

Bigattons®

Product Catalog

NEW PRODUCT



HALAL

GLUTEN FREE

Entreprise certifiée ISO 22000 :2018

GARNITURE TOPPING

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





CERISE
1N | 1.2 | 6 pièces



AMARETTE
3N | 1.2 | 6 pièces



ANANAS
2N | 1.2 | 6 pièces



ORANGE
31N | 1.2 | 6 pièces



BLEU CIEL
4A | 1.2 | 6 pièces



CAFÉ'
7N | 1.2 | 6 pièces



CARAMEL
7N | 1.2 | 6 pièces



CHOCOLAT
6N | 1.2 | 6 pièces



CHOCOLAT BLANC
6N | 1.1 | 6 pièces



NOIX DE COCO
9A | 1.1 | 6 pièces



FRAISE
10N | 1.2 | 6 pièces



FRUITS DE BOSCO
29N | 1.2 | 6 pièces



GIANDUIA
11N | 1.2 | 6 pièces



KIWI
12N | 1.2 | 6 pièces



FRAMBOISE
13N | 1.2 | 6 pièces



CITRON
9070N | 1.2 | 6 pièces



RÉGLISSE
27N | 1.1 | 6 pièces



MANGUE
25A | 1.2 | 6 pièces



FRUIT DE LA PASSION
14N | 1.2 | 6 pièces



MENTHE
17A | 1.2 | 6 pièces

GARNITURE TOPPING



CHÉRI

40N | 1.2 | 6 pièces



MYRTILLE

15A | 1.2 | 6 pièces



NOISETTE

18N | 1.1 | 6 pièces



NOISETTE

1215N | 1.1 | 6 pièces

Crème à tartiner au goût de noisette et de cacao



NOIX

28N | 1.2 | 6 pièces



PANNACOTTAGE

337N1 | 1.1 | 6 pièces



PÊCHE

30N | 1 | 6 pièces



PINGUINO

340N1 | 1.2 | 6 pièces

Crème de lait caramélisée



PISTACHE

19N | 1.2 | 6 pièces



PÉPITES DE CHOCOLAT

33N | 1.0 | 6 pièces



TIRAMISU'

22N | 1.2 | 6 pièces



TROPICAL

20N | 1.2 | 6 pièces



VANILLE PRIME

16N | 1.2 | 6 pièces



ZABAJONES

21N | 1.2 | 6 pièces

LOTO

36N | 1 | 6pcs



MINI GARNITURE

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



330 grammes

CARAMEL 8NP

48



330 grammes

CHOCOLAT 6NP

48



330 grammes

FRAISE 10NP

48

BASES DE CRÈME

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



DOPPIA PANNA 50

100N — 2.5 — 5 pièces



PASTO BASE 50

106N — 2.5 — 4 pièces



DOPPIA PANNA 100

101N — 2.5 — 5 pièces



SAN MARINO 50

123N — 2.0 — 6 pièces



DOPPIO CIOCCO 100

102N — 2.0 — 5 pièces



MAESTRO 100

138N — 2.0 — 5 pièces



CRÉMONT 100

117N — 2.0 — 5 pièces



READY MIX F500

120NG — 20.0 — 1 pièce
120NP — 1.2 — 10 pièces



FIOR DI LATTE PANNA 50

124N — 2.0 — 5 pièces



GLACE CHAUDE

1106N — 2.5 — 4 pièces

BASES DE FRUITS

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



7 DAYS

134N — 2.0 — 5 pièces



LEMON DRY 50

109N — 2.5 — 6 pièces



DOPPIA FRUTTA 50

103N — 2.5 — 6 pièces



SORBI 50

7050N — 1.0 — 10 pièces



B.F.F. 70

115N — 2.0 — 6 pièces



TUTTA FRUTTA 250

166NP — 1.0 — 12 pièces

BASE DE BARMAN POUR CRÈME GLACÉE

Base spéciale pour glace alcoolisée.



ALCOOLIQUE

155N

2.0 | 4 pièces

BASE DE BATONNET DE CRÈME GLACÉE

Base spéciale pour glace sur bâton déjà équilibrée.



BÂTON PRÊT

1663N

2.0 | 5 pièces

NEUTRES - ÉMULSIFIANTS

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



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 | 10 pièces



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 | 10 pièces



DÉMIGEL FRUITS C

9981N

2.5 | 5 pièces



DÉMIGEL LATTE B

113N

2.0 | 6 pièces



NEUTRE S5C

9026NPC

2.0 | 6 pièces



NEUTRE UNIVERSEL

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

108NP

1.0 | 10 pièces



NEUTRE V5

119NP

1.0 | 10 pièces



STAR CREME

Émulsifiant en pâte spécifique pour sorbets aux fruits

200N

5.0 | 1 pièce

LES VÉGÉTALIENS

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



BASE VÉGÉTALIEN

164N

1.3 | 10 pièces



BASE VÉGÉTALIEN 1

164N1

1.3 | 10 pièces

POUDRES AROMATIQUES

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



CAFÉ' DÉSHYDRATÉ

7372N

1.0 | 6 pièces



CHOCOLAT MAGNIFIQUE

9512NP

2.0 | 6 pièces



RÉGLISSE DÉSHYDRATÉE

9288NP

1.0 | 10 pièces



MASCARPONE ROI

112N

2.0 | 5 pièces

YAOURT CLASSIQUES ET SOFT



YO GRECO

169N

2.0 | 5 pièces

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



YO PRÊT

156N

2.165 | 5 pièces

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



YO DOUX GRANIT

913N

1.0 | 8 pièces

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



YO SUPREME B

111N

2.0 | 6 pièces

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



YO ZÉRO ZÉRO

157N

2.16 | 5 pièces

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

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS AROMATISÉS AU YAOURT DOUX, CONÇUS POUR SATISFAIRE TOUS LES PALAIS. DU YAOURT CLASSIQUE, CRÉMEUX ET RAFRAÎCHISSANT, À NOTRE YAOURT HYPOCALORIQUE SANS SACCHAROSE, PARFAIT POUR CEUX QUI RECHERCHENT UNE OPTION PLUS LÉGÈRE SANS COMPROMETTRE LE GOÛT. POUR LES PETITES MACHINES À GRANITÉ, NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT NOS MACHINES À GRANITÉ YO SOFT QUI OFFRENT UNE CONSISTANCE DENSE ET SATISFAISANTE. CHAQUE PRODUIT EST FACILE À UTILISER ET PARFAIT POUR CRÉER DE DÉLICIEUSES GLACES MOLLES.

