1 Uovo in scatola

Uovo artigianale di cioccolato 130 g con sorpresa all'interno, firmata Vicentini1966.



Cioccolato extra fondente al 72%;
Cioccolato al latte con cacao al 38%;
Cioccolato ruby.



4.2 Uova in fazzoletto

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



4.3 Tavolette classiche

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



4.4 Dischetti di cioccolato

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



4.5 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.



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 albicocche

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



5.2 Crostata di fragole

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



5.3 Sbrisolona

Friabile torta artigianale
a base di mandorle.



5.4 Crostata di mandorle

Friabile frolla ripiena con un morbido
impasto alle mandorle.



5.5 Torta Madama

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



5.6 Mauritius

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



5.7 Kranz

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



5.8 Delizia al cioccolato

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



6.1 Baci di dama

Delicato pasticcino con mandorle e nocciole raffinate.



6.2 Ventagli

Sfoglia croccante con cristalli di zucchero.



6.3 Meringhe Praliné

Dolci meringhe con spolvero di
farina di frutta secca caramellata.



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 Cookies

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



6.8 Riso soffiato e cioccolato

Nuvole di riso e cioccolato croccante al latte o fondente.



6.9 Brutti e buoni

Pasticcino soffiato a base di nocciole Piemonte IGP.



6.10 Cantucci

Biscotto secco da intingere a base di mandorle dolci sgucciate.



6.11 I Gentili

Biscotto vegano a base di grano gentilrosso e farro (macinati a pietra e di produzione propria) arricchito da cereali, frutta secca e uvetta.



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 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 con fiocchi di grano e semi croccanti.



7.10 Fette biscottate integrali

Rustiche fette biscottate con lievito madre e l'aggiunta di 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

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



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





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