



Product Catalog

NEW PRODUCT



V3

Empresa certificada ISO 22000:2018

TOPPING

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



	CEREZA 1N 1.2 6 piezas		AMARETTO 3N 1.2 6 piezas	
	PIÑA 2N 1.2 6 piezas		NARANJA 31N 1.2 6 piezas	
	CAFÉ' 7N 1.2 6 piezas		CARAMELO 7N 1.2 6 piezas	
	CHOCOLATE BLANCO 6N 1.1 6 piezas		COCO 9A 1.1 6 piezas	
	FRUTOS DE BOSQUE 29N 1.2 6 piezas		GIANDUIA 11N 1.2 6 piezas	
	FRAMBUESA 13N 1.2 6 piezas		LIMÓN 9070N 1.2 6 piezas	
	MANGO 25A 1.2 6 piezas		GRANADILLA PASIÓN F. 14N 1.2 6 piezas	

TOPPING



 MIEL 40N 1.2 6 piezas	 ARÁNDANO 15A 1.2 6 piezas	 AVELLANA 18N 1.1 6 piezas
 NOCCIOLITA Avellana y chocolate cream 1215N 1.1 6 piezas Crema unttable sabor a avellana y cacao	 NUECES 28N 1.2 6 piezas	 PANNA COTTA 337N1 1.1 6 piezas
 MELOCOTON 30N 1.2 6 piezas	 PINGÜINO 340N1 1.2 6 piezas Crema de leche caramelizada	 PISTACHO 19N 1.2 6 piezas
 CHIPS DE CHOCOLATE STRACCIATELLA 33N 1.0 6 piezas	 TIRAMISÚ 22N 1.2 6 piezas	 TROPICAL 20N 1.2 6 piezas
 VAINILLA DE PRIMERA CALIDAD 16N 1.2 6 piezas	 ZABAJONES 21N 1.2 6 piezas	

MINI COBERTURA

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



330 gramos

CARAMELO 8NP



48



330 gramos

CHOCOLATE 6NP



48



330 gramos

FRESA 10NP



48

BASES DE CREMA

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



	DOPPIA PANNA 50 100N 2.5 5 piezas		PASTO BASE 50 106N 2.5 4 piezas
	DOPPIA PANNA 100 101N 2.5 5 piezas		SAN MARINO 50 123N 2.0 6 piezas
	DOPPIO CIOCCO 100 102N 2.0 5 piezas		MAESTRO 100 138N 2.0 5 piezas
	CREMONT 100 117N 2.0 5 piezas		READY MIX 500 F 120 NG 120 NP 20.0 1 pieza 1.2 10 piezas
	FIOR DI LATTE PANNA 50 124N 2.0 5 piezas		GELATO CALDO 1106N 2.5 4 piezas

BASES DE FRUTAS

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

	FRUTA 7 DIAS 134N 2.0 5 piezas		LEMON DRY 50 109N 2.5 6 piezas
	DOPPIA FRUTTA 50 103N 2.5 6 piezas		SORBI 50 7050N 1.0 10 piezas
	BFF 70 115N 2.0 6 piezas		TUTTA FRUTTA 250 166 NP 1.0 12 piezas

BASE DE BARMAN PARA HELADOS

Base especial para helados con alcohol.



ALCOHÓLICO

155N

2.0 4
piezas

BASE PARA PALITO DE HELADO

Base especial para helado en palito ya equilibrada.



LISTO PALO

1663N

2.0 5
piezas

NEUTRO - EMULSIONANTES

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



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10
piezas



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10
piezas



DEMIGEL
FRUTA C

9981N

2.5 5
piezas



DEMIGEL
CAFÉ CON LECHE B

113N

2.0 6
piezas



S5C NEUTRO

9026 NPC

2.0 6
piezas



NEUTRO
UNIVERSAL

108 NP

1.0 10
piezas



V5 NEUTRAL

119NP

1.0 10
piezas



CREMA ESTRELLA

200N

5.0 1
pieza

LOS VEGANOS

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



BASE
VEGANO

164N

1.3 10
piezas



BASE
VEGANO 1

164N1

1.3 10
piezas

POLVOS AROMÁTICOS

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



CAFÉ'
DESHIDRATADO

7372N

1.0 6
piezas



CHOCOLATE
MAGNÍFICO

9512NP

2.0 6
piezas



REGALIZ
DESHIDRATADO

9288NP

1.0 10
piezas



MASCARPONE
REY

112N

2.0 5
piezas

YOGUR



YO
GRECO

169N

2.0 5 piezas

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



YO READY
LISTO

156N

2.165 5 piezas

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



YO
GRANIZADO

913N

1.0 8 piezas

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



YO SUPREME B

111N

2.0 6 piezas

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



YO ZERO

157N

2.16 5 piezas

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

PRODUCTOS ARTESANOS TÉCNICOS BÁSICOS



BIG PAN

1640N



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



GRAN AZÚCAR

1656N



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



CITRONAL

1504NP



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



CACAO SUPERPREMIUM 24

1611NP



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



CACAO VAN DORF 10/12

1612 MN



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



CREMANTE

8355N



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



DESTROGEL

1500 NP



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



FIBRA

1510NP



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



POLVO DE GLUCOLAX

1608 MN



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



LACTOGEL

1503N



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



MALTOGEL

1607N



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



VOLUMIZADOR

204N



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



PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



AMARETTO

300NP

1.2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



AMERICANO SNACK

870 MN

3.5 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



MANÍ

396 MN

2.5 4 piezas

DOSIS 70/100G/LT

Maní puro en pasta refinada.



C AZUL

3:01 AM
301AP

3.0 4 piezas
1.4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Pasta azul clásica con sabor a chicle



BESO BLANCO

336 NM

3.0 4 piezas
1 12 piezas

DOSIS 80/100G/LT

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



BAKLAVA

885 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 100/120G/LT

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



BAÑOFI

878 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 80G/LT

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



CHOCOLATE BLANCO

339 NM
339NP

3 4 piezas

DOSIS 100G/LT

Crema de chocolate blanco y leche intensa.



GRANDE CEREZA

707NP

1.4 12 piezas

DOSIS 100G/LT

Crema de chocolate con trozos de cerezas semiconfitadas



CERVEZA

871 NM

3.25 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Sabor clásico e intenso de cerveza sin alcohol.



GALLETAS DIGESTIVO

858 NM

2.6 4 piezas

DOSIS 70/80G/LT

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



GALLETAS ESPÉCULOS

706NP

1.4 12 piezas

DOSIS 60G/LT

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



GALLETAS NEGRA

1395 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 100/120G/LT

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



VELVET NEGRO

888 NM

3.0 4 piezas

DOSIS 40G/LT

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



AZUL MONSTRUO

3667 A. M.

3.0 4 piezas

DOSIS 60G/LT

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

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



CAFÉ' MAGNÍFICO

350 NM

2.5 4 piezas

DOSIS
20/40G/LT

Pasta de café anhidro refinada excelente para repostería.



