



La Yogurteria
&
Le Decorazioni

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



Il meglio che il mercato possa offrire, lo trovate solo nel gusto yogurt Bigatton.

Lo mejor que puede ofrecer el mercado, se encuentra sólo en el sabor yogur Bigatton.

The best that the market can offer is only to be found in Bigatton yogurts' taste.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Kg per sacchetto Kg por bolsa Kgs in a sacks	Sacchetti per cartone Bolsas por cartón Sacks in a carton
111N	YO SUPREME B	2,50	4
156N	YO READY	2,16	5
913N	YO SOFT GRANITORI	1	8



La Yogurteria light

Tienda de Yogur light

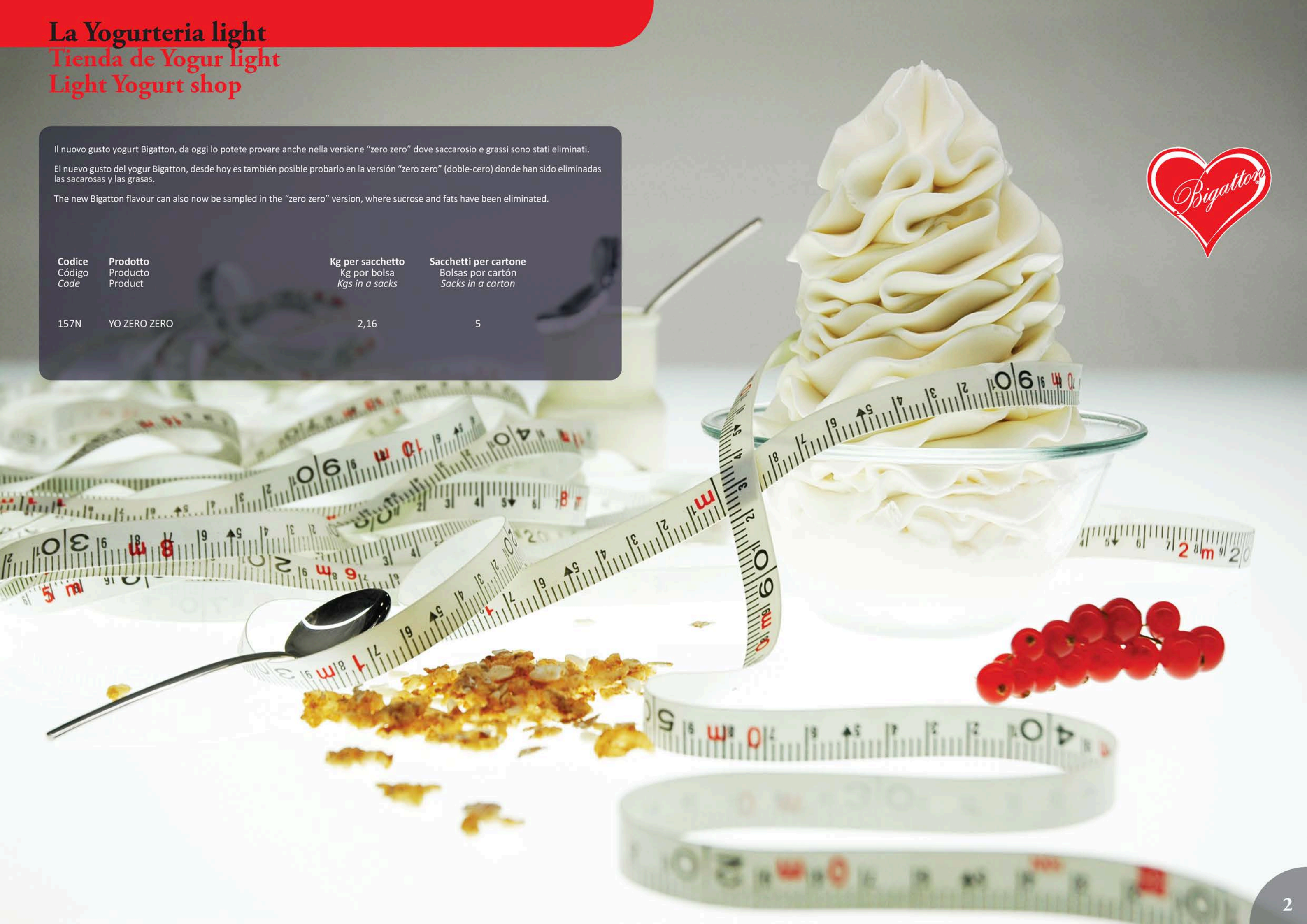
Light Yogurt shop

Il nuovo gusto yogurt Bigatton, da oggi lo potete provare anche nella versione "zero zero" dove saccarosio e grassi sono stati eliminati.

El nuevo gusto del yogur Bigatton, desde hoy es también posible probarlo en la versión "zero zero" (doble-cero) donde han sido eliminadas las sacarosas y las grasas.

The new Bigatton flavour can also now be sampled in the "zero zero" version, where sucrose and fats have been eliminated.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Kg per sacchetto Kg por bolsa Kgs in a sacks	Sacchetti per cartone Bolsas por cartón Sacks in a carton
157N	YO ZERO ZERO	2,16	5



Soft alle creme e Pronto ice

Cremas suaves e hielos prontos

Soft ice creams and quick ices



Una serie molto assortita di gelati soft ai gusti di crema facili da realizzare, molto ricchi e gustosi. La cremosità non manca mai.

Una serie muy variada de helados suaves con gusto a la crema, fáciles de realizar, muy ricos y apetitosos. La cremosidad no falta nunca.

