Bigattoz®

Product Catalog

NEW PRODUCT



v3

HALAL

GLUTEN FREE

Azienda certificata ISO 22000:2018

TOPPING

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





AMARENA
1N | 1.2 | 6pcs



AMARETTO
3N | 1.2 | 6pcs



ANANAS
2N | 1.2 | 6pcs



ARANCIA
31N | 1.2 | 6pcs



AZZURRO
4A | 1.2 | 6pcs



CAFFE'
7N | 1.2 | 6pcs



CARAMEL
7N | 1.2 | 6pcs



CIOCCOLATO
6N | 1.2 | 6pcs



CIOCCOLATO BIANCO
6N | 1.1 | 6pcs



COCCO
9A | 1.1 | 6pcs



FRAGOLA
10N | 1.2 | 6pcs



FRUTTI DI BOSCO
29N | 1.2 | 6pcs



GIANDUIA
11N | 1.2 | 6pcs



KIWI
12N | 1.2 | 6pcs



LAMPONE
13N | 1.2 | 6pcs



LIMONE
9070N | 1.2 | 6pcs



LIQUIRIZIA
27N | 1.1 | 6pcs



MANGO
25A | 1.2 | 6pcs



MARACUIA PASSION FRUIT
14N | 1.2 | 6pcs



MENTA
17A | 1.2 | 6pcs

TOPPING



MIELE

40N 1.2 6pcs



MIRTILLO

15A 1.2 6pcs



NOCCIOLA

18N 1.1 6pcs



NOCCIOLITA

1215N 1.1 6pcs
Crema spalmabile gusto nocciola e cacao



NOCE

28N 1.2 6pcs



PANNACOTTA

337N1 1.1 6pcs



PESCA

30N 1 6pcs



PINGUINO

340N1 1.2 6pcs
Crema al latte caramellata



PISTACCHIO

19N 1.2 6pcs



STRACCIATELLA

33N 1.0 6pcs



TIRAMISU'

22N 1.2 6pcs



TROPICAL

20N 1.2 6pcs



VANIGLIA PREMIUM

16N 1.2 6pcs



ZABAJONE

21N 1.2 6pcs

LOTO

36N 1 6pcs



MINI TOPPING

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



330 gr

8NP CARAMEL

48



330 gr

6NP CIOCCOLATO

48



330 gr

10NP FRAGOLA

48

BASI CREMA

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



DOPPIA PANNA 50

100N — 2.5 — 5pcs



PASTO BASE 50

106N — 2.5 — 4pcs



DOPPIA PANNA 100

101N — 2.5 — 5pcs



SAN MARINO 50

123N — 2.0 — 6pcs



DOPPIO CIOCCO 100

102N — 2.0 — 5pcs



MAESTRO 100

138N — 2.0 — 5pcs



CREMONT 100

117N — 2.0 — 5pcs



READY MIX F 500

120NG — 20.0 — 1pcs

120NP — 1.2 — 10pcs



FIOR DI PANNA LATTE 50

124N — 2.0 — 5pcs



GELATO CALDO

1106N — 2.5 — 4pcs

BASI FRUTTA

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



FRUTTA 7 DAYS

134N — 2.0 — 5pcs



LEMON DRY 50

109N — 2.5 — 6pcs



DOPPIA FRUTTA 50

103N — 2.5 — 6pcs



SORBI 50

7050N — 1.0 — 10pcs



B.F.F. 70

115N — 2.0 — 6pcs



BASE TUTTA FRUTTA 250

166NP — 1.0 — 12pcs

BASE GELATO BARMAN

Base speciale per gelati alcolici.



ALCOLICA

155N

2.0 4pcs

BASE GELATI SU STECCO

Base speciale per gelati su stecco già bilanciata.



READY STECCO

1663N

2.0 5pcs

NEUTRI - EMULSIONANTI

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



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10pcs



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10pcs



DEMIGEL FRUTTA C

9981N

2.5 5pcs



DEMIGEL LATTE B

113N

2.0 6pcs



NEUTRO S5C

9026NPC

2.0 6pcs



NEUTRO UNIVERSALE

108NP

1.0 10pcs



NEUTRO V5

119NP

1.0 10pcs



STAR CREME

200N

5.0 1pcs

Emulsionante in pasta

I VEGANI

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



BASE VEGANA

164N

1.3 10pcs



BASE VEGANA 1

164N1

1.3 10pcs

POLVERI AROMATICHE

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



CAFFE' DISIDRATATO

7372N

1.0 6pcs



CIOCCOLATO MAGNIFICO

9512NP

2.0 6pcs



LIQUIRIZIA DISIDRATATA

9288NP

1.0 10pcs



MASCARPONE KING

112N

2.0 5pcs

YOGURT CLASSICI E SOFT



YO GRECO

169N

2.0 5pcs

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



YO READY

156N

2.165 5pcs

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



YO SOFT GRANITORI

913N

1.0 8pcs

jogurt classico completo da usare con latte per gelato in granitore



YO SUPREME B

111N

2.0 6pcs

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



YO ZERO ZERO

157N

2.16 5pcs

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

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

PRODOTTI TECNICI DI BASE ARTIGIANALI



BIG PAN

1640N

1 6pcs

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



BIG SUGAR

1656N

1 6pcs

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



CITRONAL

1504NP

1 14pcs

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



COCOA SUPERPREMIUM 24

1611NP

1 6pcs

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



COCOA VAN DORF 10/12

1612NM

1 6pcs

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



CREMANTE

8355N

1 6pcs

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



DESTROGEL

1500NP

1 6pcs

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



FIBER

1510NP

1 6pcs

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



GLUCOLAX POLVERE

1608NM

1 6pcs

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



LATTOGELMIX

1503N

1 6pcs

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



MALTOGEL

1607N

1 6pcs

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



VOLUMIZZANTE

204N

1 6pcs

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

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



AMARETTO

300NP 1.2 12pcs

DOSE 70G/LT

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



AMERICAN SNACK

870NM 3,5 4pcs

DOSE 70G/LT

Il sapore intenso di snack americano ricco di caramello e cioccolato



ARACHIDE

396NM 2.5 4pcs

DOSE 70/100G/LT

Arachide purissimo in pasta raffinata.



