Product Catalog

NEW PRODUCT



V3

HALAL

GLUTEN FREE

Empresa certificada ISO 22000:2018

COBERTURA

As coberturas são um elemento fundamental na fabricação de sorvetes, pois dão o toque final que realça o sabor e a aparência do sorvete. Essas coberturas deliciosas podem variar do clássico chocolate e caramelo até sabores mais ousados, como frutas vermelhas, manga ou pistache. Além de realçar o sabor, as coberturas podem adicionar uma dimensão estética ao sorvete, criando designs atraentes e coloridos que chamam a atenção dos clientes. Além disso, muitas dessas coberturas contêm ingredientes valiosos para atender às preferências de consumidores preocupados com a saúde. Usados de forma criativa, os toppings permitem que os fabricantes de gelato personalizem cada porção, transformando um simples gelato em uma experiência culinária única e memorável.





CEREJA

1N | 1.2 | 6 peças



AMARETTO

3N | 1.2 | 6 peças



ABACAXI

2N | 1.2 | 6 peças



LARANJA

31N | 1.2 | 6 peças



AZUL CÉU

4A | 1.2 | 6 peças



CAFÉ'

7N | 1.2 | 6 peças



CARAMELO

7N | 1.2 | 6 peças



CHOCOLATE

6N | 1.2 | 6 peças



CHOCOLATE BRANCO

6N | 1.1 | 6 peças



COCO

9A | 1.1 | 6 peças



MORANGO

10N | 1.2 | 6 peças



FRUTOS DE BOSCO

29N | 1.2 | 6 peças



GIANDUIA

11N | 1.2 | 6 peças



KIWI

12N | 1.2 | 6 peças



FRAMBOESA

13N | 1.2 | 6 peças



LIMÃO

9070N | 1.2 | 6 peças



ALCAÇUZ

27N | 1.1 | 6 peças



MANGA

25A | 1.2 | 6 peças



MARACUIA

14N | 1.2 | 6 peças



MENTA

17A | 1.2 | 6 peças

COBERTURA



MEL

40N | 1.2 | 6 peças



MIRTILO

15A | 1.2 | 6 peças



AVELÃ

18N | 1.1 | 6 peças



AVELÃ

1215N | 1.1 | 6 peças

Creme para barrar sabor avelã e cacau



NOZES

28N | 1.2 | 6 peças



CASACO PANNA

337N1 | 1.1 | 6 peças



PESCA

30N | 1 | 6 peças



PINGUIM

340N1 | 1.2 | 6 peças

Creme de leite caramelizado



PISTACHE

19N | 1.2 | 6 peças



CHOCOLATE CHIP

33N | 1.0 | 6 peças



TIRAMIÚSSU

22N | 1.2 | 6 peças



TROPICAL

20N | 1.2 | 6 peças



BAUNILHA PRÊMIO

16N | 1.2 | 6 peças



ZABAJONES

21N | 1.2 | 6 peças

LOTO

36N | 1 | 6pcs



MINI COBERTURA

Mini garrafas práticas de nossas coberturas mais vendidas para oferecer aos seus clientes



330 gramas

8NP CARAMEL

48



330 gramas

6NP CHOCOLATE

48



330 gramas

10NP MORANGO

48

BASES CREME

As bases em pó para sorvete de leite Bigatton são uma solução versátil e prática para quem deseja preparar sorvetes artesanais de alta qualidade. Essas bases são apreciadas por sua capacidade de garantir uma consistência cremosa e um sabor autêntico, facilitando o processo de preparação sem comprometer o sabor final. Disponíveis em diferentes variantes, as bases Bigatton permitem que você experimente uma ampla variedade de sabores. Nossas bases podem ser trabalhadas quentes e frias com várias dosagens de 50-100-250 ou 500 para a base completa.



DOPPIA PANNA 50

100N | 2,5 | 5 peças



PASTO BASE 50

106N | 2,5 | 4 peças



DOPPIA PANNA100

101N | 2,5 | 5 peças



SÃN MARINO 50

123N | 2.0 | 6 peças



DOPPIO CIOCCO 100

102N | 2.0 | 5 peças



MAESTRO 100

138N | 2.0 | 5 peças



CREMONT 100

117N | 2.0 | 5 peças



READYMIX 500

120NG 120NP | 20.0 | 1 peça | 1.2 | 10 peças



FIOR DI LATTE PANNA 50

124N | 2.0 | 5 peças



GELATO CALDO

1106N | 2,5 | 4 peças

BASES DE FRUTAS

As bases em pó para sorvete de frutas à base de água da Bigatton são uma solução versátil e prática para quem deseja preparar sorvetes artesanais de alta qualidade. Essas bases são apreciadas por sua capacidade de garantir um sabor e textura autênticos da fruta, facilitando o processo de preparação sem comprometer o sabor final. As bases Bigatton permitem que você experimente uma ampla variedade de sabores, nossas bases de frutas podem ser trabalhadas quentes e frias com várias dosagens 50-250 para a base completa à qual você pode adicionar frutas, açúcar ou frutose



FRUTA 7 DIAS

134N | 2.0 | 5 peças



LEMON. DRY 50

109N | 2,5 | 6 peças



DOPPIA FRUTTA 50

103N | 2,5 | 6 peças



BSORBI 50

7050N | 1.0 | 10 peças



BFF 70

115N | 2.0 | 6 peças



BASE TUTTA FRUTTA 250

166NP | 1.0 | 12 peças

BASE DE BARMAN DE SORVETE

Base especial para sorvete alcoólico.



ALCOÓLICO

155N

2.0 | 4 peças

BASE PARA PALITOS DE SORVETE

Base especial para sorvete no palito já balanceada.



VARA PRONTA

1663N

2.0 | 5 peças

NEUTROS - EMULSIFICANTES

Gama de neutros, puros, com emulsionante, frios ou quentes para máquinas artesanais ou congeladores contínuos.



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 | 10 peças



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 | 10 peças



DEMIGEL FRUTA C

9981N

2,5 | 5 peças



DEMIGEL LATTE B

113N

2.0 | 6 peças



NEUTRO S5C

9026NPC

2.0 | 6 peças



UNIVERSAL NEUTRO

108NP

1.0 | 10 peças



NEUTRO V5

119NP

1.0 | 10 peças



STAR CREME

200N

5.0 | 1 peça

OS VEGANOS

Duas bases veganas, a primeira para gelados com pastas gordurosas e a segunda para pastas açucaradas



BASE VEGAN

164N

1.3 | 10 peças



BASE VEGANO 1

164N1

1.3 | 10 peças

PÓS AROMÁTICOS

Produtos instantâneos para serem utilizados sobre base branca para obter sorvetes saborosos e autênticos.



CAFÉ' DESIDRATADO

7372N

1.0 | 6 peças



CHOCOLATE MAGNÍFICO

9512NP

2.0 | 6 peças



ALCAÇUZ DESIDRATADO

9288NP

1.0 | 10 peças



MASCARPONE REI

112N

2.0 | 5 peças

IOGURTE



YO GRECO

169N

2.0 | 5 peças

Apenas 30 gr. por litro de base para um sabor intenso de iogurte grego



YO PREPARAR

156N

2.165 | 5 peças

iogurte completo clássico para ser usado com leite para sorvete clássico e cremoso



YO GRANITO

913N

1.0 | 8 peças

iogurte completo clássico para ser usado com leite para sorvete em uma máquina de granizado



YO SUPREMO B

111N

2.0 | 6 peças

Apenas 30 gr. por litro de base para um sabor intenso de iogurte clássico



YO ZERO ZERO

157N

2.16 | 5 peças

iogurte completo clássico para ser usado com leite para sorvetes clássicos e cremosos, mas sem açúcar. Baixo impacto glicêmico

DESCUBRA NOSSA LINHA DE PRODUTOS COM SABOR DE IOGURTE CREMOSO, DESENVOLVIDOS PARA SATISFAZER TODOS OS PALADARES. DO IOGURTE CLÁSSICO, CREMOSO E REFRESCANTE, AO NOSSO IOGURTE DE BAIXA CALORIA E SEM SACAROSE, PERFEITO PARA QUEM BUSCA UMA OPÇÃO MAIS LEVE SEM ABRIR MÃO DO SABOR. PARA PEQUENAS MÁQUINAS DE GRANIZADO, TAMBÉM OFERECEMOS NOSSOS FABRICANTES DE GRANIZADO YO SOFT, QUE OFERECEM UMA CONSISTÊNCIA DENSA E SATISFATÓRIA. CADA PRODUTO É FÁCIL DE USAR E PERFEITO PARA CRIAR DELICIOSOS SORVETES CREMOSOS.

