



Product Catalog

NEW PRODUCT



v3

Entreprise certifiée ISO 22000 :2018

GARNITURE TOPPING



Les nappages sont un élément fondamental dans la fabrication de la crème glacée, car ils apportent une touche finale qui améliore le goût et l'apparence de la crème glacée. Ces délicieuses garnitures peuvent aller du chocolat et du caramel classiques à des saveurs plus audacieuses comme les baies, la mangue ou la pistache. En plus d'améliorer la saveur, les garnitures peuvent ajouter une dimension esthétique à la crème glacée, créant des designs attrayants et colorés qui attirent l'attention des clients. De plus, bon nombre de ces garnitures contiennent des ingrédients précieux, pour répondre aux préférences des consommateurs soucieux de leur santé. Utilisées de manière créative, les garnitures permettent aux fabricants de glaces de personnaliser chaque portion, transformant une simple glace en une expérience culinaire unique et mémorable.



 CERISE 1N 1.2 6 pièces	 AMARETTE 3N 1.2 6 pièces	
 ANANAS 2N 1.2 6 pièces	 ORANGE 31N 1.2 6 pièces	 BLEU CIEL 4A 1.2 6 pièces
 CAFÉ' 7N 1.2 6 pièces	 CARAMEL 7N 1.2 6 pièces	 CHOCOLAT 6N 1.2 6 pièces
 CHOCOLAT BLANC 6N 1.1 6 pièces	 NOIX DE COCO 9A 1.1 6 pièces	 FRAISE 10N 1.2 6 pièces
 FRUITS DE BOSCO 29N 1.2 6 pièces	 GIANDUIA 11N 1.2 6 pièces	 KIWI 12N 1.2 6 pièces
 FRAMBOISE 13N 1.2 6 pièces	 CITRON 9070N 1.2 6 pièces	 RÉGLISSE 27N 1.1 6 pièces
 MANGUE 25A 1.2 6 pièces	 FRUIT DE LA PASSION F. 14N 1.2 6 pièces	 MENTHE 17A 1.2 6 pièces

GARNITURE TOPPING



 CHÉRI 40N 1.2 6 pièces	 MYRTILLE 15A 1.2 6 pièces	 NOISETTE 18N 1.1 6 pièces
 NOISETTE 1215N Crème à tartiner au goût de noisette et de cacao 1.1 6 pièces	 NOIX 28N 1.2 6 pièces	 PANNACOTTAGE 337N1 1.1 6 pièces
 PÊCHE 30N 1.2 6 pièces	 PINGUINO 340N1 Crème de lait caramélisée 1.2 6 pièces	 PISTACHE 19N 1.2 6 pièces
 PÉPITES DE CHOCOLAT 33N 1.0 6 pièces	 TIRAMISU' 22N 1.2 6 pièces	 TROPICAL 20N 1.2 6 pièces
 VANILLE PRIME 16N 1.2 6 pièces	 ZABAJONES 21N 1.2 6 pièces	

MINI GARNITURE

Mini bouteilles pratiques de nos garnitures les plus vendues à offrir à vos clients



330 grammes

CARAMEL 8NP



48



330 grammes

CHOCOLAT 6NP



48



330 grammes

FRAISE 10NP



48

BASES DE CRÈME

Les bases de glace en poudre au lait Bigatton sont une solution polyvalente et pratique pour ceux qui souhaitent préparer des glaces artisanales de haute qualité. Ces bases sont appréciées pour leur capacité à garantir une consistance crémeuse et une saveur authentique, facilitant le processus de préparation sans compromettre le goût final. Disponibles en différentes variantes, les bases Bigatton vous permettent d'expérimenter une large gamme de saveurs, nos bases peuvent être travaillées à chaud et à froid avec différents dosages 50-100-250 ou 500 pour la base complète.



 DOPPIA PANNA 50 100N 2.5 5 pièces	 PASTO BASE 50 106N 2.5 4 pièces
 DOPPIA PANNA 100 101N 2.5 5 pièces	 SAN MARINO 50 123N 2.0 6 pièces
 DOPPIO CIOCCO 100 102N 2.0 5 pièces	 MAESTRO 100 138N 2.0 5 pièces
 CRÉMONT 100 117N 2.0 5 pièces	 READY MIX F500 120NG 120NP 20.0 1 pièce 1.2 10 pièces
 FIOR DI LATTE PANNA 50 124N 2.0 5 pièces	 GLACE CHAUDE 1106N 2.5 4 pièces

BASES DE FRUITS

Les bases de glaces en poudre aux fruits à base d'eau Bigatton sont une solution polyvalente et pratique pour ceux qui souhaitent préparer des glaces artisanales de haute qualité. Ces bases sont appréciées pour leur capacité à garantir une saveur et une texture de fruits authentiques, facilitant le processus de préparation sans compromettre le goût final. Les bases Bigatton vous permettent d'expérimenter une large gamme de saveurs, nos bases de fruits peuvent être travaillées à chaud et à froid avec différents dosages 50-250 pour la base complète à laquelle vous pouvez ajouter des fruits, du sucre ou du fructose.

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

BASE DE BARMAN POUR CRÈME GLACÉE

Base spéciale pour glace alcoolisée.



ALCOOLIQUE

155N

2.0 4
pièces

BASE DE BATONNET DE CRÈME GLACÉE

Base spéciale pour glace sur bâton déjà équilibrée.



BÂTON PRÊT

1663N

2.0 5
pièces

NEUTRES - ÉMULSIFIANTS

Gamme neutre, pure, avec émulsifiant, froide ou chaude pour machines artisanales ou congélateurs continus.



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10
pièces



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10
pièces



DÉMIGEL
FRUITA C

9981N

2.5 5
pièces



DÉMIGEL
LATTE B

113N

2.0 6
pièces



NEUTRE S5C

9026NPC

2.0 6
pièces



NEUTRE
UNIVERSEL

Neutre adapté à tous
types de glaces. Il ne
contient pas
d'émulsifiants
108NP

1.0 10
pièces



NEUTRE V5

119NP

1.0 10
pièces



STAR CREME

Émulsifiant en pâte
spécifique pour sorbets
aux fruits

200N

5.0 1
pièce

LES VÉGÉTALIENS

Deux bases vegan, la première pour les glaces à pâtes grasses et la seconde pour les pâtes sucrées



**BASE
VÉGÉTALIEN**

164N

1.3 10
pièces



**BASE
VÉGÉTALIEN 1**

164N1

1.3 10
pièces

POUDRES AROMATIQUES

Produits instantanés à utiliser sur une base blanche pour obtenir des glaces savoureuses et authentiques.



**CAFÉ'
DÉSHYDRATÉ**

7372N

1.0 6
pièces



**CHOCOLAT
MAGNIFIQUE**

9512NP

2.0 6
pièces



**RÉGLISSE
DÉSHYDRATÉE**

9288NP

1.0 10
pièces



**MASCARPONE
ROI**

112N

2.0 5
pièces

YAOURT



**YO
GRECO**

169N

2.0 5 pièces

Seulement 30 gr. par litre de base pour une saveur intense de yaourt grec



**YO
PRÊT**

156N

2.165 5 pièces

yaourt classique complet à utiliser avec du lait pour les glaces classiques et molles



**YO DOUX
GRANIT**

913N

1.0 8 pièces

yaourt classique complet à utiliser avec du lait pour la crème glacée dans une machine à granité



YO SUPREME B

111N

2.0 6 pièces

Seulement 30 gr. par litre de base pour une saveur intense de yaourt classique



YO ZÉRO ZÉRO

157N

2.16 5 pièces

Yaourt classique complet à utiliser avec du lait pour les glaces classiques et molles mais sans sucre. Faible impact glycémique

PRODUITS TECHNIQUES ARTISANAUX DE BASE



BIG PAN

1640N



Big pan pour enrichir la glace en matière grasse soluble. Garanti minimum 80% de matières grasses végétales. Donne du corps à la glace en apportant également des protéines de lait



BIG SUGAR

1656N



Le big sugar remplace le sucre en poids mais avec 1,5 calories par gramme au lieu de 4.



CITRONNELLE

1504NP



Le citron dans la glace aux fruits rehausse la saveur et équilibre la douceur, offrant une note fraîche et vive.



CACAO SUPERPREMIUM 24

1611NP



Le cacao super premium 24 en crème glacée offre une saveur de chocolat encore plus intense et riche, grâce à sa teneur plus élevée en beurre de cacao.



CACAO VAN DORF 10/12

1612NM



L'Icacao Van Dorf dans la crème glacée ajoute une riche saveur de chocolat et une couleur intense, améliorant l'expérience de dégustation globale.



CRÉMANT

8355N



La crème contenue dans la crème glacée aide à maintenir une consistance lisse, réduisant ainsi la formation de cristaux de glace.



