

# 7 semifreddi



## Spalmy



Spalmy è un preparato in pasta utilizzato per decorare a specchio o marmorizzato le superfici di semifreddi e charlotte.

Facile da utilizzare, Spalmy resta lucido e brillante sia alle temperature negative di conservazione che a quelle positive di consumo.

La linea è composta da 9 prodotti aromatizzati e uno neutro per la creazione di un'infinità di nuove varianti di sapore/colore.

Spalmy è confezionato in pratiche lattine da 1,4 Kg con coperchio salva-freschezza per richiudere e conservare al meglio il prodotto dopo ogni utilizzo. 12 lattine per cartone. Istruzioni in ogni confezione.

*Paste product designed to cover the surface of semifreddo cakes and charlottes. Perfect to create mirror or marbled effects.*

*Available in 9 different flavours, plus a neutral one to create your own new tastes.*

*Spalmy Bigatton can also be used as aromatizer. 12 cans per 1,4 Kg each carton.*

*Instructions included.*



## Charly Tortina

CHARLY TORTINA Bigatton è una preparazione in polvere realizzata per stabilizzare la panna. Grazie a CHARLY TORTINA la panna mantiene la sua naturale cremosità e compattezza per diversi giorni. Disponibile anche CHARLY TORTINA VEG. senza derivati animali. Confezionato in sacchetti da 2,5 Kg.

5 sacchetti per cartone. Istruzioni in ogni cartone.

*Powdered product to stabilize base mix for frozen desserts and charlotte, or to fix fresh cream.*

*5 bags per 2,5 Kg each carton. Instructions included.*

Cod./Code 1101N CHARLY TORTINA

Cod./Code 1127N CHARLY TORTINA VEG.



-  Cod./Code 1155A SPALMY ALBICOCCA - APRICOT
-  Cod./Code 1156N SPALMY AMARENA - EGRIOT
-  Cod./Code 1158N SPALMY CAMELLO - CAMEL
-  Cod./Code 1151A SPALMY FRAGOLA - STRAWBERRY
-  Cod./Code 1150A SPALMY FRUTTI DI BOSCO - WILDBERRIES
-  Cod./Code 1152A SPALMY KIWI
-  Cod./Code 1153N SPALMY LIMONE - LEMON
-  Cod./Code 1159A SPALMY ARANCIO - ORANGE
-  Cod./Code 1154N SPALMY VANIGLIA - VANILLA
-  Cod./Code 1157N SPALMY NEUTRO - NEUTRAL

*Decorazioni - vai a pag 12*

Bigatton

7 semifreddi

## Fortaromi

Preparati in pasta per aromatizzare al gusto di frutta tutti i prodotti che necessitano di bassa acidità. Fortaroma è confezionato in pratiche lattine da 1,4 Kg con coperchio salva-freschezza per richiudere e conservare al meglio il prodotto dopo ogni utilizzo.

12 lattine per cartone. Istruzioni in ogni confezione.

*Special concentrate fruit pastes to aromatising those products that need low acidity. 12 cans per 1.4 Kg each carton. Instructions included.*

Cod./Code 0333A FORTAROMA ALBICOCCA - APRICOT  
Cod./Code 0334A FORTAROMA AMARENA - EGRIOT  
Cod./Code 0335A FORTAROMA ARANCIO - ORANGE  
Cod./Code 0348A FORTAROMA CEDRO - CEDAR  
Cod./Code 0350A FORTAROMA CHAMPAGNINO  
Cod./Code 0336A FORTAROMA CILIEGIA - CHERRY  
Cod./Code 9501A FORTAROMA FRAGOLA - STRAWBERRY  
Cod./Code 0349A FORTAROMA FRUTTI DI BOSCO - WILDBERRIES  
Cod./Code 9503A FORTAROMA KIWI  
Cod./Code 0340A FORTAROMA LAMPONE - RASPBERRY  
Cod./Code 6699N FORTAROMA LIMONE - LEMON  
Cod./Code 0341A FORTAROMA MANDARINO - TANGERINE  
Cod./Code 0342A FORTAROMA MANGO  
Cod./Code 0343A FORTAROMA MARACUIA  
Cod./Code 0344A FORTAROMA MELA VERDE - GREEN APPLE  
Cod./Code 0345A FORTAROMA MELONE - MELON  
Cod./Code 0346A FORTAROMA MIRTILLO - BILBERRY  
Cod./Code 0347A FORTAROMA PERA - PEAR  
Cod./Code 9502A FORTAROMA PESCA - PEACH