A wide range of easy-to-make soft ice creams, rich and flavourful. No shortage of creaminess.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Kg per sacchetto Kg por bolsa Kgs in a sacks	Sacchetti per cartone Bolsas por cartón Sacks in a carton
604N	SOFT CAFFE' 500 café 500 <i>coffee 500</i>	2,5	4
667N	SOFT CARAMEL 500 caramelo 500 <i>caramel 500</i>	2,5	4
601N	SOFT CIOCCOLATO 500 chocolate 500 <i>chocolate 500</i>	2,5	4
675N	SOFT CUORE DI PANNA	2,5	4
674N	SOFT FIOR DI LATTE 500	2	5
678N	SOFT KB	2,5	4
669N	SOFT NOCCIOLA 500 avellana <i>hazelnut</i>	2,5	4
605A	SOFT PISTACCHIO 500 pistacho <i>pistachio</i>	2,5	4
1910A	SOFT RED VELVET	1,25	10
600N	SOFT VANILLA 500 vainilla <i>vanilla</i>	2,5	4
671N	SOFT VANILLA BIANCA 500 vainilla blanca <i>white vanilla</i>	2,5	4
1653N	PRONTO ICE AZTECO	1,35	10
1688N	PRONTO ICE BLACK VELVET	1,35	10
1677N	PRONTO ICE BODY FITNESS	1,12	10
1689N	PRONTO ICE CAMALEONT	1,45	10
1673N	PRONTO ICE CIOCCOLATO FONDENTE <i>chocolate oscuro dark chocolate</i>	2,2	8
1674N	PRONTO ICE MARIA GIOVANNA	1,35	10
1660N	PRONTO ICE QUARK	1,35	10
1659N	PRONTO ICE RICOTTA	1,35	10
1655N	PRONTO ICE RISO <i>arroz rice</i>	1,35	10
1652N	PRONTO ICE THE VERDE <i>thé verde green tea</i>	1,35	10
1667N	PRONTO ICE FONDENTE NERO <i>chocolate vegano negro black vegan chocolate</i>	1,35	10
1318N	PRONTO ICE SPIRULINA	1,35	10



Soft alla frutta e Pronto Ice

Helado frutado suave e hielos prontos

Fruity soft ice cream and quick ices



Una vasta gamma di gelati soft pronti ai gusti di frutta da poter realizzare con acqua, per poter ottenere freschi sorbetti estivi, o latte per i periodi più freddi.

Una vasta gama de helados suaves listos con gusto a fruta para poder realizar con agua y obtener frescos sorbetes para el verano, o con leche para los periodos más fríos.

A wide range of fruit-flavoured soft ice creams that can be mixed with water so as to make refreshing summer sorbets, or with milk for colder periods.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Kg per sacchetto Kg por bolsa Kgs in a sacks	Sacchetti per cartone Bolsas por cartón Sacks in a carton
668N	SOFT BANANA 500 plátano <i>banana</i>	2,5	4
602N	SOFT FRAGOLA 500 fresa <i>strawberry</i>	2,5	4
603N	SOFT LIMONE 500 limón <i>lemon</i>	2,5	4
1601N	PRONTO ICE ACE	1,35	10
1639N	PRONTO ICE ALBICOCCA albaricoque <i>apricot</i>	1,35	10
1632N	PRONTO ICE AMARENA guinda <i>black cherry</i>	1,35	10
1628N	PRONTO ICE ANANAS piña <i>pineapple</i>	1,35	10
1621N	PRONTO ICE ANGURIA sandía <i>watermelon</i>	1,35	10
1638N	PRONTO ICE ARANCIO naranja <i>orange</i>	1,35	10
1626N	PRONTO ICE COCCO coco <i>coconut</i>	1,35	10
1603N	PRONTO ICE FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>	1,35	10
696N	PRONTO ICE FRAGOLA LIGHT fresa "light" <i>strawberry "light"</i>	1,25	10
1642N	PRONTO ICE FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wildberries</i>	1,35	10
1627A	PRONTO ICE KIWI	1,35	10
1637N	PRONTO ICE LAMPONE frambuesa <i>raspberry</i>	1,35	10
1654A	PRONTO ICE LIME	1,35	10
1643N	PRONTO ICE LIMONCELLO	1,35	10
1600N	PRONTO ICE LIMONE limón <i>lemon</i>	1,35	10
1644N	PRONTO ICE MANDARINO mandarina <i>tangerine</i>	1,35	10
1645N	PRONTO ICE MANGO	1,35	10
1646N	PRONTO ICE MARACUYA fruta de la passion <i>passion fruit</i>	1,35	10
1647A	PRONTO ICE MELA VERDE manzana verde <i>green apple</i>	1,35	10
1602N	PRONTO ICE MELONE melón <i>melon</i>	1,35	10
1636A	PRONTO ICE MIRTILLO mirtilo <i>blueberry</i>	1,35	10
1648A	PRONTO ICE MORA mora <i>blackberry</i>	1,35	10
1650N	PRONTO ICE PESCA melocotón <i>peach</i>	1,35	10
1651N	PRONTO ICE POMPELMO ROSA pomelo rosado <i>pink grapefruit</i>	1,35	10
695N	PRONTO ICE VANILLA LIGHT	1,25	10



1000 & 1 Riga

Speciali glasse per macchine soft - Tanica da kg. 7

Glaseados especiales para máquinas para helado suave - Balde de 7 kg

Special icing for soft ice cream machines - Tank kgs. 7

Codice Código Code	Prodotto Producto Product
679N	1000 & 1 RIGA CAMELLO caramelo <i>caramel</i>
684N	1000 & 1 RIGA CIOCCOLATO chocolate <i>chocolate</i>
681N	1000 & 1 RIGA FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>
680A	1000 & 1 RIGA FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wild berries</i>
682A	1000 & 1 RIGA KIWI
683N	1000 & 1 RIGA LIMONE limón <i>lemon</i>