PRODUITS TECHNIQUES ARTISANAUX DE BASE



BIG PAN

1640N

1 6 pièces

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



BIG SUGAR

1656N

1 6 pièces

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



CITRONNELLE

1504NP

1 14 pièces

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



CACAO SUPERPREMIUM 24

1611NP

1 6 pièces

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



CACAO VAN DORF 10/12

1612NM

1 6 pièces

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



CRÉMANT

8355N

1 6 pièces

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



DESTROGEL

1500NP

1 6 pièces

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



FIBRE

1510NP

1 6 pièces

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



GLUCOLAX POUDRE

1608NM

1 6 pièces

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



LATTOGELMIX

1503N

1 6 pièces

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



MALTOGEL

1607N

1 6 pièces

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



VOLUMISANT

204N

1 6 pièces

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



AMARETTE

300NP | 1,2 | 12 pièces

DOSE 70G/LT

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



AMÉRICAIN SNACK

870NM | 3,5 | 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



ARACHIDE

396NM | 2.5 | 4 pièces

DOSE 70/100G/LT

Arachide pure en pâte raffinée.



BLEU C

301H | 3.0 | 4 pièces
301AP | 1,4 | 12 pièces

DOSE 50G/LT

Pâtes bleues classiques au goût de gomme



BAISER BLANC

336 NM | 3.0 | 4 pièces
1 | 12 pièces

DOSE 80/100G/LT

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



BAKLAVA

885 NM | 3.0 | 4 pièces

DOSE 100/120G/LT

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



BANOFI

878 NM | 3.0 | 4 pièces

DOSE 80G/LT

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



BIANCO CIOCCO

339 NM
339NP | 3 | 4 pièces

DOSE 100G/LT

Crème au chocolat blanc et lait intense.



GRAND CERISE

707NP | 1.4 | 12 pièces

DOSE 100G/LT

Crème au chocolat aux morceaux de cerises semi-confites



BIÈRE

871 NM | 3,25 | 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur classique et intense de la bière sans alcool.



BISCUIT DIGESTIF

858 NM | 2.6 | 4 pièces

DOSE 70/80G/LT

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



BISCUIT SPECULOOS

706NP | 1.4 | 12 pièces

DOSE 60G/LT

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



NOIR COOKIES

1395 NM | 3,0 | 4 pièces

DOSE 100/120G/LT

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



VELOURS NOIR

888 NM | 3,0 | 4 pièces

DOSE 40G/LT

Pour une glace noire charbon avec une légère saveur de vanille



BLEU MONSTRE

3667H | 3,0 | 4 pièces

DOSE 60G/LT

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



CAFÉ' MAGNIFIQUE

350 NM — 2.5 (4 pièces)

DOSE 20/40G/LT

Pâte de café anhydre raffinée, excellente pour la pâtisserie



CAFÉ' TOUS

304 NM — 2.5 (4 pièces)

304NP — 1 (12 pièces)

DOSE 40G/LT

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



CANNELLE

343NP — 1.4 (12 pièces)

DOSE 40G/LT

Concentré de cannelle pour spécialités glacées et pâtissières.



CAPPUCCINO

398 NM — 3 (4 pièces)

398NP — 1.4 (12 pièces)

DOSE 60/70G/LT

Saveur originale du célèbre cappuccino italien



CARAMEL BEURRE SALÉ

734 NM — 3 (4 pièces)

DOSE 70/150G/LT

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



CONCOMBRE

3040 NM — 3 (4 pièces)

DOSE 70G/LT

Des pâtes spéciales pour une vraie saveur végétalienne.



FROMAGE GÂTEAU

Cheesecake

709 NM — 3 (4 pièces)

709NP — 1.4 (12 pièces)

DOSE 60G/LT

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



CERISE

394NP — 1,00 (12 pièces)

DOSE 150G/LT

La pâte qui imite les fameux chocolats de type Boero



CHOCO BISCUIT

857 NM — 3 (4 pièces)

DOSE 60/70G/LT

pâtes originales au goût de biscuits au chocolat fraîchement cuits.



CIOCCORICCO

307 NM — 3,25 (4 pièces)

DOSE 70G/LT

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



COLA

303NP — 1.4 (12 pièces)

DOSE 50G/LT

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



CRÈME AU CARAMEL

305NM — 3 (4 pièces)

305NP — 1,4 (12 pièces)

DOSE 40G/LT

Pâtes classiques à la crème caramel



CRÈME AU WHISKY

850NM — 3 (4 pièces)

DOSE 70G/LT

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



CRÈME CATALAN

849NP — 1,4 (12 pièces)

DOSE 70G/LT

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



CRÈME DE GAUFRES

726NM — 2,6 (4 pièces)

DOSE 80/100G/LT

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



CREMA VENEZIANI

729NP | 1,4 | 12 pièces

DOSE 70G/LT

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



RHUM CROCCANTINO

306NP | 1,4 | 12 pièces

DOSE 40/50G/LT

Croquants au rhum et au sucre aux noisettes



CRUNCY BISCOTTINO

387NM | 3 | 4 pièces

DOSE 60G/LT

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





DULCE DE LECHE

352NM | 3 | 4 pièces

DOSE 40G/LT

Recette originale argentine de dessert au lait



FLEUR DE LATTE PLUS

309NP | 1,4 | 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur riche en crème.



GÉRANIUM

2968NM | 3 | 4 pièces

DOSE 50G/LT

Saveur et couleur du géranium.







Suggestion de présentation

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



Suggestion de présentation



GIANDUIA

310NM

3 4 pièces

DOSE 100G/LT

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



GIANDUIA AMER

9612NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



GOMME

ROSE AMÉRICAIN

311AM
311AP

3,25 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE DE 50G/LT

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



GUSTO BIMBO

348NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



BAISER

313NP

3 4 pièces

DOSE 80G/LT

La riche saveur cacao-noisette du célèbre chocolat italien



LAVANDE

884AM

3 4 pièces

DOSE 50-60G/LT

Saveur de lavande avec une riche couleur violette.



LEMON PIE

867NM

3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



RÉGLISSE

312NP

1 12 pièces

DOSE 70G/LT

Réglisse intense et soluble.



LOTO

1361NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

Crème fine de biscuit lotus



MAGIE MAGIE C

386AM

3,3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



MAKOVIEZ

397NM

3 4 pièces

DOSE 100G/LT

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



MALAGA

314NM
314NP

3,25 4 pièces
1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



AMANDE PURE

299NM 2,5 4 pièces

DOSE 70-100G/LT

Amande pure pour spécialités.



AMANDES GRILLÉES PG

388NP 1,2 12 pièces

DOSE 70-100G/LT

Amande au goût riche de bonbon.



MARRON GLACE'

315NP 1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte intense de marrons glacés avec éclats.



MARSHMELLOWS

854NM 3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



MENTHE C

317 H 3 4 pièces
317AP 1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe verte avec colorant.



MENTHE N

317NM 3 4 pièces
317NP 1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe verte avec colorant naturel.



