

## Decor ice

DECOR ICE è il prodotto in polvere per realizzare decorazioni "effetto ghiaccio", sia trasparenti che colorate.

Facile da usare: mettere DECOR ICE in un contenitore di silicone e scaldare in microonde fino a quando il prodotto diventa un liquido denso. Aggiungere il colore, se necessario. Colare il liquido, aiutandosi con una spatola, direttamente in un contenitore pieno di alcool etilico precedentemente raffreddato. Il gioco è fatto: estrarre la decorazione dall'alcool con una forchetta e posizionarla sul dolce. Confezionato in sacchetti da 1 Kg. 6 sacchetti per cartone. Istruzioni all'interno.

*Powdered product designed to create both transparent and colored "ice-effect" decorations.*

*Easy to use. warm DECOR ICE powder into microwave until it becomes a transparent liquid.*

*Add color, if necessary.*

*Pour the liquid into iced alcohol. Get the iced decoration out of alcohol and decorate your cake*

Cod./Code 7374N DECOR ICE



## Decor brill

Grazie ai suoi "brillanti insolubili" DECOR BRILL permette di realizzare decorazioni perlato di grande effetto ed eleganza.

DECOR BRILL si abbina sia a Mirroir Bigatton

(glasse a specchio) che a Brillant Bigatton (glasse trasparenti con e senza frutta). Inoltre, la pratica bottiglietta con beccuccio di

precisione permette di personalizzare semifreddi e charlotte con scritte o disegni perlato. Disponibile in 3 sfumature: ARGENTO, ORO e ROSSO PERLATO. Confezionato in bottigliette da 125 Gr.

*Thanks to their insolubility brilliants you can create pearly colour effects and write on your semifreddo cakes. Usable together with MIRROR and BRILLANT icing. Available in three colours: PEARLY SILVER, GOLD AND RED. 8 bottles per 125 Gr each carton.*

Cod./Code 1957AP DECOR BRILL ARGENTO PERLATO - PEARLY SILVER

Cod./Code 1956AP DECOR BRILL ORO PERLATO - PEARLY GOLD

Cod./Code 1958AP DECOR BRILL ROSSO PERLATO - PEARLY RED



## *Pan di spagna*

Pan di spagna pronto di lunga durata per la preparazione di semifreddi e decorazioni di gelato.

*Ready long-life sponge cake to prepare frozen desserts and decorate ice cream tanks.*

**Cod./Code 1110N ROLLING PAN DI SPAGNA** (36x56 Cm; Altezza 0,7 Cm)

**Cod./Code 1374N PAN DI SPAGNA 36x56 CLASSICO** (36x56 Cm; Altezza 4 Cm)

**Cod./Code 1375N PAN DI SPAGNA 36x56 CACAO** (36x56 Cm; Altezza 4 Cm)

**Cod./Code 1377N PAN DI SPAGNA 38x58 CLASSICO** (38x58 Cm; Altezza 1,8 Cm)

**Cod./Code 1376N PAN DI SPAGNA 38x58 CACAO** (38x58 Cm; Altezza 1,8 Cm)

**Cod./Code 1370N PAN DI SPAGNA Ø 20 CLASSICO** (Ø 20 Cm; Altezza 2 Cm)

**Cod./Code 1372N PAN DI SPAGNA Ø 26 CLASSICO** (Ø 26 Cm; Altezza 2 Cm)

**Cod./Code 1371N PAN DI SPAGNA Ø 20 CACAO** (Ø 20 Cm; Altezza 2 Cm)

**Cod./Code 1373N PAN DI SPAGNA Ø 26 CACAO** (Ø 26 Cm; Altezza 2 Cm)



## *Bravo bisquit*



Preparato in polvere per la produzione di Pan di Spagna da usare sia per piano che per rotoloni. Confezionato in sacchetti da 2 Kg. 8 sacchetti per cartone.

*Powdered mix to produce Sponge cake, for rolling and plan.*  
8 bags per 2 Kg each carton.

**Cod./Code 5500N BRAVO BISQUIT**

## *Dischi di meringa*

Un'ampia serie di dischi di meringa per la preparazione di semifreddi e di torte meringate.

*A big range of meringhe shapes to prepare frozen desserts and meringue cakes*

**Cod./Code 1117N DISCHI DI MERINGA** (10x16 CM. RETTANGOLARE / RECTANGULAR)

**Cod./Code 1113N DISCHI DI MERINGA Ø 7 CM.**

**Cod./Code 1114N DISCHI DI MERINGA Ø 14 CM.**

**Cod./Code 1115N DISCHI DI MERINGA Ø 18 CM.**

**Cod./Code 1116N DISCHI DI MERINGA Ø 21 CM.**

*Bigatton*



## Profiterol cacao

PROFITEROL Bigatton è una preparazione in pasta studiata per realizzare profiterol di alta qualità. Adatto sia per la copertura esterna dei bignè che per la loro farcitura.

