



# Product Catalog

NEW PRODUCT



V3 ISO 22000:2018 zertifiziertes Unternehmen

# TOPPING

Toppings sind ein grundlegendes Element bei der Eisherstellung, da sie den letzten Schliff verleihen und den Geschmack und das Aussehen des Eises verbessern. Diese köstlichen Toppings können von klassischer Schokolade und Karamell bis hin zu kräftigeren Geschmacksrichtungen wie Beeren, Mango oder Pistazie reichen. Toppings verbessern nicht nur den Geschmack, sondern verleihen dem Eis auch eine ästhetische Dimension, indem sie attraktive, farbenfrohe Designs schaffen, die die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich ziehen. Darüber hinaus enthalten viele dieser Toppings wertvolle Zutaten, um den Vorlieben gesundheitsbewusster Verbraucher gerecht zu werden. Kreativ eingesetzt können Gelato-Hersteller mit Toppings jede Portion individuell gestalten und so aus einem einfachen Gelato ein einzigartiges und unvergessliches kulinarisches Erlebnis machen.



**KIRSCH**

1N

1.2 6 Stück



**AMARETTO**

3N

1.2 6 Stück



**ANANAS**

2N

1.2 6 Stück



**ORANGE**

31N

1.2 6 Stück



**HIMMELBLAU**

4A

1.2 6 Stück



**CAFFÈ**

7N

1.2 6 Stück



**KARAMELL**

7N

1.2 6 Stück



**SCHOKOLADE**

6N

1.2 6 Stück



**WEISSE SCHOKOLADE**

6N

1.1 6 Stück



**KOKOSNUSS**

9A

1.1 6 Stück



**ERDBEERE**

10N

1.2 6 Stück



**WALDBEEREN**

29N

1.2 6 Stück



**GIANDUIA**

11N

1.2 6 Stück



**KIWI**

12N

1.2 6 Stück



**HIMBEERE**

13N

1.2 6 Stück



**ZITRONE**

9070N

1.2 6 Stück



**LAKRITZE**

27N

1.1 6 Stück



**MANGO**

25A

1.2 6 Stück



**PASSIONSFRUCHT**

14N

1.2 6 Stück

















**MINZE**

17A

1.2 6 Stück

# TOPPING



 <p><b>HONIG</b></p> <p>40N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>BLAUBEERE</b></p> <p>15A</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>HASELNUSS</b></p> <p>18N</p> <p>1.1 6 Stück</p>
 <p><b>NOCCIOLITA</b></p> <p>1215N</p> <p>1.1 6 Stück</p>	 <p><b>WALNÜSSE</b></p> <p>28N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>PANNA COTTA</b></p> <p>337N1</p> <p>1.1 6 Stück</p>
 <p><b>PFIRSICH</b></p> <p>30N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>PINGUIN</b></p> <p>340N1</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>PISTAZIE</b></p> <p>19N</p> <p>1.2 6 Stück</p>
 <p><b>STRACCIATELLA</b></p> <p>33N</p> <p>1.0 6 Stück</p>	 <p><b>TIRAMISU'</b></p> <p>22N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>TROPICAL</b></p> <p>20N</p> <p>1.2 6 Stück</p>
 <p><b>VANILLE PREMIUM</b></p> <p>16N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	 <p><b>ZABAJONE</b></p> <p>21N</p> <p>1.2 6 Stück</p>	

## MINI-TOPPING

Handliche Miniflaschen unserer meistverkauften Toppings zum Verschenken an Ihre Kunden



330 gr

8NP  
KARAMELL

48



330 gr

6NP  
SCHOKOLADE

48



330 gr

10NP ERDBEERE

48

# BASIS

Die Milchpulverbasisen von Bigatton sind eine vielseitige und praktische Lösung für alle, die hochwertiges handwerklich hergestelltes Eis zubereiten möchten. Diese Grundlagen werden für ihre Fähigkeit geschätzt, eine cremige Konsistenz und einen authentischen Geschmack zu gewährleisten und den Zubereitungsprozess zu vereinfachen, ohne den endgültigen Geschmack zu beeinträchtigen. Die in verschiedenen Varianten erhältlichen Bigatton-Basen ermöglichen Ihnen, mit einer breiten Palette an Geschmacksrichtungen zu experimentieren. Unsere Basen können heiß und kalt mit verschiedenen Dosierungen von 50-100-250 oder 500 für die komplette Basis verarbeitet werden.



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

# FRUCHT BASIS

Die wasserbasierten Fruchtispulverbasisen von Bigatton sind eine vielseitige und praktische Lösung für alle, die hochwertiges handwerklich hergestelltes Eis zubereiten möchten. Diese Grundlagen werden geschätzt, weil sie einen authentischen Fruchtgeschmack und eine authentische Fruchttextur garantieren und den Zubereitungsprozess vereinfachen, ohne den endgültigen Geschmack zu beeinträchtigen. Mit Bigatton-Basen können Sie mit einer breiten Palette von Aromen experimentieren. Unsere Fruchtbasen können heiß und kalt mit verschiedenen Dosierungen von 50-250 für die komplette Basis verarbeitet werden, der Sie Obst, Zucker oder Fruktose hinzufügen können.

	<b>FRUTTA SEVEN DAYS</b> 134N 2.0 5 Stück		<b>ZITRONE 50</b> 109N 2.5 6 Stück
	<b>DOPPIA FRUTTA 50</b> 103N 2.5 6 Stück		<b>SORBI 50</b> 7050N 1.0 10 Stück
	<b>BBF 70</b> 115N 2.0 6 Stück		<b>TUTTA FRUTTA 250</b> 166NP 1.0 12 Stück

# EISBARMANN-BASIS

Spezielle Basis für alkoholisches Speiseeis.



ALKOHOLISCH

155N

2.0 4 Stück

# EIS AM STIEL BASIS

Spezielle Basis für bereits ausbalanciertes Eis am Stiel.



FERTIGER STICK

1663N

2.0 5 Stück

# NEUTRAL - EMULGATOREN

Sortiment an neutralen, reinen und mit Emulgator, kalt oder heiß für handwerkliche Maschinen oder Durchlaufgefriergeräte.



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10 Stück



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10 Stück



DEMIGEL FRUTTA C

9981N

2.5 5 Stück



DEMIGEL LATTE B

113N

2.0 6 Stück



NEUTRAL S5C

9026NPC

2.0 6 Stück



UNIVERSAL NEUTRAL

108NP

1.0 10 Stück



NEUTRAL V5

119NP

1.0 10 Stück



STAR CREME  
Pastenemulgator  
für Fruchtis

200N

5.0 1 Stück

# DIE VEGANER

Zwei vegane Basen, die erste für Eiscreme mit fetthaltigen Pasten und die zweite für zuckerhaltige Pasten



BASE  
VEGAN

164N

1.3  
10  
Stück



BASE  
VEGAN 1

164N1

1.3  
10  
Stück

# AROMATISCHE PULVER

Instantprodukte zur Verwendung auf einer weißen Unterlage, um schmackhaftes und authentisches Eis zu erhalten.



CAFFE'  
DEHYDRIERT

7372N

1.0  
6  
Stück



SCHOKOLADE  
HERRLICH

9512NP

2.0  
6  
Stück



DEHYDRIERTES  
LAKRITZE

9288NP

1.0  
10  
Stück



MASCARPONE  
KÖNIG

112N

2.0  
5  
Stück

# JOGHURT



YO  
GRECO

169N

2.0  
5  
Stück



YO  
BEREIT

156N

2.165  
5  
Stück



YO SOFT  
GRANIT

913N

1.0  
8  
Stück



YO SUPREME B

111N

2.0  
6  
Stück



YO 00

157N

2.16  
5  
Stück

Verschiedene Joghurtsorten, sowohl konzentriert als auch gebrauchsfertig, auch ohne Saccharose

Produkt ohne Saccharose mit geringer glykämischer Wirkung

# TECHNISCHE PRODUKTE



**BIG PAN**

1640N



Big pan um das Eis mit löslichem Fett anzureichern. Garantiert mindestens 80 % pflanzliche Fette. Verleiht dem Eis Fülle, indem es auch Milchproteine liefert



**BIG SUGAR**

1656N



Big sugar ersetzt Zucker nach Gewicht, allerdings mit 1,5 Kalorien pro Gramm statt 4.



**ZITRONE**

1504NP



Citronal im Fruchteis verstärkt den Geschmack und gleicht die Süße aus und verleiht ihm eine frische, lebendige Note.



**KAKAO SUPERPREMIUM 24**

1611NP



Super Premium Cacao24 bietet, dank seines höheren Kakaobutteranteils, einen intensiveren und gehaltvolleren Schokoladengeschmack.



**KAKAO VAN DORF 10/12**

1612NM



1 6 Stück

Cacao Van Dorf verleiht Eiscreme einen reichen Schokoladengeschmack und eine intensive Farbe und verbessert so das gesamte Geschmackserlebnis.



**CREMONT**

8355N



1 6 Stück

Der Sahnezusatz hilft, eine glatte Konsistenz beizubehalten und reduziert die Bildung von Eiskristallen.



**DESTROGEL**

1500NP



1 6 Stück

Dextrose verbessert Konsistenz und Geschmack und trägt zu einer glatteren, cremigeren Textur bei.



**FIBER**

1510NP



1 6 Stück

Ballaststoffe verbessert die Textur und den Nährwert des Produkts. Sie verleihen dem Speiseeis Konsistenz, tragen zur Stabilisierung der Mischung bei und verringern die Bildung von Eiskristallen.