I variegati

Variegados

Ripples

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Conf. kg Conf. kg Pack. kg	Conf. per cartone Conf. por cartón Pack. in a carton
1232NM	SALSA LIMONE salsa limón <i>sauce lemon</i>	3,5	4
1233NM	SALSA MOU salsa mou <i>sauce mou</i>	3,5	4
1230NM	SALSA PISTACCHIO salsa pistachio <i>sauce pistacho</i>	3,5	4
1200NM	VARIEGATO AMARENA guinda <i>black cherry</i>	3,25	4
1200AM	VARIEGATO AMARENA C guinda C <i>black cherry C</i>	3,25	4
1281NM	VARIEGATO AMERICAN SNACK	3	4
1323NM	VARIEGATO ARANCIO AMARO naranja amarga <i>bitter orange</i>	3,25	4
1290NM	VARIEGATO BANOFI	3	4
1222NM	VARIEGATO BIG CHERRY	2,5	4
1213NM	VARIEGATO BIGNE'	2	4
1262NM	VARIEGATO BISCOTTO DIGESTIVE galleta "digestive" <i>biscuit "digestive"</i>	2,5	4
1247NM	VARIEGATO BROWNIE TRIPLO CIOCCOLATO brownie triple chocolate	2,5	4
1291NM	VARIEGATO CARAMELLO BURRO SALATO caramelo de mantequilla salada <i>salted butter caramel</i>	2,6	4
1227NM	VARIEGATO CARIBE	3	4
1284NM	VARIEGATO CEREALI cereales <i>cereals</i>	2	4
1271NM	VARIEGATO CHE BELLA	2,6	4
1264NM	VARIEGATO CHOCOBISCOTTO chocogalleta <i>chocobiscuit</i>	2,6	4
1266NM	VARIEGATO CIOCCOCOCCO	2,6	4
1212NM	VARIEGATO CIOCCORISO	2,5	4
1226NM	VARIEGATO CIOKKO NOIR	3	4
1286NM	VARIEGATO CRANBERRY	3	4
1254NM	VARIEGATO CREMA AL WHISKY crema de whisky <i>whisky cream</i>	3,25	4
1216NM	VARIEGATO CRUNCHY BISCOTTINO crunchy cookies <i>crunchy cookies</i>	2,6	4
352NM1	VARIEGATO DULCE DE LECHE	1,5	12
1261NM	VARIEGATO EXOTIC	3,25	4
1295NM	VARIEGATO FESTA	2,6	4
1288NM	VARIEGATO FICO CAMELLATO caramellato fig <i>caramelized fig</i>	3	4
1249NM	VARIEGATO FICO ROSA figo rozado <i>pink fig</i>	3,25	4
1203NM	VARIEGATO FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>	3,25	4
1207NM	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO fresa de bosque <i>wild strawberry</i>	3,25	4
1205AM	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wildberries</i>	3,25	4
1240NM	VARIEGATO FUDGE	3	4
1250AM	VARIEGATO GINGER	3,25	4
1228NM	VARIEGATO GOLDEN ORANGE	3,25	4
1204NM	VARIEGATO KIWI	3,25	4
1289NM	VARIEGATO LAMPONE frambuesa <i>raspberry</i>	3,25	4
1282NM	VARIEGATO LEMON PIE	2,6	4
1221NM	VARIEGATO LIME	3,25	4
3322NM2	VARIEGATO MACARONS	3	4
1292NM	VARIEGATO MAGLIA ROSA	1	6
1209NM	VARIEGATO MANDARINO mandarina <i>tangerine</i>	3,25	4
1326NM	VARIEGATO MANDARINO CON PEZZI mandarina con piezas <i>tangerine with pieces</i>	3,25	4
1219NM	VARIEGATO MANGO ANANAS mango pinã <i>mango pineapple</i>	3,25	4
1287NM	VARIEGATO MARACUJA	3	4
1223NM	VARIEGATO MARACUJA MELA maracuja manzana <i>maracuja apple</i>	3,25	4
1293NM	VARIEGATO MARIA GIOVANNA	2,6	4
1327NM	VARIEGATO MEDITERRANEO (fragola, rosmarino) mediterraneo (fresa y romero) <i>mediterraneo (strawberry and rosemary)</i>	3,25	4
1208NM	VARIEGATO MELA VERDE manzana verde <i>green apple</i>	3,25	4
1248NM	VARIEGATO MELOGRANO granada pomegranate	3,25	4
1328NM	VARIEGATO MENTA E ANANAS menta y piña <i>mint and pineapple</i>	3,25	4
1201NM	VARIEGATO MIRTILLO mirtilo <i>blueberry</i>	3,25	4
1275NM	VARIEGATO MR. TOBBY	2,6	4

1269NM	VARIEGATO MUFFIN CIOCCOLATO muffin "chocolate" <i>muffin "chocolate"</i>	2,6	4
1268NM	VARIEGATO MUFFIN MIRTILLO muffin "mirtilo" <i>muffin "blueberry"</i>	2,6	4
338NM	VARIEGATO NOCCIOLITA	3	4
1210NM	VARIEGATO NOCCIOLITA BIANCA nocciolita "bianca" <i>nocciolita "white"</i>	2,5	4
1260NM	VARIEGATO ORO NERO	2,6	4
1324NM	VARIEGATO PERA pera <i>pear</i>	3,25	4
1217NM	VARIEGATO PESCA ARANCIO melocotón naranja <i>peach orange</i>	3,25	4
1206NM	VARIEGATO PESCA NETTARINA nettarina <i>nettarina</i>	3,25	4
1283NM	VARIEGATO PRALINA BIANCA praline "bianca" <i>praline "white"</i>	2,6	4
1224NM	VARIEGATO PRALINA NERA pralina "nera" <i>praline "black"</i>	2,5	4
1299AM	VARIEGATO RED VELVET	3,25	4
1325NM	VARIEGATO SAMBUCO	3,25	4
1214N	VARIEGATO SCHOKAFE'	3	4
1274NM	VARIEGATO SNIKKY	3	4
1225NM	VARIEGATO SPECULOOS	2,6	4
1267NM	VARIEGATO TIRAMISU'	3	4
ILG09	VARIEGATO TORTA DI MELE tarta de manzanas <i>apple pie</i>	3	4
1229NM	VARIEGATO VISIR	3,25	4
1237NM	VARIEGATO WAFERINO	3	4
1238NM	VARIEGATO WAFERINO BIANCO waferino "bianco" <i>waferino "white"</i>	3	4

I variegati sono speciali creme studiate appositamente per aggiungere sapore e golosità al gelato. Ricchi di pezzi di frutta o di deliziose intrusioni croccanti, affiancati alla vostra fantasia, permettono di realizzare degli ottimi gelati. Da utilizzare dopo la mantecazione del gelato sono ottimi anche come farcitura in pasticceria.

Los variegados son cremas especialmente estudiadas para añadir sabor y apetitividad al helado. Ricos en pedazos de frutas o deliciosos elementos crujientes, conjuntamente con su fantasía, permiten realizar óptimos helados. Para agregar después de la mantecación del helado son también excelentes en confitería como relleno.

Ripples are special creams studied to add flavour and yumminess to ice cream. Rich with bits of fruit or delicious crunchy elements, they let you create excellent ice creams using your imagination. To add after ice cream has thickened, but they can also be used for filling pastries.