CAFÉ' MOKA

304 NM
304 NP

2.5 4 piezas
1 12 piezas

DOSIS 40G/LT

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



CANELA

343NP

1.4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Concentrado de canela para helados y especialidades de pastelería.



CAPUCHINO

398 NM
398NP

3 4 piezas
1.4 12 piezas

DOSIS
60/70G/LT

Sabor original del famoso capuchino italiano.



CARAMELO MANTEQUILLA SALADA

734 NM

3 4 piezas

DOSIS
70/150G/LT

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



PEPINO

3040 NM

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Una pasta especial para un verdadero sabor vegano.



QUESO-CHESE CAKE

709 NM
709NP

3 4 piezas
1.4 12 piezas

DOSIS 60G/LT

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



CEREZA

394 NP

1.00 12 piezas

DOSIS
150G/LT

La pasta que imita los famosos chocolates tipo Boero



CHOCO GALLETA

857 NM

3 4 piezas

DOSIS
60/70G/LT

Pasta original con sabor a galletas de chocolate recién horneadas.



CHOCOLATE RICO

307 NM

3.25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



COLA

303NP

1.4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

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



CREMA DE CARAMELO

305 MN
305NP

3 4 piezas
1.4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Pasta clásica con sabor a crema de caramelo



CREMA AL WHISKY

850 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



CREMA CATALANA

849NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



CREMA DE OBLEAS

726 MN

2.6 4 piezas

DOSIS
80/100G/LT

Una pasta cremosa rica en grasa y pequeñas obleas crujientes.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



CREMA A LOS VENEZIANOS

729NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



CRUJIENTE GALLETA

387 MN

3 4 piezas

DOSIS 60G/LT

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



DULCE DE LECHE

352 MN

3 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Receta original argentina de postre con leche



RON CROCCANTINO

306NP

1,4 12 piezas

DOSIS 40/50G/LT

Crujientes de ron y azúcar con avellanas



FLOR DE LECHE

309NP

1,4 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Rico sabor a crema.



GERANIO

2968 MN

3 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Sabor y color geranio.



Sugerencia de presentación

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



Sugerencia de
presentación



GIANDUIA

310 MN



DOSIS
100G/LT

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



GIANDUIA AMARGA

9612NM



DOSIS 70G/LT

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



CHEWING GUM

311 A.M.
311AP



DOSIS DE
50G/LT

Chicle sabor americano con rico color
rosa. Apto para niños



GUSTO BIMBO

348 MN



DOSIS 70G/LT

Chicle sabor americano con rico color amarillo.
Apto para niños



BESO

313NP



DOSIS 80G/LT

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



LAVANDA

884AM



DOSIS 50-
60G/LT

Sabor a lavanda con un rico color
morado.



TARTA DE LIMÓN

867 MN



DOSIS 70G/LT

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



REGALIZ

312NP



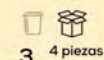
DOSIS 70G/LT

Regaliz intenso y soluble.



LOTO

1361 MN



DOSIS 70G/LT

Crema fina de galleta de loto



MAGIA MAGIA C

386AM



DOSIS 70G/LT

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



MAKOWIEZ

397 MN



DOSIS 100G/LT

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



MALAGA RON Y PASAS

314 MN
314NP



DOSIS 70G/LT

Un clásico con sabor a vino, ron y pasas.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



ALMENDRA PURA

299 MN

2,5 4 piezas

DOSIS 70-100G/LT

Almendra pura para especialidades.



ALMENDRA TOSTADA PG

388NP

1,2 12 piezas

DOSIS 70-100G/LT

Almendra con un rico sabor a caramelo.



MARRÓN CONFITADO

315NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta intensa de castañas glaseadas con trozos.



MARSHMELLOW

854 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Pasta con el sabor y textura del rico malvavisco americano.



MENTA C

317AM
317AP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Menta verde con colorante.



MENTA N

317 MN
317NP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Hierbabuena con colorante natural.



MENTA BLANCA

9090NM

3,5 4 piezas

DOSIS 40G/LT

Menta blanca para especialidades.



MERENGUE

318 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



MOJITO FRESA

859 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



SEÑOR CLONEY

875NP

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

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



SEÑOR TOBBY

862 MN

2,6 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

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



MUFFIN BLANCO

852 MN

3 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

Masa de muffins para decorar con arándanos



MUFFIN

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

861 MN

3 4 piezas

DOSIS 70-80G/LT

Masa de muffins para decorar con chocolate



AVELLANA DEL REY

866 MN

2,5 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



AVELLANA GRANDE

722 MN
722NP

2,5 4 piezas
1,2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



AVELLANA ORO LISO

320 MN
320NP

2,5 4 piezas
1,2 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



NUECES

319NP

1,2 12 piezas

DOSIS 50G/LT

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



ORO NEGRO

855 MN

3 4 piezas

DOSIS 100-120G/LT

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



PROFITEROL ORO

856 MN

3 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Todo el sabor de los profiteroles.



CREMA DE HUEVO

356 MN
356NP

3 4 piezas
1 12 piezas

DOSIS 20-80G/LT

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



PANNA COTTA

337 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 70G/LT

Clásica pasta panna cotta, postre típico italiano.



PINOLO

326NP

1,2 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Todo el sabor de los piñones.



GRANULOS DE PISTACHO

325 MN

3 4 piezas

DOSIS 50G/LT

Pistacho estilo alemán con granos.



PISTACHO LISO

324NP

1,4 12 piezas

DOSIS 50G/LT

Pistacho suave estilo alemán.



PALOMITAS POP CORN

323NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT
DOSIS 70G/LT

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



PRALINÉ BLANCO

715NP

1,2 12 piezas

DOSIS 70-130G/LT

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



PRALINÉ NERA

391 MN
391NP

2 4 piezas
0,9 12 piezas

DOSIS 150G/LT

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



PRALINELLA

392NP

1 12 piezas

DOSIS 150G/LT

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



RICOTA

720AP

1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT

Intenso sabor a ricotta para helados y pasteles cannoli sicilianos.



ARROZ

711AP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



SNIKKY

863 MN



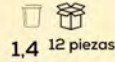
DOSIS 100G/LT

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



SPRITZ

873NP



DOSIS 80G/LT

Pasta veneciana con el sabor del famoso aperitivo



SUPERCAO

327 MN



DOSIS 70G/LT

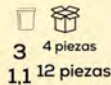
Pasta que sustituye al cacao en procesos en frío.



TIRAMISÚ AMARILLO

331 MN

331NP



DOSIS 70G/LT

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



TIRAMISÚ OSCURO

9335 MN



DOSIS 70G/LT

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



TURRÓN

329 MN
329NP



DOSIS 70G/LT

Pasta de turrón siempre suave y con trozos crujientes.



TARTA DE MANZANA

714 MN



DOSIS 150G/LT

Corteza de tarta de manzana recién horneada.