**GLUCOLAX PULVER**

1608NM



1 6 Stück

Glukosesirup verhindert die Bildung von Eiskristallen und macht das Eis dadurch weicher und cremiger.



**LATTOGELMIX**

1503N



1 6 Stück

lLactogel erhöht die Cremigkeit und den Proteingehalt ohne Zugabe von Fett. Es trägt dazu bei, die Textur und Stabilität des Eises zu verbessern und es geschmeidiger und angenehmer für den Gaumen zu machen.



**MALTOGEL**

1607N



1 6 Stück

Maltogel verbessert Textur und Stabilität. Es trägt zu einer geschmeidigen, cremigen Konsistenz bei und verringert die Bildung von Eiskristallen.



**VOLUMIZZANTE**

204N



1 6 Stück

Volumizer verbessert die Textur und Stabilität des Eises und macht es cremiger und gleichmäßiger.



# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



## AMARETTO

300NP

1,2 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Der intensive Geschmack von Mandelkeksen in einem Teig reich an Keksbröseln



## AMERICAN SNACK

870NM

3,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Der intensive Geschmack eines amerikanischen Snacks mit viel Karamell und Schokolade



## ERDNUSS

396NM

2,5 4 Stück

DOSIS 70/100G/LT

Reine Erdnuss in raffinierter Paste.



## BLAU C

301AM  
301AP

3,0 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Klassische blaue Pasta mit Kaugummigeschmack



## WEISSE KUSS

336NM

3,0 4 Stück  
1 12 Stück

DOSIS 80/100G/LT

Haselnüsse und weiße Schokolade mit gerösteten Nuancen und ganzen und gehackten Haselnüssen



## BAKLAVA

885NM

3,0 4 Stück

DOSIS 100/120G/LT

Ein Klassiker des orientalischen Gebäcks. Gehackte Nüsse und Gewürze wie Zimt und Nelken



## BANOFI

878NM

3,0 4 Stück

DOSIS 80G/LT

Banofi ist ein köstliches englisches Dessert, das Bananen, Sahne und Toffee auf einem knusprigen Keksboden kombiniert.



## WEISSE SCHOKOLADE

339NM  
339NP

3 4 Stück

DOSIS 100G/LT

Weißer Schokoladencreme und intensive Milch.



## BIG CHERRY

707NP

1,4 12 Stück

DOSIS 100G/LT

Schokoladencreme mit halbkandierte Kirschstücken



## BIER

871NM

3,25 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Klassischer und intensiver Geschmack eines alkoholfreien Bieres.



## DIGESTIVE KEKSE

858NM

2,6 4 Stück

DOSIS 70/80G/LT

Der Digestive Biscuit ist ein knuspriger, süßer und leicht salziger britischer Keks.



## SPEKULATIO KEKSE

706NP

1,4 12 Stück

DOSIS 60G/LT

Spekulatius ist ein traditionelles belgisches, niederländisches und deutsches Gebäck. Es hat einen süßen und würzigen Geschmack mit Noten von Zimt, Nelken, Ingwer und Muskatnuss.



## SCHWARZE KEKSE

1395NM

3,0 4 Stück

DOSIS 100/120G/LT

Ein Gebäck, das einem beliebten Keks ähnelt und aus zwei Schokoladenkeksen mit einer süßen Cremefüllung in der Mitte besteht. Es ist bekannt für seinen Schokoladen- und Vanillegeschmack und seine knusprige Textur.



## BLACK VELVET

888 NM

3,0 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Für ein kohlschwarzes Eis mit leichtem Vanillegeschmack



## BLAU MONSTER

3667AM

3,0 4 Stück

DOSIS 60G/LT

Speziell für Kinder: das blaue Monstereis mit zarten Fruchtnoten



# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



## CAFFE' MAGNIFICO

350NM 2,5 4 Stück  
DOSIS 20/40G/LT

Raffinierte wasserfreie Kaffeepaste, hervorragend für die Herstellung von Gebäck



## CAFFE' MOKA

304NM 2,5 4 Stück  
304NP 1 12 Stück  
DOSIS 40G/LT

Lösliche hydratisierte Kaffeepaste für Eiscreme, Semifreddo und Mousse.



## ZIMT

343NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 40G/LT

Zimtkonzentrat für Eis- und Gebäckspezialitäten.



## CAPPUCCINO

398NM 3 4 Stück  
398NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 60/70G/LT

Originalgeschmack des berühmten italienischen Cappuccino.



## GESALZENE BUTTERKARAMELL

734 NM 3 4 Stück  
DOSIS 70/150G/LT

Eine Paste aus karamellisiertem Zucker, cremiger Butter und einer Prise Meersalz. Es ist bekannt für seinen süßen und salzigen Geschmack und seine weiche, klebrige Textur.



## GURKE

3040NM 3 4 Stück  
DOSIS 70G/LT

Eine besondere Pasta für echten veganen Geschmack.



## CHEESE CAKE

709NM 3 4 Stück  
709NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 60G/LT

Käsekuchenteig für ein cremig-süßes Eisdessert aus süßem Käse nach Philadelphia-Art, auf einer Basis aus knusprigen Keksen. Es lässt sich mit verschiedenen Toppings und Frucht-, Schoko- oder Karamellvariationen verfeinern.



## KIRSCH

394NP 1,00 12 Stück  
DOSIS 150G/LT

Die Paste, die die berühmten Schokoladen vom Typ Boero imitiert



## SCHOKOLADE KEKSE

857NM 3 4 Stück  
DOSIS 60/70G/LT

Original-Pasta mit dem Geschmack frisch gebackener Schokoladenkekse.



## CIOCCORICCO

307NM 3,25 4 Stück  
DOSIS 70G/LT

Der Geschmack und die Textur eines Schokoladen-Kokos-Snacks mit Einschlüssen



## COLA

303NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 50G/LT

Hier ist die Geschmacksfarbe des berühmten Colagetränks.



## KARAMELLCREME

305NM 3 4 Stück  
305NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 40G/LT

Klassische Pasta mit Creme-Karamell-Geschmack



## CREMA AL WHISKY

850NM 3 4 Stück  
DOSIS 70G/LT

Whisky Creme, eine cremige Paste mit dem Geschmack von Whiskey und Sahne nach irischer Art.



## KATALANISCHE CREME

849NP 1,4 12 Stück  
DOSIS 70G/LT

Intensiver Geschmack von Crema Catalana, einem beliebten Dessert in der spanischen Konditorei.



## WAFFELCREME

726NM 2,6 4 Stück  
DOSIS 80/100G/LT

Eine cremige Paste reich an Fett und kleinen knusprigen Waffeln

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



**I VENEZIANI**

729NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Das Rezept I Veneziani Creme enthält den intensiven Geschmack einer süßen Eiercreme mit säuerlicher Note.



**CROCCANTINO RHUM**

306NP

1,4 12 Stück

DOSIS 40/50G/LT

Rum-Zucker-Crunchies mit Haselnüssen



**CRUNCY BISCOTTINO**

387NM

3 4 Stück

DOSIS 60G/LT

Hochwertige Pasta, die an den intensiven Geschmack frisch gebackener Kekse erinnert



**DULCE DE LECHE**

35 NM

3 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Original argentinische Milchsauce



**FIOR DI LATTE PLUS**

309NP

1,4 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Reiner, frischer Sahnegeschmack



**GERANIE**

2968NM

3 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Köstlicher Geraniengeschmack und -farbe



Serviervorschlag

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



Serviervorschlag



**GIANDUIA**

310NM



DOSIS  
100G/LT

Für Eis mit Gianduia, reich an Edelkakao und hochwertigen Haselnüssen



**BITTER  
GIANDUIA**

9612NM



DOSIS 70G/LT

Bitterkakao und Qualitätshaselnüssen mit reduziertem Zuckergehalt.



**PINK BUBBLE  
GUM**

311AM  
311AP



DOSIS VON  
50G/LT

Amerikanischer Kaugummigeschmack mit satter rosa Farbe. Mit Kind geeignet



**GUSTO  
BIMBO**

348NM



DOSIS 70G/LT

Intensiver Geschmack und Farbe für ein Eis für Kinder



**KUSS**

313NP



DOSIS 80G/LT

Haselnuss und Kakao erinnern an die berühmte italienische Praline.



**LAVENDEL**

884AM



DOSIS 50-  
60G/LT

Köstlicher Lavendelgeschmack und -farbe



**LEMON PIE**

867NM



DOSIS 70G/LT

Zu einer Paste verarbeiteter Zitronenkuchen, um ein Eis mit authentischem Geschmack zu erhalten.



**LAKRITZE**

312NP



DOSIS 70G/LT

Intensiver und löslicher Lakritzegegeschmack.



**LOTO**

1361NM



DOSIS 70G/LT

Feine Lotuskekscreme



**MAGIC C**

386AM



DOSIS 70G/LT

Eine Pasta für Kinder, die Magie und Zauberer lieben. Lilla Farbe und Waldbeeregeschmack.



**MOHNKUCHEN**

397NM



DOSIS 100G/LT

Eine ethnische Pasta, die an frisch gebackene osteuropäische Süßigkeiten erinnert.



**MALAGA**

314NM  
314NP



DOSIS 70G/LT

Ein Klassiker mit Wein-, Rum- und Rosinengeschmack.

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



## MANDEL



299NM   2,5 4 Stück

DOSIS 70-100G/LT

Reine Mandeln für Spezialitäten.



## GERÖSTETE MANDELN PG



388NP   1,2 12 Stück

DOSIS 70-100G/LT

geröstete und gezuckerte Mandeln Geschmack.



