



La Pasticceria

I migliori prodotti per gelateria e pasticceria dal 1946

Storia e Mission

Erano gli anni della guerra e il giovane Bruno Bigatton fondava già la sua azienda mosso da un indomabile spirito imprenditoriale che lo portò negli anni successivi a far conoscere i prodotti Bigatton in tutto il mondo.

Le prime esportazioni in Germania, Belgio, Francia al seguito dei gelatieri italiani che stavano lanciandosi anche essi nella grande impresa di far conoscere il gelato italiano nel mondo furono un proficuo terreno di confronto con realtà diverse e difficili che però lanciarono l'azienda nella sua gran vocazione di esportatore. Mentre Gianfranco allargava la clientela europea, Bruno forte dell'aiuto della moglie Sig. ra Maria e della figlia Dott. Marina apriva filiali e creava nuovi clienti in paesi a quei tempi veramente lontani.

Possiamo dire con orgoglio che già nel 1980 eravamo presenti con una stabile struttura in Australia, primi in assoluto nella diffusione del prodotto italiano grazie anche alla preziosissima collaborazione dei sig. Valmorbida. L'avventura è poi proseguita senza sosta con l'arrivo in azienda del nostro attuale amministratore Sig. Giampaolo Bigatton che ha dato un forte impulso modernista all'attività del gruppo Bigatton oggi formato da una decina di società. Oggi l'azienda è una fucina di idee e molti nuovi prodotti sono allo studio, la qualità è assoluta e va ben oltre gli standard Iso, una frase che siamo ormai abituati a dire a tutti i nostri clienti e che da noi non c'è prodotto che non sia stato testato a fondo e soprattutto che non sia stato "mangiato".

L'azienda si colloca ai vertici del mondo del gelato con la sua attrezzatura altamente automatizzata in tutte le fasi del processo produttivo sia delle cialde che dei semilavorati. Un sistema di packaging per i prodotti in polvere operante in verticale dove ai vari piani avvengono le differenti fasi delle lavorazioni con alla fine l'impacchettamento con stampa diretta sulle confezioni che permette di eliminare completamente le etichette cartacee.

Queste caratteristiche e il grande database di formulazioni disponibili (oltre 2500) ci rende interlocutori privilegiati di tutte quelle aziende produttive o commerciali che intendono farsi creare dei prodotti su misura. La disponibilità di produrre confezioni in ben 18 formati sia per formato sia per tipologia di chiusura, la disponibilità di un capiente magazzino di materiali da imballaggio anonimi e personalizzabili oltre che di un deposito dei prodotti finiti completamente isolato per la massima privacy del committente. L'azienda si trova a Portogruaro in provincia di Venezia, lo stabilimento di 8000 mq. sorge su un'area di 40.000 m² ed è dotato di riciclo totale dei residui di lavorazione e di un poderoso depuratore. Nel nuovo stabilimento di Portogruaro un'area importantissima è stata dedicata all'Accademia Bigatton, in ampie sale dotate dei più moderni sistemi di produzione di gelato e pasticceria le persone che ambiscono a diventare professionisti del gelato vengono accolte da personale qualificato, che con l'ausilio di supporti audiovisivi, li portano attraverso un percorso fatto di corsi dedicati al raggiungimento dell'obiettivo. Un team di esperti segue poi tutti gli sviluppi e le problematiche del cliente per condurlo ad un'apertura rapida e senza intoppi.

Bigatton Produzione è inoltre fornitore di materie prime consigliato da Carpigiani gelato University il leader mondiale delle macchine per gelateria; Accademia Bigatton collabora attivamente con corsi tenuti dai docenti Carpigiani University a Portogruaro. Siamo presenti con i nostri prodotti in 110 paesi nel mondo e con distributori in Australia con Bigatton Australia Ltd. Ungheria con Bigatton kft, Usa dove ben 80 prodotti Bigatton sono stati classificati dalla FDA, in Marocco con Bigatton Marocco, con la nostra organizzazione distributiva di Dubai per tutto il Middle East e in tantissimi altri paesi con strutture che oltre a distribuire i nostri prodotti seguono i clienti nelle loro più complesse esigenze. Ogni anno teniamo corsi itineranti e assistenze negli angoli più reconditi del mondo.

In Italia la rete di vendita è basata principalmente con la collaborazione di 350 grossisti del settore gelato e pasticceria. Ineguagliabile la varietà di topping, salse, variegature, creme classiche e di frutta, basi gelato, basi yogurt, prodotti per la cioccolata calda, i tè freddi, i budini, le granite e la gran varietà di decorazioni con i contenitori regalo da esposizione. Possiamo dire senza ombra di dubbio che con il nostro sistema di osmosi inversa riusciamo a produrre i migliori frutti semicanditi noti col nome di Wfrutta, ineguagliabile è il primato delle nostre fragoline di bosco che in effetti siamo gli unici a produrre. Ancora più noti nel mondo della pasticceria sono i nostri cannoli, copite, cornetti e farfalline che hanno ormai uno spazio in tutte le pasticcerie europee come semilavorati leader e must di gran richiamo per tutti i clienti.

Bigatton, da oltre 70 anni, continua in allegria sulla dolce via del gelato.

History and Mission

It was during the war years when young Bruno Bigatton founded his company, driven by an indomitable entrepreneurial spirit that led him, in later years, to make the Bigatton products known worldwide. The first exports to Germany, Belgium and France, following in the wake of Italian ice cream makers who were also embarking on the enormous task of making Italian ice cream known around the world, were a fruitful experience for comparison with different and difficult realities that, however, directed the company in its great calling as an exporter.

While Gianfranco expanded European customer numbers, Bruno, fortified by the help of his wife, Maria, and daughter Marina, opened branches and found new customers in countries which in those days were very far away. We can say with pride that in 1980 we were already present with a production facility in Australia, the absolute first in the dissemination of Italian products thanks to the very valuable collaboration of the Messrs. Valmorbida. The adventure then continued unabated with the arrival of our current company director, Mr. Giampaolo Bigatton, who introduced a strong push toward modernisation of the Bigatton group's operations, currently consisting of ten companies.

Today the company has become a true breeding ground for ideas, and many new products are being developed, whose quality is absolute well beyond ISO standards; a phrase that by now we are accustomed to saying to all our customers is that with us, there is not a product which has not been thoroughly tested and above all, that has not been "eaten." The company is at the top in the world of ice cream with highly automated equipment at all stages of the production process, whether for wafers or for semi-finished items. There is a new packaging system for powdered products based on a vertical system where the various stages of working occur at different levels, and finally where the packaging system includes direct printing on packaging, completely eliminating the need for paper labels. These features and the huge database of available formulations (over 2,500) make us privileged interlocutors among all the production and commercial companies that wish to become makers of customised products. The company is located in Portogruaro, in the province of Venice, the factory has 8000m². standing on an area of 40,000m²; it has total recycling facilities for work waste materials and a powerful purification plant. In the new plant in Portogruaro, a very substantial area has been devoted to the "Accademia Bigatton" [Bigatton Academy]: spacious rooms equipped with the most modern systems for the production of ice cream and pastries; people who aspire to becoming ice cream professionals are received by qualified personnel who, accompanied by audio-visual equipment, lead them on a path made up of courses dedicated to reaching the objective. Besides that, a team of experts follows all the developments and problems of the customer to lead them to a rapid opening without obstacles. Finally, Bigatton Production has become the supplier of raw materials certified by "Carpigiani Gelato University," the world leader on ice cream making; the "Accademia Bigatton" actively collaborates in the courses of "Carpigiani Gelato University" held by the professors of the latter in our office in Portogruaro. Our products can be found in 110 countries worldwide, with distributors in Australia with Bigatton Australia Ltd, in Hungary with Bigatton Kft, in the USA where as many as 80 Bigatton products have been classified by the FDA, in Morocco with Bigatton Marocco with our distributive organization to Dubai for all Middle East and many other countries with facilities that in addition to distributing our products, follow the customers in their most complex needs. Every year we handle travelling courses and assistance in the most remote corners of the world.

In Italy, the sales network is mainly based on the collaboration of 350 wholesalers in the ice cream and pastry making sector.

Unparalleled variety of toppings, sauces, ripples, classic creams and fruit, bases, supplies for hot chocolate, cold teas, puddings, granitas and a large variety of decorations with display gift boxes. We can say without a shadow of a doubt that with our reverse osmosis (RO) system, we are able to produce the best partly candied fruits which are known by the name of Wfrutta: So unequalled is the supremacy of our wild strawberries that, in effect, we are the only ones to produce them. Even more well known in the world of pastry-making are our cannoli pastry, cups, cones and butterflies that are to be found in all the European pastry shops, as semi-finished products leader and a must of great appeal to all customers.

Bigatton, for over 70 years, is continuing in joy on the sweet path of ice cream!

Historia y Misión

Eran los años de la guerra y el joven Bruno Bigatton fundaba su empresa movido por su indomable espíritu empresarial que lo llevó, en los años sucesivos, a hacer conocer los productos Bigatton en todo el mundo.

Las primeras exportaciones en Alemania, Bélgica y Francia siguiendo los heladeros italianos que estaban también ellos lanzándose en la gran empresa de hacer conocer el helado italiano en el mundo, fueron un terreno fecundo de parangón con realidades diversas y difíciles, pero que canalizó la empresa en su gran vocación de exportadora.

Mientras Gianfranco ampliaba la clientela europea, Bruno, con la ayuda de su esposa, la Sra. Maria, y de la hija la Dra. Marina, abría filiales y creaba nuevos clientes en países en esos tiempos realmente lejanos....

