Bigattoz®

Product Catalog

NEW PRODUCT



HALAL

GLUTEN FREE

V3 **ISO 22000:2018 zertifiziertes Unternehmen**

TOPPING

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





KIRSCHE

1N | 1.2 | 6 Stück



AMARETTO

3N | 1.2 | 6 Stück



ANANAS

2N | 1.2 | 6 Stück



ORANGE

31N | 1.2 | 6 Stück



HIMMELBLAU

4A | 1.2 | 6 Stück



CAFFE'

7N | 1.2 | 6 Stück



KARAMELL

7N | 1.2 | 6 Stück



SCHOKOLADE

6N | 1.2 | 6 Stück



WEISSE SCHOKOLADE

6N | 1.1 | 6 Stück



KOKOSNUSS

9A | 1.1 | 6 Stück



ERDBEERE

10N | 1.2 | 6 Stück



WALDBEEREN

29N | 1.2 | 6 Stück



GIANDUIA

11N | 1.2 | 6 Stück



KIWI

12N | 1.2 | 6 Stück



HIMBEERE

13N | 1.2 | 6 Stück



ZITRONE

9070N | 1.2 | 6 Stück



LAKRITZE

27N | 1.1 | 6 Stück



MANGO

25A | 1.2 | 6 Stück



PASSION FRUCHT

14N | 1.2 | 6 Stück



MINZE

17A | 1.2 | 6 Stück

TOPPING



HONIG

40N | 1.2 | 6 Stück



BLAUBEERE

15A | 1.2 | 6 Stück



HASELNUSS

18N | 1.1 | 6 Stück



NOCCIOLITA

1215N | 1.1 | 6 Stück



WALNÜSSE

28N | 1.2 | 6 Stück



PANNA COTTA

337N1 | 1.1 | 6 Stück



PFIRSICH

30N | 1 | 6 Stück



PINGUIN

340N1 | 1.2 | 6 Stück



PISTAZIE

19N | 1.2 | 6 Stück



STRACCIATELLA

33N | 1.0 | 6 Stück



TIRAMISU'

22N | 1.2 | 6 Stück



TROPICAL

20N | 1.2 | 6 Stück



VANILLE PREMIUM

16N | 1.2 | 6 Stück



ZABAJONE

21N | 1.2 | 6 Stück



LOTO

36N | 1 | 6 Stück

MINI-TOPPING

Handliche Miniflaschen unserer meistverkauften Toppings zum Verschenken an Ihre Kunden



330 gr

8NP KARAMELL

48



330 gr

6NP SCHOKOLADE

48



330 gr

10NP ERDBEERE

48

BASIS

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



DOPPIA PANNA 50

100N | 2.5 | 5 Stück



PASTO BASE 50

106N | 2.5 | 4 Stück



DOPPIA PANNA 100

101N | 2.5 | 5 Stück



SAN MARINO 50

123N | 2.0 | 6 Stück



DOPPIO CIOCCO 100

102N | 2.0 | 5 Stück



MAESTRO 100

138N | 2.0 | 5 Stück



CREMONT 100

117N | 2.0 | 5 Stück



READY MIX F 500

120NG | 20,0 | 1 Stück
120NP | 1.2 | 10 Stück



FIOR DI PANNA 50

124N | 2.0 | 5 Stück



GELATO CALDO

1106N | 2.5 | 4 Stück

FRUCHT BASIS

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



FRUTTA SEVEN DAYS

134N | 2.0 | 5 Stück



ZITRONE 50

109N | 2.5 | 6 Stück



DOPPIA FRUTTA 50

103N | 2.5 | 6 Stück



SORBI 50

7050N | 1.0 | 10 Stück



BBF 70

115N | 2.0 | 6 Stück



TUTTA FRUTTA 250

166NP | 1.0 | 12 Stück

EISBARMANN-BASIS

Spezielle Basis für alkoholisches Speiseeis.



ALKOHOLISCH

155N

2.0 | 4 Stück

EIS AM STIEL BASIS

Spezielle Basis für bereits ausbalanciertes Eis am Stiel.



FERTIGER STICK

1663N

2.0 | 5 Stück

NEUTRAL - EMULGATOREN

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



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 | 10 Stück



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 | 10 Stück



DEMIGEL FRUTTA C

9981N

2.5 | 5 Stück



DEMIGEL LATTE B

113N

2.0 | 6 Stück



NEUTRAL S5C

9026NPC

2.0 | 6 Stück



UNIVERSAL NEUTRAL

108NP

1.0 | 10 Stück



NEUTRAL V5

119NP

1.0 | 10 Stück



STAR CREME

Pastenemulgator für Fruchteis

200N

5.0 | 1 Stück

DIE VEGANER

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



BASE VEGAN

164N

1.3 | 10 Stück



BASE VEGAN 1

164N1

1.3 | 10 Stück

AROMATISCHE PULVER

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



CAFFE' DEHYDRIERT

7372N

1.0 | 6 Stück



SCHOKOLADE HERRLICH

9512NP

2.0 | 6 Stück



DEHYDRIERTES LAKRITZE

9288NP

1.0 | 10 Stück



MASCARPONE KÖNIG

112N

2.0 | 5 Stück

KLASSISCHER UND SOFT JOGHURT



YO GRECO

169N

2.0 | 5 Stück



YO BEREIT

156N

2.165 | 5 Stück



YO SOFT GRANIT

913N

1.0 | 8 Stück



YO SUPREME B

111N

2.0 | 6 Stück



YO 00

157N

2.16 | 5 Stück

Produkt ohne Saccharose mit geringer glykämischer Wirkung

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

TECHNISCHE PRODUKTE



BIG PAN

1640N

1 6 Stück

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



BIG SUGAR

1656N

1 6 Stück

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



ZITRONE

1504NP

1 14 Stück

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



KAKAO SUPERPREMIUM 24

1611NP

1 6 Stück

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



KAKAO VAN DORF 10/12

1612NM

1 6 Stück

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



CREMONT

8355N

1 6 Stück

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



DESTROGEL

1500NP

1 6 Stück

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



FIBER

1510NP

1 6 Stück

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



GLUCOLAX PULVER

1608NM

1 6 Stück

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



LATTOGELMIX

1503N

1 6 Stück

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



MALTOGEL

1607N

1 6 Stück

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



VOLUMIZZANTE

204N

1 6 Stück

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

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



AMARETTO

300NP 1,2 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Der intensive Geschmack von Mandelkeksen in einem Teig reich an Keksbröseln



AMERICAN SNACK

870NM 3,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Der intensive Geschmack eines amerikanischen Snacks mit viel Karamell und Schokolade



ERDNUSS

396NM 2.5 4 Stück

DOSIS 70/100G/LT

Reine Erdnuss in raffinierter Paste.



