



Product Catalog

NEW PRODUCT



v3



Azienda certificata ISO 22000:2018

TOPPING

I topping sono un elemento fondamentale in gelateria, poiché offrono un tocco finale che esalta il gusto e l'aspetto dei gelati. Questi deliziosi condimenti possono variare dal classico cioccolato e caramello fino a sapori più audaci come frutti di bosco, mango o pistacchio. Oltre a migliorare il sapore, i topping possono aggiungere una dimensione estetica al gelato, creando disegni attraenti e colorati che catturano l'attenzione dei clienti. Inoltre, molti di questi topping contengono ingredienti preziosi, per incontrare le preferenze dei consumatori attenti alla salute. Utilizzati con creatività, i topping permettono ai gelatieri di personalizzare ogni porzione, trasformando un semplice gelato in un'esperienza culinaria unica e memorabile.



AMARENA

1N



1.2 6pcs



AMARETTO

3N



1.2 6pcs



ANANAS

2N



1.2 6pcs



ARANCIA

31N



1.2 6pcs



AZZURRO

4A



1.2 6pcs



CAFFÈ

7N



1.2 6pcs



CARAMEL

7N



1.2 6pcs



CIOCCOLATO

6N



1.2 6pcs



**CIOCCOLATO
BIANCO**

6N



1.1 6pcs



COCCO

9A



1.1 6pcs



FRAGOLA

10N



1.2 6pcs



**FRUTTI DI
BOSCO**

29N



1.2 6pcs



GIANDUIA

11N



1.2 6pcs



KIWI

12N



1.2 6pcs



LAMPONE

13N



1.2 6pcs



LIMONE

9070N



1.2 6pcs



LIQUIRIZIA

27N



1.1 6pcs



MANGO

25A



1.2 6pcs



**MARACUIA
PASSION F.**

14N



1.2 6pcs



MENTA

17A



1.2 6pcs

TOPPING



 MIELE 40N 1.2 6pcs	 MIRTILLO 15A 1.2 6pcs	 NOCCIOLA 18N 1.1 6pcs
 NOCCIOLITA 1215N Crema spalmabile gusto nocciola e cacao 1.1 6pcs	 NOCE 28N 1.2 6pcs	 PANNACOTTA 337N1 1.1 6pcs
 PESCA 30N 1.2 6pcs	 PINGUINO 340N1 Crema al latte caramellata 1.2 6pcs	 PISTACCHIO 19N 1.2 6pcs
 STRACCIATELLA 33N 1.0 6pcs	 TIRAMISU' 22N 1.2 6pcs	 TROPICAL 20N 1.2 6pcs
 VANIGLIA PREMIUM 16N 1.2 6pcs	 ZABAJONE 21N 1.2 6pcs	

MINI TOPPING

Pratiche minibottiglie dei nostri topping più venduti da donare ai vostri clienti



330 gr

8NP CARAMEL



48



330 gr

6NP CIOCCOLATO



48



330 gr

10NP FRAGOLA



48

BASI CREMA

Le basi in polvere per gelato al latte Bigatton sono una soluzione versatile e pratica per chi desidera preparare gelati artigianali di alta qualità. Queste basi sono apprezzate per la loro capacità di garantire una consistenza cremosa e un sapore autentico, facilitando il processo di preparazione senza compromettere il gusto finale. Disponibili in diverse varianti, le basi Bigatton permettono di sperimentare con una vasta gamma di sapori, le nostre basi si possono lavorare a caldo e a freddo con vari dosaggi 50-100-250 o 500 per la base completa.



	DOPPIA PANNA 50 100N 2.5 5pcs		PASTO BASE 50 106N 2.5 4pcs
	DOPPIA PANNA 100 101N 2.5 5pcs		SAN MARINO 50 123N 2.0 6pcs
	DOPPIO CIOCCO 100 102N 2.0 5pcs		MAESTRO 100 138N 2.0 5pcs
	CREMONT 100 117N 2.0 5pcs		READY MIX F 500 120NG 120NP 20.0 1pcs 1.2 10pcs
	FIOR DI PANNA LATTE 50 124N 2.0 5pcs		GELATO CALDO 1106N 2.5 4pcs

BASI FRUTTA

Le basi in polvere per gelato di frutta all' acqua Bigatton sono una soluzione versatile e pratica per chi desidera preparare gelati artigianali di alta qualità. Queste basi sono apprezzate per la loro capacità di garantire una consistenza e un sapore autentico di frutta, facilitando il processo di preparazione senza compromettere il gusto finale. Le basi Bigatton permettono di sperimentare con una vasta gamma di sapori, le nostre basi di frutta si possono lavorare a caldo e a freddo con vari dosaggi 50-250 per la base completa alla quale aggiungere frutta, zucchero o fruttosio

	FRUTTA 7 DAYS 134N 2.0 5pcs		LEMON DRY 50 109N 2.5 6pcs
	DOPPIA FRUTTA 50 103N 2.5 6pcs		SORBI 50 7050N 1.0 10pcs
	B.F.F. 70 115N 2.0 6pcs		BASE TUTTA FRUTTA 250 166NP 1.0 12pcs

BASE GELATO BARMAN

Base speciale per gelati alcolici.



ALCOLICA

155N

2.0 4pcs

BASE GELATI SU STECCO

Base speciale per gelati su stecco già bilanciata.



READY STECCO

1663N

2.0 5pcs

NEUTRI - EMULSIONANTI

Gamma di neutri, puri, con emulsionante, a freddo a caldo per macchine artigianali o per freezer continui.



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10pcs



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10pcs



DEMIGEL
FRUTTA C

9981N

2.5 5pcs



DEMIGEL
LATTE B

113N

2.0 6pcs



NEUTRO
S5C

9026NPC

2.0 6pcs



NEUTRO
UNIVERSALE

108NP

1.0 10pcs



NEUTRO V5

119NP

1.0 10pcs



STAR CREME

200N

5.0 1pcs

I VEGANI

Due basi vegane , la prima per gelati con paste grasse e la seconda per paste zuccherine



BASE
VEGANA

164N

1.3 10pcs



BASE
VEGANA 1

164N1

1.3 10pcs

POLVERI AROMATICHE

Prodotti istantanei da usare su base bianca per ottenere gelati saporiti e veritieri.



CAFFE'
DISIDRATATO

7372N

1.0 6pcs



CIOCCOLATO
MAGNIFICO

9512NP

2.0 6pcs



LIQUIRIZIA
DISIDRATATA

9288NP

1.0 10pcs



MASCARPONE
KING

112N

2.0 5pcs

YOGURT



YO
GRECO

169N

2.0 5pcs

Solo 30 gr. per litro di base per un intenso sapore di yogurt greco



YO
READY

156N

2.165 5pcs

jogurt classico completo da usare con latte sia per gelato classico sia soft



YO SOFT
GRANITORI

913N

1.0 8pcs

jogurt classico completo da usare con latte per gelato in granitore



YO SUPREME B

111N

2.0 6pcs

Solo 30 gr. per litro di base per un intenso sapore di yogurt classico



YO ZERO ZERO

157N

2.16 5pcs

jogurt classico completo da usare con latte sia per gelato classico sia soft ma senza zucchero. A basso impatto glicemico

PRODOTTI TECNICI DI BASE ARTIGIANALI



BIG PAN

1640N



Big pan per arricchire di materia grassa solubile il gelato. Grassi garantiti minimo 80% vegetali.
Da corpo al gelato apportando anche proteine lattee



BIG SUGAR

1656N



Big sugar sostituisce lo zucchero a parità di peso ma con 1,5 calorie per grammo al posto di 4.



CITRONAL

1504NP



Citronal nel gelato di frutta esalta il sapore e bilancia la dolcezza, offrendo una nota fresca e vivace.



COCOA SUPERPREMIUM 24

1611NP



Il cacao super premium24 nel gelato offre un sapore di cioccolato ancora più intenso e ricco, grazie al suo maggiore contenuto di burro di cacao.



COCOA VAN DORF 10/12

1612NM



Il Cacao Van Dorf nel gelato aggiunge un ricco sapore di cioccolato e un colore intenso, migliorando l'esperienza gustativa complessiva.



CREMANTE

8355N



Il cremante nel gelato aiuta a mantenere una consistenza morbida, riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio.



DESTROGEL

1500NP



Il destrosio nel gelato migliora la consistenza e il sapore, contribuendo a una texture più morbida e cremosa.



FIBER

1510NP



Le fibre nel gelato possono migliorare la consistenza e aumentare il valore nutrizionale del prodotto. Aggiungono corpo al gelato, aiutando a stabilizzare la miscela e ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio.



GLUCOLAX POLVERE

1608NM



Lo sciroppo di glucosio nel gelato previene la formazione di cristalli di ghiaccio, rendendo il gelato più morbido e cremoso.



LATTOGELMIX

1503N



Il Lactogel nel gelato aumenta la cremosità e il contenuto di proteine senza aggiungere grassi. Aiuta a migliorare la texture e la stabilità del gelato, rendendolo più liscio e piacevole al palato.



MALTOGEL

1607N



Maltogel nel gelato migliora la texture e la stabilità. Contribuisce a una consistenza liscia e cremosa e riduce la formazione di cristalli di ghiaccio.



VOLUMIZZANTE

204N



Volumizzante in gelateria migliora la texture e la stabilità del gelato, rendendolo più cremoso e uniforme.





