



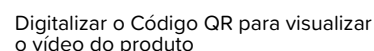
CATALOGO 20 GENERALE 26

GENERAL CATALOGUE



Product information | Informacje o produkcie | Produktinformationen | Informaciones sobre el producto | Informações sobre o produto

~	Circa	Around	Około	Ungefähr	Alrededor de	Mais ou menos
	la dimensione del prodotto equivale a quella dell'immagine riportata	The size of the product is the same as the shown image	Wymiary produktu są takie same jak na zdjęciu	Das Produkt ist in der tatsächlichen Größe abgebildet	El tamaño del producto, equivale al de la imagen	O tamanho do artigo é igual ao da imagem
	Senza glutine	Gluten free	Bezglutenowe	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
	Senza coloranti azoici aggiunti	No Azo colorants added	Bez barwników AZO	Ohne Zusatz von Azofarbstoffen	Sin colorantes azoicos añadidos	Sem corantes azóicos adicionados
	I prodotti che presentano questa icona sono resistenti alla condensa.	Products with this icon are resistant to condensation.	Produkty z tą ikoną są odporne na kondensację.	Produkte mit diesem Symbol sind kondensationsfest.	Los productos que presentan este símbolo, son resistentes a la condensación.	Os produtos com este ícone são resistentes à condensação.
	I prodotti che presentano il simbolo  sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the  symbol are in food safe material, not edible.	Produkty oznaczone symbolem  są wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, niejadalnego.	Produkte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, bestehen aus nicht essbaren Materialien, sind aber für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.	Los productos que tienen el símbolo  están hechos de material apto para el contacto con alimentos, no comestibles.	Os produtos com o símbolo  são produzidos com material apropriado para entrar em contato com alimentos, não são comestíveis.
	Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.	Isolate the base of the subject with food film before placing on the cake or dessert.	Podstawa produktu powinna zostać oddzielona od tortu lub deseru folią spożywczą.	Isolieren Sie den Boden des Motivs mit Lebensmittelfolie, bevor Sie es auf die Tortenoberfläche legen.	Aísle la base de la figura con film transparente antes de colocarlo en la superficie del pastel.	Isolar a base do modelo com película alimentar antes de o posicionar na superfície do bolo.



Il presente catalogo è valido dal 01/01/2026 al 31/12/2026. This catalogue is valid from 01/01/2026 to 31/12/2026

..... Servizio clienti CUSTOMER CARE

Hai bisogno di informazioni? Contatta il nostro servizio clienti!
Any information needed? Contact our customer care team!

Dal lunedì al venerdì | *From Monday to Friday*
8:30 - 12:30 / 13:30 - 17:00

Commerciale Italia

0332 658311 - int. 1

modecor@modecor.it

Export Customer Care

0332 658311 - int. 2

modecor@modecor.it

In-Store Bakery/Industria

329 1142043

manuela.bossi@modecor.it

Assistenza Stampanti

800 148616

service@decojet.it

..... Hotline

No minimo d'ordine.

Gli ordini effettuati entro le ore 12:00 verranno spediti il giorno stesso
e verranno consegnati al tuo negozio in:

- 24h Capoluoghi
- 48h in tutta Italia
- 72h Isole



Spese di trasporto a carico del cliente:

- 17€ (fino a 8kg)
- 20€ (da 8,1kg a 12kg)
- 28€ (da 12,1kg a 22kg)

..... Espresso freddo: IL CIOCCOLATO IN OGNI STAGIONE!

Spediamo le tue decorazioni in cioccolato in
un imballo refrigerato per i periodi più caldi.

Contatta il tuo agente di zona o il nostro Servizio Clienti
per avere maggiori informazioni!

"COOL" SHIPPING: GARNISH YOUR DESSERTS WITH OUR CHOCOLATE ALL YEAR ROUND

*Modecor ships its chocolate decorations in
refrigerated packaging during warmer seasons.
Please, contact your local representative or our
customer care team to learn more about it.*





Modedecoriamo



“

La decorazione
è l'ultimo gesto,
ma il primo
che si vede

”

*Decoration is the final touch
yet the first thing you see*



È il **dettaglio** che cattura lo sguardo
e rivela la **cura**, la **creatività** e la **passione**
dietro ogni creazione.

*It's the **detail** that captures the eye and reveals the **care**, **creativity**,
and **passion** behind every creation*



Con **Modecor**, ogni prodotto diventa espressione di stile: **materia, colore e luce** si fondono per dare forma all'emozione, rendendo *unica ogni realizzazione*

With **Modecor**, every product becomes an expression of style: **matter, colour, and light** merge to shape emotion, making every creation truly unique

**PERSONALIZZATI
e CIOCCOLATO**

*Customizations
and chocolate*



**GOLDEN TOUCH
E GLITTER**

*Golden Touch
and Glitter*



DECORAZIONI

Decorations



**FIORI
e SOGGETTINI**

Flowers and Figurines



**FESTIVITÀ
RICORRENZE**

Special Occasions



**COMPLEANNI
E CANDELE**

*Birthdays
and Candles*



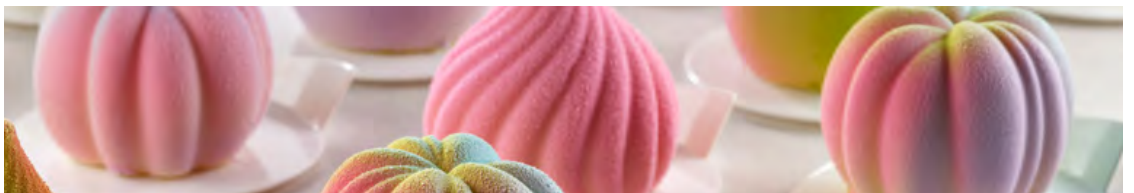
SEMILAVORATI

Semifinished



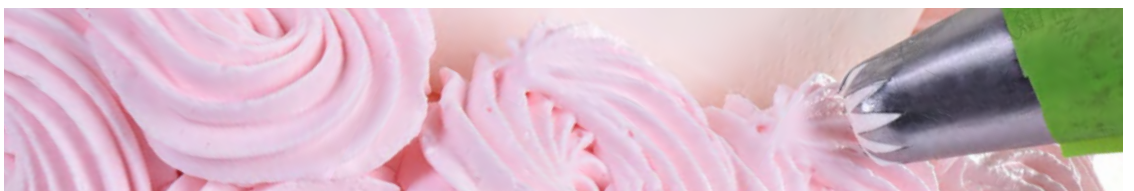
COLORI

Colours



**STAMPANTI
e ATTREZZATURE**

*Printers
and Equipment*



Personalizzati • Cioccolato chablon • Cioccolato in blister • Cioccolato con inclusioni • Cioccolato bianco con pistacchio • Cioccolato bianco al caramello • Trasferelli • Panoramica

Customizations • Thin chocolate decorations • Blister chocolate decorations • Chocolate with inclusions • Chocolate made with pistachio paste • Caramel white chocolate • Transfer sheets • Shapes and graphic overview chocolate

6 - 129

Linea Golden Touch, 8x8, XL, Monoshape, Glitter Touch

Linea Golden Touch, 8x8, XL, Monoshape, Glitter Touch

130 - 155

Trasferello per pan di spagna e frolla • Linea Krok • Macarons & Mini macarons • Sweet Easy • Decorazioni in zucchero • Decorazioni in marshmallow • Frutta essiccata • Fiori edibili disidratati

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry • The Krok line • Macarons & Mini macarons • Sweet Easy • Sugar decorations • Marshmallow decorations • Dried fruit • Dried edible flowers

156 - 193

Decostickers • Fiori e decorazioni in cialda • Fiori e decorazioni in ghiaccia • Fiori in zucchero • Rose • Fiori in marzipane • Foglie in zucchero • Fiori, rami e soggetti decorativi • Decorazioni e soggetti in zucchero • Soggettini in zucchero e gelatina

Decostickers • Wafer flowers and decorations • Icing flowers and decorations • Sugar flowers • Roses • Marzipan flowers • Sugar leaves • Decorative flowers, branches and figurines • Sugar figurines and decorations • Jelly and sugar figurines

194 - 303

San Valentino • Carnevale • Festa della donna • Festa del papà • Pasqua • Festa della mamma • Nascita • Comunione & cresima • Laurea • Matrimonio

Valentine's day • Carnival • Women's day • Father's day • Easter • Mother's day • Birth • Communion & Confirmation • Graduation • Wedding

304 - 383

Auguri generici • Candele numerali • Candele a stelo • Candele speciali • Numeri • Brands • Bevanda analcolica

Special occasions • Numeral candles • Thin candles • Special candles • Numbers • Brands • Alcohol-free drink

384 - 437

Icing • CreamArt • GlazeArt • Glassa spray • Pasta di zucchero • Isomalto • Ghiaccia reale • Pasta con estratto di vaniglia • CMC & colla alimentare • Prodotto in gel per la decorazione • Decorgel • Creamy tube • Decor Drip • Drip Choc • Spray da laboratorio

Icing • CreamArt • GlazeArt • Ready-to-use glossy spray glaze • Sugar paste • Isomalt • Royal Icing • Paste with vanilla extract • CMC & edible glue • Gel product for decoration • Decorgel • Creamy tube • Decor Drip • Drip Choc • Lab sprays

438 - 471

ColorGel • ColorPaste • ColorVel • ColorSoft • ColorSpray Stardust • Dust Glitter • ColorCioc • ColorDust ColorAir • Pennarelli alimentari

Gel colours • Paste colours • Velvet spray colours • ColorSoft • Spray colours • Stardust • Dust Glitter • Cocoa butter colours • Powder colours • Colours for airbrush • Felt tip markers with edible ink

472 - 503

Stampanti • Cartucce alimentari • Kit di pulizia • Tanica • Supporti per stampanti alimentari • Sac à Poche • Vassoi per torte • Attrezzature da laboratorio • Decorazioni per gelato • Nastri Colly • Nastri Bijoux • Nastri classici

Printers • Edible cartdriges • Kit cleaning • Tank • Edible media • Sac à poche • Plastic coated cake trays • Lab equipments • Decorations for ice cream • Colly ribbons • Bijoux ribbons • Classic ribbons

504 - 552



Customizations

PERSONALIZZAZIONI

- | | |
|--|--|
| <p>10 Placchette in cioccolato effetto Shine
Chocolate plaques in blister - Shine effect</p> <p>12 Placchette in cioccolato blisterate e da riempire
Chocolate plaques in blister and to be filled</p> <p>20 Placchette stampa oro negativo
Chocolate plaques with reverse gold print in blister</p> | <p>23 Placchette a rilievo blisterate
Embossed Chocolate plaques in blister</p> <p>25 Trasferelli per cioccolato
Transfer sheets for chocolate</p> <p>26 Placchette Mini Chablon
Thin mini chocolate plaques</p> |
|--|--|



27 **Placchette Chablon**
Thin chocolate plaques

28 **Personalizzato per Caffetteria**
Customized Café Decorations

32 **Macarons**
Macarons

34 **Cialde per prodotti da forno**
Wafer for baking products

36 **Decoshape in cialda
per gelateria e pasticceria**
Wafer decoshape for pastry and ice cream products

38 **Targhette in zucchero**
Sugar Plaques



Mettici la firma

Con **Modedcor** puoi personalizzare tutte le tue creazioni grazie all'offerta più completa del mercato. In pochi semplici passaggi potrai aggiungere il **tuo logo** su ogni realizzato di pasticceria e gelateria

- 1 Scegli la tipologia di personalizzazione, forma, colore e quantità.
- 2 Inviaci il tuo logo in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX).
Oppure scegli una font tra le seguenti

Mia

☐ a.

Pasticceria

☐ b.

Mia

☐ c.

Pasticceria

☐ d.

Mia

☐ e.

- 3 Invia la richiesta tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: **personalizzati@modedcor.it**
- 4 **Modedcor** ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata.

With Modedcor, you can customize all your creations thanks to the most complete range on the market. In just a few simple steps, you can add your logo to any pastry or gelato creation.

1. Choose your customization, shape, print colour and quantity
2. Send us your VECTORIAL logo, saved in the following formats: .pdf, .ai or .eps. (No PHOTO/FAX), or choose one of the default fonts.
3. Send your request through our agent or by email to the DEDICATED TEAM at custom@modedcor.it
4. Modedcor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlati

Shiny colours



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO

ORO
GOLD



AZO

PAPRIKA
PAPRIKA



AZO



AZO

BRONZO
BRONZE



AZO

Colori pastello

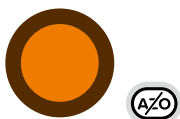


Cioccolato
FONDENTE

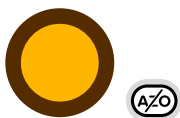


Cioccolato
BIANCO

ARANCIONE
ORANGE



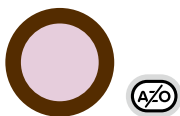
GIALLO
YELLOW



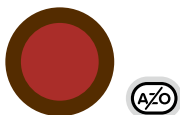
MAGENTA
MAGENTA



ROSA
PINK



ROSSO
RED



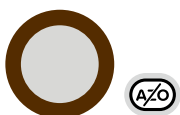
MARRONE
BROWN



NERO
BLACK



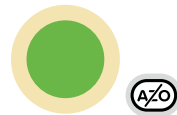
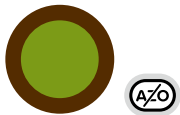
BIANCO
WHITE



TURCHESE
TURQUOISE



VERDE
GREEN



Tutti i nostri colori sono privi di E171, come previsto Regolamento (UE) 2022/63 della Commissione del 14 gennaio 2022 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Per prodotti destinati ai mercati in cui l'E171 è permesso, contattare custom@modecor.it

All our colors are free from E171, as required by Regulation (EU) 2022/63 of the Commission of January 14, 2022, which amends Annexes II and III of Regulation (EC) No. 1333/2008. For products intended for markets where E171 is permitted, please contact custom@modecor.it.



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
o bianco - *Dark chocolate (Cocoa 58% min)
or white*
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)

- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa 



COD 446 - Ø3cm - 1,7g

pz/conf pcs/box	pz/MOQ pcs/MOQ
595	3570



COD 444 - 4,4x3,4cm - 2,7g

pz/conf pcs/box	pz/MOQ pcs/MOQ
408	2448



COD 445 - 4x3,4cm - 2,8g

pz/conf pcs/box	pz/MOQ pcs/MOQ
408	2448

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno.

Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@modacor.it

Product only available on order at certain times of the year.

Contact your local agent or the customisation team: custom@modacor.it

Shine

La superficie **bombata** e **lucida**
crea un gioco di luci e ombre
che esalta la **bellezza**
del cioccolato

PER UN EFFETTO
sorprendente!



The **rounded** and **glossy** surface creates a play of light and shadow that enhances the **beauty** of the chocolate. Designed for a **stunning effect!**



Scegli i blister vuoti
e personalizza la tua decorazione
colorandola con *Color Paste*

Choose the empty blisters and customized your decoration by coloring it with Color Paste.



Tante forme versatili

Le nostre targhette personalizzate in blister aggiungono un tocco di raffinatezza alle tue creazioni.



Many versatile shapes, find yours!

Our personalized plaques in blister will add a touch of sophistication to your creations.



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni - Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



Cioccolato
FONDENTE



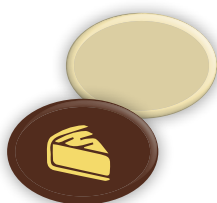
Cioccolato
BIANCO



Burro di cacao
COLORATO*

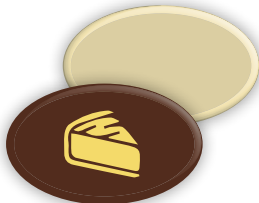
Forme disponibili - Shapes

Per conoscere tutte le forme a disposizione, contatta personalizzati@modecor.it
For all available shapes, contact customer@modecor.it



COD 64 - 2x1,4cm - 0,6g**

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1615	9690



COD 65 - 2,6x1,6cm - 1g**

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1088	6528



COD 91 - 3,4x1,7cm - 1,5g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm - 2g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 103 - 4,6x2,3cm - 2,7g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
510	3060



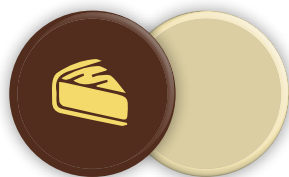
COD 99 - 4,7x2,8cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 71 - 4,4x3,4cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 78 - Ø2,2cm - 1g**

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1020	6120



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 24 - 3,8x3,8cm - 4g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 162 - 5x1,2cm - 1,4g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
714	4284



COD 95 - 5,8x2,3cm - 4g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
340	2040



COD 85 - 7x2,3cm - 4,5g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
340	2040

** Considerando la dimensione ridotta della forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con le tue iniziali.

** Considering the small size of the shape, for a better result create your logo with your initials.

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno. Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@modacor.it

*Product only available on order at certain times of the year.
Contact your local agent or the customisation team: custom@modacor.it*



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



Cioccolato FONDENTE



Cioccolato BIANCO



Burro di cacao COLORATO*



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 206 - Ø3,8cm - 3g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno.
Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati:
personalizzati@moddecor.it

*Product only available on order at certain times of the year.
Contact your local agent or the customisation team: custom@moddecor.it*

COD 399

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448





Blister da riempire

Empty blisters



- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Blister per confezione:
51 Blister per box: 51
- Minimo d'ordine:
2 confezioni
Minimum order quantity:
2 boxes
- Gluten free



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!

assortito



COD 64* - 2x1,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
95	9690



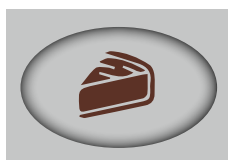
4,3x2,6cm



3x3cm

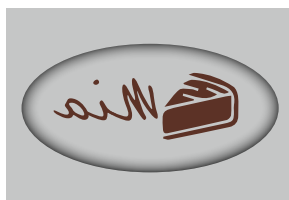
COD 399

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
24	2448



COD 65* - 2,6x1,6cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
64	6528



COD 91 - 3,4x1,7cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 103 - 4,6x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
30	3060



COD 99 - 4,7x2,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 71 - 4,4x3,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448

Forme disponibili - Shapes

Per conoscere tutte le forme a disposizione, contatta personalizzati@moddecor.it
For all available shapes, contact customer@moddecor.it



COD 78* - Ø2,2cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
60	6120



COD 102 - Ø3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 70 - Ø3,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 101 - 3x3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 62 - 3,8x3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 24 - 3,8x3,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 162 - 5x1,2cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
42	4284



COD 85 - 7x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
20	2040



COD 59 - 4x3,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 206 - Ø3,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 95 - 5,8x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
20	2040

* Considerando la dimensione ridotta della forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con le tue iniziali.

* Considering the small size of the shape, for a better result create your logo with your initials.



Placchette stampa oro negativo

Chocolate plaques in blister with reverse gold print

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
Dark chocolate (Cocoa 58% min)

- 3 Forme disponibili
3 shapes available

- Colore stampa: Oro - *Print colour: Gold*



- Scegli tra queste 2 font proposte:
Choose one of the two default fonts:

**pasticceria
Mia**

○ a.

*pasticceria
Mia*

○ b.

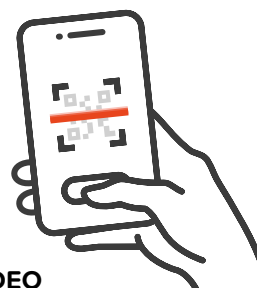
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes

- Gluten free

- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Cioccolato
FONDENTE



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm - 2g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570

Fai brillare la tua vetrina con
cioccolato fondente
impresiosito da una stampa oro

Make your shop window shine with dark chocolate embellished with a gold print





○ PLACCHETTE IN BURRO DI CACAO COLORATO

Cocoa butter plaques in blister

novità - new

- Colore stampa: Oro
Print colour: Oro



- Minimo d'ordine: 3 confezioni
Minimum order quantity: 3 boxes

- Gluten free



Burro di cacao
COLORATO*



FORME DISPONIBILI - TUTTE LE FORME DA PAGINA 10 A PAG 16 DEL CATALOGO GENERALE*

Available shapes - all shapes from page 10 to page 16 of the General Catalogue*

○ PLACCHETTE IN BURRO DI CACAO A RILIEVO BLISTERATE

Embossed cocoa butter plaques in blister

- Colore stampa: Bianco
Print colour: White



- Minimo d'ordine: 3 confezioni
Minimum order quantity: 3 boxes

- Quantità/Quantity = 312pz/box

- Gluten free



Burro di cacao
COLORATO*



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g

! In caso di loghi caratterizzati da tratti molto fini, per ottenere un buon risultato grafico, questi ultimi verranno inspessiti.
Se non fosse possibile, il nostro ufficio grafico suggerirà per te una proposta alternativa.
*For logos characterised by very fine lines, these will be thickened in order to achieve a good graphic result.
If this is not possible, a proposal that graphically approximates the original logo as closely as possible will be recommended*

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno.
Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@moddecor.it
*Product only available on order at certain times of the year.
Contact your local agent or the customisation team: custom@moddecor.it*



Placchette in cioccolato a rilievo blisterate

Embossed chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
Dark chocolate (Cocoa 58% min)

- Colore stampa: Bianco - Print colour: White



- Quantità/Quantity = 312pz/box

- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes

- Gluten free



Cioccolato
FONDENTE



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g



COD 62 - 3,8x3cm - 3,5g



COD 71 - 4,4x3,4cm - 3,5g



COD 24 - 3,8x3,8cm - 4g



In caso di loghi caratterizzati da tratti molto fini, per ottenere un buon risultato grafico, questi ultimi verranno inspessiti. Se non fosse possibile, il nostro ufficio grafico suggerirà per te una proposta alternativa.

For logos characterised by very fine lines, these will be thickened in order to achieve a good graphic result.

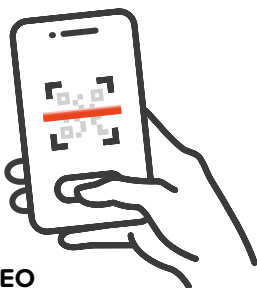
If this is not possible, a proposal that graphically approximates the original logo as closely as possible will be recommended

Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate

Un trasferello...
le tue mille idee!

One transfer, a thousand ideas!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

- Fogli per confezione: 24
Sheets per box: 24
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Formato foglio 30x40 cm
Sheet size 30x40 cm
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 





Placchette mini chablon

Ready to use thin mini chocolate plaques

MINI QUADRATO / Square *



L2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation

MINI TONDO / Mini Round *



Ø2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box

MINI OVALE / Mini Oval *



L2xH1,4cm



✓ Quantità/Quantity = 720pz/box



Codice assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted code!

MINI TONDO + MINI OVALE / Mini Oval + Mini Round *



Ø2cm



L2,5xH2cm



✓ Quantità/Quantity = 480pz/box

* Considerando la dimensione ridotta della forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con le tue iniziali.

* Considering the small size of the shape, for a better result create your logo with your initials.



Seguici! Follow us!



@modecoritaliana



Placchette Chablon

Ready to use thin chocolate plaques



L3,5XH2,2cm

✓ Quantità/Quantity = 440pz/box



L3XH1,5cm

✓ Quantità/Quantity = 560pz/box



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Ø2,8cm

✓ Quantità/Quantity = 400pz/box



L2,8cm

Il buongiorno con personalità

Scopri le nuovissime
targhette personalizzabili
per le bevande calde

*The Good Morning with personality.
Discover our new customizable
plaque for hot drinks.*

GUSTO NEUTRO

Una volta mescolata la bevanda con il cucchiaino, la targhetta **si dissolve senza lasciare traccia**. La targhetta **non altera il gusto** della bevanda.

NEUTRAL TASTE

Once the drink is mixed with the spoon, the plaque dissolves without leaving a trace. The plate does not alter the taste of the drink.

PACKAGING

Confezione di **piccole dimensioni** e di **facile gestione**, ideale per essere posizionata di fianco alla macchina del caffè.

PACKAGING

Small pack, easy to manage and ideal for placing next to the coffee machine.

STABILI E PRATICHE

Posiziona la targhetta **sulla schiuma** della tua bevanda calda: è progettata per essere galleggiante sulla schiuma senza affondare* e senza deformarsi durante il servizio al tavolo.

STABLE AND PRACTICAL

Place the plaque on the foam of your hot drink: it's designed to float on the foam without sinking or deforming when served.*

3 FORME

Tra cui scegliere per la tua personalizzazione: **quadrato, tondo e cuore**.

3 SHAPES

To choose from for your customization: square, round and heart.

STAMPA IN QUADRICROMIA

Riproduciamo i **colori del tuo logo**.

FOUR-COLOUR PRINTING

We reproduce the colour of your logo.

* Il prodotto galleggia **solamente** su bevande con schiuma
*Product floats **only** on drink with foam*



PERSONALIZZATO *caffetteria*

Customized Café Decorations

STEP 1 _____

● SCEGLI LA FORMA CHE PREFERISCI TRA QUADRATO, TONDO e CUORE

Choose the shape you prefer between square, round and heart



L2,8cm



Ø2,5cm



L3xH2,8cm

PERSONALIZZATO

caffetteria

Customized Café Decorations



STEP 2

○ TRE POSSIBILITÀ PER PERSONALIZZARE

Three customization options

Una volta selezionata la forma (step 1), scegli tra **logo**, **icone** o **testo**, per creare la **tua targhetta personalizzata*** per caffetteria!