PRODUTOS ARTESANAIS TÉCNICOS BÁSICOS



BIG PAN

1640N

1 6 peças

Panela grande para enriquecer o sorvete com gordura solúvel. Mínimo garantido de 80% de gorduras vegetais.
Dá corpo ao sorvete fornecendo também proteínas do leite



GRANDE AÇÚCAR

1656N

1 6 peças

O açúcar grande substitui o açúcar em peso, mas com 1,5 calorias por grama em vez de 4.



CITRONAL

1504NP

1 14 peças

O citronal presente no sorvete de frutas realça o sabor e equilibra a doçura, oferecendo uma nota fresca e viva.



CACAU SUPERPREMIUM 24

1611NP

1 6 peças

O cacau super premium24 em sorvete oferece um sabor de chocolate ainda mais intenso e rico, graças ao seu maior teor de manteiga de cacau.



CACAU VAN DORF 10/12

1612NM

1 6 peças

O cacau Van Dorf em sorvete acrescenta um sabor rico de chocolate e uma cor intensa, aprimorando a experiência geral de degustação.



CREMANTE

8355N

1 6 peças

O creme no sorvete ajuda a manter uma consistência suave, reduzindo a formação de cristais de gelo.



DESTROGEL

1500 NP

1 6 peças

A dextrogel no sorvete melhora a consistência e o sabor, contribuindo para uma textura mais suave e cremosa.



FIBRA

1510NP

1 6 peças

As fibras no sorvete podem melhorar a textura e aumentar o valor nutricional do produto. Eles dão corpo ao sorvete, ajudando a estabilizar a mistura e reduzindo a formação de cristais de gelo.



GLUCOLAX EM PÓ

1608NM

1 6 peças

O xarope de glicose no sorvete evita a formação de cristais de gelo, deixando o sorvete mais macio e cremoso.



LATTOGELMIX

1503N

1 6 peças

O lactogel no sorvete aumenta a cremosidade e o teor de proteína sem adicionar gordura. Ajuda a melhorar a textura e a estabilidade do sorvete, tornando-o mais suave e agradável ao paladar.



MALTOGEL

1607N

1 6 peças

O maltogel no sorvete melhora a textura e a estabilidade. Contribui para uma consistência suave e cremosa e reduz a formação de cristais de gelo.



VOLUMIZANDO

204N

1 6 peças

O volumizador na fabricação de sorvetes melhora a textura e a estabilidade do sorvete, tornando-o mais cremoso e uniforme.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



AMARETTO

300NP 1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

O sabor intenso dos biscoitos de amêndoa numa massa rica em migalhas de biscoito



AMERICANO LANCHE

870NM 3,5 4 peças

DOSE 70G/LT

O sabor intenso de um lanche americano rico em caramelo e chocolate



AMENDOIM

396NM 2,5 4 peças

DOSE 70/100G/LT

Amendoim puro em pasta refinada.



AZUL C

301 DA MANHÃ 3.0 4 peças

301AP 1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Macarrão azul clássico com sabor de goma



BEIJO BRANCO

336 NM 3.0 4 peças

1 12 peças

DOSE 80/100G/LT

Avelãs e chocolate branco com nuances tostadas e avelãs inteiras e picadas



BAKLAVA

885 NM 3.0 4 peças

DOSE 100/120G/LT

Um clássico da confeitaria do Oriente Médio. Nozes picadas e especiarias como canela e cravo



BANOFI

878 NM 3.0 4 peças

DOSE 80G/LT

Banofi é uma deliciosa sobremesa inglesa que combina bananas, creme e caramelo em uma base de biscoito crocante.



BRANCO E CHOCOLATE

339 NM 3 4 peças

339NP

DOSE 100G/LT

Creme de chocolate branco e leite intenso.



GRANDE

CEREJA

707NP 1.4 12 peças

DOSE 100G/LT

Creme de chocolate com pedaços de cereja semi cristalizada



CERVEJA

871 NM 3,25 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor clássico e intenso de cerveja sem álcool.



BISCOITO DIGESTIVO

858 NM 2.6 4 peças

DOSE 70/80G/LT

O biscoito digestivo é um biscoito britânico crocante, doce e levemente salgado.



BISCOITO ESPÉCULOS

706NP 1.4 12 peças

DOSE 60G/LT

Speculoos é um biscoito tradicional belga, holandês e alemão. Tem um sabor doce e picante, com notas de canela, cravo, gengibre e noz-moscada.



PRETO BISCOITOS

1395 NM 3,0 4 peças

DOSE 100/120G/LT

Um doce que lembra um biscoito popular, feito de dois biscoitos de chocolate com um recheio de creme doce no centro. É conhecido pelo seu sabor de chocolate e baunilha e pela sua textura crocante.



VELUDO PRETO

888 NM 3,0 4 peças

DOSE 40G/LT

Para um sorvete preto carvão com um leve sabor de baunilha



AZUL MONSTRO

3667 DA MANHÃ 3,0 4 peças

DOSE 60G/LT

Dedicado às crianças, o sorvete monstro azul com delicadas notas frutadas

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



CAFÉ' MAGNÍFICO

350 NM — 2,5 4 peças

DOSE 20/40G/LT

Pasta de café anidra refinada, excelente para confeitaria



CAFÉ' TODOS

304 NM — 2,5 4 peças

304NP — 1 12 peças

DOSE 40G/LT

Pasta de café solúvel hidratada para sorvetes, semifreddos e mousses.



CANELA

343NP — 1.4 12 peças

DOSE 40G/LT

Concentrado de canela para sorvetes e especialidades de confeitaria.



CAPUCCINO

398 NM — 3 4 peças

398NP — 1.4 12 peças

DOSE 60/70G/LT

Sabor original do famoso cappuccino italiano



CARAMELO MANTEIGA SALGADA

734 NM — 3 4 peças

DOSE 70/150G/LT

Caramelo de manteiga salgada é uma pasta que combina açúcar caramelizado, manteiga cremosa e uma pitada de sal marinho. É conhecido por seu sabor doce e salgado e sua textura macia e pegajosa.



PEPINO

3040NM — 3 4 peças

DOSE 70G/LT

Uma massa especial para um verdadeiro sabor vegano.



QUEIJO BOLO

709 NM — 3 4 peças

709NP — 1.4 12 peças

DOSE 60G/LT

Massa de cheesecake para uma sobremesa cremosa e doce de sorvete feita com queijo doce tipo Filadélfia, sobre uma base de biscoitos crocantes. Pode ser enriquecido com diversas coberturas e variações de frutas, chocolate ou caramelo.



CEREJA

394NP — 1,00 12 peças

DOSE 150G/LT

A pasta que imita os famosos chocolates tipo Boero



CHOCO BISCOITO

857 NM — 3 4 peças

DOSE 60/70G/LT

massa original com sabor de biscoitos de chocolate recém assados.



RICO EM CHOCOLATE

307 NM — 3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

O sabor e a textura de um lanche de chocolate e coco com intrusões



COLA

303NP — 1.4 12 peças

DOSE 50G/LT

Aqui está o sabor e a cor da famosa bebida de cola.



CREME DE CARAMELO

305NM — 3 4 peças

305NP — 1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Macarrão clássico sabor creme caramelo



CREMA AL WHISKY

850NM — 3 4 peças

DOSE 70G/LT

Whiskey Cream é uma pasta cremosa com sabor de uísque e creme no estilo irlandês.



CREME CATALÃO

849NP — 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

Sabor intenso de crema catalana, uma sobremesa popular na confeitaria espanhola.



CREME DE WAFER

726NM — 2,6 4 peças

DOSE 80/100G/LT

Uma pasta cremosa rica em gordura e pequenas bolachas crocantes

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



CREME OS VENEZIANOS

729NP | 1,4 | 12 peças

DOSE 70G/LT

A receita do creme I Veneziani contém o sabor intenso de um creme de ovos doce com uma nota ácida.



CROCCANTINO RHUM

306NP | 1,4 | 12 peças

DOSE 40/50G/LT

Crocantes de rum e açúcar com avelãs



CROCANTE BISCOITO

387NM | 3 | 4 peças

DOSE 60G/LT

Massa de alta qualidade que lembra o sabor intenso de biscoitos recém assados





MOLHO DE CARAMELO

352NM | 3 | 4 peças

DOSE 40G/LT

Receita original argentina de sobremesa de leite



FLOR DE CAFÉ COM LEITE MAIS

309NP | 1,4 | 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor rico de creme.



GERÂNIO

2968NM | 3 | 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor e cor de gerânio.







Sugestão de serviço

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



Sugestão de serviço



GIANDUIA

310NM

3 4 peças

DOSE 100G/LT

Para sorvete de gianduia rico em cacau premium e avelãs de qualidade



GIANDUIA AMARGA

9612NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Para sorvete de gianduia rico em cacau premium e avelãs de qualidade com teor reduzido de açúcar.



