Product Catalog

NEW PRODUCT



V3

Empresa certificada ISO 22000:2018

TOPPING

Los toppings son un elemento fundamental en la elaboración del helado, ya que aportan un toque final que realza el sabor y la apariencia del helado. Estas deliciosas coberturas pueden variar desde el clásico chocolate y caramelo hasta sabores más atrevidos como bayas, mango o pistacho. Además de mejorar el sabor, los aderezos pueden agregar una dimensión estética al helado, creando diseños atractivos y coloridos que captan la atención de los clientes. Además, muchos de estos aderezos contienen ingredientes valiosos para satisfacer las preferencias de los consumidores preocupados por la salud. Utilizados de forma creativa, los ingredientes permiten a los fabricantes de helado personalizar cada porción, transformando un simple helado en una experiencia culinaria única y memorable.





CEREZA

1N | 1.2 | 6 piezas



AMARETTO

3N | 1.2 | 6 piezas



PIÑA

2N | 1.2 | 6 piezas



NARANJA

31N | 1.2 | 6 piezas



AZUL CIELO

4A | 1.2 | 6 piezas



CAFÉ'

7N | 1.2 | 6 piezas



CARAMELO

7N | 1.2 | 6 piezas



CHOCOLATE

6N | 1.2 | 6 piezas



CHOCOLATE BLANCO

6N | 1.1 | 6 piezas



COCO

9A | 1.1 | 6 piezas



FRESA

10N | 1.2 | 6 piezas



FRUTOS DE BOSQUE

29N | 1.2 | 6 piezas



GIANDUIA

11N | 1.2 | 6 piezas



KIWI

12N | 1.2 | 6 piezas



FRAMBUESA

13N | 1.2 | 6 piezas



LIMÓN

9070N | 1.2 | 6 piezas



REGALIZ

27N | 1.1 | 6 piezas



MANGO

25A | 1.2 | 6 piezas



GRANADILLA PASIÓN F.

14N | 1.2 | 6 piezas



MENTA

17A | 1.2 | 6 piezas

TOPPING



MIEL
40N | 1.2 | 6 piezas



ARÁNDANO
15A | 1.2 | 6 piezas



AVELLANA
18N | 1.1 | 6 piezas



NOCCIOLITA
Avellana y chocolate cream

1215N | 1.1 | 6 piezas

Crema untable sabor a avellana y cacao



NUECES
28N | 1.2 | 6 piezas



PANNA COTTA
337N1 | 1.1 | 6 piezas



MELOCOTON
30N | 1 | 6 piezas



PINGÜINO
340N1 | 1.2 | 6 piezas

Crema de leche caramelizada



PISTACHO
19N | 1.2 | 6 piezas



CHIPS DE CHOCOLATE STRACCIATELLA
33N | 1.0 | 6 piezas



TIRAMISÚ
22N | 1.2 | 6 piezas



TROPICAL
20N | 1.2 | 6 piezas



VAINILLA
DE PRIMERA CALIDAD

16N | 1.2 | 6 piezas



ZABAJONES
21N | 1.2 | 6 piezas

LOTO
36N | 1 | 6pcs



MINI COBERTURA

Prácticas mini botellas de nuestros toppings más vendidos para regalar a tus clientes



330 gramos

CARAMELO 8NP
48



330 gramos

CHOCOLATE 6NP
48



330 gramos

FRESA 10NP
48

BASES DE CREMA

Las bases de helado de leche en polvo Bigatton son una solución versátil y práctica para quienes quieran preparar helados artesanales de alta calidad. Estas bases son apreciadas por su capacidad de garantizar una consistencia cremosa y un sabor auténtico, facilitando el proceso de preparación sin comprometer el sabor final. Disponibles en diferentes variantes, las bases Bigatton permiten experimentar con una amplia gama de sabores, nuestras bases se pueden trabajar en caliente y en frío con varias dosis 50-100-250 o 500 para la base completa.



DOPPIA PANNA 50

100N | 2.5 | 5 piezas



PASTO BASE 50

106N | 2.5 | 4 piezas



DOPPIA PANNA 100

101N | 2.5 | 5 piezas



SAN MARINO 50

123N | 2.0 | 6 piezas



DOPPIO CIOCCO 100

102N | 2.0 | 5 piezas



MAESTRO 100

138N | 2.0 | 5 piezas



CREMONT 100

117N | 2.0 | 5 piezas



READY MIX 500 F

120 NG
120 NP

20.0 | 1 pieza
1.2 | 10 piezas



FIOR DI LATTE PANNA 50

124N | 2.0 | 5 piezas



GELATO CALDO

1106N | 2.5 | 4 piezas

BASES DE FRUTAS

Las bases en polvo para helado de frutas a base de agua de Bigatton son una solución versátil y práctica para quienes quieran preparar helados artesanales de alta calidad. Estas bases son apreciadas por su capacidad de garantizar un auténtico sabor y textura de fruta, facilitando el proceso de preparación sin comprometer el sabor final. Las bases Bigatton te permiten experimentar con una amplia gama de sabores, nuestras bases de frutas se pueden trabajar en caliente y en frío con varias dosificaciones 50-250 para la base completa a la que puedes añadir fruta, azúcar o fructosa.



FRUTA 7 DIAS

134N | 2.0 | 5 piezas



LEMON DRY 50

109N | 2.5 | 6 piezas



DOPPIA FRUTTA 50

103N | 2.5 | 6 piezas



SORBI 50

7050N | 1.0 | 10 piezas



BFF 70

115N | 2.0 | 6 piezas



TUTTA FRUTTA 250

166 NP | 1.0 | 12 piezas

BASE BARMAN PARA HELADOS

Base especial para helados con alcohol.



ALCOHÓLICO

155N

2.0 | 4 piezas

BASE PARA PALITO DE HELADO

Base especial para helado en palito ya equilibrada.



LISTO PALO

1663N

2.0 | 5 piezas

NEUTRO - EMULSIONANTES

Gama de neutros, puros, con emulsionante, fríos o calientes para máquinas artesanales o congeladores continuos.



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 | 10 piezas



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 | 10 piezas



DEMIGEL FRUTA C

9981N

2.5 | 5 piezas



DEMIGEL CAFÉ CON LECHE B

113N

2.0 | 6 piezas



S5C NEUTRO

9026 NPC

2.0 | 6 piezas



NEUTRO UNIVERSAL

108 NP

1.0 | 10 piezas



V5 NEUTRAL

119NP

1.0 | 10 piezas



STAR CREME

200N

5.0 | 1 pieza

EMULSIONANTE EN PASTA

LOS VEGANOS

Dos bases veganas, la primera para helados con pastas grasas y la segunda para pastas azucaradas.



BASE VEGANO

164N

1.3 | 10 piezas



BASE VEGANO 1

164N1

1.3 | 10 piezas

POLVOS AROMÁTICOS

Productos instantáneos para utilizar sobre base blanca para obtener helados sabrosos y auténticos.



CAFÉ' DESHIDRATADO

7372N

1.0 | 6 piezas



CHOCOLATE MAGNÍFICO

9512NP

2.0 | 6 piezas



REGALIZ DESHIDRATADO

9288NP

1.0 | 10 piezas



MASCARPONE REY

112N

2.0 | 5 piezas

YOGUR CLÁSICO Y SUAVE SOFT



YO GRECO

169N

2.0 | 5 piezas

Sólo 30 gr. por litro de base para un intenso sabor a yogur griego



YO READY LISTO

156N

2.165 | 5 piezas

Yogur clásico completo para utilizar con leche tanto para helado clásico como suave.



YO GRANIZADO

913N

1.0 | 8 piezas

Yogur clásico completo para utilizar con leche para hacer helado en máquina de granizados



YO SUPREME B

111N

2.0 | 6 piezas

Sólo 30 gr. por litro de base para un intenso sabor a yogur clásico



YO ZERO

157N

2.16 | 5 piezas

Yogur clásico completo para utilizar con leche tanto para helado clásico como suave pero sin azúcar. Bajo impacto glucémico

DESCUBRA NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS CON SABOR A YOGUR SUAVE, DISEÑADOS PARA SATISFACER TODOS LOS PALADARES, DESDE EL YOGUR CLÁSICO, CREMOSO Y REFRESCANTE, HASTA NUESTRO YOGUR BAJO EN CALORÍAS Y SIN SACAROSA, PERFECTO PARA QUIENES BUSCAN UNA OPCIÓN MÁS LIGERA SIN COMPROMETER EL SABOR. PARA MÁQUINAS DE GRANIZADOS PEQUEÑAS, TAMBIÉN OFRECEMOS NUESTRA MÁQUINA PARA GRANIZADOS YO SOFT, QUE OFRECE UNA CONSISTENCIA DENSA Y SATISFACTORIA. CADA PRODUCTO ES FÁCIL DE USAR Y PERFECTO PARA CREAR UN DELICIOSO HELADO SUAVE.

PRODUCTOS ARTESANOS TÉCNICOS BÁSICOS



BIG PAN

1640N

1 6 piezas

Big pan para enriquecer el helado con grasa soluble. Grasas vegetales mínimas garantizadas del 80%.
Da cuerpo al helado aportando también proteínas de la leche.