AMARETTO

300NP

1.2 12pcs

DOSE 70G/LT

Il sapore intenso del biscotto alla mandorla in una pasta ricca di granella di biscotto



AMERICAN SNACK

870NM

3.5 4pcs

DOSE 70G/LT

Il sapore intenso di snack americano ricco di caramello e cioccolato



ARACHIDE

396NM

2.5 4pcs

DOSE 70/100G/LT

Arachide purissimo in pasta raffinata.



AZZURRO C

301AM
301AP

3.0 4pcs
1.4 12pcs

DOSE 50G/LT

Classica pasta azzurra con sapore di gomma americana



BACIO BIANCO

336NM

3.0 4pcs
1 12pcs

DOSE 80/100G/LT

Nocciole e cioccolato bianco con sfumature tostate e nocciole intere e apezzi



BAKLAVA

885NM

3.0 4pcs

DOSE 100/120G/LT

Un classico della pasticceria mediorientale. Noci tritate e spezie come cannella e chiodi di garofano



BANOFI

878NM

3.0 4pcs

DOSE 80G/LT

Il Banofi è un delizioso dessert inglese che combina banane, panna e toffee su una base di biscotti croccanti.



BIANCOCIOCCO

339NM
339NP

3 4pcs

DOSE 100G/LT

Crema di cioccolato bianco e intenso latte.



BIG CHERRY

707NP

1.4 12pcs

DOSE 100G/LT

Crema di cioccolato con pezzi di ciliegia semicandita



BIRRA

871NM

3.25 4pcs

DOSE 50G/LT

Classico e intenso sapore di birra analcolica.



BISCOTTO DIGESTIVE

858NM

2.6 4pcs

DOSE 70/80G/LT

Il biscotto Digestive è un biscotto britannico croccante, dolce e leggermente salato



BISCOTTO SPECULOOS

706NP

1.4 12pcs

DOSE 60G/LT

Lo Speculoos è un biscotto tradizionale belga, olandese e tedesco. Ha un sapore dolce e speziato, con note di cannella, chiodi di garofano, zenzero e noce moscata



BLACK COOKIES

1395NM

3.0 4pcs

DOSE 100/120G/LT

Pasta che ricorda un biscotto popolare composto da due biscotti al cioccolato con un ripieno di crema dolce al centro. È noto per il suo sapore di cioccolato e vaniglia e la sua texture croccante.



BLACK VELVET

888NM

3.0 4pcs

DOSE 40G/LT

Per un gelato nero carbone con leggero sapore di vaniglia



BLUE MONSTER

3667AM

3.0 4pcs

DOSE 60G/LT

Dedicato ai bambini il gelato del mostro blu con delicati sentori di frutta

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



CAFFÈ' MAGNIFICO

350NM 2.5 4pcs
DOSE 20/40G/LT

Pasta caffè raffinato anidro ottimo per pasticceria



CAFFÈ' MOKA

304NM 2.5 4pcs
304NP 1 12pcs
DOSE 40G/LT

Pasta caffè idrato solubile per gelateria, semifreddi e mousse.



CANNELLA

343NP 1.4 12 pcs
DOSE 40G/LT

Concentrato di cannella per specialità di gelato e pasticceria.



CAPPUCCINO

398NM 3 4pcs
398NP 1.4 12pcs
DOSE 60/70G/LT

Sapore originale del famoso cappuccino italiano



CARAMELLO BURRO SALATO

734NM 3 4pcs
DOSE 70/150G/LT

Il caramello al burro salato è una pasta che combina zucchero caramellato, panna e burro cremoso e un pizzico di sale marino. È noto per il suo sapore dolce e salato e la sua consistenza morbida e appiccicosa.



CETRIOLO

3040NM 3 4pcs
DOSE 70G/LT

Una pasta speciale per un vero sapore vegano.



CHEESE CAKE

709NM 3 4pcs
709NP 1.4 12pcs
DOSE 60G/LT

Cheesecake pasta per un gelato dessert cremoso e dolce composto da formaggio dolce tipo Philadelphia, su una base di biscotti croccanti. Può essere arricchita con vari topping e vaiegati frutta, cioccolato o caramello.



CHERRY

394NP 1.00 12pcs
DOSE 150G/LT

La pasta che imita i famosi cioccolatini tipo boero



CHOCO BISCOTTO

857NM 3 4pcs
DOSE 60/70G/LT

pasta originale al sapore di biscotti al cioccolato appena sfornati.



CIOCCORICCO

307NM 3,25 4pcs
DOSE 70G/LT

Il gusto e la consistenza di uno snack di cioccolato e cocco con intrusioni



COLA

303NP 1.4 12pcs
DOSE 50G/LT

Ecco il sapore-colore della famosa bibita alla cola.



CREM CAMEL

305NM 3 4pcs
305NP 1.4 12pcs
DOSE 40G/LT

Pasta al gusto di crem caramel classico



CREMA AL WHISKY

850NM 3 4pcs
DOSE 70G/LT

Crema al whisky è una pasta dal cremoso sapore di whisky e panna stile irlandese.



CREMA CATALANA

849NP 1.4 12pcs
DOSE 70G/LT

Sapore intenso di crema catalana, dolce popolare della pasticceria spagnola.



CREMA WAFERINO

726NM 2,6 4pcs
DOSE 80/100G/LT

Una pasta di crema ricca di grassi e piccoli wafer croccanti

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



CREMA I VENEZIANI

729NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

La ricetta della crema I veneziani racchiude il sapore intenso di una crema all' uovo dolce con una nota acidula



CROCCANTINO RHUM

306NP

1,4 12pcs

DOSE 40/50G/LT

Rum e croccantini di zucchero con nocchie



CRUNCY BISCOTTINO

387NM

3 4pcs

DOSE 60G/LT

Pasta di alta classe che ricorda il sapore intenso dei biscotti appena sfornati



DULCE DE LECHE

352NM

3 4pcs

DOSE 40G/LT

Originale ricetta argentina di dolce di latte



FIOR DI LATTE PLUS

309NP

1,4 4pcs

DOSE 50G/LT

Ricco sapore di panna.



GERANIO

2968NM

3 4pcs

DOSE 50G/LT

Sapore e colore di geranio.



Serving suggestion

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



Serving suggestion



GIANDUIA

310NM



DOSE
100G/LT

Per gelato alla gianduia ricca di cacao premium e nocciole di qualità



**GIANDUIA
AMARA**

9612NM



DOSE 70G/LT

Per gelato alla gianduia ricca di cacao premium e nocciole di qualità con ridotto tenore di zuccheri.



**GOMMA
AMERICANA
ROSA**

311AM
311AP



DOSE DI
50G/LT

Sapore di gomma americana con ricco colore rosa. Adatto ai bambini



**GUSTO
BIMBO**

348NM



DOSE 70G/LT

Sapore di gomma americana con ricco colore giallo. Adatto ai bambini



KISS

313NP



DOSE 80G/LT

Il ricco sapore cacao-nocciola del famoso cioccolatino italiano



LAVANDA

884AM



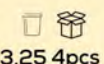
DOSE 50-
60G/LT

Sapore di lavanda con ricco colore violetto.



LEMON PIE

867NM



DOSE 70G/LT

Torta lemon pie resa in pasta per ottenere un gelato dal sapore fedele.



LIQUIRIZIA

312NP



DOSE 70G/LT

Liquirizia intensa e solubile.



LOTO

1361NM



DOSE 70G/LT

Crema fine di biscotto loto



**MAGICA
MAGIA C**

386AM



DOSE 70G/LT

Una pasta per i bambini amanti di magia e maghi. Colore viola e sapore di frutti di bosco.



MAKOWIEC

397NM



DOSE 100G/LT

Una pasta etnica che ricorda il dolce dell'est europeo appena sfornato.



MALAGA

314NM
314NP



DOSE 70G/LT

Un classico al sapore di vino, rum e uvetta passita.

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



MANDORLA PURA

299NM

2,5 4pcs

DOSE 70-100G/LT

Mandorla purissima per specialità.



MANDORLA TOSTATA PG

388NP

1,2 12pcs

DOSE 70-100G/LT

Mandorla al ricco sapore di confetto.



MARRON GLACE'

315NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta intensa di marroni glassati con pezzi.



MARSHMALLOW

854NM

3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta con sapore e consistenza del ricco marshmallow americano.



MENTA C

317AM

317AP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Menta verde con colorante.



MENTA N

317NM

317NP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Menta verde con colorante naturale.



MENTA BIANCA

9090NM

3,5 4pcs

DOSE 40G/LT

Menta bianca per specialità.



MERINGA

318NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta con sapore e consistenza delle ricche meringhe di pasticceria.



MOJITO FRAGOLA

859NM

3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

Il drink mojito fragola si fa pasta per gelati estivi e rinfrescanti.



MR CLONEY

875NP

1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

Abbiam dedicato a Lui questo gelato grigio che incanterà le signore.



MR TOBBY

862NM

2,6 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Tobby è un favoloso cioccolato trasformato in sapore per gelato con golose intrusioni del miglior torrone



MUFFIN BIANCO

852NM

3 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Pasta di muffin da guarnire con mirtili



MUFFIN CIOCCOLATO

861NM

3 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Pasta di muffin da guarnire con cioccolato



NOCCIOLA DEL RE

866NM

2,5 4pcs

DOSE 70G/LT

Qualità favolosa in questa pasta pura ottenuta con le migliori nocciole tostate



NOCCIOLA BIG

722NM

722NP

2,5 4pcs
1,2 12pcs

DOSE 70G/LT

Qualità favolosa in questa pasta pura ottenuta con le migliori nocciole tostate a bassa temperatura.