TORTA FILADELFA

876 MN



DOSIS 70G/LT

Masa de tarta de queso recién horneada.



TSOUREKI

733 MN



DOSIS 70G/LT

Masa de pastel griego recién horneada.



UNICORNIO AZUL CIELO

3031AP



DOSIS 50G/LT

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



UNICORNIO ROSA

311AP1



DOSIS 50G/LT



PASTA AROMÁTICA DE VAINILLA

333 MN
333NP



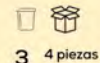
DOSIS 40G/LT

Pasta de vainilla italiana clásica de color amarillo.



VAINILLA BLANCA

9350 MN



DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla blanca italiana.



VAINILLA SUPERPREMIUM

830NP



DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla blanca francesa.



VAINILLA PROFESIONAL

717NP



DOSIS 40G/LT

Pasta clásica de vainilla bourbon blanca.

PASTA CLÁSICA Y DE FANTASÍA



WHISKY

332 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



ZABAGLIONE PONCHE DE HUEVO

334 MN
334NP

3 4 piezas
1,1 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



ZABAGLIONE SIN ALCOHOL

9336NM

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

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



ZUPPA INGLESE

335N

2,6 4 piezas

DOSIS 20-30G/LT

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



ALGODÓN DE AZÚCAR

708NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT

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



Una receta sencilla:

1 kg de Bigatton Ready Mix para disolver en 2 litros de agua.

La clásica pasta que deseas gr:

Consulte la etiqueta para conocer la dosis por litro.

Descansar.

Congelar.

Para una cremosidad intensa, pasteurizar.

Para un resultado excelente añadir 30 gr. de Bigatton dextrogel si utiliza pastas grasas.

En el caso de pastas alcohólicas, añadir 30 gr. de leche fresca.

Una receta sencilla:

300 gramos. de Nata Doble 100 Bigatton mezclada con 750 gr. de azúcar. Disolver bien en 3 litros. de leche entera. Posiblemente pasteurizar para obtener una consistencia más cremosa. Utilice la base líquida obtenida con las pastas clásicas al gusto o al gusto.

Para un resultado excelente:

Las pastas grasas y abigarradas añaden la mitad del peso de la pasta grasa Destrogel.

Las pastas alcohólicas añaden la mitad del peso de la pasta alcohólica a la leche líquida.

Pastas de azúcar añadir 100gr. de nata por litro de base

PASTAS DE FRUTAS



ALBARICOQUE

400NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



CEREZA NEGRA

401 MN
401NP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



PIÑA

402NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



SANDÍA

445NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



NARANJA

403 MN
403NP

3,25 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



NARANJA SANGUINA

819AM

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



BANANA

404MN
404NP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



CEDRO

426 MN

3,25 4 piezas

DOSIS 100G/LT



COCO

406 MN
406NP

3,5 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 40G/LT



CEREZA

405 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



ARÁNDANO

437 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



FRESA

407 MN

407NP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



LECHE DE FRESA

7676NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



FRESA SICILIA

443 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



BAYAS

430 MN
430NP
430 A. M.

3 4 piezas
1,4 12 piezas
3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



KIWI

411NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



FRAMBUESA

412 MN
412AM

3 4 piezas
3 4 piezas

DOSIS 70G/LT



LIMONCELLO

444NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



GRANIZADO DE LIMÓN

431NP

1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



MANGO

415 MN
415NP

3 4 piezas
1,4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



MARACUYÁ F.

418 MN

3 4 piezas

DOSIS 70G/LT

PASTAS DE FRUTAS



MANZANA VERDE

417NP

1.4 2 piezas

DOSIS 70G/LT



GRANADA

450 MN

3.25 4 piezas

DOSIS 70G/LT



MELÓN

418 MN
418NP

3.0 4 piezas
1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



ARÁNDANO

419AM
419 MN

3.5 4 piezas
3.5 4 piezas

DOSIS 70G/LT



ZARZAMORA

420NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



PERA

422NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



DURAZNO

423NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



POMELO ROSADO

428NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



ROSA

425 MN
425NP

1.4 12 piezas
3.0 4 piezas

DOSIS 70G/LT



A.C. TROPICAL

427NP

1.4 12 piezas

DOSIS 70G/LT



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

Una receta sencilla:

1 litro. de agua.

280-300 gramos. de azúcar.

100 gramos. de pasta de frutas.

50 gramos. La base de siete días Bigatton.

Mezclar todo frío.

Descansar.

Congelar.

Para obtener una cremosidad intensa, calentar la mezcla a 40 grados.

Una receta sencilla 2:

0,8 litros. de agua.

200 gramos. de fruta licuada

260-280 gramos. de azúcar.

30 gramos. de pasta de frutas.

45 gramos. La base de siete días Bigatton.

Mezclar todo frío.

Descansar.

Congelar.

Para obtener una cremosidad intensa, calentar la mezcla a 40 grados.

CREMA ABIGARRADA

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



SALSA PISTACHO

1230 NM

3,5
4
piezas



CARAMELO MANTEQUILLA SALADA

1291 NM
con piezas

2,6 kg
4
piezas



AMERICANO BOCADILLO

1281 NM

con piezas

3
4
kilos piezas



CARIBE

1227 NM

3
4
kilos piezas



CREMA WHISKY

1254 NM

3,25 kg
4
piezas



BANOFI

1290 NM

con piezas

3
4
kilos piezas



CEREALES

1284 NM

con piezas

2,0 kg
4
piezas



CRUJIENTE GALLETA

1216 NM

con piezas

2,6 kg
4
piezas



GRANDE

1213 NM

con piezas

2
4
kilos piezas



CHOCOBISCOTTO

1264 NM

con piezas

2,6 kg
4
piezas



DULCE DE LECHE

352 NM1

1,5 kg
12
piezas



GALLETA DIGESTIVO

1262 NM

con piezas

2,5 kg
4
piezas



CHOCOLATECOCO

1266 NM

con piezas

2,6 kg
4
piezas



DULCE DE AZÚCAR

1240 NM

3
4
kilos piezas



NEGRO GALLETAS

1396 NM

con piezas

2,6 kg
4
piezas



ARROZ CON CHOCOLATE

1212 NM

con piezas

2,5 kg
4
piezas



LIMÓN EN

1282 NM

con piezas

2,6 kg
4
piezas



DUENDE TRIPLE CHOCOLATE

1247 NM

con piezas

2,5 kg
4
piezas



CHOCOLATE NEGRO

1226 NM

3
4
kilos piezas



CORAZÓN

1362 NM

con piezas

3
4
kilos piezas

CREMA ABIGARRADA



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



MACARRONES

3322NM2

con piezas

3 kilos 4 piezas



MONSTRUO GALLETAS

3668AM

con piezas

3 kilos 4 piezas



SEÑOR TOBY

1275NM

con piezas

2,6 kg 4 piezas



MOLLETE CHOCOLATE

1269MN

con piezas

2,6 kg 4 piezas



AVELLANA

338MN

con piezas

3 kilos 4 piezas



ORO NEGRO

1260MN

con piezas

2,6 kg 4 piezas



PRALINÉ BLANCO

1283 NM

con piezas

2,6 kg 4 piezas



PRALINÉ NERA

1224 NM

con piezas

2,5 kg 4 piezas



TERCIOPELO ROJO

12994 M

con piezas

3,25 kilos 4 piezas



'CHOCOLATE'