BIG SUGAR

1656N

1 6 piezas

El azúcar grande reemplaza al azúcar por peso pero con 1,5 calorías por gramo en lugar de 4.



CITRONAL

1504NP

1 14 piezas

El citronal en el helado de frutas realza el sabor y equilibra el dulzor, ofreciendo una nota fresca y vivaz.



CACAO SUPERPREMIUM 24

1611NP

1 6 piezas

El cacao super premium cocoa24 en helado ofrece un sabor a chocolate aún más intenso y rico, gracias a su mayor contenido de manteca de cacao.



CACAO VAN DORF 10/12

1612 MN

1 6 piezas

El ICacao Van Dorf en helado agrega un rico sabor a chocolate y un color intenso, mejorando la experiencia de degustación general.



CREMANTE

8355N

1 6 piezas

Cremante en el helado ayuda a mantener una consistencia suave, reduciendo la formación de cristales de hielo.



DESTROGEL

1500 NP

1 6 piezas

Destrogel en el helado mejora la consistencia y el sabor, contribuyendo a una textura más suave y cremosa.



FIBRA

1510NP

1 6 piezas

La fibra en el helado puede mejorar la textura y aumentar el valor nutricional del producto. Añaden cuerpo al helado, ayudando a estabilizar la mezcla y reducir la formación de cristales de hielo.



POLVO DE GLUCOLAX

1608 MN

1 6 piezas

El jarabe de glucosa en el helado evita la formación de cristales de hielo, haciendo que el helado sea más suave y cremoso.



LACTOGEL

1503N

1 6 piezas

El Lactogel en el helado aumenta la cremosidad y el contenido de proteínas sin añadir grasa. Ayuda a mejorar la textura y estabilidad del helado, haciéndolo más suave y agradable al paladar.



MALTOGEL

1607N

1 6 piezas

El maltogel en el helado mejora la textura y la estabilidad. Contribuye a una consistencia suave y cremosa y reduce la formación de cristales de hielo.



VOLUMIZADOR

204N

1 6 piezas

El voluminizador en la elaboración de helados mejora la textura y la estabilidad del helado, haciéndolo más cremoso y uniforme.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



AMARETTO

300NP

1.2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

El intenso sabor de las galletas de almendras en una masa rica en migas de galleta.



AMERICANO SNACK

870 MN

3,5 4 piezas

DOSIS 70G/LT

El intenso sabor de un snack americano rico en caramelo y chocolate.



MANÍ

396 MN

2.5 4 piezas

DOSIS 70/100G/LT

Maní puro en pasta refinada.



AZUL

3:01 AM 3.0 4 piezas
301AP 1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Pasta azul clásica con sabor a chicle



BESO BLANCO

336 NM

3.0 4 piezas
1 12 piezas

DOSIS 80/100G/LT

Avellanas y chocolate blanco con matices tostados y avellanas enteras y picadas



BAKLAVA

885 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 100/120G/LT

Un clásico de la repostería de Oriente Medio. Nueces picadas y especias como canela y clavo



BAÑOFI

878 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 80G/LT

Banofi es un delicioso postre inglés que combina plátanos, crema y toffee sobre una base de galleta crujiente.



CHOCOLATE BLANCO

339 NM 3 4 piezas
339NP

DOSIS 100G/LT

Crema de chocolate blanco y leche intensa.



GRANDE

CEREZA

707NP

1.4 12 piezas

DOSIS 100G/LT

Crema de chocolate con trozos de cerezas semiconfitadas



CERVEZA

871 NM

3,25 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Sabor clásico e intenso de cerveza sin alcohol.



GALLETA DIGESTIVO

858 NM

2.6 4 piezas

DOSIS 70/80G/LT

La galleta Digestive es una galleta británica crujiente, dulce y ligeramente salada.



GALLETA ESPÉCULOS

706NP

1.4 12 piezas

DOSIS 60G/LT

Speculoos es una galleta tradicional belga, holandesa y alemana. Tiene un sabor dulce y picante, con notas de canela, clavo, jengibre y nuez moscada.



GALLETAS NEGRA

1395 NM

3,0 4 piezas

DOSIS 100/120G/LT

Un pastel que se asemeja a una galleta popular y está compuesto por dos galletas de chocolate con un relleno de crema dulce en el centro. Es conocido por su sabor a chocolate y vainilla y su textura crujiente.



VELVET NEGRO

888 NM

3,0 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Para un helado de color negro carbón con un ligero sabor a vainilla.



AZUL MONSTRUO

3667 A. M.

3,0 4 piezas

DOSIS 60G/LT

Dedicado a los niños, el helado monstruo azul con delicados toques frutales.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



CAFÉ' MAGNÍFICO

350 NM — 2.5 (4 piezas)

DOSIS 20/40G/LT

Pasta de café anhidro refinada excelente para repostería.



CAFÉ' MOKA

304 NM — 2.5 (4 piezas)

304 NP — 1 (12 piezas)

DOSIS 40G/LT

Pasta de café hidratada soluble para helados, semifreddos y mousses.



CANELA

343NP — 1.4 (12 piezas)

DOSIS 40G/LT

Concentrado de canela para helados y especialidades de pastelería.



CAPUCHINO

398 NM — 3 (4 piezas)

398NP — 1.4 (12 piezas)

DOSIS 60/70G/LT

Sabor original del famoso capuchino italiano.



CARAMELO
MANTEQUILLA SALADA

734 NM — 3 (4 piezas)

DOSIS 70/150G/LT

El caramelo de mantequilla salada es una pasta que combina azúcar caramelizada, mantequilla cremosa y una pizca de sal marina. Es conocido por su sabor dulce y salado y su textura suave y pegajosa.



PEPINO

3040 NM — 3 (4 piezas)

DOSIS 70G/LT

Una pasta especial para un verdadero sabor vegano.



QUESO-CHESE CAKE

709 NM — 3 (4 piezas)

709NP — 1.4 (12 piezas)

DOSIS 60G/LT

Masa de cheesecake para un postre helado cremoso y dulce elaborado con queso dulce tipo Philadelphia, sobre una base de galletas crujientes. Se puede enriquecer con distintos toppings y variaciones de frutas, chocolate o caramelo.



CEREZA

394 NP — 1.00 (12 piezas)

DOSIS 150G/LT

La pasta que imita los famosos chocolates tipo Boero



CHOCO GALLETA

857 NM — 3 (4 piezas)

DOSIS 60/70G/LT

Pasta original con sabor a galletas de chocolate recién horneadas.



CHOCOLATE RICO

307 NM — 3,25 (4 piezas)

DOSIS 70G/LT

El sabor y la textura de un snack de chocolate y coco con intrusiones.



COLA

303NP — 1.4 (12 piezas)

DOSIS 50G/LT

Aquí está el sabor y color de la famosa bebida de cola.



CREMA DE CARAMELO

305 MN — 3 (4 piezas)

305NP — 1,4 (12 piezas)

DOSIS 40G/LT

Pasta clásica con sabor a crema de caramelo



CREMA AL WHISKY

850 MN — 3 (4 piezas)

DOSIS 70G/LT

Whiskey Cream es una pasta cremosa con sabor a whisky y crema de estilo irlandés.



CREMA CATALANA

849NP — 1,4 (12 piezas)

DOSIS 70G/LT

Sabor intenso de crema catalana, un postre popular en la pastelería española.



CREMA DE OBLEAS

726 MN — 2,6 (4 piezas)

DOSIS 80/100G/LT

Una pasta cremosa rica en grasa y pequeñas obleas crujientes.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



CREMA A LOS VENECIANOS

729NP | 1,4 | 12 piezas

DOSIS 70G/LT

La receta de la crema I Veneziani contiene el sabor intenso de una crema de huevo dulce con una nota ácida.



RON CROCCANTINO

306NP | 1,4 | 12 piezas

DOSIS 40/50G/LT

Crujientes de ron y azúcar con avellanas



CRUJIENTE GALLETA

387 MN | 3 | 4 piezas

DOSIS 60G/LT

Pasta de alta calidad que recuerda el sabor intenso de las galletas recién horneadas.





DULCE DE LECHE

352 MN | 3 | 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Receta original argentina de postre con leche



FLOR DE LECHE

309NP | 1,4 | 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Rico sabor a crema.



GERANIO

2968 MN | 3 | 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Sabor y color geranio.







Sugerencia de presentación

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



Sugerencia de presentación



GIANDUIA

310 MN

3 4 piezas

DOSIS 100G/LT

Para helado de gianduia rico en cacao premium y avellanas de calidad



GIANDUIA AMARGA

9612NM

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Para un helado de gianduia rico en cacao premium y avellanas de calidad con contenido reducido de azúcar.



CHEWING GUM

311 A.M. 311AP

3,25 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS DE 50G/LT

Chicle sabor americano con rico color rosa. Apto para niños



GUSTO BIMBO

348 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Chicle sabor americano con rico color amarillo. Apto para niños



BESO

313NP

3 4 piezas

DOSIS 80G/LT

El rico sabor a cacao y avellana del famoso chocolate italiano.



