PASTICCERI IN FRIULI

dal 1963

VOGRIG®

ALTA PASTICCERIA
DA FORNO



Vogrig_Catalogo_2018.indd 1 08/11/18 08:41

INDICE INDEX

VOGRIG: UNA STORIA DI FAMIGLIA
VOGRIG: A FAMILY HISTORY p. 4

LA GUBANA: ORIGINI E STORIA
GUBANA: ORIGINS AND HISTORY p. 5

PREPARAZIONE DELLA GUBANA
GUBANA PREPARATION p. 6

LA GUBANA p. 8

GLI STRUKY COTTI AL FORNO
BAKERY COOKED STRUKY p. 10

LE FOCACCE p. 12

LE TORTE ALLA CREMA
CREAM CAKES p. 14

LE TORTE ALLA FRUTTA
FRUIT CAKES p. 16

LE TORTE STELLATE
TARTS CAKES p. 18

LE ALTRE SPECIALITÀ
THE OTHER SPECIALTIES p. 20

I RICONOSCIMENTI
AWARDS p. 22

DOVE SIAMO
WHERE WE ARE p. 23

Vogrig_Catalogo_2018.indd 2 08/11/18 08:41



IMMAGINE TRATTA DAL SECONDO GIORNO DI LAVORAZIONE
MOMENTO DELL'AVVOLGIMENTO MANUALE DELLA GUBANA
GUBAT SIGNIFICA AVVOLGERE NEL DIALETTO DELLE VALLI DEL NATISONE

PICTURE FROM THE 2ND DAY OF PREPARATION
DURING THE MANUAL WRAP OF THE GUBANA
GUBAT MEANS TO WRAP IN THE LOCAL DIALECT

Vogrig_Catalogo_2018.indd 3 08/11/18 08:41

VOGRIG: UNA STORIA DI FAMIGLIA

Fin dal primo dopoguerra, nella panetteria di Clodig, un piccolo paese delle Valli del Natisone, il Cav. Attilio Vogrig e sua moglie Matilde Trusgnach producevano pane e settimanalmente Gubane e Strucchi. Dal 1963, al fine di ottenere la massima qualità possibile, decisero di dedicarsi esclusivamente alla produzione dei dolci tipici locali. Nel 1965 si tenne il primo concorso tra i Produttori di Gubana che offrì l'opportunità di far conoscere il Dolce anche al di fuori dell'ambito delle valli. La bontà della Gubana, sfornata dai Vogrig, permise di ottenere un notevole successo nel corso della manifestazione.

Nel 1972 la crescente richiesta spinse la famiglia a spostare il laboratorio a Cividale del Friuli. Il 1975 segna una svolta con il passaggio della gestione ai figli che nel 1979 si trasferirono in un nuovo laboratorio più grande ed adeguato alle necessità produttive, venendo così incontro alle richieste della clientela che, nel frattempo, diveniva sempre più numerosa su tutto il territorio regionale.

Negli anni ottanta l'Azienda ha fatto conoscere la Gubana oltre i confini regionali proponendola come dolce delle festività natalizie e pasquali. Negli anni novanta la comprovata stima e il crescente affetto dei consumatori hanno spinto la Famiglia a sperimentare nuove ricette nell'ambito dei prodotti dolciari da forno: sono così nate nuove linee di prodotti che hanno subito conquistato i palati più raffinati.



Dal 2003 l'Azienda è gestita esclusivamente dalla famiglia del Cav. Lucio che ogni giorno rafforza e mantiene come cardine del proprio lavoro i concetti di genuinità ed autenticità.

Genuinità ed autenticità che si ritrovano nel rispetto delle ricette e dei processi produttivi tramandati dai genitori, attraverso la cura e la grande attenzione nella realizzazione dei prodotti, con la selezione e l'utilizzo delle migliori materie prime. Tutto ciò dimostra che la passione per la qualità e la volontà di mantenere inalterati gli antichi sapori e il rispetto per le tradizioni rappresentano da sempre il principio fondamentale e imprescindibile della missione dell'Azienda. Gli otto pasticceri all'interno del laboratorio applicano nel loro lavoro i concetti di genuinità ed autenticità propri dell'identità dell'Azienda. Il rispetto dei lenti tempi di lavorazione costituisce un'altra componente essenziale nella produzione.

