



Product Catalog

NEW PRODUCT



V3



Empresa certificada ISO 22000:2018

COBERTURA

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



 CEREJA 1N 1.2 6 peças	 AMARETTO 3N 1.2 6 peças	
 ABACAXI 2N 1.2 6 peças	 LARANJA 31N 1.2 6 peças	 AZUL CÉU 4A 1.2 6 peças
 CAFÉ' 7N 1.2 6 peças	 CARAMELO 7N 1.2 6 peças	 CHOCOLATE 6N 1.2 6 peças
 CHOCOLATE BRANCO 6N 1.1 6 peças	 COCO 9A 1.1 6 peças	 MORANGO 10N 1.2 6 peças
 FRUTOS DE BOSCO 29N 1.2 6 peças	 GIANDUIA 11N 1.2 6 peças	 KIWI 12N 1.2 6 peças
 FRAMBOESA 13N 1.2 6 peças	 LIMÃO 9070N 1.2 6 peças	 ALÇAÇUZ 27N 1.1 6 peças
 MANGA 25A 1.2 6 peças	 MARACUJA PAIXÃO F. 14N 1.2 6 peças	 MENTA 17A 1.2 6 peças

COBERTURA



 MEL 40N 1.2 6 peças	 MIRTILO 15A 1.2 6 peças	 AVELÃ 18N 1.1 6 peças
 AVELÃ 1215N 1.1 6 peças Creme para barrar sabor avelã e cacau	 NOZES 28N 1.2 6 peças	 CASACO PANNA 337N1 1.1 6 peças
 PESCA 30N 1.2 6 peças	 PINGUIM 340N1 1.2 6 peças Creme de leite caramelizado	 PISTACHE 19N 1.2 6 peças
 CHOCOLATE CHIP 33N 1.0 6 peças	 TIRAMIÚSSU 22N 1.2 6 peças	 TROPICAL 20N 1.2 6 peças
 BAUNILHA PRÊMIO 16N 1.2 6 peças	 ZABAJONES 21N 1.2 6 peças	

MINI COBERTURA

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



330 gramas

8NP CARAMEL



48



330 gramas

6NP CHOCOLATE



48



330 gramas

10NP MORANGO



48

BASES CREME

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



	DOPPIA PANNA 50 100N 2.5 5 peças		PASTO BASE 50 106N 2.5 4 peças
	DOPPIA PANNA 100 101N 2.5 5 peças		SÂN MARINO 50 123N 2.0 6 peças
	DOPPIO CIOCCO 100 102N 2.0 5 peças		MAESTRO 100 138N 2.0 5 peças
	CREMONT 100 117N 2.0 5 peças		READYMIX 500 120NG 120NP 20.0 1 peça 1.2 10 peças
	FIOR DI LATTE PANNA 50 124N 2.0 5 peças		GELATO CALDO 1106N 2.5 4 peças

BASES DE FRUTAS

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

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

BASE DE BARMAN DE SORVETE

Base especial para sorvete alcoólico.



ALCOÓLICO

155N

2.0 4
peças

BASE PARA PALITOS DE SORVETE

Base especial para sorvete no palito já balanceada.



VARA PRONTA

1663N

2.0 5
peças

NEUTROS - EMULSIFICANTES

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



DEMIGEL CR CA

141N

1.0 10
peças



DEMIGEL FR CA

140N

1.0 10
peças



DEMIGEL
FRUTA C

9981N

2.5 5
peças



DEMIGEL
LATTE B

113N

2.0 6
peças



NEUTRO S5C

9026NPC

2.0 6
peças



UNIVERSAL
NEUTRO

108NP

1.0 10
peças



NEUTRO V5

119NP

1.0 10
peças



STAR CREME

200N

5.0 1
peça

OS VEGANOS

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



BASE
VEGAN

164N

1.3 10
peças



BASE
VEGANO 1

164N1

1.3 10
peças

PÓS AROMÁTICOS

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



CAFÉ'
DESIDRATADO

7372N

1.0 6
peças



CHOCOLATE
MAGNÍFICO

9512NP

2.0 6
peças



ALCAÇUZ
DESIDRATADO

9288NP

1.0 10
peças



MASCARPONE
REI

112N

2.0 5
peças

IOGURTE



YO
GRECO

169N

2.0 5 peças

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



YO
PREPARAR

156N

2.165 5 peças

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



YO
GRANITO

913N

1.0 8 peças

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



YO SUPREMO B

111N

2.0 6 peças

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



YO ZERO ZERO

157N

2.16 5 peças

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

PRODUTOS ARTESANAIS TÉCNICOS BÁSICOS



BIG PAN

1640N



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



GRANDE AÇÚCAR

1656N



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



CITRONAL

1504NP



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



CACAU SUPERPREMIUM 24

1611NP



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



CACAU VAN DORF 10/12

1612NM



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



CREMANTE

8355N



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



DESTROGEL

1500 NP



1 6 peças

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



FIBRA

1510NP



1 6 peças

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



GLUCOLAX EM PO

1608NM



1 6 peças

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



LATTOGELMIX

1503N



1 6 peças

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



MALTOGEL

1607N



1 6 peças

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



VOLUMIZANDO

204N



1 6 peças

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



MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



AMARETTO

300NP

1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

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



AMERICANO LANCHE

870NM

3,5 4 peças

DOSE 70G/LT

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



AMENDOIM

396NM

2,5 4 peças

DOSE 70/100G/LT

Amendoim puro em pasta refinada.



AZUL C

301 DA MANHÃ
301AP

3,0 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Macarrão azul clássico com sabor de goma



BEIJO BRANCO

336 NM

3,0 4 peças
1 12 peças

DOSE 80/100G/LT

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



BAKLAVA

885 NM

3,0 4 peças

DOSE 100/120G/LT

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



BANOFI

878 NM

3,0 4 peças

DOSE 80G/LT

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



BRANCO E CHOCOLATE

339 NM
339NP

3 4 peças

DOSE 100G/LT

Creme de chocolate branco e leite intenso.



GRANDE CEREJA

707NP

1,4 12 peças

DOSE 100G/LT

Creme de chocolate com pedaços de cereja semi cristalizada



CERVEJA

871 NM

3,25 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor clássico e intenso de cerveja sem álcool.



BISCOITO DIGESTIVO

858 NM

2,6 4 peças

DOSE 70/80G/LT

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



BISCOITO ESPÉCULOS

706NP

1,4 12 peças

DOSE 60G/LT

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



PRETO BISCOITOS

1395 NM

3,0 4 peças

DOSE 100/120G/LT

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



VELUDO PRETO

888 NM

3,0 4 peças

DOSE 40G/LT

Para um sorvete preto carvão com um leve sabor de baunilha



AZUL MONSTRO

3667 DA MANHÃ

3,0 4 peças

DOSE 60G/LT

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

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



CAFÉ' MAGNÍFICO

350 NM
DOSE 20/40G/LT

Pasta de café anidra refinada, excelente para confeitaria



CAFÉ' TODOS

304 NM
304NP
DOSE 40G/LT

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



CANELA

343NP
DOSE 40G/LT

Concentrado de canela para sorvetes e especialidades de confeitaria.