## MARRON GLACE'



315NP   1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensive Paste aus glasierten Kastanien mit Stücken.



## MARSHMALLOW





854NM   3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Paste mit dem Geschmack und der Textur reichhaltiger amerikanischer Marshmallows.



## MINZE C





317AM   3 4 Stück  
317AP   1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Grüne Minze mit Farbstoff.



## MINZE N



317NM   3 4 Stück  
317NP   1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Grüne Minze mit natürlichem Farbstoff.



## WEISSE MINZE



9090NM   3,5 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Weißer Minze für Spezialitäten.



## BAISER

318NM   3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Pasta mit dem Geschmack und der Konsistenz reichhaltiger Gebäck-Baisers.



## ERDBEERE MOJITO



859NM   3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Aus dem Erdbeer-Mojito-Getränk wird eine Paste für erfrischendes Sommereis hergestellt.



## HERR CLONEY

875NP   1,4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Ihm, der die Damenwelt verzaubern wird, haben wir dieses graue Eis gewidmet.



## HERR TOBBY



862NM   2,6 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

Tobby und eine fabelhafte Schokolade verwandelt in einen Eisgeschmack mit köstlichen Einschlüssen des besten Nougat



## WEISSE MUFFIN



852NM   3 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

Muffintei zum Garnieren mit Heidelbeeren



## SCHOKOLADEN MUFFINS

861NM   3 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

Muffintei zum Garnieren mit Schokolade



## KÖNIGSHASELNUSS





866NM   2,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Fabelhafte Qualität in dieser reinen Paste, die aus den besten gerösteten Haselnüssen gewonnen wird



## BIG HASELNUSS

722NM   2,5 4 Stück  
722NP   1,2 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Fabelhafte Qualität in dieser reinen Paste, die aus den besten, bei niedriger Temperatur gerösteten Haselnüssen gewonnen wird.

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



**HASELNUSS  
GOLD**

320NM  
320NP

2,5 4 Stück  
1,2 12 Stück  
DOSIS 70G/LT

Fabelhafte Qualität in dieser reinen Paste, die aus den besten gerösteten Haselnüssen gewonnen wird



**WALNÜSSE**

319NP

1,2 12 Stück  
DOSIS 50G/LT

Fabelhafte Qualität dieser Pasta mit den besten gerösteten Nüssen



**SCHWARZES GOLD**

855NM

3 4 Stück  
DOSIS 100-120G/LT

Es ist schwarz, das schwarze Gold, mit gefüllten Keksestücke.



**GOLD  
PROFITEROL**

856NM

3 4 Stück  
DOSIS 50G/LT

Der ganze Geschmack von Profiteroles.



**EIERCREME**

356NM  
356NP

3 4 Stück  
1 12 Stück  
DOSIS 20-80G/LT

Ein pasteurisiertes Eigelb, das entwickelt wurde, um Eiweißgrundlagen mit einem cremigen Geschmack anzureichern. Hervorragend geeignet für Semifreddo und Gebäckspezialitäten.



**PANNA COTTA**

337NM

3,25 4 Stück  
DOSIS 70G/LT

Klassische Panna Cotta, typische italienisches Dessert.



**PINIEN**

326NP

1,2 12 Stück  
DOSIS 40G/LT

Der ganze Geschmack von Pinienkernen.



**PISTAZIENGRANULAT**

325NM

3 4 Stück  
DOSIS 50G/LT

Pistazien nach deutscher Art mit gehackte Pistazien.



**PISTAZIE**

324NP

1,4 12 Stück  
DOSIS 50G/LT

Sanfte Pistazie nach deutscher Art.



**POPCORN**

323NP

1,4 12 Stück  
DOSIS 70G/LT  
DOSIS 70G/LT

Überraschen Sie Ihre Kunden mit dem echten Geschmack von salzigem Popcorn.



**WEISSE  
PRALINE**

715NP

1,2 12 Stück  
DOSIS 70-130G/LT

Ein edles Gebäck, das an weiße Mandelschokolade erinnert.



**SCHWARZE  
PRALINE**

391NM  
391NP

2 4 Stück  
0,9 12 Stück  
DOSIS 150G/LT

Ein edles Gebäck, das an streichfähige Gianduja-Schokolade erinnert, reich an Haselnüssen und geröstetem Reis.



**PRALINELLA**

392NP

1 12 Stück  
DOSIS 150G/LT

Spezialpaste aus Pralinenkörnern getrockneter Früchte.



**RICOTTA**

720AP

1,4 12 Stück  
DOSIS 40G/LT

Intensiver Ricotta-Geschmack für sizilianisches Cannoli-Eis und Gebäck.



**REIS**

711AP

1,4 12 Stück  
DOSIS 70G/LT

China Reis, ein einzigartigen Geschmack, der viele Variationen zulässt.

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



**SNIKKY**

863NM



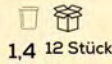
DOSIS 100G/LT

Der bekannte Snack mit Karamellfüllung mit knusprigen Stückchen.



**SPRITZ**

873NP



DOSIS 80G/LT

Venezianische Pasta mit dem Geschmack des berühmten Aperitifs



**SUPERCAO**

327NM



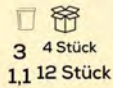
DOSIS 70G/LT

Paste, die bei Kaltprozessen Kakao ersetzt.



**GELBES TIRAMISU**

331NM  
331NP



DOSIS 70G/LT



**DUNKLES TIRAMISU**

9335NM



DOSIS 70G/LT



**NOUGAT**

329NM  
329NP



DOSIS 70G/LT

Torrone-Teig immer weich und mit knusprigen Stücken.



**APFELKUCHEN**

714NM



DOSIS 150G/LT

Frisch gebackener Apfelkuchengeschmack.



**PHILADELPHIAKUCHEN**

876NM



DOSIS 70G/LT

Frisch gebackener Käsekuchenteig.



**TSOUREKI**

733NM



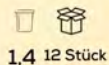
DOSIS 70G/LT

Frisch gebackener griechischer Tortenteig.



**BLAUEINHORN**

3031AP



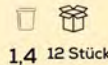
DOSIS 50G/LT

Blaue und rosa Pasten zur Herstellung des zweifarbigen Einhorn-Eis



**ROSAEINHORN**

311AP1



DOSIS 50G/LT



**VANILLE-AROMAPASTE**

333NM  
333NP



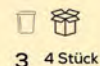
DOSIS 40G/LT

Klassische italienische gelbe Vanillepaste.



**WEISSE VANILLE**

9350NM



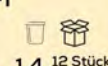
DOSIS 40G/LT

Klassische Italienische weiße Vanillepaste.



**VANILLE SUPERPREMIUM**

830NP



DOSIS 40G/LT

Klassische weiße französisch Art Vanillepaste.



**VANILLE PROFESSIONAL**

717NP



DOSIS 40G/LT

Klassische weiße Bourbon-Vanillepaste.

# KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



WHISKY

332 NM



3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Klassische Scotch Whisky-Cremepaste mit gekochtem Milchaufguss.



EIERLIKÖR

334NM  
334NP



3 4 Stück  
1,1 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Italienische Dessert aus Eiercreme und Marsala für Eis und Gebäck.



ALKOHLFREIE  
ZABAIONE

9336NM



3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Italienische Dessert aus Eiercreme und alkoholfreien Marsala für Eis und Gebäck.



ZUPPA  
INGLESE

335N



2,6 4 Stück

DOSIS 20-30G/LT

Italienische Dessert aus Eiercreme und Alchermes-Paste für Eis und Gebäck.



ZUCKERWATTE

708NP



1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensiv rosa Paste mit Zuckerwattegeschmack.



## Ein einfaches Rezept:

**1 kg Bigatton Fertigmischung in 2 Litern Wasser auflösen.**

**Die klassischen Paste nach Wunsch gr:**

**Die Dosierung pro Liter finden Sie auf dem Etikett.**

**Ausruhen.**

**Einfrieren.**

**Für eine intensive Cremigkeit pasteurisieren.**

**Für ein hervorragendes Ergebnis 30 g hinzufügen. von Bigatton Dextrogel, wenn Sie Fettpasten verwenden.**

**Bei alkoholischen Pasten 30 gr zugeben. frische Milch.**

## Ein einfaches Rezept:

**300 gr. Doppelrahm 100**

**Bigatton gemischt mit 750 gr.**

**Zucker. In 3 Litern gut auflösen.**

**Vollmilch. Eventuell**

**pasteurisieren, um die Cremigkeit zu erhöhen.**

**Verwenden Sie die erhaltene flüssige Basis je nach Wunsch**

**mit klassischen oder bunten Pasten.**

**Für ein hervorragendes Ergebnis:**

**Fettige und bunte Nudeln sind halb so schwer wie die fetten Nudeln von Destrogel.**

**Alkoholische Pasten fügen der flüssigen Milch die Hälfte des Gewichts der alkoholischen Paste hinzu.**

**Zuckerpasten 100g hinzufügen.**

**Sahne pro Liter Basis**

# FRUCHTPASTEN



APRIKOSE

400NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



SCHWARZE KIRSCH

401NM  
401NP

3 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ANANAS

402NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



WASSERMELONE

445NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ORANGE

403NM  
403NP

3,25 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



BLUTORANGE

819AM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



BANANE

404NM  
404NP

3 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ZEDER

426NM

3,25 4 Stück

DOSIS 100G/LT



KOKOSNUSS

406NM  
406NP

3,5 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT



KIRSCH

405NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



SIZILIEN  
PREISELBEERE

437NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



ERDBEERE

407NM  
407NP

3 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ERDBEERMILCH

7676NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



SIZILIEN  
ERDBEERE

443 NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



WALDBEEREN

430NM  
430NP  
430AM

3 4 Stück  
1,4 12 Stück  
3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



KIWI

411NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



HIMBEERE

412NM  
412AM

3 4 Stück  
3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



LIMONCELLO

444NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ZITRONEN-GRANSOLE

431NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



MANGO

415NM  
415NP

3 4 Stück  
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



PASSIONSFRUCHT

416NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT



# FRUCHTPASTEN



GRÜNER APFEL

417NP

1,4 2 Stück

DOSIS 70G/LT



GRANATAPFEL

450NM

3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT



MELONE

418NM

418NP

3,0 4 Stück  
1,4 12 STÜCKE

DOSIS 70G/LT



BLAUBEERE

419AM  
419NM

3,5 4 Stück  
3,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT



BROMBEERE

420NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



BIRNE

422NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



PFIRSICH

423NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ROSA  
GRAPEFRUIT

428NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ROSA

425NM  
425NP

1,4 12 Stück  
3,0 4 STK

DOSIS 70G/LT



TROPISCHE  
A.C.E.