I topping

Las coberturas

Toppings

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Bottiglie kg Botellas kg Bottles kg	Bottiglie per cartone Botellas por cartón Bottles in a carton
1N	TOPPING AMARENA guinda <i>black cherry</i>	1,25	6
3N	TOPPING AMARETTO macarrón <i>macaroon</i>	1,25	6
2N	TOPPING ANANAS piña <i>pineapple</i>	1,25	6
31N	TOPPING ARANCIO naranja <i>orange</i>	1,25	6
4A	TOPPING AZZURRO azul <i>blue</i>	1,25	6
5N	TOPPING BANANA plátano <i>banana</i>	1,25	6
7N	TOPPING CAFFE' café <i>coffee</i>	1,25	6
8N	TOPPING CAMEL caramelo <i>caramel</i>	1,25	6
38A	TOPPING CIOCCOLATO BIANCO chocolate blanco <i>white chocolate</i>	1,2	6
6N	TOPPING CIOCCOLATO chocolate <i>chocolate</i>	1,2	6
9A	TOPPING COCCO coco <i>coconut</i>	1,25	6
35N	TOPPING FONDENTE AMARO chocolate oscuro amargo <i>bitter dark chocolate</i>	1,2	6
10N	TOPPING FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>	1,2	6
29N	TOPPING FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wildberries</i>	1,2	6
11N	TOPPING GIANDUIA gianduja <i>gianduja</i>	1,25	6
12N	TOPPING KIWI	1,25	6
13N	TOPPING LAMPONE frambuesa <i>raspberry</i>	1,25	6
9070N	TOPPING LIMONE limón <i>lemon</i>	1,25	6
27N	TOPPING LIQUIRIZIA regaliz <i>liquorice</i>	1,25	6
25A	TOPPING MANGO	1,25	6
14N	TOPPING MARACUIA fruta de la passion <i>passion fruit</i>	1,25	6
24N	TOPPING MARRON GLACE' marron glacé <i>marron glacé</i>	1,25	6
37N	TOPPING MELA VERDE manzana verde <i>green apple</i>	1,25	6
46N	TOPPING MELONE melón <i>melon</i>	1,25	6
17N	TOPPING MENTA menta <i>mint</i>	1,25	6
40N	TOPPING MIELE miel <i>honey</i>	1,25	6
15A	TOPPING MIRTILLO mirtilo <i>blueberry</i>	1,25	6
18N	TOPPING NOCCIOLA avellana <i>hazelnut</i>	1,25	6
1215N	TOPPING NOCCIOLITA	1,2	6
28N	TOPPING NOCE nuez <i>walnut</i>	1,25	6
337N1	TOPPING PANNA COTTA	1,25	6
30N	TOPPING PESCA melocotón <i>peach</i>	1,25	6
23N	TOPPING PIGNACOLADA piña colada <i>piña colada</i>	1,25	6
340N1	TOPPING PINGUINO	1,25	6
19N	TOPPING PISTACCHIO pistacho <i>pistachio</i>	1,25	6
34N	TOPPING SINFONIA VIENESE	1,1	6
33N	TOPPING STRACCIATELLA	1,1	6
22N	TOPPING TIRAMISU'	1,25	6
20N	TOPPING TROPICAL	1,25	6
9116N	TOPPING VANIGLIA vainilla <i>vanilla</i>	1,25	6
16N	TOPPING VANIGLIA PREMIUM vainilla premium <i>vanilla premium</i>	1,25	6
21N	TOPPING ZABAIONE	1,25	6

I mini topping

8NP	MINI TOPPING CAMEL caramelo <i>caramel</i>	0,33	48
6NP	MINI TOPPING CIOCCOLATO chocolate <i>chocolate</i>	0,33	48
10NP	MINI TOPPING FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>	0,33	48

Speciali salse per la decorazione del gelato, preparate solo con materie prime nobili quali cacao, nocciole, pistacchi, frutta fresca. Sviluppate con le più moderne tecniche, i topping Bigatton hanno le giuste caratteristiche che competono a questo prodotto che non deve colare rovinando il gelato. Cremosità e sapore, le armi vincenti.

Salsas especiales para la decoración del helado, preparadas sólo con materias primas nobles como el cacao, las avellanas, los pistachos y la fruta fresca. Desarrolladas con las técnicas más modernas, las coberturas Bigatton tienen las características correctas que le corresponden a este producto que no debe derretirse, aruinando el helado. Las armas ganadoras: cremosidad y sabor.

Special toppings to garnish ice cream, made only with the most prized basic ingredients, such as cocoa, hazelnuts, pistachios, and fresh fruit. Developed with the most modern techniques, Bigatton toppings have the right features that make sure that it doesn't drip, ruining the ice cream. Creaminess and flavour, the winning combination.



Le coperture Las coberturas Covering



Una ricca serie di coperture per creare gelati alla stracciatella o per ricoprire coni da passeggio o piccoli semifreddi. Fluide al momento dell'applicazione, successivamente si solidificano fino a formare uno strato croccante dall'aspetto goloso.

Una rica serie de coberturas para crar helados a la stracciatella, nata y escamas de chocolate, o para recubrir cucuruchos o pequeños postres helados. Fluidos en el momento de la aplicación, luego se solidifican hasta formar una capa crocante de aspecto apetitoso.

A plentiful series of covering to create ice creams like chocolate chip, or to coat cones or little frozen desserts. Liquid when applied, they then solidify to form a crunchy layer with a yummy look.

nr. 4 latte da kg. 3 per cartone - n. 4 cubos de 3 kg por carton - no.4 buckets 3 kgs. per carton