CAPUCCINO

398 NM
398NP
DOSE 60/70G/LT

Sabor original do famoso cappuccino italiano



CARAMELO MANTEIGA SALGADA

734 NM
DOSE 70/150G/LT

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



PEPINO

3040NM
DOSE 70G/LT

Uma massa especial para um verdadeiro sabor vegano.



QUEIJO BOFO

709 NM
709NP
DOSE 60G/LT

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



CEREJA

394NP
DOSE 150G/LT

A pasta que imita os famosos chocolates tipo Boero



CHOCO BISCOITO

857 NM
DOSE 60/70G/LT

massa original com sabor de biscoitos de chocolate recém assados.



RICO EM CHOCOLATE

307 NM
DOSE 70G/LT

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



COLA

303NP
DOSE 50G/LT

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



CREME DE CARAMELO

305NM
305NP
DOSE 40G/LT

Macarrão clássico sabor creme caramelo



CREMA AL WHISKY

850NM
DOSE 70G/LT

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



CREME CATALÃO

849NP
DOSE 70G/LT

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



CREME DE WAFER

726NM
DOSE 80/100G/LT

Uma pasta cremosa rica em gordura e pequenas bolachas crocantes

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



CREME OS VENEZIANOS

729NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

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



CROCCANTINO RHUM

306NP

1,4 12 peças

DOSE 40/50G/LT

Crocantes de rum e açúcar com avelãs



CROCANTE BISCOITO

387NM

3 4 peças

DOSE 60G/LT

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



MOLHO DE CARAMELO

352NM

3 4 peças

DOSE 40G/LT

Receita original argentina de sobremesa de leite



FLOR DE CAFÉ COM LEITE MAIS

309NP

1,4 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor rico de creme.



GERÂNIO

2968NM

3 4 peças

DOSE 50G/LT

Sabor e cor de gerânio.



Sugestão de serviço

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



Sugestão de
serviço



GIANDUIA

310NM



DOSE
100G/LT

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



GIANDUIA AMARGA

9612NM



DOSE 70G/LT

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



APAGADOR AMERICANA ROSA

311H
311AP



DOSE DE
50G/LT

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



QUERER BIMBO

348NM



DOSE 70G/LT

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



BEIJO

313NP



DOSE 80G/LT

O rico sabor de cacau e avelã do famoso chocolate italiano



LAVANDA

884AM



DOSE 50-
60G/LT

Sabor de lavanda com cor roxa intensa.



TORTA DE LIMÃO

867NM



DOSE 70G/LT

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



ALCAÇUZ

312NP



DOSE 70G/LT

Alcaçuz intenso e solúvel.



CORAÇÃO

1361NM



DOSE 70G/LT

Creme fino de biscoito de lótus



MAGIA MÁGICA C

386 DA MANHÃ



DOSE 70G/LT

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



BOLO DE SEMENTE DE PAPOULA

397NM



DOSE 100G/LT

Uma massa étnica que lembra doces frescos do Leste Europeu.



VIAGEM

314NM
314NP



DOSE 70G/LT

Um clássico saborizado com vinho, rum e passas.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



PURA AMÊNDOA

299NM



2,5 4 peças

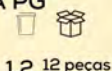
DOSE 70-100G/LT

Amêndoa pura para especialidades.



AMÊNDOA TORRADA PG

388NP



1,2 12 peças

DOSE 70-100G/LT

Amêndoa com um sabor rico e doce.



MARROM CRISTALIZADO

315NP



1,4 12 peças

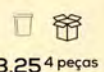
DOSE 70G/LT

Pasta intensa de castanhas glaceadas com pedaços.



MARSHMALLOW

854NM



3,25 4 peças

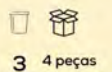
DOSE 70G/LT

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



HORTELÃ C

317H DA MANHÃ
317AP



3 4 peças
1,4 12 peças

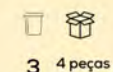
DOSE 40G/LT

Hortelã com corante.



HORTELÃ N

317NM
317NP



3 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

Hortelã com corante natural.



HORTELÃ BRANCA

9090NM



3,5 4 peças

DOSE 40G/LT

Menta branca para especialidades.



MERENGUE

318NM



3 4 peças

DOSE 70G/LT

Massa com sabor e textura de suspiros de massa folhada.



MOJITO MORANGO

859NM



3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

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



SR. CLONEY

875NP



1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Dedicamos a Ele este sorvete cinza que encantarà as mulheres.



SR. TOBBY

862 NM



2,6 4 peças

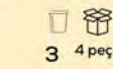
DOSE 70-80G/LT

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



MUFFIN BRANCO

852 NM



3 4 peças

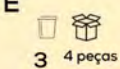
DOSE 70-80G/LT

Massa de muffin para decorar com mirtos



MUFFIN CHOCOLATE

861NM



3 4 peças

DOSE 70-80G/LT

Massa de muffin para decorar com chocolate



AVELÃ-DO-REI

866NM



2,5 4 peças

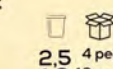
DOSE 70G/LT

Qualidade fabulosa nesta pasta pura obtida com as melhores avelãs tostadas



AVELÃ GRANDE

722NM
722NP



2,5 4 peças
1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

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

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



AVELÃ OURO LISO

320NM
320NP

2,5 4 peças
1,2 12 peças

DOSE 70G/LT

Qualidade fabulosa nesta pasta pura obtida com as melhores avelãs tostadas



NOZES

319NP

1,2 12 peças

DOSE 50G/LT

Qualidade fabulosa nesta massa obtida com as melhores nozes tostadas



OURO NEGRO

855NM

3 4 peças

DOSE 100-120G/LT

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



PROFITEROL DE OURO

856NM

3 4 peças

DOSE 50G/LT

Todo o sabor dos profiteroles.



OVO OVO CREME

356NM
356NP

3 4 peças
1 12 peças

DOSE 20-80G/LT

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



PANNA COTTA

337NM

3,25 4 peças

DOSE 70G/LT

A clássica massa panna cotta é uma sobremesa típica italiana.



PINOLO

326NP

1,2 12 peças

DOSE 40G/LT

Todo o sabor dos pinhões.



PISTACHE GRÂNULOS

325NM

3 4 peças

DOSE 50G/LT

Pistache estilo alemão com grãos.



PISTACHE SUAVE

324NP

1,4 12 peças

DOSE 50G/LT

Pistache suave ao estilo alemão.



PIPOCA

323NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT
DOSE 70G/LT

Surpreenda seus clientes com o verdadeiro sabor da pipoca salgada.



PRALINHÃO BRANCO

715NP

1,2 12 peças

DOSE 70-130G/LT

Um doce elegante que lembra chocolates de amêndoa branca.



NERA PRALINE

391NM
391NP

2 4 peças
0,9 12 peças

DOSE 150G/LT

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



PRALINELA

392NP

1 12 peças

DOSE 150G/LT

Pasta especial feita de grãos de praliné de frutas secas.



RICOTA

720AP

1,4 12 peças

DOSE 40G/LT

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



ARROZ

711AP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT

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

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



SNIKKY

863NM



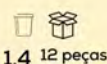
DOSE 100G/LT

O lanche famoso pelo recheio de caramelo com pedaços crocantes.