427NP

1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



Kollektion konzentrierter Fruchtpasten mit Stücken zur Herstellung von Fruchtsorbets oder Fruchteis mit einer Dosierung von nur 70 Gramm Paste pro kg Sorbet. Sie können als Verstärkung für Sorbets aus gefrorenen oder frischen Früchten verwendet werden. In diesem Fall reichen 30 Gramm Fruchtpaste pro kg Sorbet oder Eis aus.

## Ein einfaches Rezept:

**1 lt. Wasser.**

**280-300 gr. Zucker.**

**100 gr. Fruchtpaste.**

**50 gr. Basis Sieben Tage**

**Bigatton.**

**Alles kalt verrühren.**

**Ausruhen.**

**Einfrieren.**

**Für eine intensive Cremigkeit erhitzen Sie die Mischung auf 40 Grad.**

## Ein einfaches Rezept 2:

**0,8 lt. Wasser.**

**200 gr. aus gemischten Früchten**

**260-280 gr. Zucker.**

**30 gr. Fruchtpaste.**

**45 gr. Basis Sieben Tage Bigatton.**

**Alles kalt verrühren.**

**Ausruhen.**

**Einfrieren.**

**Für eine intensive Cremigkeit erhitzen Sie die Mischung auf 40 Grad.**

# VARIEGATI CREME

Die VARIEGATI CREME gut verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht und alle Fettteile, die an die Oberfläche gestiegen sind, eingearbeitet werden. Bewahren Sie sie bei Raumtemperatur auf, bevor in das Eis geben. Vermeiden Sie das Übergießen mit erhitzten bunten Saucen, da diese das Eis beschädigen.



**SALSA  
PISTAZIE**

1230NM

3,5  
4 Stück



**KARAMELL  
GESALZENE  
BUTTER**

1291NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**AMERIKANISCH  
SNACK**

1281NM  
mit Stücken

3 kg  
4 Stück



**KARIBIK**

1227NM

3 kg  
4 Stück



**CREME  
WHISKEY**

1254NM

3,25Kg  
4 Stück



**BANOFI**

1290NM  
mit Stücken

3 kg  
4 Stück



**GETREIDE**

1284NM  
mit Stücken

2,0 kg  
4 Stück



**KNACKIG  
KEKS-COOKIES**

1216NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**BIGNE**

1213NM  
mit Stücken

2Kg  
4 Stück



**SCHOKOBISCOTTO**

1264NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**DULCE DE  
LECHE**

352NM1

1,5Kg  
12 Stück



**PLÄTZCHEN  
VERDAUUNGS-**

1262NM  
mit Stücken

2,5Kg  
4 Stück



**SCHOKOLADEKOKOSNUSS**

1266NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**KARAMEL**

1240NM

3 kg  
4 Stück



**SCHWARZ  
KEKSE**

1396NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**SCHOKOLADENREIS**

1212NM  
mit Stücken

2,5Kg  
4 Stück



**ZITRONE  
BEI**

1282NM  
mit Stücken

2,6 kg  
4 Stück



**BROWNIE  
DREIFACHE  
SCHOKOLADE**

1247NM  
mit Stücken

2,5Kg  
4 Stück



**SCHWARZE  
SCHOKOLADE**

1226NM

3 kg  
4 Stück



**LOTO COOKIES**

1362NM  
mit Stücken

3 kg  
4 Stück

# VARIEGATI CREME



Die VARIEGATI CREME gut verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht und alle Fetteile, die an die Oberfläche gestiegen sind, eingearbeitet werden. Bewahren Sie sie bei Raumtemperatur auf, bevor Sie sie in das Eis geben. Vermeiden Sie das Übergießen mit erhitzten bunten Saucen, da diese das Eis beschädigen.



## MAKRONEN

3322NM2  
mit Stücken

3 kg 4 Stück



## MONSTER KEKSE

3668AM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück



## HERR TOBY

1275NM  
mit Stücken

2,6 kg 4 Stück



## MUFFIN SCHOKOLADE

1269NM  
mit Stücken

2,6 kg 4 Stück



## NOCCIOLITA

338NM  
Streichcreme aus Schokolade und Haselnüssen

3 kg 4 Stück



## SCHWARZES GOLD

1260NM  
mit Stücken

2,6 kg 4 Stück



## WEISSE PRALINE

1283NM  
mit Stücken

2,6 kg 4 Stück

Streichcreme aus weißer Schokolade, Mandeln und Kokosnuss



## NERA PRALINE-ROCKSE

1224NM  
mit Stücken

2,5 kg 4 Stück

Gianduja-Creme, gehackte Haselnüsse und Waffeln



## ROTHER SAMT

12994NM  
mit Stücken

3,25 kg 4 Stück



## SCHOKAFE'

1214N  
mit Stücken

3 kg 4 Stück

Schoko-Kaffee-Streichcreme, gehackte Kaffeeperlen



## SNIKKY

1274NM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück



## SPEKULATIUS

1225NM  
mit Stücken

2,6 kg 4 Stück



## TIRAMISU

1267NM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück



## EINHORN

3035AM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück



## WAFERINO

1237NM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück

Schokoladenaufstrichcreme mit knusprigen Waffeln



## WAFERINO WEISS

1238NM  
mit Stücken

3 kg 4 Stück

weiße Schokoladencreme mit knusprigen Waffeln

Serviervorschlag



# VARIEGATI FRÜCHTE



VARIEGATI FRÜCHTE. Entnehmen Sie die benötigte Menge für ein 5 Liter Gebinde.  
(300-600 gr. je nach Wunsch) In den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen und zum Eis geben.



**APRIKOSE**

1250NM 3,25 kg 4 Stück



**SCHWARZE KIRSCH**

1200NM 3 kg 4 Stück  
1200AM 3 kg 4 Stück



**BITTERORANGE**

1323NM 3,25 kg 4 Stück



**PREISELBEERE**

1286NM 3 kg 4 Stück



**KARAMELLISIERTE FEIGE**

1288NM 3 kg 4 Stück



**ERDBEERE**

1203NM 3 kg 4 Stück



**WALDERDBEEREN**

1207NM 3,25 kg 4 Stück



**BEEREN**

1205NM 3,25 kg 4 Stück



**GOLDENE ORANGE**

1228NM 3 kg 4 Stück



**HIMBEERE**

1289NM 3,25 kg 4 Stück



**KALK**

1221NM 3,25 kg 4 Stück



**MANDARIN**

1209NM 3,25 kg 4 Stück



**MANGO**

1252NM 3,25 kg 4 Stück



**MANGO ANANAS**

1259NM 3,25 kg 4 Stück



**MARACUJA**

1287NM 3,50 kg 4 Stück



**PASSIONSFRUCHT**

1223 NM 3,25 kg 4 Stück



**GRÜNER APFEL**

1208 NM 3,25 kg 4 Stück



**GRANATAPFEL**

1248 NM1 3 kg 4 Stück



**BLAUBEERE**

1201 NM1 3 kg 4 Stück



**BIRNE**

1324 NM 3,25 kg 4 Stück



**ORANGE PFIRSICH**

1217 NM 3,25 kg 4 Stück



**INGWER**

1250AM 3,25 kg 4 Stück



**PREISELBEERE**

1286 NM 3 kg 4 Stück



# KÖSTLICHER CREMINO



**BRONTOLINA 2**

785NM1 3 kg 4 Stück



**ABONNIEREN**

785NM 3 kg 4 Stück



**BONBONBLAUER OZEAN**

780AM 3 kg 4 Stück



**ZIMT**

770AM 3 kg 4 Stück



**ZITRONENKÄS EKUCHEN**

798AM 3 kg 4 Stück



**SCHOKOLADE**

783NM 3 kg 4 Stück



**CREME**

782 NM 3 kg 4 Stück



**KNACKIG**

788NM 3 kg 4 Stück



**DOLCE KAREMELL**

784NM 3 kg 4 Stück



**LAVENDEL**

795AM 3 kg 4 Stück



**BRENNEN**

786NM 3 kg 4 Stück



**KAUEN**

796NM 3 kg 4 Stück



**ERDNUSS**

781NM 3 kg 4 Stück



**WEISSGOLD**

790NM 3 kg 4 Stück



**SCHWARZES GOLD**

791NM 3 kg 4 Stück



**ROTHER SAMT**

794AM 3 kg 4 Stück



**ROSA**

793AM 3 kg 4 Stück



**TIRAMISU**

797AM 3 kg 4 Stück



**TORRONCINA**

787NM 3 kg 4 Stück



**SAFRAN**

792AM 3 kg 4 Stück





Beginnen Sie mit einem leeren Behälter, in dem Sie Ihr Schichteis zubereiten möchten.

