



Bigatton

IL MIGLIOR
Gelato italiano

BEST
italian Gelato



Base Big Mountain

Gelati più alti

Resistente agli sbalzi termici

Con più volume

Bigatton

133N

Big Mountain
50/125 gr. per Kg. di base
nr. 4 sacchetti da kg. 2,5 per cartone
50/125 gr. per kg. of basis
No. 4 sacks kgs. 2.5 per carton

Eccezionale base per il gelato alto di nuova tendenza. Potrete realizzare in pochi attimi un gelato stabile che può rimanere a lungo in vetrina con una altezza superiore alla media.

Extraordinary basis for new trend high ice-cream. You could realize in a few moments a steady ice-cream which can stay for long time in a cabinet with an height superior to average.

BIGATTON PRODUZIONE snc - 30026 Portogruaro Ve - ITALIA - tel. +39 0421 271554
fax +39 0421 271943 - e.mail:bigatton@bigatton.com - www.bigatton.com

Le Basi per Gelato

Risultato
impareggiabile



Basi in polvere per gelati alla Crema

Codice Code	Descrizione Description	Kg per confezione Kgs in a box	Sacchetti x cartone Sacks in a carton
127N	BASE MIX C Lavorazione a caldo - 165 gr. per kg. di base Hot working - 165 gr. per kg. of basis	2,5	4
126N	BASE MIX F Lavorazione a freddo - 165 gr. per kg. di base Cold working - 165 gr. per kg. of basis	2,5	4
130N	BASE UNIVERSALE Lavorazione a freddo e a caldo - Vedi ricettario Hot and cold working - See recipe book	2,5	6
133N	BIG MOUNTAIN Lavorazione a caldo - 50/125 gr. per kg. di base Hot working - 50/125 gr. per kg. of basis	2,5	4
117N	CREMONT 100 Lavorazione a freddo - 70 gr. per kg. di base Cold working - 70 gr. per kg. of basis	2	4
101N	DOPPIA PANNA 100 Lavorazione a caldo - 70 gr. per kg. di base Hot working - 70 gr. per kg. of basis	2	6
137N	DOPPIA PANNA 150 Lavorazione a caldo - 100 gr. per kg. di base Hot working - 100 gr. per kg. of basis	2	6
102N	DOPPIO CIOCCO 100 Lavorazione a caldo - 70 gr. per kg. di base Hot working - 70 gr. per kg. of basis	2,5	4
139N	GRAN LATTE 100 gr. per kg di base 100 gr. per kg of basis	2	6
124N	FIOR DI PANNA LATTE 50 Lavorazione a caldo - 35 gr. per kg. di base Hot working - 35 gr. per kg. of basis	2	6
1106N	GELATO CALDO Vedi ricettario - See recipe book	2,5	4
138N	MAESTRO 100 Lavorazione a caldo - 70 gr. per kg. di base Hot working - 70 gr. per kg. of basis	2	6
106N	PASTO BASE 50 Lavorazione a freddo - 35 gr. per kg. di base Cold working - 35 gr. per kg. of basis	2,5	4
121N	READY MIX C 500 Lavorazione a caldo - 330 gr. per kg. di base Hot working - 330 gr. per kg. of basis	2,5	6
120N	READY MIX F 500 Lavorazione a freddo - 330 gr. per kg. di base Cold working - 330 gr. per kg. of basis	2,5	6
123N	SAN MARINO 50 Lavorazione a caldo - 35 gr. per kg. di base Cold working - 35 gr. per kg. of basis	2	6

Basi in polvere per gelati alla Frutta

115N	B.F.F. 70 Lavorazione a freddo - 50 gr. per kg. di base Cold working - 50 gr. per kg. of basis	2	6
199N	DOPPIA FRUTTA 100 Lavorazione a freddo - 100 gr. per kg. di base Cold working - 100 gr. per kg. of basis	2,5	6
103N	DOPPIA FRUTTA 50 Lavorazione a freddo - 35 gr. per kg. di base Cold working - 35 gr. per kg. of basis	2,5	8
134N	FRUTTA 7 DAYS Lavor. a freddo e a caldo - 55 gr. per kg. base Hot and cold working - 55 gr. per kg. of basis	2,5	6
109N	LEMON DRY 50 Lavorazione a freddo - 35 gr. per kg. di base Cold working - 35 gr. per kg. of basis	2,5	8
122N	READY FRUIT Lavorazione a freddo - 330 gr. per kg. di base Cold working - 330 gr. per kg. of basis	2,5	8
7050N	SORBI 50 Lavorazione a freddo - 35 gr. per kg. di base Cold working - 35 gr. per kg. of basis	1	10

Basi Neutre ed Emulsionanti

114N	DEMIGEL FRUTTA B Lavor. a freddo e a caldo - 3/5 gr. per kg. di base Hot and cold working - 3/5 gr. per kg. of basis	2,5	6
9981N	DEMIGEL FRUTTA C Lavorazione a caldo - 3/5 gr. per kg. di base Hot working - 3/5 gr. per kg. of basis	2,5	6
113N	DEMIGEL LATTE B Lavorazione a caldo - 3/5 gr. per kg. di base Hot working - 3/5 gr. per kg. of basis	2,5	6
108NP	NEUTRO UNIVERSALE Lavor. a freddo e a caldo - 3/5 gr. per kg. di base Hot and cold working - 3/5 gr. per kg. of basis	1	10
200N	STARCREME Lavor. a freddo e a caldo - 1/7 gr. per kg. di base Hot and cold working - 1/7 gr. per kg. of basis	1	10

Le Basi Bigatton sono il massimo per **QUALITÀ, FACILITÀ D'USO E SICUREZZA DEL RISULTATO.** Gli ingredienti sono tutti **NATURALI, SUPER SELEZIONATI e lavorati con grande SAPIENZA e MODERNA TECNOLOGIA.**

Le basi per gelato al latte di Bigatton permettono di ottenere con lavorazioni sia a caldo che a freddo una serie di miscele per gelato con diverse caratteristiche con le quali chiunque può ottenere il risultato desiderato. Richiedete in base alle Vs. esigenze il tipo di prodotto adeguato al gelato che volete produrre.

Basis for milk ice-cream of Bigatton allow to obtain with both hot and cold working a range of mixtures for ice-cream with different characteristics. Anyone can obtain wished result. Ask, on basis of your necessity, the type of product suitable with ice-cream you would like to produce.

Le basi per gelato alla frutta di Bigatton consentono di ottenere gelati dalla struttura fine e delicata sia che per prepararli si utilizzi l'acqua, sia che si utilizzi il latte.

Basis for sorbet of Bigatton allow to obtain ice-creams of thin and refined texture, using both water or milk.

Disponiamo di una vasta gamma di neutri per la creazione delle Vs. basi e di un eccezionale emulsionante di nome STAR CREME che Vi permetterà di ottenere dei gelati alla frutta soffici e voluminosi.

We can offer a large range of neutral products for creation of your basis and an excellent emulsifier named "Star creme" which will permit you to obtain soft and voluminous sorbets.

BIGATTON PRODUZIONE snc - 30026 Portogruaro Ve - ITALIA - tel. +39 0421 271554
fax +39 0421 271943 - e.mail:bigatton@bigatton.com - www.bigatton.com

Bigatton