SPRITZ

873NP



DOSE 80G/LT

Massa veneziana com o sabor do famoso aperitivo



SUPERCAO

327NM



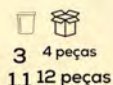
DOSE 70G/LT

Pasta que substitui o cacau em processos a frio.



TIRAMISU AMARELO

331NM
331NP



DOSE 70G/LT

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



TIRAMISU ESCURO

9335NM



DOSE 70G/LT

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



NOUGAT

329NM
329NP



DOSE 70G/LT

Massa de torrone sempre macia e com pedaços crocantes.



TORTA DE MAÇÃ

714NM



DOSE 150G/LT

Massa de torta de maçã recém-assada.



BOLO FILADÉLFIA

876NM



DOSE 70G/LT

Massa de cheesecake recém assada.



TSOUREKI

733NM



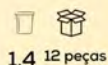
DOSE 70G/LT

Massa de torta grega recém-assada.



UNICÓRNIÓ CÉU AZUL

3031AP



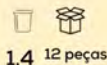
DOSE 50G/LT

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



UNICÓRNIÓ ROSA

311AP1

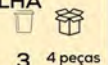


DOSE 50G/LT



PASTA DE AROMA DE BAUNILHA

333NM
333NP



DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha italiana amarela.



BAUNILHA BRANCA

9350NM



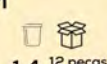
DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha branca italiana.



BAUNILHA SUPERPREMIUM

830NP



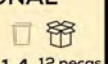
DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha branca francesa.



BAUNILHA PROFISSIONAL

717NP



DOSE 40G/LT

Pasta clássica de baunilha com bourbon branco.

MASSAS CLÁSSICAS E FANTASIA



UÍSQUE

332NM



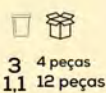
DOSE 70G/LT

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



GEMADA

334NM
334NP



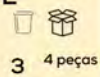
DOSE 70G/LT

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



ZABAGLIONE SEM ÁLCOOL

9336NM



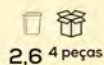
DOSE 70G/LT

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



BOLO DE ESPONJA E CREME

335N



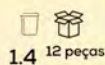
DOSE 20-30G/LT

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



ALGODÃO DOCE

708NP



DOSE 70G/LT

Pasta rosa intensa com sabor de algodão doce.



Uma receita simples:

1 kg de Bigatton Mistura pronta para ser dissolvida em 2 litros de água.

A massa clássica que você deseja gr:

Veja no rótulo a dosagem por litro.

Descansar.

Congelar.

Para uma cremosidade intensa, pasteurize.

Para um resultado excelente adicione 30 gr. de dextrogel Bigatton se você usar pastas gordurosas.

No caso de pastas alcoólicas, adicionar 30 gr. de leite fresco.

Uma receita simples:

300 gr. de Double Cream 100 Bigatton misturado com 750 gr. de açúcar. Dissolva bem em 3 litros. de leite integral.

Possivelmente pasteurize para uma consistência mais cremosa. Utilize a base líquida obtida com pastas clássicas conforme desejar ou variegada.

Para um resultado excelente:

Pastas gordurosas e variegadas adicionam metade do peso da pasta gordurosa Destrogel.

As pastas alcoólicas adicionam metade do peso da pasta alcoólica ao leite líquido.

Pasta de açúcar adicione 100gr. de creme por litro de base

PASTAS DE FRUTAS



DAMASCO

400NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



CEREJA PRETA

401NM
401NP

3 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



ABACAXI

402NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



MELANCIA

445NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



LARANJA

403NM
403NP

3,25 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



LARANJA-DE-SANGUE

8H19 DA MANHÃ

3 4 peças

DOSE 70G/LT



BANANA

404NM
404NP

3 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



CEDRO

426NM

3,25 4 peças

DOSE 100G/LT



COCO

406NM
406NP

3,5 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 40G/LT



CEREJA

405NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT



OXICOCO

437NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT



MORANGO

407NM
407NP

3 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



**LEITE DE
MORANGO**

7676NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



**MORANGO
SICILIA**

443NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT



BAGAS

430NM
430NP
4H30 DA
MANHÃ

3 4 peças
1,4 12 peças
3 4 peças

DOSE 70G/LT



KIWI

411NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



FRAMBOESA

412NM
412AM

3 4 peças
3 4 peças

DOSE 70G/LT



LIMONCELLO

444NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



**GRANOLA DE
LIMÃO**

431NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



MANGA

415NM
415NP

3 4 peças
1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



**MARACUJÁ
PASSION F.**

416NM

3 4 peças

DOSE 70G/LT

PASTAS DE FRUTAS



MAÇÃ VERDE

417NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



ROMÃ

450NM

3,25 4 peças

DOSE 70G/LT



MELÃO

418NM

418NP 3,0 4 peças 1,4 12 PEÇAS

DOSE 70G/LT



MIRTILO

419H DA
MANHÃ
419NM

3,5 4 peças
3,5 4 peças

DOSE 70G/LT



MAR

420NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



DINHEIRO

422NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



PESCA

423NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



TORANJA
ROSA

428NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



ROSA

425NM

425NP 1,4 12 peças 3,0 4 peças

DOSE 70G/LT



TROPICAL
A.C.E.

427NP

1,4 12 peças

DOSE 70G/LT



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

Uma receita simples:

1 litro. de água.

280-300 gr. de açúcar.

100 gr. de pasta de frutas.

50 gr. a base Sete dias

Bigatton.

Misture tudo frio.

Descansar.

Congelar.

Para uma cremosidade intensa, aqueça a mistura a 40 graus.

Uma receita simples 2:

0,8 litros. de água.

200 gr. de frutas misturadas

260-280 gr. de açúcar.

30 gr. de pasta de frutas.

45 gr. a base Sete dias Bigatton.

Misture tudo frio.

Descansar.

Congelar.

Para uma cremosidade intensa, aqueça a mistura a 40 graus.