Codice Código Code	Prodotto Producto Product
377AM	COPERTURA AMARENA guinda <i>black cherry</i>
379AM	COPERTURA ANANAS piña <i>pineapple</i>
360AM	COPERTURA ARANCIO naranja <i>orange</i>
378AM	COPERTURA BANANA plátano <i>banana</i>
362NM	COPERTURA CAFFÈ' café <i>coffee</i>
363NM	COPERTURA CAMEL caramelo <i>caramel</i>
366NM	COPERTURA CIOCCOCOCCO
1319NM	COPERTURA CIOCCOLATO GREZZO chocolate bruto <i>raw chocolate</i>
365NM	COPERTURA COCCO coco <i>coconut</i>
357AM	COPERTURA FRAGOLA fresa <i>strawberry</i>
383AM	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wild berries</i>
367NM	COPERTURA GIANDUIA gianduja <i>gianduja</i>
380AM	COPERTURA KIWI
381AM	COPERTURA LAMPONE frambuesa <i>raspberry</i>
358AM	COPERTURA LIMONE limón <i>lemon</i>
382AM	COPERTURA MANGO
368NM	COPERTURA MARRON GLACE' maron glacè <i>maron glacè</i>
369AM	COPERTURA MENTA menta <i>mint</i>
359AM	COPERTURA MIRTILLO mirtilo <i>blueberry</i>
371NM	COPERTURA NOCCIOLA avellana <i>hazelnut</i>
9033NM	COPERTURA PERLA BIANCA perla bianca <i>white pearl</i>
384AM	COPERTURA PESCA melocotón <i>peach</i>
372AM	COPERTURA PISTACCHIO pistacho <i>pistachio</i>
328NM	COPERTURA STRACCIATELLA
1700NM	COPERTURA STRACCIATELLA AMARA stracciatella "amarga" <i>stracciatella "bitter"</i>
355NM	COPERTURA STRACCIATELLA BIANCA stracciatella "bianca" <i>stracciatella "white"</i>
385AM	COPERTURA TROPICAL
374AM	COPERTURA ZABAIONE
375AM	COPERTURA ZUPPA INGLESE



Le Amarenate Guindados Amarena toppings



Le amarene sono la classica decorazione delle coppe gelato: Bigatton ve le propone in diverse varianti.

Las guindas son la decoración clásica de las copas heladas: Bigatton se las propone en diversas variantes.

Black cherries (Amarena) are the classic topping for ice cream cups: Bigatton offers a variety.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Conf. kg Conf. kg Pack. kg	Conf. per cartone Conf. por cartón Pack. in a carton
1300N	AMARENATA 60 guinda 60% amarena mix 60% fruit	3,20	4
9777N	AMARENATA 90 guinda 90% amarena mix 90% fruit	3,20	4
1301N	SCIROPPO DI AMARENA jarabe de guindas black cherry syrup	7	1
1616N	AMARENE DECORAZIONE decoración de guindas black cherries decoration	4	2
1433N	AMARENE ROTTAME guindas "rottame" black cherries "rottame"	5	1





Wfrutta non ghiaccia e si conserva fuori dal frigo.

Wfrutta Bigatton, è la speciale frutta semi-candita che non congela a temperature negative (-20°C) e si conserva fuori dal frigo dopo l'apertura. Si tratta di un prodotto davvero unico nel suo genere, da non confondere con la frutta candita o con la frutta conservata utilizzando sciroppi dall'alto grado alcolico o zuccherino. Wfrutta è morbida, compatta, saporita e presenta sempre lo stesso calibro. Questo straordinario prodotto si utilizza per decorare semifreddi, torte, dessert, coppe di gelato e aromatizzare drink alcolici e non. Wfrutta è speciale per farcire panettoni, dolci e preparazioni da forno in genere.

Wfrutta no se hiela y se conserva fuera del refrigerador

Wfrutta Bigatton, es la fruta especial semi-confitada que no se congela a temperaturas bajo cero (-20°C) y se conserva fuera del refrigerador después de ser abierto. Se trata de un producto realmente único en su género, que no debe confundirse con la fruta confitada o la fruta conservada, utilizando jarabes de alta graduación alcohólica o azucarillo. Wfrutta es suave, compacto, sabroso y presenta siempre el mismo tamaño. Este extraordinario producto es utilizado para decorar postres helados, tortas, postres, copas de helado y aromatizar bebidas alcohólicas y analcohólicas. Wfrutta es especial para rellenar panetones, dulces y en general preparaciones para horno.

Wfrutta does not freeze; it can be stored outside the fridge.

Bigatton Wfrutta is the semi-candied fruit that doesn't freeze at below zero temperatures (-20°C) and can be stored outside the fridge after opening. It is indeed a unique product in its kind, not to be mistaken with candied fruit or fruit preserved with high alcoholic or sugar syrups. Wfrutta is soft, compact, tasty and always the same size. This extraordinary product is used to decorate semifreddos, cakes, desserts, ice cream and flavoured non-alcoholic and alcoholic drinks. Wfrutta is specially suited for use in panettones, sweets and baked products in general.

nr. 4 vasi da Kg 1,9 per cartone - n. 4 cubo por 1,9 Kg cartón - no. glass vases 1,9 Kg per carton

Codice Código Code	Prodotto Producto Product
254NP	WFRUTTA FRAGOLE fresa <i>strawberries</i>
256NP	WFRUTTA FRUTTI DI BOSCO bayas <i>wildberries</i>
253NP	WFRUTTA LAMPONI frambuesa <i>raspberries</i>
252NP	WFRUTTA MIRTILLI mirtilos <i>blueberries</i>
251NP	WFRUTTA MORE SELVATICHE moras silvestres <i>blackberries</i>
258NP	WFRUTTA RIBES ROSSO ribes roja <i>wild blackberries</i>



Le sigarette . sigarette Jolly

Los cigarrillos . cigarrillos Jolly

Cigarettes . cigarettes Jolly

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Pzs per confezione Pzas por confección Pcs in a pack	Confezioni per cartone Confecciones por cartón Packs in a carton
SI0001	SIGARETTE CORTE SCATOLA caja de cigarrillos cortos box of short cigarettes	250	15
SI0003	SIGARETTE CORTE BARATTOLO envase de cigarrillos cortos tin of short cigarettes	400	6
SI0013	SIGARETTE CORTE BICOL. BARATTOLO envase de cigarrillos cortos bicolour tin of short two colour cigarettes	400	6
SI0008	SIGARETTE CORTE BARAT. BANANA-ARANCIO envase de cigarrillos cortos banana-naranja tin of short banana-orange cigarettes	400	6
SI0009	SIGARETTE CORTE BARAT. KIWI-FRAGOLA envase de cigarrillos cortos kiwi-fresas tin of short kiwi-strawberry cigarettes	400	6
SI0010	SIGARETTE CORTE BARAT. ARANCIO-KIWI envase de cigarrillos cortos naranja-kiwi tin of short orange-kiwi cigarettes	400	6
SI0011	SIGARETTE CORTE BARAT. ARANCIO-FRAGOLA envase de cigarrillos cortos naranja-fresa tin of short orange-strawberry cigarettes	400	6
SI0012	SIGARETTE CORTE BARAT. KIWI-BANANA envase de cigarrillos cortos kiwi-banana tin of short kiwi-banana cigarettes	400	6
SI0016	SIGARETTE CORTE BARAT. FRAGOLA-AZZURRO envase de cigarrillos cortos fresa-azul tin of short strawberry-azure cigarette	400	6
SI0017	SIGARETTE CORTE BARAT. BANANA-FRAGOLA envase de cigarrillos cortos banana-fresa tin of short banana-strawberry cigarettes	400	6
SI0021	SIGARETTE CORTE BARAT. AMICO (3 COLORI) envase de cigarrillos cortos "amico" en 3 colores tin of short "amico" (in 3 colours) cigarettes	400	6
SI0004	SIGARETTE LUNGHE BARAT. envase de cigarrillos largos tin of long cigarettes	200	6
SI0015	SIGARETTE LUNGHE BICOLORE BARAT. envase de cigarrillos largos bicolour tin of long two colour cigarettes	200	6
SI0002	SIGARETTE LUNGHE BARAT. KIWI-BANANA envase de cigarrillos largos kiwi-banana tin of long kiwi - banana cigarettes	200	6