LAVANDA

884AM

3 4 piezas

DOSIS 50-60G/LT

Sabor a lavanda con un rico color morado.



TARTA DE LIMÓN LEMON PIE

867 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Bizcocho de limón convertido en pasta para obtener un helado con un sabor fiel.



REGALIZ

312NP

1 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Regaliz intenso y soluble.



LOTO

1361 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Crema fina de galleta de loto



MAGIA MAGIA C

386AM

3,3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Una pasta para niños amantes de la magia y los magos. Color morado y sabor a frutos del bosque.



MAKOWIEZ

397 MN

3 4 piezas

DOSIS 100G/LT

Una pasta étnica que recuerda a los dulces recién horneados de Europa del Este.



MALAGA RON Y PASAS

314 MN
314NP

3,25 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Un clásico con sabor a vino, ron y pasas.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



ALMENDRA PURA

299 MN

2,5 4 piezas

DOSIS 70-100G/LT

Almendra pura para especialidades.



ALMENDRA TOSTADA PG

388NP

1,2 12 piezas

DOSIS 70-100G/LT

Almendra con un rico sabor a caramelo.



MARRÓN CONFITADO

315NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta intensa de castañas glaseadas con trozos.



MARSHMELLOW

854 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta con el sabor y textura del rico malvavisco americano.



MENTA C

317AM 3 4 piezas

317AP 1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Menta verde con colorante.



MENTA N

317 MN 3 4 piezas

317NP 1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Hierbabuena con colorante natural.



MENTA BLANCA

9090NM

3,5 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Menta blanca para especialidades.



MERENGUE

318 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta con el sabor y textura de ricos merengues de hojaldre.



MOJITO FRESA

859 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

La bebida de mojito de fresa se transforma en una pasta para refrescantes helados de verano.



SEÑOR CLONEY

875NP

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

A Él le hemos dedicado este helado gris que encantará a las damas.



SEÑOR TOBBY

862 MN

2,6 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

Tobby y un fabuloso chocolate transformado en sabor helado con deliciosas intrusiones del mejor turrón



MUFFIN BLANCO

852 MN

3 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

Masa de muffins para decorar con arándanos



MUFFIN

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

861 MN

3 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

Masa de muffins para decorar con chocolate



AVELLANA DEL REY

866 MN

2,5 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Fabulosa calidad en esta pasta pura obtenida con las mejores avellanas tostadas.



AVELLANA GRANDE

722 MN 2,5 4 piezas

722NP 1,2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Fabulosa calidad en esta pasta pura obtenida con las mejores avellanas tostadas a baja temperatura.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



AVELLANA ORO LISO

320 MN
320NP

2,5 4 piezas
1,2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Fabulosa calidad en esta pasta pura obtenida con las mejores avellanas tostadas.



NUECES

319NP

1,2 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Fabulosa calidad en esta pasta obtenida con los mejores frutos secos tostados.



ORO NEGRO

855 MN

3 4 piezas

DOSIS 100-120G/LT

Es negro el oro negro, pasta con galletas rellenas en trozos



PROFITEROL ORO

856 MN

3 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Todo el sabor de los profiteroles.



CREMA DE HUEVO

356 MN
356NP

3 4 piezas
1 12 piezas

DOSIS 20-80G/LT

Una yema de huevo pasteurizada creada para enriquecer las bases blancas con un sabor cremoso. Excelente para especialidades de semifreddo y pastelería.



PANNA COTTA

337 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Clásica pasta panna cotta, postre típico italiano.



PINOLO

326NP

1,2 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Todo el sabor de los piñones.



GRANULOS DE PISTACHO

325 MN

3 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Pistacho estilo alemán con granos.



PISTACHO LISO

324NP

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Pistacho suave estilo alemán.



PISTACCHIO SUPREME LISCIO

1 12pcs

DOSE 50G/LT



PISTACCHIO PURO ORO

349NM 2,5 4pcs
349NP 1,2 12pcs

DOSE 50-100G/LT



DUBAI CIOCCOLATO STILE 2

1383NM 3 4pcs

DOSE 50-100G/LT



DUBAI CIOCCOLATO STILE

1382NM 3 4pcs

DOSE 50-100G/LT



PALOMITAS POP CORN

323NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

DOSIS 70G/LT

Sorprenda a sus clientes con el verdadero sabor de las palomitas saladas.



PRALINÉ BLANCO

715NP

1,2 12 piezas

DOSIS 70-130G/LT

Un pastel elegante que recuerda a los bombones de almendras blancas.



PRALINÉ NERA

391 MN
391NP

2 4 piezas
0,9 12 piezas

DOSIS 150G/LT

Un pastel elegante que recuerda a los bombones untables de gianduia, rico en intrusiones de avellanas y arroz tostado.



PRALINELLA

392NP

1 12 piezas

DOSIS 150G/LT

Pasta especial a base de granos de praliné de frutos secos.



RICOTA

720AP

1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Intenso sabor a ricotta para helados y pasteles cannoli sicilianos.



ARROZ

711AP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

China está cerca con este sabor único que permite muchas elaboraciones.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



SNIKKY

863 MN

3 4 piezas

DOSIS 100G/LT

El snack famoso por su relleno de caramelo con trocitos crujientes.



SPRITZ

873NP

1,4 12 piezas

DOSIS 80G/LT

Pasta veneciana con el sabor del famoso aperitivo



SUPERCAO

327 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta que sustituye al cacao en procesos en frío.



TIRAMISÚ AMARILLO

331 MN

331NP

3 4 piezas

1,1 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta veneciana con el sabor del famoso postre veneciano en tonos amarillos.



TIRAMISÚ OSCURO

9335 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta veneciana con el sabor del famoso postre veneciano en tonos oscuros.



TURRÓN

329 MN
329NP

2,5 4 piezas

1 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta de turrón siempre suave y con trozos crujientes.



TARTA DE MANZANA

714 MN

3 4 piezas

DOSIS 150G/LT

Corteza de tarta de manzana recién horneada.



TORTA FILADELFIA

876 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Masa de tarta de queso recién horneada.



TSOUREKI

733 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Masa de pastel griego recién horneada.



UNICORNIO AZUL CIELO

3031AP

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT



UNICORNIO ROSA

311AP1

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Par de pastas azules y rosas para hacer el helado de unicornio bicolor



PASTA AROMÁTICA DE VAINILLA

333 MN
333NP

3 4 piezas

1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Pasta de vainilla italiana clásica de color amarillo.



VAINILLA BLANCA

9350 MN

3 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla blanca italiana.



VAINILLA SUPERPREMIUM

830NP

1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla blanca francesa.



VAINILLA PROFESIONAL

717NP

1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla bourbon blanca.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



WHISKY

332 MN | 3 | 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta de crema de whisky escocés clásica con infusión de leche cocida.



ZABAGLIONE PONCHE DE HUEVO

334 MN | 3 | 4 piezas
334NP | 1,1 | 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta muy italiana de crema de huevo y Marsala para helados y repostería.



ZABAGLIONE SIN ALCOHOL

9336NM | 3 | 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta muy italiana de crema de huevo y Marsala para helados y repostería pero en versión sin alcohol.



ZUPPA INGLESE

335N | 2,6 | 4 piezas

DOSIS 20-30G/LT

Crema de huevo siciliana y pasta de alchermes para helados y repostería.



ALGODÓN DE AZÚCAR

708NP | 1.4 | 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta de color rosa intenso con sabor a algodón de azúcar.



AZAFRÁN

1339NM | 3 | 4 pcs

DOSE 70G/LT



JAFFA ORANGE

869NM | 3

DOSE 70-80 G/LT

Una receta sencilla:
1 kg de Bigatton Ready Mix para disolver en 2 litros de agua.
La clásica pasta que deseas gr: Consulte la etiqueta para conocer la dosis por litro.
Descansar.
Congelar.
Para una cremosidad intensa, pasteurizar.
Para un resultado excelente añadir 30 gr. de Bigatton dextrogel si utiliza pastas grasas.
En el caso de pastas alcohólicas, añadir 30 gr. de leche fresca.

Una receta sencilla:
300 gramos. de Nata Doble 100 Bigatton mezclada con 750 gr. de azúcar. Disolver bien en 3 litros. de leche entera. Posiblemente pasteurizar para obtener una consistencia más cremosa.
Utilice la base líquida obtenida con las pastas clásicas al gusto o al gusto.
Para un resultado excelente:
Las pastas grasas y abigarradas añaden la mitad del peso de la pasta grasa Destrogel.
Las pastas alcohólicas añaden la mitad del peso de la pasta alcohólica a la leche líquida.
Pastas de azúcar añadir 100gr. de nata por litro de base

PASTAS DE FRUTAS



ALBARICOQUE

400NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



CEREZA NEGRA

401 MN — 3 — 4 piezas
401NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



PIÑA

402NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



SANDÍA

445NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



NARANJA

403 MN — 3,25 — 4 piezas
403NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



NARANJA SANGUINA

819AM — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



BANANA

404NM — 3 — 4 piezas
404NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



CEDRO

426 MN — 3,25 — 4 piezas

DOSIS 100G/LT



COCO

406 MN — 3,5 — 4 piezas
406NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 40G/LT



CEREZA

405 NM — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



ARÁNDANO

437 MN — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



FRESA

407 MN — 3 — 4 piezas
407NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



LECHE DE FRESA

7676NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



FRESA SICILIA

443 MN — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



BAYAS

430 MN — 3 — 4 piezas
430NP — 1,4 — 12 piezas
430 A. M. — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



KIWI

411NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



FRAMBUESA

412 MN — 3 — 4 piezas
412AM — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



LIMONCELLO

444NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



GRANIZADO DE LIMÓN

431NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



MANGO

415 MN — 3 — 4 piezas
415NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT



MARACUYÁ F.