Podemos decir con orgullo que ya en 1980 estábamos presentes con una estructura estable en Australia, los primeros en absoluto en la difusión del producto italiano, gracias también a la muy preciada colaboración de los señores Valmorbida. La aventura continuó luego sin cesar con la llegada a la empresa de nuestro actual administrador, el Sr. Giampaolo Bigatton, quien ha dado un fuerte impulso modernista a la actividad del grupo Bigatton, hoy formado por una decena de empresas.

Actualmente la empresa se ha convertido en una verdadera fábrica de ideas y se están estudiando muchos productos, la calidad es absoluta y va más allá de los estándares ISO, una frase que ya estamos acostumbrados a decir a nuestros clientes es que nosotros no tenemos ningún producto que no haya sido probado a fondo y sobre todo que no se haya "comido". La empresa se coloca en los vértices del mundo del helado con una instalación altamente automatizada en todas las fases del proceso productivo, tanto de los barquillos como de los semiacabados. Un nuevo sistema de packaging para los productos en polvo basado en un sistema vertical donde en las diferentes plantas se realizan las diferentes fases de elaboración y con el final el sistema de empaquetamiento con impresión directa sobre las confecciones, permite eliminar completamente las etiquetas de papel. Estas características y la gran base de datos de formulaciones disponibles (más de 2500) nos convierte en interlocutores privilegiados de todas las empresas productoras o comerciales que desean contar con productos a medida. La empresa se encuentra en Portogruaro, en provincia de Venecia, el establecimiento de 8.000 m2 surge en un área de 40.000 m2 y está dotado de un reciclado total de los residuos de elaboración y de un poderoso depurador. En el nuevo establecimiento de Portogruaro, un área muy importante está dedicada a la "Accademia Bigatton". En amplias salas dotadas de los sistemas más modernos de producción de helado y pastelería, las personas que ambicionan convertirse en profesionales del helado son acogidas por personal calificado que, con el auxilio de soportes audiovisuales, los conducen a través de un recorrido hecho de cursos dedicados para lograr el objetivo. Un grupo de expertos sigue luego todos los desarrollos y las problemáticas del cliente para conducirlo a una rápida apertura y sin obstáculos. Bigatton Produzione, además, se convierte en proveedor de materias primas certificada por el Carpigiani Gelato University", el leader mundial de la heladería y la "Accademia Bigatton" colabora activamente a los cursos de la "Carpigiani Gelato University" conducido por docentes de nuestra misma sede de Portogruaro. Estamos presentes con nuestros productos en 110 países en el mundo y con depósitos en Australia con Bigatton Australia Ltd, Hungría con Bigatton Kft, USA donde 80 productos Bigatton han sido clasificados por la FDA, en Marruecos con Bigatton Marocco, con nuestra organización de distribución de Dubai para todo el Middle East y en muchísimos otros países con estructuras que además de distribuir nuestros productos, siguen a los clientes en sus más complejas exigencias. Todos los años organizamos cursos itinerantes y asistencias en los rincones más recónditos del mundo. En Italia, la red de ventas está principalmente basada en la colaboración de 350 mayoristas del sector del helado y de la pastelería. Incomparable la variedad de topping, salsas, variegaciones, cremas clásicas y de fruta, bases, productos para el chocolate caliente, los tés fríos, los budines, los granizados y la gran variedad de decoraciones con los contenedores regalo de exposición. Sin ninguna duda, podemos decir que con nuestro sistema de osmosis inversa, logramos producir las mejores frutas semi-confitadas conocidas con el nombre de Wfrutta: Inigualable también es el primacía de nuestras fresas del bosque que, efectivamente, somos los únicos que las producimos. Aún más conocidos en el mundo de la pastelería, son nuestros "cannoli", "copite", "cornetti" y "farfalline" que ya tienen un espacio en todas las pastelerías europeas como semiacabados líder y un must de gran atracción para todos los clientes.

Bigatton, por más de 70 años, continúa en alegría sobre el dulce camino del helado!



Albania	Danimarca	Libia	Repubblica Ceca
Algeria	Ecuador	Lituania	Repubblica Sudafricana
Antigua e Barbuda	Egitto	Lussemburgo	Republica Dominicana
Antille Olandesi	Emirati Arabi Uniti	Macedonia	Reunion
Arabia Saudita	Estonia	Madagascar	Romania
Argentina	Finlandia	Maldiva	Russia
Australia	Francia	Malesia	Scozia
Austria	Georgia	Malta	Senegal
Bahrain	Germania	Marocco	Serbia
Belgio	Ghana	Mauritius	Seychelles
Benin	Grecia	Messico	Singapore
Bielorussia	Guatemala	Montenegro	Slovacchia
Bosnia-Herzegovina	Hawaii	Nigeria	Slovenia
Brasile	India	Norvegia	Spagna
Brunei	Inghilterra	Nuova Caledonia	Stati Uniti d'America
Bulgaria	Iran	Nuova Zelanda	Svezia
Burkina Faso	Irlanda	Oman	Svizzera
Canada	Islanda	Paesi Bassi	Swaziland
Capo Verde	Israele	Panama	Tailandia
Cile	Italia	Perù	Tunisia
Cina	Kenia	Polinesia Francese	Turchia
Cipro	Kosovo	Polonia	Ucraina
Corea del Sud	Kuwait	Portogallo	Ungheria
Costa Rica	Lettonia	Qatar	Vietnam
Croazia	Libano	Regno Unito	Yemen

Distributori Bigatton nel mondo

Distribuidores Bigatton en el mundo

Bigatton dealers in the world

Tartufino



Tartufino è la grande novità di Bigatton per il mondo della pasticceria.

Semisfere di fine wafer ricoperte al cacao e granelle, una soluzione croccante e veloce per la preparazione di praline da riempire con le vostre migliori ganache, gelati, semifreddi e creme. L'enorme versatilità di questo prodotto permette di creare sia sfere croccanti dal cuore morbido che sfiziosi cestini ripieni, ideali per la micro pasticceria.

Tartufino Bigatton funge anche da chiusura per copite e cornetti. Disponibile in quattro sapori: ricoperta al cacao, ricoperta al cacao con scaglie di cocco, ricoperta al cacao con granella di amaretto, ricoperta al cacao con granella di nocciola.

Confezionato in scatole da pezzi 576 - 8 scatole per cartone.

www.tartufino.it

Tartufino es la gran novedad de Bigatton para el mundo de la repostería.

Semiesferas de fino wafer bañado en cacao y granillas, una solución crocante y rápida para la preparación de praliné para rellenar con vuestros mejores ganaches. La enorme versatilidad de este producto permite crear tanto esferas crocantes con un corazón blando como divertidas cestas rellenas, ideales para la micro repostería.

Tartufino Bigatton sirve tam bién para el cierre de copitas y cruasanes. Disponibles en cuatro sabores: bañada en cacao, bañada en cacao con escamas de coco, bañada en cacao con granillos de amaretto, bañada al cacao con granillos de avellana.

Confeccionado en cajas de 576 - 8 cajas por cartón.

Tartufino, the great news from Bigatton for the world of pastry makers.

Thin semi-circular wafers coated with chocolate and crushed nuts, a crisp and fast solution for the preparation of pralines to be filled with your best ganache, ice cream, semifreddos and creams. The enormous versatility of this product allows you to create both crispy balls with soft hearts and also filled basket tittbits, ideal for the micro-bakery.

The Bigatton Tartufino also serves as a filling for cups and cones. Available in four flavours: chocolate-covered, chocolate-covered with shredded coconut, chocolate-covered with crushed amaretto, chocolate-covered with chopped hazelnuts.

Packaged in boxes of 576 pieces - 8 boxes per carton.

www.tartufino.it

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

NU003	TARTUFINO RICOPERTO / bañado en cacao/ cocoa covered /
-------	--

NU010	TARTUFINO COCCO / coco / coconut pieces /
-------	---

NU009	TARTUFINO GRANELLA AMARETTO amaretto granulato / granulated macaroon /
-------	---

NU021	TARTUFINO GRANELLA NOCCIOLA avellanas granuladas / granulated hazelnut /
-------	---



Tartufino



Tartufino è la grande novità di Bigatton per il mondo della pasticceria.

Semisfere di fine wafer ricoperte al cacao e granelle, una soluzione croccante e veloce per la preparazione di praline da riempire con le vostre migliori ganache, gelati, semifreddi e creme. L'enorme versatilità di questo prodotto permette di creare sia sfere croccanti dal cuore morbido che sfiziosi cestini ripieni, ideali per la micro pasticceria.

Tartufino Bigatton funge anche da chiusura per copite e cornetti. Disponibile in quattro sapori: ricoperta al cacao, ricoperta al cacao con scaglie di cocco, ricoperta al cacao con granella di amaretto, ricoperta al cacao con granella di nocciola.

Confezionato in scatole da pezzi 576 - 8 scatole per cartone.

www.tartufino.it

Tartufino es la gran novedad de Bigatton para el mundo de la repostería.

Semiesferas de fino wafer bañado en cacao y granillas, una solución crocante y rápida para la preparación de praliné para rellenar con vuestros mejores ganaches. La enorme versatilidad de este producto permite crear tanto esferas crocantes con un corazón blando como divertidas cestas rellenas, ideales para la micro repostería.

Tartufino Bigatton sirve tam bién para el cierre de copitas y cruasanes. Disponibles en cuatro sabores: bañada en cacao, bañada en cacao con escamas de coco, bañada en cacao con granillos de amaretto, bañada al cacao con granillos de avellana.

Confeccionado en cajas de 576 - 8 cajas por cartón.

www.tartufino.it

Tartufino, the great news from Bigatton for the world of pastry makers.