BLAU C

301AM 3.0 4 Stück
301AP 1,4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Klassische blaue Pasta mit Kaugummigeschmack



WEISSE KUSS

336NM 3.0 4 Stück
1 12 Stück

DOSIS 80/100G/LT

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



BAKLAVA

885NM 3.0 4 Stück

DOSIS 100/120G/LT

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



BANOFI

878NM 3.0 4 Stück

DOSIS 80G/LT

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



WEISSE SCHOKOLADE

339NM 3 4 Stück
339NP

DOSIS 100G/LT

Weiße Schokoladencreme und intensive Milch.



BIG CHERRY

707NP 1.4 12 Stück

DOSIS 100G/LT

Schokoladencreme mit halbkandierten Kirschstücken



BIER

871NM 3,254 Stück

DOSIS 50G/LT

Klassischer und intensiver Geschmack eines alkoholfreien Bieres.



DIGESTIVE KEKSE

858NM 2.6 4 Stück

DOSIS 70/80G/LT

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



SPEKULATIO KEKSE

706NP 1.4 12 Stück

DOSIS 60G/LT

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



SCHWARZE KEKSE

1395NM 3,0 4 Stück

DOSIS 100/120G/LT

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



BLACK VELVET

888 NM 3,0 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Für ein kohlschwarzes Eis mit leichtem Vanillegeschmack



BLAU MONSTER

3667AM 3,0 4 Stück

DOSIS 60G/LT

Speziell für Kinder: das blaue Monstereis mit zarten Fruchtnoten

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



CAFFE' MAGNIFICO

350NM 2.5 4 Stück

DOSIS 20/40G/LT

Raffinierte wasserfreie Kaffeepaste, hervorragend für die Herstellung von Gebäck



CAFFE' MOKA

304NM 2.5 4 Stück
304NP 1 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Lösliche hydratisierte Kaffeepaste für Eiscreme, Semifreddo und Mousse.



ZIMT

343NP 1.4 12 Stck.

DOSIS 40G/LT

Zimtkonzentrat für Eis- und Gebäckspezialitäten.



CAPPUCCINO

398NM 3 4 Stück
398NP 1.4 12 Stück

DOSIS 60/70G/LT

Originalgeschmack des berühmten italienischen Cappuccino.



GESALZENE BUTTERKARAMELL

734 NM 3 4 Stück

DOSIS 70/150G/LT

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



GURKE

3040NM 3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Eine besondere Pasta für echten veganen Geschmack.



CHEESE CAKE

709NM 3 4 Stück
709NP 1.4 12 Stück

DOSIS 60G/LT

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



KIRSCHE

394NP 1,00 12 Stück

DOSIS 150G/LT

Die Paste, die die berühmten Schokoladen vom Typ Boero imitiert



SCHOKOLADE KEKSE

857NM 3 4 Stück

DOSIS 60/70G/LT

Original-Pasta mit dem Geschmack frisch gebackener Schokoladenkekse.



CIOCCORICCO

307NM 3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



COLA

303NP 1.4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Hier ist die Geschmacksfarbe des berühmten Colagetränks.



KARAMELLCREME

305NM 3 4 Stück
305NP 1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Klassische Pasta mit Creme-Karamell-Geschmack



CREMA AL WHISKY

850NM 3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



KATALANISCHE CREME

849NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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



WAFFELCREME

726NM 2,6 4 Stück

DOSIS 80/100G/LT

Eine cremige Paste reich an Fett und kleinen knusprigen Waffeln

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



I VENEZIANI

729NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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



CROCCANTINO RHUM

306NP 1,4 12 Stück

DOSIS 40/50G/LT

Rum-Zucker-Crunchies mit Haselnüssen



CRUNCY BISCOTTINO

387NM 3 4 Stück

DOSIS 60G/LT

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





DULCE DE LECHE

35 NM 3 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Original argentinische Milchsauce



FIOR DI LATTE PLUS

309NP 1,4 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Reiner, frischer Sahnegeschmack



GERANIE

2968NM 3 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Köstlicher Geraniengeschmack und -farbe







Serviervorschlag

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



Serviervorschlag



GIANDUIA

310NM

3 4 Stück

DOSIS 100G/LT

Für Eis mit Giaduia, reich an Edelkakao und hochwertigen Haselnüssen



BITTER GIANDUIA

9612NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Bitterkakao und Qualitätshaselnüssen mit reduziertem Zuckergehalt.



PINK BUBBLE GUM

311AM
311AP

3,25 4 Stück
1,4 12 Stück

DOSIS VON 50G/LT

Amerikanischer Kaugummigeschmack mit satter rosa Farbe. Mit Kind geeignet



GUSTO BIMBO

348NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensiver Geschmack und Farbe für ein Eis für Kinder



KUSS

313NP

3 4 Stück

DOSIS 80G/LT

Haselnuss und Kakao erinnern an die berühmte italienische Praline.



LAVENDEL

884AM

3 4 Stück

DOSIS 50-60G/LT

Köstlicher Lavendelgeschmack und -farbe



LEMON PIE

867NM

3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



LAKRITZE

312NP

1 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensiver und löslicher Lakritzegeschmack.



LOTO

1361NM

3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Feine Lotuskekscreme



MAGIC C

386AM

3,3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



MOHNKUCHEN

397NM

3 4 Stück

DOSIS 100G/LT

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



MALAGA

314NM
314NP

3,25 4 Stück
1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Ein Klassiker mit Wein-, Rum- und Rosinengeschmack.

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



MANDEL

299NM 2,5 4 Stück

DOSIS 70-100G/LT

Reine Mandeln für Spezialitäten.



GERÖSTETE MANDELN PG

388NP 1,2 12 Stück

DOSIS 70-100G/LT

gerostete und gezuckerte Mandeln Geschmack.



MARRON GLACE'

315NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensive Paste aus glasierten Kastanien mit Stücken.



MARSHMALLOW

854NM 3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Paste mit dem Geschmack und der Textur reichhaltiger amerikanischer Marshmallows.



MINZE C

317AM 3 4 Stück
317AP 1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Grüne Minze mit Farbstoff.



MINZE N

317NM 3 4 Stück
317NP 1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Grüne Minze mit natürlichem Farbstoff.



WEISSE MINZE

9090NM 3,5 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Weiße Minze für Spezialitäten.



BAISER

318NM 3 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



ERDBEERE MOJITO

859NM 3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



HERR CLONEY

875NP 1,4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Ihm haben wir dieses graue Eis gewidmet, das die Damenwelt verzaubern wird. Anis- und Minzgeschmack



HERR TOBBY

862NM 2,6 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

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



WEISSE MUFFIN

852NM 3 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

Muffinteig zum Garnieren mit Heidelbeeren



SCHOKOLADEN MUFFINS

861NM 3 4 Stück

DOSIS 70-80G/LT

Muffinteig zum Garnieren mit Schokolade



KÖNIGSHASELNUSS

866NM 2,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



BIG HASELNUSS

722NM 2,5 4 Stück
722NP 1,2 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



HASELNUSS GOLD

320NM 2,5 4 Stück
320NP 1,2 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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



WALNÜSSE

319NP 1,2 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Fabelhafte Qualität dieser Pasta mit den besten gerösteten Nüssen



SCHWARZES GOLD

855NM 3 4 Stück

DOSIS 100-120G/LT

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



GOLD PROFITEROL

856NM 3 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Der ganze Geschmack von Profiteroles.