1214N

con piezas

3 kilos 4 piezas



SNIKKY

1274 NM

con piezas

3 kilos 4 piezas



ESPÉCULOS

1225 NM

con piezas

2,6 kg 4 piezas



TIRAMISÚ

1267 NM

con piezas

3 kilos 4 piezas



UNICORNIO

3035AM.

con piezas

3 kilos 4 piezas



OBLEA

1237 NM

con piezas

3 kilos 4 piezas



OBLEA BLANCO

1238 NM

con piezas

3 kilos 4 piezas

Sugerencia de servicio



FRUTA ABIGARRADA

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



ALBARICOQUE

1250 NM

3,25 kg 4 piezas



CEREZA NEGRA

1200 NM
1200 A. M.

3 kilos 4 piezas
3 kilos 4 piezas



NARANJA AGRIA

1323 NM

3,25 kg 4 piezas



ARÁNDANO

1286 NM

3 kilos 4 piezas



HIGOS CARAMELIZADOS

1288 NM

3 kilos 4 piezas



FRESA

1203 NM

3 kilos 4 piezas



FRESA SILVESTRE

1207 NM

3,25 kg 4 piezas



BAYAS

1205 NM

3,25 kg 4 piezas



NARANJA DORADA

1228 NM

3 kilos 4 piezas



FRAMBUESA

1289 NM

3,25 kg 4 piezas



LIME

1221 NM

3,25 kg 4 piezas



MANDARÍN

1209 NM

3,25 kg 4 piezas



MANGO

1252 NM

3,25 kg 4 piezas



MANGO ANANAS

1259 NM

3,25 kg 4 piezas



GRANADILLA

1287 NM2

3,50 kg 4 piezas



GRANADILLA Y MANZANA

1223 NM

3,25 kg 4 piezas



MANZANA VERDE

1208 NM

3,25 kg 4 piezas



GRANADA

1248 NM1

3 kilos 4 piezas



ARÁNDANO

1201 NM1

3 kilos 4 piezas



PERA

1324 NM

3,25 kg 4 piezas



NARANJA MELOCOTÓN

1217 NM

3,25 kg 4 piezas



JENGIBRE

1250 A. M.

3,25 kg 4 piezas



ARÁNDANO

1286 NM

3 kilos 4 piezas



DELICIOSO CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1

3 kilos 4 piezas



BRONTOLINA

785 NM

3 kilos 4 piezas



OCÉANO AZUL
CARAMELO

780AM

3 kilos 4 piezas



CANELA

770AM

3 kilos 4 piezas



TARTA DE
QUESO Y LIMÓN

798AM

3 kilos 4 piezas



CHOCOLATE

783 MN

3 kilos 4 piezas



CREMA

782MN

3 kilos 4 piezas



CRUJIENTE

788MN

3 kilos 4 piezas



DULCE
CARAMELO

784MN

3 kilos 4 piezas



LAVANDA

795AM

3 kilos 4 piezas



QUEMAR

786MN

3 kilos 4 piezas



MASTICA

796MN

3 kilos 4 piezas



MANÍ

781MN

3 kilos 4 piezas



ORO BLANCO

790MN

3 kilos 4 piezas



ORO NEGRO

791MN

3 kilos 4 piezas



RED VELVET

794AM

3 kilos 4 piezas



ROSA

793AM

3 kilos 4 piezas



TIRAMISÚ

797AM

3 kilos 4 piezas



TORRUNCINA

787 MN

3 kilos 4 piezas



AZAFRÁN

792AM

3 kilos 4 piezas





Comience con un recipiente vacío en el que desea hacer su helado en capas. Coloque una primera capa de helado en el recipiente. Puedes usar una cuchara o espátula para esparcirlo uniformemente.

Una vez que tengas una capa uniforme de helado, agrega una capa de crema para untar. Asegúrese de que sea lo suficientemente fina para que no domine el sabor del helado, pero lo suficientemente gruesa para que sea visible.

Repita estos pasos, alternando capas de helado y crema, hasta llenar el recipiente. La última capa será untada. Antes de realizarlo es recomendable colocar la bandeja en el abatidor.

Una vez que hayas terminado, coloca el helado en el abatidor para que se enfríe completamente. Esto ayudará a mantener las diferentes capas separadas al momento de servirlo.

Cuando esté listo para servir, use una cuchara o un cono para revelar las hermosas capas de helado y untar.

Recuerde, la clave para lograr capas perfectas es asegurarse de que cada capa esté lo suficientemente fría antes de agregar la siguiente. Esto evitará que se mezclen.



LAS CEREZAS



AMARENA 90

9777N

3,20 kg 4 piezas



DECORACIÓN DE CEREZAS NEGRAS

1616 NM

3 kilos 4 piezas



RESTOS DE CEREZA NEGRA

1433 NM

2,5 kg 4 piezas



JARABE DE CEREZA NEGRA

1301N

7 kilos 1 pieza

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



FRUTTA



WFRUTTA FRUTTI DI BOSCO



Bigatton dal 1946

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

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

CRAZY BALLS PER BUBBLE TEA



PIÑA

CB002AM

3.5Kg 4pcs



SANDÍA

CB021AM

3.5Kg 4pcs



NARANJA

CB003NM

3.5Kg 4pcs



BANANA

CB007NM

3.5Kg 4pcs



CARAMELO

CB024AM

3.5Kg 4pcs



CEREZA

CB025AM

3.5Kg 4pcs



COCO

CB006AM

3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB004AM

3.5Kg 4pcs



FRESA

CB020AM

3.5Kg 4pcs



BAYAS

CB016AM

3.5Kg 4pcs



KIWI

CB005AM

3.5Kg 4pcs



FRAMBUESA

CB017AM

3.5Kg 4pcs



LIME

CB015AM

3.5Kg 4pcs



LIMÓN

CB011AM

3.5Kg 4pcs



LICHES ROSAS

CB013AM

3.5Kg 4pcs



MANGO

CB031AM

3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB009AM

3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB018AM

3.5Kg 4pcs



MANZANA VERDE

CB026AM

3.5Kg 4pcs



GRANADA

CB030AM

3.5Kg 4pcs



MELÓN

CB014AM

3.5Kg 4pcs



ARÁNDANO

CB012AM

3.5Kg 4pcs



MELOCOTÓN

CB033AM

3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB027AM

3.5Kg 4pcs



VAINILLA

CB036AM

3.5Kg 4pcs

Los Popping Bobas son pequeñas esferas gelatinosas rellenas de jugo con sabor a frutas que explotan en la boca, añadiendo un toque de diversión y sabor a cualquier bebida o postre. Son especialmente populares en Bubble Tea, una bebida originaria de Taiwán que combina té, leche y azúcar con estas coloridas y sabrosas perlas.