CREME VARIEGADO

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



SALSA PISTACHE

1230 NM

3,5 kg 4 peças



CARAMELO MANTEIGA COM SAL

1291NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



AMERICANO LANCHE

1281NM

com pedaços

3 kg 4 peças



CARIBE

1227 NM

3 kg 4 peças



CREME UÍSQUE

1254 NM

3,25 kg 4 peças



BANOFI

1290 NM

com pedaços

3 kg 4 peças



CEREAIS

1284 NM

com pedaços

2,0 kg 4 peças



CROCANTE BISCOITO

1216NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



GRANDE

1213NM

com pedaços

2 kg 4 peças



CHOCOBISCOITO

1264 NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



DOCE DE LEITE

352 NM1

1,5 kg 12 peças



BISCOITO DIGESTIVO

1262NM

com pedaços

2,5 kg 4 peças



CHOCOLATECOCO

1266 NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



DOCE DE CHOCOLATE

1240 NM

3 kg 4 peças



PRETO BISCOITOS

1396 NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



ARROZ COM CHOCOLATE

1212NM

com pedaços

2,5 kg 4 peças



LIMÃO NO

1282NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



BOLO DE CHOCOLATE CHOCOLATE TRIPLO

1247 NM

com pedaços

2,5 kg 4 peças



CHOCOLATE PRETO

1226 NM

3 kg 4 peças



CORAÇÃO

1362 NM

com pedaços

3 kg 4 peças

CREME VARIEGADO



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



MACARRÕES

3322NM2

com pedaços

3 kg 4 peças



MONSTRO BISCOITOS

3668AM

com pedaços

3 kg 4 peças



SENHOR TOBI

1275NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



BOLINHO CHOCOLATE

1269NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



AVELÃ

338NM

3 kg 4 peças



OURO NEGRO

1260NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



PRALINHÃO BRANCO

1283NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



NERA PRALINE

1224 NM

com pedaços

2,5 kg 4 peças



VELUDO VERMELHO

12994M

com pedaços

3,25 kg 4 peças



CAFÉ DA MANHÃ

1214N

com pedaços

3 kg 4 peças



SNIKKY

1274 NM

com pedaços

3 kg 4 peças



ESPÉCULOS

1225 NM

com pedaços

2,6 kg 4 peças



TIRAMISU

1267 NM

com pedaços

3 kg 4 peças



UNICÓRNIO

30H35

3 kg 4 peças



WAFERINO

1237 NM

com pedaços

3 kg 4 peças



WAFERINO BRANCO

1238NM

com pedaços

3 kg 4 peças

sugestão de
serviço



FRUTA VARIEGADA

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



DAMASCO

1250 NM

3,25 kg 4 peças



CEREJA PRETA

1200 NM
12H00

3 kg 4 peças
3 kg 4 peças



LARANJA AMARGA

1323NM

3,25 kg 4 peças



OXICOCO

1286 NM

3 kg 4 peças



FIGO CARAMELIZADO

1288NM

3 kg 4 peças



MORANGO

1203NM

3 kg 4 peças



MORANGO SILVESTRE

1207 NM

3,25 kg 4 peças



BAGAS

1205 NM

3,25 kg 4 peças



LARANJA DOURADA

1228NM

3 kg 4 peças



FRAMBOESA

1289 NM

3,25 kg 4 peças



LIMA

1221NM

3,25 kg 4 peças



MANDARIM

1209 NM

3,25 kg 4 peças



MANGA

1252NM

3,25 kg 4 peças



MANGA ABACAXI

1259 NM

3,25 kg 4 peças



MARACUJÁ

1287 NM2

3,50 kg 4 peças



MARACUJÁ

1223NM

3,25 kg 4 peças



MAÇÃ VERDE

1208NM

3,25 kg 4 peças



ROMÃ

1248NM1

3 kg 4 peças



MIRTILO

1201NM1

3 kg 4 peças



DINHEIRO

1324 NM

3,25 kg 4 peças



LARANJA PÊSSEGO

1217NM

3,25 kg 4 peças



RUIVO

12H50

3,25 kg 4 peças



OXICOCO

1286 NM

3 kg 4 peças



DELICIOSO CREMINO



BRONTOLINA 2

785NM1



3 kg 4 peças



BRONTOLINA

785NM



3 kg 4 peças



OCEANO
AZUL DOCE

7180 DA
MANHA



3 kg 4 peças



CANELA

770AM



3 kg 4 peças



CHEESECAKE
DE LIMÃO

798AM



3 kg 4 peças



CHOCOLATE

783NM



3 kg 4 peças



CREME

782NM



3 kg 4 peças



CROCANTE

788NM



3 kg 4 peças



DOCE
CARAMELO

784NM



3 kg 4 peças



LAVANDA

795AM



3 kg 4 peças



QUEIMAR

786NM



3 kg 4 peças



MASTIGAR

796NM



3 kg 4 peças



AMENDOIM

781NM



3 kg 4 peças



OURO BRANCO

790NM



3 kg 4 peças



OURO NEGRO

791NM



3 kg 4 peças



VELUDO VERMELHO

794AM



3 kg 4 peças



ROSA

793AM



3 kg 4 peças



TIRAMISU

797AM



3 kg 4 peças



TORRONCINA

787NM



3 kg 4 peças



AÇAFRÃO

792AM



3 kg 4 peças





Comece com um recipiente vazio no qual você deseja fazer seu sorvete em camadas.

Coloque uma primeira camada de sorvete no recipiente. Você pode usar uma colher ou espátula para espalhar uniformemente.

Depois de obter uma camada uniforme de sorvete, adicione uma camada de creme. Certifique-se de que seja fino o suficiente para não dominar o sabor do sorvete, mas grosso o suficiente para ser visível.

Repita esses passos, alternando camadas de sorvete e creme, até encher o recipiente. A última camada será espalhável. Antes de prepará-lo, é aconselhável colocar a bandeja no resfriador rápido.

Quando terminar, coloque o sorvete no refrigerador rápido para esfriar completamente. Isso ajudará a manter as diferentes camadas separadas quando você servir.

Quando estiver pronto para servir, use uma colher ou cone para revelar as lindas camadas de sorvete e espalhe. Lembre-se, o segredo para camadas perfeitas é garantir que cada camada esteja fria o suficiente antes de adicionar a próxima. Isso evitará que eles se misturem.



AS CEREJAS



AMARANA 90

9777N

3,20 kg 4 peças



DECORAÇÃO DE CEREJAS PRETAS

1616NM

3 kg 4 peças



SUCATA DE CEREJA PRETA

1433NM

2,5 kg 4 peças



XAROPE DE CEREJA PRETA

1301N

7 kg 1 peça

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



WFRUTTA



WFRUTTA FRUTTI DI BOSCO



Bigatton dal 1946

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

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

CRAZY BALLS POR CHÁ DE BOLHAS



ABACAXI

CB002AM

3.5Kg 4pcs



MELANCIA

CB021AM

3.5Kg 4pcs



LARANJA

CB003NM

3.5Kg 4pcs



BANANA

CB007NM

3.5Kg 4pcs



CAREMELLO

CB024AM

3.5Kg 4pcs



CEREJA

CB025AM

3.5Kg 4pcs



COCO

CB006AM

3.5Kg 4pcs



ENERGY DRINK

CB004AM

3.5Kg 4pcs



MORANGO

CB020AM

3.5Kg 4pcs



BAGAS

CB016AM

3.5Kg 4pcs



KIWI

CB005AM

3.5Kg 4pcs



FRAMBOESA

CB017AM

3.5Kg 4pcs



LIMA

CB015AM

3.5Kg 4pcs



LIMÃO

CB011AM

3.5Kg 4pcs



LICHAS ROSA

CB013AM

3.5Kg 4pcs



MANGA

CB031AM

3.5Kg 4pcs



MARACUIA

CB009AM

3.5Kg 4pcs



MARSHMALLOW

CB018AM

3.5Kg 4pcs



MAÇÃ VERDE

CB026AM

3.5Kg 4pcs



ROMÃ

CB030AM

3.5Kg 4pcs



MELÃO

CB014AM

3.5Kg 4pcs



MIRTILO

CB012AM

3.5Kg 4pcs



PÊSSEGO

CB033AM

3.5Kg 4pcs



TROPICAL BLU

CB027AM

3.5Kg 4pcs



BAUNILHA

CB036AM

3.5Kg 4pcs

Popping Bobas são pequenas esferas gelatinosas cheias de suco com sabor de frutas que explodem na boca, adicionando um toque de diversão e sabor a qualquer bebida ou sobremesa. Elas são especialmente populares no Bubble Tea, uma bebida originária de Taiwan que combina chá, leite e açúcar com essas pérolas coloridas e saborosas.