Facile e rapido da preparare:

unire 500 Gr di panna a 1 Kg di PROFITEROL Bigatton. Inzuppare e/o farcire i bignè con il composto ottenuto. Confezionato in vasi di latta da 3,25 Kg. 4 vasi per cartone.

*High quality paste to fill and cover cream puff and create exquisite PROFITEROLS.*

*Mix 1 Kg of Bigatton PROFITEROL with 500 Gr of fresh cream.  
4 plastic tins per 3,25 Kg each carton.*

Cod./Code | 1103NM PROFITEROL CACAO



## Budino

Preparazione in polvere per realizzare rapidamente BUDINI di qualità. Disponibile BUDINO VANILLA e BUDINO CIOCCOLATO.

Confezionato in sacchetti da 1 Kg. 8 sacchetti per cartone.

*Powdered mix for quality VANILLA and CHOCOLATE Budino.  
8 bags per 1 Kg each carton.*

Cod./Code 9873A BUDINO VANILLA - VANILLA BUDINO

Cod./Code 9872N BUDINO CIOCCOLATO - CHOCOLATE BUDINO

## Dessert tiramisù'

Preparazione in polvere che permette di ottenere una delicata crema per Tiramisù. Veloce e affidabile: 150 Gr di DESSERT TIRAMISU' Bigatton, 200 Gr di preparato all'uovo (100 Gr tuorlo, 100 Gr zucchero), 1 Lt di panna.

Confezionato in sacchetti da 1 Kg.  
8 sacchetti per cartone.

*DESSERT TIRAMISU' is a powdered product to create high quality tiramisù cream.  
Quickly and reliable: with this powder mix you must add only few ingredients for an exquisite tiramisù cream.*

*8 bags per 1 kg each carton.*

Cod./Code 9882N DESSERT TIRAMISU'

*Bigatton*

*7 dessert*

## *Dessert panna cotta*

Preparazione in polvere per realizzare un'ottima PANNA COTTA.  
Facile da preparare, ottima da gustare: 100 Gr di DESSERT PANNA COTTA, 500 Gr di panna, 500 Gr di latte.  
Confezionato in sacchetti da 2,5 Kg.  
6 sacchetti per cartone.



*Powder mix to prepare PANNA COTTA.  
Mix the powder with cream and milk to obtain  
a high quality PANNA COTTA.*

*6 bags per 2,5 kg each carton.*

**Cod./Code 9880N DESSERT PANNA COTTA**

## *Dessert cream caramel*

Preparazione in polvere per la  
realizzazione di CREAM CAMEL  
compatti e gustosi.

Facile da preparare, ottimo da  
gustare: 150 Gr di DESSERT CREAM  
CAMEL per 150 Gr di latte.  
Confezionato in sacchetti da 2,5 Kg  
3 sacchetti per cartone.



*Great taste and easy to prepare,  
Bigatton CREAM CAMEL powder let you prepare  
wonderful desserts in a few minutes.*

*3 bags per 2,5 kg each carton*

**Cod./Code 9881N DESSERT CREAM CAMEL**

## *Mousse*

Preparato in polvere per ottenere  
mousse soffici e delicate  
da servire a +2/+4° C.  
Gusto fragola e cioccolato.  
Disponibile anche mousse neutrale,  
per creare le tue sfumature di sapore.  
Confezionato in sacchetti da 1 Kg.  
8 sacchetti per cartone.

*MOUSSE Bigatton is a powder mix to prepare  
mousse dessert.*

*Available in two flavour,  
strawberry and chocolate.*

*Also available MOUSSE NEUTRAL,  
to create your own flavour.*

*MOUSSE Bigatton doesn't freeze at negative  
temperature and can be served to +2/+4° C.  
8 bags per 1 Kg each carton.*

**Cod./Code 9885N MOUSSE CIOCCOLATO - CHOCOLATE**

**Cod./Code 9884A MOUSSE FRAGOLA - STRAWBERRY**

**Cod./Code 9883N MOUSSE NEUTRALE - NEUTRAL**



*Bigatton*

## Filling

FILLING è la linea di ripieni pronti, da utilizzare per dare vita a prelibati cioccolatini e praline o da miscelare con altri ingredienti per la preparazione di ganache.

Disponibili diverse varianti: soffici o duri, lisci o con micro intrusioni.