El té de burbujas es una bebida versátil que se puede personalizar con una variedad de sabores de té y leche, así como con varios añadidos como Popping Bobas. Ya sea que prefieras tu Bubble Tea dulce o no, con leche o sin ella, los Popping Bobas siempre agregan un elemento sorpresa que hace de cada sorbo una experiencia única.

JARABES PARA TÉ DE BURBUJAS



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

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

TÉ EN POLVO SOLUBLE



VELA DE TÉ VERDE

3800NP 0,5 kg 20 piezas



TÉ NEGRO

2802NP 0,5 kg 20 piezas

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

CÓMO PREPARAR EL TÉ DE BURBUJAS PERFECTO



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

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

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

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



BOLAS DE BURBUJAS POR BARMAN



Kg. 3,50 per 4

CB022 BALLS A CB023 BALLS C

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



PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



ACE
1601N
1,35 kg 10 piezas



ALBARICOQUE
1639N
1,35 kg 10 piezas



CEREZA
1632N
1,35 kg 10 piezas



PINA
1628N
1,35 kg 10 piezas



SANDÍA
1621N
1,35 kg 10 piezas



NARANJA
1638N
1,35 kg 10 piezas



BLACK VELVET
1688N
1,35 kg 10 piezas



Banana
1609A
1,35 kg 10 piezas



CIELO AZUL
1622A
1,35 kg 10 piezas



FITNESS
1677N
1,35 kg 10 piezas



CAFÉ'
1610A
1,35 kg 10 piezas



CAMALEONT
1689N
1,35 kg 10 piezas



CANELA
1630N
1,35 kg 10 piezas



CARAMELO
1634N
1,35 kg 10 piezas



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



CHOCOLATE CON LECHE
1386N
1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE BLANCO
1385N
1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE DELICIOSO
1331N
1,35 kg 10 piezas



CHOCOLATE OSCURO
1673N
1,35 kg 10 piezas



COCO
1626N
1,35 kg 10 piezas

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



FRESA
1603N
1,35 kg 10 piezas



FRESA LIGHT
696N
1,35 kg 10 piezas



BAYAS
1642N
1,35 kg 10 piezas



GIANDUIA
1695N
1,35 kg 10 piezas



KIWI
1627A
1,35 kg 10 piezas



FRAMBUESA
1637N
1,35 kg 10 piezas



CREMA DE LECHE
1635N
1,35 kg 10 piezas



TARTA DE LIMÓN
1679N
1,35 kg 10 piezas



LIME
1654A
1,35 kg 10 piezas



Limoncello
1643A
1,35 kg 10 piezas



LIMÓN
1600N
1,35 kg 10 piezas



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



MANDARÍN
1644N
1,35 kg 10 piezas



MANGO
1645N
1,35 kg 10 piezas



GRANADILLA
1646N
1,35 kg 10 piezas



MANZANA VERDE
1647A
1,35 kg 10 piezas



GRANADA
1369N
1,35 kg 10 piezas



MELÓN
1602N
1,35 kg 10 piezas



Meringata
1672N
1,35 kg 10 piezas



ARÁNDANO
1636A
1,35 kg 10 piezas

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR



ZARZAMORA 1648A 1,35 kg 10 piezas



MUFFIN 1691N 1,35 kg 10 piezas



AVELLANA 1624A 1,35 kg 10 piezas



DURAZNO 1650N 1,35 kg 10 piezas



PISTACHO 1620A 1,35 kg 10 piezas



POMELO ROSADO 1651N 1,35 kg 10 piezas



ARROZ 1655N 1,35 kg 10 piezas



TIRAMISÚ 1694N 1,35 kg 10 piezas

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

HELADO SUAVE

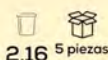
 BANANA 500 668N 2,5 kg 4 piezas	 PISTACHO 500 605N 2,5 kg 4 piezas	 FLOR DE LECHE 500 674N 2,5 kg 4 piezas
 CAFÉ 500 604N 2,5 kg 4 piezas	 CHOCOLATE 500 601N 2,5 kg 4 piezas	 TERCIOPELO ROJO 1910A 1,25 kg 4 piezas
 VAINILLA BIANCA 500 671N 2,5 kg 4 piezas	 FRESA 500 602N 2,5 kg 4 piezas	 KBUENO 678N 2,5 kg 4 piezas
 VAINILLA 500 600N 2,5 kg 4 piezas	 AVELLANA 500 669A 2,5 kg 4 piezas	 LIMÓN 500 603N 2,5 kg 4 piezas
 CARAMELO 500 601N 2,5 kg 4 piezas	 CORAZÓN DE CREMA 675N 2,5 kg 4 piezas	

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

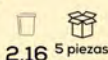
YOGUR SUAVE



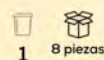
156N YO LISTO



157N YO CERO CERO



913N YO GRANIZADO

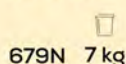


Descubra nuestra gama de productos con sabor a yogur suave, diseñados para satisfacer todos los paladares. Desde el yogur clásico, cremoso y refrescante, hasta nuestro yogur bajo en calorías y sin sacarosa, perfecto para quienes buscan una opción más ligera sin comprometer el sabor. Para máquinas de granizados pequeñas, también ofrecemos nuestra máquina para granizados Yo Soft, que ofrece una consistencia densa y satisfactoria. Cada producto es fácil de usar y perfecto para crear un delicioso helado suave.

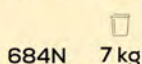
DECORACIONES DE HELADO SUAVE DE ARCOÍRIS



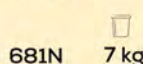
LINEA CARAMELO
1000 Y 1



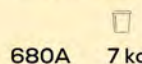
1000 Y 1 LINEA DE
CHOCOLATE



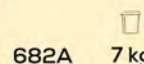
LINEA DE FRESA
1000 Y 1



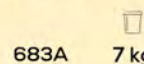
1000 Y 1 LÍNEA DE
BAYAS SILVESTRES



1000 Y 1 KIWI DE RIGA LINEA 1000 Y 1



LINEA 1000 Y 1
LIMÓN



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

RECUBRIMIENTOS DE STRACCIATELLE

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



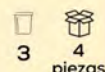
STRACCIATELLA AMARA

1700MN



CHOCOCOCO

366MN



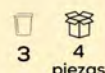
STRACCIATELLA

328MN



GIANDUIA

367MN



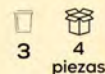
CHISPAS DE CHOCOLATE
BLANCA

335MN



CAFÉ

362MN



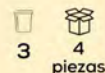
PIÑA

379AM



FRESA

357AM



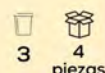
LIMÓN

258AM



CEREZA

377AM



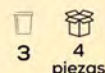
NARANJA

360AM



MANGO

382AM



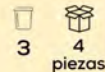
AVELLANA

371MN



CARAMELO

363 MN



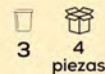
CHOCOLATE
CRUDO

1319MN



COCO

365MN



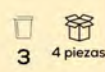
PERLA BLANCA

9033NM



PISTACHO

372AM



Intenso sabor a manteca de cacao.