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



NOCCIOLA LISCIA ORO

320NM
320NP



2,5 4pcs
1,2 12pcs

DOSE 70G/LT

Qualità favolosa in questa pasta pura ottenuta con le migliori nocciole tostate



NOCE

319NP



1,2 12pcs

DOSE 50G/LT

Qualità favolosa in questa pasta ottenuta con le migliori noci tostate



ORO NERO

855NM



3 4pcs

DOSE 100-120G/LT

E' black l' oro nero, pasta con biscotti farciti a pezzetti



ORO PROFITEROL

856NM



3 4pcs

DOSE 50G/LT

Tutto il sapore dei profiterol.



OVO OVO CREME

356NM
356NP



3 4pcs
1 12pcs

DOSE 20-80G/LT

Una pasta di tuorlo d' uovo pastorizzato nata per arricchire le basi bianche al sapore di crema. Ottima per semifreddi e specialità di pasticceria.



PANNA COTTA

337NM



3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta classica di panna cotta tipico dessert italiano.



PINOLO

326NP



1,2 12pcs

DOSE 40G/LT

Tutto il sapore dei pinoli.



PISTACCHIO GRANULARE

325NM



3 4pcs

DOSE 50G/LT

Pistacchio di stile tedesco con granella.



PISTACCHIO LISCIO

324NP



1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

Pistacchio di stile tedesco liscio.



POP CORN

323NP



1,4 12pcs

DOSE 70G/LT
DOSE 70G/LT

Stupite i vostri clienti con il vero sapore dei pop corn salati.



PRALINA BIANCA

715NP



1,2 12pcs

DOSE 70-130G/LT

Una pasta di classe che ricorda i cioccolatini alla mandorla bianca.



PRALINA NERA

391NM
391NP



2 4pcs
0,9 12pcs

DOSE 150G/LT

Una pasta di classe che ricorda i cioccolatini alla crema spalmabile di gianduia ricca di intrusioni di nocciola e riso tostato.



PRALINELLA

392NP



1 12pcs

DOSE 150G/LT

Pasta speciale di granelle pralinate di frutti secchi.



RICOTTA

720AP



1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Sapore intenso di ricotta per gelati al cannolo siciliano e pasticceria.



RISO

711AP



1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

La Cina è vicina con questo sapore unico che permette molte elaborazioni.

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



SNIKKY

863NM



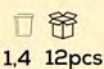
DOSE 100G/LT

Lo snack famoso per il ripieno di caramello con pezzetti croccanti.



SPRITZ

873NP



DOSE 80G/LT

Pasta veneta al gusto del famoso aperitivo



SUPERCAO

327NM



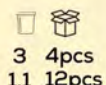
DOSE 70G/LT

Pasta che sostituisce il cacao nelle lavorazioni a freddo.



TIRAMISU GIALLO

331NM
331NP



DOSE 70G/LT

Pasta veneta al gusto del famoso dolce veneziano in tonalità gialla.



TIRAMISU SCURO

9335NM



DOSE 70G/LT

Pasta veneta al gusto del famoso dolce veneziano in tonalità scura.



TORRONE

329NM
329NP



DOSE 70G/LT

Pasta di torrone sempre morbida e con pezzetti croccanti.



TORTA DI MELE

714NM



DOSE 150G/LT

Pasta di torta di mele appena sfornata.



TORTA PHILADELPHIA

876NM



DOSE 70G/LT

Pasta di torta al formaggio appena sfornata.



TSOUREKI

733NM



DOSE 70G/LT

Pasta di torta greca appena sfornata.



UNICORNO AZZURRO

3031AP



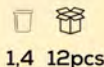
DOSE 50G/LT

Coppia di paste blu e rosa per realizzare il gelato bicolore all'unicorno



UNICORNO ROSA

311AP1



DOSE 50G/LT



VANIGLIA AROMAPASTA

333NM
333NP



DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia italiana gialla.



VANIGLIA BIANCA

9350NM



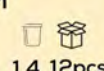
DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia italiana bianca.



VANIGLIA SUPERPREMIUM

830NP



DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia francese bianca.



VANIGLIA PROFESSIONAL

717NP



DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia bourbon bianca.

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



WHISKY

332NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta di classica di whisky crema scozzese con infusione di latte cotto.



ZABAIONE

334NM
334NP

3 4pcs
1,1 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta italianissima di crema di uova e marsala per gelato e pasticceria.



ZABAIONE
ANALCOLICO

9336NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta italianissima di crema di uova e marsala per gelato e pasticceria ma in versione analcolica.



ZUPPA
INGLESE

335N

2,6 4pcs

DOSE 20-30G/LT

Pasta siciliana di crema di uova e alchermes per gelato e pasticceria.



ZUCCHERO
FILATO

708NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta intensa rosata dal gusto dello zucchero filato.



Una semplice ricetta:

1 kg di Ready mix Bigatton da sciogliere in 2 litri d' acqua.

**La pasta classica che desideri gr:
Vedi sul etichetta la dose per lt.**

Riposare.

Gelare.

**Per una cremosità intensa
pastorizzare.**

**Per un risultato ottimo
aggiungere 30 gr. di destrogel
Bigatton se usate paste grasse.
Nel caso di paste alcoliche
aggiungete 30 gr. di latte fresco.**

Una semplice ricetta:

**300 gr. di Doppia panna 100
Bigatton mescolati con 750 gr. di
zucchero. Sciogliere bene in 3 lt.
di latte intero. Eventualmente
pastorizzare per una maggiore
cremosità.**

**Usare la base liquida ottenuta
con paste classiche a piacimento
o variegati.**

**Per un risultato eccellente:
Paste grasse e variegati
aggiungere meta del peso della
pasta grassa di Destrogel.
Paste alcoliche aggiungere meta
del peso della pasta alcolica di
latte liquido.**

**Paste zuccherine aggiungere
100gr. di panna per litro di base**

PASTE DI FRUTTA



ALBICOCCA

400NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



AMARENA

401NM
401NP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ANANAS

402NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ANGURIA

445NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ARANCIA

403NM
403NP

3,25 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



**ARANCIA
ROSSA**

819AM

3 4pcs

DOSE 70G/LT



BANANA

404NM
404NP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



CEDRO

426NM

3,25 4pcs

DOSE 100G/LT



COCCO

406NM
406NP

3,5 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 40G/LT



CILIEGIA

405NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT



CRANBERRY

437NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT



FRAGOLA

407NM
407NP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



**FRAGOLA
LATTE**

7676NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



**FRAGOLA
SICILIA**

443NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT



**FRUTTI DI
BOSCO**

430NM
430NP
430AM

3 4pcs
1,4 12pcs
3 4pcs

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



LAMPONE

412NM
412AM

3 4pcs
3 4pcs

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



**LIMONE
GRANSOLE**

431NP

1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



MANGO

415NM
415NP

3 4pcs
1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



**MARACUIA
PASSION F.**

416NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

PASTE DI FRUTTA



MELA VERDE

417NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



MELOGRANO

450NM



3.25 4pcs

DOSE 70G/LT



MELONE

418NM
418NP



3.0 4pcs
1.4 12PCS

DOSE 70G/LT



MIRTILLO

419AM
419NM



3.5 4pcs
3.5 4pcs

DOSE 70G/LT



MORA

420NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



PERA

422NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



PESCA

423NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



POMPELMO ROSA

428NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



ROSA

425NM
425NP



1.4 12pcs
3.0 4PCS

DOSE 70G/LT



TROPICAL A.C.E.

427NP



1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



Collezione di paste di frutta concentrata con pezzi destinata alla produzione di sorbetti o gelati al sapore di frutta con dosaggio di soli 70 grammi di pasta per kg di sorbetto. Possono essere usate come rinforzo di sorbetti prodotti con frutta surgelata o fresca. In questo caso saranno sufficienti 30 grammi di pasta di frutta ogni kg di sorbetto o gelato.

Una semplice ricetta:

1 lt. di acqua.

280-300 gr. di zucchero.

100 gr. di pasta di frutta.

50 gr. di base Seven days

Bigatton.

Miscelare tutto a freddo.

Riposare.

Gelare.

**Per una cremosità intensa
scaldare la miscela a 40 gradi.**

Una semplice ricetta 2:

0,8 lt. di acqua.

200 gr. di frutta frullata

260-280 gr. di zucchero.

30 gr. di pasta di frutta.

45 gr. di base Seven days

Bigatton.

Miscelare tutto a freddo.

Riposare.

Gelare.

**Per una cremosità intensa
scaldare la miscela a 40 gradi.**

VARIEGATI CREMA

Stemperare bene i VARIEGATI CREME uniformandoli e inglobando eventuali parti grasse affiorate. Mantenerli a temperatura ambiente prima di incorporarli al gelato. Evitare di versare i variegati riscaldati in quanto andrebbero a danneggiare il gelato.