AZZURRO C

301AM 3.0 4pcs
301AP 1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

Classica pasta azzurra con sapore di gomma americana



BACIO BIANCO

336NM 3.0 4pcs
1 12pcs

DOSE 80/100G/LT

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



BAKLAVA

885NM 3.0 4pcs

DOSE 100/120G/LT

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



BANOFI

878NM 3.0 4pcs

DOSE 80G/LT

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



BIANCOCIOCCO

339NM 3 4pcs
339NP

DOSE 100G/LT

Crema di cioccolato bianco e intenso latte.



BIG CHERRY

707NP 1.4 12pcs

DOSE 100G/LT

Crema di cioccolato con pezzi di ciliegia semicandita



BIRRA

871NM 3,25 4pcs

DOSE 50G/LT

Classico e intenso sapore di birra analcolica.



BISCOTTO DIGESTIVE

858NM 2.6 4pcs

DOSE 70/80G/LT

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



BISCOTTO SPECULOOS

706NP 1.4 12pcs

DOSE 60G/LT

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



BLACK COOKIES

1395NM 3,0 4pcs

DOSE 100/120G/LT

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



BLACK VELVET

888NM 3,0 4pcs

DOSE 40G/LT

Per un gelato nero carbone con leggero sapore di vaniglia



BLUE MONSTER

3667AM 3,0 4pcs

DOSE 60G/LT

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

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



CAFFE' MAGNIFICO

350NM 2.5 4pcs

DOSE 20/40G/LT

Pasta caffè raffinatro anidro ottimo per pasticceria



CAFFE' MOKA

304NM 2.5 4pcs
304NP 1 12pcs

DOSE 40G/LT

Pasta caffè idrato solubile per gelateria, semifreddi e mousse.



CANNELLA

343NP 1.4 12 pcs

DOSE 40G/LT

Concentrato di cannella per specialità di gelato e pasticceria.



CAPPUCCINO

398NM 3 4pcs
398NP 1.4 12pcs

DOSE 60/70G/LT

Sapore originale del famoso cappuccino italiano



CARAMELLO BURRO SALATO

734NM 3 4pcs

DOSE 70/150G/LT

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



CETRIOLO

3040NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

Una pasta speciale per un vero sapore vegano.



CHEESE CAKE

709NM 3 4pcs
709NP 1.4 12pcs

DOSE 60G/LT

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



CHERRY

394NP 1.00 12pcs

DOSE 150G/LT

La pasta che imita i famosi cioccolatini tipo boero



CHOCO BISCOTTO

857NM 3 4pcs

DOSE 60/70G/LT

Pasta originale al sapore di biscotti al cioccolato appena sfornati.



CIOCCORICCO

307NM 3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

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



COLA

303NP 1.4 12pcs

DOSE 50G/LT

Ecco il sapore-colore della famosa bibita alla cola.



CREM CARAMEL

305NM 3 4pcs
305NP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Pasta al gusto di crem caramel classico



CREMA AL WHISKY

850NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



CREMA CATALANA

849NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

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



CREMA WAFERINO

726NM 2,6 4pcs

DOSE 80/100G/LT

Una pasta di crema ricca di grassi e piccoli wafer croccanti

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



CREMA I VENEZIANI

729NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

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



CROCCANTINO RHUM

306NP 1,4 12pcs

DOSE 40/50G/LT

Rum e croccantini di zucchero con nocciole



CRUNCY BISCOTTINO

387NM 3 4pcs

DOSE 60G/LT

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





DULCE DE LECHE

352NM 3 4pcs

DOSE 40G/LT

Originale ricetta argentina di dolce di latte



FIOR DI LATTE PLUS

309NP 1,4 4pcs

DOSE 50G/LT

Ricco sapore di panna.



GERANIO

2968NM 3 4pcs

DOSE 50G/LT

Sapore e colore di geranio.







Serving suggestion

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



Serving suggestion



GIANDUIA

310NM

3 4pcs

DOSE 100G/LT

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



GIANDUIA AMARA

9612NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



GOMMA

AMERICANA ROSA

311AM 3,25 4pcs

311AP 1,4 12pcs

DOSE DI 50G/LT

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



GUSTO BIMBO

348NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



KISS

313NP

3 4pcs

DOSE 80G/LT

Il ricco sapore cacao-nocciola del famoso cioccolatino italiano



LAVANDA

884AM

3 4pcs

DOSE 50-60G/LT

Sapore di lavanda con ricco colore violetto.



LEMON PIE

867NM

3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

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



LIQUIRIZIA

312NP

1 12pcs

DOSE 70G/LT

Liquerizia intensa e solubile.



LOTO

1361NM

3 4pcs

DOSE 70G/LT

Crema fine di biscotto loto



MAGICA MAGIA C

386AM

3,3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



MAKOWIEC

397NM

3 4pcs

DOSE 100G/LT

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



MALAGA

314NM 3,25 4pcs

314NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

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

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



MANDORLA PURA

299NM 2,5 4pcs

DOSE 70-100G/LT

Mandorla purissima per specialità.



MANDORLA TOSTATA PG

388NP 1,2 12pcs

DOSE 70-100G/LT

Mandorla al ricco sapore di confetto.



MARRON GLACE'

315NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta intensa di marroni glassati con pezzi.



MARSHMALLOW

854NM 3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta con sapore e consistenza del ricco marshmallow americano.



MENTA C

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

DOSE 40G/LT

Menta verde con colorante.



MENTA N

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

DOSE 40G/LT

Menta verde con colorante naturale.



MENTA BIANCA

9090NM 3,5 4pcs

DOSE 40G/LT

Menta bianca per specialità.



MERINGA

318NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta con sapore e consistenza delle ricche meringhe di pasticceria.



MOJITO FRAGOLA

859NM 3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

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



MR CLONEY

875NP 1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

Abbiamo dedicato a Lui questo gelato grigio che incanterà le signore. Sapore di anice e menta



MR TOBBY

862NM 2,6 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Tobby e un favoloso cioccolatino trasformato in sapore per gelato con golose intrusioni del miglior torrone



MUFFIN BIANCO

852NM 3 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Pasta di muffin da guarnire con mirtilli



MUFFIN CIOCCOLATO

861NM 3 4pcs

DOSE 70-80G/LT

Pasta di muffin da guarnire con cioccolato



NOCCIOLA DEL RE

866NM 2,5 4pcs

DOSE 70G/LT

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



NOCCIOLA BIG

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

DOSE 70G/LT

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

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



NOCCIOLA LISCIA ORO

320NM 2,5 4pcs
320NP 1,2 12pcs

DOSE 70G/LT

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



NOCE

319NP 1,2 12pcs

DOSE 50G/LT

Qualità favolosa in questa pasta ottenuta con le migliori noci tostate



ORO NERO

855NM 3 4pcs

DOSE 100-120G/LT

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



ORO PROFITEROL

856NM 3 4pcs

DOSE 50G/LT

Tutto il sapore dei profiterol.