DESTROGEL

1500NP



Le dextrose contenu dans la crème glacée améliore la consistance et la saveur, contribuant à une texture plus douce et plus crémeuse.



FIBRE

1510NP



Les fibres contenues dans la crème glacée peuvent améliorer la texture et augmenter la valeur nutritionnelle du produit. Ils ajoutent du corps à la crème glacée, aidant à stabiliser le mélange et à réduire la formation de cristaux de glace.



GLUCOLAX POUDRE

1608NM



Le sirop de glucose dans la crème glacée empêche la formation de cristaux de glace, rendant la crème glacée plus douce et plus crémeuse.



LATTOGELMIX

1503N



Le Lactogel dans la crème glacée augmente l'onctuosité et la teneur en protéines sans ajouter de matières grasses. Il contribue à améliorer la texture et la stabilité de la glace, la rendant plus onctueuse et plus agréable au palais.



MALTOGEL

1607N



Le maltogel dans la crème glacée améliore la texture et la stabilité. Il contribue à une consistance lisse et crémeuse et réduit la formation de cristaux de glace.



VOLUMISANT

204N



Le volumateur dans la fabrication de crème glacée améliore la texture et la stabilité de la crème glacée, la rendant plus crémeuse et plus uniforme.



PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



AMARETTE

300NP

1.2 12 pièces

DOSE 70G/LT

La saveur intense des biscuits aux amandes dans une pâte riche en miettes de biscuits



AMÉRICAIN SNACK

870NM

3.5 4 pièces

DOSE 70G/LT

La saveur intense d'un snack américain riche en caramel et en chocolat



ARACHIDE

396NM

2.5 4 pièces

DOSE 70/100G/LT

Arachide pure en pâte raffinée.



BLEU C

301H
301AP

3.0 4 pièces
1.4 12 pièces

DOSE 50G/LT

Pâtes bleues classiques au goût de gomme



BAISER BLANC

336 NM

3.0 4 pièces
1 12 pièces

DOSE 80/100G/LT

Noisettes et chocolat blanc aux nuances grillées et noisettes entières et hachées



BAKLAVA

885 NM

3.0 4 pièces

DOSE 100/120G/LT

Un classique de la pâtisserie du Moyen-Orient. Noix hachées et épices telles que la cannelle et les clous de girofle



BANOFI

878 NM

3.0 4 pièces

DOSE 80G/LT

Le banofi est un délicieux dessert anglais qui combine des bananes, de la crème et du caramel sur une base de biscuits croquants.



BIANCO CIOCCO

339 NM
339NP

3 4 pièces

DOSE 100G/LT

Crème au chocolat blanc et lait intense.



GRAND CERISE

707NP

1.4 12 pièces

DOSE 100G/LT

Crème au chocolat aux morceaux de cerises semi-confites



BIÈRE

871 NM

3.25 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur classique et intense de la bière sans alcool.



BISCUIT DIGESTIF

858 NM

2.6 4 pièces

DOSE 70/80G/LT

Le biscuit Digestive est un biscuit britannique croquant, sucré et légèrement salé.



BISCUIT SPECULOOS

706NP

1.4 12 pièces

DOSE 60G/LT

Le spéculoos est un biscuit traditionnel belge, néerlandais et allemand. Il a une saveur douce et épicée, avec des notes de cannelle, de clou de girofle, de gingembre et de muscade.



NOIR COOKIES

1395 NM

3.0 4 pièces

DOSE 100/120G/LT

Une pâtisserie qui ressemble à un biscuit populaire composé de deux biscuits au chocolat avec une garniture à la crème sucrée au centre. Il est connu pour sa saveur chocolatée et vanillée et sa texture croquante.



VELOURS NOIR

888 NM

3.0 4 pièces

DOSE 40G/LT

Pour une glace noire charbon avec une légère saveur de vanille



BLEU MONSTRE

3667H

3.0 4 pièces

DOSE 60G/LT

Dédiée aux enfants, la glace monstre bleu aux délicates notes fruitées

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



CAFÉ' MAGNIFIQUE

350 NM

DOSE
20/40G/LT

2.5 4 pièces

Pâte de café anhydre raffinée, excellente pour la pâtisserie



CAFÉ' TOUS

304 NM
304NP

DOSE 40G/LT

2.5 4 pièces
1 12 pièces

Pâte de café soluble hydratée pour glaces, semifreddo et mousses.



CANNELLE

343NP

DOSE 40G/LT

1.4 12 pièces

Concentré de cannelle pour spécialités glacées et pâtisseries.



CAPPUCCINO

398 NM
398NP

DOSE
60/70G/LT

3 4 pièces
1.4 12 pièces

Saveur originale du célèbre cappuccino italien



CARAMEL BEURRE SALÉ

734 NM

DOSE
70/150G/LT

3 4 pièces

Le caramel au beurre salé est une pâte qui combine du sucre caramélisé, du beurre crémeux et une pincée de sel de mer. Il est connu pour sa saveur sucrée et salée et sa texture douce et collante.



CONCOMBRE

3040 NM

DOSE 70G/LT

3 4 pièces

Des pâtes spéciales pour une vraie saveur végétalienne.



FROMAGE GÂTEAU

Cheesecake

709 NM
709NP

DOSE 60G/LT

3 4 pièces
1.4 12 pièces

Pâte à cheesecake pour un dessert glacé crémeux et sucré à base de fromage doux de type Philadelphia, sur une base de biscuits croquants. Il peut être enrichi de diverses garnitures et variantes de fruits, de chocolat ou de caramel.



CERISE

394NP

DOSE
150G/LT

1,00 12 pièces

La pâte qui imite les fameux chocolats de type Boero



CHOCO BISCUIT

857 NM

DOSE
60/70G/LT

3 4 pièces

pâtes originales au goût de biscuits au chocolat fraîchement cuits.



CIOCCORICCO

307 NM

DOSE 70G/LT

3,25 4 pièces

Le goût et la texture d'une collation au chocolat et à la noix de coco avec des intrusions



COLA

303NP

DOSE 50G/LT

1.4 12 pièces

Voici la saveur-couleur de la célèbre boisson au cola.



CRÈME AU CARAMEL

305NM
305NP

DOSE 40G/LT

3 4 pièces
1.4 12 pièces

Pâtes classiques à la crème caramel



CRÈME AU WHISKY

850NM

DOSE 70G/LT

3 4 pièces

Whiskey Cream est une pâte crémeuse aromatisée au whisky et à la crème de style irlandais.



CRÈME CATALAN

849NP

DOSE 70G/LT

1,4 12 pièces

Saveur intense de crème catalane, un dessert populaire dans la pâtisserie espagnole.



CRÈME DE GAUFRES

726NM

DOSE
80/100G/LT

2,6 4 pièces

Une pâte crémeuse riche en matières grasses et des petites galettes croquantes

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



**CREMA
VENEZIANI**

729NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

La recette de la crème I Veneziani contient la saveur intense d'une crème aux œufs sucrée avec une note acidulée.



**RHUM
CROCCANTINO**

306NP

1,4 12 pièces

DOSE
40/50G/LT

Croquants au rhum et au sucre aux noisettes



**CRUNCY
BISCOTTINO**

387NM

3 4 pièces

DOSE 60G/LT

Des pâtes haut de gamme qui rappellent la saveur intense des biscuits fraîchement cuits



**DULCE DE
LECHE**

352NM

3 4 pièces

DOSE 40G/LT

Recette originale argentine de dessert au lait



**FLEUR DE
LATTE PLUS**

309NP

1,4 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur riche en crème.



GÉRANIUM

2968NM

3 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur et couleur du géranium.



Suggestion de
présentation

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



Suggestion de
présentation



GIANDUIA

310NM



DOSE
100G/LT

Pour une glace au gianduia riche en cacao premium et en noisettes de qualité



**GIANDUIA
AMER**

9612NM



DOSE 70G/LT

Pour une glace au gianduia riche en cacao premium et en noisettes de qualité à teneur réduite en sucre.



**GOMME
ROSE
AMÉRICAIN**

311AM
311AP



3,25 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE DE
50G/LT

Saveur de gomme américaine avec une riche couleur rose. Adapté aux enfants



**GUSTO
BIMBO**

348NM



DOSE 70G/LT

Saveur de gomme américaine avec une riche couleur jaune. Adapté aux enfants



BAISER

313NP



DOSE 80G/LT

La riche saveur cacao-noisette du célèbre chocolat italien



LAVANDE

884AM



DOSE 50-
60G/LT

Saveur de lavande avec une riche couleur violette.



LEMON PIE

867NM



DOSE 70G/LT

Gâteau au citron transformé en pâte pour obtenir une glace au goût fidèle.



RÉGLISSE

312NP



DOSE 70G/LT

Réglisse intense et soluble.