Thin semi-circular wafers coated with chocolate and crushed nuts, a crisp and fast solution for the preparation of pralines to be filled with your best ganache, ice cream, semifreddos and creams. The enormous versatility of this product allows you to create both crispy balls with soft hearts and also filled basket tittbits, ideal for the micro-bakery.

The Bigatton Tartufino also serves as a filling for cups and cones. Available in four flavours: chocolate-covered, chocolate-covered with shredded coconut, chocolate-covered with crushed amaretto, chocolate-covered with chopped hazelnuts.

Packaged in boxes of 576 pieces - 8 boxes per carton.

www.tartufino.it

NU009

NU010

NU021

NU003

CODICE
CÓDIGO
CODE

DESCRIZIONE
DESCRIPCIÓN
DESCRIPTION

NU003 TARTUFINO RICOPERTO / bañado en cacao / cocoa covered /

NU010 TARTUFINO COCCO / coco / coconut pieces /

NU009 TARTUFINO GRANELLA AMARETTO
amaretto granulato / granulated macaroon /

NU021 TARTUFINO GRANELLA NOCCIOLA
avellanas granuladas / granulated hazelnut /



Copertura al cacao / cobertura de cacao / cocoa covering /

Copertura al cacao / cobertura de cacao / cocoa covering /



Cialda / barquillo / wafer / wafer

8 scatole per cartone / 8 cajas por cartón / 8 boxes per carton /

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PZ PER SCATOLA PZAS EN UNA CAJA PCS IN A BOX
--------------------------	---	--

Riso . Arroz . Granulated Puffed Rice .

CAB004	CANNOLO BABY RISO	300
CAM004	CANNOLO MIGNON RISO	192
CAL004	CANNOLO LUNGO RISO	96

Granella Cacao . Granillos de Cacao Cocoa Granulated .

CAB005	CANNOLO BABY GRAN. CACAO	384
CAM005	CANNOLO MIGNON GRAN CACAO	192
CAL005	CANNOLO LUNGO GRAN. CACAO	96

Codetta . Hebras Multicolores Multicolor Sugar Strands .

CAB006	CANNOLO BABY CODETTA	300
CAM006	CANNOLO MIGNON CODETTA	192
CAL006	CANNOLO LUNGO CODETTA	96

Polvere di Cacao . Polvo de Cacao Cocoa Powder .

CAB007	CANNOLO BABY POLV. CACAO	384
CAM007	CANNOLO MIGNON POLV. CACAO	234
CAL007	CANNOLO LUNGO POLV. CACAO	117

Granella Bianca . Granillos Blancos Granulated Sugar .

CAB008	CANNOLO BABY GRAN. BIANCA	384
CAM008	CANNOLO MIGNON GRAN. BIANCA	192
CAL008	CANNOLO LUNGO GRAN. BIANCA	96

Granella Amaretto . Granillos Amaretto Granulated Macaroon .

CAB009	CANNOLO BABY GRAN. AMARETTO	384
CAM009	CANNOLO MIGNON GRAN.	208
CAL009	CANNOLO LUNGO GRAN.	104

Cocco . Coco . Granulated Coconut .

CAB010	CANNOLO BABY COCCO	384
CAM010	CANNOLO MIGNON COCCO	234
CAL010	CANNOLO LUNGO COCCO	117

Lungo	Mignon	Baby
Lung. 92 mm	Lung. 46 mm	Lung. 37 mm
Diam. 20 mm	Diam. 20 mm	Diam. 13 mm
Largo	Mignon	Baby
Long. 92 mm	Long. 46 mm	Long. 37 mm
Diám. 20 mm	Diám. 20 mm	Diám. 13 mm
Long	Mignon	Baby
Length 92 mm	Length 46 mm	Length 37 mm
Diameter 20 mm	Diameter 20 mm	Diameter 20 mm



Copertura al cacao / cobertura de cacao / *cocoa covering* /

Copertura al cacao / cobertura de cacao / *cocoa covering* /



Cialda / barquillo / *wafer* /

8 scatole per cartone / 8 cajas por cartón / 8 boxes per carton /

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PZ PER SCATOLA PZAS EN UNA CAJA PCS IN A BOX
--------------------------	---	--

Cannolo

CAB001	CANNOLO BABY	665
CAM001	CANNOLO MIGNON	320
CAL001	CANNOLO LUNGO	160

Bicolore . Bicolour . Bicolor .

CAB002	CANNOLO BABY BICOLORE	665
CAM002	CANNOLO MIGNON BICOLORE	320
CAL002	CANNOLO LUNGO BICOLORE	160

Ricoperto cacao . Bañado en cacao *Cocoa covered .*

CAB003	CANNOLO BABY RICOPERTO	504
CAM003	CANNOLO MIGNON RICOPERTO	234
CAL003	CANNOLO LUNGO RICOPERTO	117

Caffè . Café' granulato . *Granulated coffee*

CAB022	CANNOLO BABY GRAN. CAFFE'	384
CAM022	CANNOLO MIGNON GRAN. CAFFE'	192

Limone . Limón . *Lemon .*

CAM011	CANNOLO MIGNON LIMONE	234
CAL011	CANNOLO LUNGO LIMONE	117

Caffè . Café . *Coffee .*

CAM012	CANNOLO MIGNON CAFFE'	234
--------	-----------------------	-----

Mandorla . Almendra . *Almond .*

CAM013	CANNOLO MIGNON MANDORLA	234
--------	-------------------------	-----

Zabaione . Zabayón . *Zabayone .*

CAM014	CANNOLO MIGNON ZABAIONE	234
--------	-------------------------	-----

Lemon Cocco . Limón Coco *Coconut Lemon .*

CAM015	CANNOLO MIGNON LEMON COCCO	234
--------	----------------------------	-----

Zuppa Inglese . Sopa Inglesa *Zuppa Inglese .*

CAM016	CANNOLO MIGNON ZUPPA INGLESE	234
--------	------------------------------	-----

Noce . Nuez . *Walnut .*

CAM017	CANNOLO MIGNON NOCE	234
--------	---------------------	-----

Caramel . Caramelo . *Caramel .*

CAM018	CANNOLO MIGNON CAMEL	234
--------	----------------------	-----

Nocciola . Avelana . *Hazelnut .*

CAM021	CANNOLO MIGNON NOCCIOLA	234
--------	-------------------------	-----

Pistacchio . Pistacho . *Pistachio .*

CAM019	CANNOLO MIGNON PISTACCHIO	234
--------	---------------------------	-----

Fragola . Fresa . *Strawberry .*

CAM023	CANNOLO MIGNON CIALDA FRAGOLA	320
--------	-------------------------------	-----

Lungo	Mignon	Baby
Lung. 92 mm	Lung. 46 mm	Lung. 37 mm
Diam. 20 mm	Diam. 20 mm	Diam. 13 mm
Largo	Mignon	Baby
Long. 92 mm	Long. 46 mm	Long. 37 mm
Diám. 20 mm	Diám. 20 mm	Diám. 13 mm
Long	Mignon	Baby
Length 92 mm	Length 46 mm	Length 37 mm
Diameter 20 mm	Diameter 20 mm	Diameter 20 mm





8 scatole per cartone / 8 cajas por cartón / 8 boxes per carton

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PZ PER SCATOLA PZAS EN UNA CAJA PCS IN A BOX
--------------------------	---	--

**Copita Ricoperta Cacao . Bañado en Cacaco
Cocoa Covered .**

COLT03	COPITA MAXI TONDA RICOPERTA	80
COST03	COPITA MINI TONDA RICOPERTA	216

**Copita Riso . Arroz Granulato
Puffed Rice Granulated .**

COLT04	COPITA MAXI TONDA RISO	80
COST04	COPITA MINI TONDA RISO	192

**Copita Granella Cacao . Cacao Granulato
Cocoa Granulated .**

COLT05	COPITA MAXI TONDA CACAO	80
COST05	COPITA MINI TONDA GR. CACAO	192

**Copita Codetta . Hebras Multicolore
Multicolor sugar Strands .**

COLT06	COPITA MAXI TONDA CODETTA	80
COST06	COPITA MINI TONDA CODETTA	192

**Copita Granella Amaretto . Amaretto Granulato
Granulated Macaroon .**

COLT09	COPITA MAXI TONDA AMARETTO	80
COST09	COPITA MINI TONDA AMARETTO	192

Copita Cocco . Coco . Coconut .

COLT10	COPITA MAXI TONDA COCCO	80
COST10	COPITA MINI TONDA COCCO	192

**Copita Granella Caffè . Caffè Granulato
Granulated Coffee .**

COST22	COPITA MINI TONDA CAFFÈ	192
--------	-------------------------	-----

**Copita Lemon Cocco . Limón Coco
Coconut Lemon .**

COST15	COPITA MINI TONDA LEMON COCCO	192
--------	-------------------------------	-----

Copita Lemon . Limón . Lemon .