APAGADOR

AMERICANA ROSA

311AM 3,25 4 peças
311AP 1,4 12 peças

DOSE DE 50G/LT

Sabor de goma americana com cor rosa intensa. Adequado para crianças



QUERER BIMBO

348NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Sabor de goma americana com cor amarela intensa. Adequado para crianças



BEIJO

313NP

3 4 peças

DOSE 80G/LT

O rico sabor de cacau e avelã do famoso chocolate italiano



LAVANDA

884AM

3 4 peças

DOSE 50-60G/LT

Sabor de lavanda com cor roxa intensa.



TORTA DE LIMÃO

867NM

3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

Bolo de torta de limão feito em pasta para obter um sorvete com sabor fiel.



ALCAÇUZ

312NP

1 12 peças

DOSE 70G/LT

Alcaçuz intenso e solúvel.



CORAÇÃO

1361NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Creme fino de biscoito de lótus



MAGIA MÁGICA C

386AM

3,3 4 peças

DOSE 70G/LT

Uma massa para crianças que amam magia e bruxos. Cor roxa e sabor de frutas vermelhas.



BOLO DE SEMENTE DE PAPOULA

397NM

3 4 peças

DOSE 100G/LT

Uma massa étnica que lembra doces frescos do Leste Europeu.



VIAGEM

314NM 3,25 4 peças
314NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

Um clássico saborizado com vinho, rum e passas.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



PURA AMÊNDOA

299NM 2,5 4 peças

DOSE 70-100G/LT

Amêndoa pura para especialidades.



AMÊNDOA TORRADA PG

388NP 1,2 12 peças

DOSE 70-100G/LT

Amêndoa com um sabor rico e doce.



MARROM CRISTALIZADO

315NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

Pasta intensa de castanhas glaceadas com pedaços.



MARSHMALLOW

854NM 3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

Pasta com o sabor e a textura do rico marshmallow americano.



HORTELÃ C

317H DA MANHÃ 317AP 3 4 peças 1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Hortelã com corante.



HORTELÃ N

317NM 317NP 3 4 peças 1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Hortelã com corante natural.



HORTELÃ BRANCA

9090NM 3,5 4 peças

DOSE 40G/LT

Menta branca para especialidades.



MERENGUE

318NM 3 4 peças

DOSE 70G/LT

Massa com sabor e textura de suspiros de massa folhada.



MOJITO MORANGO

859NM 3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

A bebida mojito de morango é transformada em uma pasta para sorvetes refrescantes de verão.



SR. CLONEY

875NP 1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Dedicamos a Ele este sorvete cinza que encantará as mulheres.



SR. TOBBY

862 NM 2,6 4 peças

DOSE 70-80G/LT

Tobby e um chocolate fabuloso transformado em um sabor de sorvete com deliciosas intrusões do melhor nougat



MUFFIN BRANCO

852 NM 3 4 peças

DOSE 70-80G/LT

Massa de muffin para decorar com mirtilos



MUFFIN CHOCOLATE

861NM 3 4 peças

DOSE 70-80G/LT

Massa de muffin para decorar com chocolate



AVELÃ-DO-REI

866NM 2,5 4 peças

DOSE 70G/LT

Qualidade fabulosa nesta pasta pura obtida com as melhores avelãs tostadas



AVELÃ GRANDE

722NM 722NP 2,5 4 peças 1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

Qualidade fabulosa nesta pasta pura obtida com as melhores avelãs torradas em baixa temperatura.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



AVELÃ OURO LISO

320NM 2,5 4 peças
320NP 1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

Qualidade fabulosa nesta pasta pura obtida com as melhores avelãs tostadas



NOZES

319NP 1,2 12 peças

DOSE 50G/LT

Qualidade fabulosa nesta massa obtida com as melhores nozes tostadas



OURO NEGRO

855NM 3 4 peças

DOSE 100-120G/LT

É preto o ouro negro, macarrão com biscoitos recheados em pedaços



PROFITEROL DE OURO

856NM 3 4 peças

DOSE 50G/LT

Todo o sabor dos profiteroles.



OVO OVO CREME

356NM 3 4 peças
356NP 1 12 peças

DOSE 20-80G/LT

Uma gema de ovo pasteurizada criada para enriquecer bases brancas com um sabor cremoso. Excelente para semifreddos e especialidades de pastelaria.



PANNA COTTA

337NM 3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

A clássica massa panna cotta é uma sobremesa típica italiana.



PINOLO

326NP 1,2 12 peças

DOSE 40G/LT

Todo o sabor dos pinhões.



PISTACHE GRÂNULOS

325NM 3 4 peças

DOSE 50G/LT

Pistache estilo alemão com grãos.



PISTACHE SUAVE

324NP 1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Pistache suave ao estilo alemão.



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



PIPOCA

323NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

DOSE 70G/LT

Surpreenda seus clientes com o verdadeiro sabor da pipoca salgada.



PRALINHÃO BRANCO

715NP 1,2 12 peças

DOSE 70-130G/LT

Um doce elegante que lembra chocolates de amêndoa branca.



NERA PRALINE

391NM 2 4 peças
391NP 0,9 12 peças

DOSE 150G/LT

Uma massa folhada elegante que lembra os chocolates cremosos gianduia, rica em intrusões de avelã e arroz torrado.



PRALINELA

392NP 1 12 peças

DOSE 150G/LT

Pasta especial feita de grãos de praliné de frutas secas.



RICOTA

720AP 1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Sabor intenso de ricota para sorvetes e doces de cannoli sicilianos.



ARROZ

711AP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

A China está próxima com esse sabor único que permite muitas elaborações.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



SNIKKY

863NM

3 4 peças

DOSE 100G/LT

O lanche famoso pelo recheio de caramelo com pedaços crocantes.



SPRITZ

873NP

1,4 12 peças

DOSE 80G/LT

Massa veneziana com o sabor do famoso aperitivo



SUPERCAO

327NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Pasta que substitui o cacau em processos a frio.



TIRAMISU AMARELO

331NM 3 4 peças

331NP 1,1 12 peças

DOSE 70G/LT

Massa veneziana com o sabor da famosa sobremesa veneziana em tons amarelos.



TIRAMISU ESCURO

9335NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Massa veneziana com o sabor da famosa sobremesa veneziana em tons escuros.



NOUGAT

329NM 2,5 4 peças

329NP 1 12 peças

DOSE 70G/LT

Massa de torrone sempre macia e com pedaços crocantes.



TORTA DE MAÇÃ

714NM

3 4 peças

DOSE 150G/LT

Massa de torta de maçã recém-assada.



BOLO FILADÉLFIA

876NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Massa de cheesecake recém assada.



TSOUREKI

733NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

Massa de torta grega recém-assada.



UNICÓRNIO CÉU AZUL

3031AP

1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Par de pastas azul e rosa para fazer o sorvete de unicórnio bicolor



UNICÓRNIO ROSA

311AP1

1,4 12 peças

DOSE 50G/LT



PASTA DE AROMA DE BAUNILHA

333NM 3 4 peças

333NP 1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha italiana amarela.



BAUNILHA BRANCA

9350NM

3 4 peças

DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha branca italiana.



BAUNILHA SUPERPREMIUM

830NP

1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha branca francesa.



BAUNILHA PROFISSIONAL

717NP

1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha com bourbon branco.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



UÍSQUE

332NM | 3 | 4 peças

DOSE 70G/LT

Pasta cremosa de uísque escocês clássico com infusão de leite cozido.



GEMADA

334NM | 3 | 4 peças
334NP | 1,1 | 12 peças

DOSE 70G/LT

Pasta bem italiana de creme de ovo e Marsala para sorvetes e doces.



ZABAGLIONE SEM ÁLCOOL

9336NM | 3 | 4 peças

DOSE 70G/LT

Pasta bem italiana de creme de ovo e Marsala para sorvetes e doces, mas em versão sem álcool.



BOLO DE ESPONJA E CREME

335N | 2,6 | 4 peças

DOSE 20-30G/LT

Creme de ovos siciliano e pasta de alchermes para sorvetes e doces.



ALGODÃO DOCE

708NP | 1.4 | 12 peças

DOSE 70G/LT

Pasta rosa intensa com sabor de algodão doce.



AÇAFRÃO

1339NM | 3 | 4 pcs

DOSE 70G/LT



JAFFA ORANGE

869NM | 3 | 4 pcs

DOSE 70-80 G/LT

Massa de chocolate e laranja com pedaços de laranja cristalizada.