DECORACIONES ARTESANALES



1410N
AMARETTINI DIAM.
CENTÍMETRO. 2

0,5 kg 4 piezas



1411NP
TRUFA DE CACAO

1 kg 10 piezas



1405NP
NABO DE COCO

1 kg 6 piezas



1406AP
CODETTA MULTICOLOR

1 kg 14 piezas



1495NP
CRUJIENTE BLANCO Y NEGRO

0,5 kg 6 piezas



1494NP
CACAO CRUJIENTE

0,5 kg 6 piezas



1493NP
VAINILLA CRUJIENTE

0,5 kg 6 piezas



1414AP
CUBOS PARA CASSATA

1 kg 8 piezas



1424NP
CHIPS DE CHOCOLATE

1 kg 12 piezas



1400NP
GRANO DE AMARETTI

1 kg 7 piezas



1230 NM
Amaretto

3,5 4 piezas



1431NP
GRANOS DE CAFÉ CON CHOCOLATE

1 kg 12 piezas



1230 NM
Amaretto

3,5 4 piezas



1438NP
GRANULOS DE ALMENDRAS
PELADAS PRALINADAS

1 kg 10 piezas



1416N
GRANULACIÓN DE
MERENGUE

0,5 kg 6 piezas



1407NP
CRAQUETAS DE
AVELLANAS

2 kg 5 piezas



1443NP
GRANULACIÓN DE PISTACHO

1 kg 8 piezas



1401 CENTRAL
ELECTRICA
GRANO DE ARROZ

0,5 kg 8 piezas



1419N
GRANO DE TURRON

1 kg 10 piezas

DECORACIONES ARTESANALES



1463AP
LENTES MULTICOLOR
1 kg 12 piezas



1442NP
ALMENDRAS PRALINADAS
1 kg 10 piezas



1409NP
MARRÓN EN DESGUACE
1 kg 8 piezas



1444N
'MICROBIÑA'
0,26 4 piezas



1441NP
MICROMERINGHE
1 kg 5 piezas



1491NP
MINI GALLETAS
1 kg 6 piezas



1432NP
AVELLANAS EN CUARTOS
2 kg 5 piezas



1408 MN
AVELLANAS ENTERAS
2 kg 5 piezas



1421NP
NUECES EN TROZOS
1 kg 9 piezas



1445A
ESTRELLAS MAGIA MAGIA
1 kg 12 piezas



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



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



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



PRODUCTOS DE POSTRE



9943N
CHOCOCHOCOK

2 kg 6 piezas

100 gramos. con 100 gr. de azúcar por litro de leche. Trabajo en caliente



9878N
CONCENTRAR EL LIMÓN

1,25 kg 6 piezas

120 gramos. con 60 gr. de azúcar por litro de agua.



9878N
CONCENTRADO DE TÉ DE MELOCOTÓN

1,25 kg 6 piezas

120 gramos. con 60 gr. de azúcar por litro de agua.



9881N
POSTRE CREMA CARAMELO

2,5 kg 4 piezas

150 gramos. por litro de leche. Trabajo en caliente



9880N1
POSTRE PANNA COTTA

2,5 kg 5 piezas

100 gramos. para medio litro de leche y medio litro de nata. Trabajo en caliente



9882N
POSTRE TIRAMISÚ

1kg 12 piezas

300 gramos. por litro de leche o nata. Procesamiento en frío en mezclador planetario.



9782N
POSTRE TIRAMISÚ COMPLETO

1kg 12 piezas

150 gramos. por litro de nata. Procesamiento en frío en mezclador planetario.



9890N
MACEDONIA ARRIBA

1,2 kg 6 piezas

Úselo tal cual vertiéndolo sobre la ensalada de frutas para evitar que se dore.



9884A
Mousse de fresa

1kg 8 piezas



9885N
Mousse de chocolate

1kg 8 piezas



9883N
ESPUMA NEUTRA

1kg 10 piezas

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



SEMIFRÍOS & CÍA.



1130 NM

1 kg 12 piezas

BASE 18 BAJO CERO

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



1125NP

1,1 kg 12 piezas

PERFECTO BÁVARO

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



5500N

2 kg 7 piezas

BUENA GALLETA

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



1182AM

3,25 4 piezas

AZUL BRILLANTE (TUTTIFRUTTI)

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



1181AM

3,25 4 piezas

BAYAS SILVESTRES BRILLANTES



1184AM

3,25 4 piezas

CEREZA TRANSPARENTE BRILLANTE



1195AM

3,25 4 piezas

NARANJA TRANSPARENTE BRILLANTE



1196MN

3,25 4 piezas

CARAMELO TRANSPARENTE BRILLANTE



1109AM

3,25 4 piezas

FRESA TRANSPARENTE BRILLANTE



1119MN

3,25 4 piezas

LIMÓN TRANSPARENTE BRILLANTE



1118MN

3,25 4 piezas

BRILLANTE TRANSPARENTE NEUTRO



1183AM

3,25 4 piezas

Verde brillante



1101N 2,5 6 piezas

Tortina charly

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



1334A 1 10 piezas

CREMA AL BURRO

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



3279MN 3 4 piezas

CREMA DE RELLENO Y CREMA DE PISTACHO

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



7374N 1 12 piezas

DECORACIÓN HIELO

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



0344A 1,4 12 piezas

SABOR A MANZANA VERDE

Sabores solubles en agua para aromatizar semifreddos



0347A 1,4 12 piezas

SABOR A PERA



1123AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE FRESA



1188AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE BAYAS SILVESTRES

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



1120AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE LIMON



1122AM 3,5 4 piezas

GELOLAC DE PISTACHO



1105N 3 4 piezas

GLASGEL

Gel transparente clásico para proteger dulces.



1954 MN 3,5 4 piezas

ESPEJO NEGRO

Gel cubriente clásico de color negro carbón para especialidades semifrías.

SEMIFRÍOS & CÍA.



1104NP
MÁS CREMA

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

3,5 4 piezas



1103MN
CACAO PROFITEROL

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

3,5 4 piezas



1132N
SEMIFRÍO BÁSICO

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

3,5 4 piezas



1155N
ALBARICOQUE SPALMY

1,4 12 piezas

Untable. Perfecto para decorar semifreddos y pasteles planos.