Nel corso degli anni accanto alla Gubana e agli Strucchi, che certamente rappresentano il fiore all'occhiello della produzione, Attilio prima e Lucio poi, hanno arricchito e diversificato la propria produzione con numerosi altri prodotti di alta pasticceria da forno, quali le Focacce, le Torte, le Crostate, lo Strudel, la Ciambella e il Plum Cake. La tradizione artigiana si combina armoniosamente con il progresso. Dalla materia prima al prodotto finito ogni attività è costantemente sottoposta a rigorosi controlli che garantiscono un elevatissimo standard qualitativo. Tutto questo rende unici i prodotti VOGRIG e ne determina il successo, dal 1963.

VOGRIG: A FAMILY HISTORY

Since the first post war, Mr. Attilio Vogrig with his wife Matilde Trusgnach, produced bread and weekly Gubane and Strucchi, in their bakery in Clodig, a village in the "Valli del Natisone". In 1963, the production was concentrated on local and typical sweets, and later in 1965, on the occasion of the first contest between "Gubana producers", the goodness of the baked Gubana Vogrig, met with huge, crossing "Valli del Natisone" border and starting a growth path, settled in time.

Dates back to 1972, shifting production to Cividale del Friuli and seven years later, his sons, opened a new and largest laboratory, adapted to production needs, looking for a point of contact with customers who, in the meantime, had become increasingly numerous throughout the region.

During the eighties, the company took its product farther regional boundaries, proposing it as the official Christmas and Easter sweet. Later in nineties, this success drove the Vogrig towards new recipes in the confectionary bakery which have been put into new lines of products that immediately conquered the most refined palates.

Since 2003, Cav. Lucio's family, managed the company with genuineness and authenticity, which you can find in recipes and in all production processes, handed down from parents, through the care and the attention in the realization, with the selection and use of the best raw materials.

This shows that the passion for quality, the willingness to preserving the traditional flavors and respect for tradition have always been a cornerstone of the work of the Company. The eight pastry chefs do their job professionally in accordance with the slow processing times that are of quality assurance.

Over the years, next to the "Strucchi" and "Gubana", pride of production, Attilio first and Lucio then have, enriched and diversified its specialties with buns, cakes, tarts, strudel, the donut and the plum cake. The artisan combines tradition with progress. From raw materials to the finished product.

All this makes it special and unique products VOGRIG and determinates its success since 1963.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 4 08/11/18 08:41

ORIGINI E STORIA

La Gubana è il dolce del Friuli, simbolo delle Valli del Natisone e di Cividale del Friuli. È il regalo che si fa per augurare, attraverso il suo dono, prosperità e ricchezza. Il primo documento che ne attesta l'esistenza certifica la sua natura. Papa Gregorio XII arriva a Cividale del Friuli il 6 giugno del 1409 nel giorno di Pentecoste e celebra l'inizio del Concilio con grandi processioni per le strade di Cividale e un banchetto che si tiene in suo onore con 72 portate.



La Gubana venne scelta perché simboleggiava augurio di prosperità (i figli, che avrebbero potuto, crescendo forti e numerosi, aiutare i genitori nel lavoro della terra alleviandone la fatica) e ricchezza (il nobile ripieno, preparato con gli ingredienti più ricchi che la terra della zona offriva: nocciole, noci, uva appassita e pinoli – raffiguranti la tavola imbandita che allontanava le carestie, all'epoca molto diffuse). La sua valenza simbolica faceva sì che già all'epoca venisse utilizzata in tutte le circostanze importanti della vita: compleanni, battesimi, comunioni e matrimoni. Questo fatto spingeva a preparare la Gubana nelle due feste religiose più importanti: Pasqua e la festa del Santo Patrono protettore del paese, cucinandone la quantità necessaria per tutto il resto dell'anno.