OVO OVO CREME

356NM 3 4pcs
356NP 1 12pcs

DOSE 20-80G/LT

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



PANNA COTTA

337NM 3,25 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta classica di panna cotta tipico dessert italiano.



PINOLO

326NP 1,2 12pcs

DOSE 40G/LT

Tutto il sapore dei pinoli.



PISTACCHIO GRANULARE

325NM 3 4pcs

DOSE 50G/LT

Pistacchio di stile tedesco con granella.



PISTACCHIO LISCIO

324NP 1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

Pistacchio di stile tedesco liscio.



PISTACCHIO SUPREME LISCIO

345NP 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



POP CORN

323NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

DOSE 70G/LT

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



PRALINA BIANCA

715NP 1,2 12pcs

DOSE 70-130G/LT

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



PRALINA NERA

391NM 2 4pcs
391NP 0,9 12pcs

DOSE 150G/LT

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



PRALINELLA

392NP 1 12pcs

DOSE 150G/LT

Pasta speciale di granelle pralinate di frutti secchi.



RICOTTA

720AP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

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



RISO

711AP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

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

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



SNIKKY

863NM 3 4pcs

DOSE 100G/LT

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



SPRITZ

873NP 1,4 12pcs

DOSE 80G/LT

Pasta veneta al gusto del famoso aperitivo



SUPERCAO

327NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta che sostituisce il cacao nelle lavorazioni a freddo.



TIRAMISU GIALLO

331NM 3 4pcs
331NP 1,1 12pcs

DOSE 70G/LT

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



TIRAMISU SCURO

9335NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



TORRONE

329NM 2,5 4pcs
329NP 1 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta di torrone sempre morbida e con pezzetti croccanti.



TORTA DI MELE

714NM 3 4pcs

DOSE 150G/LT

Pasta di torta di mele appena sfornata.



TORTA PHILADELPHIA

876NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta di torta al formaggio appena sfornata.



TSOUREKI

733NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

Pasta di torta greca appena sfornata.



UNICORNO AZZURRO

3031AP 1,4 12pcs

DOSE 50G/LT



UNICORNO ROSA

311AP1 1,4 12pcs

DOSE 50G/LT

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



VANIGLIA AROMAPASTA

333NM 3 4pcs
333NP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia italiana gialla.



VANIGLIA BIANCA

9350NM 3 4pcs

DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia italiana bianca.



VANIGLIA SUPERPREMIUM

830NP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia francese bianca.



VANIGLIA PROFESSIONAL

717NP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT

Pasta di classica vaniglia bourbon bianca.

PASTE CLASSICHE E DI FANTASIA



WHISKY

332NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



ZABAIONE

334NM 3 4pcs
334NP 1,1 12pcs

DOSE 70G/LT

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



ZABAIONE ANALCOLICO

9336NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT

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



ZUPPA INGLESE

335N 2,6 4pcs

DOSE 20-30G/LT

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



ZUCCHERO FILATO

708NP 1.4 12pcs

DOSE 70G/LT

Pasta intensa rosata dal gusto dello zucchero filato.



ZAFFERANO

1339NM 3 4 pcs

DOSE 70G/LT



JAFFA ORANGE

869NM 3 4 pcs

DOSE 70-80 G/LT

Pasta al cioccolato e arancio con pezzi di arancio confettato.

Una semplice ricetta:
1 kg di Ready mix Bigatton da sciogliere in 2 litri d' acqua.
La pasta classica che desideri gr:
Vedi sul etichetta la dose per lt.
Riposare.
Gelare.
Per una cremosità intensa pastorizzare.
Per un risultato ottimo aggiungere 30 gr. di destrogel Bigatton se usate paste grasse.
Nel caso di paste alcoliche aggiungete 30 gr. di latte fresco.

Una semplice ricetta:
300 gr. di Doppia panna 100 Bigatton mescolati con 750 gr. di zucchero. Sciogliere bene in 3 lt. di latte intero. Eventualmente pastorizzare per una maggiore cremosità.
Usare la base liquida ottenuta con paste classiche a piacimento o variegati.
Per un risultato eccellente:
Paste grasse e variegati aggiungere meta del peso della pasta grassa di Destrogel.
Paste alcoliche aggiungere meta del peso della pasta alcolica di latte liquido.
Paste zuccherine aggiungere 100gr. di panna per litro di base

PASTE DI FRUTTA



ALBICOCCA

400NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



AMARENA

401NM 3 4pcs
401NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ANANAS

402NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ANGURIA

445NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ARANCIA

403NM 3,25 4pcs
403NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ARANCIA ROSSA

819AM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



BANANA

404NM 3 4pcs
404NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



CEDRO

426NM 3,25 4pcs

DOSE 100G/LT



COCCO

406NM 3,5 4pcs
406NP 1,4 12pcs

DOSE 40G/LT



CILIEGIA

405NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



CRANBERRY

437NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



FRAGOLA

407NM 3 4pcs
407NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



FRAGOLA LATTE

7676NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



FRAGOLA SICILIA

443NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



FRUTTI DI BOSCO

430NM 3 4pcs
430NP 1,4 12pcs
430AM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



LAMPONE

412NM 3 4pcs
412AM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



LIMONE GRANSOLE

431NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



MANGO

415NM 3 4pcs
415NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



MARACUIA PASSION F.

416NM 3 4pcs

DOSE 70G/LT



LICHEE

812NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

PASTE DI FRUTTA



MELA VERDE

417NP 1.4 12pcs

DOSE 70G/LT



MELOGRANO

450NM 3.25 4pcs

DOSE 70G/LT



MELONE

418NM 3.0 4pcs
418NP 1.4 12PCS

DOSE 70G/LT



MIRTILLO

419AM 3,5 4pcs
419NM 3,5 4pcs

DOSE 70G/LT



MORA

420NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



PERA

422NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



PESCA

423NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



POMPELMO ROSA

428NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT



ROSA

425NM 1,4 12pcs
425NP 3.0 4PCS

DOSE 70G/LT



TROPICAL A.C.E.