## Zuppette

Le ZUPPETTE sono speciali sciroppi analcolici per inzuppare e ammorbidire il pan di spagna utilizzato in torte e semifreddi. Facile da utilizzare: è sufficiente diluire Zuppette con acqua tiepida e spalmarlo sul pan di spagna con l'ausilio di un pennello. Confezionato in pratiche bottiglie da 1,250 Kg. 6 bottiglie per cartone. Istruzioni in ogni confezione.

*Alcohol-free syrups perfect to soak sponge cakes while preparing cakes and semifreddo cakes.*

*Easy to use: dissolve ZUPPETTE in water and soak the sponge cake. 6 bottles per 1,250 Kg each carton. Instructions included.*

Bigatton



## "Prontofreddo" il semifreddo

"PRONTOFREDDO" è un preparato in pasta che permette di realizzare rapidamente semifreddi di ottima qualità.

Semplice da utilizzare, "PRONTOFREDDO" deve essere montato con la panna. Si ottiene così un semifreddo dalla consistenza perfetta che si mantiene morbido e pronto al consumo anche alle temperature più basse.

"PRONTOFREDDO" è confezionato in pratiche lattine da 1,4 Kg con coperchio salva-freschezza per richiudere e conservare al meglio il prodotto dopo ogni utilizzo. 12 lattine per cartone. Istruzioni in ogni confezione.

*Paste product designed to create semifreddi cakes quickly. Easy to use: just add cream and mix. 12 cans per 1,4 Kg each carton. Instructions included.*

Cod./Code 9970A PRONTOFREDDO CILIEGIA - CHERRY  
Cod./Code 9803A PRONTOFREDDO CIOCCOLATO - CHOCOLATE  
Cod./Code 9804N PRONTOFREDDO FRAGOLA - STRAWBERRY  
Cod./Code 9802A PRONTOFREDDO FRUTTI DI BOSCO - WILDBERRIES  
Cod./Code 9969A PRONTOFREDDO MANGO  
Cod./Code 9805A PRONTOFREDDO MELA VERDE - GREEN APPLE  
Cod./Code 9870A PRONTOFREDDO PESCA - PEACH  
Cod./Code 9887N PRONTOFREDDO TIRAMISÙ  
Cod./Code 9801N PRONTOFREDDO VANILLA BASE  
Cod./Code 9871A PRONTOFREDDO YOGURT FRUTTI DI BOSCO - WILDBERRIES YOGHURT

Cod./Code 1001A ZUPPETTA ALKERMES  
Cod./Code 1006A ZUPPETTA BOSCOBUONO  
Cod./Code 1003N ZUPPETTA CAFFE' - COFFEE  
Cod./Code 1008A ZUPPETTA CURACAO BLU  
Cod./Code 1004A ZUPPETTA FRAGOLINA  
Cod./Code 1007A ZUPPETTA MANDARINETTO

Cod./Code 1002N ZUPPETTA MARASCHINO  
Cod./Code 1009N ZUPPETTA NOCCIOLINA  
Cod./Code 1005A ZUPPETTA PESCACOCCA  
Cod./Code 1000N ZUPPETTA SPAGNOLA  
Cod./Code 1010A ZUPPETTA VANIGLIA

# 7 semifreddi



## Bavarese perfetta

La BAVARESE PERFETTA Bigatton è un delicato impasto dal quale si ottiene una crema bavarese di sapore intenso e naturale. BAVARESE PERFETTA, grazie a ingredienti naturali selezionati, permette di ottenere semifreddi dalla struttura compatta, ma cremosi e piacevoli al palato.