COST11	COPITA MINI TONDA LIMONE	216
--------	--------------------------	-----

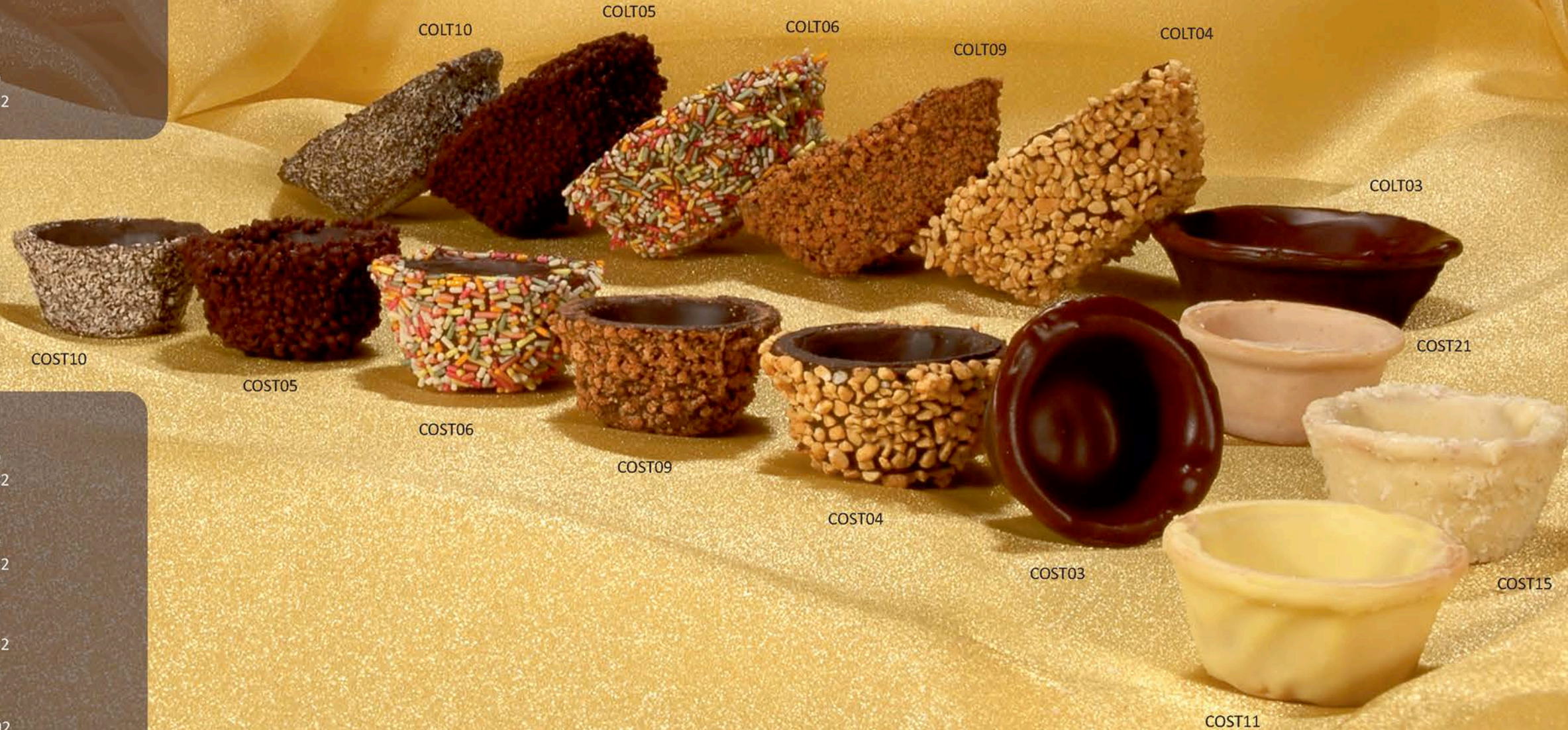
Copita Nocciola . Avellana . Hazelnut .

COST21	COPITA MINI TONDA NOCCIOLA	216
--------	----------------------------	-----

Maxi tonda H. 22 mm Diam. 70 mm	Mini tonda H. 23 mm Diam. 45 mm
---------------------------------------	---------------------------------------

Maxi redonda H. 22 mm Diám. 70 mm	Mini redonda H. 23 mm Diám. 45 mm
---	---

Maxi tonda H. 22 mm Diam. 70 mm	Mini tonda H. 23 mm Diam. 45 mm
---------------------------------------	---------------------------------------



8 scatole per cartone / 8 cajas por cartón / 8 boxes per carton

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PZ PER SCATOLA PZAS EN UNA CAJA PCS IN A BOX
--------------------------	---	--

**Copita Ricoperta Cacao . Bañado en Cacaco
Cocoa Covered .**

COLO03	COPITA MAXI OVALE RICOPERTA	80
COSO03	COPITA MINI OVALE RICOPERTA	224

**Copita Riso . Arroz Granulado
Puffed Rice Granulated .**

COLO04	COPITA MAXI OVALE RISO	80
COSO04	COPITA MINI OVALE RISO	168

**Copita Granella Cacao . Cacao Granulado
Cocoa Granulated .**

COLO05	COPITA MAXI OVALE CACAO	80
COSO05	COPITA MINI OVALE CACAO	168

**Copita Codetta . Hebras Multicolore
Multicolor sugar Strands .**

COLO06	COPITA MAXI OVALE CODETTA	80
COSO06	COPITA MINI OVALE CODETTA	168

**Copita Granella Amaretto . Amaretto Granulado
Granulated Macaroon .**

COLO09	COPITA MAXI OVALE AMARETTO	80
COSO09	COPITA MINII OVALE AMARETTO	168

Copita Cocco . Coco . Coconut .

COLO10	COPITA MAXI OVALE COCCO	80
COSO10	COPITA MINI OVALE COCCO	168

Maxi ovale H. 22 mm Diam. 90x50 mm	Mini ovale H. 23 mm Diam. 60x33 mm
--	--

Maxi oval H. 22 mm Diám. 90x50 mm	Mini oval H. 23 mm Diám. 60x33 mm
---	---

Maxi ovale H. 22 mm Diam. 90x50 mm	Mini ovale H. 23 mm Diam. 60x33 mm
--	--





Farfalline . Cornetti



Cannolo speciale dalla simpatica forma "siciliana". È una esclusiva della Bigatton per rendere più appetitosa la pasticceria artigianale in due versioni: con impasto al cacao e con impasto bicolore.

Rollo especial con una simpática forma "siciliana". Es un producto exclusivo de Bigatton para que sea más apetitosa la repostería artesanal en dos versiones: con amasijo de cacao y con amasijo bicolore.

A special cannolo of the enjoyable "Sicilian" shape. It is an exclusive of Bigatton to render the artisanal pastries in two versions more appetising: with a chocolate mix or a bicolour mix

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PZ PER SCATOLA PZAS POR CAJA PCS IN A BOX
--------------------------	---	---

Farfallina

FA01	FARFALLINA	400
------	------------	-----

Farfallina bicolore . Bicolour . Bicolor .

FA02	FARFALLINA BICOLORE	400
------	---------------------	-----

Ricoperto Cacao . Bañado en Cacao Cocoa Covered .

COR003	CORNETTO RICOPERTO	165
--------	--------------------	-----

Cornetto granella Riso . Arroz granulado Puffed Rice granulate .

COR004	CORNETTO GRAN. RISO	165
--------	---------------------	-----

Cornetto granella Cacao . Cacao granulado Cocoa granulated .

COR005	CORNETTO GRAN. CACAO	165
--------	----------------------	-----

Cornetto Codetta . Hebras Multicolor Multicolor Sugar Strands .

COR006	CORNETTO CODETTA	165
--------	------------------	-----

Cornetto granella Amaretto . Amaretto granulado Macaroon granulated .

COR009	CORNETTO GRAN. AMARETTO	180
--------	-------------------------	-----

Cornetto Cocco . Coco Granulado Coconut Granulated .

COR010	CORNETTO COCCO	180
--------	----------------	-----

Cornetto Limone . Limón . Lemon .

COR011	CORNETTO LIMONE	180
--------	-----------------	-----

Cornetto Lemon Cocco . Limón Coco Lemon Coconut .

COR015	CORNETTO LEMON COCCO	180
--------	----------------------	-----



Bavarese Perfetta . Più Panna . Charly Tortina



La Bavarese Perfetta Bigatton è un delicato impasto dal quale si ottiene una crema bavarese dal sapore intenso e naturale. Bavarese Perfetta, grazie a ingredienti naturali selezionati, permette di ottenere semifreddi dalla struttura compatta, cremosi e piacevoli al palato. Facile da preparare: sciogliere 40-60 gr. di Charly Tortina o di Dessert Panna Cotta in 100 gr. di latte, portare ad ebollizione e aggiungere 100-200 gr. di Bavarese Perfetta e 100 gr. di panna montata. Aromatizzare a piacere. Confezioni da 1,100 kg. - 12 confezioni per cartone.

La Bavarese Perfetta Bigatton es un amasijo del cual se obtiene una crema bavarese de sabor intenso y natural. Bavarese Perfetta, gracias a ingredientes naturales seleccionados permite obtener semifríos con una estructura compacta, cremosa y agradable al paladar. Fácil de preparar: disolver 40-60 g de Charly Tortina o de Dessert Panna Cotta en 100 g de leche, llevar a ebullición y agregar 100-200 g de Bavarese Perfetta y 100 g de nata montada. Aromatizar a gusto. Confección de 1,100 kg. - 12 confecciones por cartón.

The Bigatton Bavarese Perfetta is a delicate mixture for a rich and natural flavour Bavarese cream. As a result of its select natural ingredients, Bavarese Perfetta makes it possible to obtain semifreddos of a compact consistency, creamy and pleasing to the palate. Easy to prepare: dissolve 40 to 60g of Charly Tortina or of Dessert Panna Cotta in 100g of milk, bring to a boil and add 100 - 200g of Bavarese Perfetta and 100g of whipped cream. Season to taste. Packages of 1.1kg. - 12 packages per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

1125NP	BAVARESE PERFETTA
--------	-------------------

Più Panna è un preparato in polvere per la preparazione di panna vegetale. Facile da utilizzare: aggiungere 400 / 500 gr di Più Panna per ogni Lt di latte molto freddo e montare nella planetaria. Confezionato in sacchetti da 1 Kg. 8 sacchetti per cartone.

