



Pasticceri in Cividale del Friuli



# Vogrig, una storia di famiglia

Un mondo di dolcezza avvolge la storia della famiglia Vogrig, un percorso che parte da solide radici, quando Attilio e sua moglie Matilde, madre della ricetta della Gubana Vogrig, negli anni 50 producevano pane e Gubane nel piccolo paese di Clodig, nelle Valli del Natisone, un paradiso incontaminato nel Nord Est d'Italia.

Dal 1963, al fine di ottenere la massima qualità possibile, decisero di dedicarsi esclusivamente alla produzione dei dolci tipici locali.

Il laboratorio ora si trova a Cividale del Friuli e la sua gestione è stata tramandata, nel tempo, di generazione in generazione, in un naturale passaggio di testimone che trasmette esperienza e genuinità.

Oggi come allora gli ingredienti e le ricette, che rispettano rigorosamente i dettami della tradizione, guidano gli otto pasticceri nel loro lavoro; il rispetto dei lenti tempi di lavorazione e i gesti ancora manuali si compiono per portare sulle tavole dolci di altissima qualità.

## Vogrig, a family history

*A world of sweetness envelops Vogrig's family history. A path that starts from solid roots, when Mr. Attilio and his wife Matilde, mother's Gubana Vogrig recipe, in the 50's produced bread and Gubane in Clodig, a small village in the "Valli del Natisone", an unspoiled paradise in the northeast of Italy.*

*From 1963, in order to obtain the highest possible quality, decided to devote himself exclusively to the production of local and typical sweets.*

*The laboratory is now located in Cividale del Friuli and its management has been handed down over time, from generation to generation, in a natural passing that transmitting experience and authenticity.*

*Then and now ingredients and recipes, which strictly complying with the dictates of tradition, drive the eight pastry chefs in their work. Compliance with the slow processing times and even hand gestures are performed to bring on tables sweets of the highest quality.*



# La Gubana e gli Struky: i dolci del Friuli

LA TRADIZIONE  
TRADITION



**La Gubana** è una rinomatissima specialità che trova origine nelle verdi valli che il fiume Natisone attraversa, creando un paesaggio di singolare bellezza a pochi chilometri ad Est di Udine. È il dolce simbolo del Friuli, il regalo per augurare prosperità e ricchezza. Deve il suo nome alla sua caratteristica forma a chiocciola: gubat, infatti, nel dialetto locale, significa avvolgere. L'antica ricetta della Gubana tramandata nel tempo è fedelmente riproposta da Vogrig. Fatta di pasta dolce lievitata, avvolta a mano su se stessa per prendere la tipica forma a chiocciola, racchiude al suo interno un ricco ripieno di nocciole tritate, noci, uvetta, pinoli. In totale gli ingredienti sono 19, amalgamati con antica sapienza. La Gubana, che richiede tre giorni di lavorazione per essere preparata, viene lasciata lievitare fino al raggiungimento del volume classico, indi viene posta in forno. La cottura avviene a temperatura moderata per circa cinquanta minuti. Assolutamente priva di coloranti e conservanti mantiene inalterate fragranza e bontà per mesi, se conservata in luogo fresco e asciutto.

**Gli Struky** un tempo, nelle Valli del Natisone, erano anche offerti dagli sposi al posto dei tradizionali confetti. Sono dolcetti di pasta lievitata con un ricco ripieno di nocciole e noci. Ideali a fine pasto o in abbinamento al caffè, sono privi di coloranti e conservanti e mantengono inalterati fragranza e bontà per mesi.

***Gubana** is a renowned specialty that has its origin in the green valleys crossed by the river Natisone, creating a passage of singular beauty just a few kilometres east of Udine. It's the sweet symbol of Friuli, the gift to wish prosperity and wealth.*

*It owes its name to its characteristic shape of a spiral: in fact "gubat", in the local dialect, means wrapping. The old method of Gubana handed down over time, is faithfully revived by Vogrig. Made of sweet dough yeast, hand-wrapped on itself to take the typical spiral form, contains within it a rich filling of chopped hazelnuts, walnuts, raisins, pine nuts. The ingredients are in total 19, blended with ancient wisdom. The Gubana, which requires three days of work to be prepared, is left to rise up to the classic volume, then placed in an oven. Cooking takes place at moderate temperatures for about 50 minutes. Absolutely free of dyes and preservatives, maintains its fragrance and goodness for months, if kept in a cool and dry place.*

***Struky**, a time, in the "Valli del Natisone", were also offered by spouses, instead of the traditional sugared almonds. They are leavened sweets with a rich filling of hazelnuts and walnuts. Ideal after a meal in combination with the coffee, they are free of dyes and preservatives and maintain their fragrance and goodness for months.*



# La nostra Arte del Dolce

I prodotti Vogrig sono speciali perchè nascono, dalla cultura e dall'arte culinaria, in una piccola zona d'Italia, le Valli del Natisone.