1156N
AMARENA CON PALMAS

1,4 12 piezas



1159N
NARANJA PALMY

1,4 12 piezas



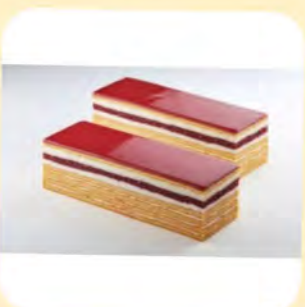
1158N
CREMA DE CARAMELO

1,4 12 piezas



1151N
FRAGOLA CON PALMAS

1,4 12 piezas



1150A
BAYAS SILVESTRES CON PALMAS

1,4 12 piezas



1153N
LIMÓN CON PALMA

1,4 12 piezas



1157N
PALMA NEUTRAL

1,4 12 piezas



1154N
VANIGLIA ESPALMOSA

1,4 12 piezas



1102N
FRÍO RÁPIDO

Nata instantánea. 300 gramos. para el teniente de leche

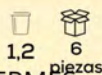


1108N
CALIENTE RÁPIDO

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



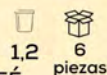
1001N
SOPA DE ALKERMES



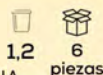
Concentrados para disolver en agua y azúcar para crear un almíbar sin alcohol para pincelar sobre bizcocho. Dosis: 1000 gr. agua para 400-500 gr. de azúcar y 200 gr. de sopa.



1003N
SOPA DE CAFÉ



1007A
SOPA DE MANDARINA



1002N
SOPA DE MARRASQUITO



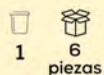
1009N
SOPA DE AVELLANAS



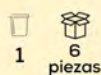
COLORANTES ALIMENTARIOS



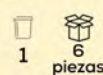
7003A
AZUL



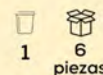
7001N
AMARILLO



7002N
ROJO



7004A
VERDE

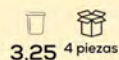


PRODUCTOS BIG GELO PARA PALETAS Y GRANIZADOS

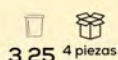
Colores líquidos prácticos para repostería, líquidos y listos para usar.



903 NM
NARANJA



905 NM
FRESA



902 AM
MENTA



904 NM
TROPICANA



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



1230 NM
CEREZA



1230 NM
NARANJA



1230 NM
COLA



1230 NM
FRESA



1230 NM
LIMÓN



1230 NM
MENTA



1230 NM
TROPICAL



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



CONO DE CROCK Y CREPE DULCE



5502N
CONO DE CROCK

2 6 piezas

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



1230 NM
CONO DE ROCA sin harina

2,5 6 piezas

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



1230 NM
CREPE DULCE

2 4 piezas

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

PRODUCTOS EN POLVO PARA FABRICANTES DE GRANITO



912 NM
TERCIOPELO DE CAFÉ

0,9 8 piezas



1320N
TERCIOPELO DE AVELLANA

0,9 8 piezas



1321N
TERCIOPELO DE PISTACHO

0,9 8 piezas



1322N
TERCIOPELO DE VAINILLA

0,9 8 piezas

Productos semiacabados para diluir en leche para obtener helados o semifríos en vaso.

Una bolsa para 3 litros. de leche entera.

PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CANNOLI



TAXI001
CANNOLI BEBE
665 piezas 8



TAXI002
CANNOLI PARA BEBÉ DE DOS
TONOS
665 piezas 8



TAXI010
CANNOLI DE COCO BEBE
384 piezas 8



TAXI006
CANNOLO PARA BEBÉ CON
CODETTA
300 piezas 8



TAXI009
CANNOLI DE
AMARETTO PARA BEBÉS
384 piezas 8



TAXI005
CANNOLI BEBE GR. CACAO
384 piezas 8



TAXI022
CANNOLI BEBE GR. CAFÉ
384 piezas 8



TAXI007
CACAO EN POLVO PARA
CANNOLO DE BEBÉ
384 piezas 8



TAXI003
CANNOLI BEBÉ
CUBIERTO
504 piezas 8



TAXI004
CANNOLI DE ARROZ PARA
BEBE
300 piezas 8



CAL001
CANNOLI LARGO
160 piezas 8



CAL002
CANNOLO LARGO DE DOS
TONOS
160 piezas 8



CAL010
CANNOLI DE COCO
LARGO
117 piezas 8



CAL006
CANNOLO LARGO CON COLA
96 piezas 8



CAL009
CANNOLO LARGO GR.
MACARRÓN
104 piezas 8



CAL005
CANNOLO LARGO GR. CACAO
96 piezas 8



CAL011
CANNOLI DE LIMÓN
LARGO
117 piezas 8



CAL007
CACAO EN POLVO CANNOLO
LARGO
104 piezas 8



CAL003
CANNOLO CUBIERTO LARGO
117 piezas 8



CAL004
CANNOLI DE ARROZ LARGO
96 piezas 8

PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CANNOLI



CÁMARA001
MINI CANNOLIS
320 piezas 8



CÁMARA002
MINI CANNOLI DE DOS TONOS
320 piezas 8



CÁMARA012
MINI CANNOLI DE CAFÉ
234 piezas 8



CÁMARA010
MINI CANNOLI DE COCO
234 piezas 8



CÁMARA006
MINI CANNOLI CON COLA
192 piezas 8



CÁMARA009
CANNOLI MIGNON GR. MACARRÓN
208 piezas 8



CÁMARA005
CANNOLI MIGNON GR. CACAO
192 piezas 8



CÁMARA022
CANNOLI DE CAFÉ LARGO
192 piezas 8



CÁMARA015
CANNOLI MIGNON LIMÓN Y COCO
234 piezas 8



CÁMARA011
MINI CANNOLI DE LIMÓN
234 piezas 8



CÁMARA0013
MINI CANNOLI DE ALMENDRAS
234 piezas 8



CÁMARA021
MINI CANNOLI DE AVELLANA
234 piezas 8



CÁMARA019
MINI CANNOLI DE PISTACHO
234 piezas 8



CÁMARA007
CANNOLI MIGNON CACAO EN POLVO
208 piezas 8



CÁMARA003
CANNOLI CUBIERTO
234 piezas 8



CÁMARA004
ARROZ CANNOLI MIGNON
192 piezas 8



FA01
PEQUEÑA MARIPOSA
400 piezas 8



FA02
MARIPOSA DE DOS TONOS
400 piezas 8

COPITE



piezas 168 8
COSO10
COPITA MINI OVALADA
DE COCO



piezas 168 8
COSO06
COPITA MINI CODETTA
OVALADA



piezas 168 8
COSO09
COPITA MINI OVALADA GR.
MACARRÓN



piezas 168 8
COSO05
MINI COPIA OVALADA GR.
CACAO



piezas 224 8
COSO03
COPITA MINI OVALADA
CUBIERTA



piezas 168 8
COSO04
COPITA MINI ARROZ OVALADO



piezas 192 8
COSTO10
MINI COPITA REDONDA DE
COCO



piezas 192 8
COSTO06
COPITA MINI REDONDA
CODETTA



piezas 192 8
COSTO09
COPITA MINI REDONDA
GR. MACARRÓN



piezas 192 8
COSTO05
MINI COPIA REDONDA GR.
CACAO



piezas 192 8
COSTO22
COPITA MINI REDONDA
GRANDE. CAFÉ'