Geben Sie eine erste Schicht Eis in den Behälter. Sie können einen Löffel oder Spatel verwenden, um es gleichmäßig zu verteilen.

Sobald Sie eine gleichmäßige Schicht Eis haben, fügen Sie eine Schicht Aufstrich hinzu. Achten Sie darauf, dass es dünn genug ist, damit es den Geschmack des Eises nicht dominiert, aber dick genug, um sichtbar zu sein.

Wiederholen Sie diese Schritte, indem Sie abwechselnd Eis- und Aufstrichschichten auftragen, bis der Behälter voll ist. Die letzte Schicht ist streichfähig. Vor der Zubereitung empfiehlt es sich, das Blech in den Schockfroster zu stellen.

Wenn Sie fertig sind, geben Sie das Eis zum vollständigen Abkühlen in den Schockfroster. Dadurch bleiben die verschiedenen Schichten beim Servieren getrennt.

Wenn Sie es servieren möchten, nehmen Sie einen Löffel oder eine Waffel, um die schönen Eisschichten freizulegen und zu verteilen. Denken Sie daran: Der Schlüssel zu perfekten Schichten liegt darin, sicherzustellen, dass jede Schicht ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die nächste hinzufügen. Dadurch wird verhindert, dass sie sich vermischen.



# DIE KIRSCHEN



AMARANA 90

NR. 9777N 3,20 kg 4 Stück



SCHWARZE KIRSCHEN  
DEKORATION

1616 NM 3 kg 4 Stück



SCHWARZKIRS  
CHRESTE

1433 NM 2,5 kg 4 Stück



SCHWARZKIRS  
CHSIRUP

1301N 7 kg 1 Stück

BIGATTON Kandierte Amarene sind Süß- und Sauerkirschen, eingelegt in Zuckersirup und Schwarzkirschsaft. Sie eignen sich perfekt für Kuchen, Kekse und Eis und verleihen Süße und eine leichte Säure. Nach dem Öffnen müssen sie nicht gekühlt werden und sind somit eine praktische und köstliche Zutat für Ihre Desserts.



## WFRUTTA



WFRUTTA FRUTTI  
DI BOSCO



*Bigatton dal 1946*

Unsere zarten halbkandierten Früchte sind die ideale Zutat für Eis, Gebäck und Semifreddo. Es muss nach dem Öffnen nicht gekühlt werden und eignet sich zudem hervorragend zum Backen, was es zur perfekten Ergänzung für Ihren Panettone macht.

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

# POPPING BOBAS PRO BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM

3.5Kg 4pcs



WASSERMELONE

CB021AM

3.5Kg 4pcs



ORANGE

CB003NM

3.5Kg 4pcs



BANANA

CB007NM

3.5Kg 4pcs



KARAMEL

CB024AM

3.5Kg 4pcs



KIRSCH

CB025AM

3.5Kg 4pcs



KOKOSNUSS

CB006AM

3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB004AM

3.5Kg 4pcs



ERDBEERE

CB020AM

3.5Kg 4pcs



BEEREN

CB016AM

3.5Kg 4pcs



KIWI

CB005AM

3.5Kg 4pcs



LAMPONE

CB017AM

3.5Kg 4pcs



LIME

CB015AM

3.5Kg 4pcs



LIMONE

CB011AM

3.5Kg 4pcs



ROSA LYCHES

CB013AM

3.5Kg 4pcs



MANGO

CB031AM

3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB009AM

3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB018AM

3.5Kg 4pcs



GRÜNER APFEL

CB026AM

3.5Kg 4pcs



GRANATAPFEL

CB030AM

3.5Kg 4pcs



MELONE

CB014AM

3.5Kg 4pcs



BLAUBEERE

CB012AM

3.5Kg 4pcs



PFIRSICH

CB033AM

3.5Kg 4pcs



TROPISCHES  
BLAU

CB027AM

3.5Kg 4pcs



VANILLE

CB036AM

3.5Kg 4pcs



Popping Bobas sind kleine, mit Fruchtsaft gefüllte, gallertartige Kugeln, die in Ihrem Mund explodieren und jedem Getränk oder Dessert einen lustigen und geschmackvollen Kick verleihen. Besonders beliebt sind sie im Bubble Tea, einem Getränk mit Ursprung in Taiwan, das Tee, Milch und Zucker mit diesen farbenfrohen und leckeren Perlen kombiniert.

Bubble Tea ist ein vielseitiges Getränk, das mit vielen Tee- und Milcharomen sowie verschiedenen Zusätzen wie Popping Bobas individuell gestaltet werden kann. Egal ob Sie Ihren Bubble Tea süß oder süss, mit Milch oder ohne mögen, Popping Bobas sorgen immer für ein Überraschungselement und machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis.

## SIRUP FÜR BUBBLE TEA





Bubble Tea-Sirupe verwandeln ein einfaches Teegetränk in ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Mit einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen, von klassischen Früchten bis hin zu exotischen Aromen, können Sie Ihren Bubble Tea durch Hinzufügen von Geschmack und Süße individuell gestalten.

Ananas, Wassermelone, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Litschi, Mango, grüner Apfel, Blaubeere, Passionsfrucht, Pfirsich. Die praktischen Flaschen mit 1 Liter Dosierpumpe. 1. 12 Flaschen pro Karton. 10-20 gr. pro Glas Bubble Tea.

## LÖSLICHES TEEPULVER





GRÜNES TEELICHT

3800 NP   0,5Kg 20 Stck.



SCHWARZER TEE

2802NP   0,5Kg 20 Stck.

20 gr hinzufügen. in einem Liter kaltem oder heißem Wasser, um den gewünschten Tee zu erhalten

# SO BEREITEN SIE DEN PERFECTEN BUBBLE TEA ZU



Beginnen Sie mit der Zubereitung des Tees. Mischen Sie 20 Gramm Teepulver mit einem Liter Wasser, bis es vollständig aufgelöst ist.

- Füllen Sie das Glas etwa zur Hälfte mit dem zubereiteten Tee.
- Gießen Sie die Popping Bobas nach Ihrem Geschmack. 30-50 gr. pro Glas.
- Gießen Sie etwa 20 Gramm Bubble Tea-Sirup in das Glas.

Füllen Sie das Glas bis zum Ende mit Tee und lassen Sie bei Bedarf etwas Platz für Eis.

Zum Schluss kommt noch ein Strohhalm mit 10 mm Durchmesser dazu, ideal zum Schlürfen der Popping Bobas.



# BUBBLE BALLS PRO BARKEEPER



Kg. 3,50 per 4

CB022 BALLS A CB023 BALLS C

Spezielle Popping Bobas mit dem Geschmack italienischer Aperitifs zum Dekorieren des berühmten Veneto Spritz



# FERTIGPRODUKTE



ACE  
1601N 1,35Kg 10 Stück



APRIKOSE  
1639N 1,35Kg 10 Stück



KIRSCHKE  
1632N 1,35Kg 10 Stück



ANANS  
1628N 1,35Kg 10 Stück



WASSERMELONE  
1621N 1,35Kg 10 Stück



ORANGE  
1638N 1,35Kg 10 Stück



SCHWARZER SAMT  
1688N 1,35Kg 10 Stück



Banane  
1609A 1,35Kg 10 Stück



BLAUER HIMMEL  
1622A 1,35Kg 10 Stück



KÖRPERFITNESS  
1677N 1,35Kg 10 Stück



CAFFE'  
1610A 1,35Kg 10 Stück



CAMALEONT  
1689N 1,35Kg 10 Stück



ZIMT  
1630N 1,35Kg 10 Stück



KARAMELL  
1634N 1,35Kg 10 Stück



GESALZENES BUTTERKARAMELL  
1633N 1,35Kg 10 Stück



VOLLMILCHSCHOKOLADE  
1386N 1,35Kg 10 Stück



WEISSE SCHOKOLADE  
1385N 1,35Kg 10 Stück



LECKERE SCHOKOLADE  
1331N 1,35Kg 10 Stück



DUNKLE SCHOKOLADE  
1673N 1,35Kg 10 Stück



KOKOSNUSS  
1626N 1,35Kg 10 Stück

# FERTIGPRODUKTE



ERDBEERE  
1603N 1,35Kg 10 Stück



ERDBEERE LICHT  
696N 1,35Kg 10 Stück



BEEREN  
1642N 1,35Kg 10 Stück



GIANDUIA  
Nr. 1695N 1,35Kg 10 Stück



KIWI  
1627A 1,35Kg 10 Stück



HIMBEERE  
1637N 1,35Kg 10 Stück



MILCH CREME  
1635N 1,35Kg 10 Stück



ZITRONENKUCHEN  
1679N 1,35Kg 10 Stück



LIMETTEN  
1654A 1,35Kg 10 Stück



Limoncello  
1643A 1,35Kg 10 Stück



ZITRONE  
1600N 1,35Kg 10 Stück



REISEN  
1678N 1,35Kg 10 Stück



MANDARIN  
1644N 1,35Kg 10 Stück



MANGO  
1645N 1,35Kg 10 Stück



MARACUJA  
1646N 1,35Kg 10 Stück



GRÜNER APFEL  
1647A 1,35Kg 10 Stück



GRANATAPFEL  
1369N 1,35Kg 10 Stück



MELONE  
1602N 1,35Kg 10 Stück



MERINGATA  
1672N 1,35Kg 10 Stück



BLAUBEERE  
1636A 1,35Kg 10 Stück

# FERTIGPRODUKTE



BROMBEER  
1648A 1,35Kg 10 Stück



MUFFIN  
169N 1,35Kg 10 Stück



HASELNUSS  
1624A 1,35Kg 10 Stück



ANGELN  
1650N 1,35Kg 10 Stück



PISTAZIE  
1620A 1,35Kg 10 Stück



ROSA GRAPEFRUIT  
1651N 1,35Kg 10 Stück



REIS  
1655N 1,35Kg 10 Stück



TIRAMISU  
1694N 1,35Kg 10 Stück

Entdecken Sie die Vielseitigkeit und den Komfort unserer Pulverprodukte von Pronto Ice by Bigatton. Perfekt ausgewogen im Geschmack und unglaublich einfach in der Anwendung: Einfach mit Wasser oder Milch verdünnen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Diese Produkte sind einfach und schnell zuzubereiten und in praktischen Beuteln verpackt, die sich ideal für die Lagerung und Verwendung eignen. Jeder Beutel ergibt einen 5-Liter-Becher köstliches Eis oder Sorbet. Unser breites Angebot an Geschmacksrichtungen umfasst Früchte, Cremes und Joghurt. Die Produkte können mit einem Batch-Gefrierschrank, einer Softeismaschine, einer Slush-Maschine oder einem Planetenmixer verwendet werden. Entdecken Sie die Freude am Kreieren mit Pronto Ice von Bigatton!