**SALSA
PISTACCHIO**

1230NM

3,5 4pcs



**CARAMELLO
BURRO
SALATO**

1291NM
con pezzi

2,6Kg 4pcs



**AMERICAN
SNACK**

1281NM

con pezzi

3Kg 4pcs



CARIBE

1227NM

3Kg 4pcs



**CREMA
WHISKY**

1254NM

3,25Kg 4pcs



BANOFI

1290NM

con pezzi

3Kg 4pcs



CEREALI

1284NM

con pezzi

2,0Kg 4pcs



**CRUNCHY
BISCOTTINO**

1216NM

con pezzi

2,6Kg 4pcs



BIGNE'

1213NM

con pezzi

2Kg 4pcs



CHOCOBISCOTTO

1264NM

con pezzi

2,6Kg 4pcs



**DULCE DE
LECHE**

352NM1

1,5Kg 12pcs



**BISCOTTO
DIGESTIVE**

1262NM

con pezzi

2,5Kg 4pcs



CIOCCOCOCCO

1266NM

con pezzi

2,6Kg 4pcs



FUDGE

1240NM

3Kg 4pcs



**BLACK
COOKIES**

1396NM

con pezzi

2,6Kg 4pcs



CIOCCORISO

1212NM

con pezzi

2,5Kg 4pcs



**LEMON
PIE**

1282NM

con pezzi

2,6Kg 4pcs



**BROWNIE
TRIPLO
CIOCCOLATO**

1247NM

con pezzi

2,5Kg 4pcs



CIOCCO NOIR

1226NM

3Kg 4pcs



LOTO

1362NM

con pezzi

3Kg 4pcs

VARIEGATI CREMA



Stemperare bene i VARIEGATI CREME uniformandoli e inglobando eventuali parti grasse affiorate. Mantenerli a temperatura ambiente prima di incorporarli al gelato. Evitare di versare i variegati riscaldati in quanto andrebbero a danneggiare il gelato.



MACAROONS

3322NM2

con pezzi

3Kg 4pcs



MONSTER COOKIES

3668AM

con pezzi

3Kg 4pcs



MR TOBBY

1275NM

con pezzi

2.6Kg 4pcs



MUFFIN CIOCCOLATO

1269NM

con pezzi

2.6Kg 4pcs



NOCCIOLITA

338NM

con pezzi

3Kg 4pcs



ORO NERO

1260NM

con pezzi

2.6Kg 4pcs



PRALINA BIANCA

1283NM

con pezzi

2.6Kg 4pcs



PRALINA NERA

1224NM

con pezzi

2.5Kg 4pcs



RED VELVET

12994M

con pezzi

3.25kg 4pcs



SCHOKAFE'

1214N

con pezzi

3Kg 4pcs



SNIKKY

1274NM

con pezzi

3Kg 4pcs



SPECULOOS

1225NM

con pezzi

2.6Kg 4pcs



TIRAMISU

1267NM

con pezzi

3Kg 4pcs



UNICORNO

3035AM

con pezzi

3Kg 4pcs



WAFERINO

1237NM

con pezzi

3Kg 4pcs



WAFERINO BIANCO

1238NM

con pezzi

3Kg 4pcs

serving suggestion



VARIEGATI FRUTTA

VARIEGATI FRUTTA. Prelevare la quantità necessaria per una vaschetta da 5 lt.
(300-600 gr. a piacere) Riporre in frigo fino a raffreddare e unire al gelato.



ALBICOCCA

1250NM

3.25Kg 4pcs



AMARENA

1200NM
1200AM

3Kg 4pcs
3Kg 4pcs



**ARANCIA
AMARA**

1323NM

3.25Kg 4pcs



CRANBERRY

1286NM

3Kg 4pcs



**FICO
CAMELLATO**

1288NM

3Kg 4pcs



FRAGOLA

1203NM

3Kg 4pcs



**FRAGOLINA
DI BOSCO**

1207NM

3.25Kg 4pcs



**FRUTTI
DI BOSCO**

1205NM

3.25Kg 4pcs



**GOLDEN
ORANGE**

1228NM

3Kg 4pcs



LAMPONE

1289NM

3.25Kg 4pcs



LIME

1221NM

3.25Kg 4pcs



MANDARINO

1209NM

3.25Kg 4pcs



MANGO

1252NM

3.25Kg 4pcs



**MANGO
ANANAS**

1259NM

3.25Kg 4pcs



MARACUJA

1287NM2

3.50Kg 4pcs



**MARACUJA
MELA**

1223NM

3.25Kg 4pcs



**MELA
VERDE**

1208NM

3.25Kg 4pcs



MELOGRANO

1248NM1

3Kg 4pcs



MIRTILLO

1201NM1

3Kg 4pcs



PERA

1324NM

3.25Kg 4pcs



**PESCA
ARANCIA**

1217NM

3.25Kg 4pcs



GINGER

1250AM

3.25Kg 4pcs



CRANBERRY

1286NM

3Kg 4pcs



GOLOSE CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1



3Kg 4pcs



BRONTOLINA

785NM



3Kg 4pcs



CANDY BLUE OCEAN

780AM



3Kg 4pcs



CANNELLA

770AM



3Kg 4pcs



CHEESE CAKE LIMONE

798AM



3Kg 4pcs



CIOCCOLATINA

783NM



3Kg 4pcs



CREMINA

782NM



3Kg 4pcs



CRUNCHY

788NM



3Kg 4pcs



DOLCE CARAMEL

784NM



3Kg 4pcs



LAVANDA

795AM



3Kg 4pcs



MANDORLINA

786NM



3Kg 4pcs



MASTICA

796NM



3Kg 4pcs



NOCCIOLINA

781NM



3Kg 4pcs



ORO BIANCO

790NM



3Kg 4pcs



ORO NERO

791NM



3Kg 4pcs



RED VELVET

794AM



3Kg 4pcs



ROSA

793AM



3Kg 4pcs



TIRAMISU

797AM



3Kg 4pcs



TORRUNCINA

787NM



3Kg 4pcs



ZAFFERANO

792AM



3Kg 4pcs





1. Inizia con un contenitore vuoto in cui vuoi fare il tuo gelato a strati.
2. Metti un primo strato di gelato nel contenitore. Puoi usare un cucchiaino o una spatola per distribuirlo in modo uniforme.
3. Una volta che hai uno strato uniforme di gelato, aggiungi uno strato di crema spalmabile. Assicurati che sia abbastanza sottile da non dominare il sapore del gelato, ma abbastanza spesso da essere visibile.
4. Ripeti questi passaggi, alternando strati di gelato e crema spalmabile, fino a quando il contenitore non è pieno. L'ultimo strato sarà di spalmabile. Prima di realizzarlo si consiglia di porre la vaschetta in abbattitore.
5. Una volta che hai finito, metti il gelato nel abbattitore per farlo raffreddare completamente. Questo aiuterà a mantenere i diversi strati separati quando lo servi.
6. Quando sei pronto per servire, usa un cucchiaino o un cono per rivelare i bellissimi strati di gelato e crema spalmabile.

Ricorda, la chiave per ottenere strati perfetti è fare in modo che ogni strato sia abbastanza freddo prima di aggiungere il successivo. Questo impedirà che si mescolino tra loro.



LE AMARENATE



**AMARENATA
90**

9777N

3.20Kg 4pcs



**AMARENE
DECORAZIONE**

1616NM

3Kg 4pcs



**AMARENE
ROTTAME**

1433NM

2.5Kg 4pcs



**SCIROPPO DI
AMARENA**

1301N

7Kg 1pcs

Le Amarene Candite BIGATTON sono ciliegie dolci e aspre, immerse in sciroppo di zucchero e succo di amarena. Perfette per torte, biscotti e gelati, aggiungono dolcezza e un tocco di acidità. Non necessitano di refrigerazione dopo l'apertura, rendendole un ingrediente pratico e delizioso per i tuoi dolci.



WFRUTTA



**WFRUTTA FRUTTI
DI BOSCO**



Bigatton dal 1946

La nostra delicata frutta semi candita è l'ingrediente ideale per gelati, pasticceria e semifreddi. Non necessita di refrigerazione dopo l'apertura e si presta perfettamente anche alla cottura in forno, rendendola l'aggiunta perfetta per i tuoi panettoni.

256NP WFRUTTA FRUTTI DI BOSCO KG. 1,9 X 4

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM

3.5Kg 4pcs



ANGURIA

CB021AM

3.5Kg 4pcs



ARANCIA

CB003NM

3.5Kg 4pcs



BANANA

CB007NM

3.5Kg 4pcs



CARMELLO

CB024AM

3.5Kg 4pcs



CILIEGIA

CB025AM

3.5Kg 4pcs



COCCO

CB006AM

3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB004AM

3.5Kg 4pcs



FRAGOLA

CB020AM

3.5Kg 4pcs



FRUTTI DI BOSCO

CB016AM

3.5Kg 4pcs



KIWI

CB005AM

3.5Kg 4pcs



LAMPONE

CB017AM

3.5Kg 4pcs



LIME

CB015AM

3.5Kg 4pcs



LIMONE

CB011AM

3.5Kg 4pcs



LYCHEE ROSA

CB013AM

3.5Kg 4pcs



MANGO

CB031AM

3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB009AM

3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB018AM

3.5Kg 4pcs



MELA VERDE

CB026AM

3.5Kg 4pcs



MELOGRANO

CB030AM

3.5Kg 4pcs



MELONE

CB014AM

3.5Kg 4pcs



MIRTILLO

CB012AM

3.5Kg 4pcs



PESCA

CB033AM

3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB027AM

3.5Kg 4pcs



VANIGLIA

CB036AM

3.5Kg 4pcs

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA



Le Popping Bobas sono piccole sfere gelatinose piene di succo al sapore di frutta che esplodono in bocca, aggiungendo un tocco di divertimento e sapore a qualsiasi bevanda o dessert. Sono particolarmente popolari nel Bubble Tea, una bevanda originaria di Taiwan che combina tè, latte e zucchero con queste perle colorate e gustose.