LOTO

1361NM



DOSE 70G/LT

Crème fine de biscuit lotus



**MAGIE
MAGIE C**

386AM



DOSE 70G/LT

Des pâtes pour les enfants qui aiment la magie et les sorciers. Couleur violette et saveur de baies.



MAKOVIEZ

397NM



DOSE 100G/LT

Des pâtes ethniques rappelant les bonbons d'Europe de l'Est fraîchement sortis du four.



MALAGA

314NM
314NP



3,25 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

Un classique aromatisé au vin, au rhum et aux raisins secs.

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



AMANDE PURE

299NM

2,5 4 pièces

DOSE 70-100G/LT

Amande pure pour spécialités.



AMANDES GRILLÉES PG

388NP

1,2 12 pièces

DOSE 70-100G/LT

Amande au goût riche de bonbon.



MARRON GLACE'

315NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte intense de marrons glacés avec éclats.



MARSHMELLOWS

854NM

3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte avec la saveur et la texture de la riche guimauve américaine.



MENTHE C

317 H
317AP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe verte avec colorant.



MENTHE N

317NM
317NP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe verte avec colorant naturel.



MENTHE BLANCHE

9090NM

3,5 4 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe blanche pour spécialités.



MERINGUE

318NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâtes au goût et à la texture de riches meringues pâtisseries.



MOJITO FRAISE

859NM

3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

La boisson mojito à la fraise est transformée en pâte pour des glaces rafraîchissantes en été.



MONSIEUR CLONEY

875NP

1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT

Nous lui avons dédié cette glace grise qui enchantera ces dames.



MONSIEUR TOBBY

862NM

2,6 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

Tobby et un fabuleux chocolat transformé en une saveur de glace avec de délicieuses intrusions du meilleur nougat



MUFFIN BLANC

852NM

3 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

Pâte à muffins à garnir de myrtilles



MUFFINS AU CHOCOLAT

861NM

3 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

Pâte à muffins à garnir de chocolat



NOISETTE DU ROI

866NM

2,5 4 pièces

DOSE 70G/LT

Fabuleuse qualité dans cette pâte pure obtenue avec les meilleures noisettes grillées



BIG NOISETTE

722NM
722NP

2,5 4 pièces
1,2 12 pièces

DOSE 70G/LT

Fabuleuse qualité dans cette pâte pure obtenue avec les meilleures noisettes torréfiées à basse température.

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



NOISETTE LISSE

320NM
320NP

2,5 4 pièces
1,2 12 pièces

DOSE 70G/LT

Fabuleuse qualité dans cette pâte pure obtenue avec les meilleures noisettes grillées



NOIX

319NP

1,2 12 pièces

DOSE 50G/LT

Une qualité fabuleuse pour ces pâtes obtenues avec les meilleures noix grillées



OR NOIR

855NM

3 4 pièces

DOSE 100-120G/LT

C'est noir l'or noir, des pâtes avec des biscuits fourrés en morceaux



PROFITEROL D'OR

856NM

3 4 pièces

DOSE 50G/LT

Toute la saveur des profiteroles.



ŒUF ŒUF CRÈME

356NM
356NP

3 4 pièces
1 12 pièces

DOSE 20-80G/LT

Un jaune d'œuf pasteurisé créé pour enrichir les bases blanches d'une saveur crémeuse. Excellent pour les semifreddo et les spécialités pâtisseries.



PANNA COTTA

337NM

3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâtes panna cotta classiques, dessert typiquement italien.



PINOCCHIO

326NP

1,2 12 pièces

DOSE 40G/LT

Toute la saveur des pignons de pin.



PISTACHE GRANULÉE

325NM

3 4 pièces

DOSE 50G/LT

Pistache à l'allemande avec grains.



PISTACHE LISSE

324NP

1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT

Pistache onctueuse à l'allemande.



POPCORN

323NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT
DOSE 70G/LT

Surprenez vos clients avec le vrai goût du pop-corn salé.



PRALINÉ BLANC

715NP

1,2 12 pièces

DOSE 70-130G/LT

Une pâtisserie raffinée rappelant les chocolats blancs aux amandes.



PRALINÉ NERA ROCKE

391NM
391NP

2 4 pièces
0,9 12 pièces

DOSE 150G/LT

Une pâtisserie raffinée rappelant les chocolats à tartiner au gianduia, riche en intrusions de noisettes et de riz grillé.



PRALINELLE

392NP

1 12 pièces

DOSE 150G/LT

Pâte spéciale à base de grains pralinés de fruits secs.



RICOTTA

720AP

1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Saveur intense de ricotta pour glaces et pâtisseries cannoli sicilienne.



RIZ

711AP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

La Chine est toute proche avec cette saveur unique qui permet de nombreuses élaborations.

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



SNIKKY

863NM



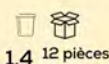
DOSE 100G/LT

Le snack célèbre pour sa garniture au caramel aux morceaux croquants.



SPRITZ

873NP



DOSE 80G/LT

Pâtes vénitiennes au goût du célèbre apéritif



SUPERCAO

327NM



DOSE 70G/LT

Pâte qui remplace le cacao dans les procédés à froid.



TIRAMISU JAUNE

331NM
331NP



DOSE 70G/LT

Pâtes vénitiennes au goût du célèbre dessert vénitien aux tons jaunes.



TIRAMISU NOIR

9335NM



DOSE 70G/LT

Pâtes vénitiennes au goût du célèbre dessert vénitien dans des tons sombres.



NOUGAT

329NM
329NP



DOSE 70G/LT

Pâte de nougat toujours moelleuse et avec des morceaux croquants.



TARTE AUX POMMES

714NM



DOSE 150G/LT

Croûte de tarte aux pommes fraîchement cuite.



GÂTEAU PHILADELPHIE

876NM



DOSE 70G/LT

Pâte à gâteau au fromage fraîchement cuite.



TSOUREKI

733NM



DOSE 70G/LT

Pâte à tarte grecque fraîchement cuite.



LICORNE BLEU CIEL

3031AP



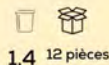
DOSE 50G/LT

Paire de pâtes bleues et roses pour réaliser la glace licorne bicolore



LICORNE ROSE

311AP1

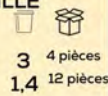


DOSE 50G/LT



PÂTE AROMATIQUE À LA VANILLE

333NM
333NP



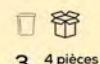
DOSE 40G/LT

Pâte de vanille italienne jaune classique.



VANILLE BLANCHE

9350NM



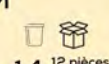
DOSE 40G/LT

Pâte de vanille blanche italienne classique.



VANILLE SUPERPREMIUM

830NP



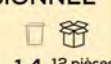
DOSE 40G/LT

Pâte de vanille blanche française classique.



VANILLE PROFESSIONNEL

717NP



DOSE 40G/LT

Pâte de vanille bourbon blanche classique.

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



WHISKY

332NM



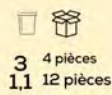
DOSE 70G/LT

Pâte à la crème de whisky écossais classique avec infusion de lait cuit.



ZABAYON

334NM
334NP



DOSE 70G/LT

Pâte très italienne de crème d'oeuf et de Marsala pour glace et pâtisserie.



SABAYON
SANS ALCOOL

9336NM



DOSE 70G/LT

Pâte très italienne de crème d'oeuf et de Marsala pour glaces et pâtisseries mais en version sans alcool.



GÉNOISE ET
CRÈME
ANGLAISE

335N



DOSE 20-30G/LT

Crème aux œufs sicilienne et pâte d'alchermes pour glaces et pâtisseries.



BARBE À PAPA

708NP



DOSE 70G/LT

Pâte rose intense au goût de barbe à papa.



Une recette simple :

1 kg de Bigatton Ready Mix à dissoudre dans 2 litres d'eau. Les pâtes classiques que vous désirez gr:

Voir l'étiquette pour la dose par litre.

Repos.

Geler.

Pour une onctuosité intense, pasteuriser.

Pour un excellent résultat, ajoutez 30 gr. de Bigatton dextrogel si vous utilisez des pâtes grasses.

Dans le cas de pâtes alcoolisées, ajouter 30 gr. de lait frais.

Une recette simple :

**300 grammes de Crème Double
100 Bigatton mélangée à 750 gr. de sucre. Bien dissoudre dans 3 litres. de lait entier.**

Eventuellement pasteuriser pour une consistance plus crémeuse.

Utiliser la base liquide obtenue avec des pâtes classiques au choix ou panachées.

Pour un excellent résultat :

Les pâtes grasses et panachées ajoutent la moitié du poids de la pâte grasse Destrogel.

Les pâtes alcoolisées ajoutent la moitié du poids de la pâte alcoolisée au lait liquide.