La lenta lavorazione con cui veniva preparata, attraverso varie fasi di lievitazione e riposo, permetteva alla Gubana di rimanere morbida pur stando in dispensa anche molti mesi, consentendone la durata nel tempo senza l'utilizzo di conservanti (che al tempo non esistevano e che oggi non è necessario utilizzare). La sua simbologia rimane viva oggi come allora: è sempre presente sulle tavole friulane, non solo come dolce della festa ma anche degli incontri conviviali.

La ricetta tradizionale richiede tre giornate ed è rimasta la stessa nel corso dei secoli, tramandata di generazione in generazione attraverso gli insegnamenti che la nonna della famiglia, ormai troppo anziana per andare a lavorare nei campi, impartiva alla nipote, troppo piccola per aiutare i genitori nei duri lavori della terra.

La storia della VOGRIG dimostra come un piccolo laboratorio artigianale possa diventare un'Azienda affermata grazie all'autentica passione e alla continua ricerca della qualità.

ORIGINS AND HISTORY

The Gubana is the cake of Friuli, a symbol of the Natisone valleys and Cividale del Friuli. It is the gift given to wish the recipient prosperity and wealth. The first record of its existence testifies to this special trait. Pope Gregory XII arrived in Cividale del Friuli on the 6th June 1409 on Whit Sunday and celebrated the start of the Council with grand processions through the streets of Cividale.

A 72-course banquet was also held in his honour. The Gubana was chosen as it symbolized an expression of the hope of prosperity (that children would be numerous and strong and help their parents with the tiring work in the fields) and wealth (the filling made with the local land's richest fruits – hazelnuts, walnuts, raisins and pine nuts – symbolized a sumptuously laid table to ward off the famines that were so common at the time). Due to its symbolic value, it was already served at all important occasions of the time: birthdays, christenings, confirmations and weddings. Therefore the Gubana was also made to mark the two most important religious festivities: Easter and the feast day of the town's patron saint. The quantity made was enough to last for the rest of the year.

Making Gubana was a very slow process, involving several proving and resting phases. This meant the Gubana not only stayed soft despite spending months in the pantry, it lasted a long time without any preservatives – which anyway did not exist at the time and are not needed even today. Its symbolic value is still felt very keenly. It is always seen on the dining tables of Friuli, not only for grand festivities but whenever people meet in friendship and celebration.

The traditional recipe requires three days' preparation and has not changed over the centuries. It was handed down through the generations from grandmothers, who were too old to work in the fields, to their granddaughters, who were too young to help their parents with heavy farm work.

Vogrig history shows how a small workshop could become an established company thanks to the real and genuine passion and the endless search of quality.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 5 08/11/18 08:41

PREPARAZIONE DELLA GUBANA - LE TRE GIORNATE

PRIMA GIORNATA

La ricetta della Gubana Vogrig si deve a Matilde Trusgnach, moglie del Cav. Attilio Vogrig, che la apprese da sua nonna.
La prima giornata è dedicata alla preparazione della morbida pasta lievitata.

Numerose sono le fasi: prima di tutto si prepara un impasto base, detto biga, utilizzando solamente farina, acqua e lievito.
Si mescola il tutto per il tempo necessario, quindi si lascia riposare a lungo.

La seconda fase permette alla pasta di acquisire morbidezza. Si aggiunge all'impasto base, prima ottenuto, il burro, il tuorlo d'uovo e lo zucchero. Fatto ciò si mescola e si lascia nuovamente riposare a lungo. Una volta lievitata, la pasta ottenuta è pronta per l'ultimo impasto: acquisisce quindi la sua elasticità, che le permetterà durante la seconda giornata di essere stesa senza strapparsi: a tal fine si aggiungono l'albume, la margarina e il miele. La pasta viene divisa in tanti panetti e lasciata riposare tutta la notte.
La ricetta prevede che il peso sia di circa 850 grammi, una volta cotta: questo dipende dal fatto che si unisce, prima della cottura, circa 500 grammi di pasta dolce lievitata e 400 grammi circa di ripieno.