Il Bubble Tea è una bevanda versatile che può essere personalizzata con una varietà di sapori di tè e latte, così come con diverse aggiunte come le Popping Bobas. Che tu preferisca il tuo Bubble Tea dolce o meno dolce, con latte o senza, le Popping Bobas aggiungono sempre un elemento di sorpresa che rende ogni sorso un'esperienza unica.

SCIROPPI PER BUBBLE TEA



Gli sciroppi per Bubble Tea trasformano una semplice bevanda a base di tè in un'esperienza gustativa unica. Con una varietà di sapori, da frutta classica a gusti esotici, permettono di personalizzare il tuo Bubble Tea aggiungendo sia sapore che dolcezza.

Ananas, anguria, fragola, lampone, limone, litchi, mango, mela verde, mirtillo, passion, pesca. Il pratiche bottiglie con pompa dosatrice da lt. 1. 12 bottiglie per cartone. 10-20 gr. per bicchiere di bubble tea.

POLVERE SOLUBILE AL TE



GREEN TEA LIGHT

3800NP

0,5Kg 20 pcs



BLACK TEA

2802NP

0,5Kg 20 pcs

Aggiungi 20 gr. in un litro di acqua fredda o calda per ottenere il the che desideri

COME CREARE UN BUBBLE TEA PERFETTO



- Inizia preparando il tè. Mescola 20 grammi di tè in polvere con un litro d'acqua fino a quando non si è completamente sciolto.
- Riempire il bicchiere per circa metà con il tè preparato.
- Versa le Popping Bobas secondo tuo gusto. 30-50 gr. per bicchiere.
- Versa 20 grammi circa di sciroppo per bubble tea nel bicchiere.
- Riempire il resto del bicchiere con il tè, lasciando un po' di spazio per il ghiaccio se lo desideri.
- Infine, aggiungi una cannuce con un diametro di 10 mm, ideale per sorseggiare le Popping Bobas.



BUBBLE BALLS PER BARMAN



Kg. 3,50 per 4

CB022 BALLS A CB023 BALLS C

Speciali popping bobas al gusto di aperitivi italiani da usare per decorare il famoso spritz Veneto



PRODOTTI PRONTI



A.C.E.
1601N 1,35Kg 10pcs



ALBICOCCA
1639N 1,35Kg 10pcs



AMARENA
1632N 1,35Kg 10pcs



ANANS
1628N 1,35Kg 10pcs



ANGURIA
1621N 1,35Kg 10pcs



ARANCIA
1638N 1,35Kg 10pcs



BLACK VELVET
1688N 1,35Kg 10pcs



Banana
1609A 1,35Kg 10pcs



BLUE SKY
1622A 1,35Kg 10pcs



BODY FITNESS
1677N 1,35Kg 10pcs



CAFFÈ
1610A 1,35Kg 10pcs



CAMALEONT
1689N 1,35Kg 10pcs



CANNELLA
1630N 1,35Kg 10pcs



CARAMELLO
1634N 1,35Kg 10pcs



CARAMELLO BURRO SALATO
1633N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO AL LATTE
1386N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO BIANCO
1385N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO BUONISSIMO
1331N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO FONDENTE
1673N 1,35Kg 10pcs



COCCO
1626N 1,35Kg 10pcs

PRODOTTI PRONTI



FRAGOLA
1603N 1,35Kg 10pcs



FRAGOLA LIGHT
696N 1,35Kg 10pcs



FRUTTI DI BOSCO
1642N 1,35Kg 10pcs



GIANDUIA
1695N 1,35Kg 10pcs



KIWI
1627A 1,35Kg 10pcs



LAMPONE
1637N 1,35Kg 10pcs



LATTE PANNA
1635N 1,35Kg 10pcs



LEMON PIE
1679N 1,35Kg 10pcs



LIME
1654A 1,35Kg 10pcs



LIMONCELLO
1643A 1,35Kg 10pcs



LIMONE
1600N 1,35Kg 10pcs



MALAGA
1678N 1,35Kg 10pcs



MANDARINO
1644N 1,35Kg 10pcs



MANGO
1645N 1,35Kg 10pcs



MARACUJA
1646N 1,35Kg 10pcs



MELA VERDE
1647A 1,35Kg 10pcs



MELOGRANO
1369N 1,35Kg 10pcs



MELONE
1602N 1,35Kg 10pcs



MERINGATA
1672N 1,35Kg 10pcs



MIRTILLO
1636A 1,35Kg 10pcs

PRODOTTI PRONTI



MORA
1648A 1,35Kg 10pcs



MUFFIN
1691N 1,35Kg 10pcs



NOCCIOLA
1624A 1,35Kg 10pcs



PESCA
1650N 1,35Kg 10pcs



PISTACCHIO
1620A 1,35Kg 10pcs



POMPELMO ROSA
1651N 1,35Kg 10pcs



RISO
1655N 1,35Kg 10pcs



TIRAMISU
1694N 1,35Kg 10pcs

Esplora la versatilità e la convenienza dei nostri prodotti in polvere Pronto Ice by Bigatton. Perfettamente bilanciati per il gusto e incredibilmente facili da usare, basta diluire in acqua o latte per ottenere la consistenza desiderata. Questi prodotti, semplici e rapidi da preparare, sono confezionati in comode buste, ideali per la conservazione e l'uso. Ogni busta produce una vaschetta da 5 litri di delizioso gelato o sorbetto. La nostra ampia gamma di gusti include frutta, creme e yogurt, i prodotti possono essere utilizzati con mantecatore, macchina per gelato soft, granitore o planetaria. Scopri il piacere di creare con Pronto Ice by Bigatton!

SOFT

 BANANA 500 668N   2,5KG 4pcs	 PISTACCHIO 500 605N   2,5KG 4pcs	 FIOR DI LATTE 500 674N   2,5KG 4pcs
 CAFFE' 500 604N   2,5KG 4pcs	 CIOCCOLATO 500 601N   2,5KG 4pcs	 RED VELVET 1910A   1.25KG 4pcs
 VANILLA BIANCA 500 671N   2,5KG 4pcs	 FRAGOLA 500 602N   2,5KG 4pcs	 KBUENO 678N   2,5KG 4pcs
 VANILLA 500 600N   2,5KG 4pcs	 NOCCIOLA 500 669A   2,5KG 4pcs	 LIMONE 500 603N   2,5KG 4pcs
 CARAMEL 500 601N   2,5KG 4pcs	 CUORE DI PANNA 500 675N   2,5KG 4pcs	

I prodotti in polvere Bigatton per gelato soft sono la soluzione ideale per chi cerca qualità, convenienza e facilità d'uso. Perfettamente bilanciati nel gusto, questi prodotti sono incredibilmente facili da preparare: basta diluirli in acqua o latte per ottenere un gelato soft cremoso e delizioso.

Confezionati in pratiche buste monodose, ogni busta produce una quantità adatta al serbatoio di una macchina standard, rendendo la conservazione e l'uso semplice. La nostra vasta gamma di gusti, che include frutta, creme, cioccolati e yogurt, ti permette di variare l'offerta e sorprendere i tuoi clienti ogni giorno.

SOFT YOGURT



156N YO READY



2,16 5pcs



157N YO ZERO ZERO



2,16 5pcs



913N YO SOFT GRANITORI



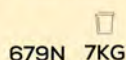
1 8pcs

Scopri la nostra gamma di prodotti soft al gusto yogurt, progettati per soddisfare ogni palato. Dal classico yogurt, cremoso e rinfrescante, al nostro yogurt a basse calorie senza saccarosio, perfetto per chi cerca un'opzione più leggera senza compromettere il gusto. Per le piccole macchine da granita, offriamo anche il nostro yo soft granitori che offre una consistenza densa e soddisfacente. Ogni prodotto è facile da usare e perfetto per la creazione di deliziosi gelati soft.

DECORAZIONI PER GELATO SOFT RAINBOW



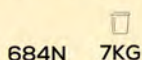
1000 & 1 RIGA
CARAMELLO



679N 7KG



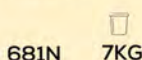
1000 & 1 RIGA
CIOCCOLATO



684N 7KG



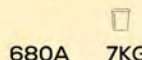
1000 & 1 RIGA
FRAGOLA



681N 7KG



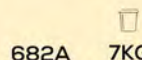
1000 & 1 RIGA
FRUTTI DI BOSCO



680A 7KG



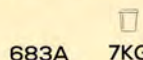
1000 & 1 RIGA
KIWI



682A 7KG



1000 & 1 RIGA
LIMONE



683A 7KG

Gli sciroppi speciali Bigatton per macchine soft Rainbow sono progettati per portare il tuo gelato soft a un livello superiore. Questi sciroppi, disponibili in una varietà di gusti, sono perfetti per aggiungere un tocco di colore e un sapore extra al tuo gelato. Sono facili da usare grazie all'erogatore integrato nella tua macchina, che permette di distribuire lo sciroppo in modo uniforme e preciso. Che tu stia cercando di creare un gelato arcobaleno o semplicemente di aggiungere un tocco di sapore, gli sciroppi speciali per macchine soft come Rainbow sono la soluzione ideale. Scopri la differenza che possono fare nel tuo gelato soft!