427NP 1,4 12pcs

DOSE 70G/LT

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

Una semplice ricetta:
1 lt. di acqua.
280-300 gr. di zucchero.
100 gr. di pasta di frutta.
50 gr. di Frutta Seven days Bigatton.
Miscelare tutto a freddo.
Riposare.
Gelare.
Per una cremosità intensa scaldare la miscela a 40 gradi.

Una semplice ricetta 2:
0,8 lt. di acqua.
200 gr. di frutta frullata
260-280 gr. di zucchero.
30 gr. di pasta di frutta.
45 gr. di Frutta Seven days Bigatton.
Miscelare tutto a freddo.
Riposare.
Gelare.
Per una cremosità intensa scaldare la miscela a 40 gradi.

VARIEGATI CREMA

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





SALSA PISTACCHIO

1230NM — 3,5 — 4pcs



CARAMELLO BURRO SALATO

1291NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



AMERICAN SNACK

1281NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



CARIBE

1227NM — 3Kg — 4pcs



CREMA WHISKY

1254NM — 3,25Kg — 4pcs



BANOFI

1290NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



CEREALI

1284NM — 2.0Kg — 4pcs

con pezzi



CRUNCHY BISCOTTINO

1216NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



BIGNE'

1213NM — 2Kg — 4pcs

con pezzi



CHOCOBISCOTTO

1264NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



DULCE DE LECHE

352NM1 — 1,5Kg — 12pcs



BISCOTTO DIGESTIVE

1262NM — 2,5Kg — 4pcs

con pezzi



CIOCCOCOCCO

1266NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



FUDGE

1240NM — 3Kg — 4pcs



BLACK COOKIES

1396NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



CIOCCORISO

1212NM — 2,5Kg — 4pcs

con pezzi



LEMON PIE

1282NM — 2,6Kg — 4pcs

con pezzi



BROWNIE

TRIPLO CIOCCOLATO

1247NM — 2,5Kg — 4pcs

con pezzi



CIOCCO NOIR

1226NM — 3Kg — 4pcs



LOTO

1362NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi

VARIEGATI CREMA

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



MACAROONS

3322NM2 — 3Kg — 4pcs

con pezzi



MONSTER COOKIES

3668AM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



MR TOBBY

1275NM — 2.6Kg — 4pcs

con pezzi



MUFFIN CIOCCOLATO

1269NM — 2.6Kg — 4pcs

con pezzi



NOCCIOLITA

338NM — 3Kg — 4pcs



ORO NERO

1260NM — 2.6Kg — 4pcs

con pezzi



PRALINA BIANCA

1283NM — 2.6Kg — 4pcs

con pezzi



PRALINA NERA

1224NM — 2.5Kg — 4pcs

con pezzi



RED VELVET

12994M — 3.25kg — 4pcs

con pezzi



SCHOKAFE'