MENTHE BLANCHE

9090NM 3,5 4 pièces

DOSE 40G/LT

Menthe blanche pour spécialités.



MERINGUE

318NM 3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



MOJITO FRAISE

859NM 3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



MONSIEUR CLONEY

875NP 1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT

Nous lui avons dédié cette glace grise qui enchantera ces dames. Saveur anis et menthe



MONSIEUR TOBBY

862NM 2,6 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

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



MUFFIN BLANC

852NM 3 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

Pâte à muffins à garnir de myrtilles



MUFFINS AU CHOCOLAT

861NM 3 4 pièces

DOSE 70-80G/LT

Pâte à muffins à garnir de chocolat



NOISETTE DU ROI

866NM 2,5 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



BIG NOISETTE

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

DOSE 70G/LT

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



NOISETTE LISSE

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

DOSE 70G/LT

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



NOIX

319NP 1,2 12 pièces

DOSE 50G/LT

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



OR NOIR

855NM 3 4 pièces

DOSE 100-120G/LT

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



PROFITEROL D'OR

856NM 3 4 pièces

DOSE 50G/LT

Toute la saveur des profiteroles.



ŒUF ŒUF CRÈME

356NM 3 4 pièces
356NP 1 12 pièces

DOSE 20-80G/LT

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



PANNA COTTA

337NM 3,25 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâtes panna cotta classiques, dessert typiquement italien.



PINOCCHIO

326NP 1,2 12 pièces

DOSE 40G/LT

Toute la saveur des pignons de pin.



PISTACHE GRANULÉE

325NM 3 4 pièces

DOSE 50G/LT

Pistache à l'allemande avec grains.



PISTACHE LISSE

324NP 1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT

Pistache onctueuse à l'allemande.



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



POPCORN

323NP 1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT
DOSE 70G/LT

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



PRALINÉ BLANC

715NP 1,2 12 pièces

DOSE 70-130G/LT

Une pâtisserie raffinée rappelant les chocolats blancs aux amandes.



PRALINÉ NERA ROCKE

391NM 2 4 pièces
391NP 0,9 12 pièces

DOSE 150G/LT

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



PRALINELLE

392NP 1 12 pièces

DOSE 150G/LT

Pâte spéciale à base de grains pralinés de fruits secs.



RICOTTA

720AP 1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Saveur intense de ricotta pour glaces et pâtisseries cannoli siciliennes.



RIZ

711AP 1,4 12 pièces

DOSE 70G/LT

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

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



SNIKKY

863NM

3 4 pièces

DOSE 100G/LT

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



SPRITZ

873NP

1,4 12 pièces

DOSE 80G/LT

Pâtes vénitiennes au goût du célèbre apéritif



SUPERCAO

327NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte qui remplace le cacao dans les procédés à froid.



TIRAMISU JAUNE

331NM 3 4 pièces

331NP 1,1 12 pièces

DOSE 70G/LT

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



TIRAMISU NOIR

9335NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



NOUGAT

329NM 2,5 4 pièces

329NP 1 12 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte de nougat toujours moelleuse et avec des morceaux croquants.



TARTE AUX POMMES

714NM

3 4 pièces

DOSE 150G/LT

Croûte de tarte aux pommes fraîchement cuite.



GÂTEAU PHILADELPHIE

876NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte à gâteau au fromage fraîchement cuite.



TSOUREKI

733NM

3 4 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte à tarte grecque fraîchement cuite.



LICORNE BLEU CIEL

3031AP

1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT

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



LICORNE ROSE

311AP1

1,4 12 pièces

DOSE 50G/LT



PÂTE AROMATIQUE À LA VANILLE

333NM 3 4 pièces

333NP 1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Pâte de vanille italienne jaune classique.



VANILLE BLANCHE

9350NM

3 4 pièces

DOSE 40G/LT

Pâte de vanille blanche italienne classique.



VANILLE SUPERPREMIUM

830NP

1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Pâte de vanille blanche française classique.



VANILLE PROFESSIONNEL

717NP

1,4 12 pièces

DOSE 40G/LT

Pâte de vanille bourbon blanche classique.

PÂTES CLASSIQUES ET FANTAISIES



WHISKY

332NM 3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



ZABAYON

334NM 3 4 pièces
334NP 1,1 12 pièces

DOSE 70G/LT

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



SABAYON SANS ALCOOL

9336NM 3 4 pièces

DOSE 70G/LT

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



GÉNOISE ET CRÈME ANGLAISE

335N 2,6 4 pièces

DOSE 20-30G/LT

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



BARBE À PAPA

708NP 1.4 12 pièces

DOSE 70G/LT

Pâte rose intense au goût de barbe à papa.



SAFRAN

1339NM 3 4 pcs

DOSE 70G/LT



JAFFA ORANGE

869NM 3 4 pcs

DOSE 70-80 G/LT

Pâtes au chocolat et à l'orange avec des morceaux d'orange confites.

Une recette simple :
1 kg de Bigatton Ready Mix à dissoudre dans 2 litres d'eau.
Les pâtes classiques que vous désirez gr:
Voir l'étiquette pour la dose par litre.
Repos.
Geler.
Pour une onctuosité intense, pasteuriser.
Pour un excellent résultat, ajoutez 30 gr. de Bigatton dextrogel si vous utilisez des pâtes grasses.
Dans le cas de pâtes alcoolisées, ajouter 30 gr. de lait frais.

Une recette simple :
300 grammes de Crème Double 100 Bigatton mélangée à 750 gr. de sucre. Bien dissoudre dans 3 litres. de lait entier. Eventuellement pasteuriser pour une consistance plus crémeuse.
Utiliser la base liquide obtenue avec des pâtes classiques au choix ou panachées.
Pour un excellent résultat :
Les pâtes grasses et panachées ajoutent la moitié du poids de la pâte grasse Destrogel.
Les pâtes alcoolisées ajoutent la moitié du poids de la pâte alcoolisée au lait liquide.
Pâtes à sucre ajouter 100gr. de crème par litre de base

PÂTES DE FRUITS



ABRICOT

400 NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



CERISE NOIRE

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

DOSE 70G/LT



ANANAS

402NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



PASTÈQUE

445NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



ORANGE

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

DOSE 70G/LT



ORANGE SANGUINE

8 H 19 — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



BANANE

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

DOSE 70G/LT



CÈDRE

426NM — 3,25 — 4 pièces

DOSE 100G/LT



NOIX DE COCO

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

DOSE 40G/LT



CERISE

405NM — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



CANNEBERGE

437NM — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



FRAISE

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

DOSE 70G/LT



LAIT À LA FRAISE

7676NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



FRAISE DE SICILE

443NM — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



BAIES

430NM — 3 — 4 pièces
430NP — 1,4 — 12 pièces
4H30 — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



FRAMBOISE

412NM — 3 — 4 pièces
412AM — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



GRANSOLE AU CITRON

431NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



MANGUE

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

DOSE 70G/LT



FRUIT DE LA PASSION F.

