



VICENTINI
1966

Semplice,
autentico,
naturale.

Catalogo All Year



Vicentini 1966

“La visione gastronomica contemporanea,
unita al rispetto per la tradizione
e alla connessione con il territorio sono
la chiave del futuro dei forni come il nostro.”





Dalle origini ad oggi

Nel 1966 Siro e Bruna Vicentini aprivano il primo panificio a Maragnole, un piccolo paese in provincia di Vicenza. Da oltre cinquant'anni, da tre generazioni tramandiamo la cultura della panificazione, della pasticceria e della cucina, portando valore nel territorio e lavorando ogni giorno per creare prodotti autentici, semplici e genuini come la terra, come il pane.

Con i figli Cristiano, Giuseppe, Maria e Paolo la nostra azienda cresce non solo in dimensione ma nella ricerca della qualità del prodotto. Si aprono altri 4 negozi e si sperimentano nuove tipologie di prodotti dolci e salati.



Sedi e laboratorio

Un laboratorio, cinque negozi, un bistrot e una pasticceria nei borghi più belli della campagna veneta tra la laguna di Venezia e le Alpi.



A vast field of golden wheat under a clear blue sky. The wheat stalks are in sharp focus in the foreground, with some taller stalks reaching towards the top of the frame. The background shows a dense field of wheat stretching to the horizon under a bright, clear sky.

Filosofia

“Dalla terra, al laboratorio fino alla tavola. Questa è una filiera artigianale che ha un unico obiettivo, avere un impatto positivo a tutto tondo: verso il mondo, verso il cliente e verso il produttore.”

Filiera corta

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.

Stagionalità

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





Pane, Pasticceria, Cucina

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



Pane

Il pane è la nostra identità, un prodotto quotidiano e semplice nobilitato dal 1966 grazie ad una profonda ricerca e innovazione.

La selezione di materie prime di massima qualità è il segreto per creare un rapporto di fiducia con un pubblico attento ad una produzione etica e sostenibile.

Dal 2018 coltiviamo il grano Gentil Rosso e il farro monococco a pochi chilometri dal nostro laboratorio.



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.





Cucina

Gli ingredienti provengono da coltivatori locali. Sono prodotti artigianalmente anche i succhi di frutta, le confetture e la giardiniera.

Verdure, erbe, fiori e prodotti caseari, animano il menù proposto nel bistrot, che si affaccia su una delle piazze più belle d'Italia: Piazza degli Scacchi a Marostica.

Prodotti

“Alla base delle nostre specialità
c'è un lavoro di ricerca continua
per perfezionare ogni ricetta.”



I. Pane e Salati

Pane con lievito madre



Filone di grano duro ^{1000gr}

Pane con pasta madre e grano duro, mollica areata, acidità particolare e crosta importante.

PANoo6



Filone integrale ^{900gr}

Pane integrale ricco di fibre, vitamine, minerali e germe di grano, perfetto per bruschette rustiche.

PANo51



Magna Grecia ^{700gr}

Pane con grano duro Timilia, ricco di vitamina B, sesamo tostato e sapore di cereali antichi siciliani.

PANo13



PANo12



Scrigno ^{400 gr}

Pane profumato con cereali e semi tostati, impastato con farine macinate a pietra e pasta madre.

PASo66



Gentilrosso ^{600 gr}

Filone con 5 varietà di grano della Pianura Padana, profumato e intorcolato come il Torcolato, tipico vino Breganzese.

PANo70



Filone ai cereali ^{900gr}

Impasto di farina tipo 1, miscuglio di cereali e semi lasciati riposare per una notte in acqua e lievito naturale liquido.

PASo79



Pane al farro ^{1000gr}

Pane di farro monococco delle colline di Colceresa, nutriente e a basso glutine, con lievito madre.

PAN346



Pan biscotto banana ^{500 gr}

Il tradizionale pane biscotto vicentino a “pasta friabile”, ideale con salumi freschi e stagionati.

PAN054



Pan biscotto cioppa ^{500 gr}

Il pane biscotto a pasta dura, formato esclusivamente a mano.

PAN207



Pan biscotto corni ^{500 gr}

Pane biscotto a pasta dura, perfetto con salumi o nel caffelatte, come la tradizionale colazione veneta.