COPERTURE STRACCIATELLE

Stemperare la copertura del gusto desiderato a bagno maria, (massimo 40 gradi) mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, versare sul gelato mentre esce dal mantecatore per ottenere una classica stracciatella. Per la produzione di stecchi ricoperti immergere il pezzo da ricoprire in modo veloce, lasciare scendere l' eccesso. Non usare utensili bagnati e non mettere acqua nella copertura-stracciatella.



STRACCIATELLA
AMARA

1700NM



3



4pcs



CIOCCOCOCCO

366NM



3



4pcs



STRACCIATELLA

328NM



3



4pcs



GIANDUIA

367NM



3



4pcs



STRACCIATELLA
BIANCA

335NM



3



4pcs



CAFFE'

362NM



3



4pcs



ANANAS

379AM



3



4pcs



FRAGOLA

357AM



3



4pcs



LIMONE

258AM



3



4pcs



AMARENA

377AM



3



4pcs



ARANCIA

360AM



3



4pcs



MANGO

382AM



3



4pcs



NOCCIOLA

371NM



3



4pcs



CAMEL

363NM



3



4pcs



CIOCCOLATO
GREZZO

1319NM



3



4pcs



COCCO

365NM



3



4pcs



PERLA BIANCA

9033NM



3



4pcs

Intenso sapore di burro di cacao



PISTACCHIO

372AM



3



4pcs

LE DECORAZIONI ARTIGIANALI



1410N
AMARETTINI DIAM. CM. 2

0.5KG 4pcs



1411NP
CACAO TARTUFO

1KG 10pcs



1405NP
COCCO RAPE'

1KG 6pcs



1406AP
CODETTA MULTICOLOR

1KG 14pcs



1495NP
CRISPY BLACK & WHITE

0.5KG 6pcs



1494NP
CRISPY CACAO

0.5KG 6pcs



1493NP
CRISPY VANILLA

0.5KG 6pcs



1414AP
CUBETTI PER CASSATA

1KG 8pcs



1424NP
GOCCE DI CIOCCOLATO

1KG 12pcs



1400NP
GRANELLA DI AMARETTI

1KG 7pcs



1230NM
AMARETTO

3,5 4pcs



1431NP
GRANI DI CAFFE' AL CIOCCOLATO

1KG 12pcs



1230NM
AMARETTO

3,5 4pcs



1438NP
GRANELLA DI MANDORLE
PELATE PRALINATE

1KG 10pcs



1416N
GRANELLA DI MERINGA

0.5KG 6pcs



1407NP
GRANELLA DI NOCCIOLE

2KG 5pcs



1443NP
GRANELLA DI PISTACCHIO

1KG 8pcs



1401NPP
GRANELLA DI RISO

0.5 8pcs



1419N
GRANELLA DI TORRONE

1KG 10pcs

LE DECORAZIONI ARTIGIANALI



1463AP
LENTI MULTICOLOR
1KG 12pcs



1442NP
MANDORLE PRALINATE
1KG 10pcs



1409NP
MARRONI IN ROTTAMI
1KG 8pcs



1444N
MICROBIGNE'
0.26 4pcs



1441NP
MICROMERINGHE
1KG 5pcs



1491NP
MINI COOKIES
1KG 6pcs



1432NP
NOCCIOLE A QUARTI
2KG 5pcs



1408NM
NOCCIOLE INTERE
2KG 5pcs



1421NP
NOCI A PEZZI
1KG 9pcs



1445A
STELLINE MAGICA MAGIA
1KG 12pcs



1436NP
WAFER BALLS CIOCCOLATO
AL LATTE
1KG 8pcs



1437NP
WAFER BALLS CIOCCOLATO
BIANCO
1KG 8pcs



1430NP
WAFER BALLS CIOCCOLATO
FONDENTE
1KG 8pcs



PRODOTTI PER DESSERT



9943N 2KG 6pcs
CIOCCOCIOK

100 gr. con 100 gr. di
zucchero per litro di latte.
Lavorazione a caldo



9878N 1.25KG 6pcs
CONCENTRATO THE LEMON

120 gr. con 60 gr. di
zucchero per litro di acqua.



9878N 1.25KG 6pcs
CONCENTRATO THE PESCA

120 gr. con 60 gr. di
zucchero per litro di acqua.



9881N 2.5KG 4pcs
DESSERT CREAM CARAMEL

150 gr. per litro di
latte. Lavorazione a caldo



9880N1 2.5KG 5pcs
DESSERT PANNA COTTA

100 gr. per mezzo litro di
latte e mezzo litro di
panna. Lavorazione a caldo



9882N 1KG 12pcs
DESSERT TIRAMISU'

300 gr. per litro di latte o
panna. Lavorazione a
freddo in planetaria.



9782N 1KG 12pcs
DESSERT TIRAMISU' COMPLET

150 gr. per litro di panna.
Lavorazione a freddo in
planetaria.



9890N 1.2KG 6pcs
MACEDONIA UP

Usare tal quale versandola
sulla macedonia per
evitare l'imbrunimento
della stessa.



9884A 1KG 8pcs
MOUSSE FRAGOLA



9885N 1KG 8pcs
MOUSSE CIOCCOLATO



9883N 1KG 10pcs
MOUSSE NEUTRALE

Produrre velocemente una mousse del gusto desiderato con 500 gr. di prodotto e 1000 gr. di latte freddo. La mousse neutrale può essere aromatizzata con paste o aromi.



SEMIFREDDI & CO.



1130NM

1 12pcs

BASE 18 SOTTOZERO

Base che permette di realizzare un semifreddo che rimane morbido a -18 gradi. Dose: 50 gr. di B18S con 150 gr. di tuorlo d'uovo e 250 gr. di panna e 50 gr. di acqua.



1125NP

1,1 12pcs

BAVARESE PERFETTA

Base che permette di realizzare una perfetta bavarese. Dose: 1000 gr. di BV con 1000 gr. di panna e 300 gr. di latte o acqua.



5500N

2 7pcs

BRAVO BISQUIT

Base in polvere che permette di realizzare un pan di spagna perfetto. Dose: 100 gr. di BB con 140 gr. uova, 100 gr. acqua, 140 gr di zucchero e 90 gr. di farina.



1182AM

3,25 4pcs

BRILLANT BLU(TUTTIFRUTTI)

Brillant. Una famiglia di prodotti di alta classe per ottenere una decorazione brillante e semitrasparente sui vostri semifreddi. Dose: a piacere. Mescolare dolcemente il brillant e renderlo fluido e infine versarlo sul semifreddo anticipatamente abbattuto.



1181AM

3,25 4pcs

BRILLANT FRUTTI DI BOSCO



1184AM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE AMARENA



1195AM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE ARANCIO



1196NM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE CARAMELLO



1109AM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE FRAGOLA



1119NM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE LIMONE



1118NM

3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL



1183AM

3,25 4pcs

BRILLANT VERDE



1101N 2,5 6pcs

CHARLY TORTINA

Charly tortina è un formidabile ferma panna per ottenere decorazioni di panna che rimangano a lungo con la giusta forma. Dose: 100-150 gr. per litro di panna.



1334A 1 10pcs

CREMA AL BURRO

Per ottenere una deliziosa crema al burro per cup cake miscelate questa finissima polvere con la giusta dose d' acqua in planetaria. Aromatizzabile e colorabile a piacere.



3279NM 3 4pcs

CREMA SPALMABILE E PER FARCITURA AL PISTACCHIO
Farcire tal quale su qualsiasi prodotto di pasticceria che necessita di una impeccabile farcitura di pistacchio.



7374N 1 12pcs

DECOR ICE

Creare cristalli colorati seguendo le chiare istruzioni impresse su ogni confezione.



0344A 1,4 12pcs

FORTAROMA MELA VERDE

Aromi idrosolubili per aromatizzare semifreddi



0347A 1,4 12pcs

FORTAROMA MELA VERDE

Aromi idrosolubili per aromatizzare semifreddi



1123AM 3,5 4pcs

GELOLAC FRAGOLA

Gelolac. Una famiglia di prodotti di alta classe per ottenere una decorazione brillante ma coprente sui vostri semifreddi. Dose: a piacere. Mescolare dolcemente il Gelolac e renderlo fluido e infine versarlo sul semifreddo anticipatamente abbattuto.



1188AM 3,5 4pcs

GELOLAC FRUTTI DI BOSCO



1120AM 3,5 4pcs

GELOLAC LIMONE



1122AM 3,5 4pcs

GELOLAC PISTACCHIO



1105N 3 4pcs

GLASGEL

Classico gel trasparente per la protezione dei dolci



1954NM 3,5 4pcs

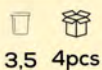
MIRROIR NERO

Classico gel coprente nero carbone per specialità semifredde.



1104NP
PIU' PANNA

Creare rapidamente una solida panna vegetale. 400 gr. per lt. di latte

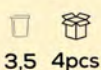


3,5 4pcs



1103NM
PROFITEROL CACAO

Creare rapidamente una farcitura o un ripieno per profiterol. Miscelare 1 kg. di prodotto con 500 gr. di panna montata.

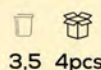


3,5 4pcs



1132N
SEMIFREDDO BASE

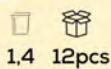
Creare rapidamente una base per semifreddi aromatizzabile a piacere. Dose: 440 gr. per lt. di latte.