Crocante sfoglia di cialda arrotolata a forma di sigaretta. Grazie alla ricca varietà di sapori e colori, vengono utilizzate in gelateria per la decorazione delle coppe gelato.

Crocante hoja de barquillo enrollada en forma de cigarrillo. Gracias a la rica variedad de sabores y colores, se utilizan en heladería para la decoración de las copas heladas.

Crunchy thin wafers rolled up to look like a cigarette. Thanks to the rich variety of shapes and flavours, they can be used in an ice cream parlour to decorate ice cream cups.

SI0005	SIGARETTE LUNGHE BARAT. BANANA-ARANCIO envase de cigarrillos largos banana-naranja tin of long banana-orange cigarettes	200	6
SI0006	SIGARETTE LUNGHE BARAT. KIWI-FRAGOLA envase de cigarrillos largos kiwi-fresa tin of long cigarette kiwi-strawberry	200	6
SI0007	SIGARETTE LUNGHE BARAT. ARANCIO-KIWI envase de cigarrillos largos naranja-kiwi tin of long orange-kiwi cigarettes	200	6
SI0014	SIGARETTE LUNGHE BARAT. ARANCIO-FRAGOLA envase de cigarrillos largos naranja-fresa tin of long orange-strawberry cigarettes	200	6
SI0018	SIGARETTE LUNGHE BARAT. BANANA-FRAGOLA envase de cigarrillos largos banana-fresa tin of long banana-strawberry cigarettes	200	6
SI0023	SIGARETTE LUNGHE BARAT. AMICO (3 COLORI) envase de cigarrillos largos "amico" (3 colores) tin of long "amico" (in 3 colours) cigarettes	200	6
SI0024	SIGARETTE LUNGHE BARAT. FRAGOLA-AZZURRO envase cigarrillos largos fresa-azul tin of long strawberry-blue cigarettes	200	6
SIJC03	SIGARETTE JOLLY RICOPERTE cigarrillos jolly revestidos coated jolly cigarette	264	6
SIJC04	SIGARETTE JOLLY GRAN. RISO cigarrillos jolly arroz granulato granulated rice jolly cigarette	180	6
SIJC05	SIGARETTE JOLLY GRAN. CACAO cigarrillos jolly cacao granulato granulated cocoa jolly cigarette	192	6
SIJC06	SIGARETTE JOLLY CODETTA cigarrillos jolly multicolor azúcar hilado cigarette jolly multicolor sugar strands	180	6
SIJC09	SIGARETTE JOLLY GRAN. AMARETTO cigarrillos jolly amaretto granulato granulated amaretto jolly cigarette	180	6
SIJC10	SIGARETTE JOLLY COCCO cigarrillos coco granulados granulated coconut jolly cigarette	264	6



I ventagli Palmeritas Fans



Nella forma triangolare o in quella più divertente a cuore, i ventagli Bigatton sono indispensabili per personalizzare ed arricchire le coppe e i coni gelato.

En su forma triangular o más divertidas en forma de corazón, las palmeritas Bigatton son indispensables para personalizar y embellecer las copas y los cucuruchos de helado.

Bigatton fans come in triangular form or in the more amusing heart shape; they are indispensable for personalising and enriching ice cream cups and cones.

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Pzs per confezione Pzas por confección Pcs in a packaging	Confezioni per cartone Confecciones por cartón Packaging in a carton
VE0001	VENTAGLI CARTONE cartón de palmeritas carton of fans	400	15
VE0002	VENTAGLI BARATTOLO envase palmeritas tin of fans	480	6
VE0006	VENTAGLI BARATTOLO KIWI envase palmeritas kiwi tin of kiwi fans	480	6
VE0007	VENTAGLI BARATTOLO BANANA envase palmeritas banana tin of banana fans	480	6
VE0008	VENTAGLI BARATTOLO FRAGOLA envases palmeritas fresas tin of strawberry fans	480	6
VE0009	VENTAGLI CUORE palmeritas corazón heart fans	400	12
VE0013	VENTAGLI CUORE FRAGOLA palmeritas corazón fresas strawberry heart fans	400	12
VE0014	VENTAGLI CUORE BANANA palmeritas corazón banana banana heart fans	400	12
VE0015	VENTAGLI CUORE KIWI palmeritas corazón kiwi kiwi heart fans	400	12



Cornetti e minicornetti

Cones e minicones

Cornetti e minicornetti



Cornetti per gelato con lunghezza 12 cm e diametro 4,5 cm
 Minicornetti con lunghezza 8 cm e diametro 3,5 cm

Cones por helado con una longitud de 12 cm y un diámetro de 4,5 cm
 Minicones con una longitud de 8 cm y un diámetro de 3,5 cm

Cornetti for ice cream with length 12 cm and a diameter of 4.5 cm
 Minicornetti with length 8 cm and a diameter of 3.5 cm

Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Pz per cartone Pzas por cartón Pcs in a carton
CON003	CORNETTO 930	930
CON004	CORNETTO ARANCIO naranja orange	930
CON005	CORNETTO GIALLO amarillo yellow	930
CON006	CORNETTO VERDE verde green	930
CON007	CORNETTO ROSSO rojo red	930
CON012	CORNETTO MINI ROSSO rojo mini red mini	900
CON013	CORNETTO MINI VERDE verde mini green mini	900
CON016	CORNETTO 930 BLACK	930