* Senza coloranti azoici aggiunti

2.1 - STAMPA FOTOGRAFICA

Invia il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX).
Riproduciamo i colori del tuo Logo
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in amido).

2.2 - ICONE

Scegli tra queste icone quella che preferisci e stampala con il colore che desideri. Gli abbinamenti di colore mostrati di seguito sono solo esemplificativi.
Trova quello giusto per te!

Once you have selected the shape (step 1), choose between logo, icons or text to create your own custom* coffee shop plaques.

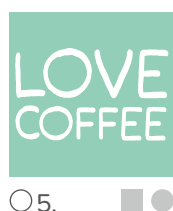
* No azo colourings added

2.1 - PHOTO PRINT EFFECT

Send us your VECTORIAL logo, saved in the following formats: **.pdf**, **.ai** or **.eps** (No PHOTO/FAX).
We can reproduce the colours of your Logo
(possible variations are determined by the starch support)

2.2 - ICONS

Choose the one you prefer from these icons and print it with the colour you want. The colour combinations shown below are examples only.
Find the right one for you!



2.3 - TESTO

Nel caso tu non abbia un logo puoi scegliere tra le font "a." e "b." e scrivere il nome della tua caffetteria. (Es. "Caffè Vinci")

MIA
CAFFÈ

○ a.

Mia
Caffè

○ b.

AREA MASSIMA STAMPABILE
Maximum printable area:

2.3 - TEXT

If you don't have a logo you can choose between the font "a." or "b." below and write the name of your coffee shop. (Ex. "Caffé Vinci")



1,9cm



2,2cm



L2,4xH1,6cm

STEP 3

CREA LA TUA COMBINAZIONE

Create the combination you prefer

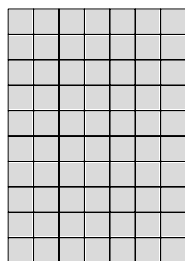
Scegli tra logo, icone oppure testo per creare il tuo personalizzato caffetteria!

Per ogni progetto potrai stampare fino a 3 grafiche diverse, (logo - icone - font)

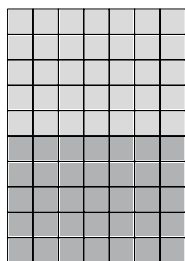
Forma quadrata e tonda = 4 fogli

- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 112 pz grafica 1 - 112 pz grafica 2 - 56 pz grafica 3

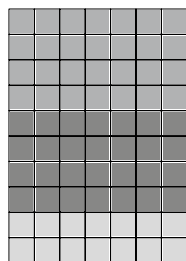
Forma quadrata e tonda / Square and round shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



1 Grafica / Design



2 Grafiche / Designs



3 Grafiche / Designs

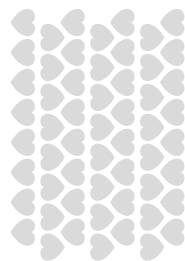
Choose from logo, icons or text to create your customized coffee shop plaques

For each project you can print up to 3 different designs, (logo - icons - font)

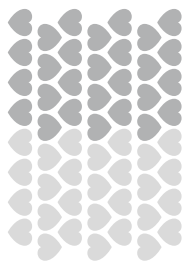
Square and round shape = 4 sheets

- 280 pcs - 1 design*
- 140 pcs design 1 and 140 pcs design 2
- 112 pcs design 1 - 112 pcs design 2 - 56 pcs design 3

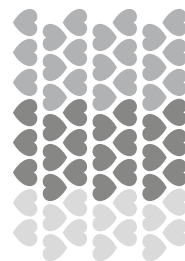
Forma cuore / Heart shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



1 Grafica / Design



2 Grafiche / Designs



3 Grafiche / Designs

Forma cuore = 5 fogli

- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 105 pz grafica 1 - 105 pz grafica 2 - 70 pz grafica 3

Heart shape = 5 sheets

- 280 pcs - 1 design*
- 140 pcs design 1 and 140 pcs design 2
- 105 pcs design 1 - 105 pcs design 2 - 70 pcs design 3

*Con logo/icona o testo a sfondo pieno - obbligatoriamente 1 colore di sfondo unico per tutte le grafiche.

*With logo/icon or text with full background - 1 single background color must be used for all graphics.

CONFEZIONE:

6 barattoli da 280pz ciascuno
Box: 6 jars of 280pcs each.

MINIMO D'ORDINE:

2 Confezioni (12 barattoli - 3360 pz)
Minimun order quantity: 2 boxes (12 jars - 3360 pieces)

STEP 4

INVIA LA RICHIESTA

tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: personalizzati@moddecor.it.

SEND YOUR REQUEST

through our agent, or by e-mail to the dedicated team at: custom@moddecor.it

Macarons personalizzati

Customized macarons



- MACARON NEUTRO Ø 35mm
Neutral macaron Ø 35mm

- COLORI DI STAMPA
Printing colours



GIALLO
YELLOW



ARANCIO
ORANGE



ROSSO
RED



ROSA
PINK



ROSA BABY
BABY PINK



VERDE
GREEN



AZZURRO
BABY
BABY LIGHT-BLUE



MARRONE
BROWN



NERO
BLACK

- PEZZI PER CONFEZIONE: 672
Pcs per box: 672

- MINIMO D'ORDINE: 1 confezione (14 valve da 48pz)
Minimun order quantity: 1 box (14 trays with 48 pieces)



- CREA LA COMBINAZIONE CHE PREFERISCI SCEGLIENDO TRA LE NOSTRE PROPOSTE.

Scegli tra icone, testo oppure logo per creare il tuo macarons personalizzato!

Per ogni progetto potrai stampare fino a 2 grafiche diverse, ad esempio:

- 2 icone
- 1 icona + 1 testo
- 1 icona + 1 logo
- 1 testo + 1 logo

- CREATE THE COMBINATION YOU PREFER BY CHOOSING FROM OUR PROPOSALS.

Choose between icons, text or logo to create your customised macarons!

For each project you can print up to 2 different designs, e.g:

- 2 icons
- 1 icon + 1 text
- 1 icon + 1 logo
- 1 text + 1 logo

1 - Icone - icons



○1.



○2.



○3.



2 - Testo - Vedi colori di stampa disponibili a pag 52 - Texts - See available printing colours on page 52



○a.



○b.



○c.



○d.



○e.

3 - Il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: .pdf, .ai o .eps. (No FOTO/FAX).

Colori di stampa disponibili a pag 52.

Non si possono stampare immagini fotografiche.

Your VECTORIAL logo, saved in the following formats:

.pdf, .ai or .eps (No PHOTO/FAX).

Available printing colours on page 52.

Photografic images cannot be printed.



AREA MASSIMA STAMPABILE
maximum printable area:
2,2cm

- INVIA LA RICHIESTA tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: **personalizzati@moddecor.it**.

Se hai scelto di realizzare 2 grafiche, indica la quantità di pezzi per grafica da stampare (336pz per grafica oppure 504pz Grafica 1 + 168pz Grafica 2)

- SEND YOUR REQUEST through our agent, or by e-mail to the dedicated team at: **custom@moddecor.it**

If you have chosen 2 designs, please indicate the quantity of pieces per design to be printed (336pcs pcs per design or 504pcs Design 1 + 168pz pcs Design 2)

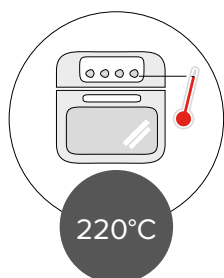


Cialde per prodotti da forno

Wafer for baking products



- Colore di stampa: Marrone
Print colour: Brown 
- Pezzi per confezione: 1000
Pcs per box: 1000 
- Minimo d'ordine
15 confezioni (15.000 cialde)
Minimum order quantity 15.000 wafers
- Gluten free 
- Resiste in forno max +220°C
Can resist up to +220°C in oven



**Ideale come decorazione
per ogni prodotto da forno!**

Ideal as a decoration for any baked goods!



Ø3,5cm



3,8x2,5cm





Decoshape in cialda

Wafer decoshape

- STAMPA FOTOGRAFICA

Photo print effect

- Riproduciamo i colori del tuo Logo
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in cialda).

*We can reproduce the colours of your Logo
(possible variations are determined by the wafer support)*

- Pezzi per barattolo: 600

Pcs per jar: 600



- Minimo d'ordine: 6 confezioni
(3600 Decoshape)

Minimum order quantity 6 jars



0349A
L3,9xH4,7cm



0306A
L3,5xH5,5cm







Targhette in zucchero duro

Sugar Plaques



Perfette per qualsiasi realizzazione di pasticceria e gelateria!

Perfect for any pastry or ice cream creation!

○ **STAMPA FOTOGRAFICA**

Photo print effect

○ **Riproduciamo i colori del tuo Logo**

(possibili variazioni sono determinate dal supporto in zucchero)

We can reproduce the colours of your Logo (possible variations are determined by the sugar support)



L4,4xH3,4cm



L2,8cm

○ **Quantità/Quantity = 864 pz/box**

○ **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 24 pz cadauno**

Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 24 pre-cut pcs each

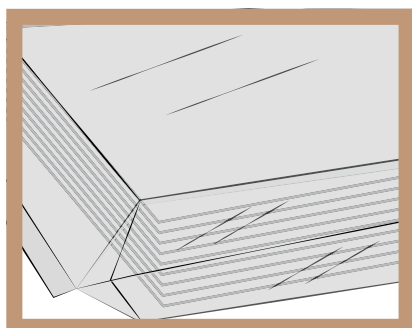
○ **Gluten free**

○ **Quantità/Quantity = 2520 pz/box**

○ **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno**

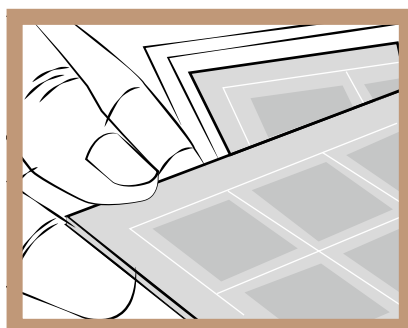
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**



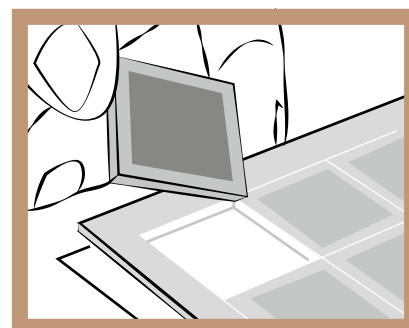
Pack protettivo

Protective packaging



Vaschetta contenitrice con fogli prefustellati e separati da pellicola

Container tray with pre-cut sheets on single film



Facile da smodellare senza rotture

Easy to demould without breaking



Ciocccolato

CHOCOLATE



42 **Ciocccolato chablon**
Thin chocolate decorations

62 **Ciocccolato in blister**
Blister chocolate decorations

102 **Chocofruit lampone**
Raspberry Chocofruit

104 **Ciocccolato bianco
con pistacchio**
White chocolate with pistachio



106 **Cioccolato bianco
al caramello**
White chocolate with caramel

108 **Trasferelli**
Transfer sheets

120 **Panoramica cioccolato**
Shapes and graphic overview
chocolate



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

CHOCO
Golden Touch



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92135 - ◆ - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit - GF AZO

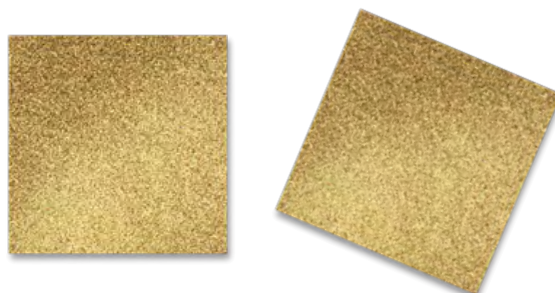


1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 - ◆ - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit - GF AZO

92163 - ◆ - cm: L2,8

pz: 240 - GF AZO







Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92197 - ◆ - cm: L9 - pz: 76 - GF AZO



92198 - ◆ - GF



92203 - ◆ - 2 - GF



78170 - ◆
cm: L4,5 - pz: 96
GF AZO



78158 - ◆
GF AZO



78356 - ◆ - GF AZO



92047 - ◆ - GF AZO



92150 - ◆ - GF AZO





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92098 - ◆ - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



92099 - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 -   

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92100 - ◆ - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit -   



92101 - ◆ - cm: L9
pz: 76 -   





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92154 -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



92155 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

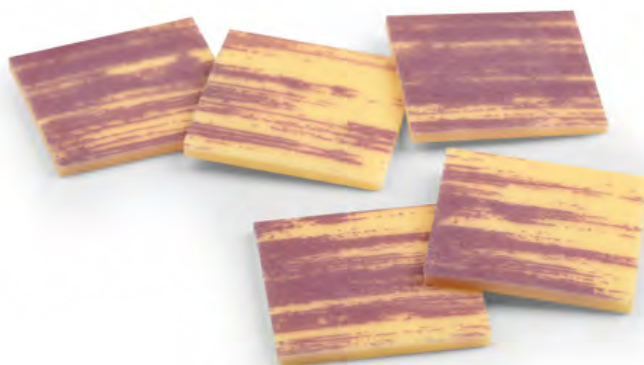
92156 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -   

92157 -  - cm: L9
pz: 76 -   





92094 -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



92095 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92096 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -   

92097 -  - cm: L9
pz: 76 -   





Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78350 - - cm: L9 - pz: 76 -



Sfere 3D

3D spheres



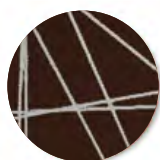
78370 - - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



78536 - - 2 - cm: Ø2/L2,5xH2

pz: 240 -



78342 -

cm: L2,8 - pz: 240



78337 - - cm: L9 - pz: 76 -



78338 -

cm: L2,8 - pz: 240



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



78535 - - 2

cm: Ø2/L2,5xH2 - pz: 240 -

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



92219 **NEW** - ◆

cm: Ø2,5-H4,5~ - pz: 25Kit   





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78405 -  - cm: L9

pz: 76 -   



78407 - 

cm: L2,8 - pz: 240



78315 -  - cm: L9

pz: 76 -   



78314 - 

cm: L2,8 - pz: 240



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78331 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -   



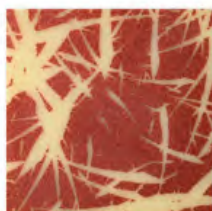
Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas





78467 -  - cm: L9 - pz: 76 -   



78465 -  cm: L2,8 - pz: 240



78432 -  -  

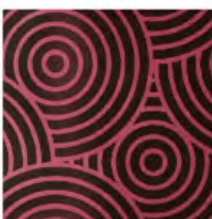


78412 - 



78434 -  -   



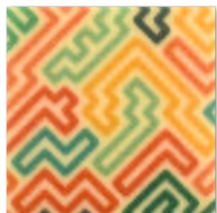
78436 - 



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92137 -  - cm: L2,8 - pz: 240 - 

92138 -  - cm: L9 - pz: 76 - 



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92139 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - 



92103 -    4 - 
cm: L2,8 - pz: 240 - 



92102 -    4 - 
cm: Ø2,8 - pz: 240 - 



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92104 - ◆◆

cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - (GF)



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92089 - ■■■ 2 - ◆◆

cm: L2,6xH3,6 - pz: 90 - (GF)



92090 - ■■■ 3 - ◆◆

cm: L2,7x3,8 - pz: 90 - (GF)



92121 - ■■■ 9 - ◆◆

cm: Ø2 - pz: 225 - (GF)



92123 - ■■■ 6 - ◆◆

cm: L1,6xH1,5 - pz: 216 - (GF)

Design floreale delicato

Fiori e foglie eleganti
per creare atmosfere
s sofisticate.



Delicate
floral design:
elegant flowers
and leaves to create
sophisticated
atmospheres.



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

Per un tocco leggero e vivace!

Graziose farfalle in un kit versatile, ideale per torte e monoporzioni

Tutto in un solo kit!



78463 -  -  2 - cm: L4,5/6xH3/4 - pz: 24Kit -   



1Kit = 3pz - 1conf = 72pz





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



**3 cioccolati
in una sola confezione!**

3 chocolates in one box

78038 -    - cm: L9

pz: 228 -   

Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78414 -   - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 -   



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

78000 - - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit -



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



35395 - - 5g - cm: L14~ - pz: 144 -



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78419

◆◆◆ - 2,5g

cm: Ø3,5 - pz: 144



78255 - ◆◆ - 6,5g - cm: L6~

pz: 48 - GF Azo

78020 - ◆◆◆ - 4g

cm: L3xH4 - pz: 180 - GF Azo

Stelle & Sfera 3D



78183

◆◆◆ - 4,2g

cm: Ø3 - pz: 72 - GF Azo



78426

◆◆◆ - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 - GF Azo



34172 -  - cm: L20 - pz: 0,9kg -  



34175 -  -  



34238 - mat: BC -  



34000

■ ■ ■ 3 -  - cm: Ø3,5xH4,5 - pz: 300~

cf: 360g -  



32533

 - 7g - cm: Ø5xH2 - pz: 168 -  



34009 -  - cm: L1~ - cf: 1kg -  



34008 -  -  

L'ESSENZA DEL *cioccolato*



ELEGANZA E GUSTO
ALLO STATO *puro!*



The essence of chocolate: elegance and pure taste!



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92117 - ■■■ 3

◆ - 4,87g - cm: L4,6xH4 - pz: 45 - GF AZO



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



92115 - ■■■ 3

◆ - 4g - cm: L3,8 - pz: 48 - GF AZO



92069 - ◆ - 2,1g - cm: Ø3,4

pz: 72 - GF AZO



92082 - ◆ - 1,75g - cm: L3,4xH3

pz: 72 - GF AZO



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



92114 -    - 5g

cm: Ø3,6 - pz: 45 -   



92159 -  - 3,7g - cm: L6,3xH2

pz: 64 -   



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



cm: Ø2,5 - 32pz



cm: L2xH2,5 - 32pz



cm: Ø2,2 - 16pz



cm: L3xH2 - 36pz



cm: Ø2,2 - 12pz

92218 NEW - ■■■ 17 - - 1,34g - cm: Ø2/3,5 - pz: 128 -



92093

■■■ 3 - - 3,6g

cm: Ø3,5 - pz: 90



Decorazioni in cioccolato 3D *fresche e colorate*

Fresh and colorful 3D chocolate decorations.





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78139 - ■■■ 4 - ◆ - 2g

cm: Ø3,5 - pz: 144 - (GF)



78388 - ■■■ 4 - ◆ - 3,7g - cm: Ø3,5~ - pz: 144 - (GF)



78437 - ■■■ 4 - ◆

1,5g - cm: Ø2,5~ - pz: 210 - (GF)



92122

■■■ 4 - ◆ - 2,9g

cm: L2,6xH3,4

pz: 72 - (GF)



35066 - ■■■ 5 - ◆◆ - 10g - cm: Ø4,5 - pz: 180 - (A/Z)



78181 - ■■■ 6 - ◆◆ - 2g - cm: L max 4~ - pz: 168 - (GF)



78284

■■■ 5 - ◆◆ - 1,4g - cm: L1,5 - pz: 100 - (GF) (A/Z)



78254

■■■ 2 - ◆◆ - (GF) (A/Z) (A/Z)



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



1Kit = 2pz 1 conf = 48pz

92126 - ■■■ 4

◆ - 6g/Kit - cm: L2,5xH4,3 - pz: 24Kit - (GF)





78504 - ■■■ 2 - ◆ - 3,9g

cm: L4 - pz: 64 - (GF) (AZO) (V)

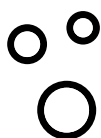




Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3 cm



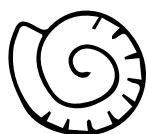
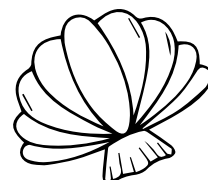
92158 - ■■■ 2 - ◆ - 7,5g/Kit - pz: 20Kit - (GF)



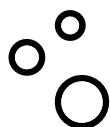
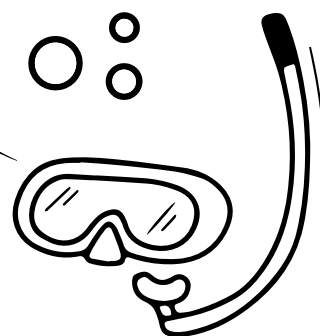
L2xH4,2 cm



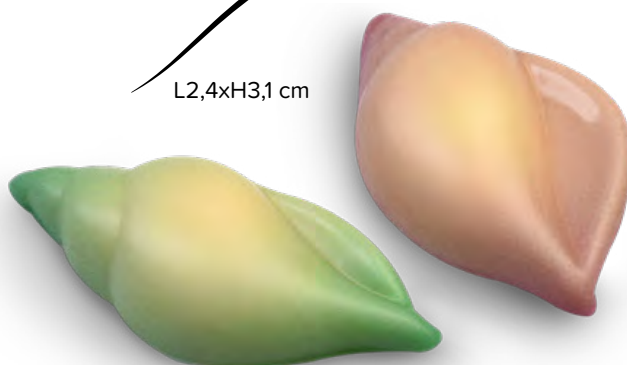
L3,8xH4,5 cm



Let's dive



L2,4xH3,1 cm

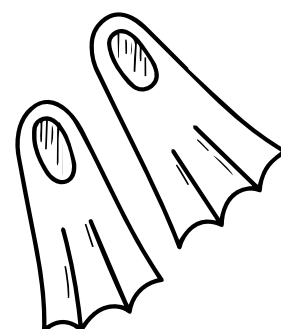


92152 - ■■■ 3 - ◆

4,8g - pz: 72 - (GF)



L3,3xH3 cm







Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blisterach
Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



92202 - ■■■ 3 - 8,8g

cm: H max 5 - pz: 48

mat: SURR.BCO - 



Entra nel mondo *fatato* di Modecor!

Step into the enchanted world of Modecor!



L5,1xH2,6cm

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92153

🍫 - 13,2g/Kit - pz: 20Kit - (GF)



L3,7xH2,5cm



L3,2xH3cm





Ciocolato in blister

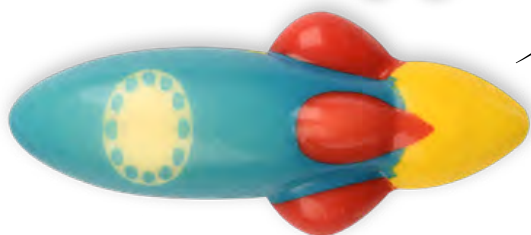
Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1 Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92133 -  - 11,1g/Kit

cm: H max 5,3

pz: 20Kit -   



READY TO SPACE



Sfere 3D
3D spheres

92134 -    4 -  - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 - 





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Sweet party vibes



92111 - ■■■ 2 - ◆ - 8,6g

cm: L4,2xH5 - pz: 60 - (GF)



92113 - ■■■ 6

◆ - 3,1g - cm: Ø3 - pz: 72 - (GF)

Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blisterach
Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco

92207 **NEW** - 5,2g - cm: L6,2xH3,7 - pz: 48

mat: SURR.BCO - (GF)







Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley



92162

■ ■ ■ 8 - ◆ - 1,8g

cm: Ø3~ - pz: 64 - (GF)



92160 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 4g - cm: L4 - pz: 48 - (GF)



Uova 3D

3D Eggs

92161 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)

**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92213 - NEW - ■■■ 4 - ◆ - 4,5g - cm: H4~ - pz: 64 - (GF)



78179 - ■■■ 2 - ◆ - 2,6g - cm: L3,5 - pz: 120 - (GF)



78521 - ◆ - 4,3g - cm: H3,5 - pz: 72 - (GF)



78362 - ■■■ 4 - ◆ - 2,5g - cm: Ø3~ - pz: 144 - (GF)

Avocado 3D con simpatiche emoji
per un tocco unico e giocoso!



3D avocados with cute emojis for a unique and playful touch!



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

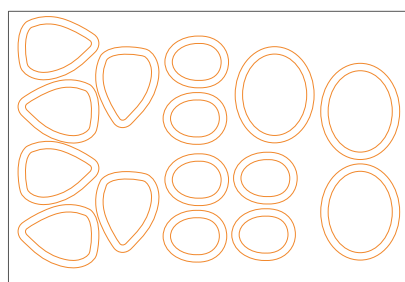
White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach • Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



92205 - NEW

■ ■ ■ 3 - - 20g/Kit - pz: 12Kit

mat: SURR. BCO -



1Kit = 5pz 1 conf = 60pz



L3,2xH4,5 cm



L2,5xH3,3 cm



L5,5xH4,3 cm

Componi, Personalizza, Decora!

Dolci musetti che conquistano tutti

In ogni confezione trovi
le forme in cioccolato per
dare vita a 3 animalotti:
volpe, cane e maialino

*Assemble, Personalize, Decorate!
Sweet little faces everyone will love.
Each pack contains the chocolate details to
compose 3 adorable animals:
a fox, a dog, and a piglet*





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78519 - ■■■ 8 -  - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - 





78529 - ■■■ 8 - ◆ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - ©



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Ø3,7 cm



L4xH4,3 cm

1Kit = 3pz 1 conf = 75pz

92131 - - 12,4g/Kit - pz: 25Kit -



L5,4xH2,6 cm

È il momento di giocare!
It's game time!