# WEICH

 <p><b>BANANE 500</b> 668N  2,5KG  4 Stück</p>	 <p><b>PISTAZIE 500</b> 605N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>MILCHBLUME 500</b> 674N  2,5 kg  4 Stück</p>
 <p><b>CAFFE' 500</b> 604N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>SCHOKOLADE 500</b> 601N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>ROTER SAMT</b> 1910A  1,25 kg  4 Stück</p>
 <p><b>VANILLE BIANCA 500</b> 671N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>ERDBEERE 500</b> 602N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>KBOOD</b> 678N  2,5 kg  4 Stück</p>
 <p><b>VANILLE 500</b> 600N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>HASELNUSS 500</b> 669A  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>ZITRONE 500</b> 603N  2,5 kg  4 Stück</p>
 <p><b>KARAMELL 500</b> 601N  2,5 kg  4 Stück</p>	 <p><b>HERZ AUS CREME</b> 675N  2,5 kg  4 Stück</p>	

Bigatton-Pulverprodukte für Softeis sind die ideale Lösung für alle, die Wert auf Qualität, Komfort und Benutzerfreundlichkeit legen. Der Geschmack dieser Produkte ist perfekt ausgewogen und die Zubereitung denkbar einfach: Einfach in Wasser oder Milch auflösen und schon entsteht ein cremiges und köstliches Softeis. Die Packung enthält praktische Einzelpartionsbeutel und enthält jeweils eine Dosis, die in den Tank einer Standardmaschine passt. Das vereinfacht die Lagerung und Verwendung. Unsere große Geschmacksvielfalt aus Frucht-, Creme-, Schokoladen- und Joghurtsorten ermöglicht Ihnen, Ihr Angebot zu variieren und Ihre Kunden täglich zu überraschen.

# WEICHER JOGHURT





156N YO READY

   
2,16 5pcs





157N YO ZERO ZERO

   
2,16 5pcs



913N YO SOFT GRANITORI


   
1 8pcs

Entdecken Sie unser Sortiment an Produkten mit weichem Joghurtgeschmack, die für jeden Geschmack etwas bieten. Vom klassischen Joghurt, cremig und erfrischend, bis hin zu unserem kalorienarmen, saccharosefreien Joghurt, perfekt für alle, die eine leichtere Alternative ohne Kompromisse beim Geschmack suchen. Für alle, die einen reichen, vollmundigen Geschmack lieben, bieten wir auch unseren griechischen Joghurt an, der eine dicke, angenehme Konsistenz hat. Jedes Produkt ist einfach zu verwenden und perfekt für die Herstellung köstlichen Softeises geeignet.

# REGENBOGEN SOFTEIS DEKORATIONEN




1000 & 1  
KARAMELLINIE

  
679N 7 kg




1000 & 1  
SCHOKOLADE

  
684N 7 kg




1000 & 1  
ERDBEERE

  
681N 7 kg




1000 & 1  
WALDBEEREN

  
680A 7 kg




1000 & 1 KIWI

  
682A 7 kg



1000 & 1  
ZITRONENLINIE

  
683A 7 kg

Die Spezialsirupe von Bigatton für Rainbow-Softeismaschinen bringen Ihr Softeis auf die nächste Stufe. Diese in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlichen Sirupe eignen sich perfekt, um Ihrem Eis einen Farbtupfer und zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Die einfache Handhabung erfolgt über den in Ihrer Maschine integrierten Dosierer, der eine gleichmäßige und präzise Verteilung des Sirups ermöglicht. Egal, ob Sie Regenbogeneis herstellen oder einfach nur einen Geschmackskick hinzufügen möchten, Spezialsirupe für Softeismaschinen wie Rainbow sind die perfekte Lösung. Entdecken Sie den Unterschied, den sie bei Ihrem Softeis machen können!



# FETTGLASUR

Den Belag der gewünschten Geschmacksrichtung im Wasserbad (maximal 40 Grad) schmelzen und zu einer glatten Masse verrühren, dann auf das Eis geben, das gerade aus dem Tiefkühler kommt, um eine klassische Stracciatella zu erhalten. Um umhüllte Stäbchen herzustellen, tauchen Sie das zu umhüllende Stück kurz ein und lassen Sie das überschüssige Wasser abtropfen. Verwenden Sie keine nassen Utensilien und geben Sie kein Wasser in unser Produkt.



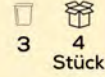
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN  
STRACCIATELLA  
AMARA

1700NM



SCHOKOLADE-  
KOKOSNUSS

366NM



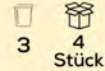
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN  
STRACCIATELLA

328NM



GIANDUIA

367NM



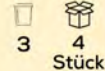
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN  
BIANCA

335NM



CAFFE'

362NM



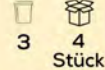
ANANAS

379AM



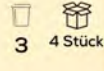
ERDBEERE

357AM



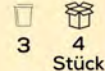
ZITRONE

258AM



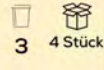
KIRSCH

377AM



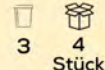
ORANGE

360AM



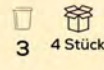
MANGO

382AM



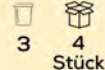
HASELNUSS

371NM



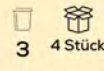
KARAMELL

363NM



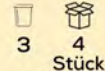
ROHE  
SCHOKOLADE

1319NM



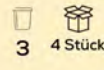
KOKOSNUSS

365 NM



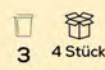
WEISSE PERLE

9033NM



PISTAZIE

372AM



# HANDWERKLICHE DEKORATIONEN



1410N  
AMARETTINI DIAM. CM. 2

0,5KG 4 Stück



1411NP  
KAKAO-TRÜFFEL

1 kg 10 Stück



1405NP  
KOKOSNUSS-RÜBE

1 kg 6 Stück



1406AP  
MEHRFARBIGER CODETTA

1 kg 14 Stück



1495NP  
KNACKIGES SCHWARZ-WEISS

0,5 kg 6 Stück



1494NP  
KNUSPRIGER KAKAO

0,5 kg 6 Stück



1493NP  
KNUSPRIGE VANILLE

0,5 kg 6 Stück



1414AP  
WÜRFEL FÜR CASSATA

1 kg 8 Stück



1424NP  
SCHOKOLADENKÄPPCHEN

1 kg 12 Stück



1400NP  
AMARETTI-KORN

1 kg 7 Stück



1230NM  
AMARETTO

3,5 4 Stück



1431NP  
SCHOKOLADENKAFFEEBOHNEN

1 kg 12 Stück



1230NM  
AMARETTO

3,5 4 Stück



1438NP  
Praliniertes, geschältes  
Mandelgranulat

1 kg 10 Stück



1416N  
Baiser-Granulierung

0,5 kg 6 Stück



1407NP  
Haselnussrisse

2 kg 5 Stück



1443NP  
PISTAZIENGRANULATION

1 kg 8 Stück



1401NPP  
REISKORN

0,5 8 Stück



1419N  
NOUGAT-KORN

1 kg 10 Stück

# HANDWERKLICHE DEKORATIONEN



1463AP  
MEHRFARBIGE LINSEN  
1 kg 12 Stück



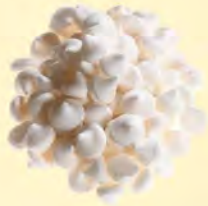
1442NP  
Pralinenmandeln  
1 kg 10 Stück



1409NP  
BRAUN IM SCHROTT  
1 kg 8 Stück



1444N  
MIKROBIGNE'  
0,26 4 Stück



1441NP  
MIKROMINGHE  
1 kg 5 Stück



1491NP  
MINI-KEKS  
1 kg 6 Stück



1432NP  
HASELNÜSSE VIERTEL  
2 kg 5 Stück



1408NM  
GANZE HASELNÜSSE  
2 kg 5 Stück



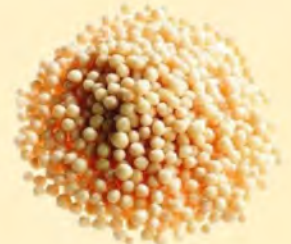
1421NP  
WALNÜSSE IN STÜCKEN  
1 kg 9 Stück



1445A  
STERNE MAGIE MAGIE  
1 kg 12 Stück



1436NP  
SCHOKOLADENWAFFELBÄLLE  
MIT MILCH  
1 kg 8 Stück



1437NP  
SCHOKOLADENWAFFELBÄLLE  
WEISS  
1 kg 8 Stück





1430NP  
Waffelkugeln aus  
Zartbitterschokolade  
1 kg 8 Stück





# DESSERTPRODUKTE





9943N   2 kg 6 Stück  
SCHOKOLADENKOKOLADENK  
100 gr. mit 100gr. Zucker  
pro Liter Milch.  
Warmumformung



9878N   1,25 kg 6 Stück  
ZITRONENKONZENTRAT  
120 gr. mit 60gr. Zucker  
pro Liter Wasser.