Più Panna es un preparado en polvo para la preparación de nata vegetal. Fácil de usar: Agregar 400 / 500 g de Più Panna por cada litro de leche muy fría y montar en la batidora amasadora. Confeccionado en bolsas de 1 kg. 8 bolsitas por cartón.

Più Panna is a preparation in powder form for the preparation of vegetable cream. Easy to use: add 400 / 500g of Più Panna for each litre of very cold milk and whip in a planetary mixer. Packaged in bags of 1kg. 8 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

1104NP	PIU' PANNA
--------	------------

Charly Tortina 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. Confezionato in sacchetti da 2,5 Kg. - 5 sacchetti per cartone. Disponibile anche Charly Tortina Veg. senza derivati animali. Confezionato in sacchetti da 2 Kg. - 5 sacchetti per cartone.

Charly Tortina es una preparación en polvo realizada para estabilizar la nata. Gracias a Charly Tortina, la nata mantiene su natural cremosidad y compatibilidad por varios días. Confeccionado en bolsas de 2,5 kg. - 5 bolsitas por cartón. Disponible también Charly Tortina Veg. sin derivados animales. Confeccionado en bolsas de 2 kg. - 5 bolsitas por cartón.

Charly Tortina is a preparation in powder form made to stabilise cream. With Charly Tortina, cream maintains its natural creaminess and compactness for a number of days. Packaged in bags of 2,5 kg. - 5 bags per carton. Also available is Charly Tortina Veg, without animal derivatives. Packaged in bags of 2 kg. - 5 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

1101N	CHARLY TORTINA
-------	----------------

1127N	CHARLY TORTINA VEG.
-------	---------------------



Mousse . Prontofreddo



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.

Preparado en polvo para obtener suaves y delicadas mousse para servir a +2/+4°C. Gusto fresa y chocolate. Disponible también la mousse neutral, para crear tus matices de sabor.

Confeccionado en bolsas de 1 kg. - 8 bolsitas por cartón.

Pre-prepared as a flour to obtain a light and delicate mousse to be served at +2/+4°C. Available in strawberry and chocolate flavours; a neutral flavour is also available, to create your nuances of flavours. Packaged in bags of 1kg. - 8 bags per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION
9884A	MOUSSE FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>
9885N	MOUSSE CIOCCOLATO <i>chocolate</i>
9883N	MOUSSE NEUTRALE <i>neutral neutro</i>

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO
1130N	BASE 18 SOTTOZERO	BASE 18 SOTTOZERO	BASE 18 SOTTOZERO
1132N	SEMIFREDDO BASE	SEMIFREDDO BASE	SEMIFREDDO BASE



50gr + 250 gr di panna + 150 gr tuorlo d'uovo + 50 gr acqua
 50 gr + 250 gr of cream + 150 gr of egg-yolk + 50 gr of water
 50 gr + 250 gr de crema + 150 gr de yema de huevo + 50 gr de agua



1 X 8

440 gr per lt di latte
 440 gr per lt of milk
 440 gr por lt de leche

1 X 10



Speedy Cold . Speedy Hot . Glasgel



SPEEDY COLD

Preparato in polvere per la preparazione rapida, a freddo, di crema pasticcera istantanea. Speedy Cold è facile da preparare: è sufficiente mescolare (5-10 minuti) Speedy Cold nella planetaria aggiungendo del latte molto freddo. 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.

Preparado en polvo para la preparación rápida, en frío, de crema pastelera instantánea. Speedy Cold es fácil de preparar: basta mezclar (5-10 minutos) Speedy Cold en la batidora amasadora agregando leche muy fría. El resultado es una excelente crema pastelera para usar para rellenar rollos, cestas, decorar tortas o incorporar a amasijos para semifríos. Confeccionado en bolsas de 2 kg. - 5 bolsitas por cartón.

Pre-prepared in powder for cold, rapid preparation of instant pastry cream. Speedy Cold is easy to prepare: all that is necessary is to mix (5-10 minutes) Speedy Cold in the planetary mixer, adding very cold milk. The result is an excellent pastry cream to be used to fill cannoli, pie pastry baskets, to decorate cakes or to incorporate in mixes for semifreddos. Packaged in bags of 2 kg. - 5 bags per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION
1102N	SPEEDY COLD

SPEEDY HOT

Preparato in polvere per la preparazione rapida, a caldo, di crema pasticcera istantanea. Speedy Hot è facile da preparare nel cuocicrema 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.

Preparado en polvo para la preparación rápida, en caliente, de crema pastelera instantánea. Speedy Hot es fácil de preparar en el cocedor de crema agregándolo a la leche y al azúcar. El resultado es una excelente crema pastelera para usar para rellenar rollos, cestas, decorar tortas o incorporar a amasijos para semifríos. Confeccionado en bolsas de 2 kg. - 5 bolsitas por cartón.

Pre-prepared in powder for hot, rapid preparation of instant pastry cream. Speedy Hot is easy to prepare in a cream-cooker, adding milk and sugar. The result is an excellent pastry cream to be used for filling cannoli, pie crust baskets, decorating cakes and incorporating in mixes for semifreddos. Packaged in bags of 2 kg. - 5 bags per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION
1108N	SPEEDY HOT

GLASGEL

Preparato in pasta per la lucidatura di torte e semifreddi o charlotte. Ideale anche da colorare. Confezionato in 4 vasi da 3 Kg per cartone.

Preparado en pasta para el brillo de tortas y semifríos o Charlotte. También ideal para colorear. Confeccionado en 4 frascos de 3 kg por cartón.

Prepared in paste form for the icing on cakes and semifreddos or charlottes. Ideal also for colouring. Packaging in 4 containers of 3kg per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION
1105N	GLASGEL




Pan di Spagna . Bravo Bisquit . Dischi di meringa



Pan di Spagna . Pan de España . Sponge Cake .

Pan di Spagna di lunga durata per la preparazione di semifreddi e decorazioni di gelato.
Pan de España de larga duración para la preparación de semifríos y decoraciones de helado.
Long-lasting sponge cake for the preparation of semifreddos and decoration of ice cream.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	Pcs.	
1380N	PAN DI SPAGNA. Pan de España.Sponge cake. 38X56; altezza.altura.height. 1,3 cm	4	2
1381N	PAN DI SPAGNA. Pan de España.Sponge cake. 38X56 CACAO.Cacao.chocolat. ; altezza.altura.height. 1,3 cm	4	2
1110N	PAN DI SPAGNA. Pan de España.Sponge cake. 58X38 ROLLING.rolling.rolling. ; altezza.altura.height. 0,7 cm	6	2

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. 7 sacchetti per cartone.

Preparado en polvo para la producción de Genovesa para usar tanto para plano como para rollos.
Confeccionado en bolsas de 2 kg. 7 bolsitas por cartón.

Preparation in powder form for making Sponge Cake to be used both for flat and for rolled sheets.
Packaged in bags of 2kg. 7 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
5500N	BRAVO BISQUIT

Dischi di Meringa

Un'ampia serie di dischi di meringa per la preparazione di semifreddi e di torte meringate.
Una amplia serie de discos de merengue para la preparación de semifríos y tortas merengadas.
A wide range of meringue disks for the preparation of semifreddos and meringue cakes.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
1113N	DISCHI DI MERINGA.discos de merengue.meringue disks Ø 7 cm
1114N	DISCHI DI MERINGA.discos de merengue.meringue disks Ø 14 cm
1115N	DISCHI DI MERINGA.discos de merengue.meringue disks Ø 18 cm
1116N	DISCHI DI MERINGA.discos de merengue.meringue disks Ø 21 cm





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.

Preparados en pasta para aromatizar al gusto de fruta todos los productos que requieren baja acidez. Fortaroma está confeccionado en prácticas latas de 1,4 kg con tapa salva-frescura para encerrar y conservar mejor el producto después de cada uso. 12 latas por cartón.

*Paste preparation for fruit flavouring for all the products that require low acidity.
Fortaroma is packaged in practical tins of 1.4kg with freshness-saving covers for reclosure and better conservation of the product after each use. 12 tins per carton.*

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.

Una serie inigualable de aromas con una dosificación de 5 - 10 g por kg de amasijo. Fresco Aroma se utiliza tanto en la elaboración en frío como en caliente.

*An unequalled series of flavours with doses of 5 to 10g per kg of mix.
Fresco Aroma [Fresh Aroma] can be used during both cold and hot working.*

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO		
0348A	FORTAROMA CEDRO	FORTAROMA "CEDAR"	FORTAROMA "CEDRO"	40/60	1,4 X 12
0350N	FORTAROMA CHAMPAGNINO	FORTAROMA CHAMPAGNINO	FORTAROMA CHAMPAGNINO	40/60	1,4 X 12
0343A	FORTAROMA MARACUIA	FORTAROMA "PASSION FRUIT"	FORTAROMA "FRUTA DE LA PASIÓN"	40/60	1,4 X 12
0344A	FORTAROMA MELA VERDE	FORTAROMA "GREEN APPLE"	FORTAROMA "MANZANA VERDE"	40/60	1,4 X 12
0347A	FORTAROMA PERA	FORTAROMA "PEAR"	FORTAROMA "PERA"	40/60	1,4 X 12
0351N	FRESCO AROMA ARANCIO	FRESCO AROMA "ORANGE"	FRESCO AROMA "NARANJA"	5/10	1,1 X 12
0352N	FRESCO AROMA BURRO	FRESCO AROMA "BUTTER"	FRESCO AROMA "MANTEQUILLA"	5/10	1,1 X 12
0353N	FRESCO AROMA CROISSANT	FRESCO AROMA "CROISSANT"	FRESCO AROMA "CROISSANT"	5/10	1,1 X 12
0354N	FRESCO AROMA LIMONE	FRESCO AROMA "LEMON"	FRESCO AROMA "LIMON"	5/10	1,1 X 12
0355N	FRESCO AROMA MANDORLA AMARA	FRESCO AROMA "BITTER ALMOND"	FRESCO AROMA "ALMENDRA AMARGA"	5/10	1,1 X 12
0357N	FRESCO AROMA RUM	FRESCO AROMA "RUM"	FRESCO AROMA "RUM"	5/10	1 X 12
0358N	FRESCO AROMA VANIGLIA	FRESCO AROMA "VANILLA"	FRESCO AROMA "VAINILLA"	5/10	1,1 X 12



Profiterol . Tiramisù Flanes . Puddings . Pudins



Profiterol Cacao

Profiterol Bigatton è una preparazione in pasta studiata per realizzare profiterol di alta qualità. Adatto sia per la copertura esterna dei bigné che per la loro farcitura. Facile e rapido da preparare: unire 500 gr. di panna, 1000 gr. di Profiterol Bigatton, 150 gr. di zucchero. Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria. Oppure, unire 500 gr. di panna, 1000 gr. di Profiterol Bigatton, 200 gr. di pasta nocciola liscia Bigatton, 150-250 gr. di zucchero. Inzuppare e/o farcire i bigné con il composto ottenuto. Confezionato in vasi di latta da 3,25 Kg. - 4 vasi per cartone.