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



L2,5xH5 cm

1Kit = 2pz 1 conf = 64pz



Ø3,3 cm



L2,5xH3 cm



Ø3,7 cm



L5,2x2,3 cm

92132 - - 5,4g/Kit - pz: 32Kit -

92130 - - 12,6g/Kit

pz: 20Kit -





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92106 - ■■■ 4 -  - 2,2g - cm: Ø3,4 - pz: 72 - 



92107 - ■■■ 4 -  - 2,2g - cm: L3,4xH3 - pz: 72 - 



92109 - ■■■ 4 -  - 2,4g - cm: L3,2xH3,7 - pz: 66 - 





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



COLOR
power!

92110 - ■■■ 2

◆ - 2,8g - cm: L3,8xH2,5 - pz: 64 - (GF)





92140 - ■■■ 5 - ◆ - 4,5g

cm: L3,2xH4,2 - pz: 120 - (GF)



92108 - ■■■ 5 - ◆ - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 144 - (GF)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



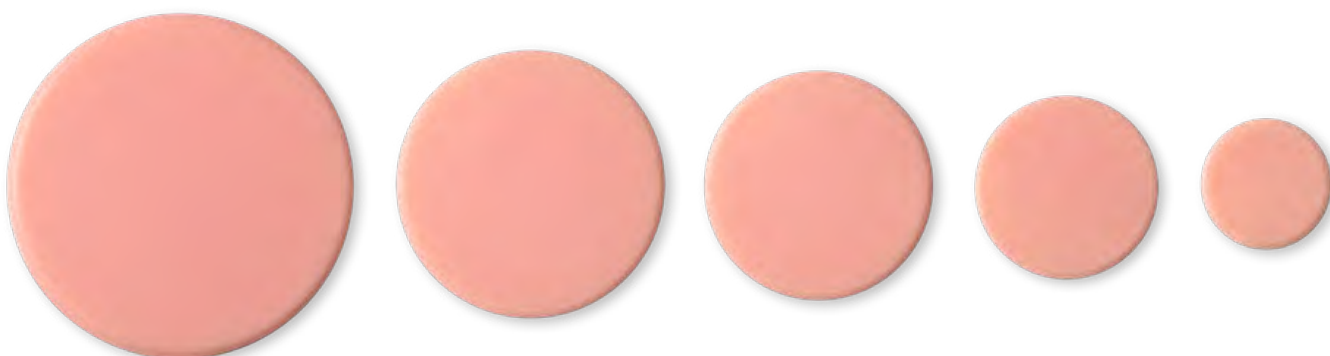
**3 colori
in una sola confezione!**

3 colours in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

78459 - ■■■ 3 -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit -  





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78395 - ■■■ 4 - ◆ - 4g
cm: L4 - pz: 96 - (GF) (V)

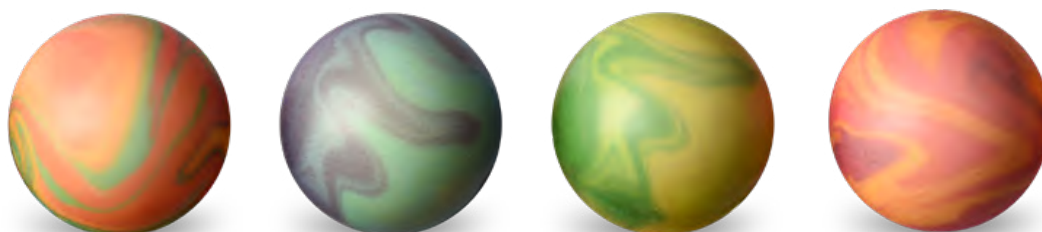


78516 - ■■■ 6 - ◆ - 2,5g
cm: Ø3 - pz: 144 - (GF)



92134 - ■■■ 4 - ◆ - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 - (GF)

Sfere 3D
3D spheres



78523 - ■■■ 4 - ◆ - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - (GF)



78426 -    - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 -   

Sfere 3D



78370 - 
  



78290 
  



78335L
 -   



78335E
 -  



78335C
 -   



78532
 -   



78430 -     - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 -   



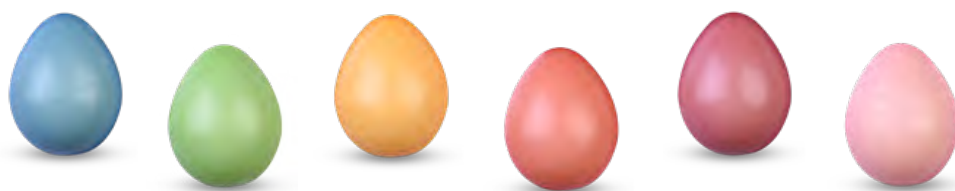
Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

Mini rainbow!

Non sai che colore scegliere?

Le nuove mini decorazioni arcobaleno 3D sono la soluzione ideale per colorare la tua vetrina!



92044 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - 



Not sure which colour to choose?

The 3D mini rainbow decorations are the ideal solution to colour your shop window!



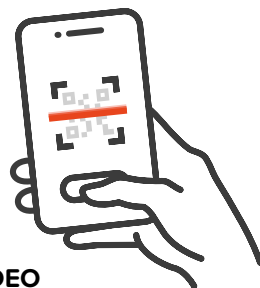
92043 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - 



92045 -  - 



IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorazioni in cioccolato *con granella di lampone!*

Chocolate decorations with raspberry inclusions!



92027 -  - cm: L9

pz: 76 - 



92028 -  - cm: L9

pz: 76 -   



92011 -  - 3g -  2

cm: L4xH3,4 - pz: 72 - 



92007 -  - 3g

cm: L3 - pz: 105 - 

un tocco fruttato



su ogni assaggio!

A touch of fruitness on every taste!



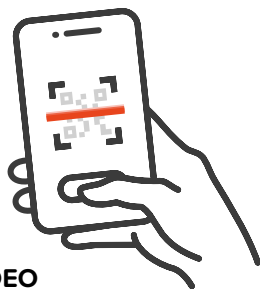
92017 -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit - 



Crea dolci di tendenza

Create trendy sweets!





GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92012 -  - 19g

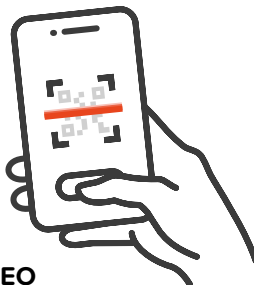
cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -   

Decorazioni in cioccolato bianco
con pistacchio!
White chocolate decorations with pistachio.



92014 -  - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100 -   



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92052 -  - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit -   

Decorazioni in cioccolato bianco *al caramello!*



White chocolate caramel decorations!



92021 -  - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -   

92022 -  - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100

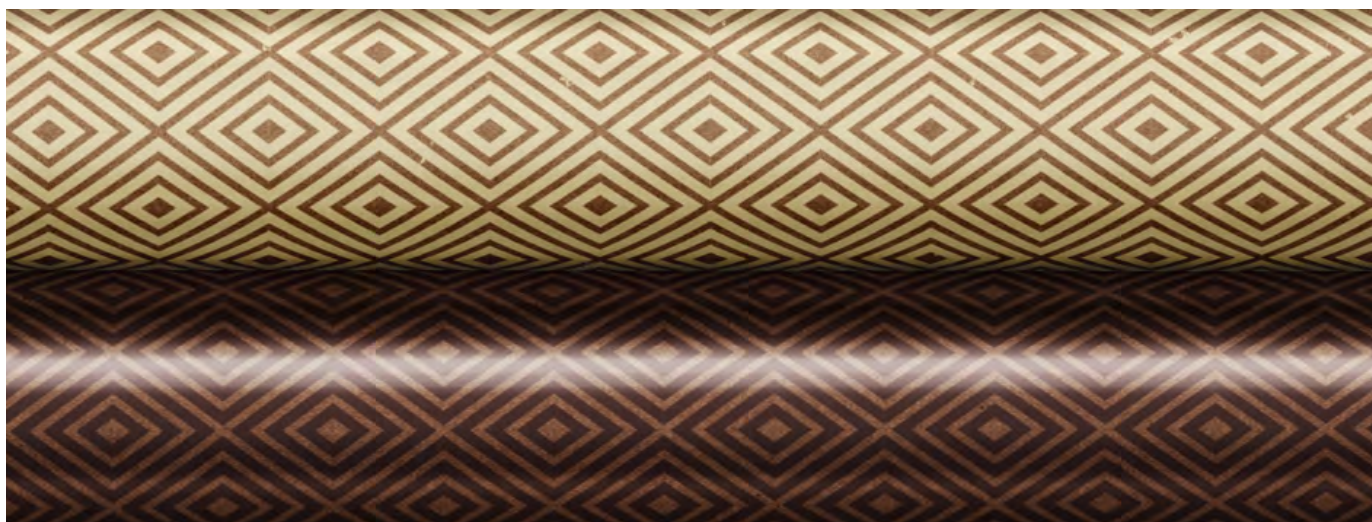
  



Trasferelli

Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

Con i *trasferelli*
diventa tu l'artista
e scegli la grafica
che più si addice al **tuo stile!**



81376 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



*With our Transfer sheets you become the artist
and choose the graphics that suit your style!*



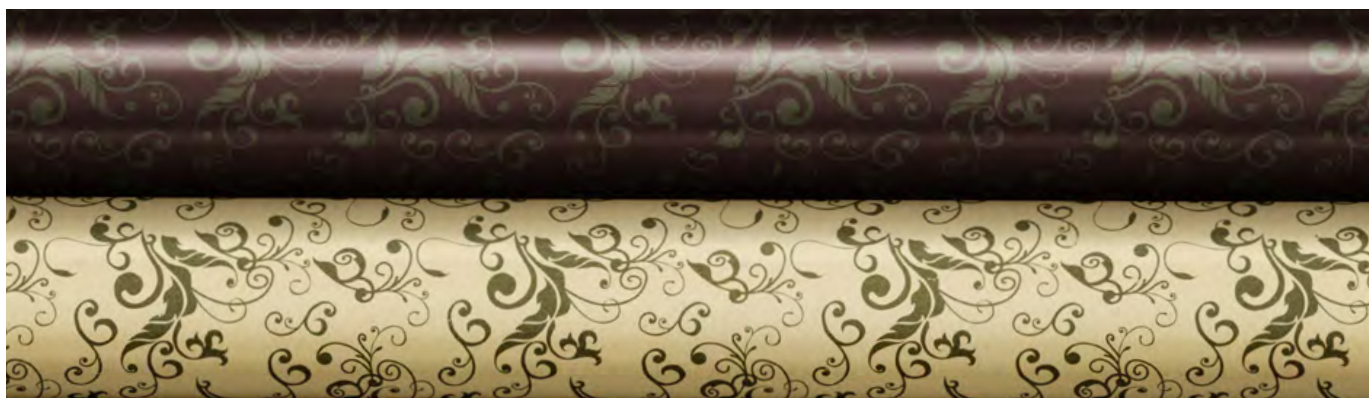
Trasferelli

Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



82000 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -  

112 / CIOCCOLATO / Chocolate

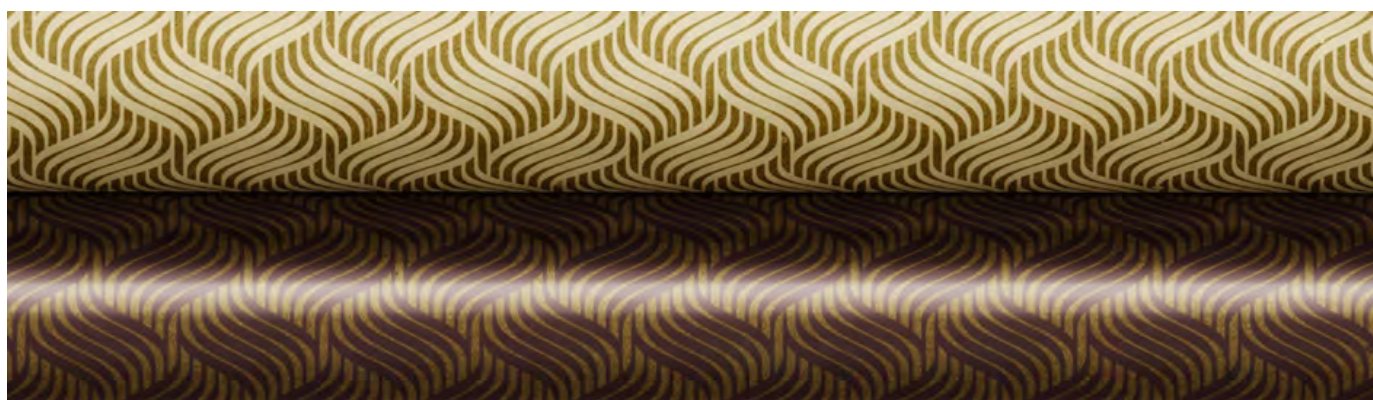
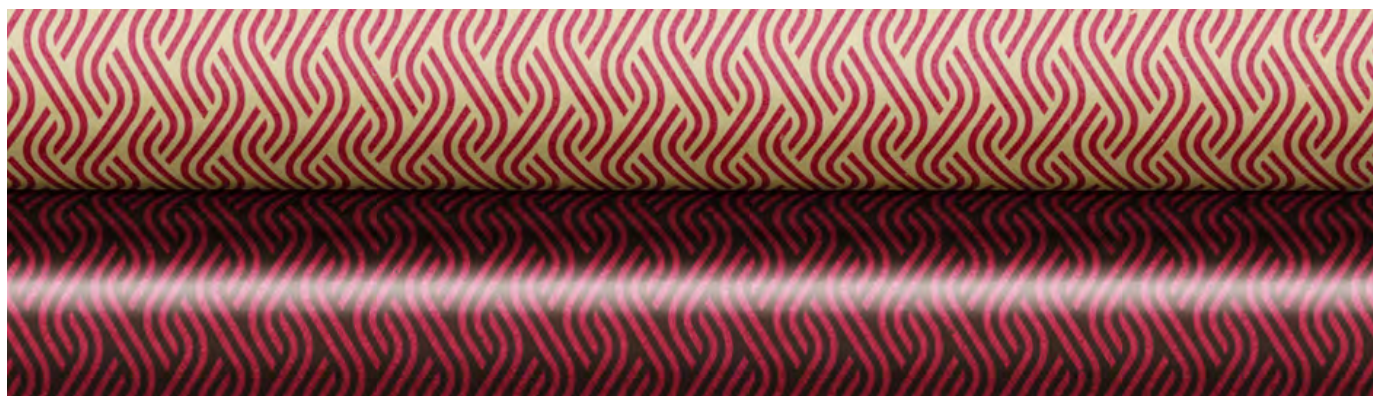


82001 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



Trasferelli

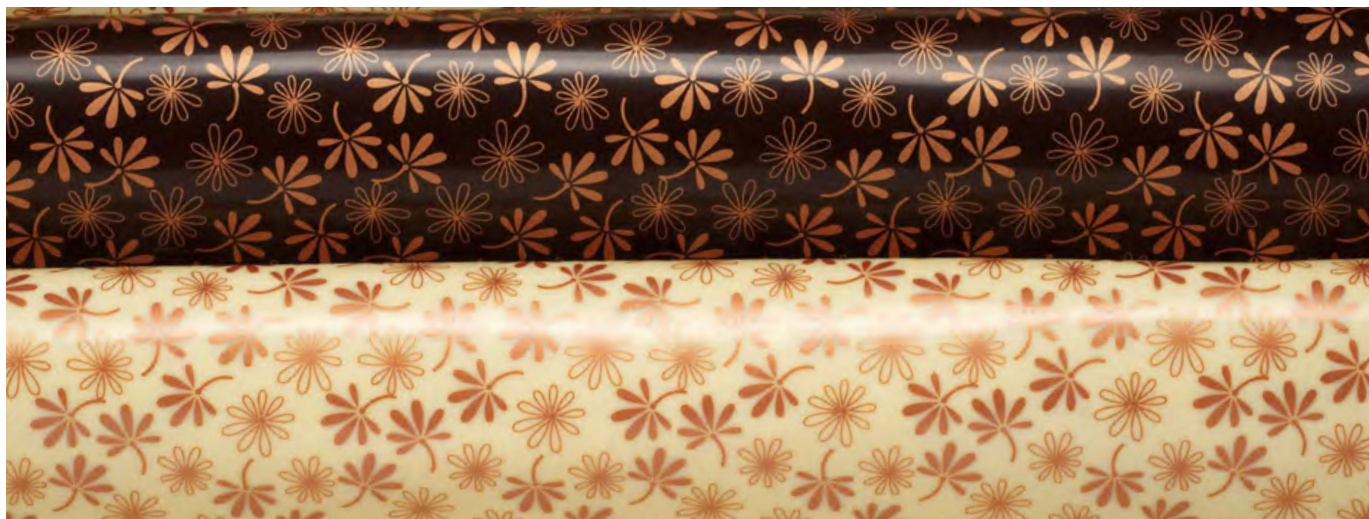
Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



82017 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF AZO



82008 - cm: L30xH40 - pz: 12 -   



81365 - ■■■ 2 - pz: 24 -   



Trasferelli

Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



81398 - ■■■ 3 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   

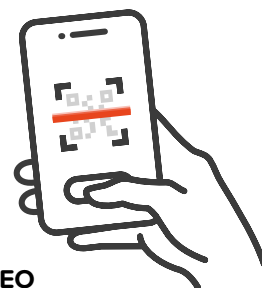
116 / CIOCCOLATO / Chocolate



Un arcobaleno
di combinazioni
per colorare
il tuo cioccolato!



A rainbow of combinations
to colour your chocolate!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



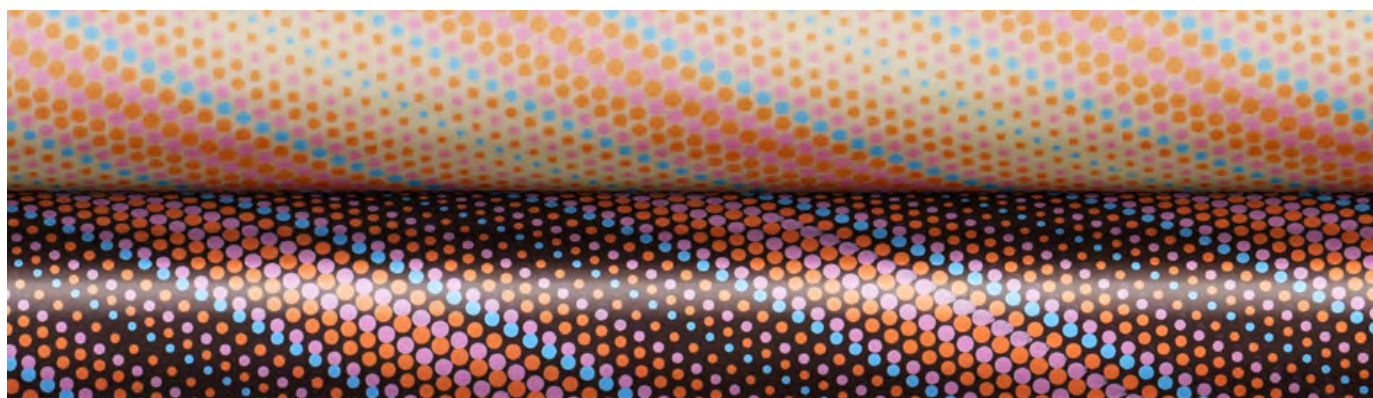
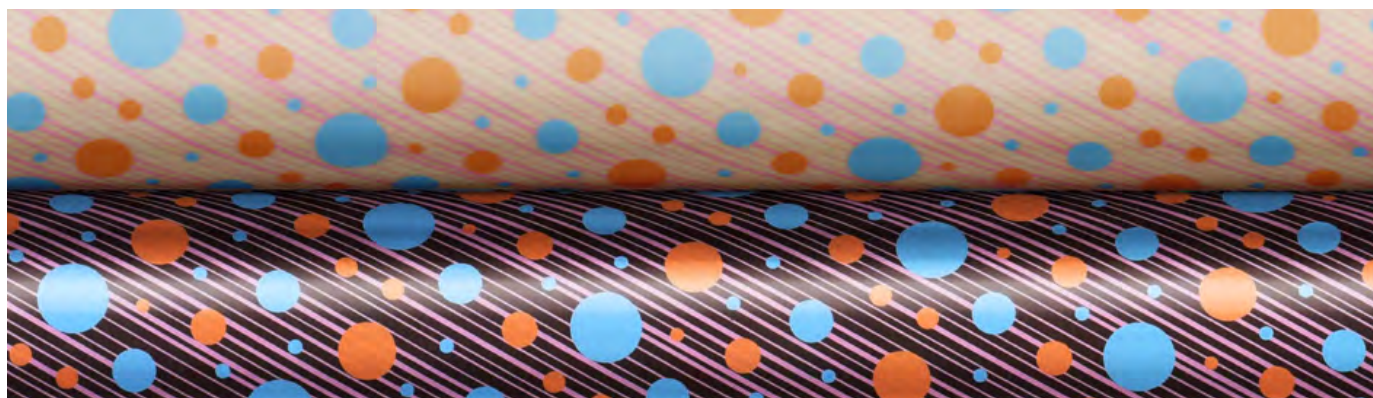
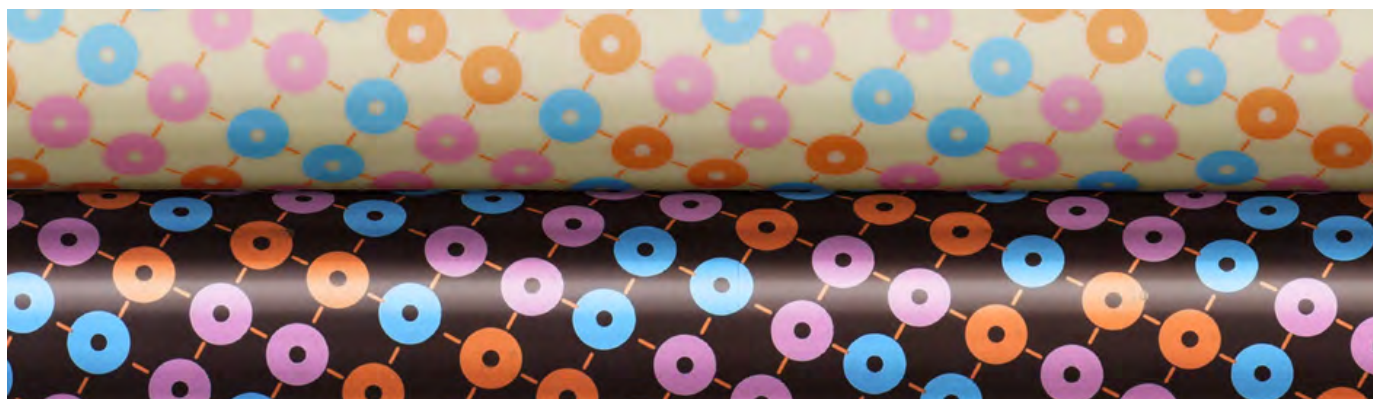
Scopri tutta la linea ColorPaste a pag. 480 Catalogo Generale

Discover the ColorPaste line on page 480 of the General Catalogue



Trasferelli

Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



81399 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   

118 / CIOCCOLATO / Chocolate

TRASFERELLI SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheets suitable only for white chocolate



81375 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF)



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - (GF)



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF)