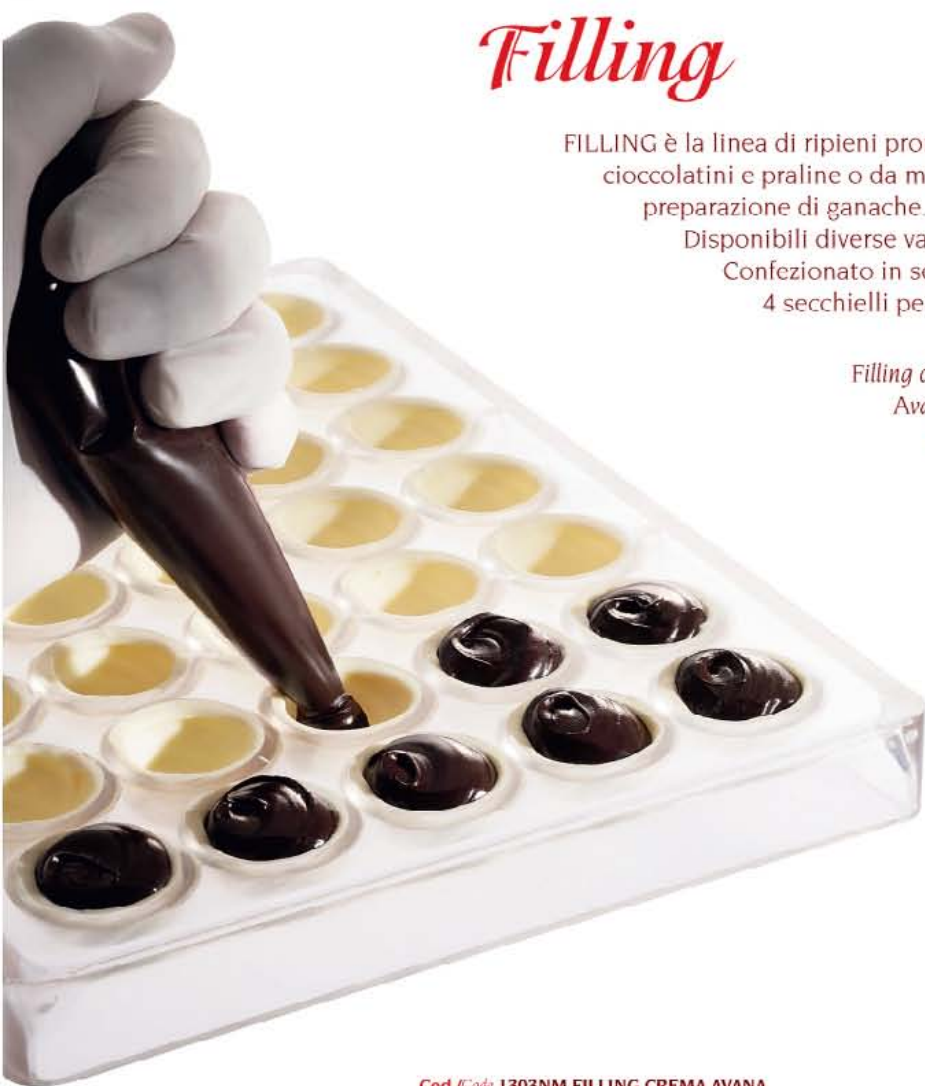
Confezionato in secchielli di plastica da 3 Kg.

4 secchielli per cartone.

*Filling creams to fill chocolate and pralines.*

*Available in different tastes and with different structures: soft or hard, smooth or with small pieces inside.*

*4 plastic tins per 3 Kg.*



- Cod./Code** 1303NM FILLING CREMA AVANA
- Cod./Code** 1313NM FILLING GREEN SICILY
- Cod./Code** 1306NM FILLING HAZELQUEEN
- Cod./Code** 1308NM FILLING KINGNOUGAT
- Cod./Code** 1304NM FILLING MOKARABIA
- Cod./Code** 1307NM FILLING MONT BLANC
- Cod./Code** 1312NM FILLING MOUSSE BANANA
- Cod./Code** 1305NM FILLING PRALINE
- Cod./Code** 1311NM FILLING RED PASSION
- Cod./Code** 1310NM FILLING WALNUT
- Cod./Code** 1309NM FILLING WHITE DREAM

*Bigatton*

*Macedonia up  
The fredda  
Cioccociok*



## *Macedonia up*

Antiossidante per preparazioni di frutta destinate a macedonie e dessert. La frutta immersa o ricoperta da un leggero strato di MACEDONIA UP non scurisce e ne viene esaltato il gusto. Confezionato in bottiglia da 1,250 Kg. 6 bottiglie per cartone.

*Antioxidant for fruit preparations like fruits salad and dessert. Fruit plunged or covered by a thin layer of "Macedonia up" do not become dark and preserve his flavour. No. 6 bottles per 1,250 kgs.*

**Cod./Code 9890N MACEDONIA UP**

## *The fredda*

Concentrati per the caldi e freddi. Disponibili in due sapori: THE FREDDO LIMONE e THE FREDDO PESCA. Confezionato in pratiche bottiglie da 1,250 Kg. 6 bottiglie per cartone.

*Concentrated syrups to prepare cold and hot tea. Available in two flavours: lemon and peach. 6 bottles per 1,250 Kg.*

**Cod./Code 9878N CONCENTRATO THE LEMON - CONCENTRATED LEMON TEA**

**Cod./Code 9879N CONCENTRATO THE PESCA - CONCENTRATED PEACH TEA**



## *Cioccociok*

Cioccociok, cioccolata in tazza: concentrato in polvere per preparare cremose cioccolate utilizzando l'apposita attrezzatura da banco.

*Concentrate powder to prepare hot chocolate with bar equipment.*

**Cod./Code 9943N CIOCCOCIOK**

*Bigatton*