1214N — 3Kg — 4pcs

con pezzi



SNIKKY

1274NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



SPECULOOS

1225NM — 2.6Kg — 4pcs

con pezzi



TIRAMISU

1267NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



UNICORNO

3035AM — 3Kg — 4pcs



WAFERINO

1237NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi



WAFERINO BIANCO

1238NM — 3Kg — 4pcs

con pezzi

serving suggestion



VARIEGATI FRUTTA

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



ALBICOCCA
1250NM 3.25Kg 4pcs



AMARENA
1200NM 3Kg 4pcs
1200AM 3Kg 4pcs



ARANCIA AMARA
1323NM 3.25Kg 4pcs



CRANBERRY
1286NM 3Kg 4pcs



FICO CARAMELLATO
1288NM 3Kg 4pcs



FRAGOLA
1203NM 3Kg 4pcs



FRAGOLINA DI BOSCO
1207NM 3.25Kg 4pcs



FRUTTI DI BOSCO
1205NM 3.25Kg 4pcs



GOLDEN ORANGE
1228NM 3Kg 4pcs



LAMPONE
1289NM 3.25Kg 4pcs



LIME
1221NM 3.25Kg 4pcs



MANDARINO
1209NM 3.25Kg 4pcs



MANGO
1252NM 3.25Kg 4pcs



MANGO ANANAS
1259NM 3.25Kg 4pcs



MARACUJA
1287NM2 3.50Kg 4pcs



MARACUJA MELA
1223NM 3.25Kg 4pcs



MELA VERDE
1208NM 3.25Kg 4pcs



MELOGRANO
1248NM1 3Kg 4pcs



MIRTILLO
1201NM1 3Kg 4pcs



PERA
1324NM 3.25Kg 4pcs



PESCA ARANCIA
1217NM 3.25Kg 4pcs



GINGER
1250AM 3.25Kg 4pcs



SAMBUCO
1325NM 3Kg 4pcs



LE GOLOSE CREMINO

Creme spalmabili per gelato e pasticceria



BRONTOLINA 2

785NM1 3Kg 4pcs



BRONTOLINA

785NM 3Kg 4pcs



CANDY BLUE OCEAN

780AM 3Kg 4pcs



CANNELLA

770AM 3Kg 4pcs



CHEESE CAKE LIMONE

798AM 3Kg 4pcs



CIOCCOLATINA

783NM 3Kg 4pcs



CREMINA

782NM 3Kg 4pcs



CRUNCHY

788NM 3Kg 4pcs



DOLCE CARAMEL

784NM 3Kg 4pcs



LAVANDA

795AM 3Kg 4pcs



MANDORLINA

786NM 3Kg 4pcs



MASTICA

796NM 3Kg 4pcs



NOCCIOLINA

781NM 3Kg 4pcs



ORO BIANCO

790NM 3Kg 4pcs



ORO NERO

791NM 3Kg 4pcs



RED VELVET

794AM 3Kg 4pcs



ROSA

793AM 3Kg 4pcs



TIRAMISU

797AM 3Kg 4pcs



TORRONCINA

787NM 3Kg 4pcs



ZAFFERANO

792AM 3Kg 4pcs





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

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

LE AMARENATE

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



AMARENATA 90

9777N 3.20Kg 4pcs



AMARENATA 60

1300N 3.20Kg 4pcs



SCIROPPO DI AMARENA

1301N 7Kg 1pcs



AMARENE DECORAZIONE

1616NM 3Kg 4pcs



AMARENE ROTTAME

1433NM 2.5Kg 4pcs







WFRUTTA



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

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

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM 3.5Kg 4pcs



ANGURIA

CB021AM 3.5Kg 4pcs



ARANCIA

CB003NM 3.5Kg 4pcs



BANANA

CB029AM 3.5Kg 4pcs



CARAMELLO

CB007NM 3.5Kg 4pcs



CILIEGIA

CB032AM 3.5Kg 4pcs



CIOCCOLATO

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





FRAGOLA

CB006AM 3.5Kg 4pcs



FRUTTI DI BOSCO

CB004AM 3.5Kg 4pcs



KIWI

CB020AM 3.5Kg 4pcs



LAMPONE

CB016AM 3.5Kg 4pcs



LIME

CB005AM 3.5Kg 4pcs



LIMONE

CB017AM 3.5Kg 4pcs



LYCHEE ROSA

CB015AM 3.5Kg 4pcs



MANGO

CB011AM 3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB013AM 3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB031AM 3.5Kg 4pcs



MELA VERDE

CB009AM 3.5Kg 4pcs



MELOGRANO

CB018AM 3.5Kg 4pcs



MELONE

CB026AM 3.5Kg 4pcs



MIRTILLO

CB014AM 3.5Kg 4pcs



PESCA

CB012AM 3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB033AM 3.5Kg 4pcs



VANIGLIA

CB027AM 3.5Kg 4pcs

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA

Le Popping Bobas sono piccole sfere gelatinose piene di succo al sapore di frutta che esplodono in bocca, aggiungendo un tocco di divertimento e sapore a qualsiasi bevanda o dessert. Sono particolarmente popolari nel Bubble Tea, una bevanda originaria di Taiwan che combina tè, latte e zucchero con queste perle colorate e gustose.
Il Bubble Tea è una bevanda versatile che può essere personalizzata con una varietà di sapori di tè e latte, così come con diverse aggiunte come le Popping Bobas. Che tu preferisca il tuo Bubble Tea dolce o meno dolce, con latte o senza, le Popping Bobas aggiungono sempre un elemento di sorpresa che rende ogni sorso un'esperienza unica.

SCIROPPI PER BUBBLE TEA



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

Ananas, anguria, fragola, lampone, limone, litchi, mango, mela verde, mirtillo, passion, pesca. Il pratiche bottiglie con pompa dosatrice da lt. 1,3. 12 bottiglie per cartone. 10-20 gr. per bicchiere di bubble tea.

POLVERE SOLUBILE AL TE



GREEN TEA LIGHT

3800NP 0.5Kg 20 pcs



BLACK TEA

3802NP 0.5Kg 20 pcs

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

COME CREARE UN BUBBLE TEA PERFETTO

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











BUBBLE BALLS PER BARMAN



CB022 BALLS A



CB023 BALLS C

Kg. 3,50 per 4

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



PRODOTTI PRONTI



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



ALBICOCCA
1639N 1,35Kg 10pcs



AMARENA
1632N 1,35Kg 10pcs



ANANAS
1628N 1,35Kg 10pcs



ANGURIA
1621N 1,35Kg 10pcs



ARANCIA
1638N 1,35Kg 10pcs



BLACK VELVET
1688N 1,35Kg 10pcs



BANANA
1609A 1,35Kg 10pcs



BLUE SKY
1622A 1,35Kg 10pcs



BODY FITNESS
1677N 1,35Kg 10pcs



CAFFE'
1610A 1,35Kg 10pcs



CAMALEONT
1689N 1,35Kg 10pcs



CANNELLA
1630N 1,35Kg 10pcs



CARAMELLO
1634N 1,35Kg 10pcs



CARAMELLO BURRO SALATO
1633N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO AL LATTE
1386N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO BIANCO
1385N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO BUONISSIMO
1331N 1,35Kg 10pcs