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



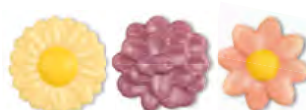
92218 NEW - pag 70



92089 - pag 58



92090 - pag 58



92093 - pag 70



92122 - pag 72



92126 - pag 74



92153 - pag 79



92106 - pag 94



92107 - pag 94



92109 - pag 94



92108 - pag 97



92110 - pag 96



92140 - pag 97



92152 - pag 76



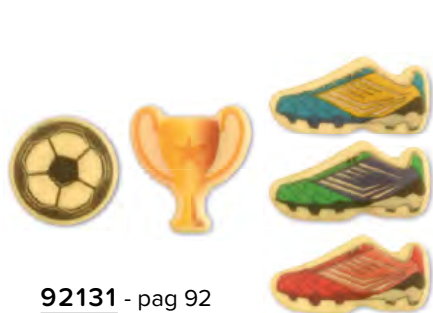
92158 - pag 76



92111 - pag 82



92113 - pag 82



92131 - pag 92



92132 - pag 92



92130 - pag 92



92134 - pag 80



92133 - pag 80



92207 **NEW** - pag 82



92205 - **NEW** - pag 88



92204 - **NEW** - pag 336



78519 - pag 90



78529 - pag 91



92202 - pag 78



78181 - pag 73



78504 - pag 75



78284 - pag 73



78254 - pag 73



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



78516 - pag 100



78362 - pag 86



78179 - pag 86



92213 **NEW** - pag 86



78395 - pag 100



78521 - pag 86



78437 - pag 72



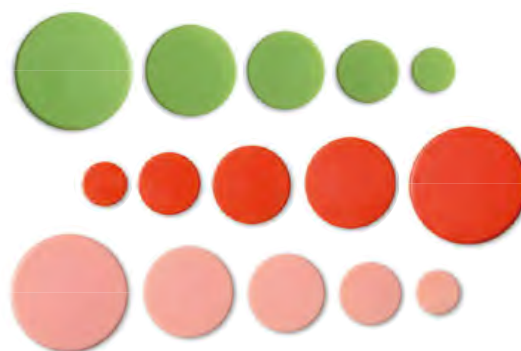
78139 - pag 72



78388 - pag 72



35066 - pag 73



78459 - pag 98



92134 - pag 80



92045 pag 103



78290
pag 101



78532
pag 101



78335E
pag 101



78335C
pag 101



78335L
pag 101



92043 - pag 103



78523 - pag 100



92044 - pag 102



78430 - pag 101



78414 - pag 62



35395 - pag 63



78426 - pag 64



78419 - pag 64



78020 - pag 64



78000 - pag 63



92069 - pag 68



92114 - pag 69



78183 - pag 64



92082 - pag 68



32533 - pag 65



78255 - pag 64



34000 - pag 65



92117 - pag 68



92115 - pag 68



78038 - pag 62



78170 - pag 44



78158 - pag 44



92159 - pag 69



34172 - pag 65



34175 - pag 65



34238 - pag 65



34009 - pag 65



34008 - pag 65



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92135 - pag 42



92163 - pag 42



92143 - pag 42



92219 NEW - pag 51



92137 - pag 56



92138 - pag 56



92103 - pag 56



92139 - pag 56



92104 - pag 57



92102 - pag 56



92197 - pag 44



92198 - pag 44



92203 - pag 44



92101 - pag 46



92100 - pag 46



92098 - pag 46



92099 - pag 46



92157 - pag 48



92156 - pag 48



92154 - pag 48



92155 - pag 48



92097 - pag 49



92096 - pag 49



92094 - pag 49



92095 - pag 49



78407 - pag 52



78405 - pag 52



78342 - pag 50



78536 - pag 50



78370 - pag 50



78350 - pag 50



78356 - pag 44



78337 - pag 50



78338 - pag 50



78535 - pag 50



82008 - pag 115



78331 - pag 53



78314 - pag 52



78315 - pag 52



78467 - pag 55



78465 - pag 55



82017 - pag 114



78432 - pag 55



78412 - pag 55



78434 - pag 55



78436 - pag 55



92047 - pag 44



92123 - pag 58



92121 - pag 58



78463 - pag 60



92017 - pag 105



92007 - pag 104



92027 - pag 104



92028 - pag 104



92011 - pag 104



92014 - pag 107



92012 - pag 107



92022 - pag 109



92021 - pag 109



92052 - pag 108



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92141 - pag 387



78326 - pag 387



92207 **NEW** - pag 82



78513 - pag 387



78431 - pag 387



92160 - pag 85



92162 - pag 85



92161 - pag 85



40140 **NEW** - pag 406



THUN

41310 **NEW** - pag 306



78530 - pag 318



92046 - pag 317



78257 - pag 317



78445 - pag 317



34611 - pag 318



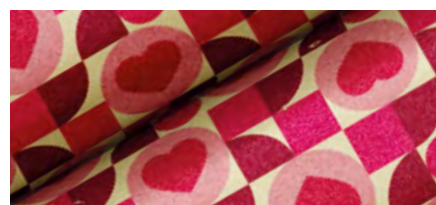
78493 - pag 313



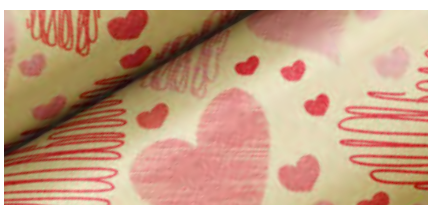
92150 - pag 313



78494 - pag 313



82019 - pag 319



82018 - pag 319



78508 - pag 317



92031 - pag 314



92042 - pag 314



92151 - pag 313



78443 - pag 316



34608 - pag 318



92212 **NEW** - pag 314



92217 **NEW** - pag 327



92002 - pag 326



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92208 NEW - pag 328



92209 NEW - pag 330



92000 - pag 328



78262 - pag 350



92206 NEW - pag 350



92204 - NEW - pag 336



78216 - pag 315



78264 - pag 343



92146 - pag 342



92147 - pag 338



78069 - pag 343



92105 - pag 340



92214 - NEW - pag 339



92216 - NEW - pag 340



92148 - pag 338



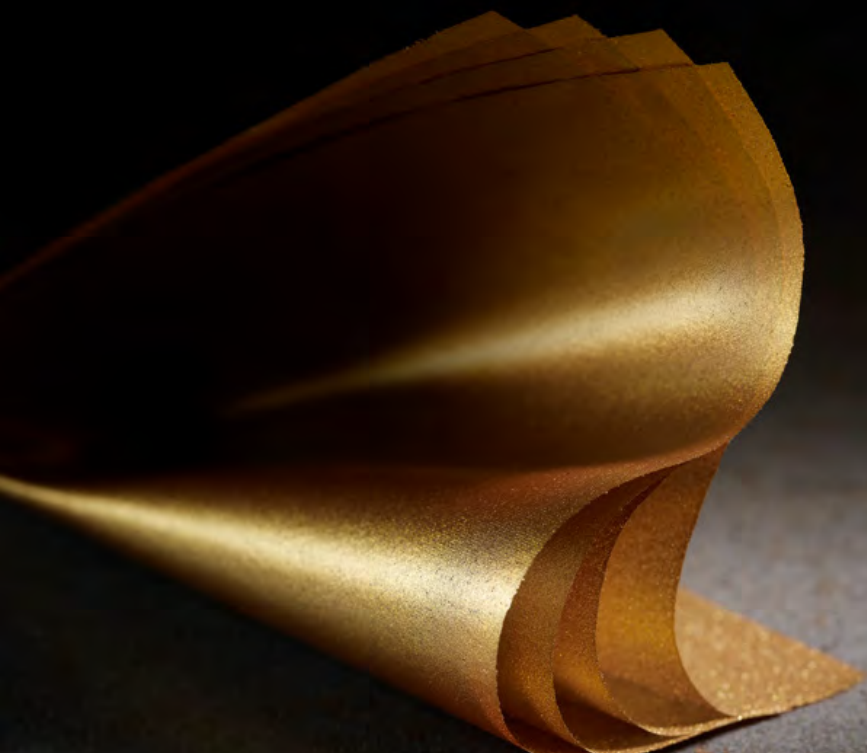
Grazie alla **tecnologia esclusiva** di Golden Touch abbiamo creato **qualcosa di straordinario** per voi.

Rivoluziona il tuo concetto di lusso con nuovi prodotti dall'estetica **senza precedenti**



SCOPRI DI PIÙ
Discover more

*Thanks to the exclusive technology of Golden Touch we've created something extraordinary for you.
Revolutionize your concept of luxury with an extraordinary aesthetic performance.*



NUOVE FORME,
infinito SPLENDORE



Distinctive shapes, endless brilliance

GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter

Modacor®
Golden Touch



APPLICAZIONE SUL *Cioccolato*

Application on chocolate

GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter



Golden Touch trasforma ogni tuo prodotto in una preziosa pepita d'oro.

Puoi infatti ricoprire tavolette, praline e soggetti di cioccolato.

Puoi usarlo intero o lavorarlo in scaglie e fiocchi.

Golden Touch transforms each of your products into a precious golden nugget:

You can even coat chocolate bars, pralines, macarons, chocolate miniatures and much more.

Every sheet of Golden Touch can be easily adapted to create shavings, flakes or crumbs





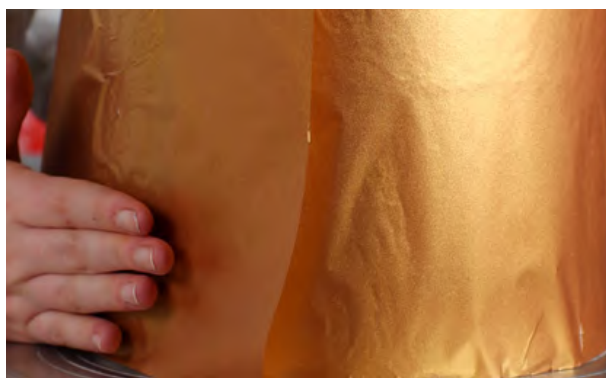
APPLICAZIONE SU PASTA DI *Zucchero*

Application on sugar paste



Non dare limiti alla tua voglia di sperimentare, **Golden Touch** è il prodotto innovativo che ti permetterà di far risplendere qualsiasi creazione tu abbia in mente!

Il formato **XL Golden Touch** è ideale per ricoprire superfici più ampie come torte da cerimonia.



*Don't put limits on your desire to experiment: **Golden Touch** is the innovative product that will make any creation you have in mind shine!*

*Our **Golden Touch** in the XL size. Ideal for covering larger surfaces, such as ceremony cakes.*





Golden Touch è una innovazione che brilla per la sua resa estetica straordinaria, per la sua praticità e versatilità.

Provalo in applicazione su superfici con glassa e gelatina!

Golden Touch is an innovation that shines for its extraordinary aesthetic performance, its practicality and versatility.

Try it on surfaces with glaze and jelly!

The detail that will make the difference!



GOLDEN TOUCH
E'GLITTER
Golden Touch and Glitter

Sarà il dettaglio a fare la *differenza*

APPLICAZIONE SU
 glassa e GELATINA

Application on glaze and jelly





Applicazione

SU PRODOTTI DA
FORNO IN COTTURA



Application on baked products

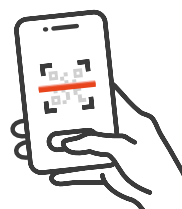


Ideale per prodotti
da forno,
resiste in cottura.

Provalo in sfogliatrice,
per un effetto moderno
sulle tue brioches,
croissant, danesi e altre
prelibatezze!

Ideal for baked products,
it resists baking.
Try it in a sheeter, for a modern
effect on your brioches,
croissants and other delicacies!

GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter



GUARDA IL VIDEO



APPLICAZIONE per *gelateria*

Application for gelato

Illumina

ogni tuo prodotto di gelateria,
dagli stecchi alle coppe gelato,
fino ai semifreddi.

*Brighten up all your gelato
products, from popsicles
to sundaes, and even
semifreddos.*

PRONTO ALL'USO E FACILE DA UTILIZZARE

Basta adagiare l'intero foglio sul tuo cremino,
per un **effetto brillante immediato**.

Il formato XL è adatto sia per le vaschette più grandi che per le
vaschette standard: basterà prelevare il foglio dal packaging e
piegarlo fino a raggiungere la dimensione desiderata.

READY AND EASY TO USE

Simply lay the whole sheet on your cremino for an immediate glow effect.

*The XL size is suitable for both larger and standard tubs: simply take the sheet from the
packaging and fold it to the desired size.*

Find out how to do this quickly and easily.

il dettaglio

per farti NOTARE, SCEGLIERE, RICORDARE!



Decora i tuoi drink con
Golden Touch e rendi unica
la tua offerta.

*Decorate your drinks with
Golden Touch and make your
creations special*

*Golden Touch:
the detail that makes
you stand out, choose,
and remember!*

APPLICAZIONE per *ristorazione*

Application for fine dining

Con gli eleganti fogli dorati di **Golden Touch**, che richiamano la foglia d'oro utilizzata nella ristorazione, puoi ottenere in modo semplice e veloce un risultato altrettanto brillante!

*With the elegant golden sheets of **Golden Touch**, reminiscent of the gold leaf used in fine dining, you can easily and quickly achieve an equally brilliant result!*



GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter

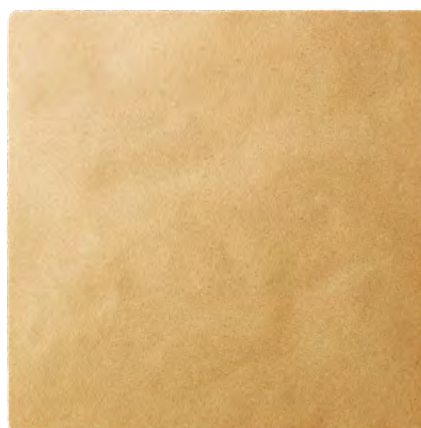


31400 - cm: L8

pz: 45 -   

formato 8x8

8x8 size



Fogli quadrati perfetti per **ricoprire piccole superfici** o per creare scaglie, fiocchi o briciole da utilizzare su cioccolato e dolci mignon.

*Our square sheets are perfect to **cover small surfaces** or creating flakes, chips, or crumbs to use on chocolate and miniature pastries.*



FAI *risplendere*
LE TUE CREAZIONI

formato XL

XL size

31401

cm: H28,6xL20

pz: 12 - GF AZO

Ideale per **ricoprire**
superfici ampie come
torte da cerimonia,
oppure come decorazione delle
vaschette di cremino
in gelateria, fino ad arrivare
a prodotti da forno
e grandi lievitati.

*It is perfect to **cover large surfaces**
such as wedding cakes, or to decorate
your Cremino, as well as baked products
and large leavened products.*



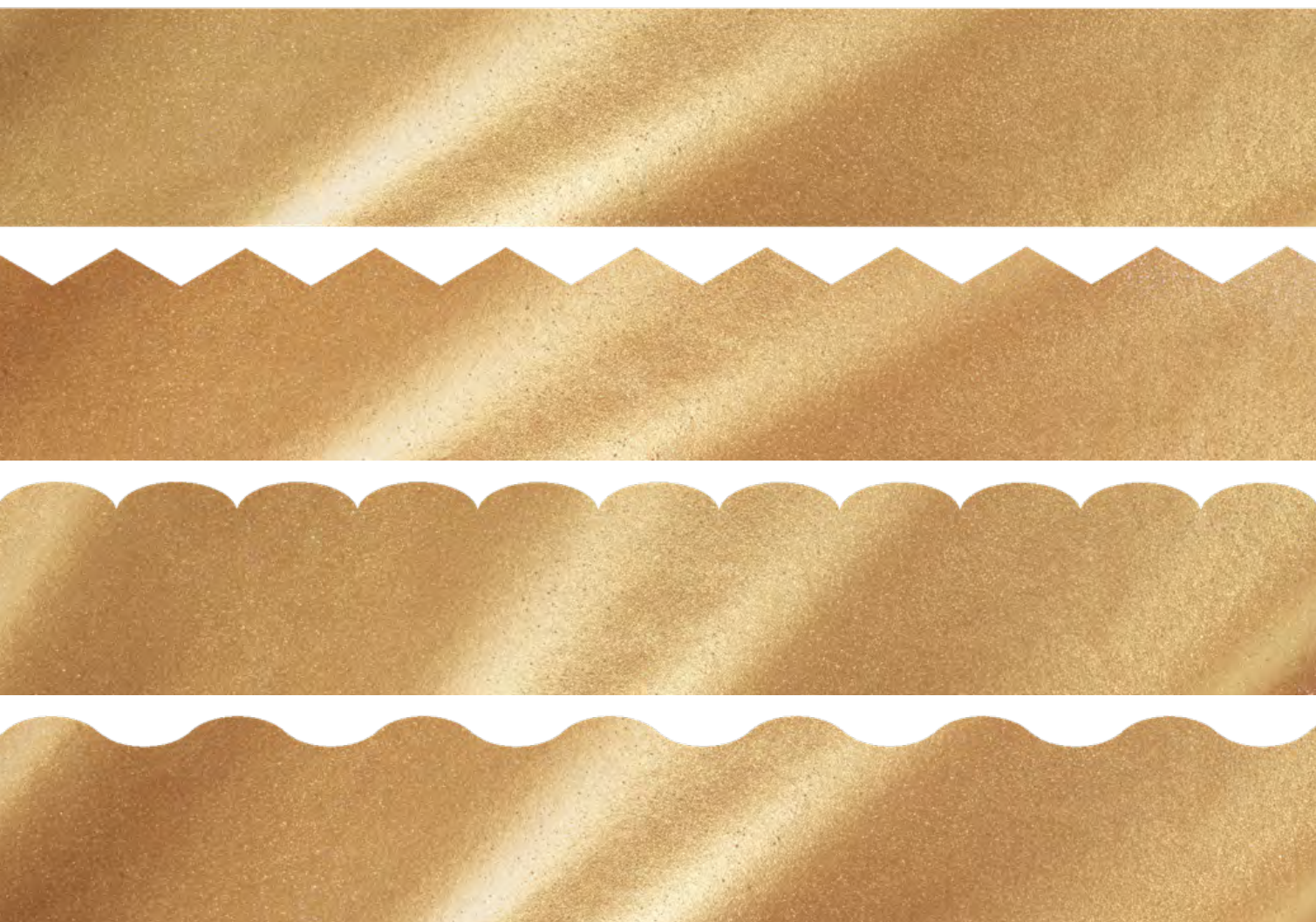


Linea Golden Touch

Golden Touch line • Linia Golden Touch • Golden Touch Linie
Línea Golden Touch • Linha Golden Touch

Girotonda

Cake collar



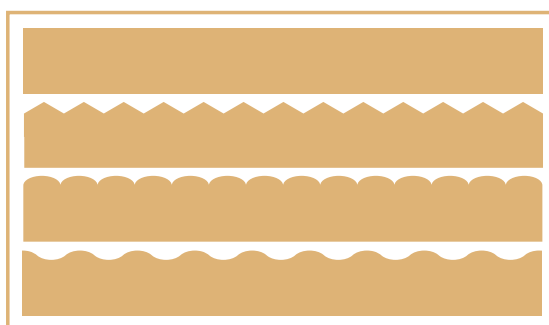
Assortito
Assorted

31418 - ■■■ 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -   

1 conf.= 4pz x 12 fogli

1 pack = 4pcs x 12 sheets

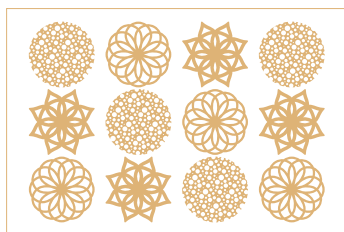
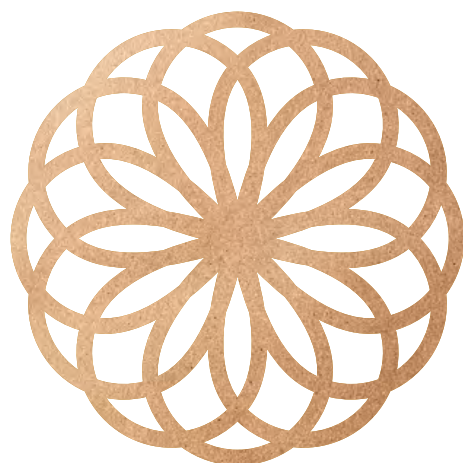
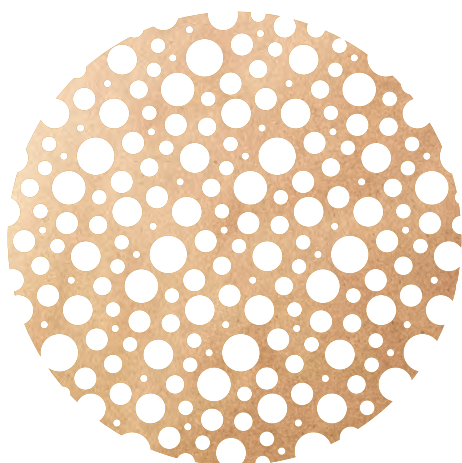




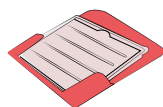


Mono shape


Modedcor®
Golden Touch



1 conf.= 12pz x 8 fogli
1 pack = 12pcs x 8 sheets



New pack

31422 **NEW** - ■■■ 3 - cm: Ø5,7 pz: 96 -   

Nuovo pack in vaschetta
Facilita' di utilizzo e sicurezza



New packaging in tray - Enhanced usability and safety





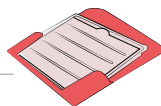
Mono shape


Modacor®
Golden Touch



L3,8xH2,7cm

CODICE		PZ			
31425	NEW	240 (30pz x 8 fogli)	•	•	•
31415		360 (30pz x 12 fogli)	•	•	•

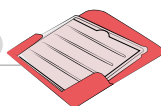


New pack

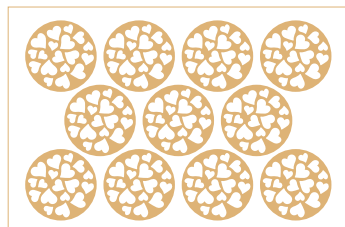


L3,8xH3,3cm

CODICE		PZ			
31424	NEW	240 (30pz x 8 fogli)	•	•	•
31414		360 (30pz x 12 fogli)	•	•	•



New pack



1 conf.= 11pz x 12 fogli
1 pack = 11pcs x 12 sheets



31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 -   

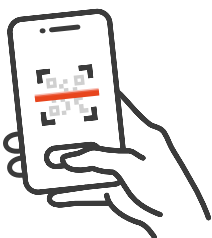
Per utilizzare al meglio **Golden Touch** è importante seguire le seguenti istruzioni:

To get the best results with our Golden Touch, follow these instructions:

1

Prima dell'utilizzo assicurarsi di avere le mani perfettamente asciutte o indossare guanti.

Before use, make sure your hands are completely dry or wear gloves.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

2

Golden Touch presenta due lati distinti: uno luminoso e brillante, l'altro leggermente più ruvido.

Si raccomanda di posizionare il lato ruvido a contatto con la superficie del dolce desiderato, in modo da esaltare al meglio la sua lucentezza.

Our Golden Touch has two different aspects: one shiny and glossy, and the other slightly rougher.

It's recommended to place the rough side against the surface of your dessert to best enhance its shine.

Nuova polvere glitter colorata

New colour glitter powder

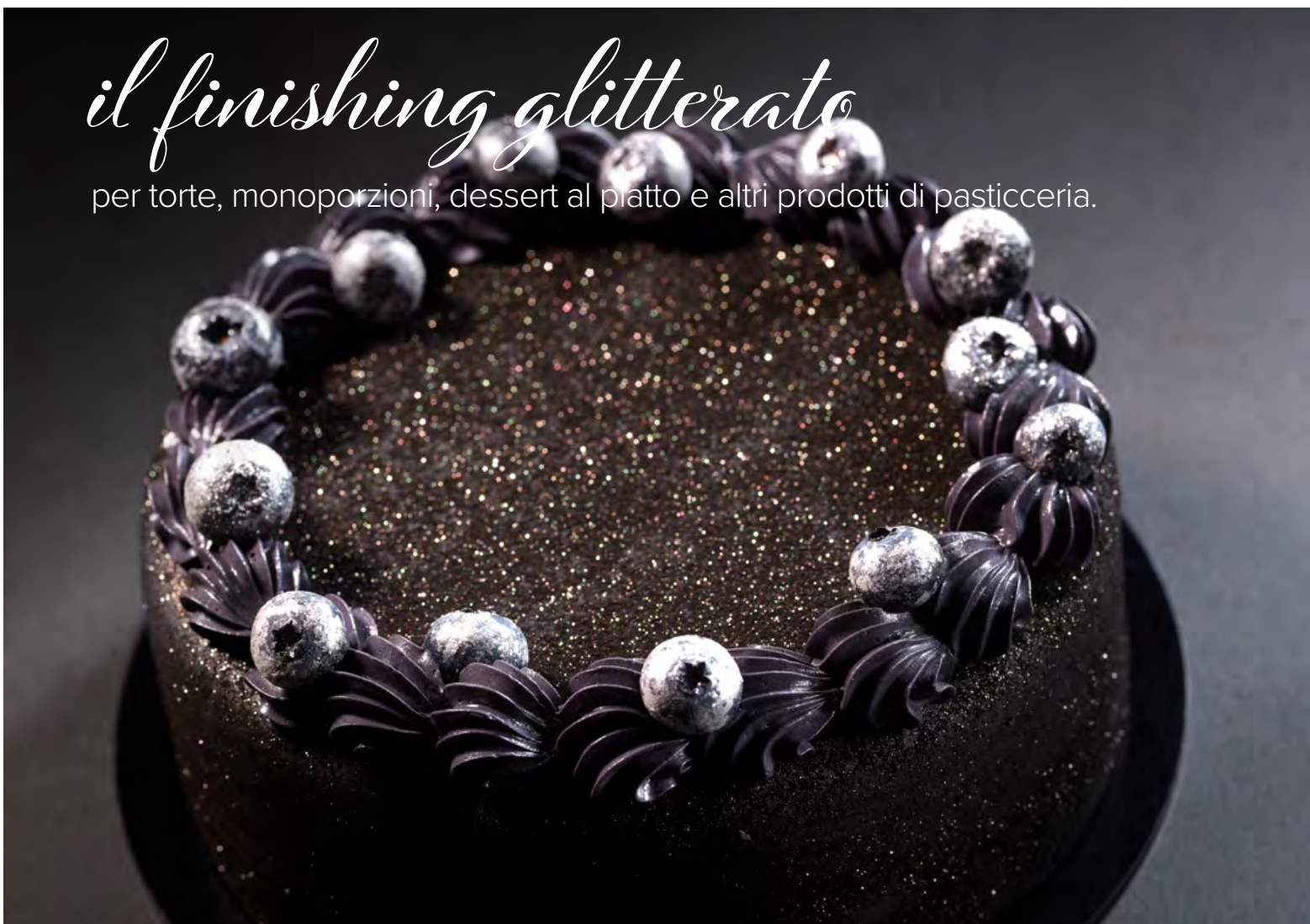




GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter

il finishing glitterato

per torte, monoporzioni, dessert al piatto e altri prodotti di pasticceria.



For a glittering finish on cakes, single portions, plated desserts, and other pastry products.

GLITTER Touch ORO

40g



Il **pratico dispenser** rende l'applicazione semplice e immediata, per illuminare ogni preparazione

The handy dispenser allows for quick and easy application, bringing a touch of shine to every creation.