416NM — 3 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



812NP — 1,4 — 12pcs

DOSE 70G/LT

PÂTES DE FRUITS



POMME VERTE

417NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



GRENADE

450NM — 3,25 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



MELON

418NM — 3.0 — 4 pièces

418NP — 1.4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



MYRTILLE

4 H 19 — 3,5 — 4 pièces

419NM — 3,5 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



MURES

420NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



POIRE

422NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



PÊCHE

423NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



PAMPLEMOUSSE ROSE

428NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT



ROSE

425NM — 1,4 — 12 pièces

425NP — 3.0 — 4 pièces

DOSE 70G/LT



A.C.E. TROPICALE

427NP — 1,4 — 12 pièces

DOSE 70G/LT

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

Une recette simple :
1 lt. d'eau.
280-300 gr. de sucre.
100 grammes de pâte de fruits.
50 grammes la base Seven jours Bigatton.
Mélanger le tout à froid.
Repos.
Geler.
Pour une onctuosité intense, chauffer le mélange à 40 degrés.

Une recette simple 2:
0,8 lt. d'eau.
200 grammes de fruits mélangés
260-280 gr. de sucre.
30 grammes de pâte de fruits.
45 grammes la base Seven jours Bigatton.
Mélanger le tout à froid.
Repos.
Geler.
Pour une onctuosité intense, chauffer le mélange à 40 degrés.

CRÈME PANACHÉE

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





SALSA PISTACHE

1230 NM

3,5 | 4 pièces



CARAMEL BEURRE SALÉ

1291 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



AMÉRICAIN SNACK

1281 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



CARAÏBES

1227 NM

3 kg | 4 pièces



CRÈME WHISKY

1254 NM

3,25 kg | 4 pièces



BANOFI

1290 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



CÉRÉALES

1284 NM

avec des pièces

2,0 kg | 4 pièces



CROQUANT BISCUIT

1216 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



BIGNE

1213 NM

avec des pièces

2 kg | 4 pièces



BISCUIT AU CHOCOLAT

1264 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



DOUX DE LAIT

352NM1

1,5 kg | 12 pièces



BISCUIT DIGESTIF

1262 NM

avec des pièces

2,5 kg | 4 pièces



CHOCOLAT NOIX DE COCO

1266 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



FUDGE

1240 NM

3 kg | 4 pièces



NOIR COOKIES

1396 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



RIZ AU CHOCOLAT

1212 NM

avec des pièces

2,5 kg | 4 pièces



LEMON PIE

1282 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



BROWNIE
TRIPLE CHOCOLAT

1247 NM

avec des pièces

2,5 kg | 4 pièces



CHOCOLAT NOIR

1226 NM

3 kg | 4 pièces



LOTO BISQUIT

1362 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces

CRÈME PANACHÉE

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



MACARONS

3322NM2

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



MONSTRE COOKIES

3668AM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



MR TOBY

1275NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



MUFFIN CHOCOLAT

1269NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



NOISETTE

338NM

3 kg | 4 pièces



OR NOIR

1260NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



PRALINÉ BLANC

1283 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



PRALINÉ NERA

ROCK

1224 NM

avec des pièces

2,5 kg | 4 pièces



VELOURS ROUGE

12994M

avec des pièces

3,25 kg | 4 pièces



SCHOKAFÉ'

1214N

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



SNIKKY

1274 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



SPECULOOS

1225 NM

avec des pièces

2,6 kg | 4 pièces



TIRAMISU

1267 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



LICORNE

30H35

3 kg | 4 pièces



GAUFRETTES

1237 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces



GAUFRETTES BLANC

1238 NM

avec des pièces

3 kg | 4 pièces

suggestion de présentation



FRUIT PANACHÉ

FRUITS PÂTÉS. Prendre la quantité nécessaire pour un récipient de 5 litres.
(300-600 gr. selon vos envies) Placer au réfrigérateur jusqu'à refroidissement et ajouter à la glace.