Uma receita simples:
1 kg de Bigatton Mistura pronta para ser dissolvida em 2 litros de água.
A massa clássica que você deseja gr:
Veja no rótulo a dosagem por litro.
Descansar.
Congelar.
Para uma cremosidade intensa, pasteurize.
Para um resultado excelente adicione 30 gr. de dextrogel Bigatton se você usar pastas gordurosas.
No caso de pastas alcoólicas, adicionar 30 gr. de leite fresco.

Uma receita simples:
300 gr. de Double Cream 100 Bigatton misturado com 750 gr. de açúcar. Dissolva bem em 3 litros. de leite integral.
Possivelmente pasteurize para uma consistência mais cremosa.
Utilize a base líquida obtida com pastas clássicas conforme desejar ou variegada.
Para um resultado excelente:
Pastas gordurosas e variegadas adicionam metade do peso da pasta gordurosa Destrogel.
As pastas alcoólicas adicionam metade do peso da pasta alcoólica ao leite líquido.
Pasta de açúcar adicione 100gr. de creme por litro de base

PASTAS DE FRUTAS



DAMASCO

400NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



CEREJA PRETA

401NM — 3 — 4 peças
401NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



ABACAXI

402NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



MELANCIA

445NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



LARANJA

403NM — 3,25 — 4 peças
403NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



LARANJA-DE-SANGUE

819AM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



BANANA

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

DOSE 70G/LT



CEDRO

426NM — 3,25 — 4 peças

DOSE 100G/LT



COCO

406NM — 3,5 — 4 peças
406NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 40G/LT



CEREJA

405NM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



OXICOCO

437NM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



MORANGO

407NM — 3 — 4 peças
407NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



LEITE DE MORANGO

7676NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



MORANGO SICILIA

443NM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



BAGAS

4430NM — 3 — 4 peças
430NP — 1,4 — 12 peças
430AM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



FRAMBOESA

412NM — 3 — 4 peças
412AM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



GRANOLA DE LIMÃO

431NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



MANGA

415NM — 3 — 4 peças
415NP — 1,4 — 12 peças

DOSE 70G/LT



MARACUIA PASSION F.

416NM — 3 — 4 peças

DOSE 70G/LT



LICHEE

812NP — 1,4 — 12pcs

DOSE 70G/LT

PASTAS DE FRUTAS



MAÇÃ VERDE

417NP 1.4 12 peças

DOSE 70G/LT



ROMÃ

450NM 3,25 4 peças

DOSE 70G/LT



MELÃO

418NM 3.0 4 peças
418NP 1.4 12 PEÇAS

DOSE 70G/LT



MIRTILO

419AM 3,5 4 peças
419NM 3,5 4 peças

DOSE 70G/LT



MAR

420NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



DINHEIRO

422NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



PESCA

423NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



TORANJA ROSA

428NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



ROSA

425NM 1,4 12 peças
425NP 3.0 4 peças

DOSE 70G/LT



TROPICAL A.C.E.

427NP 1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

Coleção de pastas de frutas concentradas com pedaços destinadas à produção de sorvetes ou sorbets sabor frutas com dosagem de apenas 70 gramas de pasta por kg de sorvete. Eles podem ser usados como reforço para sorvetes feitos com frutas congeladas ou frescas. neste caso, 30 gramas de pasta de frutas para cada kg de sorvete ou sorvete serão suficientes.

Uma receita simples:
1 litro. de água.
280-300 gr. de açúcar.
100 gr. de pasta de frutas.
50 gr. a base Sete dias Bigatton.
Misture tudo frio.
Descansar.
Congelar.
Para uma cremosidade intensa, aqueça a mistura a 40 graus.

Uma receita simples 2:
0,8 litros. de água.
200 gr. de frutas misturadas
260-280 gr. de açúcar.
30 gr. de pasta de frutas.
45 gr. a base Sete dias Bigatton.
Misture tudo frio.
Descansar.
Congelar.
Para uma cremosidade intensa, aqueça a mistura a 40 graus.

CREME VARIEGADO

Misture bem o CREME VARIEGATI, deixando-o uniforme e incorporando quaisquer partes gordurosas que tenham subido à superfície. Mantenha-os em temperatura ambiente antes de incorporá-los ao sorvete. Evite despejar molhos variados aquecidos, pois eles danificarão o sorvete.





SALSA PISTACHE

1230 NM | 3,5 | 4 peças



CARAMELO MANTEIGA COM SAL

1291NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



AMERICANO LANCHE

1281NM com pedaços | 3 kg | 4 peças



CARIBE

1227 NM | 3 kg | 4 peças



CREME UÍSQUE

1254 NM | 3,25 kg | 4 peças



BANOFI

1290 NM com pedaços | 3 kg | 4 peças



CEREAIS

1284 NM com pedaços | 2,0 kg | 4 peças



CROCANTE BISCOITO

1216NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



GRANDE

1213NM com pedaços | 2 kg | 4 peças



CHOCOBISCOITO

1264 NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



DOCE DE LEITE

352 NM1 | 1,5 kg | 12 peças



BISCOITO DIGESTIVO

1262NM com pedaços | 2,5 kg | 4 peças



CHOCOLATECOCO

1266 NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



DOCE DE CHOCOLATE

1240 NM | 3 kg | 4 peças



PRETO BISCOITOS

1396 NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



ARROZ COM CHOCOLATE

1212NM com pedaços | 2,5 kg | 4 peças



LIMÃO NO

1282NM com pedaços | 2,6 kg | 4 peças



BOLO DE CHOCOLATE CHOCOLATE TRIPLO

1247 NM com pedaços | 2,5 kg | 4 peças



CHOCOLATE PRETO

1226 NM | 3 kg | 4 peças



CORAÇÃO

1362 NM com pedaços | 3 kg | 4 peças

CREME VARIEGADO

Misture bem o CREME VARIEGATI, deixando-o uniforme e incorporando quaisquer partes gordurosas que tenham subido à superfície. Mantenha-os em temperatura ambiente antes de incorporá-los ao sorvete. Evite despejar molhos variados aquecidos, pois eles danificarão o sorvete.



MACARRÕES

3322NM2 — 3 kg — 4 peças

com pedaços



MONSTRO BISCOITOS

3668AM — 3 kg — 4 peças

com pedaços



SENHOR TOBI

1275NM — 2,6 kg — 4 peças

com pedaços



BOLINHO CHOCOLATE

1269NM — 2,6 kg — 4 peças

com pedaços



AVELÃ

338NM — 3 kg — 4 peças



OURO NEGRO

1260NM — 2,6 kg — 4 peças

com pedaços



PRALINHÃO BRANCO

1283NM — 2,6 kg — 4 peças

com pedaços



NERA PRALINE

1224 NM — 2,5 kg — 4 peças

com pedaços



VELUDO VERMELHO

12994M — 3,25 kg — 4 peças

com pedaços



CAFÉ DA MANHÃ

1214N — 3 kg — 4 peças

com pedaços



SNIKKY

1274NM — 3 kg — 4 peças

com pedaços



ESPÉCULOS

1225NM — 2,6 kg — 4 peças

com pedaços



TIRAMISU

1267 NM — 3 kg — 4 peças

com pedaços



UNICÓRNIO

3035AM — 3 kg — 4 peças



WAFERINO

1237NM — 3 kg — 4 peças

com pedaços



WAFERINO BRANCO

1238NM — 3 kg — 4 peças

com pedaços

sugestão de serviço



FRUTA VARIEGADA

FRUTA VARIEGADA. Pegue a quantidade necessária para um recipiente de 5 litros. (300-600 gr. conforme desejado) Leve à geladeira até esfriar e adicione ao sorvete.