23358 - pz: 1 (40g)  

GLITTER Touch ROSSA

40g



23359 -  



GLITTER *Touch*
ARGENTO

30g

23378 NEW - AZO GF



GOLDEN TOUCH
E GLITTER
Golden Touch and Glitter



GLITTER *Touch*
ROSA

30g

23379 NEW - AZO GF




GLITTER *Touch*
AZZURRA

30g

23380 NEW - AZO GF




GLITTER *Touch*
NERA

30g

23381 NEW
pz: 1 (30g) AZO GF





DECORATIONS *Decorazioni*

158 Trasferello per pan di spagna e frolla
Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

162 Linea Krok
Krok Line

166 Macarons & Mini macarons
Macarons & Mini macarons

172 Sweet Easy
Sweet Easy



176 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations

184 Decorazioni in marshmallow
Marshmallow decorations

186 Soft decor
Soft decor

188 Frutta essicata
Dried fruits

190 Fiori edibili disidratati
Edible dried flowers



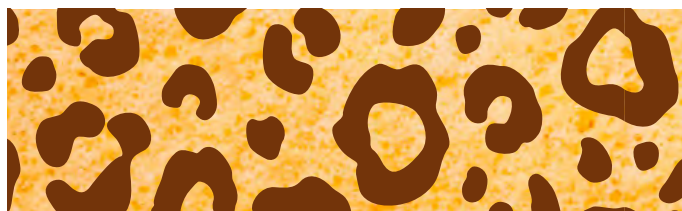
Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa

SFORNA e sorprendi!

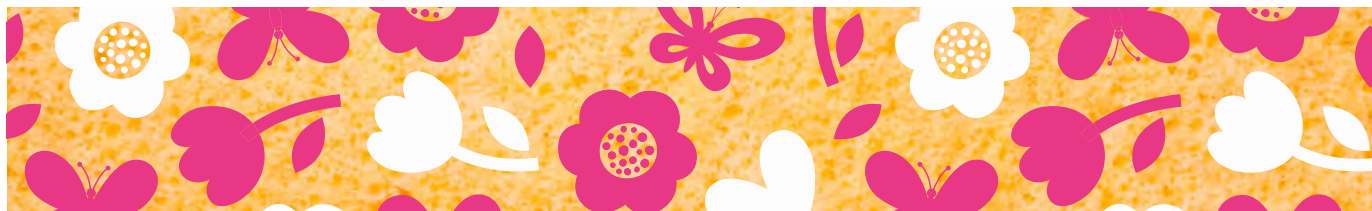
Print, Bake & Impress:



82071 NEW - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -



82069 NEW - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -



82068 NEW - ■■■ 1 - cm: L30xH40 - pz: 12 -

SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to see



RITAGLIA
CUT



POSIZIONA
PLACE



CUOCI
BAKE

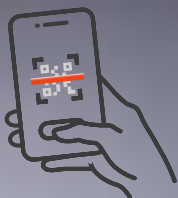
**E LA GRAFICA SI
TRASFERISCE IN MODO
PERFETTO** su
pan di spagna e frolla

Cut, place, bake... and **the design transfers perfectly** onto sponge cake and shortcrust pastry



Per scoprire tutti i
passaggi nel dettaglio
scannerizza il **QR code**

To discover all the steps in
detail, scan the QR code



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



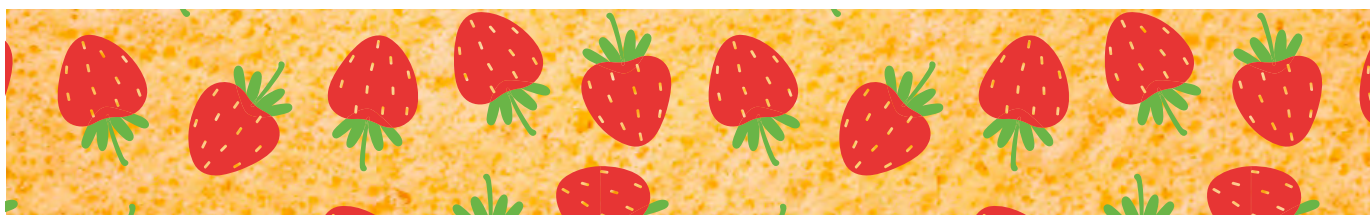


Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

CREATIVITÀ PRONTA DA CUOCERE! STILE ISTANTANEO, EFFETTO *wow*

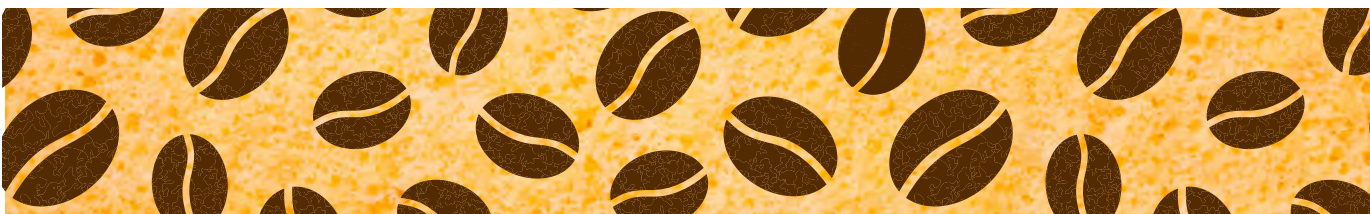
Creativity ready to bake! Instant style, wow effect



82070 **NEW** - cm: L30xH40 - pz: 12 -  



82060 **NEW** -  



82061 **NEW** -   

SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to see



RITAGLIA
CUT



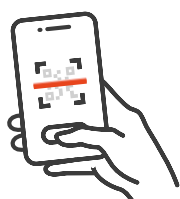
POSIZIONA
PLACE



CUOCI
BAKE

**E LA GRAFICA SI
TRASFERISCE IN MODO
PERFETTO** su
pan di spagna e frolla

Cut, place, bake... and **the design transfers perfectly** onto sponge cake and shortcrust pastry



Per scoprire tutti i
passaggi nel dettaglio
scannerizza il **QR code**

To discover all the steps in
detail, scan the QR code





DECO Crumble

Linea Krok
l'accento che mancava!



22150

pz: 2 (1kg) - mat: PF/ZU

GF

AZO

DECOCRUMBLE
Red Hearts



Crumble frutti rossi con zuccherini cuore - Red fruits crumble with hearts sugar sprinkles

DECOCRUMBLE
Golden



22163

pz: 2 (1kg) - mat: PF

GF

AZO



Crumble Cacao con scaglie Golden Touch - Cocoa crumble with Golden Touch shavings

DECOCRUMBLE
Rainbow



22184

pz: 2 (1kg) - mat: PF/ZU

GF

AZO



Crumble biscotto al burro con zuccherini colorati - Butter cookie crumble with colored sugar sprinkles





Linea Krok

l'accento che mancava!



CRISPIES IN CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE CRISPIES

35493

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC  - 



CRISPIES IN CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE CRISPIES

35495

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC  - 



CRISPIES IN CIOCCOLATO AL LATTE
MILK CHOCOLATE CRISPIES

35494

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC  - 

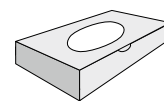


CONFETTI IN CIOCCOLATO
CHOCOLATE CANDIES

35496

cm: Ø0,8 - pz: 2 (1kg)

mat: ZU/CC  -  - 



Aggiungi una consistenza

croccante ai tuoi dolci!

Add a crunchy texture to your desserts!

DECORAZIONI
Decorations





Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



20341 - cm: L4,5 - pz: 132 (33x4)

mat: PF - 



20327 - 



20335 - 

Nuovo pack con VALVA DEDICATA

Grazie alla nuova valva in materiale plastico offriamo una soluzione **semplice e sicura** per il trasporto

New packaging with dedicated valve

Thanks to the new plastic valve, we offer a simple and safe solution for transportation







Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

Colori Singoli

Single colours



20309Z - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF -



20309E -



20309B - cm: Ø3,5 - pz: 384 - mat: PF -



20309N -



20309G -



20309C -



20309L -

Un macaron, infiniti colori.
Crea il colore che vuoi con *ColorSpray!*



*One macaron, endless colors.
Create the shade you want with ColorSpray!*



Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

COLORI *Autunno* Autumn colours



20333 - ■■■ 4

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF - 



96pz



96pz



96pz



96pz



20409 - ■■■ 4

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF - 

COLORI *Vivaci* Bright colours



96pz



96pz



96pz



96pz

Mini Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas

Colori Autunno

Autumn colours

20408 ■■■ 4

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 



DECORAZIONI
Decorations



Colori Vivaci

Bright colours

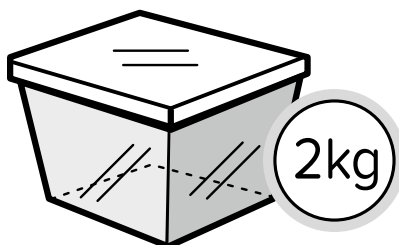
20407 ■■■ 4

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 



Sweet EASY

Prodotto da forno • Bakery product • Produkt piekarniczy • Bäckerei und Konditorei Produkt
Producto de pastelería • Producto para padaria e pastelaria



20305G

cm: Ø1 - pz: 1 (2kg)

mat: PF - GF - AZO



20305L - GF - AZO



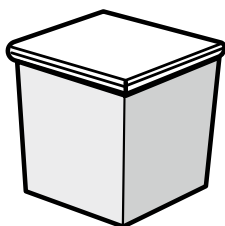
20305V - GF - AZO



20305E - GF - AZO

*Confezione da
Pack*

1kg



20340C - cm: Ø1 - pz: 1 (1kg)

mat: PF - GF - AZO



20340B - GF - AZO



20340V - GF - AZO



20340E - GF - AZO





**Sweet
EASY**

Prodotto da forno • Bakery product • Produkt piekarniczy • Bäckerei und Konditorei Produkt
Producto de pastelería • Producto para padaria e pastelaria



20300L - GF AZO

cm: Ø3 - pz: 360 - mat: PF - GF AZO



20300C - GF AZO



20300B - GF AZO



20300G - GF AZO



20300E - GF AZO



**Assortito
2 colori**

Assorted, 2 colours



20331 - ■■■ 2 - cm: Ø3 - pz: 240 - mat: PF - GF AZO



20330C

■■■ 2

cm: Ø2-2,5

pz: 272 - mat: PF

GF AZO



DECORAZIONI
Decorations





Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar

21108 NEW

cm: Ø0,3/0,5/0,7/10 - g: 100

pz: 1 - mat: ZU - GF

21110 NEW - GF AZO

21114 NEW - GF

21109 NEW - GF

21113 NEW - GF







Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar





DECORAZIONI
Decorations

21116 - NEW - GF AZO

21117 - NEW

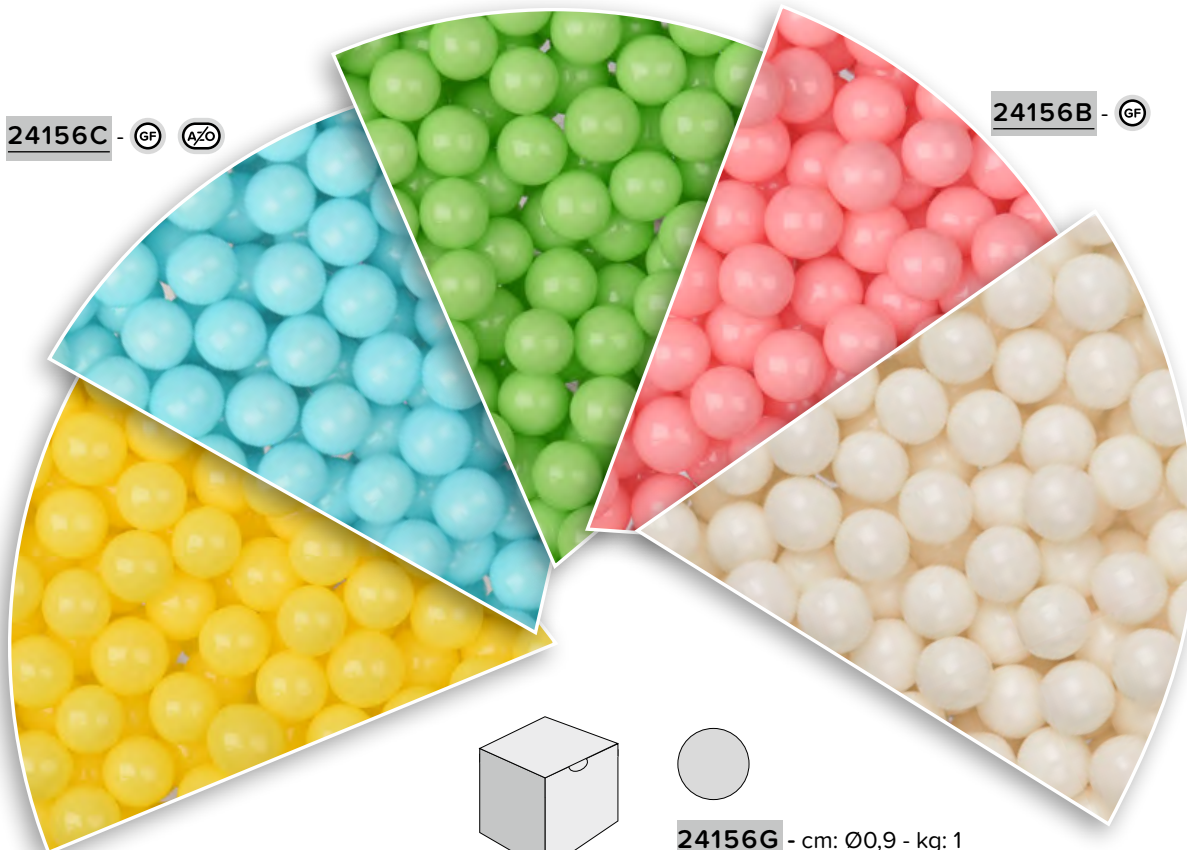
cm: Ø0,3 - g: 100

pz: 1 - mat: ZU - GF

24156L - GF

24156C - GF AZO

24156B - GF



24156E - GF

24156G - cm: Ø0,9 - kg: 1

pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

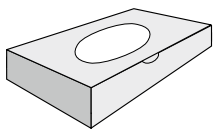


Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



Mix estate



22107 - 



22110 ■■■ 3 - cm: Ø0,6

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU -  

Mimosa



24113 - cm: Ø0,7 - g: 750

pz: 1 - mat: ZU -  

Mix unicorno

Perle argento

Silver pearls • Srebrne perełki • Silberperlen • Perlas plateadas • Pérolas prateadas

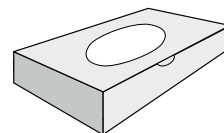
24028

cm: Ø0,6 - 



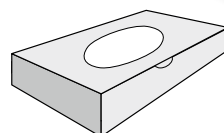
24029 cm: Ø0,4 - kg: 1

pz: 1 - mat: ZU - 



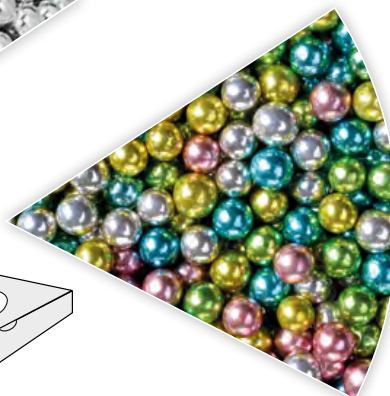
24026

cm: Ø0,8 - 



22124 - ●●● A - cm: Ø0,45 - kg: 0,9

pz: 1 - mat: ZU - 



DECORAZIONI
Decorations

Cristalli di zucchero

Sugar crystals • Krysztalki cukrowe • Zuckerkristalle
Cristales de azúcar • Cristais de açúcar

24483 -  

24485 -  

24250 -  



24482 - g: 500 - pz: 4 - mat: ZU -  

24484 -  



Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Cukrowe dekoracje • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



84g



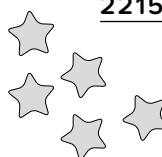
17170 - cm: Ø1

pz: 6 (84g) - mat: ZU - GF AZO



24213

GF AZO



22159 - 5 - GF AZO



22160 - GF AZO



22101 - cm: 11

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU

GF AZO



22162
GF AZO

22267 - ●●● A
GF AZO



22226
●●● A - cm: 1:1
kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

22266 - ●●● A
GF AZO

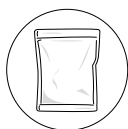


22100 - ●●● A
GF AZO



Decorazioni in Marshmallow

Marshmallow decorations • Dekoracje z pianek marshmallow
Marshmallow-Dekorationen • Decoraciones de malvavisco
Decorações marshmallow



20342

●●● A - cm: Ø4xH2 - pz: 4 (1kg) - mat: MM -



Mini



20343

■ ■ ■ 4 - cm: Ø1xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -



Super-mini



20344

■ ■ ■ 2 - cm: Ø0,8xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -



20955G - cm: Ø1xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -

Cocoa bombe

Per un'esplosione di gusto e dolcezza
in ogni tazza!



Create sweet masterpieces with our range of sugar sprinkles!





Soft decor

DECORAZIONI IN ZUCCHERO E GELATINA

Sugar and jelly decorations • Dekoracje cukrowe oraz żelowe
Dekorationen aus Zucker und Gelee • Decoraciones de azúcar y gelatina
Decorações de açúcar e goma



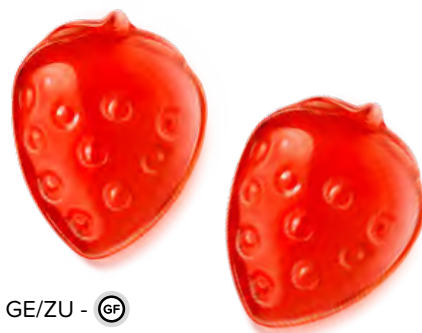
Colori vibranti, *texture morbida*
e irresistibile con dettagli perfetti!

Soft Decor: **vibrant colours**, soft and irresistible texture,
with perfect details.

fragola

23435

cm: L2,7xH3 - pz: 96 - mat: GE/ZU - 



limone



23434 - cm: L3,8 - pz: 96 - mat: GE/ZU - 



DECORAZIONI
Decorations



Frutta essicata

Dried fruit • Suszone plasterki owoców • Getrocknete Früchte
Fruta deshidratada • Fruta desidratada

ARANCIA ESSICCATA | Dried orange

Sacchetto circa 100pz/ About 100 pcs per bag



23419

cm: Ø4/5,5 - cf: 200g - 

LIME ESSICCATO | Dried lime

Sacchetto circa 130pz/ About 130 pcs per bag



23418

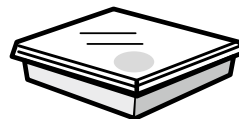
cm: Ø3/5 - cf: 200g - 





Fiori edibili disidratati

Edible dried flowers • Suszone jadalne kwiaty
Dehydrierte essbare Blüten • Flores comestibles deshidratadas
Flores comestíveis desidratadas



100% prodotto italiano

100% italian product



Vaschetta richiudibile

Resealable box

fiordaliso blu

23436 NEW

●●● A - g: 10 - pz: 1 -



*dalia &
margherita rosa*

23437 - NEW -



*tagete &
calendula gialla*

23438 - NEW -



Delicatezza e colore con i nuovi
micro petali edibili essiccati!



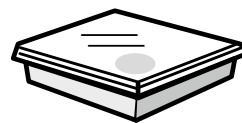
Delicacy and colour with the new dried edible micro petals



Flower power

Fiori edibili disidratati

Edible dried flowers • Suszone jadalne kwiaty
Dehydrierte essbare Blüten • Flores comestibles deshidratadas
Flores comestíveis desidratadas



100% prodotto italiano

100% italian product



Vaschetta richiudibile

Resealable box

DECORAZIONI
Decorations



rainbow

23427 - ●●● A - g: 10 - pz: 1 -

fiori blu

23428 -



petali di rosa

23429 ●●● A -





FLOWERS - FIGURINES

Fiori e Soggettini

196 DecorStickers
DecorStickers

198 Fiori e decorazioni in cialda
Wafer flowers and decorations

230 Fiori e decorazioni in ghiaccia
Icing flowers and decorations

236 Fiori in zucchero
Sugar flowers

252 Rose
Roses



254 Fiori in marzapane
Marzipan flowers

255 Fiori in pasta di zucchero modellabile
Modelling fondant flowers

261 Fiori, rami e soggetti decorativi
Decorative flowers, branches and figurines

266 Foglie in zucchero
Sugar leaves

280 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations

288 Soggettini in zucchero e gelatina
Jelly and sugar figurines

296 Soggettini in zucchero
Sugar figurines

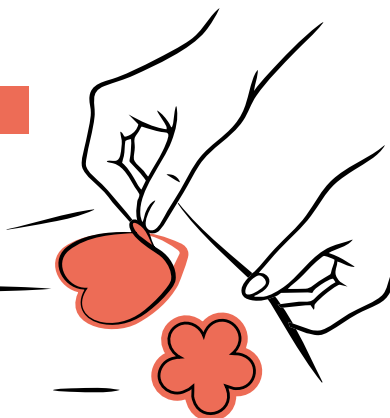


Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente ideali per integrarsi con il dolce

*Fun decorations thin and with a transparent background
Perfect for blending seamlessly into pastry creations*



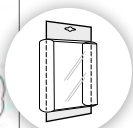
Proprio come gli adesivi tradizionali, i **DecorSticker** si staccano facilmente dal supporto in acetato e, grazie alla loro adesività, si applicano con semplicità su superfici glassate, pasta di zucchero e cioccolato.

La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

*Just like traditional stickers, **DecorStickers** peel easily from their acetate backing and, thanks to their natural stickiness, can be effortlessly applied to glazed surfaces, fondant, and chocolate.*

*Their **flexible texture** allows them to adhere perfectly even to curved surfaces.*

13253 **NEW** - cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - 



1 conf. = 6 buste/ 1 foglio = 35 Stickers - 210pz tot.
1 pack = 6 sachet/ 1 sheet = 35 Stickers - 210pcs tot.

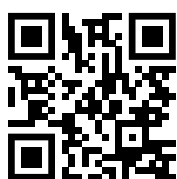


Decora le tue creazioni, un

DecorSticker alla volta



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorate your creations, one DecorSticker at a time.



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



Pack finestrato
Window pack

11378Q NEW

cm: Ø12,5 - pz: 1 - mat: AM - 



11378B NEW -  

12,5cm



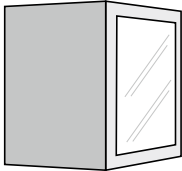




Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten
Flores de oblea • Flores de obreia

Pack finestrato
Window pack



11369G

cm: Ø12,5 - pz: 1

mat: AM -  



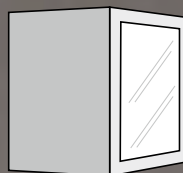
12.5cm



11369B -  



11369D - 



Pack finestrato
Window pack

11369C **NEW**

cm: Ø12,5 - pz: 1

mat: AM -  



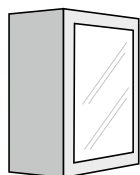


Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreira



Pack finestrato
Window pack



11372D - cm: Ø4 - pz: 15 - mat: AM - 



11372B -  



11370D

cm: Ø5,5 - pz: 18 - mat: AM - 



11370B -  



11373B

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: AM -  



11373V - 



11372C NEW

cm: Ø4 - pz: 15 - mat: AM - GF AZO



4cm

11372G NEW - GF AZO



11370G - GF AZO



11370C NEW

cm: Ø5,5 - pz: 18 - mat: AM - GF AZO



11370E NEW - GF AZO



11373C NEW

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: AM - GF AZO



2cm

11373E NEW - GF AZO





FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines





Fiori in cialda

Wafer flowers • FKwiaty Wafłowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13240G NEW - cm: Ø4,5 - pz: 100 - mat: AM -



13240A NEW - ■■■ 4 - cm: Ø4,5 - pz: 100 - mat: AM -



13241 NEW - ■■■ 4 - cm: Ø3,5/4 - pz: 50 - mat: AM -





Fiori in cialda

Wafer flowers • FKwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13237 - ■■■ 3 - cm: Ø5 - pz: 80 - mat: AM



13238 - ■■■ 4 - cm: Ø4 - pz: 100 - mat: AM





Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13243B NEW - cm: Ø3 - pz: 180 - mat: AM - (GF)



13243C NEW - (GF)



13243Q NEW - (GF)



13243E NEW - (GF)



13243D NEW - (GF)



13243G NEW - (GF)



13243V NEW - (GF)



13243W NEW - (GF)



13243K NEW - (GF)



13243A **NEW** - ■■■ 6 - cm: Ø3 - pz: 180 - mat: AM - (GF)



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Wafłowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13070V



13070D



13070 - ●●● BCEGQ

cm: Ø3 - pz: 230

mat: AM -



13007 - ●●● BCEQ - cm: Ø4 - pz: 200 - mat: AM -

13007D



13026D



13026 - ●●● BCEG

cm: Ø4~ - pz: 200 - mat: AM -

13026V

13026Q -



13071D



13071 - ●●● BCEG

cm: Ø5,5 - pz: 90 - mat: AM -



13071Q -

13071V



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



Finitura glitterata per un tocco di luce!

Glitter finish for a touch of shine!