Profiterol Bigatton es una preparació en pasta estudiada para fabricar un profiterol de elevada calidad. Adapto tanto para la cobertura externa de los petisú como para su relleno. Sencillo y rápido de preparar: unir 500 g. de nata, 1000 g. de Profiterol Bigatton, 150 g de azúcar. Montar todos los ingredientes juntos en la batidora amasadora. O unir 500 g de nata, 1000 g de Profiterol Bigatton, 200g de pasta de avellana lisa Bigatton, 150-250 g de azúcar. Ensopar y/o rellenar los petisú con el compuesto obtenido. Confeccionar en tarros en hojalata de 3,25 Kg - 4 tarros por cartón.

Bigatton profiterole is a paste preparation studied to realise quality profiteroles. Adapted for both external coating of the cream puffs and for their filling. Easy and fast to prepare: add together 500g of cream, 1,000g of Bigatton Profiterol, 150g of sugar. Whip all the ingredients together in a planetary mixer. Or else, add together 500g of cream, 1,000g of Bigatton Profiterole, 200g of smooth Bigatton hazelnut paste, 150 to 250g of sugar. Dunk and/or fill the cream puffs with the mixture thus obtained. Packaged in tin containers of 3.25kg. - 4 containers per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION

1103NM	PROFITEROL CACAO
--------	------------------

Dessert Tiramisù

Preparazione in polvere che permette di ottenere una delicata crema per tiramisù. Veloce ed affidabile: 150 gr. di dessert tiramisù Bigatton, 200 gr. di preparato all'uovo Ovo Ovo Bigatton (oppure 100 gr. tuorlo + 100 gr. zucchero), 1 lt di panna. Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria. Confezionato in sacchetti da 1 kg. - 10 sacchetti per cartone.

Preparación en polvo que permite obtener una delicada crema para el tiramisú. Rápido y fiable: 150g de postre tiramisú Bigatton, 200 g de preparado al huevo Ovo Ovo Bigatton (o bien 100 g de yema + 100 g de azúcar), 1 l de nata. Montar todos los ingredientes juntos en la batidora amasadora. Confeccionado en bolsas de 1 kg. - 10 bolsas por cartón.

Preparation in powder form which makes it possible to obtain a delicate cream for tiramisù. Fast and reliable: 150g of Bigatton tiramisù dessert, 200g of Ovo Ovo Bigatton egg preparation (or 100g of yolk + 100g of sugar), 1 litre of cream. Whip all the ingredients together in a planetary mixer. Packaged in bags of 1kg. - 10 bags per carton.

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO	
9882N	DESSERT TIRAMISU'	DESSERT TIRAMISU'	DESSERT TIRAMISU'	 Leggere la descrizione Read the description Leer la descripción 1 X 10
9782N	DESSERT TIRAMISU' COMPLET	DESSERT TIRAMISU' COMPLET	DESSERT TIRAMISU' COMPLET	 150gr + 1lt di panna fresca 150gr + 1lt of fresh cream 150gr + 1lt de crema fresca 1 X 10

Dessert Cream Caramel . Dessert Panna Cotta



DESSERT CREAM CARAMEL

Preparazione in polvere per la realizzazione di Cream caramel compatti e gustosi. Facile da preparare, ottimo da gustare: 150 gr. di Dessert cream caramel per 1 litro di latte. Portare ad ebollizione e versare negli stampi. Confezionato in sacchetti da 2,5 kg. - 3 sacchetti per cartone.

Preparación en polvo para la preparación de flanes de caramelo compactos y sabrosos. Fácil de preparar, óptimo para saborear: 150 g de Dessert cream caramel para 1 litro de leche. Llevar a ebullición y verter en los moldes. Confeccionado en bolsas de 2,5 kg. - 3 bolsitas por cartón.

Preparation in powder form for making a compact and tasty Creme Caramel. Easy to prepare, optimum taste: 150g of Creme Caramel Dessert for 1 litre of milk. Bring to a boil and pour into the mould. Packaged in bags of 2.5kg. - 3 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
9881N	DESSERT CREM CARAMEL

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. Portare ad ebollizione e versare negli stampi. Confezionato in sacchetti da 2,5 kg. 6 sacchetti per cartone.

Preparación en polvo para preparar una óptima panacota (nata cocida). Fácil de preparar, óptima para saborear: 100 g de Dessert panacota, 500 g de nata, 500 g de leche. Llevar a ebullición y verter en los moldes. Confeccionado en bolsas de 2,5 kg. - 6 bolsitas por cartón.

Preparation in powder for making optimum Panna Cotta. Easy to prepare, tastes great: 100g of Panna Cotta Dessert, 500g of cream, 500g of milk. Bring to a boil and pour into moulds. Packaged in bags of 2.5kg. - 6 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
9880N1	DESSERT PANNA COTTA



Brillant – Gelolac – Glasse trasparenti

Brillant – Gelolac – Glassé transparents

Brillant – Gelolac – Trasparent icings



Le glasse Brillant trasparenti si utilizzano per glassare 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 5 varianti che ben si adattano alle esigenze del pasticcere moderno.

Facili da lavorare: prelevare dal secchiello una parte di prodotto, mescolare delicatamente e se necessario intiepidire (30-35°C), versare sul dolce che deve essere molto freddo (-15-20°C).

Confezionate in secchielli di plastica da 3,250 Kg. 4 secchielli per cartone.

Los glassé Brillant transparentes se utilizan para glasear superficies y bordes de semifríos, charlotte en formato monoporciones y tortas heladas. No congelan a temperatura negativa (-20°C), se mantienen lisas y brillantes por mucho tiempo y se cortan perfectamente.

Disponibles en 5 variantes que se adaptan bien a las exigencias del pastelero moderno. Fáciles de trabajar: sacar del balde una parte del producto, mezclar delicadamente y si fuera necesario entibiar (30-35°C), verter sobre el dulce que debe estar muy frío (-15-20°C).

Confeccionados en baldes de plástico de 3,250 Kg. 4 baldes por cartón

The Brillant transparent icings are used to ice surfaces and borders of semifreddos, individual charlottes and ice cream cakes. They do not freeze at temperatures below zero (-20°C); they remain smooth and glossy over long periods and they cut perfectly. Available in 5 variations that adapt easily to the needs of the modern pastry shop.

Easy to work: remove a part of the product from the bag, mix gently and, if necessary, warm (30 - 35°C), pour over the sweet which must be very cold (-15 to - 20°C).

Packaged in plastic bags of 3,250kg. 4 bags per carton.

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO	
1184AM	BRILLANT TRASPARENTE AMARENA	BRILLANT TRASPARENTE "BLACK CHERRY"	BRILLANT TRASPARENTE "GUINDA"	3,25 X 4
1195AM	BRILLANT TRASPARENTE ARANCIO	BRILLANT TRASPARENTE "ORANGE"	BRILLANT TRASPARENTE "NARANJA"	3,25 X 4
1196NM	BRILLANT TRASPARENTE CARAMELLO	BRILLANT TRASPARENTE "CAMEL"	BRILLANT TRASPARENTE "CAMELO"	3,25 X 4
1109AM	BRILLANT TRASPARENTE FRAGOLA	BRILLANT TRASPARENTE "STRAWBERRY"	BRILLANT TRASPARENTE "FRESA"	3,25 X 4
1197AM	BRILLANT TRASPARENTE FRAGOLA CP	BRILLANT TRASPARENTE "CP STRAWBERRY"	BRILLANT TRASPARENTE "FRESA CP"	3,25 X 4
1186AM	BRILLANT TRASPARENTE FRUTTI DI BOSCO CP	BRILLANT TRASPARENTE "CP WILDBERRIES"	BRILLANT TRASPARENTE "BAYAS CP"	3,25 X 4
1119NM	BRILLANT TRASPARENTE LIMONE	BRILLANT TRASPARENTE "LEMON"	BRILLANT TRASPARENTE "LIMON"	3,25 X 4
1118NM	BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL	BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL	BRILLANT TRASPARENTE NEUTRAL	3,25 X 4
1121AM	GELOLAC AMARENA	GELOLAC "BLACK CHERRY"	GELOLAC "GUINDA"	3,5 X 4
1124AM	GELOLAC CAMEL	GELOLAC "CAMEL"	GELOLAC "CAMELO"	3,5 X 4
1123AM	GELOLAC FRAGOLA	GELOLAC "STRAWBERRY"	GELOLAC "FRESA"	3,5 X 4
1188AM	GELOLAC FRUTTI DI BOSCO	GELOLAC "WILDBERRIES"	GELOLAC "BAYAS"	3,5 X 4
1120AM	GELOLAC LIMONE	GELOLAC "LEMON"	GELOLAC "LIMON"	3,5 X 4
1122AM	GELOLAC PISTACCHIO	GELOLAC "PISTACHIO"	GELOLAC "PISTACHO"	3,5 X 4





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 bagno Maria o direttamente in un microonde. Mescolare e procedere alla glassatura.