EIERCREME

356NM 3 4 Stück
356NP 1 12 Stück

DOSIS 20-80G/LT

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



PANNA COTTA

337NM 3,25 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Klassische Panna Cotta, typische italienisches Dessert.



PINIEN

326NP 1,2 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Der ganze Geschmack von Pinienkernen.



PISTAZIENGRANULAT

325NM 3 4 Stück

DOSIS 50G/LT

Pistazien nach deutscher Art mit gehackte Pistazien.



PISTAZIE

324NP 1,4 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Sanfte Pistazie nach deutscher Art.



PISTACCHIO SUPREME LISCIO

1 12pcs

DOSE 50G/LT



PISTACCHIO PURO ORO

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

DOSE 50-100G/LT

NEW



DUBAI CIOCCOLATO STILE 2

1383NM 3 4pcs

DOSE 50-100G/LT

NEW



DUBAI CIOCCOLATO STILE

1382NM 3 4pcs

DOSE 50-100G/LT



POPCORN

323NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

DOSIS 70G/LT

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



WEISSE PRALINE

715NP 1,2 12 Stück

DOSIS 70-130G/LT

Ein edles Gebäck, das an weiße Mandelschokolade erinnert.



SCHWARZE PRALINE

391NM 2 4 Stück
391NP 0,9 12 Stück

DOSIS 150G/LT

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



PRALINELLA

392NP 1 12 Stück

DOSIS 150G/LT

Spezialpaste aus Pralinenkörnern getrockneter Früchte.



RICOTTA

720AP 1,4 12 Stück

DOSIS 40G/LT

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



REIS

711AP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



SNIKKY

863NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 100G/LT

Der bekannte Snack mit Karamellfüllung mit knusprigen Stückchen.



SPRITZ

873NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 80G/LT

Venezianische Pasta mit dem Geschmack des berühmten Aperitifs



SUPERCAO

327NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Paste, die bei Kaltprozessen Kakao ersetzt.



GELBES TIRAMISU

331NM — 3 — 4 Stück
331NP — 1,1 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



DUNKLES TIRAMISU

9335NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



NOUGAT

329NM — 2,5 — 4 Stück
329NP — 1 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Torrone-Teig immer weich und mit knusprigen Stücken.



APFELKUCHEN

714NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 150G/LT

Frisch gebackener Apfelkuchengeschmack.



PHILADELPHIAKUCHEN

876NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Frisch gebackener Käsekuchenteig.



TSOUREKI

733NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Frisch gebackener griechischer Tortenteig.



BLAUEINHORN

3031AP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 50G/LT

Blaue und rosa Pasten zur Herstellung des zweifarbigen Einhorn-Eis



ROSAEINHORN

311AP1 — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 50G/LT



VANILLE-AROMAPASTE

333NM — 3 — 4 Stück
333NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Klassische italienische gelbe Vanillepaste.



WEISSE VANILLE

9350NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 40G/LT

Klassische Italienische weiße Vanillepaste.



VANILLE SUPERPREMIUM

830NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Klassische weiße französisch Art Vanillepaste.



VANILLE PROFESSIONAL

717NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 40G/LT

Klassische weiße Bourbon-Vanillepaste.

KLASSISCHE UND FANTASIE-PASTA



WHISKY

332 NM | 3 | 4 Stück

DOSIS 70G/LT

Klassische Scotch Whisky-Cremepaste mit gekochtem Milchaufguss.



EIERLIKÖR

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

DOSIS 70G/LT

Italienische Dessert aus Eiercreme und Marsala für Eis und Gebäck.



ALKOHOLFREIE ZABAIONE

9336NM | 3 | 4 Stück

DOSIS 70G/LT

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



ZUPPA INGLESE

335N | 2,6 | 4 Stück

DOSIS 20-30G/LT

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



ZUCKERWATTE

708NP | 1.4 | 12 Stück

DOSIS 70G/LT

Intensiv rosa Paste mit Zuckerwattegeschmack.



SAFRAN

1339NM | 3 | 4 pcs

DOSE 70G/LT



JAFFA ORANGE

869NM | 3 | 4 pcs

DOSE 70-80 G/LT

Schokoladen-Orangen-Pasta mit kandierten Orangenstücken.

Ein einfaches Rezept:
1 kg Bigatton Fertigmischung in 2 Litern Wasser auflösen.
Die klassischen Paste nach Wunsch gr:
Die Dosierung pro Liter finden Sie auf dem Etikett.
Ausruhen.
Einfrieren.
Für eine intensive Cremigkeit pasteurisieren.
Für ein hervorragendes Ergebnis 30 g hinzufügen. von Bigatton Dextrogel, wenn Sie Fettpasten verwenden.
Bei alkoholischen Pasten 30 gr zugeben. frische Milch.

Ein einfaches Rezept:
300 gr. Doppelrahm 100 Bigatton gemischt mit 750 gr. Zucker. In 3 Litern gut auflösen. Vollmilch.
Eventuell pasteurisieren, um die Cremigkeit zu erhöhen.
Verwenden Sie die erhaltene flüssige Basis je nach Wunsch mit klassischen oder bunten Pasten.
Für ein hervorragendes Ergebnis: Fettige und bunte Nudeln sind halb so schwer wie die fetten Nudeln von Destrogel.
Alkoholische Pasten fügen der flüssigen Milch die Hälfte des Gewichts der alkoholischen Paste hinzu.
Zuckerpasten 100g hinzufügen.
Sahne pro Liter Basis

FRUCHTPASTEN



APRIKOSE

400NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



SCHWARZE KIRSCHE

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

DOSIS 70G/LT



ANANAS

402NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



WASSERMELONE

445NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ORANGE

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

DOSIS 70G/LT



BLUTORANGE

819AM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



BANANE

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

DOSIS 70G/LT



ZEDER

426NM — 3,25 — 4 Stück

DOSIS 100G/LT



KOKOSNUSS

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

DOSIS 40G/LT



KIRSCHE

405NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



SIZILIEN PREISELBEERE

437NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



ERDBEERE

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

DOSIS 70G/LT



ERDBEERMILCH

7676NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



SIZILIEN ERDBEERE

443 NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



WALDBEEREN

430NM — 3 — 4 Stück
430NP — 1,4 — 12 Stück
430AM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



KIWI

411NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



HIMBEERE

412NM — 3 — 4 Stück
412AM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT



LIMONCELLO

444NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ZITRONEN-GRANSOLE

431NP — 1,4 — 12 Stück

DOSIS 70G/LT



MANGO

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

DOSIS 70G/LT



PASSIONSFRUCHT

416NM — 3 — 4 Stück

DOSIS 70G/LT

FRUCHTPASTEN



GRÜNER APFEL

417NP 1.4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



GRANATAPFEL

450NM 3.25 4 Stück

DOSIS 70G/LT



MELONE

418NM 3.0 4 Stück
418NP 1.4 12 STÜCKE

DOSIS 70G/LT



BLAUBEERE

419AM 3,5 4 Stück
419NM 3,5 4 Stück

DOSIS 70G/LT



BROMBEERE

420NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



BIRNE

422NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



PFIRSICH

423NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ROSA GRAPEFRUIT

428NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT



ROSA

425NM 1,4 12 Stück
425NP 3.0 4 STK

DOSIS 70G/LT



TROPISCHE A.C.E.