5.5cm

13141I

cm: Ø5,5 - pz: 50 - mat: AM -  



13141D - 



4cm

13140I

cm: Ø4 - pz: 100 - mat: AM -  



13140D - 



3cm

13139I

cm: Ø3 - pz: 100 - mat: AM -  



13139D - 



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13108 - ■■■ 5 - cm: Ø3,5 - pz: 200 - mat: AM



13223 - ■■■ 5

cm: Ø5 - pz: 100 - mat: AM



13042 - ●●● BCEG - cm: Ø4,5 - pz: 200 - mat: AM - (GF) (AZO)



13045A

■ ■ ■ 4 - cm: Ø5~

pz: 200 - mat: AM - (Azo)



13069 - ● ● ● BC

cm: Ø4,5 - pz: 180 - mat: AM - (Azo)



13239

- ■ ■ ■ 5 - cm: Ø3 - pz: 160 - mat: AM



13222 - ■ ■ ■ 5 - cm: Ø4,5

pz: 100 - mat: AM



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13051 - ●●● BCEG

cm: Ø9 - pz: 40 - mat: AM - 

13051D



13057L

cm: H4

pz: 1000 - mat: AM



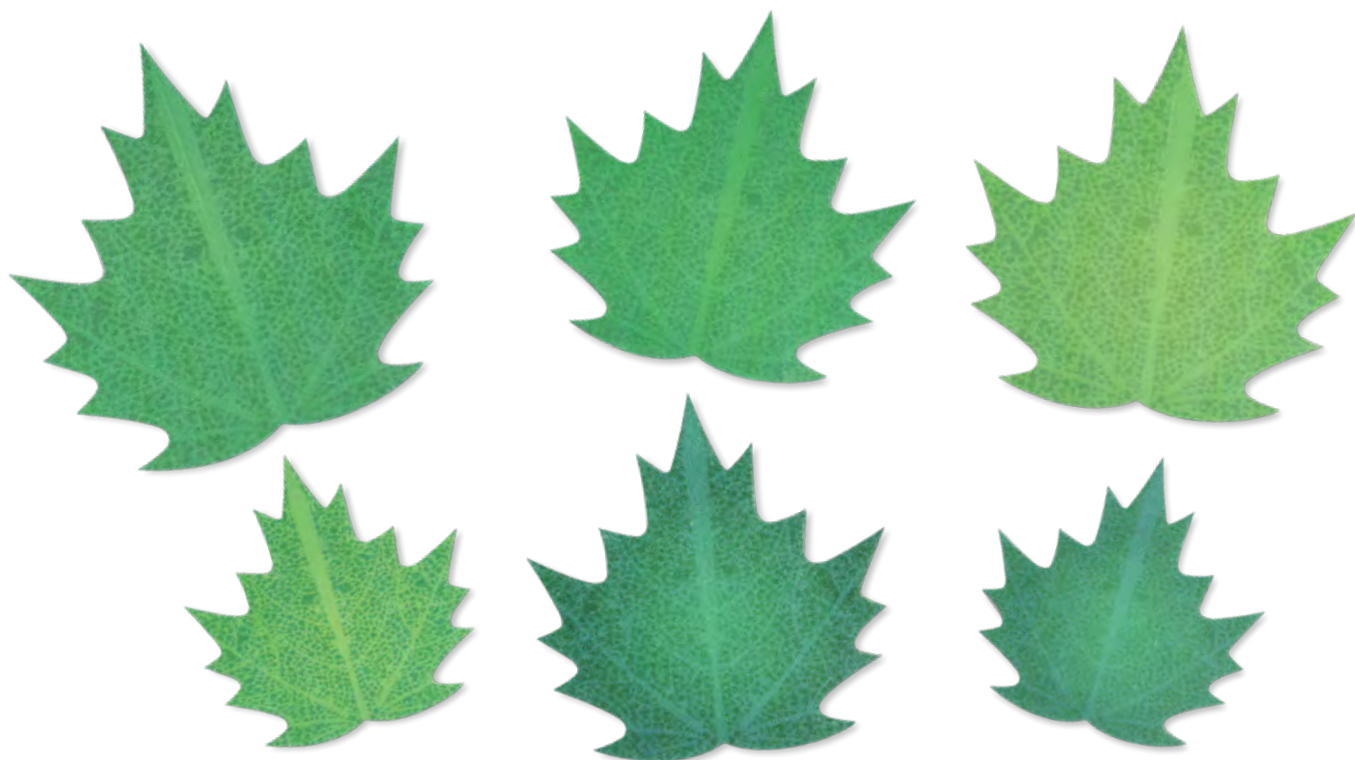
13002L

cm: H4,5[~]

pz: 1000 - mat: AM



13244 NEW - ■■■ 5 - cm: L3,3/6 - pz: 300 - mat: AM -



13246 NEW - ■■■ 6 - cm: L6/7/8xH6/7/8 - pz: 272 - mat: AM -



Fiori in cialda

Wafer flowers • Kwiaty Waflowe • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia

13091 - ■■■ 6

cm: Ø5,5 - pz: 110

mat: AM - 



13016 - ■■■ 4 - cm: Ø7

pz: 70 - mat: AM



13245 **NEW** - ■■■ 4 - cm: Ø3~ - pz: 640 - mat: AM - (Azo)



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines







Farfalle assortite

Assorted butterflies



13138 ■■■ 12
cm: L4/7 - pz: 194
mat: AM - 



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Dekoracje wflowe • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



13216 - ■■■ 6 - cm: L4

pz: 336 - mat: AM - 



13215

■■■ 6 - cm: L7

pz: 246 - mat: AM - 



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Dekoracje wflowe • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



13248 NEW - ■■■ 8

cm: L6 - pz: 240 - mat: AM - 

Farfalle effetto 3D

3D butterflies effect



13213 - ■■■ 6 - cm: L6,5-8 - pz: 72 - mat: AM

I pratici blister assortiti 14X18
uniscono *comodità e varietà*

The practical 14x18 assorted blisters combine convenience and variety



13247 **NEW** - ●●● A - ■■ 2

cm: L5-6,5~ - pz: 16Blister - mat: AM - (Azo)

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Dekoracje wflowe • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



13233 - cm: L4,5~ - pz: 200 - mat: AM -  



13234 - 



13231 -  

Piume

leggere ed eleganti
per un tocco delicato

Light and elegant feathers for a delicate touch



Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Kwiaty z lukru • Blumen aus Royal Icing
Flores de glasa • Flores de glacê real



10183 - ■■■ 5 - cm: Ø1 - pz: 360 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10004A - ■■■ 5 - cm: Ø2 - pz: 560 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10180 - ■■■ 5 - cm: Ø2,5 - pz: 210 - mat: ZU - (GF)



10064 - ■■■ 6 - cm: Ø3 - pz: 144 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10011A - ■■■ 5 - cm: H3,5 - pz: 200 - mat: ZU - (GF) (AZO)

10011B - (GF) (AZO)



10159A - ■■■ 5

cm: Ø3 - pz: 64

mat: ZU - (GF)



10087 - ■■■ 5 - cm: H3~ - pz: 144 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10018A - ■■■ 5

cm: Ø4,5 - pz: 100

mat: ZU - (GF) (AZO)



Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Kwiaty z lukru • Blumen aus Royal Icing
Flores de glasa • Flores de glacê real



10162A - ■■■ 6 - cm: Ø2~ - pz: 120 - mat: ZU - (GF)



10161A

■■■ 6
cm: Ø4~ - pz: 72
mat: ZU - (GF)



10176 - ■■■ 3 - cm: Ø5,5 - pz: 60 - mat: ZU - (GF)





Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Kwiaty z lukru • Blumen aus Royal Icing
Flores de glasa • Flores de glacê real



10062 - cm: L3~

pz: 120 - mat: ZU -



10173

cm: Ø3~ - pz: 120 - mat: ZU -



10174

cm: Ø7 - pz: 48

mat: ZU -



10175

cm: Ø5~ - pz: 144 - mat: ZU -



10106

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU -



10033

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU -



10121

cm: Ø1xH1~ - pz: 384

mat: ZU -



10066

cm: L3 - pz: 480 - mat: ZU -



11038 - ■■■ 3 - cm: H3/3,7/4,5 - pz: 380 - mat: PT -



10149 - cm: Ø2,5~

pz: 280 - mat: ZU - 



10178 - cm: Ø3~

pz: 280 - mat: ZU - 





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11082A

■ ■ ■ 5 - cm: Ø1

pz: 500 - mat: ZU - (GF)



11015 - ■ ■ ■ 5

cm: Ø1,5 - pz: 500

mat: ZU - (GF)



11213 - ■ ■ ■ 5 - cm: Ø1,5~

pz: 500 - mat: ZU - (GF)



11296 - ■ ■ ■ 5 - cm: Ø2~ - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11246 - ■ ■ ■ 7 - cm: Ø2 - pz: 200 - mat: ZU - (GF)



11245 - ■ ■ ■ 6 - cm: Ø3~ - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11080 - ■■■ 5 - cm: Ø2,5 - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11079 - ■■■ 10 - cm: Ø2/3,5~ - pz: 120 - mat: ZU - (GF)



11010 - ■■■ 10 - cm: Ø2/3,5~ - pz: 120 - mat: ZU - (GF)



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11294 - ■■■ 5 - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - (GF)

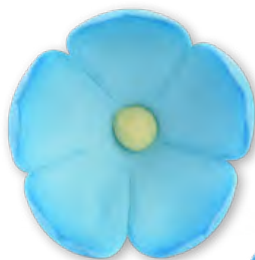


11018B

■■■ 2

cm: Ø2,7/3 - pz: 60

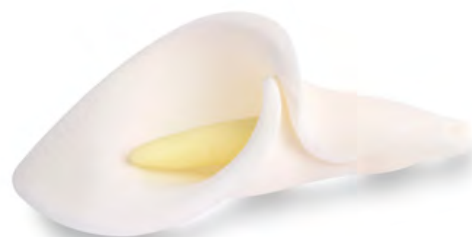
mat: ZU - (GF)



11018C - (GF)



11018D - (GF)



11193G - (AZO)



11193A - ■■■ 4 - cm: H6 - pz: 100 - mat: ZU



11092

■ 5 - cm: Ø3

pz: 100 - mat: ZU - 

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11361 NEW cm: Ø4 - pz: 25
mat: ZU -



11358 NEW cm: Ø3 - pz: 40 - mat: ZU -



11298 - cm: Ø5 - pz: 50
mat: ZU -



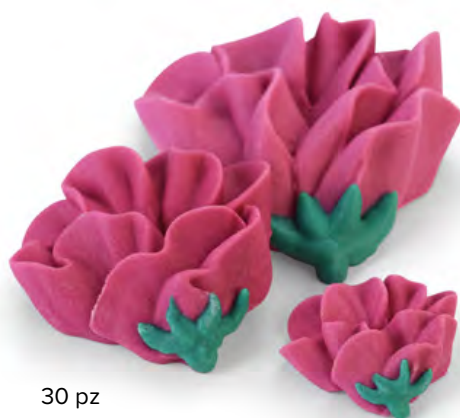


Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11331 - ■■■ 5 - cm: L3,5xH2 - pz: 160 - mat: ZU - (GF)



25 pz

30 pz

45 pz



30 pz

25 pz

45 pz

11332 - ■■■ 3 - cm: L2/L3/L4 - pz: 100 - mat: ZU - (GF)

11337 - (GF)

11338 - (GF) (AZO)



45 pz



30 pz



25 pz



45 pz



30 pz



25 pz

11339 ■■■ 3

cm: Ø2/3/4 - pz: 100

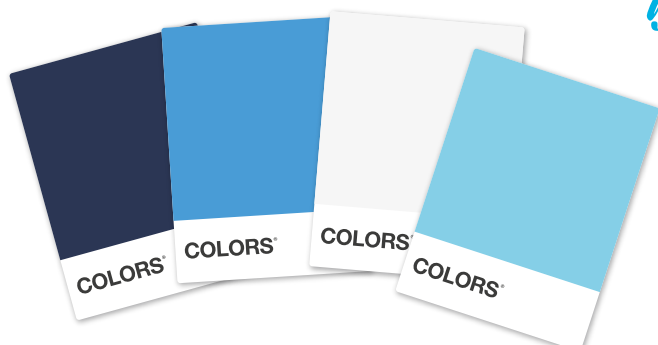
mat: ZU - (GF)





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



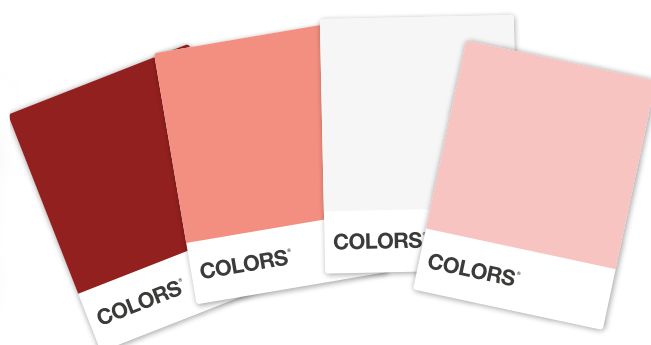
Brezza marina



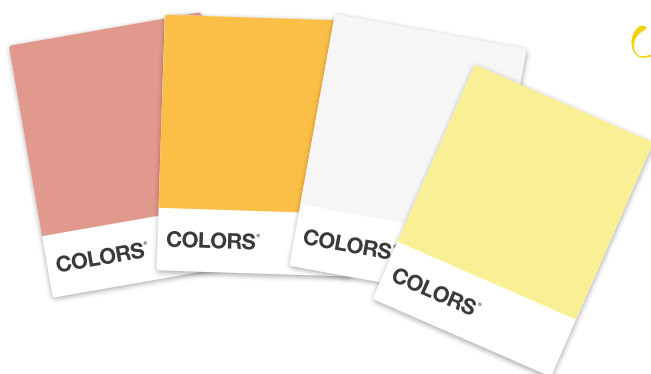
11366 - ■■■ 8 - cm: Ø0,5/1,5/2 - pz: 332 - mat: ZU - (GF) (AZO)



Rosso barocco



11367 - cm: Ø0,5/1,5/2 - pz: 224 - (GF)



Sole di Capri



11368 - cm: Ø0,5/1/2 - pz: 260 - (GF)





Fiori in zucchero

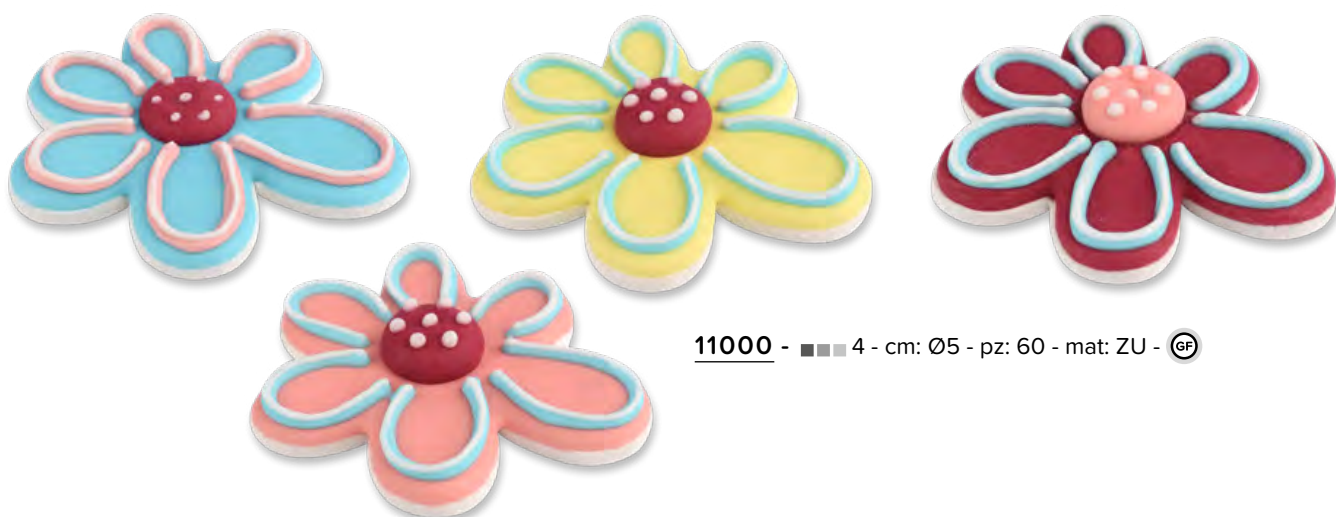
Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11097 - ■■■ 8 - cm: Ø3 - pz: 120 - mat: ZU - (GF) (AZO)



11098 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~ - pz: 144 - mat: ZU - (GF) (AZO)



11000 - ■■■ 4 - cm: Ø5 - pz: 60 - mat: ZU - (GF)



11310 - ■■■ 6 - cm: Ø3~

pz: 48 - mat: GE/ZU - (GF)



10059

■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 60

mat: ZU - (GF) (AZO)



10056 - ■■■ 5 - cm: Ø3,5 - pz: 100 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10030 - ■■■ 5 - cm: Ø4

pz: 100 - mat: ZU - (GF) (AZO)



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11312 - ■■■ 10 - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - ©



11365 - ■■■ 4 - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11016 - ■■■ 5 - cm: Ø3,5
pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11313 - ■■■ 5 - cm: Ø4
pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11091 - ■■■ 4 - cm: Ø4
pz: 100 - mat: ZU - (GF)



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11330 - ■■■ 4

cm: Ø5 - pz: 12 - mat: ZU - GF AZO



11328D

cm: Ø3,5~ - pz: 24
mat: ZU - GF AZO



11328L

GF AZO



11328Q

GF AZO



11328V

GF AZO





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11360 NEW - ■■■ 3 - cm: Ø5,5 - pz: 12 - mat: ZU - 





11334D - cm: Ø3 - pz: 30 - mat: ZU - GF AZO

11335D

cm: Ø4 - pz: 20

mat: ZU - GF AZO



11336D

cm: Ø5 - pz: 12

mat: ZU - GF AZO



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11329Q - cm: Ø3/4/5 - pz: 12 (4Set) - mat: ZU -  

1Set = 3pz



11329V -  

1Set = 3pz



11329D -  

1Set = 3pz

Fiori in marzapane

Marzipan flowers • Kwiaty z marcepanu • Marzipanblumen
Flores de mazapán • Flores em maçapão



12900 - ■■■ 5 - cm: Ø3,5 - pz: 35 - mat: MZ - 

Fiori in pasta di zucchero modellabile

Modelling fondant flowers • Kwiaty z masy cukrowej • Blumen aus modellierbarer Zuckermasse • Flores de pasta de azúcar moldeable • Flores em pasta de açúcar moldável



10309G - cm: Ø6 - pz: 12 - mat: ZU - 



10308G - cm: Ø4 - pz: 24 - mat: ZU - 



L4,5cm

+24 FOGLIE
Leaves • Feuilles • Blätter
Hojas • Folhas





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11279A - ■■■ 5

cm: Ø4~ - pz: 36

mat: ZU - (GF)

11279G

(GF) (AZO)



11280A - ■■■ 6 - cm: Ø5 - pz: 18 - mat: ZU - (GF)



11084A - ■■■ 5 - cm: Ø3 - pz: 30 - mat: ZU - (GF)



11001A - ■■■ 4 - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ZU - (GF)



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar



11364V - pz: 1Kit (17pz) - mat: ZU - (GF)



11219G - (GF) (AZO)



11219E - (GF)





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar



11219W

pz: 1Kit(17pz) - mat: ZU - (GF)



11219K - (GF)



11219B - (GF)

Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração



11309D - cm: Ø5 - pz: 18 - mat: ◎



11302D - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ◎



11301D - pz: 1Kit(17pz) - ◎



Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração



Ø8cm
pz3

Ø5,5cm
pz4

Ø4cm
pz7

Ø6,5cm
pz3

11301I - pz: 1Kit(17pz) - ☉

Bellezza sicura APPLICAZIONE FACILE!

Le nostre rose decorative,
grazie al nuovo pick in materiale plastico,
offrono una soluzione
semplice e sicura
per decorare
le tue creazioni.



Guaranteed beauty, easy application!

Our decorative roses, featuring a new plastic pick, offer a simple and safe solution for decorating your creations.





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar



11349 - cm: Ø4 - pz: 28 - mat: ZU 



11347 - cm: Ø7 - pz: 8 - mat: ZU 



11345
cm: Ø9 - pz: 4 - mat: ZU 







Foglie in zucchero

Sugar leaves • Kwiaty cukrowe • Blätter aus Zucker • Hojas en azúcar • Folhas em açúcar



11007

■ ■ ■ 5 - cm: L3-9

pz: 100 - mat: ZU - 

20224

■ ■ ■ 2 - cm: L3-4

pz: 100

mat: ZU - 

Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen • Flores decorativas • Flores para decoração



11011 - ■ ■ ■ 3 - cm: Ø6-8 - pz: 18 - 

Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen • Flores decorativas • Flores para decoração



11159 - ■■■ - 12 - cm: Ø5-6

pz: 48 - 

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração



11093 - ■■■ 2

cm: H14/11 - pz: 24 - ☉



11341

■■■ 4 - cm: Ø6,5xH9

pz: 16 - ☉





Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração

11371 NEW

cm: Ø11,5xH12

pz: 9 -



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11375 NEW

cm: L4xH8,1

pz: 49 -



11374 NEW

cm: Ø2,7

pz: 64 -





Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen • Flores decorativas • Flores para decoração



11376 NEW

cm: Ø10xH13,5 - pz: 9 - 



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11377 NEW

cm: Ø10xH12,5 - pz: 9 - 



Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração



11009 - cm: Ø3,5
pz: 70 - ☉



11325 - cm: Ø6
pz: 48 - ☉



11340 - ■■■ 2 - cm: Ø10 - pz: 8 - ☉



11073 - ■■■ 4 - cm: H11 - pz: 12 - ☉



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - mat: PL ☆

E' indispensabile l'utilizzo del supporto per fiori per isolare la decorazione dal dolce

It is necessary to use the flower support to isolate the decoration from the cake

Zaleca się użycie wsporników aby odseparować kwiaty od tortu

Es ist notwendig den Blumen-Halter zu verwenden, um die Dekoration von dem Kuchen zu isolieren

Es imprescindible utilizar el soporte para flores para aislar la decoración del pastel

Para isolar as decorações do bolo, é indispensável usar o suporte para flores





Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração

11022 - cm: H15

pz: 4 - 



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11023 - cm: H22

pz: 4 - 



11024 - cm: H17

pz: 4 - 



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11317 - ■■■ 3

cm: H19 - pz: 6 -



Fiori decorativi

Decorative flowers • Kwiaty dekoracyjne • Dekorative Blumen
Flores decorativas • Flores para decoração

11032 - cm: H20

pz: 4 - 



11031 - cm: H20

pz: 4 - 



11217 - cm: H17

pz: 12 - 



11170

cm: H25

pz: 24 - 



11034

cm: H20~

pz: 16 - 



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

11036 - cm: H26 - pz: 4 - 



Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar

Ali in movimento:

leggere, eleganti, 3D!

Wings in motion: light, elegant, 3D.