Facile da preparare:  
sciogliere 4-6 Gr di Charly Tortina Bigatton in 40 Gr di latte, aggiungere BAVARESE PERFETTA. Montare a parte 100-200 Gr di panna e unire al precedente composto.  
Confezioni da 1,100 Kg. 12 confezioni per cartone.



BAVARESE PERFETTA Bigatton is a delicate cream to prepare semifreddo cakes.

Easy to use: mix 4-6 Gr of Charly Tortina Bigatton and 40 Gr of milk.

Add BAVARESE PERFETTA. Put together with whipped cream.

12 plastic bottles per 1,100 Kg each carton.

Cod./Code I 125NP BAVARESE PERFETTA

## Fresco aroma

Una serie ineguagliabile di aromi con dosaggio 5 - 10 Gr per Kg di impasto. FRESCO AROMA è impiegabile sia in lavorazioni a freddo che a caldo.

A big range of concentrate flavours for both cold and hot working. Dosage: 5 - 10 Gr per Kg.



Cod./Code 0351N FRESCO AROMA ARANCIO - ORANGE

Cod./Code 0352N FRESCO AROMA BURRO - BUTTER

Cod./Code 0353N FRESCO AROMA CROISSANT - BRIOCHE

Cod./Code 0354N FRESCO AROMA LIMONE - LEMON

Cod./Code 0355N FRESCO AROMA MANDORLA AMARA - BITTER ALMOND

Cod./Code 0356N FRESCO AROMA PANETTONE

Cod./Code 0357N FRESCO AROMA RUM

Cod./Code 0358N FRESCO AROMA VANIGLIA - VANILLA

**Bigatton**

BIGATTON PRODUZIONE snc - 30026 Portogruaro Ve - ITALIA

tel. +39 0421 271554 - fax +39 0421 271943 - bigatton@bigatton.com - www.bigatton.com

## Speedy cold

Preparato in polvere per la preparazione rapida, a FREDDO, di crema pasticcera istantanea.

SPEEDY COLD è facile da preparare: è sufficiente montare SPEEDY COLD nella planetaria aggiungendo del latte.

Il risultato è un'eccellente crema pasticcera da utilizzare per riempire cannoli, cestini di frolla, decorare torte o da incorporare ad impasti per semifreddi.

Confezionato in sacchetti da 2 Kg. 5 sacchetti per cartone. Ricettario in ogni confezione.



*Powdered mix to obtain custard cream very quickly in cold process.*

*Can be used to fill cannoli, decorate cakes and added to other mix.*

*5 bags per 2 kilo each carton. Instructions included.*

Cod./Code 1102A SPEEDY COLD



## Glasegel

Preparato in pasta per la lucidatura di torte e semifreddi o charlotte da usare anche colorata. Confezionato in 4 vasi da 3 Kg. per cartone. Istruzioni in ogni confezione.

*Jelly product to cover cakes, frozen desserts or charlotte. Can be also used coloured. 4 boxes 3 kilo each carton. Instructions included.*

Cod./Code 1105N GLASEGEL



## Speedy hot

Preparato in polvere per la preparazione rapida, a CALDO, di crema pasticcera istantanea.

SPEEDY HOT è facile da preparare nel cuocirema aggiungendolo al latte e allo zucchero.

Il risultato è un'eccellente crema pasticcera da utilizzare per riempire cannoli, cestini di frolla, decorare torte o da incorporare ad impasti per semifreddi.

Confezionato in sacchetti da 2 Kg. 5 sacchetti per cartone. Ricettario in ogni confezione.