427NP 1,4 12 Stück

DOSIS 70G/LT

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

Ein einfaches Rezept:
1 lt. Wasser.
280-300 gr. Zucker.
100 gr. Fruchtpaste.
50 gr. Basis Sieben Tage Bigatton.
Alles kalt verrühren.
Ausruhen.
Einfrieren.
Für eine intensive Cremigkeit erhitzen Sie die Mischung auf 40 Grad.

Ein einfaches Rezept 2:
0,8 lt. Wasser.
200 gr. aus gemischten Früchten
260-280 gr. Zucker.
30 gr. Fruchtpaste.
45 gr. Basis Sieben Tage Bigatton.
Alles kalt verrühren.
Ausruhen.
Einfrieren.
Für eine intensive Cremigkeit erhitzen Sie die Mischung auf 40 Grad.

VARIEGATI CREME

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





SALSA PISTAZIE

1230NM | 3,5 | 4 Stück



KARAMELL GESALZENE BUTTER

1291NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



AMERIKANISCH SNACK

1281NM | 3 kg | 4 Stück
mit Stücken



KARIBIK

1227NM | 3 kg | 4 Stück



CREME WHISKEY

1254NM | 3,25Kg | 4 Stück



BANOFI

1290NM | 3 kg | 4 Stück
mit Stücken



GETREIDE

1284NM | 2,0 kg | 4 Stück
mit Stücken



KNACKIG KEKS-COOKIES

1216NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



BIGNE

1213NM | 2Kg | 4 Stück
mit Stücken



SCHOKOBISCOTTO

1264NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



DULCE DE LECHE

352NM1 | 1,5Kg | 12 Stück



PLÄTZCHEN VERDAUUNGS-

1262NM | 2,5Kg | 4 Stück
mit Stücken



SCHOKOLADEKOKOSNUSS

1266NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



KARAMEL

1240NM | 3 kg | 4 Stück



SCHWARZ KEKSE

1396NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



SCHOKOLADENREIS

1212NM | 2,5Kg | 4 Stück
mit Stücken



ZITRONE BEI

1282NM | 2,6 kg | 4 Stück
mit Stücken



BROWNIE DREIFACHE SCHOKOLADE

1247NM | 2,5Kg | 4 Stück
mit Stücken



SCHWARZE SCHOKOLADE

1226NM | 3 kg | 4 Stück



LOTO COOKIES

1362NM | 3 kg | 4 Stück
mit Stücken

VARIEGATI CREME

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



MAKRONEN

3322NM2
mit Stücken

3 kg | 4 Stück



MONSTER KEKSE

3668AM
mit Stücken

3 kg | 4 Stück



HERR TOBY

1275NM
mit Stücken

2,6 kg | 4 Stück



MUFFIN SCHOKOLADE

1269NM
mit Stücken

2,6 kg | 4 Stück



NOCCIOLITA

338NM
Streichcreme aus Schokolade und Haselnüssen

3 kg | 4 Stück



SCHWARZES GOLD

1260NM
mit Stücken

2,6 kg | 4 Stück



WEISSE PRALINE

1283NM
mit Stücken
Streichcreme aus weißer Schokolade, Mandeln und Kokosnuss

2,6 kg | 4 Stück



NERA PRALINE-ROCKSE

1224NM
mit Stücken
Gianduia-Creme, gehackte Haselnüsse und Waffeln

2,5 kg | 4 Stück



ROTER SAMT

12994NM
mit Stücken

3,25 kg | 4 Stück



SCHOKAFE'