Le decorazioni Las decoraciones Decorations



kg./SA = Kg per sacchetto
kg por bolsa
kgs in a sacks

SA/CT = Sacchetti per cartone
Bolsas por cartón
Sacks in a carton

PZ = Pezzi
Piezas
Pieces



1410N AMARETTINI DIAM. CM. 2
amarettis Ø 2 cm
amaretti Ø 2 cm.
0,5 kg./SA
4 SA/CT



1455NP BATTICUORE
pequeños corazoncitos rojos
small red hearts
1 kg./SA
7 SA/CT



1411NP CACAO TARTUFO
trufa de cacao
cocoa truffle
1 kg./SA
10 SA/CT



1471NP CARAMEL PEARL
perlas de caramelo
caramel pearls
1 kg./SA
10 SA/CT



1400NP GRANELLA DI AMARETTI
granillos de amaretti
amaretti granules
1 kg./SA
7 SA/CT



1402NP GRANELLA DI CACAO
granillos de cacao
cocoa granules
1 kg./SA
10 SA/CT



1415NP GRANELLA DI CROCCANTE
granillos de croccante
hazelnut crunch
1 kg./SA
8 SA/CT



1416N GRANELLA DI MERINGA
granillos de merengue
meringue granules
0,5 kg./SA
6 SA/CT



1469NP CIOCCO STICK
bastoncitos de chocolate
chocolate stick
1 kg./SA
8 SA/CT



1472NP CIOCCOMENTA
chocomenta
chocolate mint
1 kg./SA
10 SA/CT



1329NP BISCOTTO ORO NERO
galleta "oro nero"
biscuit "oro nero"
1 kg./SA
10 SA/CT



1407NP GRANELLA DI NOCCIOLE
granillos de avellanas
hazelnut granules
2 kg./SA
5 SA/CT



1438NP GRANELLA DI MANDORLE
PELATE PRALINATE
granillos de almendras garrapiñada
pralined almonds granules
1 kg./SA
10 SA/CT



1443NP GRANELLA DI PISTACCHIO
granillos de pistacchio
pistachio granules
1 kg./SA
10 SA/CT



1460NP CIOCCORICCI MARMORIZZATI
copos marmorizzati
marble chocolate flakes
0,75 kg./SA
8 SA/CT



1405NP COCCO RAPE'
coco rallado
grated coconut
1 kg./SA
5 SA/CT



1406NP CODETTA MULTICOLOR
granillos de azúcar multicolor
multicolour sugar strands
1 kg./SA
10 SA/CT



1401NPP GRANELLA DI RISO
copos de arroz
puffed rice
0,5 kg./SA
8 SA/CT



1419NP GRANELLA DI TORRONE
granillos de turrón
nougat granules
1 kg./SA
7 SA/CT



1431NP GRANI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO
granillos de café al chocolate
chocolate coffee beans
1 kg./SA
12 SA/CT



1414A **1414AP** CUBETTI PER CASSATA
cubitos para cassatas
tutti-frutti for cassatas
5 kg./SA
2 SA/CT



1462NP DONUTS CIOCCOLATO
mini donuts de chocolate
mini chocolate donuts
1 kg./SA
8 SA/CT



1424NP GOCCE DI CIOCCOLATO
gotas de chocolate
chocolate drops
1 kg./SA
10 SA/CT



1463AP LENTI MULTICOLOR
mini lenticjas multicolor
mini multicolor beans
1 kg./SA
10 SA/CT



1442NP MANDORLE AL MIELE
almendras amieladas
honeyed almonds
1 kg./SA
10 SA/CT



1409NP MARRONI IN ROTTAMI
marrons glacés en trozos
marrons glacés pieces
1 kg./SA
8 SA/CT

Le decorazioni Las decoraciones Decorations



kg./SA = Kg per sacchetto
kg por bolsa
kgs in a sacks

SA/CT = Sacchetti per cartone
Bolsas por cartón
Sacks in a carton

PZ = Pezzi
Piezas
Pieces



1404N MERINGHE BIANCHE
merengues blancos
white meringue
1 kg./SA
2 SA/CT



1417N MERINGHE ROSSE
merengues rojos
red meringue
1 kg./SA
2 SA/CT



1444N MICROBIGNE'
microbigne'
microbigne'
0,26 kg./SA
5 SA/CT



1490NP BISCOTTINI AL CAFFE'
bizcochos de café
coffee flavoured biscuits
0,65 kg./SA
6 SA/CT



1491NP MINI COOKIES
mini bizcochos
mini cookies
1 kg./SA
6 SA/CT



1441NP MICROMERINGHE
micro merengues
micro meringues
1 kg./SA
8 SA/CT



1432NP NOCCIOLE A QUARTI
avellanas en cuartos
quartered hazelnuts
2 kg./SA
5 SA/CT



1408NM NOCCIOLE INTERE
avellanas enteras
hazelnuts
2 kg./SA
5 SA/CT



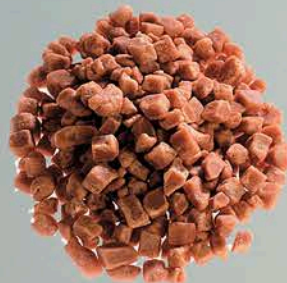
1421NP NOCI A PEZZI
nuez piezas
walnut pieces
1 kg./SA
9 SA/CT



9023NP GRANELLA DI CAFFE'
granillos de café
coffee granules
1 kg./SA
10 SA/CT



1493NP CRISPY VANILLA
crujiente vainilla
crispy baunilha
0,5 kg./SA
6 SA/CT



1457NP PEPITE MOU
pepas dulce de leche
fudge pepitas
1 kg./SA
10 SA/CT



1454AP SPIKKIO LIMONE
formas de limón
lemon shapes
1 kg./SA
10 SA/CT



1448NP SPIKKIO FRAGOLA
formas de fresas
strawberry shapes
1 kg./SA
10 SA/CT



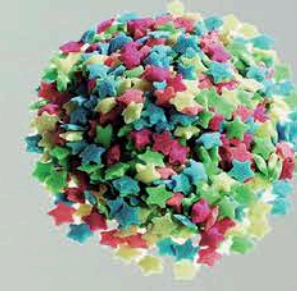
1449NP SPIKKIO LIME
formas de lima
lime shapes
1 kg./SA
10 SA/CT