Pâtes à sucre ajouter 100gr. de crème par litre de base

PÂTES DE FRUITS



ABRICOT

400 NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



CERISE NOIRE

401NM
401NP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



ANANAS

402NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



PASTÈQUE

445NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



ORANGE

403NM
403NP

3,25 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



ORANGE SANGUINE

8 H 19

3 4 pièces

DOSE 70G/LT



BANANE

404NM
404NP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



CÈDRE

426NM

3,25 4 pièces

DOSE 100G/LT



NOIX DE COCO

406NM
406NP

3,5 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT



CERISE

405NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT



CANNEBERGE

437NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT



FRAISE

407NM
407NP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



LAIT À LA FRAISE

7676NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



FRAISE DE SICILE

443NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT



BAIES

430NM
430NP
4H30

3 4 pièces
1,4 12 pièces
3 4 pièces

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



FRAMBOISE

412NM
412AM

3 4 pièces
3 4 pièces

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



GRANSOLE AU CITRON

431NP

1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



MANGUE

415NM
415NP

3 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



FRUIT DE LA PASSION F.

416NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

PÂTES DE FRUITS



POMME VERTE

417NP



1,4 2 pièces

DOSE 70G/LT



GRENADE

450NM



3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT



MELON

418NM
418NP



3,0 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



MYRTILLE

4 H 19
419NM



3,5 4 pièces
3,5 4 pièces

DOSE 70G/LT



MURES

420NP



1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



POIRE

422NP



1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



PÊCHE

423NP



1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



PAMPLEMOUSSE
ROSE

428NP



1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



ROSE

425NM
425NP



1,4 12 pièces
3,0 4 pièces

DOSE 70G/LT



A.C.E.
TROPICALE

427NP



1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT



Collection de pâtes de fruits concentrées avec morceaux destinées à la réalisation de sorbets ou glaces aux arômes de fruits avec un dosage de seulement 70 grammes de pâte par kg de sorbet. Ils peuvent être utilisés en renfort de sorbets à base de fruits surgelés ou frais. dans ce cas, 30 grammes de pâte de fruits pour chaque kg de sorbet ou de glace seront suffisants.

Une recette simple :

1 lt. d'eau.

280-300 gr. de sucre.

100 grammes de pâte de fruits.

50 grammes la base Seven
jours Bigatton.

Mélanger le tout à froid.

Repos.

Geler.

Pour une onctuosité intense,
chauffer le mélange à 40
degrés.

Une recette simple 2:

0,8 lt. d'eau.

200 grammes de fruits
mélangés

260-280 gr. de sucre.

30 grammes de pâte de fruits.

45 grammes la base Seven jours
Bigatton.

Mélanger le tout à froid.

Repos.

Geler.

Pour une onctuosité intense,
chauffer le mélange à 40
degrés.

CRÈME PANACHÉE

Bien mélanger les CRÈMES VARIEGATI en les uniformisant et en incorporant les parties grasses remontées à la surface. Conservez-les à température ambiante avant de les incorporer à la glace. Évitez de verser des sauces panachées chauffées car elles endommageraient la glace.



SALSA PISTACHE

1230 NM

3,5 kg 4 pièces



CARAMEL BEURRE SALÉ

1291 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



AMÉRICAIN SNACK

1281 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



CARAÏBES

1227 NM

3 kg 4 pièces



CRÈME WHISKY

1254 NM

avec des pièces

3,25 kg 4 pièces



BANOFI

1290 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



CÉRÉALES

1284 NM

avec des pièces

2,0 kg 4 pièces



CROQUANT BISCUIT

1216 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



BIGNE

1213 NM

avec des pièces

2 kg 4 pièces



BISCUIT AU CHOCOLAT

1264 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



DOUX DE LAIT

352NM1

avec des pièces

1,5 kg 12 pièces



BISCUIT DIGESTIF

1262 NM

avec des pièces

2,5 kg 4 pièces



CHOCOLAT NOIX DE COCO

1266 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



FUDGE

1240 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



NOIR COOKIES

1396 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



RIZ AU CHOCOLAT

1212 NM

avec des pièces

2,5 kg 4 pièces



LEMON PIE

1282 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



BROWNIE TRIPLE CHOCOLAT

1247 NM

avec des pièces

2,5 kg 4 pièces



CHOCOLAT NOIR

1226 NM

3 kg 4 pièces



LOTO BISQUIT

1362 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces

CRÈME PANACHÉE



Bien mélanger les CRÈMES VARIEGATI en les uniformisant et en incorporant les parties grasses remontées à la surface. Conservez-les à température ambiante avant de les incorporer à la glace. Évitez de verser des sauces panachées chauffées car elles endommageraient la glace.



MACARONS

3322NM2

avec des pièces

3 kg 4 pièces



MONSTRE COOKIES

3668AM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



MR TOBY

1275NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



MUFFIN CHOCOLAT

1269NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



NOISETTE

338NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



OR NOIR

1260NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



PRALINÉ BLANC

1283 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



PRALINÉ NERA ROCK

1224 NM

avec des pièces

2,5 kg 4 pièces



VELOURS ROUGE

12994M

avec des pièces

3,25 kg 4 pièces



SCHOKAFÉ

1214N

avec des pièces

3 kg 4 pièces



SNIKKY

1274 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



SPECULOOS

1225 NM

avec des pièces

2,6 kg 4 pièces



TIRAMISU

1267 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



LICORNE

30H35

avec des pièces

3 kg 4 pièces



GAUFRETTES

1237 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces



GAUFRETTES BLANC

1238 NM

avec des pièces

3 kg 4 pièces

suggestion de présentation



FRUIT PANACHÉ



FRUITS PÂTÉS. Prendre la quantité nécessaire pour un récipient de 5 litres.

(300-600 gr. selon vos envies) Placer au réfrigérateur jusqu'à refroidissement et ajouter à la glace.



ABRICOT

1250 NM

3,25 kg 4 pièces



CERISE NOIRE

1200 NM
12H00

3 kg 4 pièces
3 kg 4 pièces



ORANGE AMÈRE

1323 NM

3,25 kg 4 pièces



CANNEBERGE

1286 NM

3 kg 4 pièces



FIGUES CARAMELISEES

1288 NM

3 kg 4 pièces



FRAISE

1203 NM

3 kg 4 pièces



FRAISE DES BOIS

1207 NM

3,25 kg 4 pièces



BAIES

1205 NM

3,25 kg 4 pièces



ORANGE DORÉ

1228 NM

3 kg 4 pièces



FRAMBOISE

1289 NM

3,25 kg 4 pièces



CITRON VERT

1221 NM

3,25 kg 4 pièces



MANDARIN

1209 NM

3,25 kg 4 pièces



MANGUE

1252 NM

3,25 kg 4 pièces



MANGUE ANANAS

1259 NM

3,25 kg 4 pièces



FRUIT DE LA PASSION

1287 NM2

3,50 kg 4 pièces



FRUIT DE LA PASSION

1223 NM

3,25 kg 4 pièces



POMME VERTE

1208 NM

3,25 kg 4 pièces



GRENADE

1248NM1

3 kg 4 pièces



MYRTILLE

1201NM1

3 kg 4 pièces



POIRE

1324 NM

3,25 kg 4 pièces



ORANGE PÊCHE

1217 NM

3,25 kg 4 pièces



GINGEMBRE

12H50

3,25 kg 4 pièces



CANNEBERGE

1286 NM

3 kg 4 pièces



DÉLICIEUX CREMINO



BRONTOLINE 2

785NM1

3 kg 4 pièces



BRONTOLINE

785NM

3 kg 4 pièces



OCÉAN BLEU
BONBON

780 AM

3 kg 4 pièces



CANNELLE

7 H 70

3 kg 4 pièces



GÂTEAU AU
FROMAGE AU
CITRON

798AM

3 kg 4 pièces



CHOCOLAT

783NM

3 kg 4 pièces



CRÈME

782NM

3 kg 4 pièces



CROQUANT

788NM

3 kg 4 pièces



CARAMEL
DOUX

784NM

3 kg 4 pièces



LAVANDE

795AM

3 kg 4 pièces



BRÛLER

786NM

3 kg 4 pièces



MASTICA

796NM

3 kg 4 pièces



ARACHIDE

781NM

3 kg 4 pièces



OR BLANC

790NM

3 kg 4 pièces



OR NOIR

791NM

3 kg 4 pièces



VELOURS ROUGE

794AM

3 kg 4 pièces



ROSE

793AM

3 kg 4 pièces



TIRAMISU

797AM

3 kg 4 pièces



TORRUNCINE

787NM

3 kg 4 pièces



SAFRAN

792AM

3 kg 4 pièces





Commencez avec un récipient vide dans lequel vous souhaitez réaliser votre glace étagée.

Déposer une première couche de glace dans le récipient. Vous pouvez utiliser une cuillère ou une spatule pour l'étaler uniformément.