O Bubble Tea é uma bebida versátil que pode ser personalizada com uma variedade de sabores de chá e leite, além de vários complementos, como Popping Bobas. Não importa se você prefere seu Bubble Tea doce ou não, com leite ou sem, os Popping Bobas sempre acrescentam um elemento surpresa que torna cada gole uma experiência única.

XAROPS PARA CHÁ DE BOLHAS



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

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

CHÁ EM PÓ SOLÚVEL



CHÁ VERDE LUZ

3800NP  
0,5 kg 20 peças



CHÁ PRETO

2802NP  
0,5 kg 20 peças

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

COMO FAZER O CHÁ DE BOLHAS PERFEITO

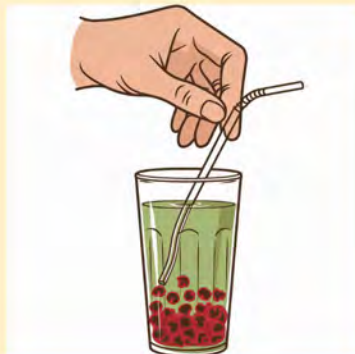


Comece fazendo o chá. Misture 20 gramas de chá em pó com um litro de água até dissolver completamente.

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

Encha o restante do copo com chá, deixando espaço para gelo, se desejar.

Por fim, adicione um canudo com 10 mm de diâmetro, ideal para saborear as Popping Bobas.



BOLAS DE BOLHA POR BARMAN



Kg. 3,50 per 4

ACB022 BALLS A CB023 BALLS C

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



PRODUTOS PRONTOS



ÁS.
1601N 1,35 kg 10 peças



DAMASCO
1639N 1,35 kg 10 peças



CEREJA
1632N 1,35 kg 10 peças



ANÃES
1628N 1,35 kg 10 peças



MELANCIA
1621N 1,35 kg 10 peças



LARANJA
1638N 1,35 kg 10 peças



VELUDO PRETO
1688N 1,35 kg 10 peças



Banana
1609A 1,35 kg 10 peças



CÉU AZUL
1622A 1,35 kg 10 peças



APTIDÃO CORPORAL
1677N 1,35 kg 10 peças



CAFÉ'
1610A 1,35 kg 10 peças



CAMALEÃO
1689N 1,35 kg 10 peças



CANELA
1630N 1,35 kg 10 peças



CARAMELO
1634N 1,35 kg 10 peças



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



CHOCOLATE AO LEITE
1386N 1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE BRANCO
1385N 1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE DELICIOSO
1331N 1,35 kg 10 peças



CHOCOLATE ESCURO
1673N 1,35 kg 10 peças



COCO
1626N 1,35 kg 10 peças

PRODUTOS PRONTOS



MORANGO
1603N 1,35 kg 10 peças



MORANGO PARA LEITE
696N 1,35 kg 10 peças



BAGAS
1642N 1,35 kg 10 peças



GIANDUIA
1695N 1,35 kg 10 peças



KIWI
1627A 1,35 kg 10 peças



FRAMBOESA
1637N 1,35 kg 10 peças



CREME DE LEITE
1635N 1,35 kg 10 peças



TORTA DE LIMÃO
1679N 1,35 kg 10 peças



LIMA
1654A 1,35 kg 10 peças



LIMONCELLO
1643A 1,35 kg 10 peças



LIMÃO
1600N 1,35 kg 10 peças



VIAGEM
1678N 1,35 kg 10 peças



MANDARIM
1644N 1,35 kg 10 peças



MANGA
1645N 1,35 kg 10 peças



MARACUJÁ
1646N 1,35 kg 10 peças



MAÇÃ VERDE
1647A 1,35 kg 10 peças



ROMÃ
1369N 1,35 kg 10 peças



MELÃO
1602N 1,35 kg 10 peças



MERINGATA
1672N 1,35 kg 10 peças



MIRTILO
1636A 1,35 kg 10 peças

PRODUTOS PRONTOS



MAR
1648A 1,35 kg 10 peças



BOLINHO
1691N 1,35 kg 10 peças



AVELÃ
1624A 1,35 kg 10 peças



PESCA
1650N 1,35 kg 10 peças



PISTACHE
1620A 1,35 kg 10 peças



TORANJA ROSA
1651N 1,35 kg 10 peças



ARROZ
1655N 1,35 kg 10 peças



TIRAMISU
1694N 1,35 kg 10 peças

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

MACIO

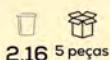
 BANANA 500 668N 2,5 KG 4 peças	 PISTACHE 500 605N 2,5 KG 4 peças	 FLOR DE LEITE 500 674N 2,5 KG 4 peças
 CAFÉ' 500 604N 2,5 KG 4 peças	 CHOCOLATE 500 601N 2,5 KG 4 peças	 VELUDO VERMELHO 1910A 1,25 KG 4 peças
 BAUNILHA BIANCA 500 671N 2,5 KG 4 peças	 MORANGO 500 602N 2,5 KG 4 peças	 KBOOD 678N 2,5 KG 4 peças
 BAUNILHA 500 600N 2,5 KG 4 peças	 AVELÃ 500 669A 2,5 KG 4 peças	 LIMÃO 500 603N 2,5 KG 4 peças
 CARAMELO 500 601N 2,5 KG 4 peças	 CORAÇÃO DE CREMÊ 675N 2,5 KG 4 peças	

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

IOGURTE CREME



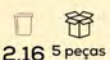
156N YO PRONTO



2,16 5 peças



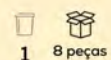
157N YO ZERO ZERO



2,16 5 peças



913N YO GRANITORI



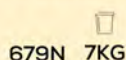
1 8 peças

Descubra nossa linha de produtos com sabor de iogurte cremoso, desenvolvidos para satisfazer todos os paladares. Do iogurte clássico, cremoso e refrescante, ao nosso iogurte de baixa caloria e sem sacarose, perfeito para quem busca uma opção mais leve sem abrir mão do sabor. Para pequenas máquinas de granizado, também oferecemos nossos fabricantes de granizado Yo Soft, que oferecem uma consistência densa e satisfatória. Cada produto é fácil de usar e perfeito para criar deliciosos sorvetes cremosos.