1214N
mit Stücken
Schoko-Kaffee-Streichcreme, gehackte Kaffeeperlen

3 kg | 4 Stück



SNIKKY

1274NM
mit Stücken

3 kg | 4 Stück



SPEKULATIUS

1225NM
mit Stücken

2,6 kg | 4 Stück



TIRAMISU

1267NM
mit Stücken

3 kg | 4 Stück



EINHORN

3035AM

3 kg | 4 Stück



WAFERINO

1237NM
mit Stücken
Schokoladenaufstrichcreme mit knusprigen Waffeln

3 kg | 4 Stück



WAFERINO WEISS

1238NM
mit Stücken
weiße Schokoladencreme mit knusprigen Waffeln

3 kg | 4 Stück

Serviervorschlag



VARIEGATI FRÜCHTE

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



APRIKOSE
1250NM | 3,25 kg | 4 Stück



SCHWARZE KIRSCHE
1200NM | 3 kg | 4 Stück
1200AM | 3 kg | 4 Stück



BITTERORANGE
1323NM | 3,25 kg | 4 Stück



PREISELBEERE
1286NM | 3 kg | 4 Stück



KARAMELLISIERTE FEIGE
1288NM | 3 kg | 4 Stück



ERDBEERE
1203NM | 3 kg | 4 Stück



WALDERDBEEREN
1207NM | 3,25 kg | 4 Stück



BEEREN
1205NM | 3,25 kg | 4 Stück



GOLDENE ORANGE
1228NM | 3 kg | 4 Stück



HIMBEERE
1289NM | 3,25 kg | 4 Stück



KALK
1221NM | 3,25 kg | 4 Stück



MANDARIN
1209NM | 3,25 kg | 4 Stück



MANGO
1252NM | 3,25 kg | 4 Stück



MANGO ANANAS
1259NM | 3,25 kg | 4 Stück



MARACUJA
1287NM | 3,50 kg | 4 Stück



PASSIONSFRUCHT
1223 NM | 3,25 kg | 4 Stück



GRÜNER APFEL
1208 NM | 3,25 kg | 4 Stück



GRANATAPFEL
1248 NM1 | 3 kg | 4 Stück



BLAUBEERE
1201 NM1 | 3 kg | 4 Stück



BIRNE
1324 NM | 3,25 kg | 4 Stück



ORANGE PFIRSICH
1217 NM | 3,25 kg | 4 Stück



INGWER
1250AM | 3,25 kg | 4 Stück



ÄLTERE
1325NM | 3 kg | 4 Stück



KÖSTLICHER CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1 3 kg 4 Stück



ABONNIEREN

785NM 3 kg 4 Stück



BONBONBLAUER OZEAN

780AM 3 kg 4 Stück



ZIMT

770AM 3 kg 4 Stück



ZITRONENKÄS EKUCHEN

798AM 3 kg 4 Stück



SCHOKOLADE

783NM 3 kg 4 Stück



CREME

782 NM 3 kg 4 Stück



KNACKIG

788NM 3 kg 4 Stück



DOLCE KARAMELL

784NM 3 kg 4 Stück



LAVENDEL

795AM 3 kg 4 Stück



BRENNEN

786NM 3 kg 4 Stück



KAUEN

796NM 3 kg 4 Stück



ERDNUSS

781NM 3 kg 4 Stück



WEISSGOLD

790NM 3 kg 4 Stück



SCHWARZES GOLD

791NM 3 kg 4 Stück



ROTER SAMT

794AM 3 kg 4 Stück



ROSA

793AM 3 kg 4 Stück



TIRAMISU

797AM 3 kg 4 Stück



TORRONCINA

787NM 3 kg 4 Stück



SAFRAN

792AM 3 kg 4 Stück





Beginnen Sie mit einem leeren Behälter, in dem Sie Ihr Schichteis zubereiten möchten.
Geben Sie eine erste Schicht Eis in den Behälter. Sie können einen Löffel oder Spatel verwenden, um es gleichmäßig zu verteilen.
Sobald Sie eine gleichmäßige Schicht Eis haben, fügen Sie eine Schicht Aufstrich hinzu. Achten Sie darauf, dass es dünn genug ist, damit es den Geschmack des Eises nicht dominiert, aber dick genug, um sichtbar zu sein.
Wiederholen Sie diese Schritte, indem Sie abwechselnd Eis- und Aufstrichschichten auftragen, bis der Behälter voll ist. Die letzte Schicht ist streichfähig. Vor der Zubereitung empfiehlt es sich, das Blech in den Schockfroster zu stellen.
Wenn Sie fertig sind, geben Sie das Eis zum vollständigen Abkühlen in den Schockfroster. Dadurch bleiben die verschiedenen Schichten beim Servieren getrennt.
Wenn Sie es servieren möchten, nehmen Sie einen Löffel oder eine Waffel, um die schönen Eisschichten freizulegen und zu verteilen. Denken Sie daran: Der Schlüssel zu perfekten Schichten liegt darin, sicherzustellen, dass jede Schicht ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die nächste hinzufügen. Dadurch wird verhindert, dass sie sich vermischen.

DIE KIRSCHEN



AMARENA 90

9777N | 3,20 kg | 4 Stück



AMARENA 60

1300N | 3,20 kg | 4 Stück

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



SCHWARZKIRSCHSIRUP

1301N | 7 kg | 1 Stück



SCHWARZE KIRSCHEN DEKORATION

1616 NM | 3 kg | 4 Stück



SCHWARZKIRSCHRESTE

1433 NM | 2,5 kg | 4 Stück







WFRUTTA



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

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

POPPING BOBAS PRO BUBBLE TEA



ANANAS

CB002AM 3.5Kg 4pcs



WASSERMELONE

CB021AM 3.5Kg 4pcs



ORANGE

CB003NM 3.5Kg 4pcs



BANANA

CB029AM 3.5Kg 4pcs



KARAMEL

CB007NM 3.5Kg 4pcs



KIRSCHE

CB032AM 3.5Kg 4pcs



SCHOKOLADE

CB024AM 3.5Kg 4pcs



KOKOSNUSS

CB025AM 3.5Kg 4pcs



COOKIES

CB036AM 3.5Kg 4pcs



DRAGON FRUIT

CB028AM 3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB035AM 3.5Kg 4pcs





ERDBEERE

CB006AM 3.5Kg 4pcs



BEEREN

CB004AM 3.5Kg 4pcs



KIWI

CB020AM 3.5Kg 4pcs



HIMBEERE

CB016AM 3.5Kg 4pcs



LIME

CB005AM 3.5Kg 4pcs



ZITRONE

CB017AM 3.5Kg 4pcs



LYCHEE ROSA

CB015AM 3.5Kg 4pcs



MANGO

CB011AM 3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB013AM 3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB031AM 3.5Kg 4pcs



GRUNE APFEL

CB009AM 3.5Kg 4pcs



GRANATAPFEL

CB018AM 3.5Kg 4pcs



MELON

CB026AM 3.5Kg 4pcs



BLAUBEERE

CB014AM 3.5Kg 4pcs



PFIRSICH

CB012AM 3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB033AM 3.5Kg 4pcs



VANILLE

CB027AM 3.5Kg 4pcs

POPPING BOBAS PRO BUBBLE TEA

Popping Bobas sind kleine, mit Fruchtsaft gefüllte, gallertartige Kugeln, die in Ihrem Mund explodieren und jedem Getränk oder Dessert einen lustigen und geschmackvollen Kick verleihen. Besonders beliebt sind sie im Bubble Tea, einem Getränk mit Ursprung in Taiwan, das Tee, Milch und Zucker mit diesen farbenfrohen und leckeren Perlen kombiniert.
Bubble Tea ist ein vielseitiges Getränk, das mit vielen Tee- und Milcharomen sowie verschiedenen Zusätzen wie Popping Bobas individuell gestaltet werden kann. Egal ob Sie Ihren Bubble Tea süß oder süss, mit Milch oder ohne mögen, Popping Bobas sorgen immer für ein Überraschungselement und machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis.

SIRUP FÜR BUBBLE TEA



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

Ananas, Wassermelone, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Litschi, Mango, grüner Apfel, Blaubeere, Passionsfrucht, Pfirsich.
Die praktischen Flaschen mit 1,3 Liter Dosierpumpe. 12 Flaschen pro Karton. 10-20 gr. pro Glas Bubble Tea.

LÖSLICHES TEEPULVER



GRÜNES TEELICHT

3800 NP 0,5Kg 20 Stck.



SCHWARZER TEE

3802NP 0,5Kg 20 Stck.