DAMASCO
1250 NM — 3,25 kg — 4 peças



CEREJA PRETA
1200NM — 3 kg — 4 peças
1200AM — 3 kg — 4 peças



LARANJA AMARGA
1323NM — 3,25 kg — 4 peças



OXICOCO
1286NM — 3 kg — 4 peças



FIGO CARAMELIZADO
1288NM — 3 kg — 4 peças



MORANGO
1203NM — 3 kg — 4 peças



MORANGO SILVESTRE
1207 NM — 3,25 kg — 4 peças



BAGAS
1205 NM — 3,25 kg — 4 peças



LARANJA DOURADA
1228NM — 3 kg — 4 peças



FRAMBOESA
1289 NM — 3,25 kg — 4 peças



LIMA
1221NM — 3,25 kg — 4 peças



MANDARIM
1209 NM — 3,25 kg — 4 peças



MANGA
1252NM — 3,25 kg — 4 peças



MANGA ABACAXI
1259 NM — 3,25 kg — 4 peças



MARACUJÁ
1287 NM2 — 3,50 kg — 4 peças



MARACUJÁ
1223NM — 3,25 kg — 4 peças



MAÇÃ VERDE
1208NM — 3,25 kg — 4 peças



ROMÃ
1248NM1 — 3 kg — 4 peças



MIRTILO
1201NM1 — 3 kg — 4 peças



DINHEIRO
1324 NM — 3,25 kg — 4 peças



LARANJA PÊSSEGO
1217NM — 3,25 kg — 4 peças



RUIVO
1250AM — 3,25 kg — 4 peças



FRUTA DE SABUGUEIRO
1325NM — 3 kg — 4 peças



DELICIOSO CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1 — 3 kg — 4 peças



BRONTOLINA

785NM — 3 kg — 4 peças



OCEANO AZUL DOCE

7H80 DA MANHÃ — 3 kg — 4 peças



CANELA

770AM — 3 kg — 4 peças



CHEESECAKE DE LIMÃO

798AM — 3 kg — 4 peças



CHOCOLATE

783NM — 3 kg — 4 peças



CREME

782NM — 3 kg — 4 peças



CROCANTE

788NM — 3 kg — 4 peças



DOCE CARAMELO

784NM — 3 kg — 4 peças



LAVANDA

795AM — 3 kg — 4 peças



QUEIMAR

786NM — 3 kg — 4 peças



MASTIKA

796NM — 3 kg — 4 peças



AMENDOIM

781NM — 3 kg — 4 peças



OURO BRANCO

790NM — 3 kg — 4 peças



OURO NEGRO

791NM — 3 kg — 4 peças



VELUDO VERMELHO

794AM — 3 kg — 4 peças



ROSA

793AM — 3 kg — 4 peças



TIRAMISU

797AM — 3 kg — 4 peças



TORRONCINA

787NM — 3 kg — 4 peças



AÇAFRÃO

792AM — 3 kg — 4 peças







Comece com um recipiente vazio no qual você deseja fazer seu sorvete em camadas.
Coloque uma primeira camada de sorvete no recipiente. Você pode usar uma colher ou espátula para espalhar uniformemente.
Depois de obter uma camada uniforme de sorvete, adicione uma camada de creme. Certifique-se de que seja fino o suficiente para não dominar o sabor do sorvete, mas grosso o suficiente para ser visível.
Repita esses passos, alternando camadas de sorvete e creme, até encher o recipiente. A última camada será espalhável. Antes de prepará-lo, é aconselhável colocar a bandeja no resfriador rápido.
Quando terminar, coloque o sorvete no refrigerador rápido para esfriar completamente. Isso ajudará a manter as diferentes camadas separadas quando você servir.
Quando estiver pronto para servir, use uma colher ou cone para revelar as lindas camadas de sorvete e espalhe. Lembre-se, o segredo para camadas perfeitas é garantir que cada camada esteja fria o suficiente antes de adicionar a próxima. Isso evitará que eles se misturem.

AS CEREJAS

ácidas, imersas em calda de açúcar e suco de cereja preta. Perfeitos para bolos, biscoitos e sorvetes, eles acrescentam doçura e um toque de acidez. Eles não precisam de refrigeração depois de abertos, o que os torna um ingrediente prático e delicioso para suas sobremesas.



AMARANA 90

9777N | 3,20 kg | 4 peças



AMARENATA 60

1300N | 3.20Kg | 4pcs



XAROPE DE CEREJA PRETA

1301N | 7 kg | 1 peça



DECORAÇÃO DE CEREJAS PRETAS

1616NM | 3 kg | 4 peças



SUCATA DE CEREJA PRETA

1433NM | 2,5 kg | 4 peças







WFRUTTA



Nossa delicada fruta semicristalizada é o ingrediente ideal para sorvetes, doces e semifreddos. Não requer refrigeração após aberto e também é perfeitamente adequado para assar, o que o torna o complemento perfeito para seu panetone.

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

CRAZY BALLS POR CHÁ DE BOLHAS



ABACAXI

CB002AM 3.5Kg 4pcs



MELANCIA

CB021AM 3.5Kg 4pcs



LARANJA

CB003NM 3.5Kg 4pcs



BANANA

CB029NM 3.5Kg 4pcs



CARAMELLO

CB007AM 3.5Kg 4pcs



CEREJA

CB032AM 3.5Kg 4pcs



CHOCOLATE

CB024AM 3.5Kg 4pcs



COCO

CB025AM 3.5Kg 4pcs



COOKIES

CB036AM 3.5Kg 4pcs



DRAGON FRUIT

CB028AM 3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB035AM 3.5Kg 4pcs





MORANGO

CB006AM 3.5Kg 4pcs



BAGAS

CB004AM 3.5Kg 4pcs



KIWI

CB020AM 3.5Kg 4pcs



FRAMBOESA

CB016AM 3.5Kg 4pcs



LIMA

CB005AM 3.5Kg 4pcs



LIMÃO

CB017AM 3.5Kg 4pcs



LICHAS ROSA

CB015AM 3.5Kg 4pcs



MANGA

CB011AM 3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB013AM 3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB031AM 3.5Kg 4pcs



MAÇÃ VERDE

CB009AM 3.5Kg 4pcs



ROMÃ

CB018AM 3.5Kg 4pcs



MELÃO

CB026AM 3.5Kg 4pcs



MIRTILO

CB014AM 3.5Kg 4pcs



PÊSSEGO

CB012AM 3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB033AM 3.5Kg 4pcs



BAUNILHA

CB027AM 3.5Kg 4pcs

CRAZY BALLS POR CHÁ DE BOLHAS

Popping Bobas são pequenas esferas gelatinosas cheias de suco com sabor de frutas que explodem na boca, adicionando um toque de diversão e sabor a qualquer bebida ou sobremesa. Elas são especialmente populares no Bubble Tea, uma bebida originária de Taiwan que combina chá, leite e açúcar com essas pérolas coloridas e saborosas.
O Bubble Tea é uma bebida versátil que pode ser personalizada com uma variedade de sabores de chá e leite, além de vários complementos, como Popping Bobas. Não importa se você prefere seu Bubble Tea doce ou não, com leite ou sem, os Popping Bobas sempre acrescentam um elemento surpresa que torna cada gole uma experiência única.

XAROPS PARA CHÁ DE BOLHAS



Os xaropes de chá de bolhas transformam uma simples bebida de chá em uma experiência de degustação única. Com uma variedade de sabores, desde frutas clássicas até sabores exóticos, eles permitem que você personalize seu Bubble Tea adicionando sabor e doçura.

Abacaxi, melancia, morango, framboesa, limão, lichia, manga, maçã verde, mirtilo, maracujá, pêssego. Os frascos práticos com bomba dosadora de 1,3 litro. 12 garrafas por caixa. 10-20 gr. por copo de chá de bolhas.

CHÁ EM PÓ SOLÚVEL



CHÁ VERDE LUZ

3800NP 0,5 kg 20 peças



CHÁ PRETO

3802NP 0,5 kg 20 peças

Adicione 20 gr. em um litro de água fria ou quente para obter o chá que você deseja

COMO FAZER O CHÁ DE BOLHAS PERFEITO

Comece fazendo o chá. Misture 20 gramas de chá em pó com um litro de água até dissolver completamente.

- **Encha o copo até a metade com o chá preparado.**
- **Sirva as Popping Bobas a seu gosto. 30-50 gr. por copo.**
- **Coloque cerca de 20 gramas de xarope de chá de bolhas no copo.**

Encha o restante do copo com chá, deixando espaço para gelo, se desejar.
Por fim, adicione um canudo com 10 mm de diâmetro, ideal para saborear as Popping Bobas.











BOLAS DE BOLHA POR BARMAN



ACB022 BALLS A



CB023 BALLS C

Kg. 3,50 per 4

Bobas especiais com sabor de aperitivos italianos para decorar o famoso spritz de Veneto



PRODUTOS PRONTOS



ÁS.
1601N
1,35 kg 10 peças



DAMASCO
1639N
1,35 kg 10 peças



CEREJA
1632N
1,35 kg 10 peças



ANÃES
1628N
1,35 kg 10 peças



MELANCIA
1621N
1,35 kg 10 peças



LARANJA
1638N
1,35 kg 10 peças



VELUDO PRETO
1688N
1,35 kg 10 peças



Banana
1609A
1,35 kg 10 peças



CÉU AZUL
1622A
1,35 kg 10 peças



APTIDÃO CORPORAL
1677N
1,35 kg 10 peças



CAFÉ'
1610A
1,35 kg 10 peças



CAMALEÃO
1689N
1,35 kg 10 peças



CANELA
1630N
1,35 kg 10 peças



CARAMELO
1634N
1,35 kg 10 peças



CARAMELO DE MANTEIGA SALGADA
1633N
1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE AO LEITE
1386N
1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE BRANCO
1385N
1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE DELICIOSO
1331N
1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE ESCURO
1673N
1,35 kg 10 peças