416 MN — 3 — 4 piezas

DOSIS 70G/LT



LYCHEE

812NP — 1,4 — 12 piezas

DOSIS 70G/LT

PASTAS DE FRUTAS



MANZANA VERDE

417NP 1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



GRANADA

450 MN 3.25 4 piezas

DOSIS 70G/LT



MELÓN

418 MN 418NP 3.0 4 piezas 1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



ARÁNDANO

419AM 419 MN 3,5 4 piezas 3,5 4 piezas

DOSIS 70G/LT



ZARZAMORA

420NP 1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



PERA

422NP 1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



DURAZNO

423NP 1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



POMELO ROSADO

428NP 1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



ROSA

425 MN 425NP 1,4 3.0 12 piezas 4 piezas

DOSIS 70G/LT



A.C. TROPICAL

427NP 1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Colección de pastas concentradas de frutas con trozos destinados a la elaboración de sorbetes o helados con sabor a frutas con una dosis de sólo 70 gramos de pasta por kg de sorbete. Se pueden utilizar como refuerzo para sorbetes elaborados con fruta congelada o fresca. En este caso, 30 gramos de pasta de frutas por cada kg de sorbete o helado serán suficientes.

Una receta sencilla:
1 litro. de agua.
280-300 gramos. de azúcar.
100 gramos. de pasta de frutas.
50 gramos. La base de siete días Bigatton.
Mezclar todo frío.
Descansar.
Congelar.
Para obtener una cremosidad intensa, calentar la mezcla a 40 grados.

Una receta sencilla 2:
0,8 litros. de agua.
200 gramos. de fruta licuada
260-280 gramos. de azúcar.
30 gramos. de pasta de frutas.
45 gramos. La base de siete días Bigatton.
Mezclar todo frío.
Descansar.
Congelar.
Para obtener una cremosidad intensa, calentar la mezcla a 40 grados.

VETEADOS

Mezclar bien los VARIEGATI CREME, homogeneizandolos e incorporando las partes grasas que hayan subido a la superficie. Mantenlos a temperatura ambiente antes de incorporarlos al helado. Evite verter salsas variadas calientes ya que dañarán el helado.





SALSA PISTACHO

1230 NM

3,5 | 4 piezas



CARAMELO MANTEQUILLA SALADA

1291 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



AMERICANO BOCADILLO

1281 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



CARIBE

1227 NM

3 kilos | 4 piezas



CREMA WHISKY

1254 NM

3,25 kg | 4 piezas



BANOFI

1290 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



CEREALES

1284 NM

con piezas

2,0 kg | 4 piezas



CRUJIENTE GALLETA

1216 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



GRANDE

1213 NM

con piezas

2 kilos | 4 piezas



CHOCOBISCOTTO

1264 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



DULCE DE LECHE

352 NM1

1,5 kg | 12 piezas



GALLETA DIGESTIVO

1262 NM

con piezas

2,5 kg | 4 piezas



CHOCOLATECOCO

1266 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



DULCE DE AZÚCAR

1240 NM

3 kilos | 4 piezas



NEGRO GALLETAS

1396 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



ARROZ CON CHOCOLATE

1212 NM

con piezas

2,5 kg | 4 piezas



LIMÓN EN

1282 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



DUENDE
TRIPLE CHOCOLATE

1247 NM

con piezas

2,5 kg | 4 piezas



CHOCOLATE NEGRO

1226 NM

3 kilos | 4 piezas



CORAZÓN

1362 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas

VETEADOS

Mezclar bien los VARIEGATI CREME, homogeneizandolos e incorporando las partes grasas que hayan subido a la superficie. Mantenlos a temperatura ambiente antes de incorporarlos al helado. Evite verter salsas variadas calientes ya que dañarán el helado.



MACARRONES

3322NM2

con piezas

3 kilos | 4 piezas



MONSTRUO GALLETAS

3668AM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



SEÑOR TOBY

1275NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



MOLLETE CHOCOLATE

1269MN

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



AVELLANA

338MN

3 kilos | 4 piezas



ORO NEGRO

1260MN

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



PRALINÉ BLANCO

1283 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



PRALINÉ NERA

1224 NM

con piezas

2,5 kg | 4 piezas



TERCIOPELO ROJO

12994 M

con piezas

3,25 kilos | 4 piezas



'CHOCOLATE'

1214N

con piezas

3 kilos | 4 piezas



SNIKKY

1274 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



ESPÉCULOS

1225 NM

con piezas

2,6 kg | 4 piezas



TIRAMISÚ

1267 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



UNICORNIO

3035AM.

3 kilos | 4 piezas



OBLEA

1237 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas



OBLEA BLANCO

1238 NM

con piezas

3 kilos | 4 piezas

Sugerencia de servicio



VETEADOS FRUTA

FRUTA VARIADA. Tome la cantidad necesaria para un recipiente de 5 litros.
(300-600 gr. al gusto) Reservar en el frigorífico hasta enfriar y añadir al helado.



ALBARICOQUE
1250 NM — 3,25 kg — 4 piezas



CEREZA NEGRA
1200 NM — 3 kilos — 4 piezas
1200 A. M. — 3 kilos — 4 piezas



NARANJA AGRIA
1323 NM — 3,25 kg — 4 piezas



ARÁNDANO
1286 NM — 3 kilos — 4 piezas



HIGOS CARAMELIZADOS
1288 NM — 3 kilos — 4 piezas



FRESA
1203 NM — 3 kilos — 4 piezas



FRESA SILVESTRE
1207 NM — 3,25 kg — 4 piezas



BAYAS
1205 NM — 3,25 kg — 4 piezas



NARANJA DORADA
1228 NM — 3 kilos — 4 piezas



FRAMBUESA
1289 NM — 3,25 kg — 4 piezas



LIME
1221 NM — 3,25 kg — 4 piezas



MANDARÍN
1209 NM — 3,25 kg — 4 piezas



MANGO
1252 NM — 3,25 kg — 4 piezas



MANGO ANANAS
1259 NM — 3,25 kg — 4 piezas



GRANADILLA
1287 NM2 — 3,50 kg — 4 piezas



GRANADILLA Y MANZANA
1223 NM — 3,25 kg — 4 piezas



MANZANA VERDE
1208 NM — 3,25 kg — 4 piezas



GRANADA
1248 NM1 — 3 kilos — 4 piezas



ARÁNDANO
1201 NM1 — 3 kilos — 4 piezas



PERA
1324 NM — 3,25 kg — 4 piezas



NARANJA MELOCOTÓN
1217 NM — 3,25 kg — 4 piezas



JENGIBRE
1250 A. M. — 3,25 kg — 4 piezas



SAÚCO
1325NM — 3 kilos — 4 piezas



DELICIOSO CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1

3 kilos 4 piezas



BRONTOLINA

785 NM

3 kilos 4 piezas



OCÉANO AZUL CARAMELO

780AM

3 kilos 4 piezas



CANELA

770AM

3 kilos 4 piezas



TARTA DE QUESO Y LIMÓN

798AM

3 kilos 4 piezas



CHOCOLATE

783 MN

3 kilos 4 piezas



CREMA

782MN

3 kilos 4 piezas



CRUJIENTE

788MN

3 kilos 4 piezas



DULCE CARAMELO

784MN

3 kilos 4 piezas



LAVANDA

795AM

3 kilos 4 piezas



QUEMAR

786MN

3 kilos 4 piezas



MASTICA

796MN

3 kilos 4 piezas



MANÍ

781MN

3 kilos 4 piezas



ORO BLANCO

790MN

3 kilos 4 piezas



ORO NEGRO

791MN

3 kilos 4 piezas



RED VELVET

794AM

3 kilos 4 piezas



ROSA

793AM

3 kilos 4 piezas



TIRAMISÚ

797AM

3 kilos 4 piezas



TORRONCINA

787 MN

3 kilos 4 piezas



AZAFRÁN

792AM

3 kilos 4 piezas







Comience con un recipiente vacío en el que desea hacer su helado en capas.
Coloque una primera capa de helado en el recipiente. Puedes usar una cuchara o espátula para esparcirlo uniformemente.
Una vez que tengas una capa uniforme de helado, agrega una capa de crema para untar. Asegúrese de que sea lo suficientemente fina para que no domine el sabor del helado, pero lo suficientemente gruesa para que sea visible.
Repita estos pasos, alternando capas de helado y crema, hasta llenar el recipiente. La última capa será untable. Antes de realizarlo es recomendable colocar la bandeja en el abatidor.
Una vez que hayas terminado, coloca el helado en el abatidor para que se enfríe completamente. Esto ayudará a mantener las diferentes capas separadas al momento de servirlo.
Cuando esté listo para servir, use una cuchara o un cono para revelar las hermosas capas de helado y untar.
Recuerde, la clave para lograr capas perfectas es asegurarse de que cada capa esté lo suficientemente fría antes de agregar la siguiente. Esto evitará que se mezclen.