3,5 4pcs



1155N
SPALMY ALBICOCCA



1,4 12pcs

Spalmy. Perfetto per decorare semifreddi e pasticceria piana.



1156N
SPALMY AMARENA



1,4 12pcs



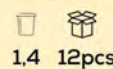
1159N
SPALMY ARANCIA



1,4 12pcs



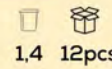
1158N
SPALMY CARAMELLO



1,4 12pcs



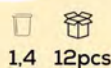
1151N
SPALMY FRAGOLA



1,4 12pcs



1150A
SPALMY FRUTTI DI BOSCO



1,4 12pcs



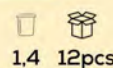
1153N
SPALMY LIMONE



1,4 12pcs



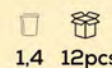
1157N
SPALMY NEUTRO



1,4 12pcs



1154N
SPALMY VANIGLIA

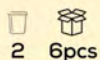


1,4 12pcs



1102N
SPEEDY COLD

Crema pasticcera istantanea. 300 gr. per lt. di latte

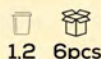


1108N
SPEEDY HOT

Crema pasticcera con lavorazione a caldo. 100 gr. per lt. di latte e 400 gr. zucchero



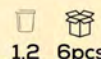
1001N
ZUPPETTA ALKERMES



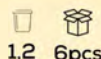
Concentrati da sciogliere in acqua e zucchero per creare una bagna analcolica per spennellare sul pan di spagna. Dose: 1000 gr. acqua per 400-500 gr. di zucchero e 200 gr. di Zuppetta.



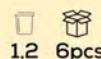
1003N
ZUPPETTA CAFFE'



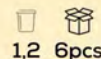
1007A
ZUPPETTA MANDARINETTO



1002N
ZUPPETTA MARASCHINO



1009N
ZUPPETTA NOCCIOLINA'



COLORANTI ALIMENTARI



7003A
BLU

1 6pcs



7001N
GIALLO

1 6pcs



7002N
ROSSO

1 6pcs



7004A
VERDE

1 6pcs

BIG GELO PRODOTTI PER GHIACCIOLI E GRANITE

Pratici colori liquidi per pasticceria liquidi e pronti all'uso



903NM
ARANCIA

3,25 4pcs



905NM
FRAGOLA

3,25 4pcs



902AM
MENTA

3,25 4pcs



904NM
TROPICANA

3,25 4pcs

Sciroppi concentrati per granite, 35 gr. per litro di prodotto finito. Aggiungi solo zucchero e acqua per raggiungere i brix desiderati



1230NM
AMARENA

7



1230NM
ARANCIA

7



1230NM
COLA

7



1230NM
FRAGOLA

7



1230NM
LIMONE

7



1230NM
MENTA

7



1230NM
TROPICAL

7

Classici sciroppi da usare
con diluizione 1 a 4 o 1 a 5.



CONO CROCK E DOLCE CREPE



5502N
CONO CROCK

2 6pcs

Semilavorato in polvere da stemperare in acqua per ottenere deliziosi coni croccanti. 1 kg. per 500 gr. acqua.



1230NM
CONO ROCK senza farina

2,5 6pcs

Semilavorato in polvere da stemperare in acqua e farina per ottenere deliziosi coni croccanti. 550 gr per 450 gr. farina per 1000 gr. acqua.



1230NM
DOLCE CREPE

2 4pcs

Semilavorato in polvere da stemperare in acqua per ottenere deliziose crepes o wafers. 1000 gr. per 1500 gr. acqua e 50 gr. olio.

PRODOTTI IN POLVERE PER GRANITORI



912NM
VELLUTO CAFFÈ

0,9 8pcs



1320N
VELLUTO NOCCIOLA

0,9 8pcs



1321N
VELLUTO PISTACCHIO

0,9 8pcs



1322N
VELLUTO VANIGLIA

0,9 8pcs

Semilavorati da stemperare nel latte per ottenere gelati o semifreddi al bicchiere. Una busta per 3 lt. di latte intero.

CANNOLI



CAB001
CANNOLO BABY
PCS 665  8



CAB002
CANNOLO BABY BICOLORE
PCS 665  8



CAB010
CANNOLO BABY COCCO
PCS 384  8



CAB006
CANNOLO BABY CODETTA
PCS 300  8



CAB009
CANNOLO BABY
AMARETTO
PCS 384  8



CAB005
CANNOLO BABY GR. CACAO
PCS 384  8



CAB022
CANNOLO BABY GR. CAFFÉ
PCS 384  8



CAB007
CANNOLO BABY POLVERE
CACAO
PCS 384  8



CAB003
CANNOLO BABY
RICOPERTO
PCS 504  8



CAB004
CANNOLO BABY RISO
PCS 300  8



CAL001
CANNOLO LUNGO
PCS 160  8



CAL002
CANNOLO LUNGO BICOLORE
PCS 160  8



CAL010
CANNOLO LUNGO
COCCO
PCS 117  8



CAL006
CANNOLO LUNGO CODETTA
PCS 96  8



CAL009
CANNOLO LUNGO GR.
AMARETTO
PCS 104  8



CAL005
CANNOLO LUNGO GR. CACAO
PCS 96  8



CAL011
CANNOLO LUNGO
LIMONE
PCS 117  8



CAL007
CANNOLO LUNGO POLVERE
CACAO
PCS 104  8



CAL003
CANNOLO LUNGO RICOPERTO
PCS 117  8



CAL004
CANNOLO LUNGO RISO
PCS 96  8

CANNOLI



CAM001
CANNOLO MIGNON
PCS 320 



CAM002
CANNOLO MIGNON BICOLORE
PCS 320 



CAM012
CANNOLO MIGNON CAFFÉ
PCS 234 



CAM010
CANNOLO MIGNON COCCO
PCS 234 



CAM006
CANNOLO MIGNON
CODETTA
PCS 192 



CAM009
CANNOLO MIGNON GR.
AMARETTO
PCS 208 



CAM005
CANNOLO MIGNON GR.
CACAO
PCS 192 



CAM022
CANNOLO LUNGO CAFFÉ
PCS 192 



CAM015
CANNOLO MIGNON
LEMON COCCO
PCS 234 



CAM011
CANNOLO MIGNON LIMONE
PCS 234 



CAM0013
CANNOLO MIGNON
MANDORLA
PCS 234 



CAM021
CANNOLO MIGNON NOCCIOLA
PCS 234 



CAM019
CANNOLO MIGNON
PISTACCHIO
PCS 234 



CAM007
CANNOLO MIGNON POLVERE
CACAO
PCS 208 



CAM003
CANNOLO RICOPERTO
PCS 234 



CAM004
CANNOLO MIGNON RISO
PCS 192 



FA01
FARFALLINA
PCS 400 



FA02
FARFALLINA BICOLORE
PCS 400 

COPITE



COSO10
COPITA MINI OVALE
COCCO

PCS
168



COSO06
COPITA MINI OVALE CODETTA

PCS
168



COSO09
COPITA MINI OVALE GR.
AMARETTO

PCS
168



COSO05
COPITA MINI OVALE GR.
CACAO

PCS
168



COSO03
COPITA MINI OVALE
RICOPERTA

PCS
224



COSO04
COPITA MINI OVALE RISO

PCS
168



COST10
COPITA MINI TONDA COCCO

PCS
192



COST06
COPITA MINI TONDA CODETTA

PCS
192



COST09
COPITA MINI TONDA
GR. AMARETTO

PCS
192



COST05
COPITA MINI TONDA GR.
CACAO

PCS
192



COST22
COPITA MINI TONDA GRAN.
CAFFE'