ABRICOT
1250 NM — 3,25 kg — 4 pièces



CERISE NOIRE
1200NM — 3 kg — 4 pièces
1200AM — 3 kg — 4 pièces



ORANGE AMÈRE
1323 NM — 3,25 kg — 4 pièces



CANNEBERGE
1286 NM — 3 kg — 4 pièces



FIGUES CARAMELISEES
1288 NM — 3 kg — 4 pièces



FRAISE
1203 NM — 3 kg — 4 pièces



FRAISE DES BOIS
1207 NM — 3,25 kg — 4 pièces



BAIES
1205 NM — 3,25 kg — 4 pièces



ORANGE DORÉ
1228 NM — 3 kg — 4 pièces



FRAMBOISE
1289 NM — 3,25 kg — 4 pièces



CITRON VERT
1221 NM — 3,25 kg — 4 pièces



MANDARIN
1209 NM — 3,25 kg — 4 pièces



MANGUE
1252 NM — 3,25 kg — 4 pièces



MANGUE ANANAS
1259 NM — 3,25 kg — 4 pièces



FRUIT DE LA PASSION
1287 NM2 — 3,50 kg — 4 pièces



FRUIT DE LA PASSION
1223 NM — 3,25 kg — 4 pièces



POMME VERTE
1208 NM — 3,25 kg — 4 pièces



GRENADE
1248NM1 — 3 kg — 4 pièces



MYRTILLE
1201NM1 — 3 kg — 4 pièces



POIRE
1324 NM — 3,25 kg — 4 pièces



ORANGE PÊCHE
1217 NM — 3,25 kg — 4 pièces



GINGEMBRE
1250AM — 3,25 kg — 4 pièces



AÎNÉ
1325 M — 3 kg — 4 pièces



DÉLICIEUX CREMINO



BRONTOLINE 2

785NM1 — 3 kg — 4 pièces



BRONTOLINE

785NM — 3 kg — 4 pièces



OCÉAN BLEU BONBON

780 AM — 3 kg — 4 pièces



CANNELLE

770AM — 3 kg — 4 pièces



GÂTEAU AU FROMAGE AU CITRON

798AM — 3 kg — 4 pièces



CHOCOLAT

783NM — 3 kg — 4 pièces



CRÈME

782NM — 3 kg — 4 pièces



CROQUANT

788NM — 3 kg — 4 pièces



CARAMEL DOUX

784NM — 3 kg — 4 pièces



LAVANDE

795AM — 3 kg — 4 pièces



BRÛLER

786NM — 3 kg — 4 pièces



MASTICA

796NM — 3 kg — 4 pièces



ARACHIDE

781NM — 3 kg — 4 pièces



OR BLANC

790NM — 3 kg — 4 pièces



OR NOIR

791NM — 3 kg — 4 pièces



VELOURS ROUGE

794AM — 3 kg — 4 pièces



ROSE

793AM — 3 kg — 4 pièces



TIRAMISU

797AM — 3 kg — 4 pièces



TORRONCINE

787NM — 3 kg — 4 pièces



SAFRAN

792AM — 3 kg — 4 pièces



Commencez avec un récipient vide dans lequel vous souhaitez réaliser votre glace étagée.
Déposer une première couche de glace dans le récipient. Vous pouvez utiliser une cuillère ou une spatule pour l'étaler uniformément.
Une fois que vous avez une couche uniforme de crème glacée, ajoutez une couche de pâte à tartiner. Assurez-vous qu'il soit suffisamment fin pour ne pas dominer la saveur de la crème glacée, mais suffisamment épais pour être visible.
Répétez ces étapes en alternant les couches de crème glacée et de pâte à tartiner, jusqu'à ce que le récipient soit plein. La dernière couche sera tartinable.
Avant de le réaliser, il est conseillé de placer le plateau dans la cellule de refroidissement rapide.
Une fois terminé, placez la glace dans la cellule de refroidissement rapide pour qu'elle refroidisse complètement. Cela aidera à garder les différentes couches séparées lorsque vous le servirez.
Au moment de servir, utilisez une cuillère ou un cornet pour révéler les belles couches de crème glacée et tartinez-la.
N'oubliez pas que la clé pour des couches parfaites est de s'assurer que chaque couche est suffisamment froide avant d'ajouter la suivante. Cela les empêchera de se mélanger.

LES CERISES

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



AMARENA 90

9777N | 3,20 kg | 4 pièces



AMARENA 60

1300N | 3,20 kg | 4 pièces



SIROP DE CERISE NOIRE

1301N | 7 kg | 1 pièce



DÉCORATION DE CERISES NOIRES

1616 NM | 3 kg | 4 pièces



DÉBRIS DE CERISE NOIRE

1433 NM | 2,5 kg | 4 pièces







WFRUTTA



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

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

POPPING BOBAS POUR BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM 3.5Kg 4pcs



PASTÈQUE

CB021AM 3.5Kg 4pcs



ORANGE

CB003NM 3.5Kg 4pcs



BANANE

CB029AM 3.5Kg 4pcs



CARAMEL

CB007NM 3.5Kg 4pcs



CERISE

CB032AM 3.5Kg 4pcs



CHOCOLAT

CB024AM 3.5Kg 4pcs



NOIX DE COCO

CB025AM 3.5Kg 4pcs



COOKIES

CB036AM 3.5Kg 4pcs



DRAGON FRUIT

CB028AM 3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB035AM 3.5Kg 4pcs





FRAISE

CB006AM 3.5Kg 4pcs



BAISES

CB004AM 3.5Kg 4pcs



KIWI

CB020AM 3.5Kg 4pcs



FRAMBOISE

CB016AM 3.5Kg 4pcs



LIME

CB005AM 3.5Kg 4pcs



CITRON

CB017AM 3.5Kg 4pcs



LYCHEE ROSA

CB015AM 3.5Kg 4pcs



MANGO

CB011AM 3.5Kg 4pcs



FRUIT DE LA PASSION

CB013AM 3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB031AM 3.5Kg 4pcs



POMME VERTE

CB009AM 3.5Kg 4pcs



GRENADE

CB018AM 3.5Kg 4pcs



MELON

CB026AM 3.5Kg 4pcs



MYRTILLE

CB014AM 3.5Kg 4pcs



PÊCHE

CB012AM 3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB033AM 3.5Kg 4pcs



VANILLE

CB027AM 3.5Kg 4pcs

POPPING BOBAS POUR BUBBLE TEA

Les Popping Bobas sont de petites sphères gélatineuses remplies de jus aromatisé aux fruits qui explosent dans votre bouche, ajoutant une touche de plaisir et de saveur à n'importe quelle boisson ou dessert. Elles sont particulièrement appréciées dans le Bubble Tea, une boisson originaire de Taïwan qui associe thé, lait et sucre à ces perles colorées et savoureuses.
Le Bubble Tea est une boisson polyvalente qui peut être personnalisée avec une variété de saveurs de thé et de lait, ainsi que divers ajouts comme les Popping Bobas. Que vous préfériez votre Bubble Tea sucré ou non, avec du lait ou sans, les Popping Bobas ajoutent toujours un élément de surprise qui fait de chaque gorgée une expérience unique.

SIROP POUR THÉ AUX PERLES



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

Ananas, pastèque, fraise, framboise, citron, litchi, mangue, pomme verte, myrtille, fruit de la passion, pêche. Les bouteilles pratiques de 1,3 litre avec pompe doseuse. 12 bouteilles par carton. 10-20 gr. par verre de thé aux perles.

THÉ EN POUDRE SOLUBLE



THÉ VERT

3800NP 0,5 kg 20 pièces



THÉ NOIR

3802NP 0,5 kg 20 pièces

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

COMMENT PRÉPARER LE THÉ AUX PERLES PARFAIT

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

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

Remplissez le reste du verre avec du thé, en laissant un peu de place pour des glaçons si vous le souhaitez.
Enfin, ajoutez une paille d'un diamètre de 10 mm, idéale pour siroter les Popping Bobas.











BOULES DE BULLES PAR BARMAN



CB022 BALLS A



CB023 BALLS C

Kg. 3,50 per 4

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



PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



ACE
1601N 1,35 kg 10 pièces



ABRICOT
1639N 1,35 kg 10 pièces



CERISE
1632N 1,35 kg 10 pièces



ANANAS
1628N 1,35 kg 10 pièces



PASTÈQUE
1621N 1,35 kg 10 pièces



ORANGE
1638N 1,35 kg 10 pièces



VELOURS NOIR
1688N 1,35 kg 10 pièces



BANAN
1609A 1,35 kg 10 pièces



CIEL BLEU
1622A 1,35 kg 10 pièces



FITNESS
1677N 1,35 kg 10 pièces



CAFÉ'
1610A 1,35 kg 10 pièces



CAMALEONT
1689N 1,35 kg 10 pièces



CANNELLE
1630N 1,35 kg 10 pièces



CARAMEL
1634N 1,35 kg 10 pièces



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



CHOCOLAT AU LAIT
1386N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT BLANC
1385N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT DÉLICIEUX
1331N 1,35 kg 10 pièces