LAS CEREZAS



AMARENA 90

9777N | 3,20 kg | 4 piezas



AMARENA 60

1300N | 3,20 kg | 4 piezas

Las Amarene Confitadas BIGATTON son cerezas dulces y ácidas, sumergidas en almíbar de azúcar y jugo de cereza negra. Perfectos para pasteles, galletas y helados, añaden dulzura y un toque de acidez. No requieren refrigeración después de abrirlos, lo que los convierte en un ingrediente conveniente y delicioso para tus postres.



JARABE DE CEREZA NEGRA

1301N | 7 kilos | 1 pieza



DECORACIÓN DE CEREZAS NEGRAS

1616 NM | 3 kilos | 4 piezas



RESTOS DE CEREZA NEGRA

1433 NM | 2,5 kg | 4 piezas







FRUTTA



Nuestra delicada fruta semiconfitada es el ingrediente ideal para helados, pasteles y semifreddos. No requiere refrigeración después de abierto y también es perfectamente adecuado para hornear, por lo que es el complemento perfecto para tu panettone.

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

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA



PIÑA

CB002AM 3.5Kg 4pcs



SANDÍA

CB021AM 3.5Kg 4pcs



NARANJA

CB003NM 3.5Kg 4pcs



BANANA

CB029NM 3.5Kg 4pcs



CARAMELO

CB007AM 3.5Kg 4pcs



CEREZA

CB032AM 3.5Kg 4pcs



CIOCOLATE

CB024AM 3.5Kg 4pcs



COCCO

CB025AM 3.5Kg 4pcs



COOKIES

CB036AM 3.5Kg 4pcs



DRAGON FRUIT

CB028AM 3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB035AM 3.5Kg 4pcs





FRESA

CB006AM 3.5Kg 4pcs



BAYAS

CB004AM 3.5Kg 4pcs



KIWI

CB020AM 3.5Kg 4pcs



FRAMBUESA

CB016AM 3.5Kg 4pcs



LIME

CB005AM 3.5Kg 4pcs



LIMÓN

CB017AM 3.5Kg 4pcs



LICHES ROSAS

CB015AM 3.5Kg 4pcs



MANGO

CB011AM 3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB013AM 3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB031AM 3.5Kg 4pcs



MANZANA VERDE

CB009AM 3.5Kg 4pcs



GRANADA

CB018AM 3.5Kg 4pcs



MELÓN

CB026AM 3.5Kg 4pcs



ARÁNDANO

CB014AM 3.5Kg 4pcs



MELOCOTÓN

CB012AM 3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB033AM 3.5Kg 4pcs



VANILLA

CB027AM 3.5Kg 4pcs

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA

Los Popping Bobas son pequeñas esferas gelatinosas rellenas de jugo con sabor a frutas que explotan en la boca, añadiendo un toque de diversión y sabor a cualquier bebida o postre. Son especialmente populares en Bubble Tea, una bebida originaria de Taiwán que combina té, leche y azúcar con estas coloridas y sabrosas perlas.
El té de burbujas es una bebida versátil que se puede personalizar con una variedad de sabores de té y leche, así como con varios añadidos como Popping Bobas. Ya sea que prefieras tu Bubble Tea dulce o no, con leche o sin ella, los Popping Bobas siempre agregan un elemento sorpresa que hace de cada sorbo una experiencia única.

JARABES PARA TÉ DE BURBUJAS



Los jarabes de té de burbujas transforman una simple bebida de té en una experiencia de sabor única. Con una variedad de sabores, desde frutas clásicas hasta sabores exóticos, te permiten personalizar tu Bubble Tea agregando tanto sabor como dulzura.

Piña, sandía, fresa, frambuesa, limón, lichi, mango, manzana verde, arándano, maracuyá, melocotón. Las prácticas botellas con bomba dosificadora de 1,3 litro. 12 botellas por caja. 10-20 gramos. por vaso de té de burbujas.

TÉ EN POLVO SOLUBLE



VELA DE TÉ VERDE

3800NP 0,5 kg 20 piezas



TÉ NEGRO

3802NP 0,5 kg 20 piezas

Añadir 20 gr. en un litro de agua fría o caliente para obtener el té que deseas

CÓMO PREPARAR EL TÉ DE BURBUJAS PERFECTO

Empecemos preparando el té. Mezclar 20 gramos de té en polvo con un litro de agua hasta su completa disolución.

- **Llene el vaso aproximadamente hasta la mitad con el té preparado.**
- **Añade los Popping Bobas a tu gusto. 30-50 gramos. por vaso.**
- **Vierta unos 20 gramos de jarabe de té de burbujas en el vaso.**

Llene el resto del vaso con té, dejando algo de espacio para hielo si lo desea.

Por último, añade una pajita de 10 mm de diámetro, ideal para sorber los Popping Bobas.











BOLAS DE BURBUJAS POR BARMAN



CB022 BALLS A



CB023 BALLS C

Kg. 3,50 per 4

Bobas especiales con sabor a aperitivos italianos para decorar el famoso spritz del Véneto.



PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



ACE
1601N 1,35 kg 10 piezas



ALBARICOQUE
1639N 1,35 kg 10 piezas



CEREZA
1632N 1,35 kg 10 piezas



PINA
1628N 1,35 kg 10 piezas



SANDÍA
1621N 1,35 kg 10 piezas



NARANJA
1638N 1,35 kg 10 piezas



BLACK VELVET
1688N 1,35 kg 10 piezas



BANANA
1609A 1,35 kg 10 piezas



CIELO AZUL
1622A 1,35 kg 10 piezas



FITNESS
1677N 1,35 kg 10 piezas



CAFÉ'
1610A 1,35 kg 10 piezas



CAMALEONT
1689N 1,35 kg 10 piezas



CANELA
1630N 1,35 kg 10 piezas



CARAMELO
1634N 1,35 kg 10 piezas



CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA
1633N 1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE CON LECHE
1386N 1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE BLANCO
1385N 1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE DELICIOSO
1331N 1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE OSCURO
1673N 1,35 kg 10 piezas



COCO
1626N 1,35 kg 10 piezas

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



FRESA
1603N
1,35 kg 10 piezas



FRESA LIGHT
696N
1,35 kg 10 piezas



BAYAS
1642N
1,35 kg 10 piezas



GIANDUIA
1695N
1,35 kg 10 piezas



KIWI
1627A
1,35 kg 10 piezas



FRAMBUESA
1637N
1,35 kg 10 piezas



CREMA DE LECHE
1635N
1,35 kg 10 piezas



TARTA DE LIMÓN
1679N
1,35 kg 10 piezas



LIME
1654A
1,35 kg 10 piezas



Limoncello
1643A
1,35 kg 10 piezas



LIMÓN
1600N
1,35 kg 10 piezas



MALAGA-RUM Y PASAS
1678N
1,35 kg 10 piezas



MANDARÍN
1644N
1,35 kg 10 piezas



MANGO
1645N
1,35 kg 10 piezas



GRANADILLA
1646N
1,35 kg 10 piezas



MANZANA VERDE
1647A
1,35 kg 10 piezas



GRANADA
1369N
1,35 kg 10 piezas



MELÓN
1602N
1,35 kg 10 piezas



Meringata
1672N
1,35 kg 10 piezas



ARÁNDANO
1636A
1,35 kg 10 piezas

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



ZARZAMORA
1648A 1,35 kg 10 piezas



MUFFIN
1691N 1,35 kg 10 piezas



AVELLANA
1624A 1,35 kg 10 piezas



DURAZNO
1650N 1,35 kg 10 piezas



PISTACHO
1620A 1,35 kg 10 piezas



POMELO ROSADO
1651N 1,35 kg 10 piezas



ARROZ
1655N 1,35 kg 10 piezas



TIRAMISÚ
1694N 1,35 kg 10 piezas

Explore la versatilidad y conveniencia de nuestros productos en polvo Pronto Ice de Bigatton. De sabor perfectamente equilibrado e increíblemente fácil de usar, simplemente diluya en agua o leche para lograr la consistencia deseada. Estos productos, sencillos y rápidos de preparar, vienen envasados en cómodas bolsas, ideales para su conservación y uso. Cada bolsa rinde para un recipiente de 5 litros de delicioso helado o sorbete. Nuestra amplia gama de sabores incluye frutas, cremas y yogures, los productos pueden usarse con mantecadora, máquina de helado suave, granizadora o batidora planetaria. ¡Descubre el placer de crear con Pronto Ice de Bigatton!