Une fois que vous avez une couche uniforme de crème glacée, ajoutez une couche de pâte à tartiner. Assurez-vous qu'il soit suffisamment fin pour ne pas dominer la saveur de la crème glacée, mais suffisamment épais pour être visible. Répétez ces étapes en alternant les couches de crème glacée et de pâte à tartiner, jusqu'à ce que le récipient soit plein. La dernière couche sera tartinable. Avant de le réaliser, il est conseillé de placer le plateau dans la cellule de refroidissement rapide.

Une fois terminé, placez la glace dans la cellule de refroidissement rapide pour qu'elle refroidisse complètement. Cela aidera à garder les différentes couches séparées lorsque vous le servirez.

Au moment de servir, utilisez une cuillère ou un cornet pour révéler les belles couches de crème glacée et tartinez-la.

N'oubliez pas que la clé pour des couches parfaites est de s'assurer que chaque couche est suffisamment froide avant d'ajouter la suivante. Cela les empêchera de se mélanger.



LES CERISES



AMARENA 90

9777N

3,20 kg 4 pièces



DÉCORATION DE CERISES NOIRES

1616 NM

3 kg 4 pièces



DÉBRIS DE CERISE NOIRE

1433 NM

2,5 kg 4 pièces



SIROP DE CERISE NOIRE

1301N

7 kg 1 pièce

Les Amarènes Confites BIGATTON sont des cerises douces et acides, immergées dans du sirop de sucre et du jus de cerise noire. Parfaits pour les gâteaux, les biscuits et les glaces, ils ajoutent de la douceur et une touche d'acidité. Ils ne nécessitent pas de réfrigération après ouverture, ce qui en fait un ingrédient pratique et délicieux pour vos desserts.



WFRUTTA



WFRUTTA FRUTTI DI BOSCO



Bigatton dal 1946

Nos délicats fruits semi-confits sont l'ingrédient idéal pour les glaces, les pâtisseries et les semifreddo. Il ne nécessite pas de réfrigération après ouverture et convient également parfaitement à la cuisson, ce qui en fait le complément parfait à votre panettone.

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

POPPING BOBAS POUR BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM

3.5Kg 4pcs



PASTÈQUE

CB021AM

3.5Kg 4pcs



ORANGE

CB003NM

3.5Kg 4pcs



BANANE

CB007NM

3.5Kg 4pcs



CARMEL

CB024AM

3.5Kg 4pcs



CERISE

CB025AM

3.5Kg 4pcs



NOIX DE COCO

CB006AM

3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB004AM

3.5Kg 4pcs



FRAISE

CB020AM

3.5Kg 4pcs



BAIES

CB016AM

3.5Kg 4pcs



KIWI

CB005AM

3.5Kg 4pcs



FRAMBOISE

CB017AM

3.5Kg 4pcs



LIME

CB015AM

3.5Kg 4pcs



CITRON

CB011AM

3.5Kg 4pcs



LYCHEE ROSA

CB013AM

3.5Kg 4pcs



MANGO

CB031AM

3.5Kg 4pcs



FRUIT DE LA
PASSION

CB009AM

3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB018AM

3.5Kg 4pcs



POMME VERTE

CB026AM

3.5Kg 4pcs



GRENADE

CB030AM

3.5Kg 4pcs



MELON

CB014AM

3.5Kg 4pcs



MYRTILLE

CB012AM

3.5Kg 4pcs



PÊCHE

CB033AM

3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB027AM

3.5Kg 4pcs



VANILLE

CB036AM

3.5Kg 4pcs

Les Popping Bobas sont de petites sphères gélatineuses remplies de jus aromatisé aux fruits qui explosent dans votre bouche, ajoutant une touche de plaisir et de saveur à n'importe quelle boisson ou dessert. Elles sont particulièrement appréciées dans le Bubble Tea, une boisson originaire de Taïwan qui associe thé, lait et sucre à ces perles colorées et savoureuses.

Le Bubble Tea est une boisson polyvalente qui peut être personnalisée avec une variété de saveurs de thé et de lait, ainsi que divers ajouts comme les Popping Bobas. Que vous préféreriez votre Bubble Tea sucré ou non, avec du lait ou sans, les Popping Bobas ajoutent toujours un élément de surprise qui fait de chaque gorgée une expérience unique.

SIROP POUR THÉ AUX PERLES



Les sirops de Bubble Tea transforment une simple boisson au thé en une expérience gustative unique. Avec une variété de saveurs, des fruits classiques aux saveurs exotiques, ils vous permettent de personnaliser votre Bubble Tea en ajoutant à la fois saveur et douceur.

Ananas, pastèque, fraise, framboise, citron, litchi, mangue, pomme verte, myrtille, fruit de la passion, pêche. Les bouteilles pratiques avec pompe doseuse de 1 litre. 1. 12 bouteilles par carton. 10-20 gr. par verre de thé aux perles.

THÉ EN POUDRE SOLUBLE



THÉ VERT

3800NP   0,5 kg 20 pièces



THÉ NOIR

2802NP   0,5 kg 20 pièces

Ajoutez 20 gr. dans un litre d'eau froide ou chaude pour obtenir le thé souhaité

COMMENT PRÉPARER LE THÉ AUX PERLES PARFAIT



Commencez par préparer le thé. Mélangez 20 grammes de poudre de thé avec un litre d'eau jusqu'à dissolution complète.

- Remplissez le verre environ à moitié avec le thé préparé.
- Versez les Popping Bobas selon votre goût. 30-50 gr. par verre.
- Versez environ 20 grammes de sirop de bubble tea dans le verre.

Remplissez le reste du verre avec du thé, en laissant un peu de place pour des glaçons si vous le souhaitez.

Enfin, ajoutez une paille d'un diamètre de 10 mm, idéale pour siroter les Popping Bobas.





Kg. 3,50 per 4

CB022 BALLS A CB023 BALLS C

Bobas pétillantes spéciales au goût d'apéritifs italiens à utiliser pour décorer le célèbre spritz de Vénétie



PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



ACE
1601N 1,35 kg 10 pièces



ABRICOT
1639N 1,35 kg 10 pièces



CERISE
1632N 1,35 kg 10 pièces



ANANAS
1628N 1,35 kg 10 pièces



PASTÈQUE
1621N 1,35 kg 10 pièces



ORANGE
1638N 1,35 kg 10 pièces



VELOURS NOIR
1688N 1,35 kg 10 pièces



Banane
1609A 1,35 kg 10 pièces



CIEL BLEU
1622A 1,35 kg 10 pièces



FITNESS
1677N 1,35 kg 10 pièces



CAFÉ'
1610A 1,35 kg 10 pièces



CAMALEONT
1689N 1,35 kg 10 pièces



CANNELLE
1630N 1,35 kg 10 pièces



CARAMEL
1634N 1,35 kg 10 pièces



CARAMEL AU BEURRE SALÉ
1633N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT AU LAIT
1386N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT BLANC
1385N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT DÉLICIEUX
1331N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT NOIR
1673N 1,35 kg 10 pièces



NOIX DE COCO
1626N 1,35 kg 10 pièces

PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



FRAISE
1603N 1,35 kg 10 pièces



FRAISE LIGHT
696N 1,35 kg 10 pièces



BAIES
1642N 1,35 kg 10 pièces



GIANDUIA
1695N 1,35 kg 10 pièces



KIWI
1627A 1,35 kg 10 pièces



FRAMBOISE
1637N 1,35 kg 10 pièces



CRÈME DE LAIT
1635N 1,35 kg 10 pièces



LEMON PIE
1679N 1,35 kg 10 pièces



CITRON VERT
1654A 1,35 kg 10 pièces



LIMONCELLO
1643A 1,35 kg 10 pièces



CITRON
1600N 1,35 kg 10 pièces



VOYAGE
1678N 1,35 kg 10 pièces



MANDARIN
1644N 1,35 kg 10 pièces



MANGUE
1645N 1,35 kg 10 pièces



FRUIT DE LA PASSION
1646N 1,35 kg 10 pièces



POMME VERTE
1647A 1,35 kg 10 pièces



GRENADE
1369N 1,35 kg 10 pièces



MELON
1602N 1,35 kg 10 pièces



MÉRINGATA
1672N 1,35 kg 10 pièces



MYRTILLE
1636A 1,35 kg 10 pièces

PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



MURES
1648A 1,35 kg 10 pièces



MUFFIN
1691N 1,35 kg 10 pièces



NOISETTE
1624A 1,35 kg 10 pièces



PÊCHE
1650N 1,35 kg 10 pièces



PISTACHE
1620A 1,35 kg 10 pièces



PAMPLEMOUSSE ROSE
1651N 1,35 kg 10 pièces



RIZ
1655N 1,35 kg 10 pièces



TIRAMISU
1694N 1,35 kg 10 pièces

Découvrez la polyvalence et la commodité de nos produits en poudre Pronto Ice de Bigatton. Parfaitement équilibré en goût et incroyablement facile à utiliser, il suffit de le diluer dans de l'eau ou du lait pour obtenir la consistance souhaitée. Ces produits, simples et rapides à préparer, sont conditionnés dans des sacs pratiques, idéaux pour le stockage et l'utilisation. Chaque sac permet de préparer un pot de 5 litres de délicieuse crème glacée ou de sorbet. Notre large gamme de saveurs comprend des fruits, des crèmes et des yaourts. Les produits peuvent être utilisés avec un congélateur par lots, une machine à crème glacée molle, une machine à granité ou un mélangeur planétaire. Découvrez le plaisir de créer avec Pronto Ice de Bigatton !