Confezionate in secchielli di plastica da 3,5 Kg. - 4 secchielli di plastica per cartone.

Mirroir es la línea de glase espejo Bigatton realizada para bañar superficies y bordes de semifríos, Charlotte monoporciones y tortas heladas.

Mirroir no congela a temperatura negativas (-20° C), se mantiene brillante durante mucho tiempo y se corta perfectamente.

Los diversos sabores del glase espejo Mirroir Bigatton se adaptan fácilmente a los gustos tradicionales y a la repostería moderna.

Fácil de trabajar: calentar el producto a baño María o directamente en el microondas. Mezclar y proceder al glaseado.

Confeccionados en baldes de plástico de 3,5 kg. - 4 baldes de plástico por cartón.

Mirror is a line of Bigatton mirror glaze icings for covering surfaces and borders of semifreddos, individual charlottes and ice cream cakes.

Mirroir does not freeze at temperatures below zero (-20°C); it remains glossy over long periods and it cuts perfectly. The various flavours of the Bigatton Mirroir icings adapt easily to traditional tastes and to the modern pastry shop.

Easy to work: heat the product in a bain-marie or directly in a microwave. Mix and proceed with the icing.

Packaged in plastic bags of 3.5kg. - 4 plastic bags per carton.

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO	
1950AM	MIRROIR BIANCO	MIRROIR "WHITE"	MIRROIR "BLANCO"	3,5 X 4
1956AM	MIRROIR BIANCO GOLD	MIRROIR "GOLD WHITE"	MIRROIR "BLANCO GOLD"	3,5 X 4
1189AM	MIRROIR BIANCO SILVER	MIRROIR "SILVER"	MIRROIR "SILVER"	3,5 X 4
1995NM	MIRROIR BLACK VELVET	MIRROIR "BLACK VELVET"	MIRROIR "BLACK VELVET"	3,5 X 4
1194AM	MIRROIR BLACK VELVET SILVER	MIRROIR "BLACK VELVET SILVER"	MIRROIR "BLACK VELVET SILVER"	3,5 X 4
1954NM	MIRROIR NERO	MIRROIR "BLACK"	MIRROIR "NEGRO"	3,5 X 4





Spalmy è un preparato in pasta utilizzato per decorare a specchio le superfici dei dolci, le superfici dei 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.

Spalmy es un preparado en pasta utilizado para decorar a espejo las superficies de dulces, las superficies de semifríos y charlotte. Fácil de usar, Spalmy se mantiene brillante, tanto a temperaturas negativas de conservación como a las positivas de consumo. La línea está compuesta por 9 productos aromatizados y uno neutro para la creación de una infinidad de nuevas variantes de sabor/color. Spalmy está confeccionado en prácticas latas de 1,4 kg con tapa salva-frescura para encerrar y conservar mejor el producto después de cada uso. 12 latas por cartón

Spalmy is a paste preparation used to mirror glaze the surfaces of sweets, semifreddos and charlottes. Easy to use, Spalmy remains shiny and bright, both at low storage temperatures and at the higher ones of consumption. The line consists of 9 flavoured products and one neutral for the creation of an unlimited number of new variations of flavours/colours. Spalmy is packaged in practical tins of 1.4kg with save-freshness covers for reclosing and better conservation of the product after each use. 12 tins per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

1151N	SPALMY FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>
1150A	SPALMY FRUTTI DI BOSCO frutos del bosque <i>wilberries</i>
1153N	SPALMY LIMONE limón <i>lemon</i>
1157N	SPALMY NEUTRO <i>neutral</i>



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 diventa liquido. Aggiungere il colore, se necessario. Colare il liquido, aiutandosi con una spatola, direttamente in un contenitore pieno di alcool o di acqua precedentemente raffreddato.
 Il gioco è fatto: estrarre la decorazione dall'alcool o dall'acqua con una forchetta e posizionarla sul dessert.
 Confezionato in sacchetti da 1 Kg. - 9 sacchetti per cartone.

Decor Ice es el producto en polvo para realizar decoraciones "efecto hielo", tanto transparentes como coloreados.
 Fácil de usar: colocar Decor Ice en un contenedor de silicona y calentar en el microondas hasta que se vuelva líquido. De ser necesario, agregar el color. Colar el líquido, ayudándose con una espátula, directamente en un contenedor lleno de alcohol o de agua.
 Listo: extraer la decoración del alcohol o del agua con un tenedor y colocarla sobre el postre.
 Confeccionado en bolsas de 1 kg. - 9 bolsitas por cartón.

Decor ice is a product in powder form to be used for decorations: "ice-effect," whether transparent or coloured.
 Easy to use: place the Decor Ice in a silicon container and heat in a microwave until it becomes liquid. Add the colour, if necessary. Strain the liquid with the help of a spatula directly into a bowl full of previously chilled alcohol or water.
 There you are: remove the decoration from the alcohol or the water with a fork and place it on the dessert.
 Packaging in bags of 1kg. - 9 bags per carton.

CODICE	DESCRIZIONE
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODE	DESCRIPTION
CÓDIGO	DESCRIÇÃO

7374N	DECOR ICE
-------	-----------

Coloranti alimentari

Colouring food - Tintes des alimentos

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO	
7003A	COLORE BLU LIQUIDO	BLUE LIQUID COLOR	COLOR AZUL LIQUIDO	1 X 6
7001N	COLORE GIALLO LIQUIDO	YELLOW LIQUID COLOR	COLOR AMARILLO LIQUIDO	1 X 6
7002N	COLORE ROSSO LIQUIDO	RED LIQUID COLOR	COLOR ROJO LIQUIDO	1 X 6
7004A	COLORE VERDE LIQUIDO	GREEN LIQUID COLOR	COLOR VERDE LIQUIDO	1 X 6





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 Bigatton 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.

Las Zuppette son jarabes especiales analcolicos para ensopar y ablandar la genovesa utilizada en tortas y postres semifríos.
Fácil de usar: basta diluir las Zuppette Bigatton con agua tibia y untarlas sobre la genovesa con la ayuda de un pincel.
Confeccionado en prácticas botellas de 1,20 kg. - 6 botellas por cartón.

The Zuppettes are special non-alcoholic syrups for moistening and softening sponge cake used in cakes and semifreddos.
Easy to use: all you have to do is dilute the Bigatton Zuppette with warm water and spread it on the sponge cake with the help of a brush.
Packaged in practical bottles of 1.25kg. - 6 bottles per carton.

COD.	PRODOTTO	PRODUCT	PRODUCTO	
1001N	ZUPPETTA ALKERMES	ZUPPETTA "ALKERMES"	ZUPPETTA "ALKERMES" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1006N	ZUPPETTA BOSCOBUONO	ZUPPETTA "BOSCOBUONO"	ZUPPETTA "BOSCOBUONO" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1003N	ZUPPETTA CAFFE'	ZUPPETTA "COFFEE"	ZUPPETTA "CAFFE" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1004N	ZUPPETTA FRAGOLINA	ZUPPETTA "STRAWBERRY"	ZUPPETTA "FRESA" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1007A	ZUPPETTA MANDARINETTO	ZUPPETTA "MANDARINETTO"	ZUPPETTA "MANDARINETTO" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1002N	ZUPPETTA MARASCHINO	ZUPPETTA "MARASCHINO"	ZUPPETTA "MARASCHINO" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1009N	ZUPPETTA NOCCIOLINA	ZUPPETTA "NOCCIOLINA"	ZUPPETTA "NOCCIOLINA" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1005A	ZUPPETTA PESCACOCCA	ZUPPETTA "PESCACOCCA"	ZUPPETTA "PESCACOCCA" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6
1010A	ZUPPETTA VANIGLIA	ZUPPETTA "VANILLA"	ZUPPETTA "VAINILLA" 200 gr di zuppetta + 440 gr di zucchero + 560 gr di di acqua 200 gr of zuppetta + 440 gr of sugar + 560 gr of water 200 gr de zuppetta + 440 gr de azúcar + 560 gr de agua	1,25 X 6



Macedonia Up . The freddo . 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 bottiglie da 1,250 kg. - 6 bottiglie per cartone.

Antioxidante para preparaciones de fruta destinadas a macedonias y postres.
La fruta sumergida o recubierta por una ligera capa de Macedonia UP no se oscurece y exalta el gusto.
Confeccionado en botellas de 1,250 kg. - 6 botellas por cartón.

Antioxidant for the preparation of fruit intended to be used as a macedonia or dessert.
The fruit, dipped in or covered by a thin layer of Macedonia Up, does not darken and its taste is enhanced.
Packaged in bottles of 1,25kg. - 6 bottles per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

9890N	MACEDONIA UP
-------	--------------

CIOCCOCIOK

Cioccociok, cioccolata in tazza: concentrato in polvere per preparare cremose cioccolate utilizzando l'apposita attrezzatura da banco.
Confezionato in sacchetti da 2 Kg. - 4 sacchetti per cartone.

Cioccociok, chocolate en taza: concentrado en polvo para preparar cremosos chocolates utilizando los correspondiente utensilios de mostrador. Confeccionado en bolsas de 2 kg. - 4 bolsitas por cartón.