FIRST DAY

The recipe for Vogrig Gubana comes from Matilde Trusgnach, Attilio Vogrig's wife, who learnt it from her grandmother. On the first day, the soft yeast dough is prepared. There are numerous steps: first of all a starter dough, or leaven, is made from flour, water and yeast. After mixing it for the time required, the starter is left to rest at length.

For the second step, butter, egg yolk and sugar are added to the starter to give it softness. After stirring, the dough is left to rest again.

Once it has risen, it is ready for the final mixing to give it elasticity so that on the second day it will roll well without tearing.
To this end, egg white, margarine and honey are added. The dough is divided into small pieces and left to rest for the night. In this recipe, each cake weighs about 850 grams once it is cooked and so before cooking about 500 grams of sweet, risen dough and about 400 grams of filling are added.

day 1









SECONDA GIORNATA

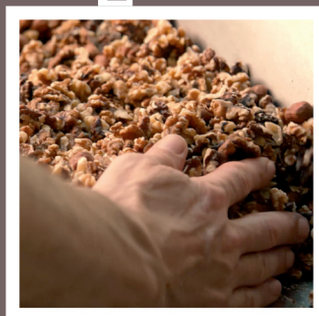
La seconda giornata di lavorazione inizia con la preparazione del ripieno. Le nocciole e le noci, precedentemente tritate, vengono aggiunte ai pinoli e all'uvetta (fatta ammorbidire con dell'acqua). Il ripieno ottenuto, bagnato con grappa e rhum viene quindi lasciato riposare. L'operazione si effettua per permettere di amalgamare meglio il ripieno, senza aggiungere conservanti (la grappa e il rhum evaporano

SECOND DAY

The filling is made at the start of the second day. Chopped hazelnuts and walnuts are added to the pine nuts and raisins (the latter having soaked in water). Grappa and rum are added to the filling, which is left to rest. The alcohol serves to maintain the filling without the need for preservatives. The grappa and rum evaporate during baking, so the finished cake has an alcohol content of only about 0.2%, but they leave a delicious, rounded aftertaste.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 6 08/11/18 08:41

day 2






durante la cottura riducendo così al minimo la presenza di alcool nel dolce cotto, circa lo 0,2%), lasciando infine un piacevole e rotondo retrogusto.

L'operazione successiva ci spiega il nome della Gubana: "gubat", nel dialetto della valli del Natisone significa avvolgere. Il singolo panetto una volta steso viene ricoperto dal ripieno e si arrotola per ottenere un salsicciotto. Quindi viene avvolto nuovamente su se stesso per dare la classica forma a chiocciola.

La Gubana, che si presenta bassa e con una colorazione chiara della pasta, è pronta per la lunga lievitazione che le permetterà di assorbire il suo ricco ripieno. Al termine della lievitazione, sarà pronta per essere cotta; successivamente verrà cosparsa in superficie con dello zucchero che ne aiuterà la naturale conservazione. Viene quindi posta a raffreddare lentamente e naturalmente per tutta la notte: in questo modo la pasta continuerà, anche una volta cotta, ad assimilare il ripieno allungando la vita naturale della Gubana.

The next step explains how the Gubana got its name. In the dialect of the Natisone valleys, gubat means 'to roll up'. Each piece of dough is rolled out, covered with filling and rolled up into a sausage shape then wound into the classic spiral.

The Gubana, which at this point is low and pale-coloured, is ready for the long proving that will allow it to absorb its rich filling. At the end of proving the cake is ready for cooking. Later it will be sprinkled with sugar, which helps the cake to last for a long time. It is left to cool slowly and naturally for a whole night so that the dough continues, even after cooking, to absorb the filling, thereby extending the Gubana's natural life.