DECORAÇÕES DE SORVETE RAINBOW SOFT



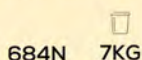
1000 & 1 CAMELO



679N 7KG



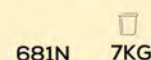
1000 & 1 CHOCOLATE



684N 7KG



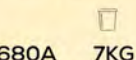
1000 E 1 MORANGO



681N 7KG



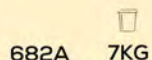
1000 & 1 FRUTOS SELVAGENS



680A 7KG



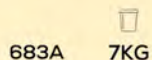
1000 E 1 KIWI



682A 7KG



1000 & 1 LIMÃO



683A 7KG

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

REVESTIMENTOS STRACCIATELLE

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



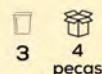
GOTAS DE CHOCOLATE
AMARA

1700NM



CHOCOCOCCO

366NM



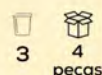
GOTAS DE CHOCOLATE

328NM



GIANDUIA

367NM



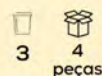
GOTAS DE CHOCOLATE
BIANCA

335NM



CAFÉ'

362NM



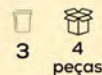
ABACAXI

379 DA
MANHÃ



MORANGO

357 DA
MANHÃ



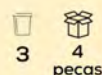
LIMÃO

258H DA
MANHÃ



CEREJA

377 DA
MANHÃ



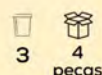
LARANJA

360AM



MANGA

382H



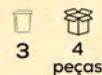
AVELÃ

371NM



CARAMELO

363NM



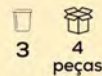
CHOCOLATE CRU

1319NM



COCO

365NM



PÉROLA BRANCA

9033NM

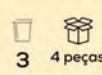


Sabor intenso de manteiga de cacau



PISTACHE

372H DA MANHÃ



DECORAÇÕES ARTESANAIS



1410N
AMARETTINI DIAM. CM. 2

0,5KG 4 peças



1411NP
TRUFA DE CACAU

1KG 10 peças



1405NP
NABO DE COCO

1KG 6 peças



1406AP
CODETTA MULTICOLOR

1KG 14 peças



1495NP
CROCANTE PRETO E BRANCO

0,5 KG 6 peças



1494NP
CACAU CROCANTE

0,5 KG 6 peças



1493NP
BAUNILHA CROCANTE

0,5 KG 6 peças



1414 AP
CUBOS PARA CASSATA

1KG 8 peças



1424NP
GOTAS DE CHOCOLATE

1KG 12 peças



1400 NP
GRÃO DE AMARETTI

1KG 7 peças



1230 NM
AMARETTO

3,5 4 peças



1431NP
GRÃOS DE CAFÉ COM CHOCOLATE

1KG 12 peças



1230 NM
AMARETTO

3,5 4 peças



1438NP
GRANULADOS DE AMÊNDOA
PELADA E PRALINHADA

1KG 10 peças



1416N
GRÃO DE MERENGUE

0,5 KG 6 peças



1407NP
CRACKS DE AVELÃ

2KG 5 peças



1443NP
GRANULAÇÃO DE PISTACHE

1KG 8 peças



1401NPP
GRÃO DE ARROZ

0,5 8 peças



1419N
GRÃO DE NOUGAT

1KG 10 peças

DECORAÇÕES ARTESANAIS



1463AP
LENTES MULTICOLORS
1KG 12 peças



1442NP
AMÊNDOAS PRALINHAS
1KG 10 peças



1409NP
MARROM EM SUCATA
1KG 8 peças



1444N
MICROBIGNÉ'
0,26 4 peças



1441NP
MICROMERINGHE
1KG 5 peças



1491NP
MINI BISCOITOS
1KG 6 peças



1432NP
AVELÃS EM QUARTOS
2KG 5 peças



1408NM
AVELÃS INTEIRAS
2KG 5 peças



1421NP
PEDAÇOS DE NOZES
1KG 9 peças



1445A
ESTRELAS MÁGICA MÁGICA
1KG 12 peças



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



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



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



PRODUTOS DE SOBREMESA



9943N
CHOCOCHOCOCO

2KG 6 peças

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



9878N
CONCENTRE O LIMÃO

1,25 KG 6 peças

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



9878N
CHÁ DE PÊSSEGO CONCENTRADO

1,25 KG 6 peças

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



9881N
SOBREMESA CREME CARAMELO

2,5 KG 4 peças

150 gr. por litro de leite. Trabalho a quente



9880N1
SOBREMESA PANNA COTTA

2,5 KG 5 peças

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



9882N
SOBREMESA TIRAMISU

1KG 12 peças

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



9782N
SOBREMESA TIRAMISU COMPLETO

1KG 12 peças

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



9890N
MACEDONIA EM CIMA

1,2 KG 6 peças

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



9884A
MOUSSE DE MORANGO

1KG 8 peças



9885N
MOUSSE DE CHOCOLATE

1KG 8 peças



9883N
ESPUMA NEUTRA

1KG 10 peças

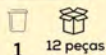
Produza rapidamente uma mousse do sabor desejado com 500 gr. de produto e 1000 gr. de leite frio. A mousse neutra pode ser aromatizada com pastas ou aromas.



SEMIFREDDI & CO.



1130 NM

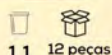


BASE 18 ABAIXO DE ZERO

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



1125NP

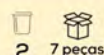


BÁVARO PERFEITO

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



5500N



BOM BISCOITO

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



11H82



AZUL BRILHANTE (TUTTI FRUTTI)

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



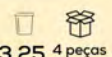
11H81



BRILHANTES FRUTOS SELVAGENS



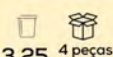
11H84



CEREJA TRANSPARENTE BRILHANTE



1195 DA MANHÃ



LARANJA TRANSPARENTE BRILHANTE



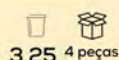
1196NM



TRANSPARENTE CARAMELO BRILHANTE



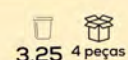
11H09



MORANGO TRANSPARENTE BRILHANTE



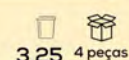
1119NM



LIMÃO TRANSPARENTE BRILHANTE



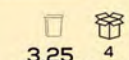
1118NM



BRILHANTE TRANSPARENTE NEUTRO



11H83



VERDE BRILHANTE



1101N 2,5 6 peças
CHARLY TORTINA

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



1334A 1 10 peças
CREME COM BURRO

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



3279NM 3 4 peças
CREME PARA PASTA DE PISTACHE E RECHEIO

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



7374N 1 12 peças
DECORAÇÃO GELO

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



0344A 1,4 12 peças
SABOR MAÇÃ VERDE
Sabores solúveis em água para aromatizar semifreddo



0347A 1,4 12 peças
SABOR PERA



11H23 3,5 4 peças
GELEOLAC DE MORANGO

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



11H88 DA MANHÃ 3,5 4 peças
GELOLAC DE FRUTOS SELVAGENS



11H20 3,5 4 peças
GELOLAC DE LIMÃO



11H22 3,5 4 peças
GELOLAC DE PISTACHE



1105N 3 4 peças
GEL DE VIDRO
Gel transparente clássico para proteger doces

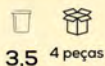


1954NM 3,5 4 peças
ESPELHO NERO
Gel de cobertura clássico de negro de fumo para especialidades de semifreddo.