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

SO BEREITEN SIE DEN PERFEKTEN BUBBLE TEA ZU

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

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

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

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











BUBBLE BALLS PRO BARKEEPER



CB022 BALLS A



CB023 BALLS C

Kg. 3,50 per 4

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



FERTIGPRODUKTE



ACE
1601N 1,35Kg 10 Stück



APRIKOSE
1639N 1,35Kg 10 Stück



KIRSCHE
1632N 1,35Kg 10 Stück



ANANAS
1628N 1,35Kg 10 Stück



WASSERMELONE
1621N 1,35Kg 10 Stück



ORANGE
1638N 1,35Kg 10 Stück



SCHWARZER SAMT
1688N 1,35Kg 10 Stück



Banane
1609A 1,35Kg 10 Stück



BLAUER HIMMEL
1622A 1,35Kg 10 Stück



KÖRPERFITNESS
1677N 1,35Kg 10 Stück



CAFFE'
1610A 1,35Kg 10 Stück



CAMALEONT
1689N 1,35Kg 10 Stück



ZIMT
1630N 1,35Kg 10 Stück



KARAMELL
1634N 1,35Kg 10 Stück



GESALZENES BUTTERKARAMELL
1633N 1,35Kg 10 Stück



VOLLMILCHSCHOKOLADE
1386N 1,35Kg 10 Stück



WEISSE SCHOKOLADE
1385N 1,35Kg 10 Stück



LECKERE SCHOKOLADE
1331N 1,35Kg 10 Stück



DUNKLE SCHOKOLADE
1673N 1,35Kg 10 Stück



KOKOSNUSS
1626N 1,35Kg 10 Stück

FERTIGPRODUKTE



ERDBEERE
1603N 1,35Kg 10 Stück



ERDBEERE LICHT
696N 1,35Kg 10 Stück



BEEREN
1642N 1,35Kg 10 Stück



GIANDUIA
Nr. 1695N 1,35Kg 10 Stück



KIWI
1627A 1,35Kg 10 Stück



HIMBEERE
1637N 1,35Kg 10 Stück



MILCH CREME
1635N 1,35Kg 10 Stück



ZITRONENKUCHEN
1679N 1,35Kg 10 Stück



LIMETTEN
1654A 1,35Kg 10 Stück



Limoncello
1643A 1,35Kg 10 Stück



ZITRONE
1600N 1,35Kg 10 Stück



REISEN
1678N 1,35Kg 10 Stück



MANDARIN
1644N 1,35Kg 10 Stück



MANGO
1645N 1,35Kg 10 Stück



MARACUJA
. 1646N 1,35Kg 10 Stück



GRÜNER APFEL
1647A 1,35Kg 10 Stück



GRANATAPFEL
1369N 1,35Kg 10 Stück



MELONE
1602N 1,35Kg 10 Stück



MERINGATA
1672N 1,35Kg 10 Stück



BLAUBEERE
1636A 1,35Kg 10 Stück

FERTIGPRODUKTE



BROMBEER
1648A 1,35Kg 10 Stück



MUFFIN
169N 1,35Kg 10 Stück



HASELNUSS
1624A 1,35Kg 10 Stück



ANGELN
1650N 1,35Kg 10 Stück



PISTAZIE
1620A 1,35Kg 10 Stück

Bigatton



ROSA GRAPEFRUIT
1651N 1,35Kg 10 Stück



REIS
1655N 1,35Kg 10 Stück



TIRAMISU
1694N 1,35Kg 10 Stück

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

WEICH



BANANE 500

668N | 2,5KG | 4 Stück



PISTAZIE 500

605N | 2,5 kg | 4 Stück



MILCHBLUME 500

674N | 2,5 kg | 4 Stück



CAFFE' 500

604N | 2,5 kg | 4 Stück



SCHOKOLADE 500

601N | 2,5 kg | 4 Stück



ROTER SAMT

1910A | 1,25 kg | 4 Stück



VANILLE BIANCA 500

671N | 2,5 kg | 4 Stück



ERDBEERE 500

602N | 2,5 kg | 4 Stück



KBOOD

678N | 2,5 kg | 4 Stück



VANILLE 500

600N | 2,5 kg | 4 Stück



HASELNUSS 500

669A | 2,5 kg | 4 Stück



ZITRONE 500

603N | 2,5 kg | 4 Stück



KARAMELL 500

601N | 2,5 kg | 4 Stück



HERZ AUS CREME

675N | 2,5 kg | 4 Stück



SCHOKOLADE 500 OHNE ZUCKER

601N-1 | 2.5KG | 4pcs



RHUM AND RAISIN 500

669A | 2.5KG | 4pcs

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

REGENBOGEN SOFTEIS DEKORATIONEN



1000 & 1
KARAMELLLINIE

679N 7 kg



1000 & 1
SCHOKOLADE

684N 7 kg



1000 & 1
ERDBEERE

681N 7 kg



1000 & 1
WALDBEEREN

680A 7 kg



1000 & 1 KIWI

682A 7 kg



1000 & 1
ZITRONENLINIE

683A 7 kg

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

FETTGLASUR

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



SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

STRACCIATELLA BITTER

1700NM

3 | 4 Stück



SCHOKOLADE-KOKOSNUSS

366NM

3 | 4 Stück



SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

STRACCIATELLA

328NM

3 | 4 Stück



GIANDUIA

367NM

3 | 4 Stück



SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

BIANCA WEISS

355NM

3 | 4 Stück



CAFFE'

362NM

3 | 4 Stück



ANANAS

379AM

3 | 4 Stück



ERDBEERE

357AM

3 | 4 Stück



ZITRONE

358AM

3 | 4 Stück



KIRSCHE

377AM

3 | 4 Stück



ORANGE

360AM

3 | 4 Stück



MANGO

382AM

3 | 4 Stück



HASELNUSS

371NM

3 | 4 Stück



KARAMELL

363NM

3 | 4 Stück



ROHE SCHOKOLADE

1319NM

3 | 4 Stück



KOKOSNUSS

365 NM

3 | 4 Stück



WEISSE PERLE

9033NM

3 | 4 Stück



PISTAZIE

372AM

3 | 4 Stück









HANDWERKLICHE DEKORATIONEN



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



1411NP 1 kg 10 Stück
KAKAO-TRÜFFEL



1405NP 1 kg 6 Stück
KOKOSNUSS-RÜBE



1406AP 1 kg 14 Stück
MEHRFARBIGER CODETTA



1495NP 0,5 kg 6 Stück
KNACKIGES SCHWARZ-WEISS



1494NP 0,5 kg 6 Stück
KNUSPRIGER KAKAO



1493NP 0,5 kg 6 Stück
KNUSPRIGE VANILLE



1414AP 1 kg 8 Stück
WÜRFEL FÜR CASSATA



1424NP 1 kg 12 Stück
SCHOKOLADENKÄPPCHEN



1400NP 1 kg 7 Stück
AMARETTI-KORN



1230NM 3,5 4 Stück
KAKAOBOHNEN



1431NP 1 kg 12 Stück
SCHOKOLADENKAFFEEBOHNEN



1230NM 3,5 4 Stück
AMARETTO



1438NP 1 kg 10 Stück
Praliniertes, geschältes Mandelgranulat



1416N 0,5 kg 6 Stück
Baiser-Granulierung



1407NP 2 kg 5 Stück
Haselnussrisse



9023NP 1 10pcs
KAFFEBOHNEN



1443NP 1 kg 8 Stück
PISTAZIEN GRANULATION



1401NPP 0,5 8 Stück
REISKORN



1419N 1 kg 10 Stück
NOUGAT-KORN

HANDWERKLICHE DEKORATIONEN



1463AP 1 kg 12 Stück
MEHRFARBIGE LINSEN



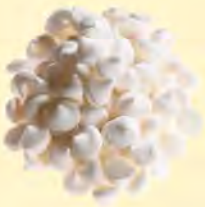
1442NP 1 kg 10 Stück
Pralinenmandeln



1409NP 1 kg 8 Stück
BRAUN IM SCHROTT



1444N 0,26 4 Stück
MIKROBIGNE'



1441NP 1 kg 5 Stück
MIKROMINGHE



1491NP 1 kg 6 Stück
MINI-KEKS



1432NP 2 kg 5 Stück
HASELNÜSSE VIERTEL



1408NM 2 kg 5 Stück
GANZE HASELNÜSSE



1421NP 1 kg 9 Stück
WALNÜSSE IN STÜCKEN



1445A 1 kg 12 Stück
STERNE MAGIE MAGIE



1436NP 1 kg 8 Stück
SCHOKOLADENWAFFELBÄLLE
MIT MILCH



1437NP 1 kg 8 Stück
SCHOKOLADENWAFFELBÄLLE
WEISS



1430NP 1 kg 8 Stück
Waffelkugeln aus
Zartbitterschokolade

DESSERTPRODUKTE



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



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



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



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



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



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



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



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



9884A 1 kg 8 Stück
ERDBEERMOUSSE



9885N 1 kg 8 Stück
SCHOKOLADENMOUSSE



9883N 1 kg 10 Stück
NEUTRALERMOUSSE

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

SEMIFREDDI & CO.