piezas 192 8
COSTO15
COPITA MINI REDONDA LIMÓN
COCO



piezas 216 8
COSTO11
MINI COPITA
REDONDA DE LIMÓN



piezas 216 8
COSTO21
COPIA MINI REDONDA DE
AVELLANA



piezas 216 8
COSTO03
MINI COPITA REDONDA
CUBIERTA



piezas 192 8
COSTO04
COPITA MINI ARROZ REDONDO

CORNETTI



COR010
CORNETTO COCCO

PCS 180 



COR006
CORNETTO CODEZZA

PCS 165 



COR009
CORNETTO GR. AMARETTO

PCS 165 



COR005
CORNETTO GR. CACAO

PCS 165 



COR015
CORNETTO LEMON COCCO

PCS 180 



COR011
CORNETTO LIMONE

PCS 180 



COR003
CORNETTO RICOPERTO

PCS 180 



COR004
CORNETTO RISO

PCS 165 

TRUFAS



NU009
TARTUFO AL AMARETTO

PCS 576 



NU010
TARTUFO COCCO

PCS 576 



NU003
TARTUFO RICOPERTO

PCS 576 



Sugerencia de presentación



DECORACIONES DE GOFRES



CI001
CIALDA TONDA

PCS 1000

 1



LB8100
LOVE BOX BLACK

PCS 1

 16



LB8101
LOVE BOX CLASSIC

PCS 1

 16



LB8102
LOVE BOX MIX

PCS 1

 16



VE0002
VENTAGLI BARATTOLO

PCS 480

 6



VE007
VENTAGLI BARATTOLO BANANA

PCS 480

 6



VE0008
VENTAGLI BARATTOLO FRAGOLA

PCS 480

 6



VE0001
VENTAGLI CARTONE

PCS 400

 15



VE0009
VENTAGLI CUORE

PCS 400

 12



VE0014
VENTAGLI CUORE BANANA

PCS 400

 12



VE0013
VENTAGLI CUORE FRAGOLA

PCS 400

 12



VE0015
VENTAGLI CUORE KIWI

PCS 400

 12

PASTELERÍA DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



SF0001
SFOGLIE BICOLORE

PCS 200

 12

CIGARRILLOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



SIO003
SIGARETTE CORTE BARATTOLO

PCS 400

 6



SIO021
SIGARETTE CORTE BARATTOLO AMICO

PCS 400

 6



SIO011
SIGARETTE CORTE BARATTOLO ARANCIO-FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO010
SIGARETTE CORTE BARATTOLO ARANCIO-KIWI

PCS 400

 6



SIO008
SIGARETTE CORTE BARATTOLO BANANA-ARANCIO

PCS 400

 6



SIO017
SIGARETTE CORTE BARATTOLO BANANA-FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO016
SIGARETTE CORTE BARATTOLO FRAGOLA-AZZURRO

PCS 400

 6



SIO012
SIGARETTE CORTE BARATTOLO KIWI-BANANA

PCS 400

 6



SIO009
SIGARETTE CORTE BARATTOLO KIWI-FRAGOLA

PCS 400

 6



SIO013
SIGARETTE CORTE BICOLORE BARATTOLO

PCS 400

 6



SIO001
SIGARETTE CORTE SCATOLA

PCS 250

 4



SIO004
SIGARETTE LUNGE BARATTOLO

PCS 200

 6

CIGARRILLOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



SIO023
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO AMICO

PCS
200



SIO014
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-
FRAGOLA

PCS
200



SIO007
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO ARANCIO-KIWI

PCS
200



SIO005
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
ARANCIO

PCS
200



SIO018
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO BANANA-
FRAGOLA

PCS
200



SIO024
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO FRAGOLA-
AZZURRO

PCS
200



SIO002
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-BANANA

PCS
200



SIO006
SIGARETTE LUNGHE
BARATTOLO KIWI-FRAGOLA

PCS
200



SIO015
SIGARETTE LUNGHE
BICOLORE BARATTOLO

PCS
200



CIGARRILLOS JOLLY PRODUCCIÓN ARTESANAL



SIJC10
SIGARETTE JOLLY
COCCO

PCS 264 



SIJC06
SIGARETTE JOLLY CODEZZA

PCS 264 



SIJC09
SIGARETTE JOLLY GRAN.
AMARETTO

PCS 180 



SIJC05
SIGARETTE JOLLY GRAN.
CACAO

PCS 192 



SIJC04
SIGARETTE JOLLY
GRAN. RISO

PCS 180 



SIJC03
SIGARETTE JOLLY RICOPERTE

PCS 336 

CONOS Y BARQUILLOS



CON023
CONO GRANDIOSO
(700 PZ)

PCS 700 



CON003
CORNETTO 930

PCS 930 



CON016
CORNETTO 930 BLACK

PCS 930 



CON004
CORNETTO ARANCIO

PCS 930 



CON021
CORNETTO EXTRA
(300 PZ)

PCS 300 



CON005
CORNETTO GIALLO

PCS 930 



CON001
CORNETTO JUMBO (180 PZ)

PCS 180 



CON012
CORNETTO MINI ROSSO

PCS 192 



CON013
CORNETTO MINI
VERDE

PCS
180



CON007
CORNETTO ROSSO

PCS
930



CON006
CORNETTO VERDE

PCS
930



Happy Family[®]



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



CHOCOLATE DUBAI 1382NM 4X3KG

Cómo hacer un helado de chocolate al estilo Dubái perfecto

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

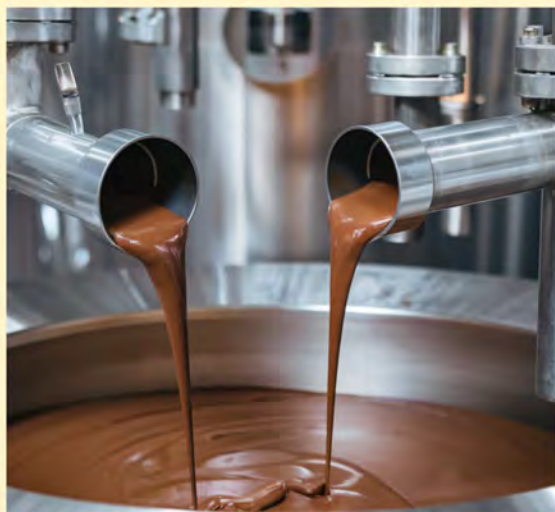
NOVITÀ[®] 2025



BIGATTON PRODUZIONE FACTORY







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