DOUX

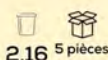
 BANANE 500 668N 2,5 kg 4 pièces	 PISTACHE 500 605N 2,5 kg 4 pièces	 FLEUR DE LAIT 500 674N 2,5 kg 4 pièces
 CAFÉ' 500 604N 2,5 kg 4 pièces	 CHOCOLAT 500 601N 2,5 kg 4 pièces	 VELOURS ROUGE 1910A 1,25 kg 4 pièces
 VANILLE BIANCA 500 671N 2,5 kg 4 pièces	 FRAISE 500 602N 2,5 kg 4 pièces	 KBAMBINO 678N 2,5 kg 4 pièces
 VANILLE 500 600N 2,5 kg 4 pièces	 NOISETTE 500 669A 2,5 kg 4 pièces	 CITRON 500 603N 2,5 kg 4 pièces
 CARAMEL 500 601N 2,5 kg 4 pièces	 COEUR DE CRÈME 675N 2,5 kg 4 pièces	

Les produits en poudre Bigatton pour glaces molles sont la solution idéale pour ceux qui recherchent qualité, commodité et facilité d'utilisation. Parfaitement équilibrés en goût, ces produits sont incroyablement faciles à préparer : il suffit de les diluer dans de l'eau ou du lait pour obtenir une glace soft crémeuse et délicieuse. Conditionnés dans des sachets pratiques à usage unique, chaque sachet produit une quantité adaptée au réservoir d'une machine standard, ce qui simplifie le stockage et l'utilisation. Notre large gamme de saveurs, comprenant des fruits, des crèmes, des chocolats et des yaourts, vous permet de varier votre offre et de surprendre vos clients chaque jour.

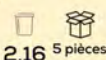
YAOURT MOU



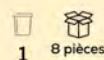
156N YO PRÊT



157N YO ZÉRO ZÉRO



913N YO SOFT GRANITORI

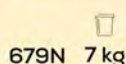


Découvrez notre gamme de produits aromatisés au yaourt doux, conçus pour satisfaire tous les palais. Du yaourt classique, crémeux et rafraîchissant, à notre yaourt hypocalorique sans saccharose, parfait pour ceux qui recherchent une option plus légère sans compromettre le goût. Pour les petites machines à granité, nous proposons également nos machines à granité Yo Soft qui offrent une consistance dense et satisfaisante. Chaque produit est facile à utiliser et parfait pour créer de délicieuses glaces molles.

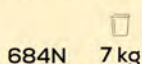
DÉCORATIONS DE CRÈME GLACÉE SOFT RAIWOW



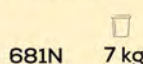
1000 & 1 LIGNE DE
CAMEL



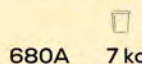
1000 & 1 LIGNE DE
CHOCOLAT



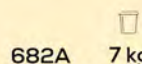
1000 & 1 LIGNE DE
FRAISE



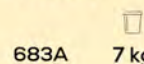
1000 & 1 LIGNE
BAIES SAUVAGES



1000 & 1 LIGNE DE KIW



1000 & 1 LIGNE DE
CITRON



Les sirops spéciaux Bigatton pour machines à crème glacée molle Rainbow sont conçus pour amener votre crème glacée molle au niveau supérieur. Ces sirops, disponibles dans une variété de saveurs, sont parfaits pour ajouter une touche de couleur et de saveur supplémentaire à votre crème glacée. Ils sont faciles à utiliser grâce au doseur intégré à votre machine, qui permet de répartir le sirop de manière uniforme et précise. Que vous cherchiez à créer une glace arc-en-ciel ou simplement à ajouter une touche de saveur, les sirops spéciaux pour machines à crème glacée molle comme Rainbow sont la solution parfaite. Découvrez la différence qu'ils peuvent faire dans votre crème glacée molle !

COUVERTURES DE STRACCIATELLE

Faites fondre le topping du parfum souhaité au bain-marie (maximum 40 degrés), mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse, versez sur la glace à la sortie du congélateur pour obtenir une stracciatella classique. Pour réaliser des bâtonnets recouverts, plongez rapidement la pièce à recouvrir et laissez égoutter l'excédent. N'utilisez pas d'ustensiles humides et ne mettez pas d'eau dans la couverture de la stracciatella.



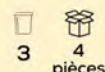
PÉPITE DE CHOCOLAT
AMARA

1700NM



CHOCOCOCO

366NM



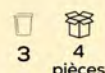
PÉPITE DE CHOCOLAT

328NM



GIANDUIA

367NM



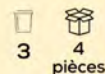
PÉPITE DE CHOCOLAT
BIANCA

335NM



CAFÉ'

362NM



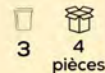
ANANAS

379AM



FRAISE

357AM



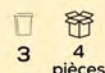
CITRON

258AM



CERISE

377AM



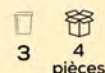
ORANGE

360 HEURES
DU MATIN



MANGUE

382AM



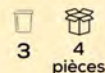
NOISETTE

371NM



CARAMEL

363NM



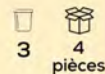
CHOCOLAT CRU

1319NM



NOIX DE COCO

365NM



PERLE BLANCHE

9033NM

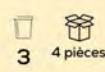


Saveur intense de beurre de cacao



PISTACHE

372AM



DÉCORATIONS ARTISANALES



1410N
AMARETTINI DIAM. CM. 2
0,5 kg 4 pièces



1411NP
TRUFFE AU CACAO
1 kg 10 pièces



1405NP
NAVET À LA NOIX DE COCO
1 kg 6 pièces



1406AP
CODETTA MULTICOLORE
1 kg 14 pièces



1495NP
CROUSTILLANT NOIR ET BLANC
0,5 kg 6 pièces



1494NP
CACAO CROUSTILLANT
0,5 kg 6 pièces



1493NP
CROUSTILLANT À LA VANILLE
0,5 kg 6 pièces



1414AP
CUBES POUR CASSATA
1 kg 8 pièces



1424NP
PÉPITES DE CHOCOLAT
1 kg 12 pièces



1400NP
GRAINS D'AMARETTI
1 kg 7 pièces



1230 NM
AMARETTE
3,5 4 pièces



1431NP
GRAINS DE CAFÉ AU CHOCOLAT
1 kg 12 pièces



1230 NM
AMARETTE
3,5 4 pièces



1438NP
GRANULES D'AMANDES
pelées pralinées
1 kg 10 pièces



1416N
GRANULATION DE
MERINGUE
0,5 kg 6 pièces



1407NP
CRACS AUX NOISETTES
2 kg 5 pièces



1443NP
GRANULATION DE PISTACHE
1 kg 8 pièces



1401NPP
GRAINS DE RIZ
0,5 8 pièces



1419N
GRAINES DE NOUGAT
1 kg 10 pièces

DÉCORATIONS ARTISANALES



1463AP 1 kg 12 pièces
LENTILLES MULTICOLORE



1442NP 1 kg 10 pièces
AMANDES PRALINÉES



1409NP 1 kg 8 pièces
MARRON GLACÉS



1444N 0,26 4 pièces
MICROBIGNE'



1441NP 1 kg 5 pièces
MICROMERINGHE



1491NP 1 kg 6 pièces
MINI BISCUITS



1432NP 2 kg 5 pièces
NOISETTES EN QUARTIERS



1408NM 2 kg 5 pièces
NOISETTES ENTIÈRES



1421NP 1 kg 9 pièces
MORCEAUX DE NOIX



1445A 1 kg 12 pièces
MAGIE DES ÉTOILES



1436NP 1 kg 8 pièces
BOULES DE GAUFRETTES
AU CHOCOLAT
AVEC DU LAIT



1437NP 1 kg 8 pièces
BOULES DE GAUFRETTES AU CHOCOLAT
BLANC



1430NP 1 kg 8 pièces
BOULES DE GAUFRETTES
AU CHOCOLAT NOIR



PRODUITS DE DESSERTS



9943N
CHOCOCHOCOK

2 kg 6 pièces

100 grammes avec 100 gr. de sucre par litre de lait. Travail à chaud



9878N
CONCENTRÉ DE THÉ À CITRON

1,25 kg 6 pièces

120 grammes avec 60 gr. de sucre par litre d'eau.