Cioccociok, chocolate in a cup: concentrate in powder for the preparation of a creamy chocolate using the appropriate bar equipment.
Packaged in bags of 2 kg. - 4 bags per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

9943N	CIOCCOCIOK
-------	------------

THE FREDDO

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.

Concentrado para platos calientes y fríos. Disponibles en dos sabores: el freddo limón y el freddo melocotón.
Confeccionado en prácticas botellas de 1,250 kg. - 6 botellas por cartón.

Concentrates for hot and iced tea. Available in two flavours: iced lemon tea and iced peach tea.
Packaged in practical bottles of 1.25kg. - 6 bottles per carton.

CODICE CÓDIGO CODE	DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN DESCRIPTION
--------------------------	---

9878N	CONCENTRATO THE LEMON concentrado the limón iced lemon tea
9879N	CONCENTRATO THE PESCA concentrado the melocotón iced peach tea

Reparto Produzione in Asettico

Production conducted in aseptic conditions

Departamento producción aséptica



ACCADEMIA BIGATTON L' ARTE DI INNOVARE

CHI SIAMO:

un vivace team di esperti del mondo della gelateria e della pasticceria Italiana , con esperienza internazionale.
Ci dedichiamo alla preparazione ed all' avviamento di artigiani gelatieri fornendo loro il supporto tecnico e logistico adeguato.
Il team è formato da esperti di gelateria, pasticceria, marketing, arredamento e progettazione.

COSA FACCIAMO PER VOI: CORSI DI FORMAZIONE

Corsi base di gelateria e pasticceria per neofiti, sia titolari sia dipendenti addetti alla produzione
Corsi avanzati per gruppi e ad personam.
Corsi personalizzati.
Corsi innovativi su temi specifici del mondo gelato e pasticceria.
Collaborazioni con scuole professionali alberghiere.

DOVE SIAMO:

In Italia, a Portogruaro (Venezia) nella più moderna struttura esistente nel settore insegnamento dell' arte gelatiera e pasticceria dotata di tutte le più innovative attrezzature disponibili oggi sul mercato.

Elenco corsi

Corso base per la produzione del gelato.
Corso base dei semifreddi, della piccola pasticceria.
Corso base per l'intaglio della frutta.
Corso evoluto per la preparazione del gelato.
Corso per la preparazione dei cioccolatini ripieni.
Le praline e le gelatine, idee innovative e preparazione.
Corso per la preparazione del pan di spagna e della meringa.
Soluzioni di gelateria per difetti e problematiche di conservazione.
I trucchi del mestiere, tutti i veri segreti dei grandi maestri.
Corso di preparazione di gelati su stecco, la risposta dell' artigiano alla concorrenza dell'industria.
Corso per la preparazione della granita e dei dessert freddi al bicchiere.
Come e dove aprire una gelateria, pasticceria, yogurteria.

Altre attività

Eventi in collaborazione con le maggiori aziende del settore.
Partecipazione di maestri di fama internazionale.

TUTTI I CORSI SONO GRATUITI

(partecipazione soggetta alla disponibilità del nr. dei partecipanti)
Con la partecipazione dei Maestri :
OMAR BUSI per la pasticceria e il cioccolato,
ETTORE DIANA per il caffè
MATTEO SCARELLO in qualità di Maestro permanente.



BIGATTON ACADEMY THE ART OF INNOVATION

WHO ARE WE:

We are a lively team of experts with international experience in the field of Italian ice cream and pastries. We dedicate ourselves to the preparation and starting up of the artisan maker of ice cream supplying them with suitable technical and logistic support.
The team is formed of experts in the field of ice cream parlours, pastry shops, marketing, furnishings and design.

WHAT DO WE DO FOR YOU: TRAINING COURSES

Basic level courses for ice cream parlours and pastry shops for beginners, both owners and employees responsible for the production. Advanced courses for groups and individuals.
Personalised courses.
Innovative courses on specific subjects in the world of ice cream and pastries.
Collaboration with professional hotel trade schools.

WHERE ARE WE:

In Italy, in Portogruaro (Venice) in the most modern structure in existence in the sector of teaching the art of ice cream and pastries, equipped with all of the most innovative equipment available on the market today.

Course List

Basic level course for the production of ice cream.
Basic level course for semifreddi (type of Italian ice cream) and small pastries.
Basic level course for fruit intaglio.
Advanced level course for the production of ice cream.
Course for the preparation of filled chocolates.
Pralines and jellies, innovative ideas and preparation.
Course for the preparation of sponge cake and meringue.
Solutions for ice cream in relation to the defects and problems of preservation.
The tricks of the trade, all the true secrets of the great masters.
Course for the preparation of ice cream on a stick, the artisan answer to the industry competition.
Course for the preparation of granita (type of Italian water-ice) and cold deserts in a glass.
How and where to open up an ice cream parlour, pastry shop, yogurt parlour.

Other activities

Events in collaboration with the most important companies of the sector.
Participation of internationally renowned masters.

ALL OF THE COURSES ARE FREE OF CHARGE

(the participation is subject to the availability of the number of participants.)

With the participation of the Teachers:

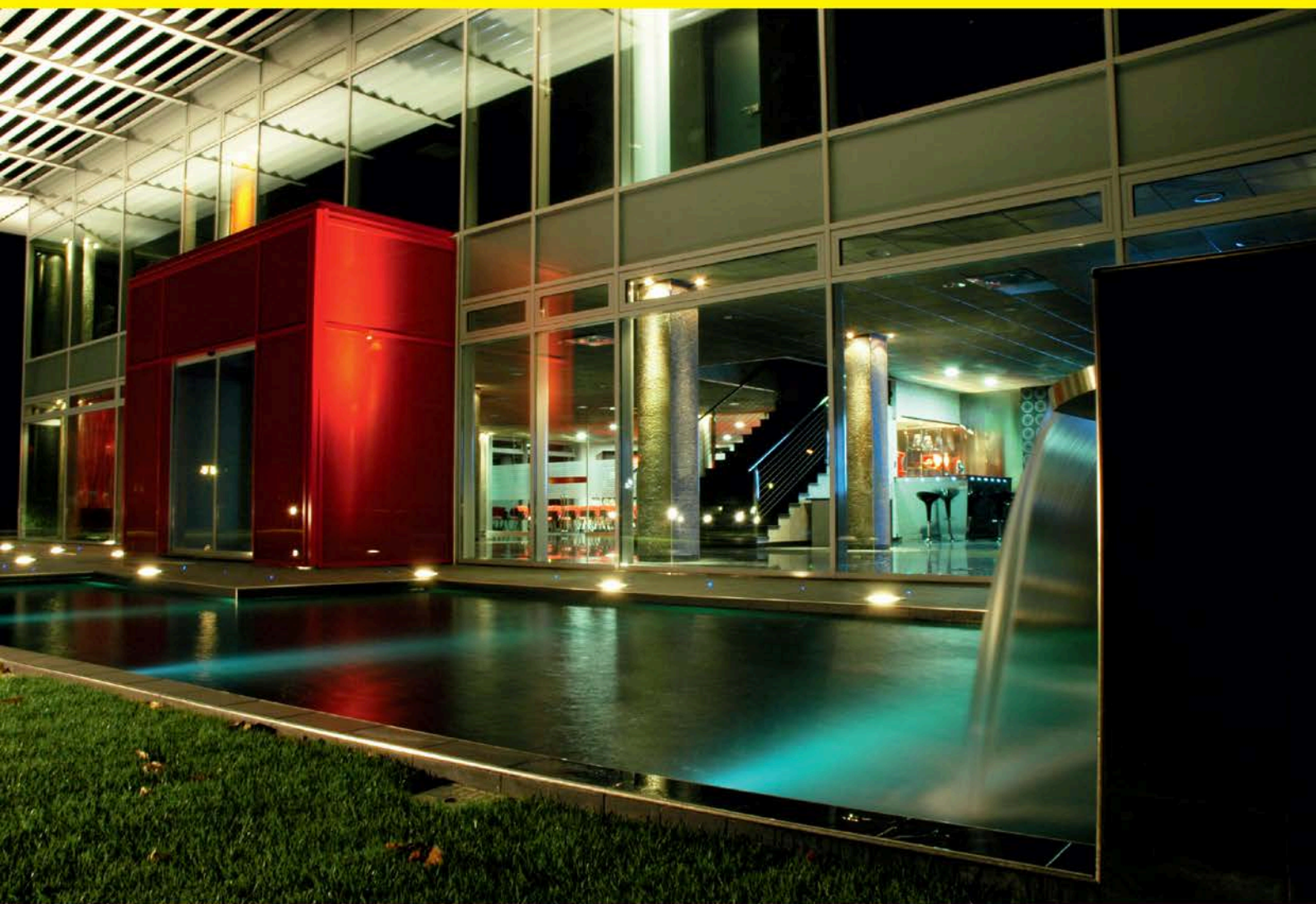
OMAR BUSI for pastry and chocolate making,
ETTORE DIANA for coffee
MATTEO SCARELLO as a permanent teacher.

Composizioni still-life Maestro Matteo Scarello - Accademia Bigatton

Still-life fotografico e Art Director Massimo Pavan - Pavan Associati

Copyright © 2019

Tutti i diritti sono riservati alla Bigatton Produzione s.n.c.
La riproduzione totale o parziale delle immagini, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.



BIGATTON PRODUZIONE s.n.c.
di Bigatton Gianfranco e Giampaolo

Portogruaro (Ve) Italy
via S. Giacomo 55/a - 30026
tel. +39 0421 271554 - fax. +39 0421 271943

www.bigatton.com
www.accademiabigatton.com
e-mail: bigatton@bigatton.com