CHOCOLAT NOIR
1673N 1,35 kg 10 pièces



NOIX DE COCO
1626N 1,35 kg 10 pièces

PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



FRAISE
1603N
1,35 kg
10 pièces



FRAISE LIGHT
696N
1,35 kg
10 pièces



BAIES
1642N
1,35 kg
10 pièces



GIANDUIA
1695N
1,35 kg
10 pièces



KIWI
1627A
1,35 kg
10 pièces



FRAMBOISE
1637N
1,35 kg
10 pièces



CRÈME DE LAIT
1635N
1,35 kg
10 pièces



LEMON PIE
1679N
1,35 kg
10 pièces



CITRON VERT
1654A
1,35 kg
10 pièces



LIMONCELLO
1643A
1,35 kg
10 pièces



CITRON
1600N
1,35 kg
10 pièces



VOYAGE
1678N
1,35 kg
10 pièces



MANDARIN
1644N
1,35 kg
10 pièces



MANGUE
1645N
1,35 kg
10 pièces



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



POMME VERTE
1647A
1,35 kg
10 pièces



GRENADE
1369N
1,35 kg
10 pièces



MELON
1602N
1,35 kg
10 pièces



MÉRINGATA
1672N
1,35 kg
10 pièces



MYRTILLE
1636A
1,35 kg
10 pièces

PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI



MURES
1648A
1,35 kg
10 pièces



MUFFIN
1691N
1,35 kg
10 pièces



NOISETTE
1624A
1,35 kg
10 pièces



PÊCHE
1650N
1,35 kg
10 pièces



PISTACHE
1620A
1,35 kg
10 pièces





PAMPLEMOUSSE ROSE
1651N
1,35 kg
10 pièces



RIZ
1655N
1,35 kg
10 pièces



TIRAMISU
1694N
1,35 kg
10 pièces

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

DOUX



BANANE 500

668N | 2,5 kg | 4 pièces



PISTACHE 500

605N | 2,5 kg | 4 pièces



FLEUR DE LAIT 500

674N | 2,5 kg | 4 pièces



CAFÉ' 500

604N | 2,5 kg | 4 pièces



CHOCOLAT 500

601N | 2,5 kg | 4 pièces



VELOURS ROUGE

1910A | 1,25 kg | 4 pièces



VANILLE BIANCA 500

671N | 2,5 kg | 4 pièces



FRAISE 500

602N | 2,5 kg | 4 pièces



KBAMBINO

678N | 2,5 kg | 4 pièces



VANILLE 500

600N | 2,5 kg | 4 pièces



NOISETTE 500

669A | 2,5 kg | 4 pièces



CITRON 500

603N | 2,5 kg | 4 pièces



CARAMEL 500

601N | 2,5 kg | 4 pièces



COEUR DE CRÈME

675N | 2,5 kg | 4 pièces



CHOCOLAT 500 SANS SUCRE

601N-1 | 2.5KG | 4pcs



RHUM AND RAISIN 500

669A | 2.5KG | 4pcs

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

DÉCORATIONS DE CRÈME GLACÉE SOFT RAIBOW



1000 & 1 LIGNE DE CARAMEL

679N 7 kg



1000 & 1 LIGNE DE CHOCOLAT

684N 7 kg



1000 & 1 LIGNE DE FRAISE

681N 7 kg



1000 & 1 LIGNE BAIES SAUVAGES

680A 7 kg



1000 & 1 LIGNE DE KIWI

682A 7 kg



1000 & 1 LIGNE DE CITRON

683A 7 kg

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

COUVERTURES DE STRACCIATELLE

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



PÉPITE DE CHOCOLAT AMARA

1700NM

3 | 4 pièces



CHOCOCOCO

366NM

3 | 4 pièces



PÉPITE DE CHOCOLAT

328NM

3 | 4 pièces



GIANDUIA

367NM

3 | 4 pièces



PÉPITE DE CHOCOLAT BIANCA

355NM

3 | 4 pièces



CAFÉ'

362NM

3 | 4 pièces



ANANAS

379AM

3 | 4 pièces



FRAISE

357AM

3 | 4 pièces



CITRON

358AM

3 | 4 pièces



CERISE

377AM

3 | 4 pièces



ORANGE

360 HEURES DU MATIN

3 | 4 pièces



MANGUE

382AM

3 | 4 pièces



NOISETTE

371NM

3 | 4 pièces



CARAMEL

363NM

3 | 4 pièces



CHOCOLAT CRU

1319NM

3 | 4 pièces



NOIX DE COCO

365NM

3 | 4 pièces



PERLE BLANCHE

9033NM

3 | 4 pièces

Saveur intense de beurre de cacao



PISTACHE

372AM

3 | 4 pièces









DÉCORATIONS ARTISANALES



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



1411NP 1 kg 10 pièces
TRUFFE AU CACAO



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



1406AP 1 kg 14 pièces
CODETTA MULTICOLORE



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



1494NP 0,5 kg 6 pièces
CACAO CROUSTILLANT



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



1414AP 1 kg 8 pièces
CUBES POUR CASSATA



1424NP 1 kg 12 pièces
PÉPITES DE CHOCOLAT



1400NP 1 kg 7 pièces
GRAINS D'AMARETTI



1402NM 1 12 pièces
GRAIN DE CACAO



1431NP 1 kg 12 pièces
GRAINS DE CAFÉ AU CHOCOLAT



1415NP 1 8 pièces
MORCEAUX CROQUANTS



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



1416N 0,5 kg 6 pièces
GRANULATION DE
MERINGUE



1407NP 2 kg 5 pièces
CRACS AUX NOISETTES



9023NP 1 kg 10 pièces
GRANELLA À LA SAVEUR DE CAFÉ



1443NP 1 kg 8 pièces
GRANULATION DE PISTACHE



1401NPP 0,5 8 pièces
GRAINS DE RIZ



1419N 1 kg 10 pièces
GRAINES DE NOUGAT

DÉCORATIONS ARTISANALES



1463AP 1 kg 12 pièces
LENTILLES MULTICOLORE



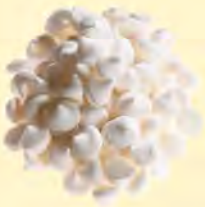
1442NP 1 kg 10 pièces
AMANDES PRALINÉES



1409NP 1 kg 8 pièces
MARRON GLACES



1444N 0,26 4 pièces
MICROBIGNE'



1441NP 1 kg 5 pièces
MICROMERINGHE



1491NP 1 kg 6 pièces
MINI BISCUITS



1432NP 2 kg 5 pièces
NOISETTES EN QUARTIERS



1408NM 2 kg 5 pièces
NOISETTES ENTIÈRES



1421NP 1 kg 9 pièces
MORCEAUX DE NOIX



1445A 1 kg 12 pièces
MAGIE DES ÉTOILES MAGIE



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



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



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

PRODUITS DE DESSERTS



9943N 2 kg 6 pièces
CHOCOCHOCOK
100 grammes avec 100 gr. de sucre par litre de lait. Travail à chaud



9878N 1,25 kg 6 pièces
CONCENTRÉ DE THÉ À CITRON
120 grammes avec 60 gr. de sucre par litre d'eau.