TERZA GIORNATA

La mattina del terzo giorno, una volta raffreddata, è pronta per essere confezionata.

THIRD DAY

On the morning of the third day, the cooked cake can be packaged.

day 3






Vogrig_Catalogo_2018.indd 7 08/11/18 08:42

LA GUBANA

Assolutamente priva di coloranti e conservanti mantiene inalterate fragranza e bontà per mesi, se conservata in luogo fresco e asciutto.

L'abbinamento ideale per questa prelibatezza di fine pasto è un vino dolce, possibilmente passito: in Friuli gli abbinamenti tradizionali sono con il Verduzzo, il Ramandolo e il Picolit.

With absolutely no artificial colouring or preservatives, its fragrance and fine flavour last for months if it is stored in a cool, dry place. The ideal accompaniment to this delicious way of ending a meal is a sweet wine, preferably a passito. In Friuli the Gubana is traditionally accompanied by a Verduzzo, Ramandolo or Picolit.





Vogrig_Catalogo_2018.indd 8 08/11/18 08:42

LA GUBANA 850 GR.



SCATOLA ROSSA
Prodotto tipico regionale
a base di pasta lievitata
con ripieno di frutta secca.

RED BOX
Typical regional leavened baked cake with nut filling.

LA GUBANA 450 GR.



SCATOLA
Prodotto tipico regionale
a base di pasta lievitata
con ripieno di frutta secca.

BOX
Typical regional leavened baked cake with nut filling.

LA GUBANETTA 400 GR.



Scatola
Prodotto tipico regionale
a base di pasta lievitata
con ripieno di frutta secca.

BOX
Typical regional leavened baked cake with nut filling.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 9 08/11/18 08:42

GLI STRUKY COTTI AL FORNO

Gli strucchi nascono nel 1800 in occasione di un matrimonio. Si racconta che la famiglia di uno sposo, che per tradizione regalava Gubane agli invitati alla cerimonia, come simbolo di buon auspicio al matrimonio e quale segno di ringraziamento per la partecipazione alle nozze, non ne aveva a sufficienza per tutti. Per questo motivo decise di preparare, con gli ingredienti di cui disponeva, dei bocconcini che assomigliassero alla Gubana. Visto l'imbarazzo, decisero di sostituire i tradizionali confetti con questi pasticcini. Per poterlo fare utilizzarono una furbizia: il classico colore dei confetti, nel giorno del matrimonio, è il bianco; l'unico modo per consentire ad un dolce cotto di essere bianco esternamente è quello di lessarlo, cucinandolo nell'acqua bollente. Questo è il motivo per cui gli strucchi tradizionali sono lessi e non cotti al forno come i nostri.



La nostra variante (Struky) è cotta al forno in quanto non è possibile, per motivi di conservazione, vendere un prodotto lesso a causa della sua breve durata. Le differenze fondamentali tra la Gubana e gli Struky sono due. La prima è nel ripieno che è composto solo da nocciole e noci: non sono presenti nè uvetta nè pinoli. La seconda è nella tipologia di pasta usata che deve contenere il ripieno e non assorbirlo come nella Gubana. Anche gli Struky cotti al forno, come la Gubana, non contengono né conservanti né coloranti. Ideali a fine pasto o in abbinamento al caffé, mantengono inalterati fragranza e bontà per mesi. Sono ottimi anche come snack rompifame.

BAKERY COOKED STRUKY

Strucchi were first made in the 19th century, for a wedding. Families traditionally gave a Gubana to wedding guests as a symbol of wishing good luck for the marriage and to thank them for attending the wedding. One day, a bridegroom's family discovered they did not have enough Gubanas. They opted to make small cakes that looked like Gubanas, using the ingredients they had available.
In view of the embarrassing situation, they decided to give these little cakes instead of the traditional sugared almonds. So they came up with a clever trick. The traditional colour of sugared almonds for weddings is white; the only way of making a cooked cake white on the outside is to cook it in boiling water. This is why traditional strucchi are boiled, not baked like ours. Our version (Struky) is oven-baked because, for storage reasons, a boiled product cannot be retailed since it does not last long.
There are two main differences between a Gubana and Strukys. The first is the filling, which is composed of only hazelnuts and walnuts, no raisins or pine nuts. The second is the kind of pastry, which must hold the filling without absorbing it as a Gubana does.
Like the Gubana, oven-baked Strukys have no preservatives or artificial colouring. Perfect to end a meal or to nibble with coffee, they stay fragrant and delicious for months. They are also excellent as a quick snack when we're feeling peckish.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 10 08/11/18 08:42