PAN053



Pan biscotto ferrarese ^{450 gr}

Pane a pasta dura e friabile con crosta sottile e croccante. Perfetto per zuppe, vellutate e salumi.

PAN055



Pan biscotto integrale ^{450 gr}

Pane con crusca tostata e germe di grano, ideale per il benessere del corpo.

PAN345



Pan biscotto lievito madre ^{500 gr}

Il pane biscotto Vicentini, con lievito madre curato con passione da oltre 30 anni.

I. Pane e Salati

Grissini





Grissini Khorasan ^{270gr}

Grissini fatti a mano
con farina di grano Khorasan.

PAN205



PAN206



Grissini olio evo ^{270 gr}

Grissini fatti a mano
con farina di grano tenero,
semola rimacinata
di grano duro e olio extra
vergine di oliva.

PAN343



Grissini al sesamo ^{270 gr}

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

PAN061



Grissini integrali ^{270 gr}

Grissini fatti a mano
con farina di grano tenero
e crusca tostata.

PAN280



Grissini al Radicchio rosso di Treviso IGP ^{270 gr}

Solo durante la stagionalità

Grissini fatti a mano
con radicchio rosso
di Treviso IGP.
Da gustare con salumi,
zuppe e stufati.

Crostini ^{150 gr}

Pane a cubetti saltato e condito, ideale per insalate, zuppe e stufati, per più sapore e consistenza.

PAN225



Cruschetti della salute ^{200 gr}

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

PAN200



Brusca mediterranea ^{250 gr}

Gusto e croccantezza con pomodoro, olive, cipolla, capperi e peperoncino. Ideale per l'aperitivo.

PAN324



Fette biscottate dolci ai cereali ^{200 gr}

Fette biscottate dolci ai cereali, ideali con confetture
e spalmabili per colazione.

PAN219



VICENTINI 1966

Fette biscottate integrali con lievito madre ^{180 gr}

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

PAN227



Catalogo All Year

21

II. Lievitati dolci

Continuativi



Bauletto del Territorio ^{430 gr}

Il Torcolato di Breganze DOC, da oltre un secolo considerato una vera prelibatezza breganzese, regala all'impasto l'intensità unica delle sue morbide note aromatiche.

Sacchetto: FORo6o
Scatola: FORo6oSC



Esclusi mesi estivi

Bauletto Caffè e fondente ^{430 gr}

Dal sapore deciso ed avvolgente caratterizzato da un cioccolato fondente artigianale svizzero con estratto al caffè.

Sacchetto: FORo16
Scatola: FORo16SC



Solo periodo natalizio

Panfrutto Arancia e cioccolato fondente 430 gr

Arancia candita, gocce di cioccolato fondente e una copertura glassata alle mandorle.

Sacchetto: FOR014
Scatola: FOR014SC



Solo mesi invernali

Panfrutto Pere e mascarpone ^{430 gr}

Pera semi-candita e mascarpone unite al secondo impasto per un panettone dal gusto lussuoso.

Sacchetto: FORo17
Scatola: FORo17SC



Solo periodo natalizio

Panfrutto Gran Paradiso ^{430 gr}

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

Sacchetto: FORo88
Scatola: FORo88SC



Solo periodo natalizio

Panfrutto Cioccolato fondente e lamponi ^{430 gr}

Il gusto delicato del cioccolato al latte in gocce
incontra la freschezza dei lamponi semi-canditi.

Sacchetto: FORo18
Scatola: FORo18SC



Solo mesi estivi

Panfrutto Ananas e albicocca ^{430 gr}

L'ananas conferisce una dolcezza succosa e pungente,
mentre le albicocche aggiungono un tocco più delicato
e vellutato.

Sacchetto: FORo82
Scatola: FORo82SC



Solo mesi estivi

Panfrutto Frutti di bosco 430 gr

Equilibrio tra dolce e acidulo, con aromi freschi e intensi.

Sacchetto: FORo22
Scatola: FORo22SC



Da marzo a maggio

Panfrutto Amarena 430 gr

Le amarene sciropate aggiungono una dolcezza intensa.