1494NP CRISPY CACAO
crujiente cacao
crispy cacao
0,5 kg./SA
6 SA/CT



1495NP CRISPY BLACK & WHITE
crujiente negro y blanco
1 kg./SA
6 SA/CT



1445A STELLINE MAGICA MAGIA
estrellas magia mágica
sugar magic stars
1 kg./SA
12 SA/CT



1426NP TRITO DI MANDORLE
gránulos de almendras
almond granules
1 kg./SA
10 SA/CT



1436NP WAFER BALLS CIOCCOLATO AL LATTE
pelotas de chocolate con leche
milk chocolate wafer balls
1 kg./SA
10 SA/CT



1437NP WAFER BALLS CIOCCOLATO BIANCO
pelotas de chocolate blanco
white chocolate wafer balls
1 kg./SA
10 SA/CT



1430NP WAFER BALLS CIOCCOLATO FONDENTE
pelotas de chocolate amargo
plain chocolate wafer balls
1 kg./SA
10 SA/CT

Vastissima gamma di decorazioni, intrusioni e granelle per la gelateria, la pasticceria e dovunque sia necessaria un po' di fantasia.

Una muy vasta gama de decoraciones, bizcochos machacados y granillos de chocolate para la heladería, confitería y donde se necesite un poco de fantasía.

A very large range of decorations, crushed biscuits and chocolate bits for ice cream parlours, pastry makers and wherever a touch of imagination is needed.

Cono Crock e Dolce Crepe Cucurucho Crock y Crepes Dulces Crock Cones and Sweet Crepes



Codice Código Code	Prodotto Producto Product	Kg per confezione Kg por confección Kgs for packaging	Confezioni per cartone Confecciones por cartón Packaging in a carton
5502N	CONO CROCK cucurucho crock crock cones	2	6
5501N	DOLCE CREPE crepes dulces sweet crepes	2	4
5506N	CONO CROCK 3 (senza farina) cucurucho crock 3 (sin harina) crock cones 3 (without flour)	2,5	6





Reparto Produzione in Asettico

Production conducted in aseptic conditions

Departamento producción aséptica



Un grande successo
grazie a voi . . .

A great success
thanks to you . . .



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.)

Whit the participation of the Teachers:

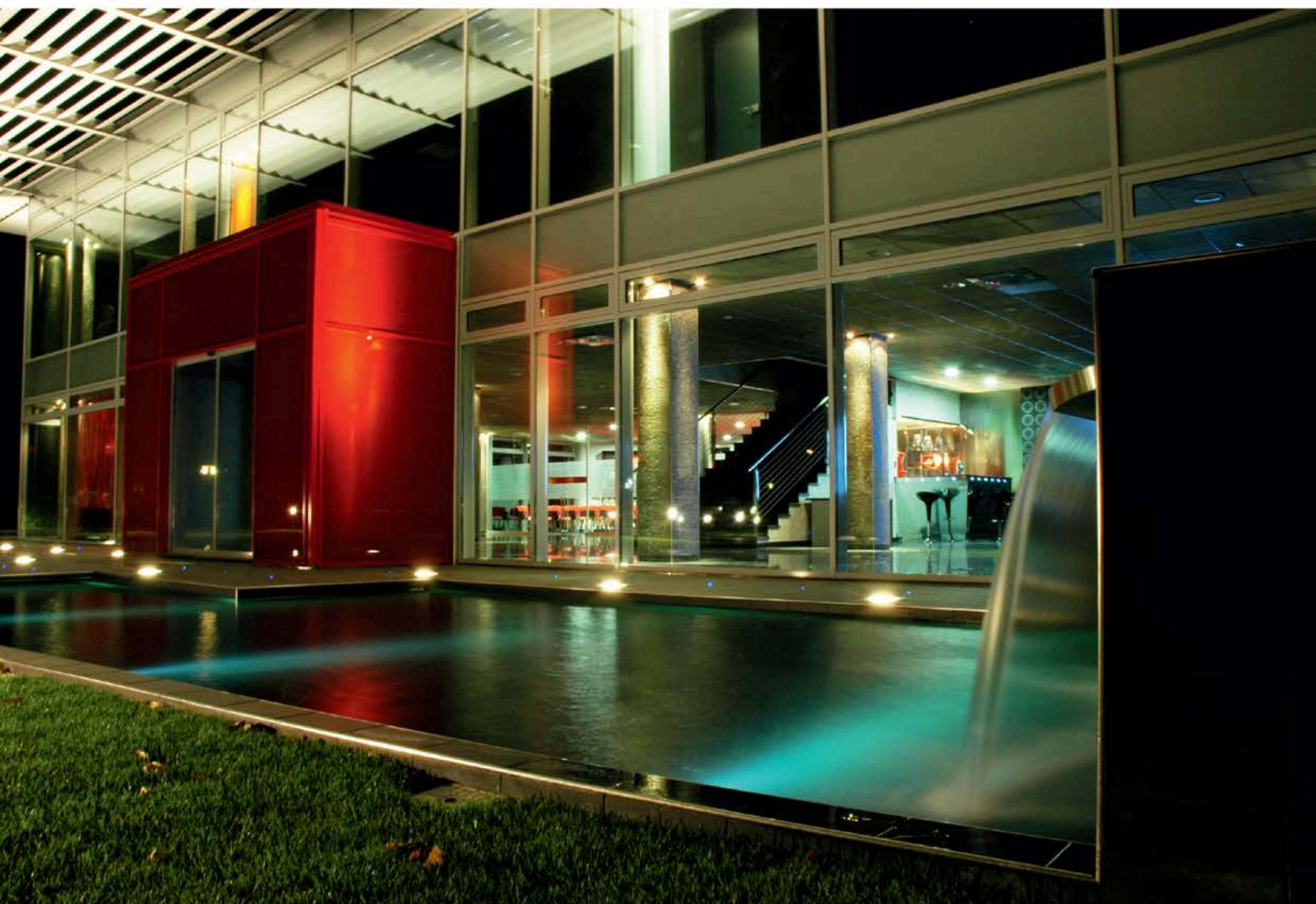
OMAR BUSI for pastry and chocolate making,
ETTORE DIANA for coffee
MATTEO SCARELLO as a permanent teacher.

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