STRUKY 225 GR.

FLOW PACK

Dolcetti ripieni cotti al forno.

Baked stuffed pastries.



STRUKY 300 GR.

SCATOLA BOX

Dolcetti ripieni cotti al forno.

Baked stuffed pastries.



STRUKY 500 GR.

FLOW PACK

Dolcetti ripieni cotti al forno.

Baked stuffed pastries.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 11 08/11/18 08:42

LE FOCACCE

Questo dolce è una specialità che richiede lunghe pause per la lievitazione al fine di ottenere una pasta molto soffice, morbida e leggera. Il taglio a croce si effettua rigorosamente a mano e la cottura avviene a temperatura moderata. Conosciuta ed apprezzata ben oltre i confini locali, lavorata con sapienza artigianale secondo tradizione, può essere gustata così, semplice, oppure farcita con marmellata o creme spalmabili.

Rispetta un'antica ricetta tradizionale con tre fasi di lievitazione ed è tagliata a mano.

Non contiene coloranti né grassi idrogenati.



This speciality cake requires lengthy rising periods to achieve a very soft, airy, light dough. The cross cut on the top is done exclusively by hand, then the cake is baked at a moderate temperature. Known and loved well beyond its local area, made with craftsmanship and in the traditional way, our focaccia can be eaten on its own or filled with jam or sweet creams.

Made to a old, traditional recipe, involving three proving stages, and sliced by hand.

No hydrogenated fat.

1



2



3



Vogrig_Catalogo_2018.indd 12 08/11/18 08:42

LA FOCACCIA CLASSICA 400 GR.

FLOW PACK

Tipica focaccia dolce a base di pasta lievitata.

Typical leavened sweet Focaccia cake.



LA FOCACCIA CON UVETTA 400 GR.

FLOW PACK

Tipica focaccia dolce a base di pasta lievitata con uvetta.

Typical leavened sweet Focaccia cake with sultana.



LA FOCACCIA INTEGRALE 400 GR.

FLOW PACK

Tipica focaccia dolce a base di pasta lievitata con farina integrale e crusca.

Typical leavened sweet Focaccia cake with wholemeal flour and bran.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 13 08/11/18 08:42

LE TORTE ALLA CREMA

Sono tutte preparate con una base di morbida pasta frolla montata (normalmente usata solo in pasticceria per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno quindi estremamente friabili e morbidi) che le rende non confrontabili con le torte industriali che si trovano di solito nei supermercati.

Sopra la base di frolla viene distribuita una crema, senza grassi idrogenati, da noi ricettata.

La copertura non è di pan di spagna: è una pasta colata che aromatizziamo per renderla armoniosa con la crema utilizzata.

CREAM CAKES

All our flans are based on a soft, piped pastry mixture (normally used in pastry-making only for very crumbly, light tea biscuits and petit fours) which means that are completely different from the industrial cakes usually found in supermarkets.

The pastry base is covered with a hydrogenated-fat-free cream made from our own recipe.

The topping is not sponge cake but a soft piped mixture which we flavour to complement the cream filling.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 14 08/11/18 08:43

LA TORTA NOCCIOLA 450 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla con crema alla nocciola.

BOX
Short pastry cake
with hazelnut cream.

LA TORTA PASTICCERA 450 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla con crema al limone.

BOX
Short pastry cake
with lemon cream.

LA TORTA CIOCCOLATO 450 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla con crema al cioccolato.