PCS
192



COST15
COPITA MINI TONDA LEMON
COCCO

PCS
192



COST11
COPITA MINI TONDA
LIMONE

PCS
216



COST21
COPITA MINI TONDA
NOCCIOLA

PCS
216



COST03
COPITA MINI TONDA
RICOPERTA

PCS
216



COST04
COPITA MINI TONDA RISO

PCS
192



CORNETTI



COR010
CORNETTO COCCO

PCS 180
8



COR006
CORNETTO CODETTA

PCS 165
8



COR009
CORNETTO GR. AMARETTO

PCS 165
8



COR005
CORNETTO GR. CACAO

PCS 165
8



COR015
CORNETTO LEMON COCCO

PCS 180
8



COR011
CORNETTO LIMONE

PCS 180
8



COR003
CORNETTO RICOPERTO

PCS 180
8



COR004
CORNETTO RISO

PCS 165
8

TARTUFINI



NU009
TARTUFO AL AMARETTO

PCS 576
8



NU010
TARTUFO COCCO

PCS 576
8

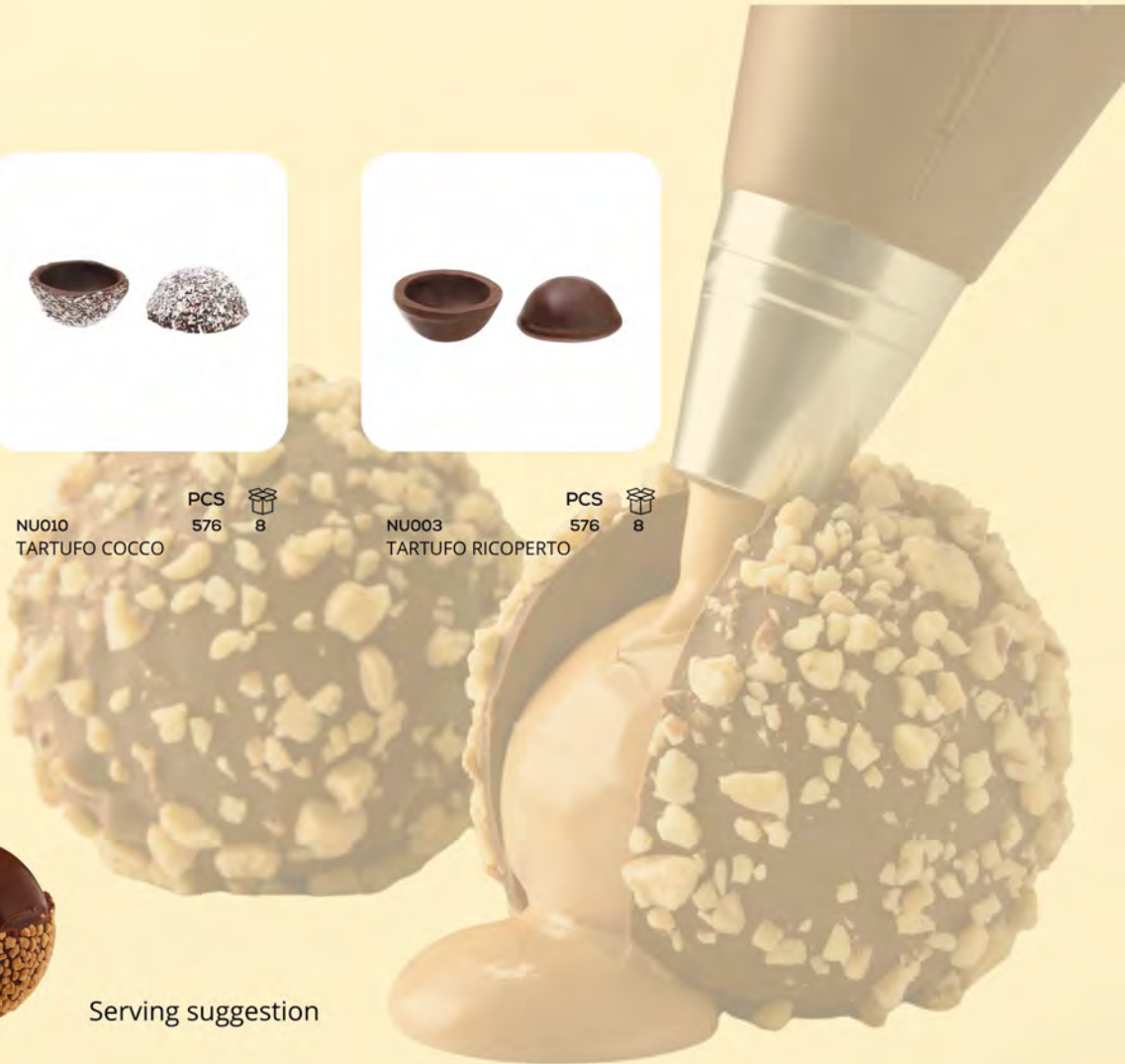


NU003
TARTUFO RICOPERTO

PCS 576
8



Serving suggestion



VENTAGLI



CI001
CIALDA TONDA

PCS 1000  1



LB8100
LOVE BOX BLACK

PCS 1  16



LB8101
LOVE BOX CLASSIC

PCS 1  16



LB8102
LOVE BOX MIX

PCS 1  16



VE0002
VENTAGLI BARATTOLO

PCS 480  6



VE007
VENTAGLI BARATTOLO
BANANA

PCS 480  6



VE0008
VENTAGLI BARATTOLO
FRAGOLA

PCS 480  6



VE0001
VENTAGLI CARTONE

PCS 400  15



VE0009
VENTAGLI CUORE

PCS 400  12



VE0014
VENTAGLI CUORE BANANA

PCS 400  12



VE0013
VENTAGLI CUORE FRAGOLA

PCS 400  12



VE0015
VENTAGLI CUORE KIWI

PCS 400  12

SFOGLIE FARCITE AL CACAO



SF0001
SFOGLIE BICOLORE

PCS 200

 12

SIGARETTE



SIO003
SIGARETTE CORTE
BARATTOLO

PCS 400

 6



SIO021
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
AMICO

PCS 400

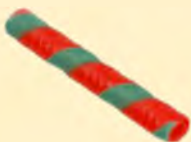
 6



SIO011
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
ARANCIO-FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO010
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
ARANCIO-KIWI

PCS 400

 6



SIO008
SIGARETTE CORTE
BARATTOLO BANANA-
ARANCIO

PCS 400

 6



SIO017
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
BANANA-FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO016
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
FRAGOLA-AZZURRO

PCS 400

 6



SIO012
SIGARETTE CORTE BARATTOLO
KIWI-BANANA

PCS 400

 6



SIO009
SIGARETTE CORTE
BARATTOLO KIWI-
FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO013
SIGARETTE CORTE BICOLORE
BARATTOLO

PCS 400

 6



SIO001
SIGARETTE CORTE SCATOLA

PCS 250

 4



SIO004
SIGARETTE LUNGE BARATTOLO

PCS 200

 6

SIGARETTE



SIO023
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO AMICO

PCS 200 



SIO014
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-
FRAGOLA

PCS 200 



SIO007
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-KIWI

PCS 200 



SIO005
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
ARANCIO

PCS 200 



SIO018
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
FRAGOLA

PCS 200 



SIO024
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO FRAGOLA-
AZZURRO

PCS 200 



SIO002
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-BANANA

PCS 200 



SIO006
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-FRAGOLA

PCS 200 



SIO015
SIGARETTE LUNGHE
BICOLORE BARATTOLO

PCS 200 



SIGARETTE JOLLY



SIJC10
SIGARETTE JOLLY
COCCO

PCS
264



SIJC06
SIGARETTE JOLLY CODETTA

PCS
264



SIJC09
SIGARETTE JOLLY GRAN.
AMARETTO

PCS
180



SIJC05
SIGARETTE JOLLY GRAN.
CACAO

PCS
192



SIJC04
SIGARETTE JOLLY
GRAN. RISO

PCS
180



SIJC03
SIGARETTE JOLLY RICOPERTE

PCS
336



CONI PER GELATO



CON023
CONO GRANDIOSO
(700 PZ)

PCS
700



CON003
CORNETTO 930

PCS
930



CON016
CORNETTO 930 BLACK

PCS
930



CON004
CORNETTO ARANCIO

PCS
930



CON021
CORNETTO EXTRA
(300 PZ)

PCS
300



CON005
CORNETTO GIALLO

PCS
930



CON001
CORNETTO JUMBO (180 PZ)

PCS
180



CON012
CORNETTO MINI ROSSO

PCS
192





CON013
CORNETTO MINI
VERDE

PCS
180



CON007
CORNETTO ROSSO

PCS
930



CON006
CORNETTO VERDE

PCS
930



Happy Family[®]



1807NPP CREMA PISTACCHIO GR 200
1808NPP NOCCIOLITA GR 200
1809NPP DARK NOCCIOLITA GR 200
20 vasetti per cartone



1382NM DUBAI CIOCCOLATO 4X3KG

Come creare un perfetto Dubai Cioccolato gelato

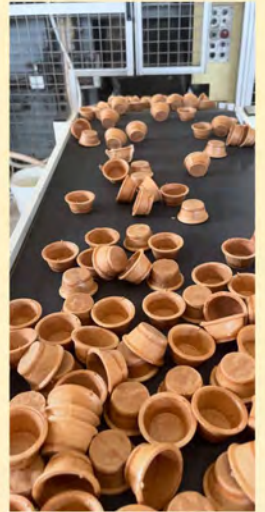
Aggiungi semplicemente la pasta Dubai Cioccolato alla tua base bianca o alla tua base cioccolato leggero. Usa un dosaggio a piacere tra i 100 e i 150 gr. per lt. Puoi usare questa pasta anche come variegato o crema spalmabile a strati per creare il tuo cremino di Dubai cioccolato. Per arricchire ancora di più questo gelato puoi integrare la variegatura con gocce di cioccolato fondente o stracciatella.

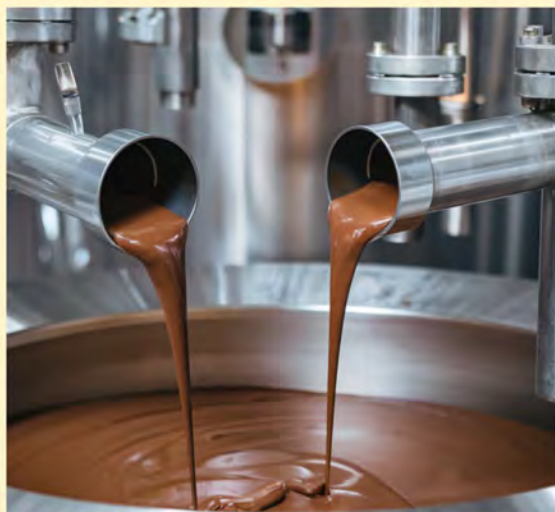
NOVITÀ[®] 2025



BIGATTON PRODUZIONE FACTORY







BIGATTON PRODUZIONE snc

di Bigatton Gianfranco e Giampaolo

Via San Giacomo 55/A 30026 Portogruaro (VE) ITALY

Tel: +39 0421 271554 email: bigatton@bigatton.com

web: www.bigatton.com

e-commerce: www.bigattonshop.com