9878N   1,25 kg 6 Stück  
PFIRSICH-TEE-KONZENTRAT  
120 gr. mit 60gr. Zucker  
pro Liter Wasser.





9881N   2,5 kg 4 Stück  
DESSERT CREME KAREMELL  
150 gr. pro Liter  
Milch.Heißbearbeitung





9880N1   2,5 kg 5 Stück  
PANNA COTTA-DESSERT  
100 gr. für einen halben Liter  
Milch und einen halben Liter  
Sahne. Warmumformung





9882N   1 kg 12 Stück  
DESSERT TIRAMISU  
300 gr. pro Liter Milch oder  
Sahne. Kaltverarbeitung im  
Planetenmischer.



9782N   1 kg 12 Stück  
DESSERT TIRAMISU' KOMPLETT  
150 gr. pro Liter Sahne.  
Kaltverarbeitung im  
Planetenmischer.





9890N   1,2 kg 6 Stück  
MAZEDONIEN AUF  
Verwenden Sie es pur und  
gießen Sie es über den  
Obstsalat, damit dieser  
nicht braun wird.





9884A   1 kg 8 Stück  
ERDBEERMOSSE



9885N   1 kg 8 Stück  
SCHOKOLADENMOSSE



9883N   1 kg 10 Stück  
NEUTRALERMOSSE



Mit 500 gr. schnell eine Mousse in der gewünschten Geschmacksrichtung herstellen.  
Produkt und 1000 gr. kalte Milch. Neutrale Mousse kann mit Pasten oder Aromen  
aromatisiert werden.

# SEMIFREDDI & CO.



1130NM

1 12 Stück

## Basis 18 unter Null

Basis, mit der Sie ein Semifreddo zubereiten können, das bei -18 Grad weich bleibt. Dosierung: 50 gr. von B18S mit 150 gr. Eigelb und 250 gr. Sahne und 50 gr. Wasser.



1125NP

1,1 12 Stück

## PERFEKT BAYERISCH

Basis für die Herstellung einer perfekten Bayerischen Creme. Dosierung: 1000 gr. von BV mit 1000 gr. Sahne und 300 gr. Milch oder Wasser.



5500N

2 7 Stück

## GUTER KEKSE

Pulverförmige Basis, mit der Sie einen perfekten Biskuitkuchen backen können. Dosierung: 100 gr. BB mit 140 gr. Eier, 100 gr. Wasser, 140 gr. Zucker und 90 gr. Mehl.



1182AM

3,25 4 Stück

BRILLANTBLAU (TUTTIFRUTTI)

Genial. Eine Familie hochwertiger Produkte für eine brillante und halbtransparente Dekoration Ihrer Semifreddos. Dosierung: nach Geschmack. Den Brillant vorsichtig verrühren, bis er flüssig wird und schließlich auf das zuvor gekühlte Semifreddo gießen.



1181AM

3,25 4 Stück

TOLLE WALDBEEREN



1184AM

3,25 4 Stück

BRILLANTE TRANSPARENTE KIRSCH



1195AM

3,25 4 Stück

BRILLANTES TRANSPARENTES ORANGE



1196NM

3,25 4 Stück

TRANSPARENT KAREMELL BRILLANT



1109AM

3,25 4 Stück

BRILLANTE TRANSPARENTE ERDBEERE



1119NM

3,25 4 Stück

BRILLANT TRANSPARENT ZITRONE



1118NM

3,25 4 Stück

BRILLANT TRANSPARENT NEUTRAL



1183AM

3,25 4 Stück

BRILLANTES GRÜN



1101N 2,5 6 Stück  
**CHARLY TORTINA**

Charly Torte ist ein beeindruckender Sahnebehälter, mit dem Sie Sahnedekorationen erhalten, die lange in der richtigen Form bleiben. Dosierung: 100-150 gr. pro Liter Sahne.



1334A 1 10 Stück  
**CREME MIT ESEL**

Um eine köstliche Buttercreme für Cupcakes zu erhalten, mischen Sie dieses sehr feine Pulver mit der richtigen Menge Wasser in einem Planetenmixer. Nach Wunsch aromatisiert und gefärbt.



3279 NM 3 4 Stück  
**PISTAZIENAUFBRETT UND FÜLLCREME**

Füllen Sie jedes Gebäckprodukt, das eine einwandfreie Pistazienfüllung erfordert, so wie es ist.



7374N 1 12 Stück  
**DEKOR EIS**

Erstellen Sie farbige Kristalle, indem Sie die klaren Anweisungen befolgen, die auf jeder Packung aufgedruckt sind.



0344A 1,4 12 Stück  
**GRÜNER APFELGESCHMACK**

Wasserlösliche Aromen zum Aromatisieren von Semifreddo



0347A 1,4 12 Stück  
**BIRNENGESCHMACK**



1123AM 3,5 4 Stück  
**GELOLAC MIT ERDBEER**



1188AM 3,5 4 Stück  
**GELOLAC MIT WALDBEEREN**

Gelolac. Eine Familie hochwertiger Produkte für eine brillante und dennoch deckende Dekoration Ihrer Halbgefrorenen. Dosierung: nach Geschmack. Den Gelolac vorsichtig verrühren, bis er flüssig wird und schließlich auf das zuvor gekühlte Semifreddo gießen.



1120AM 3,5 4 Stück  
**GELOLAC MIT ZITRONEN**



1122AM 3,5 4 Stück  
**GELOLAC MIT PISTAZIEN**



1105N 3 4 Stück  
**GLASGEL**  
 Klassisches transparentes Gel zum Schutz von Süßigkeiten



1954NM 3,5 4 Stück  
**SPIEGEL NERO**  
 Klassisches, rußschwarzes Abdeckgel für Semifreddo-Spezialitäten.

# SEMIFREDDI & CO.



**1104NP**  
MEHR CREME

3,5 4 Stück

Schnell eine feste Pflanzencreme herstellen. 400 gr. für lt. Milch



**1103NM**  
PROFITEROL KAKAO

3,5 4 Stück

Bereiten Sie schnell eine Füllung für Profiteroles zu. 1kg mischen. Produkt mit 500 gr. Schlagsahne.



**1132N**  
Basis-Halbgefrorenes

3,5 4 Stück

Stellen Sie schnell eine Semifreddo-Basis her, die Sie nach Belieben aromatisieren können. Portionsgröße: 440 gr. für lt. Milch.



Streichfähig. Perfekt zum Dekorieren von Semifreddo und flachem Gebäck.

**1155N**  
Aprikosenspamel

1,4 12 Stück



**1156N**  
SPALMY AMARENA

1,4 12 Stück



**1159N**  
ORANGENSALME

1,4 12 Stück



**1158N**  
Karamellaufstrich

1,4 12 Stück



**1151N**  
SPALMY FRAGOLA

1,4 12 Stück



**1150A**  
SPALMY WALDBEEREN

1,4 12 Stück



**1153N**  
SPALMY LIMONE

1,4 12 Stück



**1157N**  
NEUTRAL SPALTIG

1,4 12 Stück



**1154N**  
SPALMY VANIGLIA

1,4 12 Stück



2 6 Stück

1102N  
SCHNELLE KÄLTE

Instant-Pudding. 300 gr.  
für lt. Milch



2 5 Stück

1108N  
SCHNELL HEISS

Heiß verarbeiteter  
Vanillepudding. 100 gr.  
für lt. Milch und 400 gr.  
Zucker



1,2 6 Stück

1001N  
ALKERMES-SUPPE

Konzentrate zum Auflösen in Wasser und Zucker, um einen alkoholfreien Sirup zum Bestreichen von Biskuitkuchen herzustellen. Dosierung: 1000 gr. Wasser für 400-500 gr. Zucker und 200 gr. Suppe.



1,2 6 Stück

1003N  
KAFFEESUPPE



1,2 6 Stück

1007A  
MANDARINENSUPPE



1,2 6 Stück

1002N  
MARASCHINO-SUPPE



1,2 6 Stück

1009N  
HASELNUSSSUPPE



# LEBENSMITTELFARBSTOFFE



7003A  
BLAU

1  
6 Stück



7001N  
GELB

1  
6 Stück



7002N  
ROT

1  
6 Stück



7004A  
GRÜN

1  
6 Stück

## BIG GELO PRODUKTE FÜR EIS AM STEIGEL UND GRANITAS

Praktische flüssige Gebäckfarben, flüssig und gebrauchsfertig



903 NM  
ORANGE

3,25  
4 Stück



905 NM  
ERDBEERE

3,25  
4 Stück



902 AM  
MENTA

3,25  
4 Stück



904 NM  
TROPICANA

3,25  
4 Stück

Konzentrierter Sirup für Slush-Getränke, 35 gr. pro Liter Fertigprodukt. Fügen Sie einfach Zucker und Wasser hinzu, um den gewünschten Brixwert zu erreichen



1230 NM  
KIRSCH

7



1230 NM  
ORANGE

7



1230 NM  
COLA

7



1230 NM  
ERDBEERE

7



1230 NM  
ZITRONE

7



1230 NM  
MENTA

7



1230 NM  
TROPISCH

7

Klassische Sirupe sind im Verhältnis 1:4 oder 1:5 zu verwenden.