1104NP
MAIS CREME

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



3,5 4 peças



1103NM
PROFITEROL CACAU

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

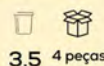


3,5 4 peças



1132N
SEMIFREDDO BÁSICO

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



3,5 4 peças



1155N
ESPALHADO DE DAMASCO

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



1,4 12 peças



1156N
AMARENA ESPALHADA



1,4 12 peças



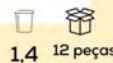
1159N
ESPALHA LARANJA



1,4 12 peças



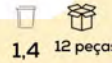
1158N
CREME DE CARAMELO



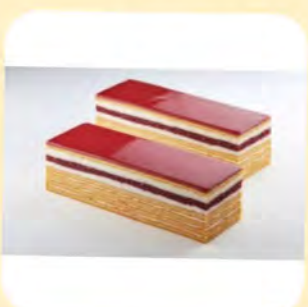
1,4 12 peças



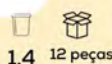
1151N
FRAGOLA ESPALHADA



1,4 12 peças



1150A
FRUTOS SELVAGENS ESPALMADOS



1,4 12 peças



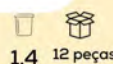
1153N
LIMÃO COM ESPAMADO



1,4 12 peças



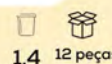
1157N
SPALMY NEUTRO



1,4 12 peças



1154N
BAUNILHA ESPALHADA



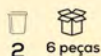
1,4 12 peças



1102N

FRIO RÁPIDO

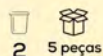
Creme instantâneo. 300 gr. para lt. de leite



1108N

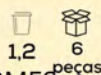
RÁPIDO QUENTE

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



1001N

SOPA ALKERMES

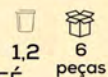


Concentrados para dissolver em água e açúcar para criar um xarope sem álcool para pincelar em bolos. Dosagem: 1000 gr. água para 400-500 gr. de açúcar e 200 gr. de sopa.



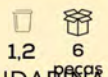
1003N

SOPA DE CAFÉ



1007A

SOPA DE MANDARINA



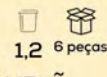
1002N

SOPA MARASCHINO



1009N

SOPA DE AVELÃ



CORANTES ALIMENTARES



7003A
Azul

1
6 peças



7001N
AMARELO

1
6 peças



7002N
VERMELHO

1
6 peças



7004A
VERDE

1
6 peças

GRANDES PRODUTOS DE GELO PARA PICOLÉS E GRANITAS

Corantes líquidos para pastelaria práticos, líquidos e prontos para uso



903 NM
LARANJA

3,25
4 peças



905 NM
MORANGO

3,25
4 peças



902 DA MANHÃ
MENTA

3,25
4 peças



904 NM
TROPICANA

3,25
4 peças

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



1230 NM
CEREJA

7



1230 NM
LARANJA

7



1230 NM
COLA

7



1230 NM
MORANGO

7



1230 NM
LIMÃO

7



1230 NM
MENTA

7



1230 NM
TROPICAL

7

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



CROCK CONE E CREPE DOCE



5502N
CONE DE CROCK

2 6 peças

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



1230 NM
ROCK CONE sem farinha

2,5 6 peças

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



1230 NM
Crepe Doce

2 4 peças

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

PRODUTOS EM PÓ PARA FABRICANTES DE GRANITO



912 NM
VELUDO DE CAFÉ

0,9 8 peças



1320N
VELUDO DE AVELÃ

0,9 8 peças



1321N
VELUDO DE PISTACHE

0,9 8 peças



1322N
VELUDO DE BAUNILHA

0,9 8 peças

Produtos semi-acabados para serem diluídos em leite para obter sorvetes ou semifreddos no copo.

Um saco para 3 litros. de leite integral.

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CANNOLI



CAB001
CANNOLI DE BEBÊ
PCs 665  8



CAB002
CANNOLI DE BEBÊ BICOLOR
PCs 665  8



CAB010
CANNOLI DE COCO BEBÊ
PCs 384  8



CAB006
CANNOLI DE BEBÊ COM CODETTA
PCs 300  8



CAB009
CANNOLI DE
AMARETTO BEBÊ
PCs 384  8



CAB005
CANNOLI DE BEBÊ GR. CACAU
PCs 384  8



CAB022
CANNOLI DE BEBÊ GR. CAFÉ
PCs 384  8



CAB007
CACAU EM PÓ PARA CANNOLI
DE BEBÊ
PCs 384  8



CAB003
CANNOLI DE BEBÊ
COBERTO
PCs 504  8



CAB004
CANNOLI DE ARROZ PARA
BEBÊ
PCs 300  8



CAL001
CANNOLI LONGO
PCs 160  8



CAL002
CANNOLO LONGO DE DOIS
TONS
PCs 160  8



CAL010
CANNOLI DE COCO
LONGO
PCs 117  8



CAL006
CANNOLO LONGO COM
CAUDA
PCs 96  8



CAL009
CANNOLO LONGO GR.
MACARON
PCs 104  8



CAL005
CANNOLO LONGO GR. CACAU
PCs 96  8



CAL011
CANNOLI DE LIMÃO
LONGO
PCs 117  8



CAL007
CANNOLO LONGO CACAU EM
PÓ
PCs 104  8



CAL003
CANNOLI LONGO COBERTO
PCs 117  8



CAL004
CANNOLI DE ARROZ LONGO
PCs 96  8

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CANNOLI



CAM001
MINI CANNOLI
PCs 320  8



CAM002
MINI CANNOLI BICOLOR
PCs 320  8



CAM012
MINI CANNOLI DE CAFÉ
PCs 234  8



CAM010
MINI CANNOLI DE COCO
PCs 234  8



CAM006
MINI CANNOLI COM
RABO
PCs 192  8



CAM009
CANNOLI MIGNON GR.
MACARON
PCs 208  8



CAM005
CANNOLI MIGNON GR. CACAU
PCs 192  8



CAM022
CANNOLI DE CAFÉ LONGO
PCs 192  8



CAM015
CANNOLO MIGNON
LIMÃO COCO
PCs 234  8



CAM011
MINI CANNOLI DE LIMÃO
PCs 234  8



CAM0013
MINI CANNOLI DE AMÊNDOA
PCs 234  8



CAM021
MINI CANNOLI DE AVELÃ
PCs 234  8



CAM019
MINI CANNOLI DE
PISTACHE
PCs 234  8



CAM007
CANNOLO MIGNON CACAU EM
PÓ
PCs 208  8



CAM003
CANNOLI COBERTO
PCs 234  8



CAM004
ARROZ CANNOLI MIGNON
PCs 192  8



FA01
PEQUENA BORBOLETA
PCs 400  8



FA02
BORBOLETA BICOLOR
PCs 400  8

COPITE



COSO10
COPITA MINI OVAL
COCO

PCs 168  8



COSO06
COPITA MINI OVAL CODETTA

PCs 168  8



COSO09
COPITA MINI OVAL GR.
MACARUNHOS

PCs 168  8



COSO05
MINI OVAL CÓPIA GR. CACAU

PCs 168  8



COSO03
COPITA MINI OVAL
COBERTA

PCs 224  8



COSO04
COPITA MINI ARROZ OVAL

PCs 168  8



CUSTO10
MINI COPITA DE COCO
REDONDA

PCs 192  8



CUSTO06
COPITA MINI REDONDA
CODETTA

PCs 192  8



CUSTO09
COPITA MINI REDONDA
GR. MACARUNHOS

PCs 192  8



CUSTO05
MINI CÓPIA REDONDA GR.
CACAU

PCs 192  8



CUSTO22
COPITA MINI REDONDA
GRANDE. CAFÉ'