1130NM 1 12 Stück

Basis 18 unter Null

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



1125NP 1,1 12 Stück

PERFEKT BAYERISCH

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



5500N 2 7 Stück

GUTER KEKSE

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



1182AM 3,25 4 Stück

BRILLANTBLAU (TUTTIFRUTTI)

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



1181AM 3,25 4 Stück

TOLLE WALDBEEREN



1184AM 3,25 4 Stück

BRILLANTE TRANSPARENTE KIRSCHE



1195AM 3,25 4 Stück

BRILLANTES TRANSPARENTES ORANGE



1196NM 3,25 4 Stück

TRANSPARENT KARAMELL BRILLANT



1109AM 3,25 4 Stück

BRILLANTE TRANSPARENTE ERDBEERE



1119NM 3,25 4 Stück

BRILLANT TRANSPARENT ZITRONE



1118NM 3,25 4 Stück

BRILLANT TRANSPARENT NEUTRAL



1183AM 3,25 4 Stück

BRILLANTES GRÜN



1101N 2,5 6 Stück

CHARLY TORTINA

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



1334A 1 10 Stück

CREME MIT ESEL

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



3279 NM 3 4 Stück

PISTAZIENAUFBRETT UND FÜLLCREME

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



7374N 1 12 Stück

DEKOR EIS

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



0344A 1,4 12 Stück

GRÜNER APFELGESCHMACK



0347A 1,4 12 Stück

BIRNENGESCHMACK

Wasserlösliche Aromen zum Aromatisieren von Semifreddo



1123AM 3,5 4 Stück

GELOLAC MIT ERDBEER



1188AM 3,5 4 Stück

GELOLAC MIT WALDBEEREN

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



1120AM 3,5 4pcs

GELOLAC ZITRONE



1124AM 3,5 4pcs

GELOLAC KARAMEL



1122AM 3,5 4 Stück

GELOLAC MIT PISTAZIEN



1105N 3 4 Stück

GLASGEL

Klassisches transparentes Gel zum Schutz von Süßigkeiten



1954NM 3,5 4 Stück

SPIEGEL NERO

Klassisches, rußschwarzes Abdeckgel für Semifreddo-Spezialitäten.

SEMIFREDDI & CO.



1104NP 3,5 4 Stück
MEHR CREME

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



1103NM 3,5 4 Stück
PROFITEROL KAKAO

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



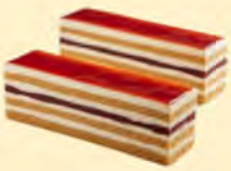
1132N 3,5 4 Stück
Basis-Halbgefrorenes

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



Streichfähig. Perfekt zum Dekorieren von Semifreddo und flachem Gebäck.

1155N 1,4 12 Stück
Aprikosenspamel



1156N 1,4 12 Stück
SPALMY AMARENA



1159N 1,4 12 Stück
ORANGENSPALME



1158N 1,4 12 Stück
Karamellaufstrich



1151N 1,4 12 Stück
SPALMY FRAGOLA



1150A 1,4 12 Stück
SPALMY WALDBEEREN



1153N 1,4 12 Stück
SPALMY LIMONE



1157N 1,4 12 Stück
NEUTRAL SPALTIG



1154N 1,4 12 Stück
SPALMY VANIGLIA



1102N 2 6 Stück
SCHNELLE KÄLTE

Instant-Pudding. 300 gr. für lt. Milch



1108N 2 5 Stück
SCHNELL HEISS

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



1001N 1,2 6 Stück
ALKERMES-SUPPE

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



1003N 1,2 6 Stück
KAFFEESUPPE



1007A 1,2 6 Stück
MANDARINENSUPPE



1002N 1,2 6 Stück
MARASCHINO-SUPPE



1009N 1,2 6 Stück
HASELNUSSSUPPE

LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Praktische flüssige Gebäckfarben, flüssig und gebrauchsfertig