# CROCK CONE UND SÜSSES CREPE



5502N  
CONO CROCK

2 6 Stück

Halbfertiges Pulver zum Verdünnen mit Wasser, um köstliche, knusprige Waffeln zu erhalten. 1 kg. für 500 gr. Wasserfall.



1230 NM  
CONO CROCK ohne Mehl

2,5 6 Stück

Halbfertiges Pulver, das mit Wasser und Mehl verdünnt wird, um köstliche, knusprige Waffeln zu erhalten. 550 gr für 450 gr. Mehl pro 1000 gr. Wasserfall.



1230 NM  
SÜSSER CRÉPE

2 4 Stück

Halbfertiges Pulver zum Verdünnen mit Wasser, um köstliche Crêpes oder Waffeln herzustellen. 1000 gr. für 1500 gr. Wasser und 50gr. Öl.

# PULVERPRODUKTE FÜR GRANITHERSTELLER



912NM  
KAFFEE-SAMT

0,9 8 Stück



1320N  
HASELNUSS-SAMT

0,9 8 Stück



1321N  
PISTAZIENSAMT

0,9 8 Stück




1322N  
VANILLE-SAMT

0,9 8 Stück

Halbfertigprodukte zum Verdünnen in Milch, um Speiseeis oder Halbgefrorenes im Glas zu erhalten.  
Ein Beutel für 3 Liter. Vollmilch.

# HANDWERKLICHE HERSTELLUNG VON CANNOLI



CAB001  
CANNOLI BABY  
PCS 665 



CAB002  
CANNOLI BABY BICOLORE  
PCS 665 




CAB010  
CANNOLI BABY COCCO  
PCS 384 



CAB006  
CANNOLI BABY CODETTA  
PCS 300 




CAB009  
CANNOLI BABY  
AMARETTO  
PCS 384 




CAB005  
CANNOLI BABY GR. CACAO  
PCS 384 



CAB022  
CANNOLI BABY GR. CAFFÉ  
PCS 384 




CAB007  
CANNOLI BABY POLVERE  
CACAO  
PCS 384 



CAB003  
CANNOLI BABY  
RICOPERTO  
PCS 504 




CAB004  
CANNOLI BABY RISO  
PCS 300 




CAL001  
CANNOLI LUNGO  
PCS 160 




CAL002  
CANNOLI LUNGO BICOLORE  
PCS 160 




CAL010  
CANNOLI LUNGO  
COCCO  
PCS 117 




CAL006  
CANNOLI LUNGO CODETTA  
PCS 96 




CAL009  
CANNOLI LUNGO GR.  
AMARETTO  
PCS 104 




CAL005  
CANNOLI LUNGO GR. CACAO  
PCS 96 




CAL011  
CANNOLI LUNGO  
LIMONE  
PCS 117 




CAL007  
CANNOLI LUNGO POLVERE  
CACAO  
PCS 104 



CAL003  
CANNOLI LUNGO RICOPERTO  
PCS 117 



CAL004  
CANNOLI LUNGO RISO  
PCS 96 

# HANDWERKLICHE HERSTELLUNG VON CANNOLI



CAM001  
CANNOLO MIGNON  
PCS 320  8



CAM002  
CANNOLO MIGNON BICOLORE  
PCS 320  8



CAM012  
CANNOLO MIGNON CAFFÉ  
PCS 234  8




CAM010  
CANNOLO MIGNON COCCO  
PCS 234  8




CAM006  
CANNOLO MIGNON CODETTA  
PCS 192  8




CAM009  
CANNOLO MIGNON GR. AMARETTO  
PCS 208  8



CAM005  
CANNOLO MIGNON GR. CACAO  
PCS 192  8



CAM022  
CANNOLO LUNGO CAFFÉ  
PCS 192  8




CAM015  
CANNOLO MIGNON LEMON COCCO  
PCS 234  8



CAM011  
CANNOLO MIGNON LIMONE  
PCS 234  8




CAM0013  
CANNOLO MIGNON MANDORLA  
PCS 234  8




CAM021  
CANNOLO MIGNON NOCCIOLA  
PCS 234  8



CAM019  
CANNOLO MIGNON PISTACCHIO  
PCS 234  8



CAM007  
CANNOLO MIGNON POLVERE CACAO  
PCS 208  8



CAM003  
CANNOLO RICOPERTO  
PCS 234  8




CAM004  
CANNOLO MIGNON RISO  
PCS 192  8



FA01  
FARFALLINA  
PCS 400  8




FA02  
FARFALLINA BICOLORE  
PCS 400  8

# COPITE



COSO10  
COPITA MINI OVALE  
COCCO

PCS 168  8



COSO06  
COPITA MINI OVALE CODETTA

PCS 168  8



COSO09  
COPITA MINI OVALE GR.  
AMARETTO

PCS 168  8



COSO05  
COPITA MINI OVALE GR.  
CACAO

PCS 168  8



COSO03  
COPITA MINI OVALE  
RICOPERTA

PCS 224  8




COSO04  
COPITA MINI OVALE RISO

PCS 168  8



COST10  
COPITA MINI TONDA COCCO

PCS 192  8




COST06  
COPITA MINI TONDA CODETTA

PCS 192  8



COST09  
COPITA MINI TONDA  
GR. AMARETTO

PCS 192  8



COST05  
COPITA MINI TONDA GR.  
CACAO

PCS 192  8




COST22  
COPITA MINI TONDA GR.  
CAFFE'

PCS 192  8




COST15  
COPITA MINI TONDA LEMON  
COCCO

PCS 192  8




COST11  
COPITA MINI TONDA  
LIMONE

PCS 216  8




COST21  
COPITA MINI TONDA  
NOCCIOLA

PCS 216  8




COST03  
COPITA MINI TONDA  
RICOPERTA

PCS 216  8



COST04  
COPITA MINI TONDA RISO

PCS 192  8

# CORNETTI



COR010  
CORNETTO COCCO  
PCS 180  
8



COR006  
CORNETTO CODEZZA  
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




# EIS-FANS



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



VE0007  
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

# HANDWERKLICH HERGESTELLTES GEBÄCK



SF0001  
SFOGLIE BICOLORE

PCS 200  
12

# HANDWERKLICH HERGESTELLTE ZIGARETTEN



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



# HANDWERKLICH HERGESTELLTE ZIGARETTEN




SIO023  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO AMICO

PCS 200  6




SIO014  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO ARANCIO-  
FRAGOLA

PCS 200  6




SIO007  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO ARANCIO-KIWI

PCS 200  6




SIO005  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO BANANA-  
ARANCIO

PCS 200  6




SIO018  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO BANANA-  
FRAGOLA

PCS 200  6




SIO024  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO FRAGOLA-  
AZZURRO

PCS 200  6



SIO002  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO KIWI-BANANA

PCS 200  6




SIO006  
SIGARETTE LUNGHE  
BARATTOLO KIWI-FRAGOLA

PCS 200  6



SIO015  
SIGARETTE LUNGHE  
BICOLORE BARATTOLO


PCS 200  6



# ZIGARETTE 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 

# EISTÜGEL




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 1

CON007  
CORNETTO ROSSO

PCS   
930 1

CON006  
CORNETTO VERDE

PCS   
930 1

# Happy Family<sup>®</sup>



1807NPP PISTAZIENCREME GR 200  
1808NPP NOCCIOLITA GR 200  
1809NPP DUNKLE HASELNUSS GR 200



## 1382NM DUBAI SCHOKOLADE 4X3,00KG

### So machen Sie ein perfektes Dubai-Schokoladeneis

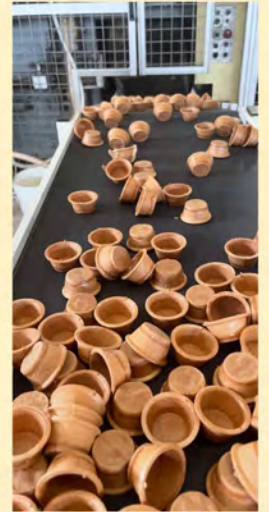
Fügen Sie Ihrer weißen oder hellen Schokoladenbasis einfach Dubai-Schokoladenpaste hinzu. Verwenden Sie eine Dosierung Ihrer Wahl zwischen 100 und 150 g. für lt. Sie können diese Paste auch als bunten oder geschichteten Brotaufstrich verwenden, um Ihren eigenen Dubai-Schokoladen-Cremino herzustellen. Um das Eis noch weiter zu verfeinern, können Sie es mit dunklen Schokoladenstückchen oder Stracciatella verfeinern.

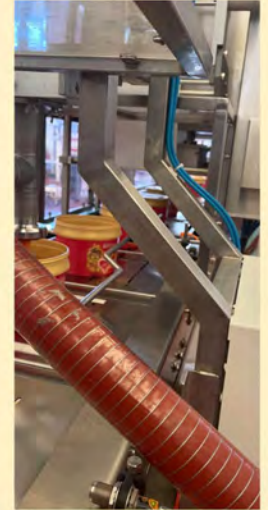
# NOVITÀ<sup>®</sup> 2025



# 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](mailto:bigatton@bigatton.com)

web: [www.bigatton.com](http://www.bigatton.com)

e-commerce: [www.bigattonshop.com](http://www.bigattonshop.com)