CIOCCOLATO FONDENTE
1673N 1,35Kg 10pcs



COCCO
1626N 1,35Kg 10pcs

PRODOTTI PRONTI



FRAGOLA
1603N 1,35Kg 10pcs



FRAGOLA LIGHT
696N 1,35Kg 10pcs



FRUTTI DI BOSCO
1642N 1,35Kg 10pcs



GIANDUIA
1695N 1,35Kg 10pcs



KIWI
1627A 1,35Kg 10pcs



LAMPONE
1637N 1,35Kg 10pcs



LATTE PANNA
1635N 1,35Kg 10pcs



LEMON PIE
1679N 1,35Kg 10pcs



LIME
1654A 1,35Kg 10pcs



LIMONCELLO
1643A 1,35Kg 10pcs



LIMONE
1600N 1,35Kg 10pcs



MALAGA
1678N 1,35Kg 10pcs



MANDARINO
1644N 1,35Kg 10pcs



MANGO
1645N 1,35Kg 10pcs



MARACUJA
1646N 1,35Kg 10pcs



MELA VERDE
1647A 1,35Kg 10pcs



MELOGRANO
1369N 1,35Kg 10pcs



MELONE
1602N 1,35Kg 10pcs



MERINGATA
1672N 1,35Kg 10pcs



MIRTILLO
1636A 1,35Kg 10pcs

PRODOTTI PRONTI



MORA
1648A 1,35Kg 10pcs



MUFFIN
1691N 1,35Kg 10pcs



NOCCIOLA
1624A 1,35Kg 10pcs



PESCA
1650N 1,35Kg 10pcs



PISTACCHIO
1620A 1,35Kg 10pcs



POMPELMO ROSA
1651N 1,35Kg 10pcs



RISO
1655N 1,35Kg 10pcs



TIRAMISU
1694N 1,35Kg 10pcs

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

SOFT



BANANA 500

668N — 2,5KG — 4pcs



CAFFE' 500

604N — 2.5KG — 4pcs



VANILLA BIANCA 500

671N — 2.5KG — 4pcs



VANILLA 500

600N — 2.5KG — 4pcs



CARAMEL 500

601N — 2.5KG — 4pcs



RHUM AND RAISIN 500

669A — 2.5KG — 4pcs



PISTACCHIO 500

605N — 2.5KG — 4pcs



CIOCCOLATO 500

601N — 2.5KG — 4pcs



FRAGOLA 500

602N — 2.5KG — 4pcs



NOCCIOLA 500

669A — 2.5KG — 4pcs



CUORE DI PANNA

675N — 2.5KG — 4pcs

FIOR DI LATTE 500

674N — 2.5KG — 4pcs



RED VELVET

1910A — 1.25KG — 4pcs



KBUENO

678N — 2.5KG — 4pcs



LIMONE 500

603N — 2.5KG — 4pcs



CIOCCOLATO 500 SENZA ZUCCHERO

601N-1 — 2.5KG — 4pcs



I prodotti in polvere Bigatton per gelato soft sono la soluzione ideale per chi cerca qualità, convenienza e facilità d'uso. Perfettamente bilanciati nel gusto, questi prodotti sono incredibilmente facili da preparare: basta diluirli in acqua o latte per ottenere un gelato soft cremoso e delizioso. Confezionati in pratiche buste monodose, ogni busta produce una quantità adatta al serbatoio di una macchina standard, rendendo la conservazione e l'uso semplice. La nostra vasta gamma di gusti, che include frutta, creme, cioccolati e yogurt, ti permette di variare l'offerta e sorprendere i tuoi clienti ogni giorno.

DECORAZIONI PER GELATO SOFT RAIBOW



1000 & 1 RIGA CARAMELLO

679N 7KG



1000 & 1 RIGA CIOCCOLATO

684N 7KG



1000 & 1 RIGA FRAGOLA

681N 7KG



1000 & 1 RIGA FRUTTI DI BOSCO

680A 7KG



1000 & 1 RIGA KIWI

682A 7KG



1000 & 1 RIGA LIMONE

683A 7KG

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

COPERTURE STRACCIATELLE

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



STRACCIATELLA AMARA

1700NM

3 4pcs



CIOCCOCOCCO

366NM

3 4pcs



STRACCIATELLA

328NM

3 4pcs



GIANDUIA

367NM

3 4pcs



STRACCIATELLA BIANCA

355NM

3 4pcs



CAFFE'

362NM

3 4pcs



ANANAS

379AM

3 4pcs



FRAGOLA

357AM

3 4pcs



LIMONE

358AM

3 4pcs



AMARENA

377AM

3 4pcs



ARANCIA

360AM

3 4pcs



MANGO

382AM

3 4pcs



NOCCIOLA

371NM

3 4pcs



CARAMEL

363NM

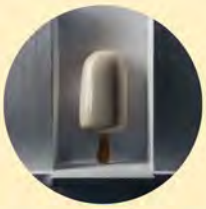
3 4pcs



CIOCCOLATO GREZZO

1319NM

3 4pcs



COCCO

365NM

3 4pcs



PERLA BIANCA

9033NM

3 4pcs

Intenso sapore di burro di cacao



PISTACCHIO

372AM

3 4pcs







LE DECORAZIONI ARTIGIANALI



1410N 0,5KG 4pcs
AMARETTINI DIAM. CM. 2



1411NP 1KG 10pcs
CACAO TARTUFO



1405NP 1KG 6pcs
COCCO RAPE'



1406AP 1KG 14pcs
CODETTA MULTICOLOR



1495NP 0.5KG 6pcs
CRISPY BLACK & WHITE



1494NP 0.5KG 6pcs
CRISPY CACAO



1493NP 0.5KG 6pcs
CRISPY VANILLA



1414AP 1KG 8pcs
CUBETTI PER CASSATA



1424NP 1KG 12pcs
GOCCE DI CIOCCOLATO



1400NP 1KG 7pcs
GRANELLA DI AMARETTI



1402NP 1 12pcs
GRANELLA AL CACAO



1431NP 1KG 12pcs
GRANI DI CAFFE' AL CIOCCOLATO



1415NP 1 8pcs
GRANELLA DI CROCCANTE



1438NP 1KG 10pcs
GRANELLA DI MANDORLE PELATE PRALINATE



1416N 0.5KG 6pcs
GRANELLA DI MERINGA



1407NP 2KG 5pcs
GRANELLA DI NOCCIOLE



9023NP 1 10pcs
GRANELLA AL CAFFE



1443NP 1KG 8pcs
GRANELLA DI PISTACCHIO



1401NPP 0.5 8pcs
GRANELLA DI RISO



1419N 1KG 10pcs
GRANELLA DI TORRONE

LE DECORAZIONI ARTIGIANALI



1463AP 1KG 12pcs
LENTI MULTICOLOR



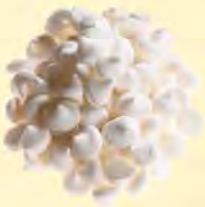
1442NP 1KG 10pcs
MANDORLE PRALINATE



1409NP 1KG 8pcs
MARRONI IN ROTTAMI



1444N 0.26 4pcs
MICROBIGNE'



1441NP 1KG 5pcs
MICROMERINGHE



1491NP 1KG 6pcs
MINI COOKIES



1432NP 2KG 5pcs
NOCCIOLE A QUARTI



1408NM 2KG 5pcs
NOCCIOLE INTERE



1421NP 1KG 9pcs
NOCI A PEZZI



1445A 1KG 12pcs
STELLINE MAGICA MAGIA



1436NP 1KG 8pcs
WAFER BALLS CIOCCOLATO AL LATTE



1437NP 1KG 8pcs
WAFER BALLS CIOCCOLATO BIANCO



1430NP 1KG 8pcs
WAFER BALLS CIOCCOLATO FONDENTE

PRODOTTI PER DESSERT



9943N 2KG 6pcs
CIOCCOCIOK
100 gr. con 100 gr. di zucchero per litro di latte. Lavorazione a caldo



9878N 1.25KG 6pcs
CONCENTRATO THE LEMON
120 gr. con 60 gr. di zucchero per litro di acqua.



9878N 1.25KG 6pcs
CONCENTRATO THE PESCA
120 gr. con 60 gr. di zucchero per litro di acqua.



9881N 2.5KG 4pcs
DESSERT CREAM CARAMEL
150 gr. per litro di latte. Lavorazione a caldo



9880N1 2.5KG 5pcs
DESSERT PANNA COTTA
100 gr. per mezzo litro di latte e mezzo litro di panna. Lavorazione a caldo



9882N 1KG 12pcs
DESSERT TIRAMISU'
300 gr. per litro di latte o panna. Lavorazione a freddo in planetaria. Aggiungere anche 50-100 gr. di ovo ovo creme



9782N 1KG 12pcs
DESSERT TIRAMISU' COMPLET
150 gr. per litro di panna. Lavorazione a freddo in planetaria.