HELADO SUAVE



BANANA 500

668N | 2,5 kg | 4 piezas



PISTACHO 500

605N | 2,5 kg | 4 piezas



FLOR DE LECHE 500

674N | 2,5 kg | 4 piezas



CAFÉ 500

604N | 2,5 kg | 4 piezas



CHOCOLATE 500

601N | 2,5 kg | 4 piezas



TERCIOPELO ROJO

1910A | 1,25 kg | 4 piezas



VAINILLA BIANCA 500

671N | 2,5 kg | 4 piezas



FRESA 500

602N | 2,5 kg | 4 piezas



KBUENO

678N | 2,5 kg | 4 piezas



VAINILLA 500

600N | 2,5 kg | 4 piezas



AVELLANA 500

669A | 2,5 kg | 4 piezas



LIMÓN 500

603N | 2,5 kg | 4 piezas



CARAMELO 500

601N | 2,5 kg | 4 piezas



CORAZÓN DE CREMA

675N | 2,5 kg | 4 piezas



CHOCOLATE 500 SIN AZÚCAR

601N-1 | 2.5KG | 4pcs



RHUM AND RAISIN 500

669A | 2.5KG | 4pcs

Los productos en polvo Bigatton para helado soft son la solución ideal para quienes buscan calidad, comodidad y facilidad de uso. Perfectamente equilibrados en sabor, estos productos son increíblemente fáciles de preparar: basta con diluirlos en agua o leche para obtener un helado suave, cremoso y delicioso. Envasado en prácticos sobres monodosis, cada sobre produce una cantidad adecuada para el tanque de una máquina estándar, lo que hace que el almacenamiento y el uso sean sencillos. Nuestra amplia gama de sabores, incluyendo frutas, cremas, chocolates y yogures, le permite variar su oferta y sorprender a sus clientes cada día.

DECORACIONES DE HELADO SUAVE DE ARCOÍRIS



LINEA CARAMELO 1000 Y 1

679N 7 kg



1000 Y 1 LINEA DE CHOCOLATE

684N 7 kg



LINEA DE FRESA 1000 Y 1

681N 7 kg



1000 Y 1 LÍNEA DE BAYAS SILVESTRES

680A 7 kg



1000 Y 1 KIWI DE RIGA

682A 7 kg



LINEA 1000 Y 1 LIMÓN

683A 7 kg

Los jarabes especiales de Bigatton para máquinas de helado suave Rainbow están diseñados para llevar su helado suave al siguiente nivel. Estos jarabes, disponibles en una variedad de sabores, son perfectos para agregar un toque de color y sabor extra a su helado. Son fáciles de utilizar gracias al dosificador integrado en su máquina, que permite distribuir el jarabe de forma uniforme y precisa. Ya sea que esté buscando crear helado de arcoíris o simplemente agregar un toque de sabor, los jarabes especiales para máquinas de helado suave como Rainbow son la solución perfecta. ¡Descubre la diferencia que pueden hacer en tu helado soft!

RECUBRIMIENTOS DE STRACCIATELLE

Derretir a baño maría (máximo 40 grados) el topping del sabor deseado, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea, verter sobre el helado recién salido de la manteca para obtener una stracciatella clásica. Para hacer los palitos cubiertos, sumerja rápidamente la pieza a cubrir y deje escurrir el exceso. No utilice utensilios húmedos ni ponga agua en la cobertura de la stracciatella.



STRACCIATELLA AMARA

1700MN

3 | 4 piezas



STRACCIATELLA

328MN

3 | 4 piezas



CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCA

355MN

3 | 4 piezas



PIÑA

379AM

3 | 4 piezas



LIMÓN

358AM

3 | 4 piezas



NARANJA

360AM

3 | 4 piezas



AVELLANA

371MN

3 | 4 piezas



CHOCOLATE CRUDO

1319MN

3 | 4 piezas



PERLA BLANCA

9033NM

3 | 4 piezas

Intenso sabor a manteca de cacao.



CHOCOCOCO

366MN

3 | 4 piezas



GIANDUIA

367MN

3 | 4 piezas



CAFÉ'

362MN

3 | 4 piezas



FRESA

357AM

3 | 4 piezas



CEREZA

377AM

3 | 4 piezas



MANGO

382AM

3 | 4 piezas



CARAMELO

363 MN

3 | 4 piezas



COCO

365MN

3 | 4 piezas



PISTACHO

372AM

3 | 4 piezas









DECORACIONES ARTESANALES



1410N 0,5 kg 4 piezas
AMARETTINI DIAM. CENTÍMETRO. 2



1411NP 1 kg 10 piezas
TRUFA DE CACAO



1405NP 1 kg 6 piezas
NABO DE COCO



1406AP 1 kg 14 piezas
CODETTA MULTICOLOR



1495NP 0,5 kg 6 piezas
CRUJIENTE BLANCO Y NEGRO



1494NP 0,5 kg 6 piezas
CACAO CRUJIENTE



1493NP 0,5 kg 6 piezas
VAINILLA CRUJIENTE



1414AP 1 kg 8 piezas
CUBOS PARA CASSATA



1424NP 1 kg 12 piezas
CHIPS DE CHOCOLATE



1400NP 1 kg 7 piezas
GRANO DE AMARETTI



1230 NM 3,5 4 piezas
Amaretto



1431NP 1 kg 12 piezas
GRANOS DE CAFÉ CON CHOCOLATE



1415NP 1 8pcs
GRANELLA DI CROCCANTE



1438NP 1 kg 10 piezas
GRANULOS DE ALMENDRAS PELADAS PRALINADAS



1416N 0,5 kg 6 piezas
GRANULACIÓN DE MERENGUE



1407NP 2 kg 5 piezas
CRAQUETAS DE AVELLANAS



9023NP 1 10pcs
GRANELLA AL CAFFE



1443NP 1 kg 8 piezas
GRANULACIÓN DE PISTACHO



1401 CENTRAL ELÉCTRICA 0,5 kg 8 piezas
GRANO DE ARROZ



1419N 1 kg 10 piezas
GRANO DE TURRON

DECORACIONES ARTESANALES



1463AP 1 kg 12 piezas
LENTES MULTICOLOR



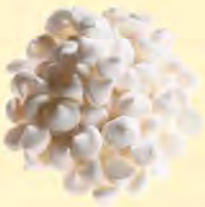
1442NP 1 kg 10 piezas
ALMENDRAS PRALINADAS



1409NP 1 kg 8 piezas
MARRÓN EN DESGUACE



1444N 0,26 4 piezas
'MICROBIÑA'



1441NP 1 kg 5 piezas
MICROMERINGHE



1491NP 1 kg 6 piezas
MINI GALLETAS



1432NP 2 kg 5 piezas
AVELLANAS EN CUARTOS



1408 MN 2 kg 5 piezas
AVELLANAS ENTERAS



1421NP 1 kg 9 piezas
NUECES EN TROZOS



1445A 1 kg 12 piezas
ESTRELLAS MAGIA MAGIA



1436NP 1 kg 8 piezas
BOLITAS DE OBLEA DE CHOCOLATE CON LECHE



1437NP 1 kg 8 piezas
BOLITAS DE OBLEA DE CHOCOLATE BLANCO



1430NP 1 kg 8 piezas
BOLITAS DE OBLEA DE CHOCOLATE NEGRO

PRODUCTOS DE POSTRE



9943N 2 kg 6 piezas
CHOCOCHOCOK
100 gramos. con 100 gr. de azúcar por litro de leche. Trabajo en caliente



9878N 1,25 kg 6 piezas
CONCENTRAR EL LIMÓN
120 gramos. con 60 gr. de azúcar por litro de agua.



9878N 1,25 kg 6 piezas
CONCENTRADO DE TÉ DE MELOCOTÓN
120 gramos. con 60 gr. de azúcar por litro de agua.



9881N 2,5 kg 4 piezas
POSTRE CREMA CARAMELO
150 gramos. por litro de leche.Trabajo en caliente



9880N1 2,5 kg 5 piezas
POSTRE PANNA COTTA
100 gramos. para medio litro de leche y medio litro de nata. Trabajo en caliente



9882N 1kg 12 piezas
POSTRE TIRAMISÚ
300 gramos. por litro de leche o nata. Procesamiento en frío en mezclador planetario.



9782N 1kg 12 piezas
POSTRE TIRAMISÚ COMPLETO
150 gramos. por litro de nata. Procesamiento en frío en mezclador planetario.



9890N 1,2 kg 6 piezas
MACEDONIA ARRIBA
Úselo tal cual vertiéndolo sobre la ensalada de frutas para evitar que se dore.



9884A 1kg 8 piezas
Mousse de fresa



9885N 1kg 8 piezas
Mousse de chocolate



9883N 1kg 10 piezas
ESPUMA NEUTRA

Elabora rápidamente una mousse del sabor deseado con 500 gr. de producto y 1000 gr. de leche fría. La mousse neutra se puede aromatizar con pastas o aromas.

SEMIFRÍOS & CÍA.



1130 NM 1 kg 12 piezas

BASE 18 BAJO CERO

Base que permite realizar un semifreddo que se mantiene suave a -18 grados. Dosis: 50 gr. de B18S con 150 gr. de yema de huevo y 250 gr. de nata y 50 gr. de agua.