7003A BLAU — 1 — 6 Stück



7001N GELB — 1 — 6 Stück



7002N ROT — 1 — 6 Stück



7004A GRÜN — 1 — 6 Stück

BIG GELO PRODUKTE FÜR EIS AM STEIGEL UND GRANITAS



903 NM ORANGE — 3,25 — 4 Stück



905 NM ERDBEERE — 3,25 — 4 Stück



902AM MENTA — 3,25 — 4 Stück



904 NM TROPICANA — 3,25 — 4 Stück

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



2404NG KIRSCHE — 7



2400NG ORANGE — 7



2401NG COLA — 7



2407NG ERDBEERE — 7



2405NG ZITRONE — 7



2402NG MENTA — 7



2403NG TROPISCH — 7

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

CROCK CONE UND SÜSSES CREPE



5502N 2 6 Stück
CONO CROCK

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



5506N 2,5 6 Stück
CONO CROCK ohne Mehl

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



5501N 2 4 Stück
SÜSSER CRÉPE

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

PULVERPRODUKTE FÜR GRANITHERSTELLER



912NM 0,9 8 Stück
KAFFEESAMT



1320N 0,9 8 Stück
HASELNUSS-SAMT



1321N 0,9 8 Stück
PISTAZIENSAMT



1322N 0,9 8 Stück
VANILLE-SAMT

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

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG VON CANNOLI



	PCS	
CAB001	665	8
CANNOLO BABY		



	PCS	
CAB002	665	8
CANNOLO BABY BICOLORE		



	PCS	
CAB010	384	8
CANNOLO BABY COCCO		



	PCS	
CAB006	300	8
CANNOLO BABY CODETTA		



	PCS	
CAB009	384	8
CANNOLO BABY AMARETTO		



	PCS	
CAB005	384	8
CANNOLO BABY GR. CACAO		



	PCS	
CAB022	384	8
CANNOLO BABY GR. CAFFÉ		



	PCS	
CAB007	384	8
CANNOLO BABY POLVERE CACAO		



	PCS	
CAB003	504	8
CANNOLO BABY RICOPERTO		



	PCS	
CAB004	300	8
CANNOLO BABY RISO		



	PCS	
CAL001	160	8
CANNOLO LUNGO		



	PCS	
CAL002	160	8
CANNOLO LUNGO BICOLORE		



	PCS	
CAL010	117	8
CANNOLO LUNGO COCCO		



	PCS	
CAL006	96	8
CANNOLO LUNGO CODETTA		



	PCS	
CAL009	104	8
CANNOLO LUNGO GR. AMARETTO		



	PCS	
CAL005	96	8
CANNOLO LUNGO GR. CACAO		



	PCS	
CAL011	117	8
CANNOLO LUNGO LIMONE		



	PCS	
CAL007	104	8
CANNOLO LUNGO POLVERE CACAO		



	PCS	
CAL003	117	8
CANNOLO LUNGO RICOPERTO		



	PCS	
CAL004	96	8
CANNOLO LUNGO RISO		

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG VON CANNOLI



PCS 320 | 8
CAM001
CANNOLO MIGNON



PCS 320 | 8
CAM002
CANNOLO MIGNON BICOLORE



PCS 234 | 8
CAM012
CANNOLO MIGNON CAFFÉ



PCS 234 | 8
CAM010
CANNOLO MIGNON COCCO



PCS 192 | 8
CAM006
CANNOLO MIGNON CODETTA



PCS 208 | 8
CAM009
CANNOLO MIGNON GR. AMARETTO



PCS 192 | 8
CAM005
CANNOLO MIGNON GR. CACAO



PCS 192 | 8
CAM022
CANNOLO LUNGO CAFFÉ



PCS 234 | 8
CAM015
CANNOLO MIGNON LEMON COCCO



PCS 234 | 8
CAM011
CANNOLO MIGNON LIMONE



PCS 234 | 8
CAM0013
CANNOLO MIGNON MANDORLA



PCS 234 | 8
CAM021
CANNOLO MIGNON NOCCIOLA



PCS 234 | 8
CAM019
CANNOLO MIGNON PISTACCHIO



PCS 208 | 8
CAM007
CANNOLO MIGNON POLVERE CACAO



PCS 234 | 8
CAM003
CANNOLO RICOPERTO



PCS 192 | 8
CAM004
CANNOLO MIGNON RISO



PCS 400 | 8
FA01
FARFALLINA



PCS 400 | 8
FA02
FARFALLINA BICOLORE

COPITE



PCS

COSO10 168 8
COPITA MINI OVALE COCCO



PCS

COSO06 168 8
COPITA MINI OVALE CODETTA



PCS

COSO09 168 8
COPITA MINI OVALE GR. AMARETTO



PCS

COSO05 168 8
COPITA MINI OVALE GR. CACAO



PCS

COSO03 224 8
COPITA MINI OVALE RICOPERTA



PCS

COSO04 168 8
COPITA MINI OVALE RISO



PCS

COST10 192 8
COPITA MINI TONDA COCCO



PCS

COST06 192 8
COPITA MINI TONDA CODETTA



PCS

COST09 192 8
COPITA MINI TONDA GR. AMARETTO



PCS

COST05 192 8
COPITA MINI TONDA GR. CACAO



PCS

COST22 192 8
COPITA MINI TONDA GRAN. CAFFE'



PCS

COST15 192 8
COPITA MINI TONDA LEMON COCCO



PCS

COST11 216 8
COPITA MINI TONDA LIMONE



PCS

COST21 216 8
COPITA MINI TONDA NOCCIOLA



PCS

COST03 216 8
COPITA MINI TONDA RICOPERTA



PCS

COST04 192 8
COPITA MINI TONDA RISO

CORNETTI



PCS 180 | 8
COR010
CORNETTO COCCO



PCS 165 | 8
COR006
CORNETTO CODETTA



PCS 165 | 8
COR009
CORNETTO GR. AMARETTO



PCS 165 | 8
COR005
CORNETTO GR. CACAO



PCS 180 | 8
COR015
CORNETTO LEMON COCCO



PCS 180 | 8
COR011
CORNETTO LIMONE



PCS 180 | 8
COR003
CORNETTO RICOPERTO



PCS 165 | 8
COR004
CORNETTO RISO

TARTUFINI



PCS 576 | 8
NU009
TARTUFO AL AMARETTO



PCS 576 | 8
NU010
TARTUFO COCCO



PCS 576 | 8
NU003
TARTUFO RICOPERTO



Serving suggestion

EIS-FANS



	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		

HANDWERKLICH HERGESTELLTES GEBÄCK



	PCS	
SF0001	200	12
SFOGLIE BICOLORE		

HANDWERKLICH HERGESTELLTE ZIGARETTEN



	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		

HANDWERKLICH HERGESTELLTE ZIGARETTEN



PCS
SIO023 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO AMICO



PCS
SIO014 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO ARANCIO-FRAGOLA



PCS
SIO007 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO ARANCIO-KIWI



PCS
SIO005 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO BANANA-ARANCIO



PCS
SIO018 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO BANANA-FRAGOLA



PCS
SIO024 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO FRAGOLA-AZZURRO



PCS
SIO002 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO KIWI-BANANA



PCS
SIO006 200 6
SIGARETTE LUNGHE BARATTOLO KIWI-FRAGOLA



PCS
SIO015 200 6
SIGARETTE LUNGHE BICOLORE BARATTOLO



ZIGARETTEN 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

EISTÜGEL



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



DUBAI CIOCCOLATO



DUBAI CIOCCOLATO 2

So machen Sie ein perfektes Dubai-Schokoladeneis

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


NOVITÀ®
2025
LOTO
GUSTO BIMBO
DUBAI CHOCOLATE
ORO

BIGATTON PRODUZIONE FACTORY



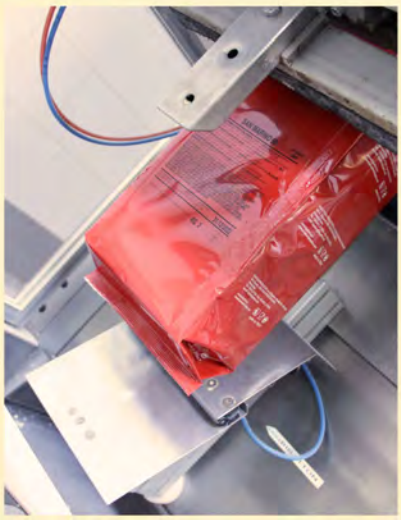

Gelato
italian



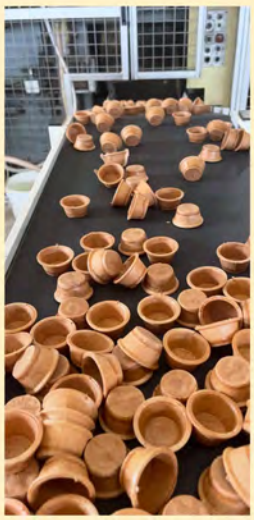





IL MIGLIOR
Gelato italiano
BEST
italian Gelato
Bigatto




Bigatto
















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