9878N 1,25 kg 6 pièces
CONCENTRÉ DE THÉ À LA PÊCHE
120 grammes avec 60 gr. de sucre par litre d'eau.



9881N 2,5 kg 4 pièces
DESSERT CRÈME CARAMEL
150 grammes par litre de lait.Travail à chaud



9880N1 2,5 kg 5 pièces
DESSERT DE PANNA COTTA
100 grammes pour un demi-litre de lait et un demi-litre de crème. Travail à chaud



9882N 1 kg 12 pièces
TIRAMISU DESSERT
300 grammes par litre de lait ou de crème. Traitement à froid dans un mélangeur planétaire.



9782N 1 kg 12 pièces
DESSERT TIRAMISU' COMPLET
150 grammes. par litre de crème. Traitement à froid dans un mélangeur planétaire.



9890N 1,2 kg 6 pièces
MACÉDOINE EN HAUSSE
Utiliser tel quel en le versant sur la salade de fruits pour éviter qu'elle ne noircisse.



9884A 1 kg 8 pièces
MOUSSE AUX FRAISES



9885N 1 kg 8 pièces
MOUSSE AU CHOCOLAT



9883N 1 kg 10 pièces
MOUSSE NEUTRE

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

SEMIFREDDI & CIE



1130 NM 1 12 pièces

BASE 18 EN DESSOUS DE ZÉRO

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



1125NP 1,1 12 pièces

BAVAROISE PARFAITE

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



5500N 2 7 pièces

BONS BISCUITS

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



11 H 82 3,25 4 pièces

BLEU BRILLANT (TUTTIFRUTTI)

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



11 H 81 3,25 4 pièces

BAIES SAUVAGES BRILLANTES



11 H 84 3,25 4 pièces

CERISES TRANSPARENTES BRILLANTES



11 H 95 3,25 4 pièces

ORANGE TRANSPARENT BRILLANT



1196NM 3,25 4 pièces

CARAMEL BRILLANT TRANSPARENT



11 H 09 3,25 4 pièces

FRAISE TRANSPARENTE BRILLANTE



1119NM 3,25 4 pièces

CITRON TRANSPARENT BRILLANT



1118NM 3,25 4 pièces

BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL



11 H 83 3,25 4 pièces

BRILLANT VERDE



1101N 2,5 6 pièces

CHARLY TORTINA

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



1334A 1 10 pièces

CREMA AL BURRO

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



3279NM 3 4 pièces

CRÈME DE FOURRAGE ET TARTINADE AUX PISTACHES

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



7374N 1 12 pièces

DÉCOR GLACE

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



0344A 1,4 12 pièces

ARÔME DE POMME VERTE



0347A 1,4 12 pièces

ARÔME DE POIRE

Arômes hydrosolubles pour aromatiser le semifreddo



1123AM 3,5 4 pièces

GÉLOLAC DE FRAISE

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



1188AM 3,5 4 pièces

GÉLOLAC AUX FRUITS SAUVAGES



1120AM 3,5 4 pièces

GÉLOLAC AU CITRON



1122AM 3,5 4 pièces

GÉLOLAC DE PISTACHE



1105N 3 4 pièces

GEL TRASPARENT

Gel transparent classique pour protéger les bonbons



1954NM 3,5 4 pièces

MIROIR NERO

Gel de couverture noir de carbone classique pour spécialités semifreddo.



1124AM 3,5 4pcs

GELOLAC CARAMEL

SEMIFREDDI & CIE



1104NP 3,5 4 pièces
PLUS DE CRÈME

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



1103NM 3,5 4 pièces
PROFITEROL CACAO

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



1132N 3,5 4 pièces
SEMIFREDDO DE BASE

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



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

1155N 1,4 12 pièces
SPALMY D'ABRICOT



1156N 1,4 12 pièces
SPALMY AMARENA



1159N 1,4 12 pièces
SPALMY À L'ORANGE



1158N 1,4 12 pièces
SPALMY AU CARAMEL



1151N 1,4 12 pièces
SPALMY FRAGOLA



1150A 1,4 12 pièces
SPALMY BAIES SAUVAGES



1153N 1,4 12 pièces
SPALMY CITRON



1157N 1,4 12 pièces
SPALMY NEUTRE



1154N 1,4 12 pièces
SPALMY VANIGLIA



1102N 2 6 pièces
RAPIDE FROID

Crème anglaise instantanée. 300 grammes pour le lieutenant de lait



1108N 2 5 pièces
RAPIDE CHAUD

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



1001N 1,2 6 pièces
SOUPE D'ALKERMES

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



1003N 1,2 6 pièces
SOUPE AU CAFÉ



1007A 1,2 6 pièces
SOUPE DE MANDARINE



1002N 1,2 6 pièces
SOUPE AU MARASQUIN



1009N 1,2 6 pièces
SOUPE AUX NOISETTES

COLORANTS ALIMENTAIRES

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



7003A BLU — 1 — 6 pièces



7001N JAUNE — 1 — 6 pièces



7002N ROUGE — 1 — 6 pièces



7004A VERT — 1 — 6 pièces

PRODUITS BIG GELO POUR GLACE ET GRANITAS



903 NM ORANGE — 3,25 — 4 pièces



905 NM FRAISE — 3,25 — 4 pièces



902AM MENTHE — 3,25 — 4 pièces



904 NM TROPICANA — 3,25 — 4 pièces

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



2404NG CERISE — 7



2400NG ORANGE — 7



2401NG COLA — 7



2407NG FRAISE — 7



2405NG CITRON — 7



2402NG MENTHE — 7



2403NG TROPICAL — 7

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

CÔNE DE CROCK ET CRÊPE SUCRÉE



5502N 2 6 pièces
CROCK CONE

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



5506N 2,5 6 pièces
CROCK CONE sans farine

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



5501N 2 4 pièces
CRÊPE SUCREE

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

PRODUITS EN POUDRE POUR LES FABRICANTS DE GRANIT



912 NM 0,9 8 pièces
VELOURS DE CAFÉ



1320N 0,9 8 pièces
VELOURS AUX NOISETTES



1321N 0,9 8 pièces
VELOURS PISTACHE



1322N 0,9 8 pièces
VELOURS À LA VANILLE

Produits semi-finis à diluer dans du lait pour obtenir des glaces ou des semifreddos au verre.
Un sac pour 3 litres. de lait entier.