1125NP 1,1 kg 12 piezas

PERFECTO BÁVARO

Base que permite realizar una crema bávara perfecta. Dosis: 1000 gr. de BV con 1000 gr. de nata y 300 gr. de leche o agua.



5500N 2 kg 7 piezas

BUENA GALLETA

Base en polvo que permite realizar un bizcocho perfecto. Dosis: 100 gr. de BB con 140 gr. huevos, 100 gr. agua, 140 gr de azúcar y 90 gr. de harina.



1182AM 3,25 4 piezas

AZUL BRILLANTE (TUTTIFRUTTI)

Brillante. Una familia de productos de alta gama para obtener una decoración brillante y semitransparente en tus semifríos. Dosis: al gusto. Mezclar suavemente el brillante hasta que quede fluido y finalmente verterlo sobre el semifreddo previamente enfriado.



1181AM 3,25 4 piezas

BAYAS SILVESTRES BRILLANTES



1184AM 3,25 4 piezas

CEREZA TRANSPARENTE BRILLANTE



1195AM 3,25 4 piezas

NARANJA TRANSPARENTE BRILLANTE



1196MN 3,25 4 piezas

CARAMELO TRANSPARENTE BRILLANTE



1109AM 3,25 4 piezas

FRESA TRANSPARENTE BRILLANTE



1119MN 3,25 4 piezas

LIMÓN TRANSPARENTE BRILLANTE



1118MN 3,25 4 piezas

BRILLANTE TRANSPARENTE NEUTRO



1183AM 3,25 4 piezas

Verde brillante



1101N 2,5 6 piezas

Tortina charly

La tarta Charly es un formidable soporte para crema que permite obtener decoraciones de crema que conservan su forma adecuada durante mucho tiempo. Dosis: 100-150 gr. por litro de nata.



1334A 1 10 piezas

CREMA AL BURRO

Para obtener una deliciosa crema de mantequilla para cupcakes, mezcle este polvo muy fino con la cantidad adecuada de agua en una batidora planetaria. Con sabor y color al gusto.



3279MN 3 4 piezas

CREMA DE RELLENO Y CREMA DE PISTACHO

Rellenar tal cual cualquier producto de repostería que requiera un relleno de pistacho impecable.



7374N 1 12 piezas

DECORACIÓN HIELO

Crea cristales de colores siguiendo las instrucciones claras impresas en cada paquete.



0344A 1,4 12 piezas

SABOR A MANZANA VERDE



0347A 1,4 12 piezas

SABOR A PERA

Sabores solubles en agua para aromatizar semifreddos



1123AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE FRESA



1188AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE BAYAS SILVESTRES

Gelolac. Una familia de productos de alta calidad para obtener una decoración brillante pero envolvente en tus semifríos. Dosis: al gusto. Mezclar suavemente el Gelolac hasta que quede fluido y finalmente verterlo sobre el semifreddo previamente enfriado.



1120AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE LIMON



1122AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE PISTACHO



1105N 3 4 piezas

GLASGEL

Gel transparente clásico para proteger dulces.



1954 MN 3,5 4 piezas

ESPEJO NEGRO

Gel cubriente clásico de color negro carbón para especialidades semifrías.



1124AM 3,5 4pcs

GELOLAC CARAMEL

SEMIFRÍOS & CÍA.



1104NP 3,5 4 piezas
MÁS CREMA

Crea rápidamente una crema vegetal sólida. 400 gramos. para el teniente de leche



1103MN 3,5 4 piezas
CACAO PROFITEROL

Crea rápidamente un relleno para profiteroles. Mezclar 1 kg. de producto con 500 gr. de crema batida.



1132N 3,5 4 piezas
SEMIFRÍO BÁSICO

Crea rápidamente una base de semifreddo que puedas aromatizar a tu gusto. Tamaño de la porción: 440 gr. para el teniente de leche.



Untable. Perfecto para decorar semifreddos y pasteles planos.

1155N 1,4 12 piezas
ALBARICOQUE SPALMY



1156N 1,4 12 piezas
AMARENA CON PALMAS



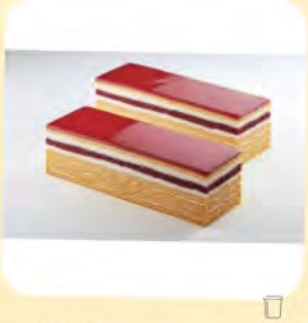
1159N 1,4 12 piezas
NARANJA PALMY



1158N 1,4 12 piezas
CREMA DE CARAMELO



1151N 1,4 12 piezas
FRAGOLA CON PALMAS



1150A 1,4 12 piezas
BAYAS SILVESTRES CON PALMAS



1153N 1,4 12 piezas
LIMÓN CON PALMA



1157N 1,4 12 piezas
PALMA NEUTRAL



1154N 1,4 12 piezas
VANIGLIA ESPALMOSA



1102N 2 6 piezas
FRÍO RÁPIDO

Nata instantánea. 300 gramos. para el teniente de leche



1108N 2 5 piezas
CALIENTE RÁPIDO

Nata procesada en caliente. 100 gramos. para el teniente de leche y 400 gr. azúcar



1001N 1,2 6 piezas
SOPA DE ALKERMES

Concentrados para disolver en agua y azúcar para crear un almíbar sin alcohol para pincelar sobre bizcocho. Dosis: 1000 gr. agua para 400-500 gr. de azúcar y 200 gr. de sopa.



1003N 1,2 6 piezas
SOPA DE CAFÉ



1007A 1,2 6 piezas
SOPA DE MANDARINA



1002N 1,2 6 piezas
SOPA DE MARRASQUITO



1009N 1,2 6 piezas
SOPA DE AVELLANAS

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colores líquidos prácticos para repostería, líquidos y listos para usar.



7003A AZUL — 1 — 6 piezas



7001N AMARILLO — 1 — 6 piezas



7002N ROJO — 1 — 6 piezas



7004A VERDE — 1 — 6 piezas

PRODUCTOS BIG GELO PARA PALETAS Y GRANIZADOS



903 NM NARANJA — 3,25 — 4 piezas



905 NM FRESA — 3,25 — 4 piezas



902 AM MENTA — 3,25 — 4 piezas



904 NM TROPICANA — 3,25 — 4 piezas

Jarabes concentrados para granizados, 35 gr. por litro de producto terminado. Solo agregue azúcar y agua para alcanzar el brix deseado.



2404NG CEREZA — 7



2400NG NARANJA — 7



2401NG COLA — 7



2407NG FRESA — 7



2405NG LIMÓN — 7



2402NG MENTA — 7



2403NG TROPICAL — 7

Jarabes clásicos para utilizar con dilución de 1 a 4 o 1 a 5.

CONO DE CROCK Y CREPE DULCE



5502N 2 6 piezas
CONO DE CROCK

Polvo semiacabado para diluir en agua para obtener deliciosos conos crujientes. 1 kilo. por 500 gr. cascada.



5506N 2,5 6 piezas
CONO DE ROCA sin harina

Polvo semielaborado para diluir en agua y harina para obtener deliciosos conos crujientes. 550 gr por 450 gr. harina por 1000 gr. cascada.



5501N 2 4 piezas
CREPE DULCE

Polvo semielaborado para diluir en agua para obtener deliciosas crepes o obleas. 1000 gramos. por 1500 gr. agua y 50 gr. aceite.

PRODUCTOS EN POLVO PARA FABRICANTES DE GRANITO



912 NM 0,9 8 piezas
TERCIOPELO DE CAFÉ



1320N 0,9 8 piezas
TERCIOPELO DE AVELLANA



1321N 0,9 8 piezas
TERCIOPELO DE PISTACHO



1322N 0,9 8 piezas
TERCIOPELO DE VAINILLA

Productos semiacabados para diluir en leche para obtener helados o semifríos en vaso.
Una bolsa para 3 litros. de leche entera.

PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CANNOLI



piezas

TAXI001 665 8
CANNOLI BEBE



piezas

TAXI002 665 8
CANNOLI PARA BEBÉ DE DOS TONOS



piezas

TAXI010 384 8
CANNOLI DE COCO BEBE



piezas

TAXI006 300 8
CANNOLO PARA BEBÉ CON CODETTA



piezas

TAXI009 384 8
CANNOLI DE AMARETTO PARA BEBÉS



piezas

TAXI005 384 8
CANNOLI BEBE GR. CACAO



piezas

TAXI022 384 8
CANNOLI BEBE GR. CAFÉ



piezas

TAXI007 384 8
CACAO EN POLVO PARA CANNOLO DE BEBÉ



piezas

TAXI003 504 8
CANNOLI BEBÉ CUBIERTO



piezas

TAXI004 300 8
CANNOLI DE ARROZ PARA BEBE



piezas

CAL001 160 8
CANNOLI LARGO



piezas

CAL002 160 8
CANNOLO LARGO DE DOS TONOS



piezas

CAL010 117 8
CANNOLI DE COCO LARGO



piezas

CAL006 96 8
CANNOLO LARGO CON COLA



piezas

CAL009 104 8
CANNOLO LARGO GR. MACARRÓN



piezas

CAL005 96 8
CANNOLO LARGO GR. CACAO



piezas

CAL011 117 8
CANNOLI DE LIMÓN LARGO



piezas

CAL007 104 8
CACAO EN POLVO CANNOLO LARGO



piezas

CAL003 117 8
CANNOLO CUBIERTO LARGO



piezas

CAL004 96 8
CANNOLI DE ARROZ LARGO

PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CANNOLI



piezas

CÁMARA001 320 8
MINI CANNOLIS



piezas

CÁMARA002 320 8
MINI CANNOLI DE DOS TONOS



piezas

CÁMARA012 234 8
MINI CANNOLI DE CAFÉ



piezas

CÁMARA010 234 8
MINI CANNOLI DE COCO



piezas

CÁMARA006 192 8
MINI CANNOLI CON COLA



piezas

CÁMARA009 208 8
CANNOLI MIGNON GR. MACARRÓN



piezas

CÁMARA005 192 8
CANNOLI MIGNON GR. CACAO



piezas

CÁMARA022 192 8
CANNOLI DE CAFÉ LARGO



piezas

CÁMARA015 234 8
CANNOLO MIGNON LIMÓN Y COCO



piezas

CÁMARA011 234 8
MINI CANNOLI DE LIMÓN



piezas

CÁMARA0013 234 8
MINI CANNOLI DE ALMENDRAS



piezas

CÁMARA021 234 8
MINI CANNOLI DE AVELLANA



piezas

CÁMARA019 234 8
MINI CANNOLI DE PISTACHO



piezas

CÁMARA007 208 8
CANNOLO MIGNON CACAO EN POLVO



piezas

CÁMARA003 234 8
CANNOLI CUBIERTO



piezas

CÁMARA004 192 8
ARROZ CANNOLI MIGNON



piezas

FA01 400 8
PEQUEÑA MARIPOSA



piezas

FA02 400 8
MARIPOSA DE DOS TONOS

COPITE



piezas

COSO10 168 8
COPITA MINI OVALADA DE COCO



piezas

COSO06 168 8
COPITA MINI CODETTA OVALADA



piezas

COSO09 168 8
COPITA MINI OVALADA GR. MACARRÓN



piezas

COSO05 168 8
MINI COPIA OVALADA GR. CACAO



piezas

COSO03 224 8
COPITA MINI OVALADA CUBIERTA



piezas

COSO04 168 8
COPITA MINI ARROZ OVALADO



piezas

COST010 192 8
MINI COPITA REDONDA DE COCO



piezas

COST006 192 8
COPITA MINI REDONDA CODETTA



piezas

COST009 192 8
COPITA MINI REDONDA GR. MACARRÓN



piezas

COST005 192 8
MINI COPIA REDONDA GR. CACAO



piezas

COST022 192 8
COPITA MINI REDONDA GRANDE. CAFÉ'



piezas

COST015 192 8
COPITA MINI REDONDA LIMÓN COCO



piezas

COST011 216 8
MINI COPITA REDONDA DE LIMÓN



piezas

COST021 216 8
COPIA MINI REDONDA DE AVELLANA



piezas

COST003 216 8
MINI COPITA REDONDA CUBIERTA



piezas

COST004 192 8
COPITA MINI ARROZ REDONDO

CORNETTI



PCS 8
COR010 180
CORNETTO COCCO



PCS 8
COR006 165
CORNETTO CODETTA



PCS 8
COR009 165
CORNETTO GR. AMARETTO



PCS 8
COR005 165
CORNETTO GR. CACAO



PCS 8
COR015 180
CORNETTO LEMON COCCO



PCS 8
COR011 180
CORNETTO LIMONE



PCS 8
COR003 180
CORNETTO RICOPERTO



PCS 8
COR004 165
CORNETTO RISO

TRUFAS



PCS 8
NU009 576
TARTUFO AL AMARETTO



PCS 8
NU010 576
TARTUFO COCCO



PCS 8
NU003 576
TARTUFO RICOPERTO



Sugerencia de presentación

DECORACIONES DE GOFRES



	PCS	
CI001	1000	1
CIALDA TONDA		



	PCS	
LB8100	1	16
LOVE BOX BLACK		



	PCS	
LB8101	1	16
LOVE BOX CLASSIC		



	PCS	
LB8102	1	16
LOVE BOX MIX		



	PCS	
VE0002	480	6
VENTAGLI BARATTOLO		



	PCS	
VE007	480	6
VENTAGLI BARATTOLO BANANA		



	PCS	
VE0008	480	6
VENTAGLI BARATTOLO FRAGOLA		





	PCS	
VE0001	400	15
VENTAGLI CARTONE		



	PCS	
VE0009	400	12
VENTAGLI CUORE		



	PCS	
VE0014	400	12
VENTAGLI CUORE BANANA		



	PCS	
VE0013	400	12
VENTAGLI CUORE FRAGOLA		



	PCS	
VE0015	400	12
VENTAGLI CUORE KIWI		

PASTELERÍA DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



	PCS	
SF0001	200	12
SFOGLIE BICOLORE		

CIGARRILLOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



	PCS	
SIO003	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO		



	PCS	
SIO021	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO AMICO		



	PCS	
SIO011	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO ARANCIO-FRAGOLA		



	PCS	
SIO010	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO ARANCIO-KIWI		



	PCS	
SIO008	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO BANANA-ARANCIO		



	PCS	
SIO017	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO BANANA-FRAGOLA		



	PCS	
SIO016	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO FRAGOLA-AZZURRO		



	PCS	
SIO012	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO KIWI-BANANA		



	PCS	
SIO009	400	6
SIGARETTE CORTE BARATTOLO KIWI-FRAGOLA		



	PCS	
SIO013	400	6
SIGARETTE CORTE BICOLORE BARATTOLO		



	PCS	
SIO001	250	4
SIGARETTE CORTE SCATOLA		



	PCS	
SIO004	200	6
SIGARETTE LUNGE BARATTOLO		

CIGARRILLOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



PCS 200 | 6

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



CIGARRILLOS JOLLY PRODUCCIÓN ARTESANAL



PCS
SIJC10 264 6
SIGARETTE JOLLY COCCO



PCS
SIJC06 264 6
SIGARETTE JOLLY CODETTA



PCS
SIJC09 180 6
SIGARETTE JOLLY GRAN. AMARETTO



PCS
SIJC05 192 6
SIGARETTE JOLLY GRAN. CACAO



PCS
SIJC04 180 6
SIGARETTE JOLLY GRAN. RISO



PCS
SIJC03 336 6
SIGARETTE JOLLY RICOPERTE

CONOS Y BARQUILLOS



PCS
CON023 700 1
CONO GRANDIOSO (700 PZ)



PCS
CON003 930 1
CORNETTO 930



PCS
CON016 930 1
CORNETTO 930 BLACK



PCS
CON004 930 1
CORNETTO ARANCIO



PCS
CON021 300 1
CORNETTO EXTRA (300 PZ)



PCS
CON005 930 1
CORNETTO GIALLO



PCS
CON001 180 1
CORNETTO JUMBO (180 PZ)



PCS
CON012 192 1
CORNETTO MINI ROSSO



	PCS	
CON013	180	1
CORNETTO MINI VERDE		



	PCS	
CON007	930	1
CORNETTO ROSSO		



	PCS	
CON006	930	1
CORNETTO VERDE		



1807NPP CREMA DE PISTACHO GR 200
1808NPP NOCCIOLITA GRADO 200
1809NPP AVELLANA OSCURA GR 200
20 frascos por caja



DUBAI CIOCCOLATO



DUBAI CIOCCOLATO 2

Cómo hacer un helado de chocolate al estilo Dubái perfecto

Simplemente agregue pasta de chocolate de Dubai a su base blanca o a su base de chocolate claro. Utilice una dosis de su elección entre 100 y 150 g. para el teniente También puedes utilizar esta pasta como una pasta abigarrada o en capas para crear tu propio cremino de chocolate de Dubai. Para enriquecer aún más este helado puedes integrar la variegación con chips de chocolate negro o stracciatella.


NOVITÀ®
2025
LOTO
GUSTO BIMBO
DUBAI CHOCOLATE
ORO

BIGATTON PRODUZIONE FACTORY



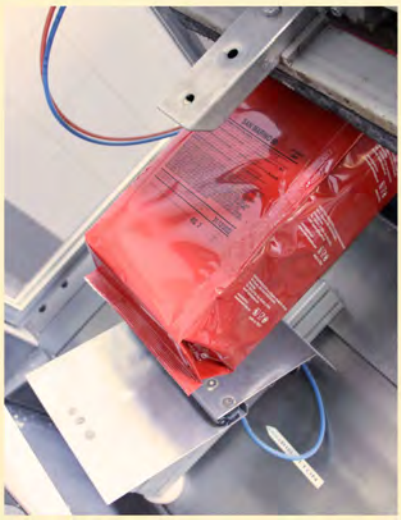









IL MIGLIOR
Gelato italiano
BEST
italian Gelato
Bigatto's




Bigatto's
















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