BOX
Short pastry cake
with chocolate cream.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 15 08/11/18 08:43

LE TORTE ALLA FRUTTA

Sono tutte preparate con una base di morbida pasta frolla montata (normalmente usata solo in pasticceria per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno quindi estremamente friabili e morbidi) che le rende non confrontabili con le torte industriali che si trovano di solito nei supermercati.

Sopra la base di frolla viene distribuita una farcitura specifica delle pasticcerie: ne deriva un gusto più intenso e un sapore più genuino. La copertura non è di pan di spagna: è una pasta colata che aromatizziamo per renderla armoniosa con la farcitura utilizzata.

La copertura della Torta Mela è composta da morbida pasta frolla.

FRUIT CAKES

All our flans are based on a soft, piped pastry mixture (normally used in pastry-making only for very crumbly, light tea biscuits and petit fours) which means that are completely different from the industrial cakes usually found in supermarkets.

A pastry base covered with a special filling typical of pastry shops for a more intense, authentic flavour. The topping is not sponge cake but a soft piped mixture which we flavour to complement the filling.

The coverage of the Apple Pie consists of soft pastry.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 16 08/11/18 08:43

LA TORTA ARANCIA CIOCCOLATO 450 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla con cioccolato e farcitura all'arancia.

BOX
Short pastry cake with chocolate and orange filling.

LA TORTA FRAGOLA 450 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla e farcitura alla fragola.

BOX
Short pastry cake with strawberry filling.

LA TORTA MELA 500 GR.



SCATOLA
Sopra la base di frolla viene distribuito il ripieno preparato dai nostri pasticceri: è composto da pezzetti di mela, uvetta sultanina e farcitura di mela e albicocca. Anche la copertura è fatta di morbida pasta frolla.

BOX
Apple pie. The pastry base is covered with a filled made by our pastry-makers: chopped apple, raisins and apple and apricot jams. The top crust, too, is a layer of soft pastry.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 17 08/11/18 08:44

LE TORTE STELLATE

Sono tutte preparate con una base di morbida pasta frolla montata (normalmente usata solo in pasticceria per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno quindi estremamente friabili e morbidi) che le rende non confrontabili con le torte industriali che si trovano di solito nei supermercati.

Sopra la base di frolla viene distribuita una farcitura specifica delle pasticcerie: ne deriva un gusto più intenso e un sapore più genuino.

Anche la copertura a forma di stella è fatta di morbida pasta frolla.

TARTS CAKES

All our flans are based on a soft, piped pastry mixture (normally used in pastry-making only for very crumbly, light tea biscuits and petit fours) which means that are completely different from the industrial cakes usually found in supermarkets.

A pastry base covered with a special filling typical of pastry shops for a more intense, authentic flavour.

The star-shaped decorations are also made of soft pastry.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 18 08/11/18 08:44

LA TORTA FRUTTI DI BOSCO 400 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla
con farcitura ai frutti di bosco.

BOX
Short pastry cake with
a filling of forest fruit.

LA TORTA CILIEGIA 400 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla
con farcitura alla ciliegia.

BOX
Short pastry cake with
cerry filling.

LA TORTA ALBICOCCA 400 GR.



SCATOLA
Torta a base di pasta frolla
con farcitura di albicocca.

BOX
Short pastry cake with
apricot filling.

Vogrig_Catalogo_2018.indd 19 08/11/18 08:44

LO STRUDEL ALLE MELE 300 GR.

FLOW PACK

Fatto di pasta lievitata (non di frolla o di sfoglia) che lo rende morbidissimo, racchiude un ripieno che viene preparato dai nostri pasticceri (non si tratta di un semilavorato già pronto): è composto da pezzetti di mela, uvetta sultanina e farcitura di mela e albicocca.

FLOW PACK

Our apple strudel is made with risen dough (not shortcrust or puff pastry), and is therefore particularly soft.
Our pastry-makers prepare the filling; we do not use a precooked industrial product. Our filling is composed of chopped apple, raisins and apple and apricot jams.