9890N 1.2KG 6pcs
MACEDONIA UP
Usare tal quale versandola sulla macedonia per evitare l' imbrunimento della stessa.



9884A 1KG 8pcs
MOUSSE FRAGOLA



9885N 1KG 8pcs
MOUSSE CIOCCOLATO



9883N 1KG 10pcs
MOUSSE NEUTRALE

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

SEMIFREDDI & CO.



1130NM 1 12pcs

BASE 18 SOTTOZERO

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



1125NP 1,1 12pcs

BAVARESE PERFETTA

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



5500N 2 7pcs

BRAVO BISQUIT

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



1182AM 3,25 4pcs

BRILLANT BLU(TUTTIFRUTTI)

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



1181AM 3,25 4pcs

BRILLANT FRUTTI DI BOSCO



1184AM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE AMARENA



1195AM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE ARANCIO



1196NM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE CARAMELLO



1109AM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE FRAGOLA



1119NM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE LIMONE



1118NM 3,25 4pcs

BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL



1183AM 3,25 4pcs

BRILLANT VERDE



1101N 2,5 6pcs

CHARLY TORTINA

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



1334A 1 10pcs

CREMA AL BURRO

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



3279NM 3 4pcs

CREMA SPALMABILE E PER FARCITURA AL PISTACCHIO

Farcire tal quale su qualsiasi prodotto di pasticceria che necessita di una impeccabile farcitura di pistacchio.



7374N 1 12pcs

DECOR ICE

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



0344A 1,4 12pcs

FORTAROMA MELA VERDE



0347A 1,4 12pcs

FORTAROMA PERA

Aromi idrosolubili per aromatizzare semifreddi



1123AM 3,5 4pcs

GELOLAC FRAGOLA



1188AM 3,5 4pcs

GELOLAC FRUTTI DI BOSCO

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



1120AM 3,5 4pcs

GELOLAC LIMONE



1122AM 3,5 4pcs

GELOLAC PISTACCHIO



1124AM 3,5 4pcs

GELOLAC CARAMEL



1105N 3 4pcs

GLASGEL

Classico gel trasparente per la protezione dei dolci



1954NM 3,5 4pcs

MIRROIR NERO

Classico gel coprente nero carbone per specialità semifredde.

SEMIFREDDI & CO.



1104NP 3,5 4pcs
PIU' PANNA

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



1103NM 3,5 4pcs
PROFITEROL CACAO

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



1132N 3,5 4pcs
SEMIFREDDO BASE

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



Spalmy. Perfetto per decorare semifreddi e pasticceria piana.

1155N 1,4 12pcs
SPALMY ALBICOCCA



1156N 1,4 12pcs
SPALMY AMARENA



1159N 1,4 12pcs
SPALMY ARANCIA



1158N 1,4 12pcs
SPALMY CARAMELLO



1151N 1,4 12pcs
SPALMY FRAGOLA



1150A 1,4 12pcs
SPALMY FRUTTI DI BOSCO



1153N 1,4 12pcs
SPALMY LIMONE



1157N 1,4 12pcs
SPALMY NEUTRO



1154N 1,4 12pcs
SPALMY VANIGLIA



1102N 2 6pcs
SPEEDY COLD

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



1108N 2 5pcs
SPEEDY HOT

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



1001N 1,2 6pcs
ZUPPETTA ALKERMES

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



1003N 1,2 6pcs
ZUPPETTA CAFFE'



1007A 1,2 6pcs
ZUPPETTA MANDARINETTO



1002N 1,2 6pcs
ZUPPETTA MARASCHINO



1009N 1,2 6pcs
ZUPPETTA NOCCIOLINA'

COLORANTI ALIMENTARI

Pratici colori liquidi per pasticceria liquidi e pronti all'uso



7003A 1 6pcs
BLU



7001N 1 6pcs
GIALLO



7002N 1 6pcs
ROSSO



7004A 1 6pcs
VERDE

BIG GELO PRODOTTI PER GHIACCIOLI E GRANITE



903NM 3,25 4pcs
ARANCIA



905NM 3,25 4pcs
FRAGOLA



902AM 3,25 4pcs
MENTA



904NM 3,25 4pcs
TROPICANA

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



2404NG 7
AMARENA



2400NG 7
ARANCIA



2401NG 7
COLA



2407NG 7
FRAGOLA



2405NG 7
LIMONE



2402NG 7
MENTA



2403NG 7
TROPICAL

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

CONO CROCK E DOLCE CREPE



5502N 2 6pcs
CONO CROCK

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



5506N 2,5 6pcs
CONO ROCK senza farina

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



5501N 2 4pcs
DOLCE CREPE

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

PRODOTTI IN POLVERE PER GRANITORI



912NM 0,9 8pcs
VELLUTO CAFFE'