PCs 192  8



CUSTO15
COPITA MINI REDONDO LIMÃO
COCO

PCs 192  8



CUSTO11
MINI COPITA
REDONDA DE LIMÃO

PCs 216  8



CUSTO21
MINI CÓPIA REDONDA DE
AVELÃ

PCs 216  8



CUSTO03
MINI COPITA REDONDA
COBERTA

PCs 216  8



CUSTO04
COPITA DE ARROZ MINI
REDONDA

PCs 192  8

CORNETTI



COR010
CORNETTO COCCO

PCS 180 



COR006
CORNETTO CODETTA

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 

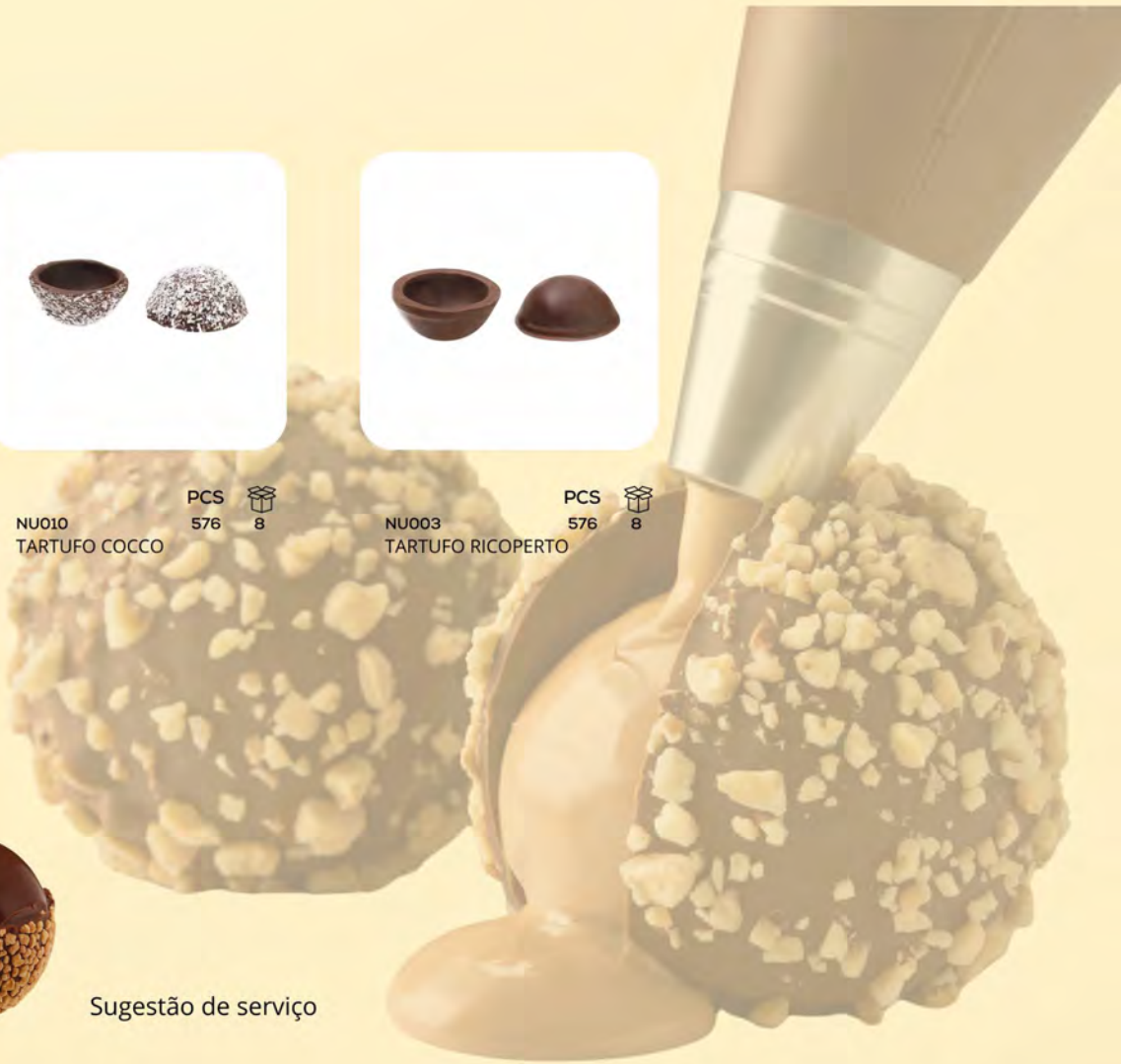


NU003
TARTUFO RICOPERTO

PCS 576 



Sugestão de serviço



VAGENS PARA DECORAR GELADO



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



VE0007
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

PRODUÇÃO ARTESANAL DE PASTELARIA



SF0001
SFOGLIE BICOLORE

PCS 200

 12

CIGARROS DE PRODUÇÃO ARTESANAL



SIO003
SIGARETTE CORTE BARATTOLO

PCS 400

 6



SIO021
SIGARETTE CORTE BARATTOLO AMICO

PCS 400

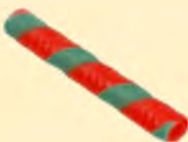
 6



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

CIGARROS DE PRODUÇÃO 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



JOLLY CIGARROS PRODUÇÃO ARTESANAL



SIJC10
SIGARETTE JOLLY
COCCO

PCS
264



SIJC06
SIGARETTE JOLLY CODETTA

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



CONES PRODUÇÃO ARTESANAL



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



1382NM CHOCOLATE DUBAI 4X3KG

Como fazer um sorvete de chocolate perfeito de Dubai

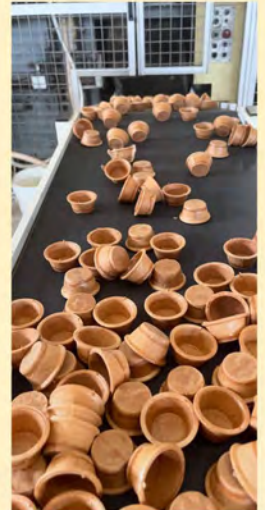
Basta adicionar pasta de chocolate Dubai à sua base branca ou à sua base de chocolate light. Use uma dosagem de sua escolha entre 100 e 150 g. para 1l. Você também pode usar essa pasta como uma pasta variada ou em camadas para criar seu próprio cremino de chocolate de Dubai. Para enriquecer ainda mais este sorvete, você pode integrar a variação com gotas de chocolate amargo ou stracciatella.

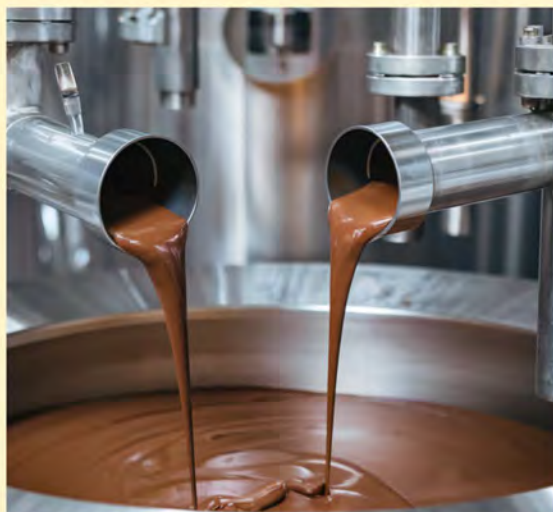
NOVITÀ[®] 2025



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