PRODUCTION ARTISANALE DE CANNOLIS



	PC	
CAB001	665	8

CANNOLI BÉBÉ



	PC	
CAB002	665	8

CANNOLI BÉBÉ BICOLORE



	PC	
CAB010	384	8

CANNOLI À LA NOIX DE COCO BÉBÉ



	PC	
CAB006	300	8

CANNOLI BÉBÉ À LA CODETTA



	PC	
CAB009	384	8

CANNOLI BÉBÉ AMARETTO



	PC	
CAB005	384	8

CANNOLI BÉBÉ GR. CACAO



	PC	
CAB022	384	8

CANNOLI BÉBÉ GR. CAFÉ



	PC	
CAB007	384	8

CANNOLI BÉBÉ POUDRE DE CACAO



	PC	
CAB003	504	8

CANNOLI BÉBÉ COUVERT



	PC	
CAB004	300	8

CANNOLI DE RIZ BÉBÉ



	PC	
CAL001	160	8

CANNOLI LONG



	PC	
CAL002	160	8

CANNOLI LONG BICOLORE



	PC	
CAL010	117	8

CANNOLI LONG À LA NOIX DE COCO



	PC	
CAL006	96	8

CANNOLOILONG AVEC QUEUE



	PC	
CAL009	104	8

CANNOLI LONG GR. MACARON



	PC	
CAL005	96	8

CANNOLI LONG GR. CACAO



	PC	
CAL011	117	8

CANNOLI LONG AU CITRON



	PC	
CAL007	104	8

CANNOLO LONG POUDRE DE CACAO



	PC	
CAL003	117	8

CANNOLO COUVERT LONG



	PC	
CAL004	96	8

CANNOLI DE RIZ LONG

PRODUCTION ARTISANALE DE CANNOLIS



	PC	
CAM001	320	8
MINI-CANNOLIS		



	PC	
CAM002	320	8
MINI CANNOLI BICOLORE		



	PC	
CAM012	234	8
MINI CANNOLI AU CAFÉ		



	PC	
CAM010	234	8
MINI CANNOLI À LA NOIX DE COCO		



	PC	
CAM006	192	8
MINI CANNOLI AVEC QUEUE		



	PC	
CAM009	208	8
CANNOLI MIGNON GR. MACARON		



	PC	
CAM005	192	8
CANNOLI MIGNON GR. CACAO		



	PC	
CAM022	192	8
CANNOLI AU CAFÉ ALLONGÉ		



	PC	
CAM015	234	8
CANNOLO MIGNON CITRON NOIX DE COCO		



	PC	
CAM011	234	8
MINI CANNOLI AU CITRON		



	PC	
CAM0013	234	8
MINI CANNOLI AUX AMANDES		



	PC	
CAM021	234	8
MINI CANNOLI AUX NOISETTES		



	PC	
CAM019	234	8
MINI CANNOLI À LA PISTACHE		



	PC	
CAM007	208	8
POUDRE DE CACAO CANNOLO MIGNON		



	PC	
CAM003	234	8
CANNOLI COUVERT		



	PC	
CAM004	192	8
RIZ CANNOLI MIGNON		



	PC	
FA01	400	8
PETIT PAPILLON		



	PC	
FA02	400	8
PAPILLON BICOLORE		

COPITE



	PC	
COSO10	168	8

COPITA MINI OVALE NOIX DE COCO



	PC	
COSO06	168	8

COPITA MINI CODETTA OVALE



	PC	
COSO09	168	8

COPITA MINI OVALE GR. MACARON



	PC	
COSO05	168	8

MINI COPIE OVALE GR. CACAO



	PC	
COSO03	224	8

COPITA MINI OVALE COUVERTE



	PC	
COSO04	168	8

COPITA MINI RIZ OVALE



	PC	
COST10	192	8

MINI COPITA RONDE À LA NOIX DE COCO



	PC	
COST06	192	8

COPITA MINI CODETTA RONDE



	PC	
COST09	192	8

COPITA MINI RONDE GR. MACARON



	PC	
COST05	192	8

MINI COPIE RONDE GR. CACAO



	PC	
COST22	192	8

COPITA MINI RONDE GRANDE. CAFÉ'



	PC	
COST15	192	8

COPITA MINI RONDE CITRON NOIX DE COCO



	PC	
COST11	216	8

MINI COPITA RONDE AU CITRON



	PC	
COST21	216	8

MINI COPIE RONDE NOISETTE



	PC	
COST03	216	8

COPITA MINI RONDE COUVERTE



	PC	
COST04	192	8

MINI COPITA DE RIZ RONDE

MINI CONES



PCS 8
COR010 180
CORNETTO COCCO



PCS 8
COR006 165
CORNETTO CODETTA



PCS 8
COR009 165
CORNETTO GR. AMARETTO



PCS 8
COR005 165
CORNETTO GR. CACAO



PCS 8
COR015 180
CORNETTO LEMON COCCO



PCS 8
COR011 180
CORNETTO LIMONE



PCS 8
COR003 180
CORNETTO RICOPERTO



PCS 8
COR004 165
CORNETTO RISO

TRUFFES



PCS 8
NU009 576
TARTUFO AL AMARETTO



PCS 8
NU010 576
TARTUFO COCCO



PCS 8
NU003 576
TARTUFO RICOPERTO



Suggestion de présentation

EVENTAILS



	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		

PÂTISSERIES DE FABRICATION ARTISANALE



	PCS	
SF0001	200	12
SFOGLIE BICOLORE		

CIGARETTES



	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		

CIGARETTES



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



CIGARETTES 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

CORNETS ET CORNES DE GLACE



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



DUBAI CIOCCOLATO



DUBAI CIOCCOLATO 2

Comment faire une glace au chocolat de Dubaï parfaite

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


NOVITÀ®
2025
LOTO
GUSTO BIMBO
DUBAI CHOCOLATE
ORO

BIGATTON PRODUZIONE FACTORY



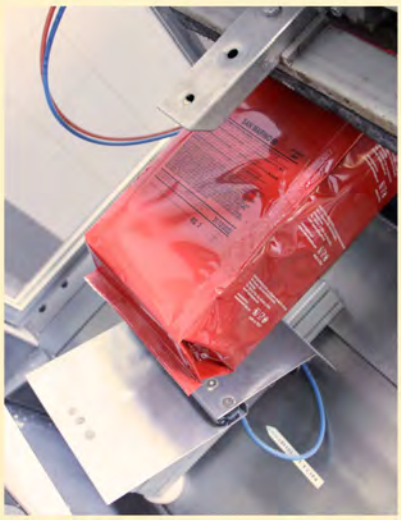









IL MIGLIOR
Gelato italiano
BEST
italian Gelato
Bigatto's




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