1320N 0,9 8pcs
VELLUTO NOCCIOLA



1321N 0,9 8pcs
VELLUTO PISTACCHIO



1322N 0,9 8pcs
VELLUTO VANIGLIA

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

CANNOLI



PCS 8

CAB001 665
CANNOLO BABY



PCS 8

CAB002 665
CANNOLO BABY BICOLORE



PCS 8

CAB010 384
CANNOLO BABY COCCO



PCS 8

CAB006 300
CANNOLO BABY CODETTA



PCS 8

CAB009 384
CANNOLO BABY AMARETTO



PCS 8

CAB005 384
CANNOLO BABY GR. CACAO



PCS 8

CAB022 384
CANNOLO BABY GR. CAFFÉ



PCS 8

CAB007 384
CANNOLO BABY POLVERE CACAO



PCS 8

CAB003 504
CANNOLO BABY RICOPERTO



PCS 8

CAB004 300
CANNOLO BABY RISO



PCS 8

CAL001 160
CANNOLO LUNGO



PCS 8

CAL002 160
CANNOLO LUNGO BICOLORE



PCS 8

CAL010 117
CANNOLO LUNGO COCCO



PCS 8

CAL006 96
CANNOLO LUNGO CODETTA



PCS 8

CAL009 104
CANNOLO LUNGO GR. AMARETTO



PCS 8

CAL005 96
CANNOLO LUNGO GR. CACAO



PCS 8

CAL011 117
CANNOLO LUNGO LIMONE



PCS 8

CAL007 104
CANNOLO LUNGO POLVERE CACAO



PCS 8

CAL003 117
CANNOLO LUNGO RICOPERTO



PCS 8

CAL004 96
CANNOLO LUNGO RISO

CANNOLI



	PCS	
CAM001	320	8
CANNOLO MIGNON		



	PCS	
CAM002	320	8
CANNOLO MIGNON BICOLORE		



	PCS	
CAM012	234	8
CANNOLO MIGNON CAFFÉ		



	PCS	
CAM010	234	8
CANNOLO MIGNON COCCO		



	PCS	
CAM006	192	8
CANNOLO MIGNON CODETTA		



	PCS	
CAM009	208	8
CANNOLO MIGNON GR. AMARETTO		



	PCS	
CAM005	192	8
CANNOLO MIGNON GR. CACAO		



	PCS	
CAM022	192	8
CANNOLO LUNGO CAFFÉ		



	PCS	
CAM015	234	8
CANNOLO MIGNON LEMON COCCO		



	PCS	
CAM011	234	8
CANNOLO MIGNON LIMONE		



	PCS	
CAM0013	234	8
CANNOLO MIGNON MANDORLA		



	PCS	
CAM021	234	8
CANNOLO MIGNON NOCCIOLA		



	PCS	
CAM019	234	8
CANNOLO MIGNON PISTACCHIO		



	PCS	
CAM007	208	8
CANNOLO MIGNON POLVERE CACAO		



	PCS	
CAM003	234	8
CANNOLO RICOPERTO		



	PCS	
CAM004	192	8
CANNOLO MIGNON RISO		



	PCS	
FA01	400	8
FARFALLINA		



	PCS	
FA02	400	8
FARFALLINA BICOLORE		

COPITE



PCS

COSO10 168 8
COPITA MINI OVALE COCCO



PCS

COSO06 168 8
COPITA MINI OVALE CODETTA



PCS

COSO09 168 8
COPITA MINI OVALE GR. AMARETTO



PCS

COSO05 168 8
COPITA MINI OVALE GR. CACAO



PCS

COSO03 224 8
COPITA MINI OVALE RICOPERTA



PCS

COSO04 168 8
COPITA MINI OVALE RISO



PCS

COST10 192 8
COPITA MINI TONDA COCCO



PCS

COST06 192 8
COPITA MINI TONDA CODETTA



PCS

COST09 192 8
COPITA MINI TONDA GR. AMARETTO



PCS

COST05 192 8
COPITA MINI TONDA GR. CACAO



PCS

COST22 192 8
COPITA MINI TONDA GRAN. CAFFE'



PCS

COST15 192 8
COPITA MINI TONDA LEMON COCCO



PCS

COST11 216 8
COPITA MINI TONDA LIMONE



PCS

COST21 216 8
COPITA MINI TONDA NOCCIOLA



PCS

COST03 216 8
COPITA MINI TONDA RICOPERTA



PCS

COST04 192 8
COPITA MINI TONDA RISO

CORNETTI



COR010 — PCS 180 — 8
CORNETTO COCCO



COR006 — PCS 165 — 8
CORNETTO CODETTA



COR009 — PCS 165 — 8
CORNETTO GR. AMARETTO



COR005 — PCS 165 — 8
CORNETTO GR. CACAO



COR015 — PCS 180 — 8
CORNETTO LEMON COCCO



COR011 — PCS 180 — 8
CORNETTO LIMONE



COR003 — PCS 180 — 8
CORNETTO RICOPERTO



COR004 — PCS 165 — 8
CORNETTO RISO

TARTUFINI



NU009 — PCS 576 — 8
TARTUFO AL AMARETTO



NU010 — PCS 576 — 8
TARTUFO COCCO



NU003 — PCS 576 — 8
TARTUFO RICOPERTO



Serving suggestion

VENTAGLI



	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		

SFOGLIE FARCITE AL CACAO



	PCS	
SF0001	200	12
SFOGLIE BICOLORE		

SIGARETTE



	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		

SIGARETTE



PCS
SIO023 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO AMICO



PCS
SIO014 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-
FRAGOLA



PCS
SIO007 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-KIWI



PCS
SIO005 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
ARANCIO



PCS
SIO018 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
FRAGOLA



PCS
SIO024 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO FRAGOLA-
AZZURRO



PCS
SIO002 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-BANANA



PCS
SIO006 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-FRAGOLA



PCS
SIO015 200 6
SIGARETTE LUNGHE
BICOLORE BARATTOLO



SIGARETTE JOLLY



	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

CONI PER GELATO



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



DUBAI CIOCCOLATO



DUBAI CIOCCOLATO 2

Come creare un perfetto Dubai Cioccolato gelato

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


NOVITÀ®
2025
LOTO
GUSTO BIMBO
DUBAI CHOCOLATE
ORO

BIGATTON PRODUZIONE FACTORY



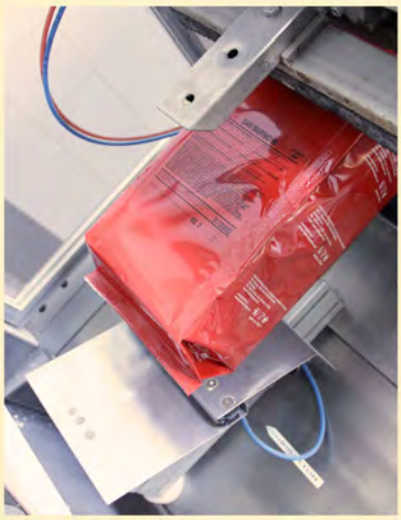

Gelato
italian



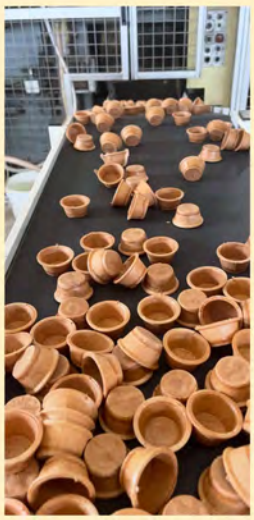





IL MIGLIOR
Gelato italiano
BEST
italian Gelato
Bigatto's




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