Sacchetto: FORo21
Scatola: FORo21SC



Esclusi mesi estivi

Focaccia Veneta 500 gr / 750 gr / 1000 gr

Dalla tradizione contadina, un sapore unico dato da un impasto delicato e semplice: farina, uova e burro sono gli ingredienti principali.

500 gr

Sacchetto: FORo81
Scatola: FORo81SC

750 gr

Sacchetto: FORo95
Scatola: FORo95SC

1000 gr

Sacchetto: FOR1o3
Scatola: FOR1o3SC





Biscotà ^{200 gr}

Il lievito artigianale della tradizione veneta, la focaccia dolce, viene affettato e biscottato: nascono così delle croccanti, deliziose e profumate fette biscottate dolci.

FOR092



Esclusi mesi estivi

Treccia con Uvetta ^{750 gr}

Il classico impasto della focaccia
con un tocco di uvetta sultanina.

Sacchetto: FOR096
Scatola: FOR096SC




Esclusi mesi estivi

Treccia con Gocce di cioccolato ^{750 gr}

La nostra treccia con gocce di cioccolato fondente
e copertura con mandorle filettate.

Sacchetto: FOR104
Scatola: FOR104SC





III. Pasticceria da forno

Torte da credenza

PASo43



Crostata Albicocca ^{500gr}

Crostata tradizionale
con confettura extra
di albicocche.

PASo44



Crostata Fragola ^{500gr}

Crostata tradizionale
con confettura extra
di fragole.

PASo45



Crostata Mandorla ^{400gr}

Crostata tradizionale
con impasto alle mandorle.

PAS112



Torta Valtellina ^{110gr}

Pandolce ricco
di frutta secca.

PAS110



Sbrisolona ^{250gr}

Friabile torta artigianale
a base di mandorle.

PAS111



Da novembre a gennaio

Sbrisolona al Cioccolato ^{250gr}

La classica sbrisolona
arricchita di cioccolato
fondente.

PAS107



Torta Madama ^{350 gr}

Torta da credenza con
confettura di albicocche
e ripieno di mandorle.

PASo86



Kranz ^{390 gr}

Dolce austroungarico:
pasta lievitata e sfoglia
con uvetta e miele.

PASo46



Delizia al Cioccolato ^{350 gr}

Camicia di frolla
con marmellata d'arance
e cuore morbido
al cioccolato.

PAS105



Torta Maragnole ^{350 gr}

Torta alle mandorle
in camicia di sfoglia.

PAS106



Torta Gubana ^{450 gr}

Dolce di frutta secca,
grappa e rhum.

PAS108



Torta Mauritius ^{350 gr}

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

III. Pasticceria da forno

Biscotti



PASo27



Brutti e Buoni ^{150gr}

Croccanti delizie a base di albume, zucchero e nocciole.

PASo31



Cookies ^{190gr}

Biscotti con gocce di cioccolato, nocciole e uvetta.

FORo64



Gentili ^{200gr}

Croccanti biscottini vegani con farro monococco, mandorle e avena.

FOR1o7



Salus al Farro e mascobado ^{200gr}

Biscottini vegani con farro monococco coltivato da noi, latte di mandorle e zucchero mascobado.

PASo85



Sfogliatine ^{200gr}

Friabili veli di pasta sfoglia incontrano una glassa sottile e croccante con confettura di albicocca.

PASo25



Baci di Dama ^{250gr}

Biscottini alle mandorle con un velo di cioccolato.

PASo71



Pasticcini secchi ^{300gr}

Pasticcini misti da tè con morbida pasta frolla al burro.

PASo41



Cri ^{100gr}

Sottili linguette di biscotto alle mandorle.

IV. Preparati di frutta e verdura

Confetture



FRE031



Confettura extra di Albicocca ^{330 gr}

330 grammi di albicocche, poco zucchero e limone.

FRE032



Confettura extra di Fragola ^{330 gr}

330 grammi di fragole, poco zucchero e limone.

FRE033



Confettura extra di Pesca ^{330 gr}

330 grammi di pesche, poco zucchero e limone.

FRE090



Marmellata di Arance ^{330 gr}

330 grammi di arance, poco zucchero e limone.

IV. Preparati di frutta e verdura

Succhi di frutta



FRE001



Succo di Albicocca ^{750 ml}

Solo purea di albicocca, acqua, zucchero e succo di limone.