9878N
CONCENTRÉ DE THÉ À LA PÊCHE

1,25 kg 6 pièces

120 grammes avec 60 gr. de sucre par litre d'eau.



9881N
DESSERT CRÈME CARAMEL

2,5 kg 4 pièces

150 grammes par litre de lait. Travail à chaud



9880N1
DESSERT DE PANNA COTTA

2,5 kg 5 pièces

100 grammes pour un demi-litre de lait et un demi-litre de crème. Travail à chaud



9882N
TIRAMISU DESSERT

1 kg 12 pièces

300 grammes par litre de lait ou de crème. Traitement à froid dans un mélangeur planétaire.



9782N
DESSERT TIRAMISU' COMPLET

1 kg 12 pièces

150 grammes. par litre de crème. Traitement à froid dans un mélangeur planétaire.



9890N
MACEDOINE EN HAUSSE

1,2 kg 6 pièces

Utiliser tel quel en le versant sur la salade de fruits pour éviter qu'elle ne noircisse.



9884A
MOUSSE AUX FRAISES

1 kg 8 pièces



9885N
MOUSSE AU CHOCOLAT

1 kg 8 pièces



9883N
MOUSSE NEUTRE

1 kg 10 pièces

Réalisez rapidement une mousse de la saveur désirée avec 500 gr. de produit et 1000 gr. de lait froid. La mousse neutre peut être aromatisée avec des pâtes ou des arômes.



SEMIFREDDI & CIE



1130 NM

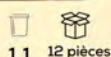


BASE 18 EN DESSOUS DE ZÉRO

Base qui permet de réaliser un semifreddo qui reste moelleux à -18 degrés. Dosage: 50 gr. de B18S avec 150 gr. de jaune d'oeuf et 250 gr. de crème et 50 gr. d'eau.



1125NP



BAVAROISE PARFAITE

Base qui permet de réaliser une crème bavaroise parfaite. Dosage: 1000 gr. de BV avec 1000 gr. de crème et 300 gr. de lait ou d'eau.



5500N



BONS BISCUITS

Base en poudre qui permet de réaliser une génoise parfaite. Dosage: 100 gr. de BB avec 140 gr. oeufs, 100 gr. eau, 140 gr de sucre et 90 gr. de farine.



11 H 82



BLEU BRILLANT (TUTTIFRUTTI)

Brillant. Une famille de produits haut de gamme pour obtenir une décoration brillante et semi-transparente sur vos semifreddos. Dosage : au goût. Mélangez délicatement le brillant jusqu'à ce qu'il devienne fluide et versez-le enfin sur le semifreddo préalablement refroidi.



11 H 81



BAIES SAUVAGES BRILLANTES



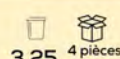
11 H 84



CERISES TRANSPARENTES BRILLANTES



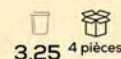
11 H 95



ORANGE TRANSPARENT BRILLANT



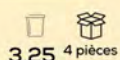
1196NM



CARAMEL BRILLANT TRANSPARENT



11 H 09



FRAISE TRANSPARENTE BRILLANTE



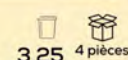
1119NM



CITRON TRANSPARENT BRILLANT



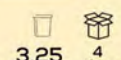
1118NM



BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL



11 H 83



BRILLANT VERDE



1101N
CHARLY TORTINA

Charly torte est un formidable support à crème pour obtenir des décors à la crème qui restent longtemps dans la bonne forme. Dosage: 100-150 gr. par litre de crème.



1334A
CREMA AL BURRO

Pour obtenir une délicieuse crème au beurre pour cupcakes, mélangez cette poudre très fine avec la bonne quantité d'eau dans un batteur planétaire. Aromatisé et coloré selon vos envies.



3279NM
CRÈME DE FOURRAGE ET
TARTINADE AUX PISTACHES

Garnir tel quel sur tout produit de pâtisserie nécessitant une garniture aux pistaches impeccable.



7374N
DÉCOR GLACE

Créez des cristaux colorés en suivant les instructions claires imprimées sur chaque emballage.



0344A
ARÔME DE POMME VERTE

Arômes hydrosolubles pour aromatiser le semifreddo



0347A
ARÔME DE POIRE



1123AM
GÉLOLAC DE FRAISE

Gélalac. Une famille de produits haut de gamme pour obtenir une décoration brillante mais couvrante sur vos semifreddos. Dosage : au goût. Mélangez délicatement le Gelolac jusqu'à ce qu'il devienne fluide et versez-le enfin sur le semifreddo préalablement refroidi.



1188AM
GÉLOLAC AUX FRUITS SAUVAGES



1120AM
GÉLOLAC AU
CITRON



1122AM
GÉLOLAC DE
PISTACHE



1105N
GEL TRASPARENT

Gel transparent classique pour protéger les bonbons



1954NM
MIROIR NERO

Gel de couverture noir de carbone classique pour spécialités semifreddo.

SEMIFREDDI & CIE



1104NP
PLUS DE CRÈME

3,5 4 pièces

Réalisez rapidement une crème végétale solide. 400 grammes pour le lieutenant de lait



1103NM
PROFITEROL CACAO

3,5 4 pièces

Créez rapidement une garniture ou une farce pour profiteroles. Mélanger 1 kg. de produit avec 500 gr. de crème fouettée.



1132N
SEMIFREDDO DE BASE

3,5 4 pièces

Créez rapidement une base de semifreddo qui peut être aromatisée à volonté. Portion : 440 gr. pour le lieutenant de lait.



1155N
SPALMY D'ABRICOT

1,4 12 pièces

À tartiner. Parfait pour décorer des semifreddo et des pâtisseries plates.



1156N
SPALMY AMARENA

1,4 12 pièces



1159N
SPALMY À L'ORANGE

1,4 12 pièces



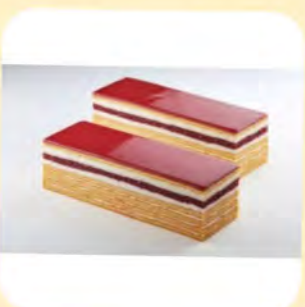
1158N
SPALMY AU CARAMEL

1,4 12 pièces



1151N
SPALMY FRAGOLA

1,4 12 pièces



1150A
SPALMY BAIES SAUVAGES

1,4 12 pièces



1153N
SPALMY CITRON

1,4 12 pièces



1157N
SPALMY NEUTRE

1,4 12 pièces



1154N
SPALMY VANIGLIA

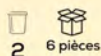
1,4 12 pièces



1102N

RAPIDE FROID

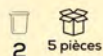
Crème anglaise instantanée. 300 grammes pour le lieutenant de lait



1108N

RAPIDE CHAUD

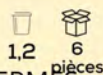
Crème anglaise traitée à chaud. 100 grammes pour le lieutenant de lait et 400 gr. sucre



Concentrés à dissoudre dans l'eau et le sucre pour créer un sirop sans alcool à badigeonner sur une génoise. Dosage: 1000 gr. eau pour 400-500 gr. de sucre et 200 gr. de soupe.

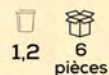
1001N

SOUPE D'ALKERMES



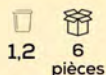
1003N

SOUPE AU CAFÉ



1007A

SOUPE DE MANDARINE



1002N

SOUPE AU MARASQUIN



1009N

SOUPE AUX NOISETTES



COLORANTS ALIMENTAIRES



7003A
BLU

1
6 pièces



7001N
JAUNE

1
6 pièces



7002N
ROUGE

1
6 pièces



7004A
VERT

1
6 pièces

PRODUITS BIG GELO POUR GLACE ET GRANITAS

Colorants pâtisseries liquides pratiques, liquides et prêts à l'emploi



903 NM
ORANGE

3,25
4 pièces



905 NM
FRAISE

3,25
4 pièces



902AM
MENTHE

3,25
4 pièces



904 NM
TROPICANA

3,25
4 pièces

Sirops concentrés pour granités, 35 gr. par litre de produit fini. Il suffit d'ajouter du sucre et de l'eau pour atteindre le brix souhaité



1230 NM
CERISE

7



1230 NM
ORANGE

7



1230 NM
COLA

7



1230 NM
FRAISE

7



1230 NM
CITRON

7



1230 NM
MENTHE

7



1230 NM
TROPICAL

7

Sirops classiques à utiliser avec une dilution de 1 à 4 ou 1 à 5.



CÔNE DE CROCK ET CRÊPE SUCRÉE



5502N
CROCK CONE

2 6 pièces

Poudre semi-finie à diluer dans l'eau pour obtenir de délicieux cornets croquants. 1 kg. pour 500 gr. l'eau.



1230 NM
CROCK CONE sans farine

2,5 6 pièces

Poudre semi-finie à diluer dans de l'eau et de la farine pour obtenir de délicieux cornets croquants. 550 gr pour 450 gr. farine pour 1000 gr. l'eau.