L'Azienda ha improntato la propria attività a criteri di convinto rispetto di genuinità ed autenticità.

Genuinità ed autenticità che si ritrovano nelle ricette e nei processi produttivi tramandati dai genitori, passando attraverso la cura e la grande attenzione nella realizzazione dei prodotti, con la selezione e l'utilizzo delle migliori materie prime.

Oltre ai prodotti della tradizione, il cui fiore all'occhiello è rappresentato dalla Gubana e dagli struky, dolcetti ripieni anch'essi parte del patrimonio culturale della zona, Vogrig propone altre specialità golose e profumate.

## Our confectionery art

*The Vogrig's products are special because they were born from a culinary culture and art in a particular part of Italy, the Valli del Natisone.*

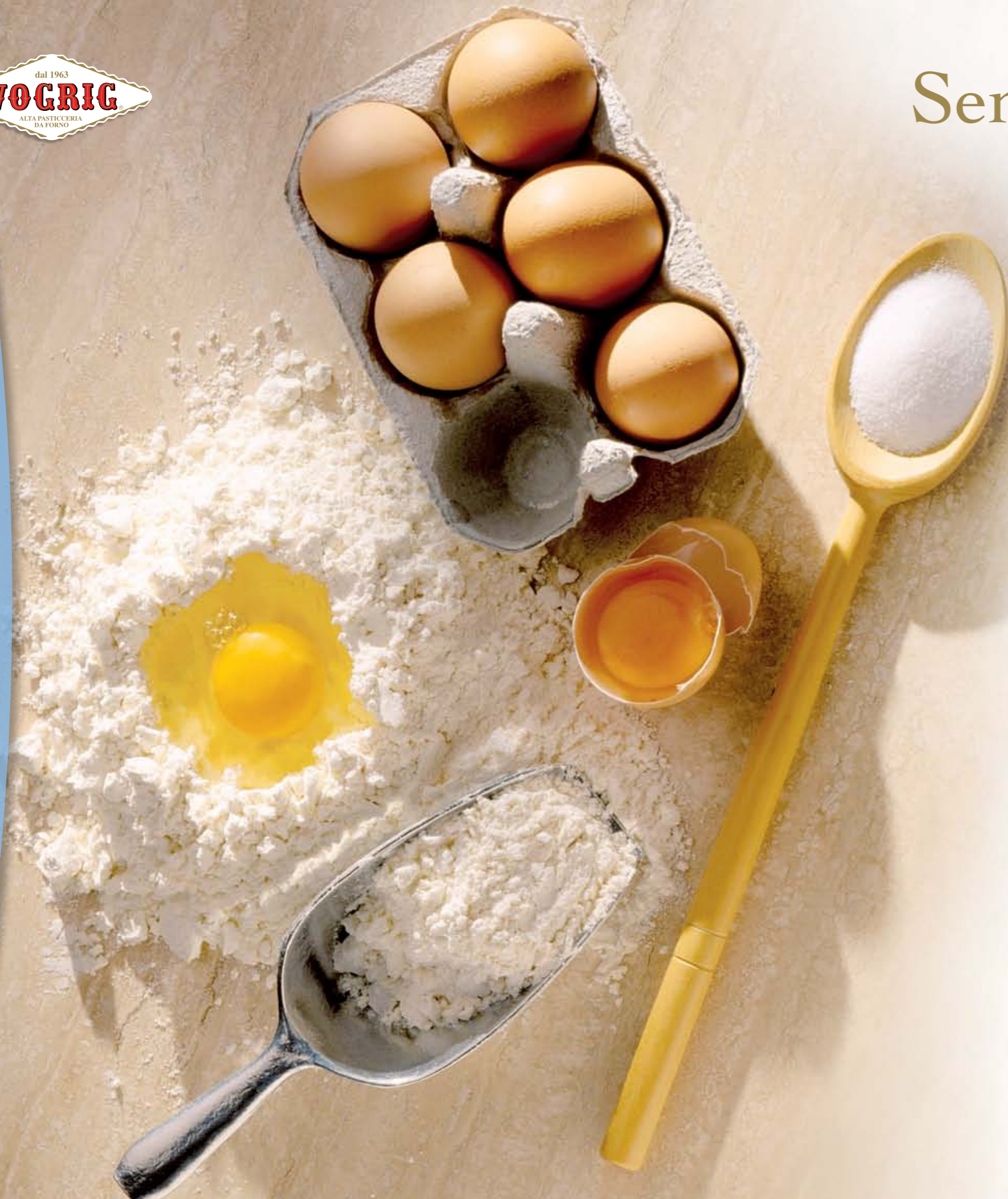
*The company work with genuineness and authenticity and you can find in recipes and in all production processes, handed down from parents, through the care and the attention in the realization, with the selection and use of the best raw materials.*

*Besides traditional products, of which the jewel in the crown is represented by the Gubana and by Struky, small filled cakes that are also part of the cultural heritage of the area, Vogrig offers oder gluttonous and sweet-smelling examples. specialities.*





PRODUZIONE  
PRODUCTION



# Serietà produttiva = Alta Qualità

Nello stabilimento di Cividale entrano solo materie prime di alta qualità: questo è il primo segreto che caratterizza le produzioni Vogrig.