*Powdered mix to obtain custard cream very quickly in hot process.*

*Can be used to fill cannoli, decorate cakes and added to other mix.*

*5 bags per 2 kilo each carton. Instructions included.*

Cod./Code 1108A SPEEDY HOT

## Piu' panna

PIU' PANNA è un preparato in polvere per la preparazione di panna vegetale. Facile da utilizzare: aggiungere 500 Gr di PIU' PANNA per ogni Lt di latte e montare nella planetaria. Confezionato in sacchetti da 2 Kg. 8 sacchetti per cartone. Ricettario in ogni confezione.

*Powdered mix to prepare vegetable whipped cream. Easy to use: whip 500 gr of piu' panna for each Lt of milk. 8 bags per 2 kilo each carton. Instructions included.*

Cod./Code 1104N PIU' PANNA



## Mirroir - glasse a specchio



MIRROIR è la linea di glasse a specchio Bigatton realizzate per ricoprire superfici e bordi di semifreddi, charlotte monoporzione e torte gelato. MIRROIR non congela a temperatura negativa (-20° C), si mantiene lucida a lungo e si taglia perfettamente. I diversi sapori delle glasse a specchio MIRROIR Bigatton si adattano facilmente ai gusti tradizionali e alla pasticceria moderna. Facili da lavorare: scaldare il prodotto a bagnomaria o direttamente nel microonde. Mescolare e procedere alla glassatura. Confezionate in secchielli di plastica da 3,5 Kg. 4 secchielli di plastica per cartone.

MIRROIR is the Bigatton mirror icings line. The product have been designed to cover the surface and edges of both gelato and semifreddo cakes. Always bright at both negative and positive temperature. Easy to cut. How to prepare: warm MIRROIR Bigatton in a bain-marie or directly in microwave. Mix a little bit and pour it over the semifreddo. 4 plastic tins per 3,5 Kg each carton.

- Cod./Code 1953AM MIRROIR ARANCIO - ORANGE
- Cod./Code 1950NM MIRROIR BIANCO - WHITE
- Cod./Code 1959AM MIRROIR GIALLO - YELLOW
- Cod./Code 1954NM MIRROIR NERO - BLACK
- Cod./Code 1951AM MIRROIR ROSSO - RED
- Cod./Code 1952AM MIRROIR VERDE - GREEN



## Brillant - glasse trasparenti

Le GLASSE TRASPARENTI BRILLANT si utilizzano per ricoprire superfici e bordi di semifreddi, charlotte monoporzione e torte gelato. Non congelano a temperatura negativa (-20° C), si mantengono lisce e brillanti a lungo e si tagliano perfettamente. Disponibili in 4 varianti che ben si adattano alle esigenze del pasticciare moderno. Facili da lavorare: scaldare il prodotto a bagnomaria o direttamente nel microonde. Mescolare e procedere alla glassatura. Confezionate in secchielli di plastica da 3,250 Kg. 4 secchielli per cartone.

BRILLANT is the Bigatton transparent icings line. Brillant lets you ice the surface and edges of both gelato and semifreddo cakes. BRILLANT doesn't freeze at negative temperature (-20° C). Available in different flavours, BRILLANT gives you the possibility to create your own stylish cakes. Easy to cut. How to prepare: warm BRILLANT Bigatton in a bain-marie or directly in microwave. Mix a little bit and pour it over the semifreddo. 4 plastic tins per 3,250 Kg each carton.



- Cod./Code 1195NM BRILLANT TRASPARENTE ARANCIO - ORANGE
- Cod./Code 1109AM BRILLANT TRASPARENTE FRAGOLA - STRAWBERRY
- Cod./Code 1107AM BRILLANT TRASPARENTE FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES
- Cod./Code 1119AM BRILLANT TRASPARENTE LIMONE - LEMON
- Cod./Code 1118NM BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL - NEUTRAL
- Cod./Code 1960AM BRILLANT FRUTTA CON FRAGOLE - WITH STRAWBERRIES
- Cod./Code 1961AM BRILLANT FRUTTA CON FRUTTI DI BOSCO - WITH WILD BERRIES