COCO
1626N
1,35 kg 10 peças

PRODUTOS PRONTOS



MORANGO
1603N 1,35 kg 10 peças



MORANGO PARA LEITE
696N 1,35 kg 10 peças



BAGAS
1642N 1,35 kg 10 peças



GIANDUIA
1695N 1,35 kg 10 peças



KIWI
1627A 1,35 kg 10 peças



FRAMBOESA
1637N 1,35 kg 10 peças



CREME DE LEITE
1635N 1,35 kg 10 peças



TORTA DE LIMÃO
1679N 1,35 kg 10 peças



LIMA
1654A 1,35 kg 10 peças



LIMONCELLO
1643A 1,35 kg 10 peças



LIMÃO
1600N 1,35 kg 10 peças



VIAGEM
1678N 1,35 kg 10 peças



MANDARIM
1644N 1,35 kg 10 peças



MANGA
1645N 1,35 kg 10 peças



MARACUJÁ
1646N 1,35 kg 10 peças



MAÇÃ VERDE
1647A 1,35 kg 10 peças



ROMÃ
1369N 1,35 kg 10 peças



MELÃO
1602N 1,35 kg 10 peças



MERINGATA
1672N 1,35 kg 10 peças



MIRTILO
1636A 1,35 kg 10 peças

PRODUTOS PRONTOS



MAR
1648A
1,35 kg
10 peças



BOLINHO
1691N
1,35 kg
10 peças



AVELÃ
1624A
1,35 kg
10 peças



PESCA
1650N
1,35 kg
10 peças



PISTACHE
1620A
1,35 kg
10 peças



TORANJA ROSA
1651N
1,35 kg
10 peças



ARROZ
1655N
1,35 kg
10 peças



TIRAMISU
1694N
1,35 kg
10 peças

Explore a versatilidade e a conveniência dos nossos produtos em pó Pronto Ice da Bigatton. Sabor perfeitamente equilibrado e incrivelmente fácil de usar, basta diluir em água ou leite para atingir a consistência desejada. Esses produtos, simples e rápidos de preparar, são embalados em práticos sacos, ideais para armazenamento e utilização. Cada saco rende um pote de 5 litros de sorvete ou sorbet delicioso. Nossa ampla variedade de sabores inclui frutas, cremes e iogurtes. Os produtos podem ser usados em freezers, máquinas de sorvete expresso, máquinas de granizado ou batedeiras planetárias. Descubra o prazer de criar com Pronto Ice da Bigatton!

MACIO



BANANA 500

668N — 2,5 KG — 4 peças



PISTACHE 500

605N — 2,5 KG — 4 peças



FLOR DE LEITE 500

674N — 2,5 KG — 4 peças



CAFÉ' 500

604N — 2,5 KG — 4 peças



CHOCOLATE 500

601N — 2,5 KG — 4 peças



VELUDO VERMELHO

1910A — 1,25 KG — 4 peças



BAUNILHA BIANCA 500

671N — 2,5 KG — 4 peças



MORANGO 500

602N — 2,5 KG — 4 peças



KBOOD

678N — 2,5 KG — 4 peças



BAUNILHA 500

600N — 2,5 KG — 4 peças



AVELÃ 500

669A — 2,5 KG — 4 peças



LIMÃO 500

603N — 2,5 KG — 4 peças



CARAMELO 500

601N — 2,5 KG — 4 peças



CORAÇÃO DE CREMÊ

675N — 2,5 KG — 4 peças



CHOCOLATE 500 SEM AÇÚCAR

601N-1 — 2.5KG — 4pcs



RHUM AND RAISIN 500

669A — 2.5KG — 4pcs

Os produtos em pó Bigatton para sorvetes cremosos são a solução ideal para quem busca qualidade, praticidade e facilidade de uso. Com sabor perfeitamente equilibrado, esses produtos são incrivelmente fáceis de preparar: basta diluí-los em água ou leite para obter um sorvete cremoso e delicioso. Embalado em sachês práticos de dose única, cada sachê produz uma quantidade adequada para o tanque de uma máquina padrão, facilitando o armazenamento e o uso. Nossa ampla variedade de sabores, incluindo frutas, cremes, chocolates e iogurtes, permite que você varie sua oferta e surpreenda seus clientes todos os dias.

DECORAÇÕES DE SORVETE RAIBOW SOFT



1000 & 1 CARAMELO

679N 7KG



1000 & 1 CHOCOLATE

684N 7KG



1000 E 1 MORANGO

681N 7KG



1000 & 1 FRUTOS SELVAGENS

680A 7KG



1000 E 1 KIWI

682A 7KG



1000 & 1 LIMÃO

683A 7KG

Os xaropes especiais Bigatton para máquinas de sorvete soft Rainbow são projetados para levar seu sorvete soft a outro nível. Esses xaropes, disponíveis em diversos sabores, são perfeitos para adicionar um toque de cor e sabor extra ao seu sorvete. Elas são fáceis de usar graças ao dispensador integrado à sua máquina, que permite distribuir a calda de maneira uniforme e precisa. Quer você queira criar sorvete arco-íris ou simplesmente adicionar um toque de sabor, xaropes especiais para máquinas de sorvete soft como a Rainbow são a solução perfeita. Descubra a diferença que elas podem fazer no seu sorvete cremoso!

REVESTIMENTOS STRACCIATELLE

Derreta a cobertura do sabor desejado em banho-maria (máximo 40 graus), misture até obter uma mistura homogênea, despeje sobre o sorvete assim que ele sair do congelador para obter uma stracciatella clássica. Para fazer palitos cobertos, mergulhe rapidamente o pedaço a ser coberto e deixe o excesso escorrer. Não utilize utensílios molhados e não coloque água na cobertura de stracciatella.



GOTAS DE CHOCOLATE AMARA

1700NM

3 | 4 peças



CHOCOCOCCO

366NM

3 | 4 peças



GOTAS DE CHOCOLATE

328NM

3 | 4 peças



GIANDUIA

367NM

3 | 4 peças



GOTAS DE CHOCOLATE BIANCA

335NM

3 | 4 peças



CAFÉ'

362NM

3 | 4 peças



ABACAXI

379AM

3 | 4 peças



MORANGO

357AM

3 | 4 peças



LIMÃO

358AM

3 | 4 peças



CEREJA

377AM

3 | 4 peças



LARANJA

360AM

3 | 4 peças



MANGA

382AM

3 | 4 peças



AVELÃ

371NM

3 | 4 peças



CARAMELO

363NM

3 | 4 peças



CHOCOLATE CRU

1319NM

3 | 4 peças



COCO

365NM

3 | 4 peças



PÉROLA BRANCA

9033NM

Sabor intenso de manteiga de cacau

3 | 4 peças



PISTACHE

372AM

3 | 4 peças









DECORAÇÕES ARTESANAIS



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



1411NP 1KG 10 peças
TRUFA DE CACAU



1405NP 1KG 6 peças
NABO DE COCO



1406AP 1KG 14 peças
CODETTA MULTICOLOR



1495NP 0,5 KG 6 peças
CROCANTE PRETO E BRANCO



1494NP 0,5 KG 6 peças
CACAU CROCANTE



1493NP 0,5 KG 6 peças
BAUNILHA CROCANTE



1414 AP 1KG 8 peças
CUBOS PARA CASSATA



1424NP 1KG 12 peças
GOTAS DE CHOCOLATE



1400 NP 1KG 7 peças
GRÃO DE AMARETTI



1402NP 1 12pcs
GRÃO DE CACAU



1431NP 1KG 12 peças
GRÃOS DE CAFÉ COM CHOCOLATE



1415NP 1 8pcs
GRÃO CROCANTE



1438NP 1KG 10 peças
GRANULADOS DE AMÊNDOA PELADA E PRALINHADA



1416N 0,5 KG 6 peças
GRÃO DE MERENGUE



1407NP 2KG 5 peças
CRACKS DE AVELÃ



9023NP 1 10pcs
GRÃO DE CAFÉ



1443NP 1KG 8 peças
GRANULAÇÃO DE PISTACHE



1401NPP 0,5 8 peças
GRÃO DE ARROZ



1419N 1KG 10 peças
GRÃO DE NOUGAT

DECORAÇÕES ARTESANAIS



1463AP 1KG 12 peças
LENTES MULTICOLORES



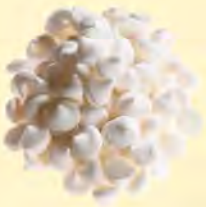
1442NP 1KG 10 peças
AMÊNDOAS PRALINHAS



1409NP 1KG 8 peças
MARROM EM SUCATA



1444N 0,26 4 peças
MICROBIGNE'



1441NP 1KG 5 peças
MICROMERINGHE



1491NP 1KG 6 peças
MINI BISCOITOS



1432NP 2KG 5 peças
AVELÃS EM QUARTOS



1408NM 2KG 5 peças
AVELÃS INTEIRAS



1421NP 1KG 9 peças
PEDAÇOS DE NOZES



1445A 1KG 12 peças
ESTRELAS MÁGICA MÁGICA



1436NP 1KG 8 peças
BOLINHOS DE WAFER DE CHOCOLATE
COM LEITE



1437NP 1KG 8 peças
BOLINHOS DE WAFER DE CHOCOLATE
BRANCO



1430NP 1KG 8 peças
BOLINHOS DE WAFER DE
CHOCOLATE AMARGO

PRODUTOS DE SOBREMESA



9943N 2KG 6 peças
CHOCOCHOCOCO

100 gr. com 100 gr. de açúcar por litro de leite. Trabalho a quente



9878N 1,25 KG 6 peças
CONCENTRE O LIMÃO

120 gr. com 60 gr. de açúcar por litro de água.