I maestri pasticceri ogni giorno creano e migliorano la qualità dei dolci da forno con una passione che fa parte della cultura e del territorio.

Tutti i processi sono seguiti da un costante controllo qualità che garantisce la freschezza e la fragranza dei prodotti.

## Production seriousness = High Quality

*Only high quality raw materials enter the Cividale works. This is the first secret that explains the nature of Vogrig's production.*

*Every day the confectionery masters create and improve quality cakes with a passion that is part of the culture of the area.*

*All processes are under constant quality control that guarantees product freshness and taste.*





**LA GUBANA**  
Scatola rossa/Red box - 850 g  
Prodotto tipico regionale  
a base di pasta lievitata  
con ripieno di frutta secca.  
*Typical regional leavened  
baked cake with nut filling.*



**LA PICCOLA GUBANA**  
Scatola/Box - 450 g  
Prodotto tipico regionale  
a base di pasta lievitata  
con ripieno di frutta secca.  
*Typical regional leavened  
baked cake with nut filling.*



**FOCACCIA CLASSICA**  
Flow Pack - 400 g  
Tipica focaccia dolce a base  
di pasta lievitata.  
*Typical leavened sweet  
Focaccia cake.*



**FOCACCIA CON UVETTA**  
Flow Pack - 400 g  
Tipica focaccia dolce a base  
di pasta lievitata con uvetta.  
*Typical leavened sweet  
Focaccia cake with sultana.*



**LA GUBANETTA**  
Flow Pack - 400 g  
Prodotto tipico regionale  
a base di pasta lievitata  
con ripieno di frutta secca.  
*Typical regional leavened  
baked cake with nut filling.*



**TORTA MELA**  
Scatola/Box - 500 g  
Torta a base di pasta frolla  
con farcitura alle mele in  
pezzi.  
*Short pastry cake  
with a filling of apples  
in pieces.*



**FOCACCIA INTEGRALE**  
Flow Pack - 400 g  
Tipica focaccia dolce a base  
di pasta lievitata con farina  
integrale.  
*Typical leavened sweet  
Focaccia cake with  
wholemeal flour.*



**STRUKY**  
Flow Pack - 500 g  
Dolcetti ripieni cotti al forno.  
*Baked stuffed pastries.*



**TORTA FRUTTI DI BOSCO**  
Scatola/Box - 400 g  
Torta a base di pasta frolla  
con farcitura ai frutti di bosco.  
*Short pastry cake  
with a filling of forest fruit.*



**TORTA ALBICOCCA**  
Scatola/Box 400 g  
Torta a base di pasta frolla  
con farcitura di albicocca.  
*Short pastry cake  
with apricot filling.*



**STRUKY**  
Flow Pack - 225 g  
Dolcetti ripieni cotti al forno.  
*Baked stuffed pastries.*



**STRUKY**  
Flow Pack - 75 g  
Dolcetti ripieni cotti al forno.  
*Baked stuffed pastries.*



**TORTA NOCCIOLA**  
Scatola/Box - 450 g  
Torta a base di pasta frolla  
con crema alla nocciola.  
*Short pastry cake  
with hazelnut cream.*



**TORTA PASTICCERA**  
Scatola/Box - 450 g  
Torta a base di pasta frolla  
con crema al limone.  
*Short pastry cake  
with lemon cream.*



**CIAMBELLA CLASSICA**  
Flow Pack - 400 g  
Prodotto a base di pasta colata  
dalla tipica forma di ciambella  
all'aroma di limone.  
*Dough-based lemon-  
flavoured cake in the  
typical doughnut shape.*



**ESSE DI CARNIA**  
Scatola/Box - 230 g  
Fragranti biscotti della  
tradizione friulana.  
*Fragrant biscuits from  
"tradizione friulana".*



**TORTA CIOCCOLATO**  
Scatola/Box 450 g  
Torta a base di pasta frolla  
con crema al cioccolato.  
*Short pastry cake  
with chocolate cream.*



**PLUM CAKE**  
Scatola/Box - 400 g  
Prodotto da forno con ciliegie  
candite ed uvetta.  
*Baker product with candied  
cherries and raisins.*



**STRUDEL ALLE MELE**  
Flow Pack - 300 g  
Prodotto a base di pasta lievitata  
con farcitura alle mele.  
*Leavened cake with apple filling.*



**VOGRIG L. & C. S.r.l.**

Sede e stabilimento/offices and production plant:  
Cividale del Friuli (Udine) Italy - Viale Libertà, 138  
Tel. +39 0432 730236 r.a. - Fax +39 0432 700719  
[www.gubana.it](http://www.gubana.it) - [vogrig@gubana.it](mailto:vogrig@gubana.it)

**AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
=UNI EN ISO 9001=**