LA CIAMBELLA CLASSICA 400 GR.

FLOW PACK

La classica ciambella preparata con pasta colata. Viene iniettata con uno sciroppo al limone (da noi preparato) che le permette di mantenere la sua morbidezza e il suo sapore più a lungo.

FLOW PACK

The classic ring-shaped sponge cake. It is injected with a lemon syrup (made by us) so it stays moist and full of flavour for a longer time.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 20 08/11/18 08:45

IL PLUM CAKE 400 GR.

SCATOLA

È la ricetta originale inglese: solo ciliegie candite e uvetta sultanina per il ripieno e fecola di patate per impreziosire l'impasto.
Talmente morbido che si assapora con il cucchiaino.

BOX

Made according to the original British recipe: only glacé cherries and raisins are mixed into the dough which includes potato flour for a finer texture. So soft you can eat it with a spoon.



ESSE DI CARNIA 230 GR.

SCATOLA

La sua ricetta nasce in Carnia (nord del Friuli): biscotto semplice fatto di farina, burro, zucchero, uova e vaniglia. Deve il suo nome alla caratteristica forma a esse. È dorato e fragrante, ideale per il tè.

BOX

The recipe comes from Carnia, a region of northern Friuli. These simple biscuits are made from flour, butter, sugar, eggs and vanilla. They owe their name to their characteristic "S" shape. Golden and fragrant, ideal for teatime.



Vogrig_Catalogo_2018.indd 21 08/11/18 08:45


ENTE PROVINCIALE TURISMO
UDINE

PRO VALLI DEL NATISONE

1ª MOSTRA - CONCORSO DELLA GUBANA

S. Pietro al Natisone 27-28-29 giugno 1965

DIPLOMA DI MEDAGLIA D'ARGENTO

rilasciato alla Ditta

ATTILIO VOGRIG - Clodig

Concorso della Gubana
Medaglia d'argento
1965


UNIONE ARTIGIANI
E PICCOLE IMPRESE

UNIONE ARTIGIANI E PICCOLE IMPRESE - CONFARTIGIANATO

DIPLOMA DI BENEMERENZA

Lucio Vogrig & C.

produzione di gubane - Cividale

per le capacità imprenditoriali, la professionalità e la passione dimostrata nella conduzione della propria azienda

Unione Artigiani
e Piccole Imprese
Diploma di Benemerenza
2001


CAMERA·DI·COMMERCIO
INDVSTRIA·ARTIGIANATO·E·AGRICOLTVRA
·VDINE

B·BERTR AQVILEI PATRIAR IVLDEF

ANDVS ENSIVM CHA·FORO ENSOR·

57

Diploma di Benemerenza
con medaglia d'oro

conferito a

Lucio Vogrig

Imprenditore che si è distinto per capacità, serietà e professionalità

Udine, 18 ottobre 2010

Il Presidente
Giovanni Da Pozzo

Camera di Commercio
Udine

Camera di Commercio
di Udine
Diploma di Benemerenza
con medaglia d'oro
2010

Vogrig_Catalogo_2018.indd 22 08/11/18 08:45

dal 1963
VOGRIG
ALTA PASTICCERIA DA FORNO



VOGRIG L. & C. S.r.l.
Sede e Laboratorio
Offices and Laboratory:
Cividale del Friuli (Udine) Italy
Viale Libertà, 138
Tel. +39 0432 730236 r.a.
Fax +39 0432 700719
www.gubana.it
vogrig@gubana.it

printed by Grafiche Manzanesi www.grafman.it

dal 1963
VOGRIG
ALTA PASTICCERIA DA FORNO

VOGRIG L. & C. S.r.l.
Sede e Laboratorio
offices and laboratory:
Cividale del Friuli (Udine) Italy
Viale Libertà, 138
Tel. +39 0432 730236 r.a.
Fax +39 0432 700719
www.gubana.it - vogrig@gubana.it