20132 **NEW** - ■■■ 6 - cm: L5xH5 - pz: 18 - mat: ZU - 





Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



20279 - ■■■ 8 - cm: L3 - pz: 144 - mat: ZU - (GF)



20140 - ■■■ 6 - cm: L6~ - pz: 16 - mat: ZU - (GF)





Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



20133 NEW - ■■■ 5 - cm: L5,5xH6 - pz: 15 - mat: ZU - (GF)



25563C

cm: L5xH2 - pz: 18 - mat: ZU - (GF) (AZO)



25563B - (GF)



25565 - ■■■ 4

cm: L3xH2,5~ - pz: 100

mat: ZU - (GF)





Soggetti decorativi

Decorative figurines • Figurki dekoracyjne • Dekorative Figuren
Figuras decorativas • Figuras decorativas





24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 -



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

**FIORIE
SOGGETTINI**
Flowers and Figurines



Ø8cm



L5cm



L6cm



L5,5x4cm



L5,5cm



L5,5x5cm



L6cm



L10cm

25534 - ■■■ 8 - pz: 1Kit(8pz) - mat: ZU -



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



40227 - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)



20127 - cm: H5 - pz: 30
mat: GE/ZU - (GF)

40228 - ■■■ 2 - cm: H5
pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)



42055 - ■■■ 4 - cm: H max 5 - pz: 24 - mat: ZU - (GF)





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



40346 - ■■■ 4 - cm: H6 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF)



40343

cm: H7 - pz: 24
mat: ZU - (GF)



40347

cm: H4 - pz: 24
mat: ZU - (GF)



**SMILEY
WORLD®**

40588

■■■ 7 - cm: Ø3,5~ - pz: 36
mat: GE/ZU - (GF) (Azo)

TM & © Smiley



20056

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



40117 - ■ ■ ■ 9 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



19053 NEW - ■■■ 4 - cm: L3,5xH6/8,5 - pz: 20 - mat: ZU -  



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma

20066

■ ■ ■ 3 - cm: H max 4

pz: 24 - mat: GE/ZU



19051 - ■ ■ ■ 4 - cm: H3,5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - GF AZO

DINOSAURS



20057 - ■ ■ ■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: GE/ZU - GF AZO



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



20064 - ■■■ 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



20058 - ■■■ 4 - cm: L3,5~ - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



20123 - ■■■ 3 - cm: H max 5,5~ - pz: 30 - mat: GE/ZU - (AZO)



24451

cm: Ø2,5~ - pz: 70

mat: GE/ZU - 



20063 - ■■■ 3 - cm: L max 4,5~ - pz: 30 - mat: GE/ZU -  



20260 - ■■■ 4 - cm: L4 - pz: 24 - mat: GE/ZU - 



20060 - ■■■ 6

cm: L3 - pz: 36

mat: GE/ZU -  



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



20062 - ■■■ 4 - cm: H5 - pz: 36 - mat: ZU - (GF) (AZO)



20121 - ■■■ 2 - cm: H3
pz: 48 - mat: ZU - (GF) (AZO)



20072 - ■■■ 6 - cm: H5 - pz: 30
mat: ZU - (GF) (AZO)

20067

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6

pz: 30 - mat: ZU - (GF) (AZO)



20068 - (GF) (AZO)

20069 - (GF) (AZO)





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de açúcar • Bonequinhos em açúcar



20004 - ■■■ 6 - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO)



20007 - cm: H3 - (GF) (AZO)



20002 - ■■■ 5 - cm: L3,5 - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



20119 - ■■■ 6 - cm: H max 3,5 - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



20117 - ■■■ 4 - cm: H max 2,5~ - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



20118 - ■■■ 6 - cm: H max 3~
 pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



Soggettini in zucchero

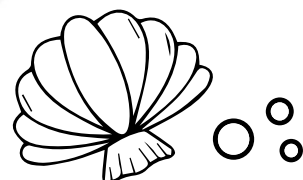
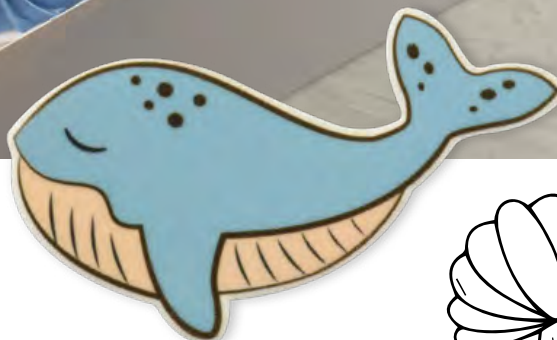
Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



20135 NEW

■ ■ ■ 8 - cm: L2/7xH2,5/7

pz: 15 - mat: ZU - (G)





20134 **NEW** - ■■■ 4 - cm: L3/5xH2,5/4 - pz: 16 - mat: ZU - (GF)



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers and Figurines



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar





20238 - ■■■ 6 - cm: L3,5/4xH1,5/3 - pz: 96 - mat: ZU - (GF)



20235 - (GF)
cm: L3/4xH3/4



306 **San Valentino**
Valentine's day

325 **Carnevale**
Carnival

326 **Festa della donna**
Women's day

328 **Festa del papà**
Father's day

334 **Pasqua**
Easter

350 **Festa della mamma**
Mother's day

Festività & Ricorrenze

SPECIAL OCCASIONS



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

354 **Nascita**
Birth

362 **Comunione e cresima**
Communion and Confirmation

370 **Laurea**
Graduation

372 **Matrimonio**
Wedding

THUN

Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



41310 **NEW** - ■ ■ ■ 4 - - cm: Ø6 - pz: 110 -

love

Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

41303 **NEW**

■ ■ ■ 2 - cm: H5/5,5

pz: 12 - mat: ZU -



41311 **NEW** - ■ ■ ■ 3

cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU -



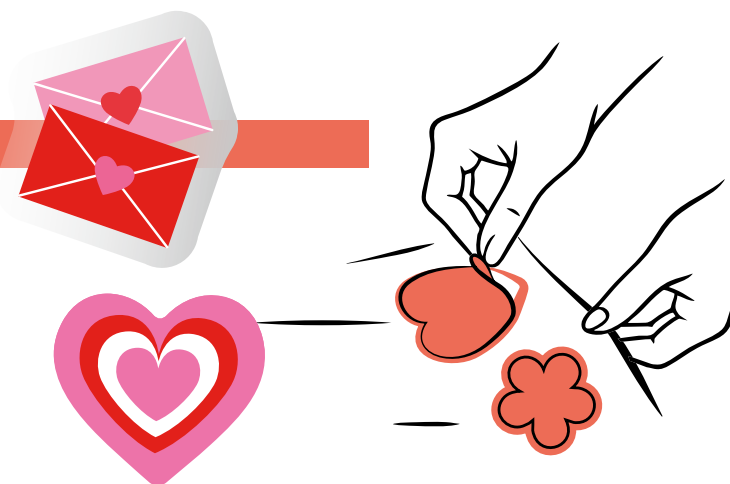


Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente
ideali per integrarsi con il dolce

*Fun decorations thin and with a transparent background
Perfect for blending seamlessly into pastry creations*



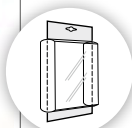
Proprio come gli adesivi tradizionali, i **DecorSticker** si staccano facilmente dal supporto in acetato e, grazie alla loro adesività, si applicano con semplicità su superfici glassate, pasta di zucchero e cioccolato.

La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

*Just like traditional stickers, **DecorStickers** peel easily from their acetate backing and, thanks to their natural stickiness, can be effortlessly applied to glazed surfaces, fondant, and chocolate.*

*Their **flexible texture** allows them to adhere perfectly even to curved surfaces.*

13254 NEW - cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - 



1 conf. = 6 buste/ 1 foglio = 30 Stickers - 180pz tot.
1 pack = 6 sachet/ 1 sheet = 30 Stickers - 180pcs tot.

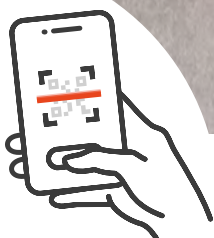
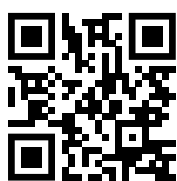


Decora le tue creazioni, un

DecorSticker alla volta



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

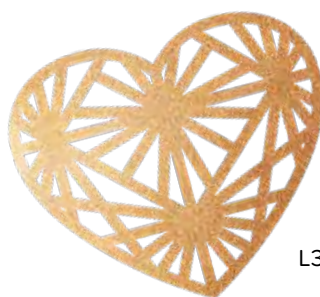
Decorate your creations, one DecorSticker at a time.



Mono shape

Modacor®
Golden Touch

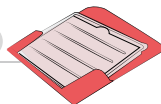
Le mono shape Golden Touch dedicate all'amore rendono la tua proposta di San Valentino ancora più romantica!



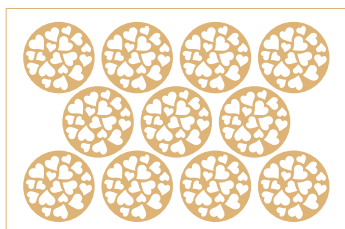
L3,8xH3,3cm



CODICE	PZ			
31424 NEW	240 (30pz x 8 fogli)	•	•	•
31414	360 (30pz x 12 fogli)	•	•	•



New pack



1 conf.= 11pz x 12 fogli
1 pack = 11pcs x 12 sheets

31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 -



Love is in the air



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



*The new mono shape golden touch, dedicated to love,
makes your Valentine's Day pastry shop display even sweeter and more romantic!*



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 -  - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit -   



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78494 - ■■■ 4 - ◆◆

cm: L3 - pz: 112



78493 - ◆◆ - cm: L4 - pz: 120 - GF



92151 - ■■■ 3 - ◆◆ - cm: Ø6 - pz: 110 - GF



92150 - ◆◆

cm: L4,5 - pz: 96



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92212 NEW - ■■■ 8 - ◆ - 5g - cm: L4 - pz: 72 - (GF) (AZO) (V)



92043 - ■■■ 6 - ◆ - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - (GF)



92031 - ◆ - 3,75g

cm: L3,5~ - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)

cuori
3D



92042 - (GF) (AZO) (V)





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

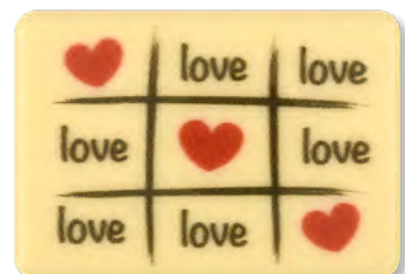
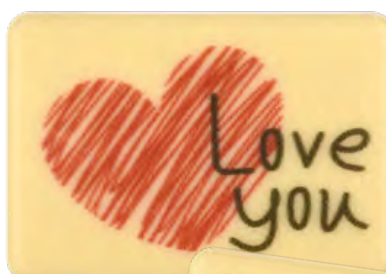


**CHOCO
Fruit**

IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



92011 - ◆ - 3g - ■■ 2 - cm: L4xH3,4 - pz: 72 - (GF)



78443

■■■ 4 - ◆ - 5,8g cm: L5xH3,5 - pz: 48 - (GF)





78508 -  - 4,2g - cm: L4~
pz: 64 - 



78445 - cm: Ø4~ - 4g
pz: 48 - mat: BC
  



78257 -    4 -  - 3g - cm: L4 - pz: 72 -  



92046 -    4 - 
9,3g - cm: L6,5 - pz: 24
  



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78530 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g

cm: L4,8 - pz: 45 - (GF) (AZO)



34608

◆ - 15g - cm: H6

pz: 36 - (GF) (AZO)



34611

■ ■ ■ 3 - ◆ - 15g

cm: L5 - pz: 36 - (GF) (AZO)

Trasferelli

Transfer sheets • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

TRASFERELLI SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheets suitable only for white chocolate



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - 



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - 

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



20024 - ■■■ 2 - cm: H5 - pz: 40 - mat: ZU - (Azo)

20000

cm: H7,5~ - pz: 24

mat: ZU - (GF)



25559

■■■ 2 - cm: L4

pz: 72 - mat: ZU

(Azo)



20073 - cm: H5

pz: 24 - mat: GE/ZU

(GF) (Azo)



L5,7 cm



L3,5 cm



L2,3 cm



L2,4 cm

20011 - ■■■ 6 - pz: 274 - mat: ZU - (GF) (Azo)



22162 - kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - (GF) (Azo)



22267 - ●●● A - (GF) (Azo)

Linea Krok

l'accento che mancava!

DECOCRUMBLE Red Hearts



22150 - pz: 2 (1kg) - mat: PF/ZU -

Crumble frutti rossi con zuccherini cuore
Red fruits crumble with hearts sugar sprinkles

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Kwiaty dekoracyjne • Dekorfiguren
Figuras decorativas • Figuras decorativas

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 -





Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



20341 - cm: L4,5 - pz: 132

mat: PF - 



20327 - 



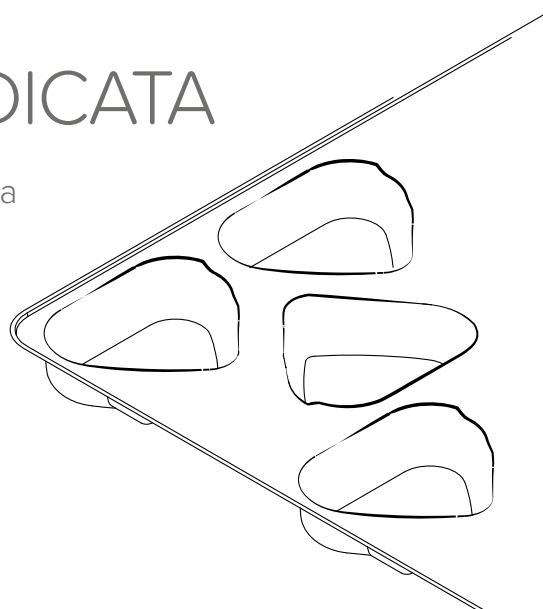
20335 - 

Nuovo pack con VALVA DEDICATA

Grazie alla nuova valva in materiale plastico offriamo una soluzione **semplice e sicura** per il trasporto

New packaging with dedicated valve

Thanks to the new plastic valve, we offer a simple and safe solution for transportation





Eleganti macarons a forma di
cuore
per festeggiare le persone che ami!

Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love



Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

Dillo
con un



20074 NEW - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~

pz: 96 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons

Vestibiscotti

Cookie dress • Produkty gotowe do sprzedaży • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha



20070 - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

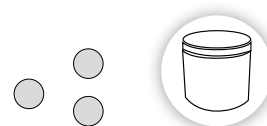


Carnevale

Carnival • Karnawał • Karneval • Carnaval • Carnaval



17123 - ■■■ 4 - cm: L6xH3 - pz: 40 - mat: ZU - 



22100

●●● A - cm: Ø0,4

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Festa della donna

Women's Day • Dzień Kobiet • Internationaler Frauentag
Día de la Mujer • Dia da Mulher



24113 - cm: Ø0,7 - g: 750

pz: 1 - mat: ZU - (GF) (AZO)



24491 - cm: H14

pz: 36 - mat: ST (O)



92002 - ■■■ 2

◇ - 3,5g - cm: H6~ - pz: 64 - (GF)

cuore
3D



92042 ◇ - 3,75g

cm: L3,5~ - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



92217 **NEW** - ■■■ 4 -  - 5,8g - cm: L5 - pz: 64 - 



Festa del papà

Father's Day • Dzień Ojca • Vatertag
Día del padre • Dia do Pai

92208 NEW - ■■■ 8 - ◆ - 9,7g

cm: H10 - pz: 32 - (GF)



92000 - ■■■ 8 - ◆ - 27,52g/Kit

cm: H2/5 - pz: 16Kit - (GF)

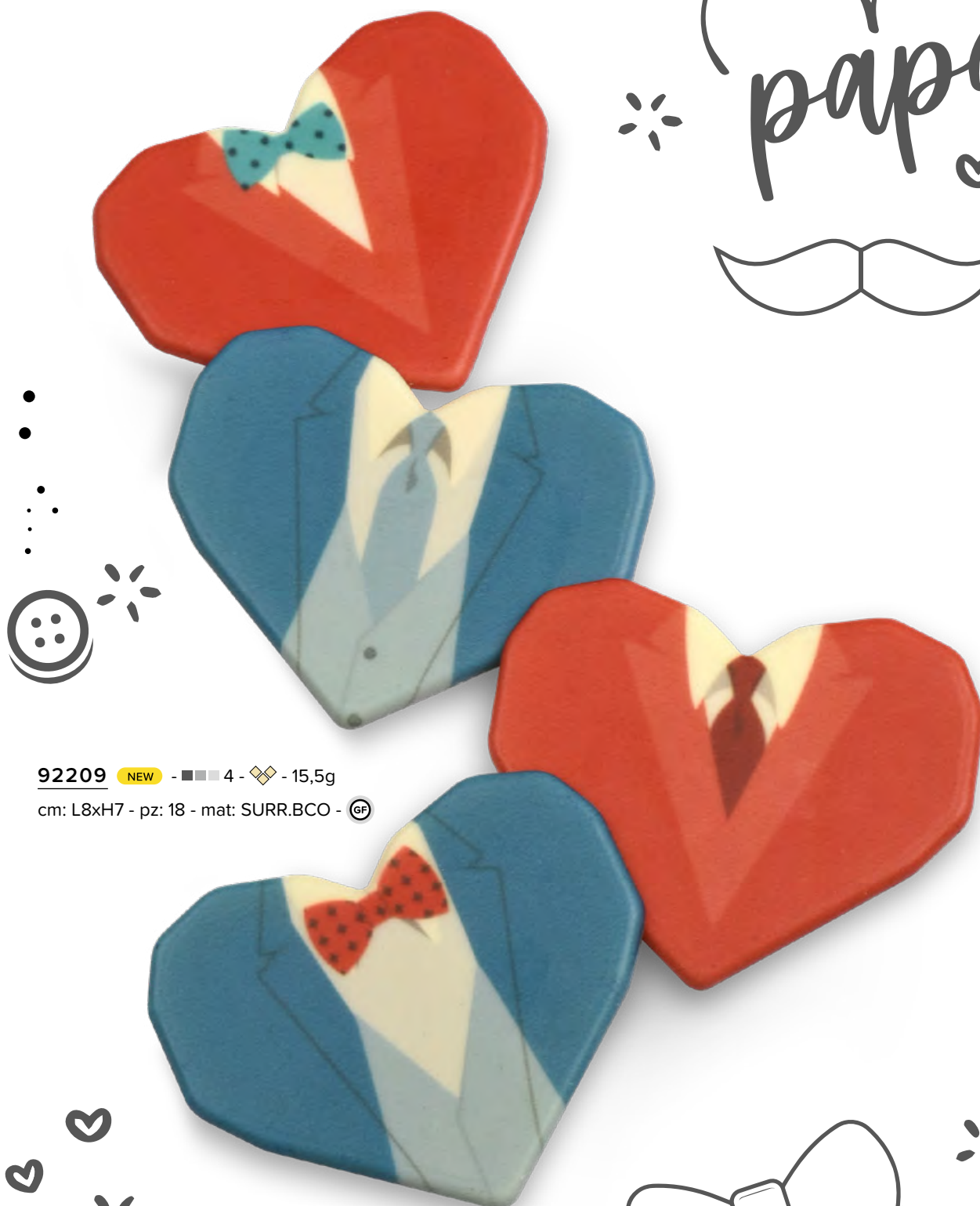






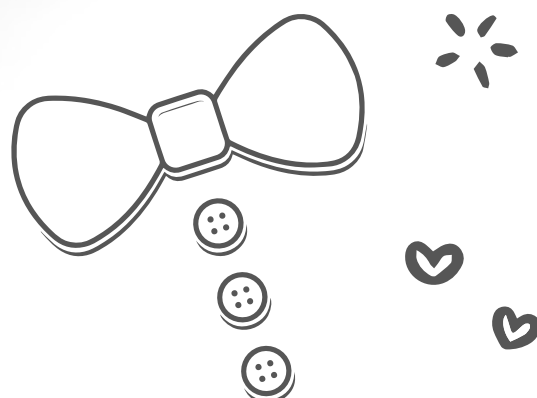
Festa del papà

Father's Day • Dzień Ojca • Vatertag
Día del padre • Dia do Pai



92209 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 15,5g

cm: L8xH7 - pz: 18 - mat: SURR.BCO - (GF)







Festa del papà

Father's Day • Dzień Ojca • Vatertag
Día del padre • Dia do Pai



21000 - ■■■ 6 - cm: H18

pz: 6 - mat: ZU - (GF)

*Dillo
con un*

20345 **NEW** - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 96 - mat: PF



macaron!

Say it with a macarons



21034- ■■■ 2 - cm: L6,3xH3,6

pz: 60 - mat: ZU - (GF)



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

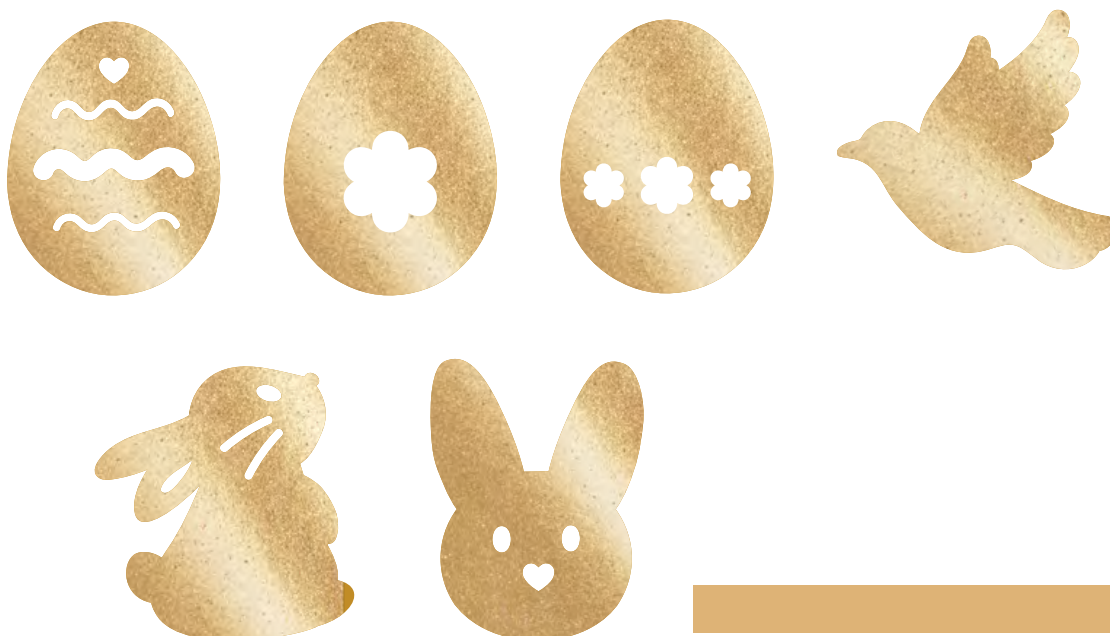


Mono shape

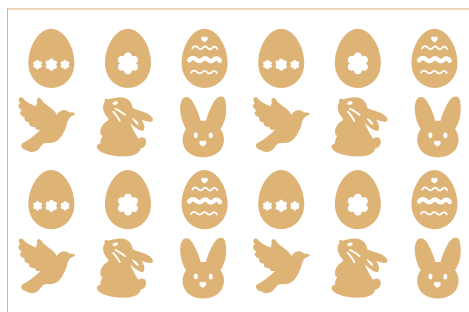
Modedcor®
Golden Touch

I nuovi formati Pasquali Golden Touch sono pronti all'uso
e facili da utilizzare per trasformare i dolci in opere d'arte scintillanti!

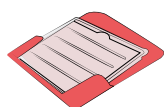
The new Golden Touch Easter formats are ready and easy to apply, turning desserts into sparkling works of art!



1 conf.= 24pz x 8 fogli
1 pack = 24pcs x 28 sheets



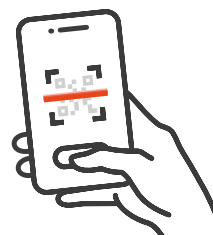
31419 **NEW** - ■■■ 6 - cm: H3,5 - pz: 192 - GF AZO



New pack

Utilizzare le mono shape è facilissimo:
basta prelevare con le mani pulite e asciutte
la forma dal foglio di acetato, contenuto
nella vaschetta all'interno del packaging.