1230 NM
CRÊPE SUCRÉE

2 4 pièces

Poudre semi-finie à diluer dans l'eau pour obtenir de délicieuses crêpes ou gaufrettes. 1000 grammes. pour 1500 gr. eau et 50 gr. huile.

PRODUITS EN POUDRE POUR LES FABRICANTS DE GRANIT



912 NM
VELOURS DE CAFÉ

0,9 8 pièces



1320N
VELOURS AUX NOISETTES

0,9 8 pièces



1321N
VELOURS PISTACHE

0,9 8 pièces



1322N
VELOURS À LA VANILLE

0,9 8 pièces

Produits semi-finis à diluer dans du lait pour obtenir des glaces ou des semifreddos au verre.

Un sac pour 3 litres. de lait entier.

PRODUCTION ARTISANALE DE CANNOLIS



CAB001
CANNOLI BÉBÉ
PC 665  8



CAB002
CANNOLI BÉBÉ BICOLORE
PC 665  8



CAB010
CANNOLI À LA NOIX DE COCO BÉBÉ
PC 384  8



CAB006
CANNOLI BÉBÉ À LA CODETTA
PC 300  8



CAB009
CANNOLI BÉBÉ
AMARETTO
PC 384  8



CAB005
CANNOLI BÉBÉ GR. CACAO
PC 384  8



CAB022
CANNOLI BÉBÉ GR. CAFÉ
PC 384  8



CAB007
CANNOLI BÉBÉ POUDRE DE
CACAO
PC 384  8



CAB003
CANNOLI BÉBÉ
COUVERT
PC 504  8



CAB004
CANNOLI DE RIZ BÉBÉ
PC 300  8



CAL001
CANNOLI LONG
PC 160  8



CAL002
CANNOLI LONG BICOLORE
PC 160  8



CAL010
CANNOLI LONG À LA
NOIX DE COCO
PC 117  8



CAL006
CANNOLOILONG AVEC QUEUE
PC 96  8



CAL009
CANNOLI LONG GR. MACARON
PC 104  8



CAL005
CANNOLI LONG GR. CACAO
PC 96  8



CAL011
CANNOLI LONG AU
CITRON
PC 117  8



CAL007
CANNOLO LONG POUDRE DE
CACAO
PC 104  8



CAL003
CANNOLO COUVERT LONG
PC 117  8



CAL004
CANNOLI DE RIZ LONG
PC 96  8

PRODUCTION ARTISANALE DE CANNOLIS



CAM001
MINI-CANNOLIS
PC 320  8



CAM002
MINI CANNOLI BICOLORE
PC 320  8



CAM012
MINI CANNOLI AU CAFÉ
PC 234  8



CAM010
MINI CANNOLI À LA NOIX DE COCO
PC 234  8



CAM006
MINI CANNOLI AVEC
QUEUE
PC 192  8



CAM009
CANNOLI MIGNON GR.
MACARON
PC 208  8



CAM005
CANNOLI MIGNON GR. CACAO
PC 192  8



CAM022
CANNOLI AU CAFÉ ALLONGÉ
PC 192  8



CAM015
CANNOLO MIGNON
CITRON NOIX DE COCO
PC 234  8



CAM011
MINI CANNOLI AU CITRON
PC 234  8



CAM0013
MINI CANNOLI AUX AMANDES
PC 234  8



CAM021
MINI CANNOLI AUX NOISETTES
PC 234  8



CAM019
MINI CANNOLI À LA
PISTACHE
PC 234  8



CAM007
POUDRE DE CACAO CANNOLO
MIGNON
PC 208  8



CAM003
CANNOLI COUVERT
PC 234  8



CAM004
RIZ CANNOLO MIGNON
PC 192  8



FA01
PETIT PAPILLON
PC 400  8



FA02
PAPILLON BICOLORE
PC 400  8

COPITE



COSO10
COPITA MINI OVALE
NOIX DE COCO

PC
168



COSO06
COPITA MINI CODETTA OVALE

PC
168



COSO09
COPITA MINI OVALE GR.
MACARON

PC
168



COSO05
MINI COPIE OVALE GR. CACAO

PC
168



COSO03
COPITA MINI OVALE
COUVERTE

PC
224



COSO04
COPITA MINI RIZ OVALE

PC
168



COST10
MINI COPITA RONDE À LA NOIX
DE COCO

PC
192



COST06
COPITA MINI CODETTA RONDE

PC
192



COST09
COPITA MINI RONDE
GR. MACARON

PC
192



COST05
MINI COPIE RONDE GR. CACAO

PC
192



COST22
COPITA MINI RONDE GRANDE.
CAFÉ

PC
192



COST15
COPITA MINI RONDE CITRON
NOIX DE COCO

PC
192



COST11
MINI COPITA RONDE
AU CITRON

PC
216



COST21
MINI COPIE RONDE NOISETTE

PC
216



COST03
COPITA MINI RONDE
COUVERTE

PC
216



COST04
MINI COPITA DE RIZ RONDE

PC
192



MINI CONES



COR010
CORNETTO COCCO

PCS 180 



COR006
CORNETTO CODETTA

PCS 165 



COR009
CORNETTO GR. AMARETTO

PCS 165 



COR005
CORNETTO GR. CACAO

PCS 165 



COR015
CORNETTO LEMON COCCO

PCS 180 



COR011
CORNETTO LIMONE

PCS 180 



COR003
CORNETTO RICOPERTO

PCS 180 



COR004
CORNETTO RISO

PCS 165 

TRUFFES



NU009
TARTUFO AL AMARETTO

PCS 576 



NU010
TARTUFO COCCO

PCS 576 



NU003
TARTUFO RICOPERTO

PCS 576 



Suggestion de présentation



EVENTAILS



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

PÂTISSERIES DE FABRICATION ARTISANALE



SF0001
SFOGLIE BICOLORE

PCS 200

 12

CIGARETTES



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

CIGARETTES



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 



CIGARETTES 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



CORNETS ET CORNES DE GLACE



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 CRÈME DE PISTACHE GR 200
1808NPP NOCCIOLITA GR 200
1809NPP NOISETTE FONCÉE GR 200
20 pots par carton



1382NM CHOCOLAT DUBAI 4X3KG

Comment faire une glace au chocolat de Dubaï parfaite

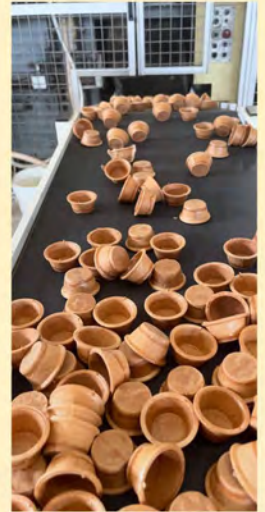
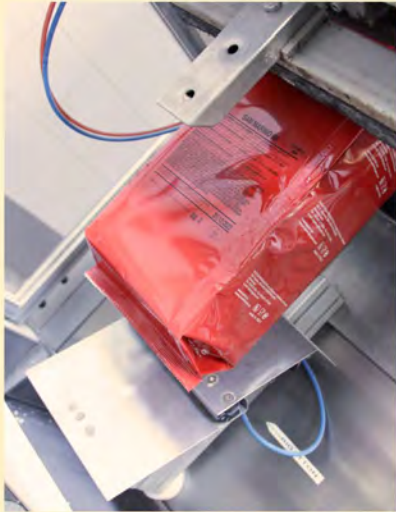
Ajoutez simplement de la pâte de chocolat de Dubaï à votre base blanche ou à votre base de chocolat léger. Utilisez un dosage de votre choix entre 100 et 150 g. pour le lieutenant Vous pouvez également utiliser cette pâte comme tartinaade panachée ou étagée pour créer votre propre crémino au chocolat de Dubaï. Pour enrichir encore cette glace, vous pouvez intégrer la panachure avec des pépites de chocolat noir ou de la stracciatella.

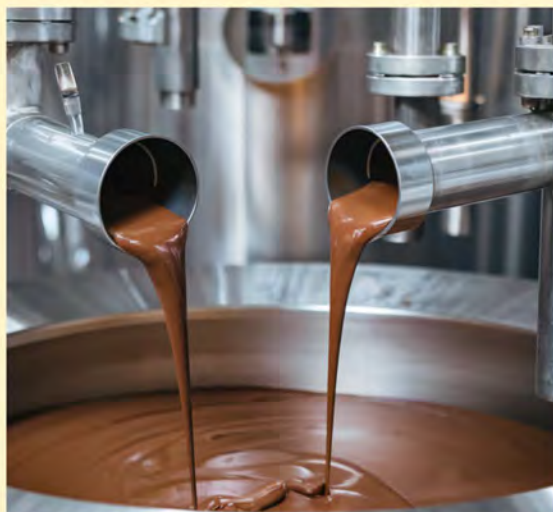
NOVITÀ[®] 2025



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