9878N 1,25 KG 6 peças
CHÁ DE PÊSSEGO CONCENTRADO

120 gr. com 60 gr. de açúcar por litro de água.



9881N 2,5 KG 4 peças
SOBREMESA CREME CARAMELO

150 gr. por litro de leite.Trabalho a quente



9880N1 2,5 KG 5 peças
SOBREMESA PANNA COTTA

100 gr. para meio litro de leite e meio litro de creme. Trabalho a quente



9882N 1KG 12 peças
SOBREMESA TIRAMISU

300 gr. por litro de leite ou creme. Processamento a frio em misturador planetário.



9782N 1KG 12 peças
SOBREMESA TIRAMISU' COMPLETO

150 gr. por litro de creme. Processamento a frio em misturador planetário.



9890N 1,2 KG 6 peças
MACEDÔNIA UP

Use puro, despejando sobre a salada de frutas para evitar que escureça.



9884A 1KG 8 peças
MOUSSE DE MORANGO



9885N 1KG 8 peças
MOUSSE DE CHOCOLATE



9883N 1KG 10 peças
ESPUMA NEUTRA

Produza rapidamente uma mousse do sabor desejado com 500 gr. de produto e 1000 gr. de leite frio. A mousse neutra pode ser aromatizada com pastas ou aromas.

SEMIFREDDI & CO.



1130 NM 1 12 peças

BASE 18 ABAIXO DE ZERO

Base que permite fazer um semifreddo que fica macio a -18 graus. Dosagem: 50 gr. de B18S com 150 gr. de gema de ovo e 250 gr. de creme e 50 gr. de água.



1125NP 1,1 12 peças

BÁVARO PERFEITO

Base que permite fazer um creme bávaro perfeito. Dosagem: 1000 gr. de BV com 1000 gr. de creme e 300 gr. de leite ou água.



5500N 2 7 peças

BOM BISCOITO

Base em pó que permite fazer um bolo de esponja perfeito. Dosagem: 100 gr. de BB com 140 gr. ovos, 100 gr. água, 140 gr de açúcar e 90 gr. de farinha.



1182AM 3,25 4 peças

AZUL BRILHANTE (TUTTIFRUTTI)

Brilhante. Uma família de produtos de alta qualidade para obter uma decoração brilhante e semitransparente em seus semifreddos. Dosagem: a gosto. Misture delicadamente o brilhante até que fique fluido e, por fim, despeje sobre o semifreddo previamente gelado.



1181AM 3,25 4 peças

BRILHANTES FRUTOS SELVAGENS



1184AM 3,25 4 peças

CEREJA TRANSPARENTE BRILHANTE



1195AM 3,25 4 peças

LARANJA TRANSPARENTE BRILHANTE



1196NM 3,25 4 peças

TRANSPARENTE CARAMELO BRILHANTE



1109AM 3,25 4 peças

MORANGO TRANSPARENTE BRILHANTE



1119NM 3,25 4 peças

LIMÃO TRANSPARENTE BRILHANTE



1118NM 3,25 4 peças

BRILHANTE TRANSPARENTE NEUTRO



1183AM 3,25 4 peças

VERDE BRILHANTE



1101N 2,5 6 peças

CHARLY TORTINA

A torta Charly é um formidável suporte para creme para obter decorações de creme que permanecem no formato certo por muito tempo. Dosagem: 100-150 gr. por litro de creme.



1334A 1 10 peças

CREME COM BURRO

Para obter um delicioso creme de manteiga para cupcakes, misture esse pó finíssimo com a quantidade certa de água em uma batedeira planetária. Saborizado e colorido conforme desejado.



3279NM 3 4 peças

CREME PARA PASTA DE PISTACHE E RECHEIO

Recheie como está qualquer produto de confeitaria que exija um recheio de pistache impecável.



7374N 1 12 peças

DECORAÇÃO GELO

Crie cristais coloridos seguindo as instruções claras impressas em cada embalagem.



0344A 1,4 12 peças

SABOR MAÇÃ VERDE



0347A 1,4 12 peças

SABOR PERA

Sabores solúveis em água para aromatizar semifreddo



1123AM 3,5 4 peças

GELEOLAC DE MORANGO

Gelolaca. Uma família de produtos de alta qualidade para obter uma decoração brilhante e envolvente em seus semifreddos. Dosagem: a gosto. Misture delicadamente o Gelolac até que fique fluido e, por fim, despeje-o sobre o semifreddo previamente resfriado.



1188AM 3,5 4 peças

GELOLAC DE FRUTOS SELVAGENS



1120AM 3,5 4pcs

GELOLAC LIMAO



1122AM 3,5 4 peças

GELOLAC DE PISTACHE



1124AM 3,5 4pcs

GELOLAC CARAMEL



1105N 3 4 peças

GEL DE VIDRO

Gel transparente clássico para proteger doces



1954NM 3,5 4 peças

ESPELHO NERO

Gel de cobertura clássico de negro de fumo para especialidades de semifreddo.

SEMIFREDDI & CO.



1104NP 3,5 4 peças
MAIS CREME

Crie rapidamente um creme vegetal sólido. 400 gr. para lt. de leite



1103NM 3,5 4 peças
PROFITEROL CACAU

Crie rapidamente um recheio para profiteroles. Misture 1 kg. de produto com 500 gr. de chantilly.



1132N 3,5 4 peças
SEMIFREDDO BÁSICO

Crie rapidamente uma base de semifreddo que pode ser aromatizada conforme desejado. Porção: 440 gr. para lt. de leite.



Pode ser espalhado. Perfeito para decorar semifreddos e tortas planas.

1155N 1,4 12 peças
ESPALHADO DE DAMASCO



1156N 1,4 12 peças
AMARENA ESPALHADA



1159N 1,4 12 peças
ESPALHA LARANJA



1158N 1,4 12 peças
CREME DE CARAMELO



1151N 1,4 12 peças
FRAGOLA ESPALHADA



1150A 1,4 12 peças
FRUTOS SELVAGENS ESPALMADOS



1153N 1,4 12 peças
LIMÃO COM ESPAMADO



1157N 1,4 12 peças
SPALMY NEUTRO



1154N 1,4 12 peças
BAUNILHA ESPALHADA



1102N 2 6 peças
FRIO RÁPIDO

Creme instantâneo. 300 gr. para lt. de leite



1108N 2 5 peças
RÁPIDO QUENTE

Creme processado a quente. 100 gr. para lt. de leite e 400 gr. açúcar



1001N 1,2 6 peças
SOPA ALKERMES

Concentrados para dissolver em água e açúcar para criar um xarope sem álcool para pincelar em bolos. Dosagem: 1000 gr. água para 400-500 gr. de açúcar e 200 gr. de sopa.



1003N 1,2 6 peças
SOPA DE CAFÉ



1007A 1,2 6 peças
SOPA DE MANDARINA



1002N 1,2 6 peças
SOPA MARASCHINO



1009N 1,2 6 peças
SOPA DE AVELÃ

CORANTES ALIMENTARES

Corantes líquidos para pastelaria práticos, líquidos e prontos para uso



7003A Azul — 1 — 6 peças



7001N AMARELO — 1 — 6 peças



7002N VERMELHO — 1 — 6 peças



7004A VERDE — 1 — 6 peças

GRANDES PRODUTOS DE GELO PARA PICOLÉS E GRANITAS



903 NM LARANJA — 3,25 — 4 peças



905 NM MORANGO — 3,25 — 4 peças



902 DA MANHÃ MENTA — 3,25 — 4 peças



904 NM TROPICANA — 3,25 — 4 peças

Xaropes concentrados para granizados, 35 gr. por litro de produto acabado. Basta adicionar açúcar e água para atingir o brix desejado



2404NG CEREJA — 7



2400NG LARANJA — 7



2401NG COLA — 7



2407NG MORANGO — 7



2405NG LIMÃO — 7



2402NG MENTA — 7



2403NG TROPICAL — 7

Xaropes clássicos para serem usados com diluição de 1 para 4 ou 1 para 5.

