



Home Shop Carrello



ⓘ Evitiamo gli sprechi! Alcuni prodotti sono ancora buoni ma prossimi alla scadenza e subiranno uno sconto del 50%

✖ Ignora

Abbiamo una missione: fare buon cibo con metodi di lavorazione che rispettino ed esaltino la materia prima, creare innovazione, prodotti sani, continuando a farci delle domande.

Nel 1966 Siro e Bruna aprivano il primo panificio a Maragnole.

Supportata dalla passione dei nostri collaboratori, la famiglia Vicentini investe da oltre cinquanta anni in ricerca e innovazione con l'ambizione di creare valore nel territorio. Panificazione, pasticceria e catering sono ciò che facciamo ogni giorno.

Nel 1994 apriamo la nuova sede con panificio e pasticceria. Una realtà ambiziosa per un paesino di campagna così piccolo.

Nel 2017 inauguriamo nel centro storico di Marostica un negozio con cucina a vista che incarna il nuovo spirito. Il negozio diventa un luogo di esperienza del cibo.

Dal 2018 coltiviamo il nostro grano a una manciata di chilometri dal laboratorio di produzione.

Una scelta che arriva dalla ricerca di materie prime di qualità, dal confronto e dallo scambio di idee con persone attente a una produzione etica e sostenibile per il territorio e per le persone. La nostra tradizione in evoluzione.



I nostri valori



Eccellenza

Perseguiamo con pazienza la migliore soluzione possibile per creare un rapporto con il nostro cibo. Ci



Equilibrio

Il cibo richiede un attento equilibrio. Vicentini 1966 è costruita sull'equilibrio tra i diversi elementi che lo compongono:



Responsabilità

L'azienda è un mondo in continuo scambio con l'esterno. Ciò che facciamo non è solo far cibo, è farlo con



acomuna una ricerca costante dell'eccellenza. In ogni spazio, in ogni preparazione, in ogni fase.

la collaborazione tra le persone. Siamo il risultato di una diversità di professionalità, ingredienti e approcci.

benessere del territorio, dei nostri collaboratori e dei clienti.



Non guardiamo al passato in maniera nostalgica, ma in maniera critica per ottenerne il meglio e farne storia futura.

Gli antichi saperi sono stati innestati con le contemporanee nozioni sulla nutrizione. Qual è lo scopo del pane? È una domanda apparentemente semplice, che ci ha portati a scegliere dei percorsi non convenzionali come l'uso del lievito madre a partire dagli anni Novanta e la semina di grani antichi autoctoni nel nostro territorio.

Fin dalla nostra fondazione, siamo stati guidati da ciò che non sapevamo e che volevamo scoprire.

Fin dalla nostra fondazione, siamo stati guidati da ciò che non sapevamo e che volevamo scoprire.



Ci puoi trovare qui



[Modifica](#)

Metodi di pagamento accettati



[Accedi alla tua area riservata](#)

Seguici su

[Log in](#)
[Registrati](#)



SHOP



AL BATOL
PANETTERIA

Home Shop Carrello

Home > Shop

Shop

Hurry Up! Offer ends in 00 hours 17 minutes 52 seconds

Ordinamento predefinito ▾ Visualizzazione di 9 risultati



CROSTATA DI ENKIR ALL'ALBICOCCA
15,00 €
[Aggiungi al carrello](#)



FOCACCIA BARESE
9,55 €
[Aggiungi al carrello](#)



FOCACCIA CON CIPOLLE
2,10 €
[Aggiungi al carrello](#)



FOCACCIA GENOVSE BIANCA
1,80 €
[Aggiungi al carrello](#)



PANE 100% FARINA DI SEGALE
8,00 €
[Aggiungi al carrello](#)



PANE DI GRANO DURO BIO
IN OFFERTA!
6,79 € - 4,75 €
[Aggiungi al carrello](#)



PANE RUSTIC BIO
3,85 €
[Aggiungi al carrello](#)



STRUDEL INTERO
17,00 €
[Aggiungi al carrello](#)



TORTA AL FORMAGGIO
IN OFFERTA!
26,00 € - 22,00 €
[Aggiungi al carrello](#)



PANE RUSTIC BIO

3,85 €

[Aggiungi al carrello](#)



STRUDEL INTERO

17,00 €

[Aggiungi al carrello](#)



TORTA AL FORMAGGIO

IN OFFERTA!

26,00 € 22,00 €

[Aggiungi al carrello](#)

Ordinamento predefinito

Visualizzazione di 9 risultati

Metodi di pagamento accettati



Accedi alla tua area riservata

Seguici su

[Log in](#)

[Registrati](#)