FRE004



Succo di Pesca ^{750 ml}

Solo purea di pesca, acqua, zucchero e succo di limone.

FRE002



Succo di Ananas ^{750 ml}

Solo purea di ananas, acqua, zucchero e succo di limone.

FRE003



Succo di Pera ^{750 ml}

Solo purea di pera, acqua, zucchero e succo di limone.

La Giardiniera di Cri ^{500gr}

Verdure fresche di stagione lavorate e conservate in acqua e aceto.

FRE083



Pomodorini sott'olio ^{250gr}

Pomodorini conservati in olio extravergine di oliva.

FRE175





Tavolette Classiche ^{100 gr}

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

Fondente 72%
PASo91

Al latte 38%
PASo97



Tavolette Speciali cioccolato fondente ^{110 gr}

Tavolette artigianali di cioccolato fondente
disponibili in diversi gusti assortiti.

**Fondente
Pistacchi e Lampone**
PAS096



**Fondente
Grue**
PAS093



**Fondente
Nocciole**
PAS094





Tavolette Speciali cioccolato al latte ^{110 gr}

Tavolette artigianali di cioccolato al latte
disponibili in diversi gusti assortiti.

**Al latte
Gru**
PASo98



**Al latte
Nocciole**
PASo99



FRE128



Spalmabile al Pistacchio ^{230 gr}

Crema di pistacchio
e cioccolato bianco.

FRE038



Crema allo Zabaione ^{230 gr}

Crema allo zabaione
con vino Marsala DOC.

FRE095



Oro di Breganze ^{100 ml}

Gelatina al Torcolato
DOC di Breganze.

FRE040



Cremoso Gianduia ^{200 gr}

Crema di cioccolato
al latte e nocciole.

Al latte: PASo75
Fondente: PASo74



Riso soffiato e cioccolato ^{150 gr}

Nuvole di riso e cioccolato croccante, con la possibilità di scegliere tra cioccolato al latte o cioccolato fondente.

PASo26



Da novembre a gennaio

Arance candite a fette e cioccolato fondente ^{120 gr}

Rondelle di arancio bagnate nel cioccolato fondente.

PASo47



Da novembre a gennaio

Dischetti di cioccolato con frutta secca ^{120 gr}

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

PASo42



Crocantini alle fave di tonka ^{100 gr}

Crocante pasticcino al profumo di vaniglia, caramello e caffè.

PASo8o



Da novembre a gennaio

Salame al cioccolato

Morbido cioccolato gianduia con nocciole tostate.

PASo6o



Frollini al cioccolato con grue ^{200 gr}

Deliziosi biscottini di pasta frolla ricoperti con cioccolato fuso e croccanti grue di cacao.

PAS102



Da novembre a gennaio

Torrone morbido ^{90 gr}

Questo dolce festivo esalta il sapore della frutta secca e del miele, montati con albume d'uovo.

PASo63



Da novembre a gennaio

Mandorlato a pezzi ^{110 gr}

Il miele incontra le mandorle dolci.

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

PASo65



Da novembre a gennaio

Mandorlato in stecca ^{90 gr}

Il miele incontra le mandorle dolci.

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

PASo85



Da novembre a gennaio

Panforte di Maragnole ^{130 gr}

Dolce speziato con miele, frutta secca, cedro e arance candite.

Composizioni e regalistica

Le nostre confezioni sono create artigianalmente con uno sguardo attento ai materiali e alla sostenibilità. Le prepariamo e decoriamo con cura e passione per ottenere regali unici e preziosi.





Formati

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





Personalizzazione

Proponiamo anche la possibilità di realizzare confezioni regalo personalizzate e su misura.

Contattaci all'indirizzo hello@vicentini1966.it per scoprire la nostra selezione di prodotti Vicentini 1966 e le varie opzioni disponibili.





VICENTINI
1966

Negozio e laboratorio

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

Negozio e Bistrot


Marostica, VI
C.so Mazzini, 90
0424 72046


Altri negozi

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

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

Breganze, VI
P.za Mazzini, 46
0445 300727

 Vicentini1966

 vicentini1966

hello@vicentini1966.it
vicentini1966.it