CROCK CONE E CREPE DOCE



5502N 2 6 peças
CONE DE CROCK

Pó semiacabado para ser diluído em água para obter deliciosos cones crocantes. 1 kg. para 500 gr. cachoeira.



5506N 2,5 6 peças
ROCK CONE sem farinha

Pó semiacabado para ser diluído em água e farinha para obter deliciosos cones crocantes. 550 gr por 450 gr. farinha por 1000 gr. cachoeira.



5501N 2 4 peças
Crepe Doce

Pó semiacabado para ser diluído em água para obter deliciosos crepes ou wafers. 1000 gr. para 1500 gr. água e 50 gr. óleo.

PRODUTOS EM PÓ PARA FABRICANTES DE GRANITO



912 NM 0,9 8 peças
VELUDO DE CAFÉ



1320N 0,9 8 peças
VELUDO DE AVELÃ



1321N 0,9 8 peças
VELUDO DE PISTACHE



1322N 0,9 8 peças
VELUDO DE BAUNILHA

Produtos semi-acabados para serem diluídos em leite para obter sorvetes ou semifreddos no copo.
Um saco para 3 litros. de leite integral.

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CANNOLI



	PCs	
CAB001	665	8

CANNOLI DE BEBÊ



	PCs	
CAB002	665	8

CANNOLI DE BEBÊ BICOLOR



	PCs	
CAB010	384	8

CANNOLI DE COCO BEBÊ



	PCs	
CAB006	300	8

CANNOLI DE BEBÊ COM CODETTA



	PCs	
CAB009	384	8

CANNOLI DE AMARETTO BEBÊ



	PCs	
CAB005	384	8

CANNOLI DE BEBÊ GR. CACAU



	PCs	
CAB022	384	8

CANNOLI DE BEBÊ GR. CAFÉ



	PCs	
CAB007	384	8

CACAU EM PÓ PARA CANNOLI DE BEBÊ



	PCs	
CAB003	504	8

CANNOLI DE BEBÊ COBERTO



	PCs	
CAB004	300	8

CANNOLI DE ARROZ PARA BEBÊ



	PCs	
CAL001	160	8

CANNOLI LONGO



	PCs	
CAL002	160	8

CANNOLO LONGO DE DOIS TONS



	PCs	
CAL010	117	8

CANNOLI DE COCO LONGO



	PCs	
CAL006	96	8

CANNOLO LONGO COM CAUDA



	PCs	
CAL009	104	8

CANNOLO LONGO GR. MACARON



	PCs	
CAL005	96	8

CANNOLO LONGO GR. CACAU



	PCs	
CAL011	117	8

CANNOLI DE LIMÃO LONGO



	PCs	
CAL007	104	8

CANNOLO LONGO CACAU EM PÓ



	PCs	
CAL003	117	8

CANNOLI LONGO COBERTO



	PCs	
CAL004	96	8

CANNOLI DE ARROZ LONGO

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CANNOLI



	PCs	
CAM001	320	8
MINI CANNOLI		



	PCs	
CAM002	320	8
MINI CANNOLI BICOLOR		



	PCs	
CAM012	234	8
MINI CANNOLI DE CAFÉ		



	PCs	
CAM010	234	8
MINI CANNOLI DE COCO		



	PCs	
CAM006	192	8
MINI CANNOLI COM RABO		



	PCs	
CAM009	208	8
CANNOLI MIGNON GR. MACARON		



	PCs	
CAM005	192	8
CANNOLI MIGNON GR. CACAU		



	PCs	
CAM022	192	8
CANNOLI DE CAFÉ LONGO		



	PCs	
CAM015	234	8
CANNOLO MIGNON LIMÃO COCO		



	PCs	
CAM011	234	8
MINI CANNOLI DE LIMÃO		



	PCs	
CAM0013	234	8
MINI CANNOLI DE AMÊNDOA		



	PCs	
CAM021	234	8
MINI CANNOLI DE AVELÃ		



	PCs	
CAM019	234	8
MINI CANNOLI DE PISTACHE		



	PCs	
CAM007	208	8
CANNOLO MIGNON CACAU EM PÓ		



	PCs	
CAM003	234	8
CANNOLI COBERTO		



	PCs	
CAM004	192	8
ARROZ CANNOLI MIGNON		



	PCs	
FA01	400	8
PEQUENA BORBOLETA		



	PCs	
FA02	400	8
BORBOLETA BICOLOR		

COPITE



PCs 168 8
COSO10
COPITA MINI OVAL COCO



PCs 168 8
COSO06
COPITA MINI OVAL CODETTA



PCs 168 8
COSO09
COPITA MINI OVAL GR. MACARUNHOS



PCs 168 8
COSO05
MINI OVAL CÓPIA GR. CACAU



PCs 224 8
COSO03
COPITA MINI OVAL COBERTA



PCs 168 8
COSO04
COPITA MINI ARROZ OVAL



PCs 192 8
CUSTO10
MINI COPITA DE COCO REDONDA



PCs 192 8
CUSTO06
COPITA MINI REDONDA CODETTA



PCs 192 8
CUSTO09
COPITA MINI REDONDA GR. MACARUNHOS



PCs 192 8
CUSTO05
MINI CÓPIA REDONDA GR. CACAU



PCs 192 8
CUSTO22
COPITA MINI REDONDA GRANDE. CAFÉ'



PCs 192 8
CUSTO15
COPITA MINI REDONDO LIMÃO COCO



PCs 216 8
CUSTO11
MINI COPITA REDONDA DE LIMÃO



PCs 216 8
CUSTO21
MINI CÓPIA REDONDA DE AVELÃ



PCs 216 8
CUSTO03
MINI COPITA REDONDA COBERTA



PCs 192 8
CUSTO04
COPITA DE ARROZ MINI REDONDA

CORNETTI



PCS
COR010 180 8
CORNETTO COCCO



PCS
COR006 165 8
CORNETTO CODETTA



PCS
COR009 165 8
CORNETTO GR. AMARETTO



PCS
COR005 165 8
CORNETTO GR. CACAO



PCS
COR015 180 8
CORNETTO LEMON COCCO



PCS
COR011 180 8
CORNETTO LIMONE



PCS
COR003 180 8
CORNETTO RICOPERTO



PCS
COR004 165 8
CORNETTO RISO

TRUFAS



PCS
NU009 576 8
TARTUFO AL AMARETTO



PCS
NU010 576 8
TARTUFO COCCO



PCS
NU003 576 8
TARTUFO RICOPERTO



Sugestão de serviço

VAGENS PARA DECORAR GELADO



	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		

PRODUÇÃO ARTESANAL DE PASTELARIA



	PCS	
SF0001	200	12
SFOGLIE BICOLORE		

CIGARROS DE PRODUÇÃO 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		

CIGARROS DE PRODUÇÃO 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



JOLLY CIGARROS PRODUÇÃO 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

CONES PRODUÇÃO ARTESANAL



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 CREME DE PISTACHE GR 200
1808NPP NOCCIOLITA GR 200
1809NPP AVELÃ ESCURA GR 200
20 potes por caixa



DUBAI CIOCCOLATO



DUBAI CIOCCOLATO 2

Como fazer um sorvete de chocolate perfeito de Dubai

Basta adicionar pasta de chocolate Dubai à sua base branca ou à sua base de chocolate light. Use uma dosagem de sua escolha entre 100 e 150 g. para lt. Você também pode usar essa pasta como uma pasta variada ou em camadas para criar seu próprio cremino de chocolate de Dubai. Para enriquecer ainda mais este sorvete, você pode integrar a variação com gotas de chocolate amargo ou stracciatella.


NOVITÀ®
2025
LOTO
GUSTO BIMBO
DUBAI CHOCOLATE
ORO

BIGATTON PRODUZIONE FACTORY



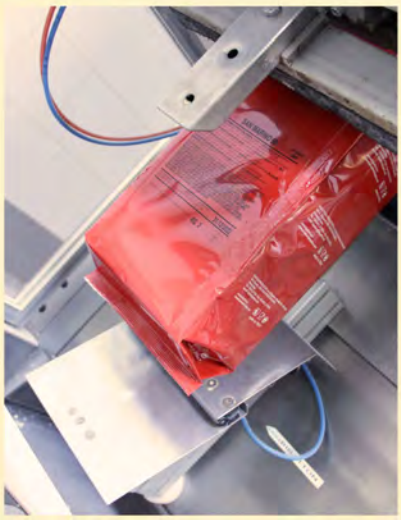









IL MIGLIOR
Gelato italiano
BEST
italian Gelato
Bigatto's




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