*Using the mono shapes is very easy:
simply pick up the shape from the acetate
sheet, contained in the tray inside
the packaging, with clean, dry hands.*



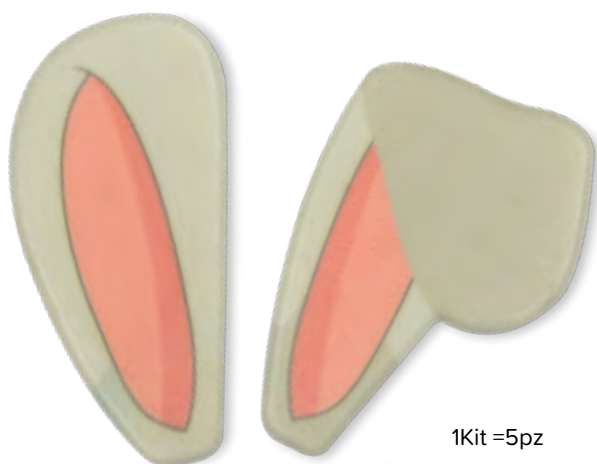
GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach • Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



1Kit = 5pz



1Kit = 4pz

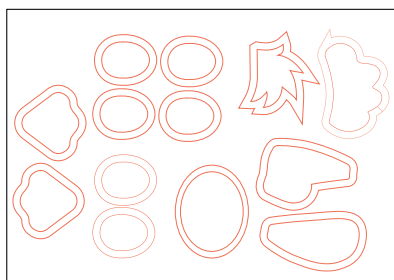


1Kit = 4pz



92204 - NEW

3 - 17,5g/Kit - pz: 12Kit - mat: SURR. BCO - GF



1 conf = 52pz

Componi, Personalizza, Decora!
Dolci musetti che conquistano tutti

In ogni confezione trovi gli elementi
in cioccolato per creare 3 simpatici
animaletti primaverili:
coniglietto, pulcino e gallinella

Assemble, Personalize, Decorate!
Each pack contains the chocolate elements
to create 3 cute spring animals:
a bunny, a chick, and a hen





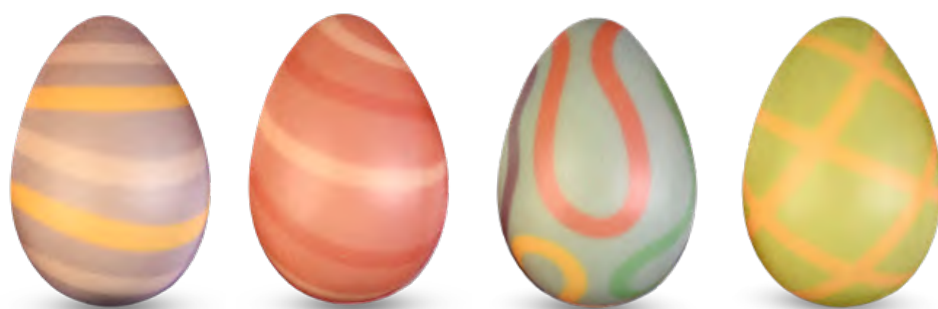
Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92147 - ■■■ 4 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)



92148 - (GF)



92161 - ■■■ 8 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)

**SMILEY
WORLD®**



TM & © Smiley

Ovetti Emoji:
un sorriso al centro di ogni creazione



92214 NEW - ■■■ 4 - ◆

4,5g - cm: H4~ - pz: 64



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

Emoji Eggs: a smile at the heart of every treat



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92216 NEW - ■■■ 8 - ◆ - 3g - cm: H3,5~ - pz: 96 - (GF)



92105

■■■ 4 - ◆ - 2,2g

cm: L2,7xH3,5 - pz: 72 - (GF)



Ovette 3D
3D eggs

92044 - ■■■ 6 - ◆ - 1,1g

cm: Ø2 - pz: 96 - (GF)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92146 - ■■■ 4 -  - 5,8g

cm: L5 - pz: 64 - 



78216 - ■■■ 3 - ◆ - 6,3g - cm: Ø5 - pz: 45 - (GF) (AZO) (V)



78069 - ◆

15g - cm: H6~

pz: 36 - (GF) (AZO)

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78264 - ■■■ 4 - ◆◆

cm: L5 - pz: 80 - (GF)



Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



20 pz



20 pz



10 pz



10 pz

19056 - ■■■ 4 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 - mat: ZU - (GF)



19037 - ■■■ 3 - cm: L5 - pz: 40
mat: ZU - (GF) (AZO)



19163 - ■■■ 5 - cm: H3~ - pz: 70 - mat: ZU - (Azo)



19028 - ■■■ 2 - cm: H max 4
pz: 96 - mat: ZU - (Azo)



19047 - ■■■ 9 - cm: H max 3~
pz: 72 - mat: ZU - (Azo)



19034 - cm: L3,5xH2 - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



11020 - cm: L7,5 - pz: 12 - mat: ZU - (GF)



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



19052 - ■■■ 3 - cm: H3/3,6 - pz: 30

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

19051 - ■■■ 4

cm: H3,5 - pz: 36

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



19142 - ■■■ 7 - cm: H4~ - pz: 70 - mat: GE/ZU - (AZO)



19023 - ■■■ 4 - cm: H4,5

pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de açúcar • Bonequinhos em açúcar



19053 **NEW** - ■■■ 4 - cm: L3,5/4xH6/8,5 - pz: 20 - mat: ZU -  



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



19018 - ■■■ 3 - cm: H3,5-6

pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

19022 - ■■■ 3 - cm: H5,5

pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



19046 - ■■■ 4 - cm: H max 3~

pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



19042 - ■■■ 2

cm: H max 4 - pz: 24 - mat: ZU - (AZO)



19342

cm: H22 - pz: 48

mat: ST (O)

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produkty gotowe do sprzedaży • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender



19017 - ■■■ 6 - 10g - cm: H3 - pz: 1kg - mat: ZU - (AZO)



25g



78072

■■■ 3 - ◆ - 25g

cm: H13/16,5 - pz: 36



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



10g



78073 - ■■■ 4 - ◆ - 10g - cm: H5 - pz: 24 - (GF) (AZO)



Festa della mamma

Mother's Day • Dzień Kobiet • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe



92206 - NEW - ■■■ 6 -◇- cm: Ø6 - pz: 110 - (GF)



78262 - ■■■ 4 -◇- - 4,5g

cm: L4,5/5,5xH3~

pz: 60 - (GF) (AZO) (V)





Festa della mamma

Mother's Day • Dzień Kobiet • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe

Dillo con un



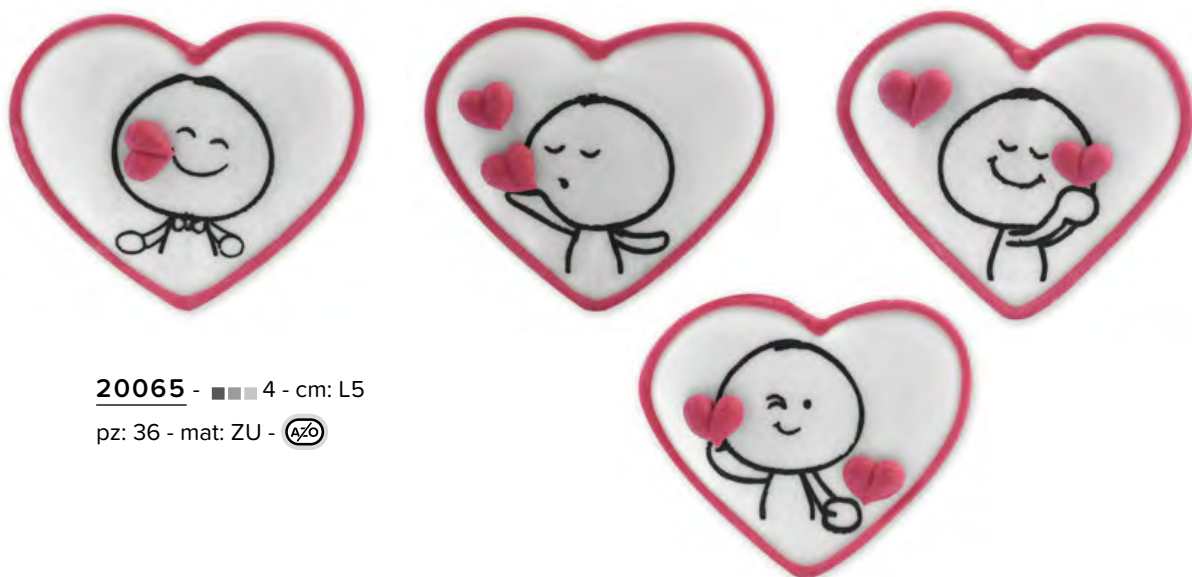
20346 NEW

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5

pz: 96 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



20065 - ■ ■ ■ 4 - cm: L5

pz: 36 - mat: ZU - 



21035 - ■■■ 6

cm: L6,3xH3,6 - pz: 60

mat: ZU - 

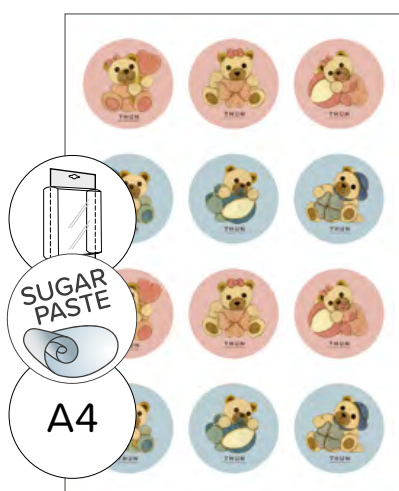


FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

THUN

Vestibiscotti

Cookie dress • Produkty gotowe do sprzedaży • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha



41309 **NEW** ●●● A - ■■■ 6 - cm: Ø6,5~

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions





Nascite

Birth/Christenings • Narodziny/ Chrzest • Geburt
Nacimientos • Nascimento



20061 - ■■■ 4 - cm: H max 5,7 - pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)



L2,8cm



L5cm



L4,5cm



H9cm



L2,8cm



Ora assortito per bimbo e bimba

Now assorted for boys and girls

26022 NEW ■■■ 2 - pz: 4Set (4pz) mat: ZU - (AZO)



H9cm



26020 - ■■■ 4 - cm: H max 5,5 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (Azo)



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Nascite

Birth/Christenings • Narodziny/ Chrzest • Geburt
Nacimientos • Nascimento

26012C - pz: 8Kit (3pz)

mat: ZU - (Azo)



L5,5 cm



H4,4 cm



H3,5 cm



26016C - cm: H max 5~ - pz: 4kit (3pz) - mat: ZU - (GF)

Macarons cuore

20327 - cm: L4,5 - pz: 132

mat: PF - (Azo)





H9cm

L2,8cm



26001 - pz: 8Set (4pz) mat: ZU - (Azo)



L5cm

26073C ■■■ 2

cm: H max 7 - pz: 120

mat: ZU - (Azo)



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



26008C - cm: H5,5

pz: 12 - mat: PL ☆



Nascite

Birth/Christenings • Narodziny/ Chrzest • Geburt
Nacimientos • Nascimento

26073B ■■■ 2

cm: H max 7 - pz: 120

mat: ZU - 



L5,5 cm



H4,4 cm



H3,5 cm

26012B - pz: 8Kit (3pz) - mat: ZU - 



26016B - cm: H max 5~ - pz: 4kit (3pz) - mat: ZU - 

Macarons cuore

20341 - cm: L4,5 - pz: 132

mat: PF - 





L2,8cm



L4,5cm

26000 - pz: 8Set(4pz)

mat: ZU -



26182B - ■■■ 2 - cm: H8,5 - pz: 8 - mat: PL ☆



26008B - cm: H5,5

pz: 12 - mat: PL ☆

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Comunioni e Cresime

Communion/Confirmations • Komunia/ Bierzmowanie
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas

Dillo
con un



27025 NEW - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 96 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



27017 - ■■■ 4 - cm: H7,5~ - pz: 36 - mat: ZU - GF AZO







Comunioni e Cresime

Communion/Confirmations • Komunia/ Bierzmowanie
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas



L3,2 cm



Ø3,8 cm



H4,9 cm

27012C

pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU -



L3,2 cm



Ø3,8 cm



H4,9 cm

27012B

pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU -



H7,5 cm



H6~ cm

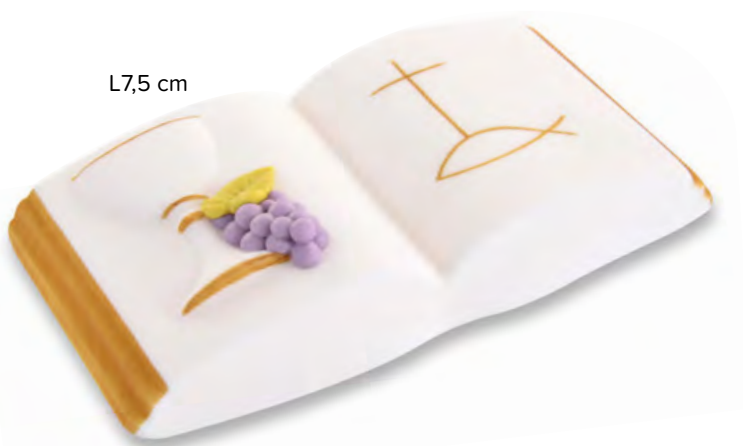


L7 cm

27015 - pz: 7Kit(3pz) - mat: ZU -



Ø7 cm



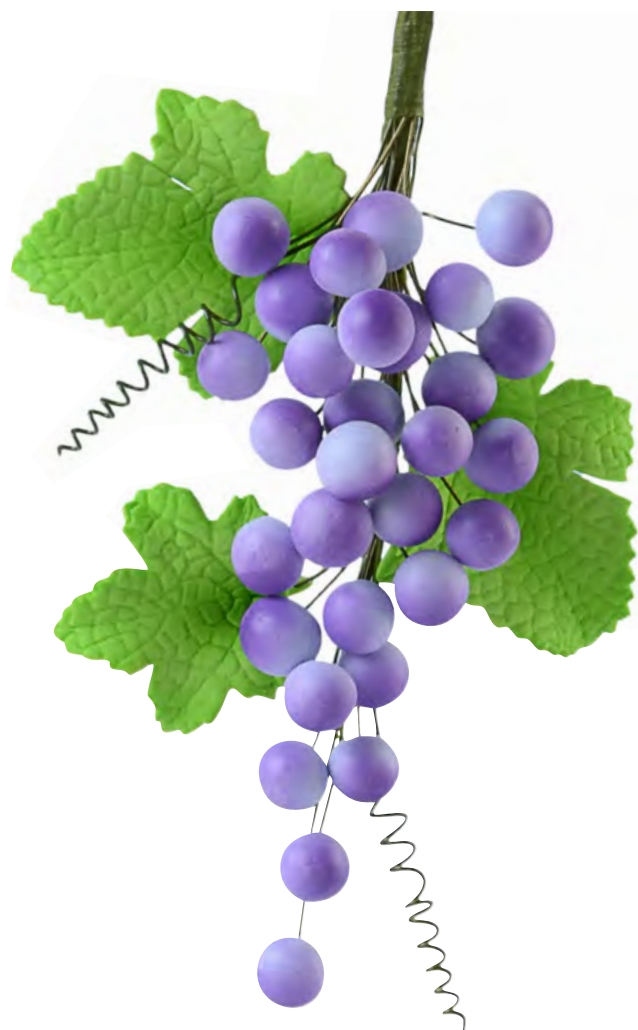
L7,5 cm

27001 - pz: 8Set(2pz) - mat: ZU -

27022 - pz: 4set(2pz) - mat: ZU -



27009 - cm: H11 - pz: 4Set(2pz) - mat: ZU -



11149 - cm: H19 - pz: 8 -

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Comunioni e Cresime

Communion/Confirmations • Komunia/ Bierzmowanie
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas



27019

cm: H12 - pz: 12

mat: ZU - 



27018 - 





Comunioni e Cresime

Communion/Confirmations • Komunia/ Bierzmowanie
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones • Comunhões/Crismas



27023 NEW - cm: H8,5

pz: 12 - mat: PL ☆



27024 NEW - cm: H9

pz: 12 - mat: PL ☆



27060 - cm: H11,5

pz: 6 - mat: PL ☆



27149B

cm: H14

pz: 6 - mat: PL ☆



27171C

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO



27171B

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO



27021B - cm: H16

pz: 4 - mat: PO



27149C

cm: H14

pz: 6 - mat: PL



27021C - cm: H16

pz: 4 - mat: PO

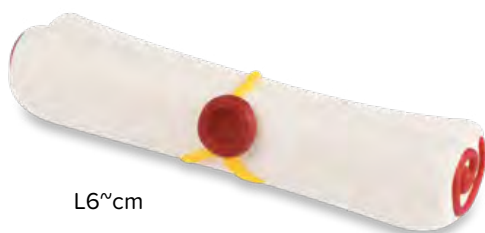


Laurea

Graduation • Ukończenie studiów • Magister • Graduación • Graduação



22011 - ■■■ 4 - cm: H5~ - pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



L6~cm



L5cm

22010 - pz: 18Set (2pz) - mat: ZU - (GF) (AZO)



22068 - ■■■ 2 - cm: L4,5xH7

pz: 4 - mat: PO 



22069 - ■■■ 2 - cm: H9

pz: 6 - mat: PL 



THUN

Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



41305 NEW

cm: H6 - pz: 12 - mat: ZU - 



41303 NEW

■ ■ ■ 2 - cm: H6

pz: 12 - mat: ZU - 



41311 NEW - ■ ■ ■ 3

cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 







Montature

Ornaments • Figurki na tort • Aufsätze
Adornos • Adornos



28534

cm: H17,5 - pz: 2

mat: PO



28535

cm: H17 - pz: 2

mat: PO



28531 - ■■■ 2 - cm: H18

pz: 2 - mat: PO



28536

cm: H16,5 - pz: 2

mat: PO



28537

cm: H16,5 - pz: 2

mat: PO



28518

cm: H14,5 - pz: 2

mat: PO



28517

cm: H14,5 - pz: 2

mat: PO



Montature

Ornaments • Figurki na tort • Aufsätze
Adornos • Adornos



28497 - ■■■ 2

cm: H11,5 - pz: 8

mat: PO ☉



28498 - ■■■ 2

cm: H16 - pz: 4

mat: PL ☆



28465G

cm: H15 - pz: 6 - mat: PO ☉





29014 - cm: H9 - pz: 10

mat: PL ☆



L14,5xH10xP13,5~cm

23097 - cm: H12 - pz: 10Blister - mat: CE/PL ☆



L14,5xH10xP13,5~cm

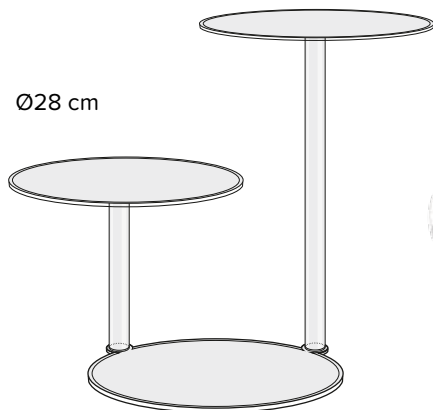
23098 - cm: H12 - pz: 10Blister - mat: CE/PL ☆



Alzate

Cake stands • Patery i stojaki na torty • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

Ø28 cm



30003

cm: L48xH40,5xP39

pz: 1

mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm



30635

cm: L72xH42 - pz: 1

mat: PL 

*Ø30/30/30cm

**FESTIVITÀ
RICORRENZE**
Special Occasions



Alzate

Cake stands • Ptery i stojaki na torty • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

All you need is love



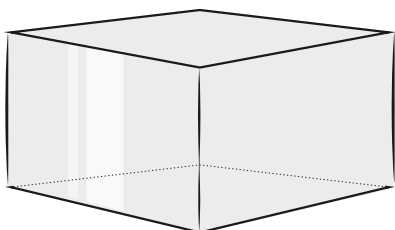
Per le tue torte da cerimonia

For your ceremony cakes

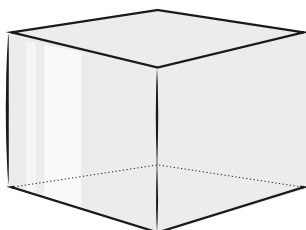
30006

cm: H45

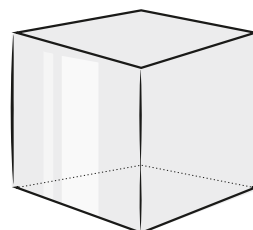
pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆



L35xH15 cm



L25xH15 cm



L15xH15 cm





Alzate

Cake stands • Patery i stojaki na torty • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

*All you need
is love*

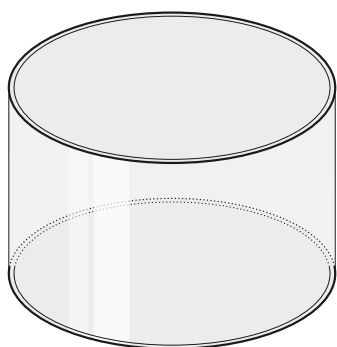


Per le tue torte da cerimonia

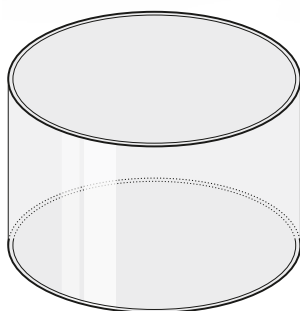
For your ceremony cakes!

30028 - cm: H45

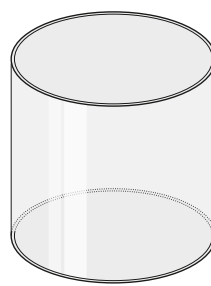
pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆



Ø30xH15 cm



Ø24xH15 cm



Ø16xH15 cm



30015

cm: L50xH24xP40 - pz: 10 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm



30073

cm: L50xH45xP40 - pz: 5 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28cm



30010

cm: L60xH75xP60 - pz: 1 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28/28/28/28cm

* Diametro piatti dall'alto | Ø Plate diameters from the top | Diamètre des plateaux en partant du haut
Tortentellerdurchmesser von oben | Diámetro de los platos desde arriba | Diâmetro dos pratos de cima para baixo



BIRTHDAYS AND CANDLES





386 **Auguri generici**
Special occasions

394 **Candele numerali**
Numeral candles

400 **Candele speciali**
Special candles

401 **Candele a stelo**
Thin candles

392 **Numeri**
Numbers

437 **Bevanda analcolica**
Alcohol-free drink

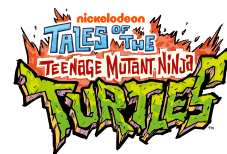
404



406



410



412



414



416



418



424



426



428



430



431



432



434



436





Auguri generici

Special Occasions • Okazje specjalne • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs

92207 NEW - 5,2g - cm: L6,2xH3,7 - pz: 48

mat: SURR.BCO - 





In rilievo
Embossed



78431 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g - cm: L4,8 - pz: 45 - (GF) (AZO)



78513 - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g

cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72



78326 - ■■■ 2 - ◆ - 4,5g - cm: L7xH2,3 - pz: 80 - (GF) (AZO) (🚫)



92141 - ◆ - 3g

■■■ 6 - cm: L4,5~

pz: 72 - (GF)



Auguri generici

Special Occasions • Okazje specjalne • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



21036 **NEW** - ■■■ 3

cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 



21008B - ■■■ 3 - cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 



21008C - 



Auguri generici

Special Occasions • Okazje specjalne • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



25041G

cm: Ø9,5 - pz: 50 - mat: ZU



**Personalizza i tuoi auguri
con i pennarelli Modecor**

Customize your wishes with Modecor pens



25012G - cm: L8,5xH5,5 - pz: 50

mat: ZU -  

Crea il tuo biglietto d'auguri personalizzato!



21009 - ■■■ 8

cm: L10xH4 - pz: 120 - mat: AM

Create your own greeting card!

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



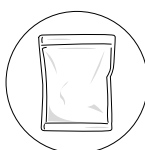
Auguri generici

Special Occasions • Okazje specjalne • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



Sacchetto richiudibile

Resealable bag



25687L - pz: 1 (250g) - mat: AM



Facile da dosare

Easy dosing



Ø3,5cm

L10cm

25000

pz: 24Kit (2pz)

mat: PL



H max 7cm

L10xH7cm

25110 - pz: 16Kit (9pz) - mat: PL



17014

cm: H17 - pz: 24 - mat: PL



24318 - cm: H9 - pz: 144

mat: PL



14220

cm: H5 - pz: 144

mat: PL



14221

cm: H6,5

pz: 144 - mat: PL



Candele

Candles • Świecek • Kerzen
Velas • Velas



**Blister compatibile con
l'espositore Modacor**

Blister suitable for Modacor display



235231

NEW ☆



235232

NEW ☆



235233

NEW ☆



235234

NEW ☆



235235

NEW ☆



235230 - NEW

cm: H5 - pz: 10Blister

mat: CE/PL ☆



235236

NEW ☆



235237

NEW ☆



235238

NEW ☆



235239

NEW ☆



235241

NEW ☆



235242

NEW ☆



235243

NEW ☆



235244

NEW ☆



235245

NEW ☆



235240 - NEW

cm: H5 - pz: 10Blister

mat: CE/PL ☆



235246

NEW ☆



235247

NEW ☆



235248

NEW ☆



235249

NEW ☆





Candele

Candles • Świecek • Kerzen
Velas • Velas



Perfetto per esporre anche le nuove candele oro e argento!

Ideal for displaying the new gold and silver candles, too!



23088B

cm: H6,5 - pz: 24Blister(4pz)

mat: CE/PL ☆

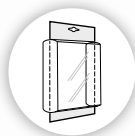
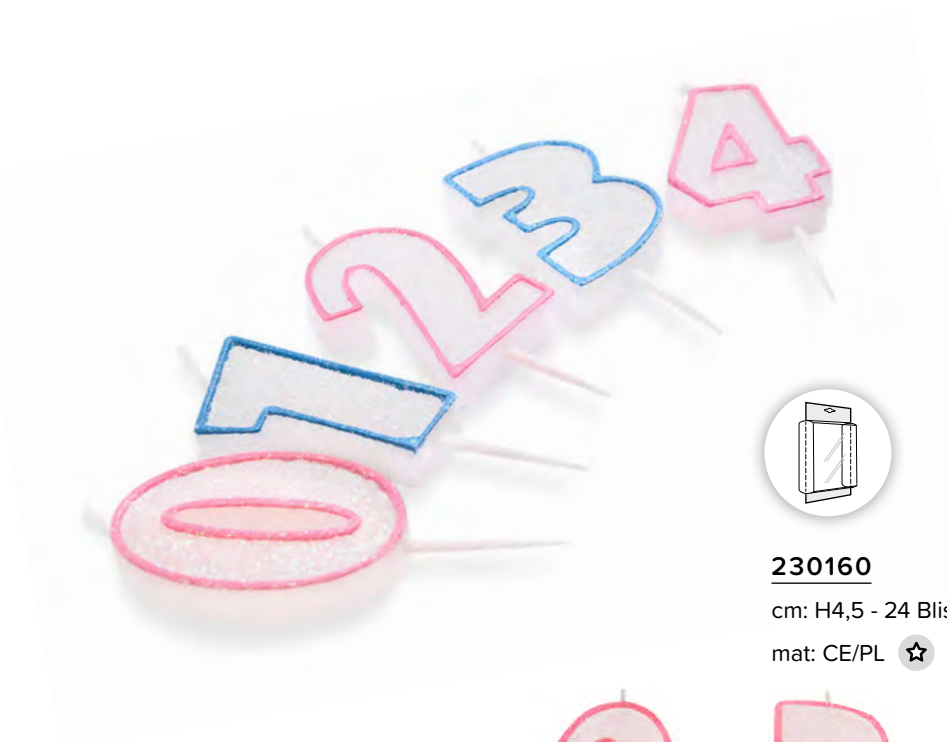


23088C ☆

23519

cm: L25xH86xP17 - pz: 1 (250pz)

mat: CE/MT ○



230160

cm: H4,5 - 24 Blister

mat: CE/PL ☆



230161 ☆



230162 ☆



230163 ☆



230164 ☆



230165 ☆



230166 ☆



230167 ☆



230168 ☆



230169 ☆



230170 ☆



230171 ☆



230172 ☆



230173 ☆



230174 ☆



230175 ☆



230176 ☆



230177 ☆



230178 ☆

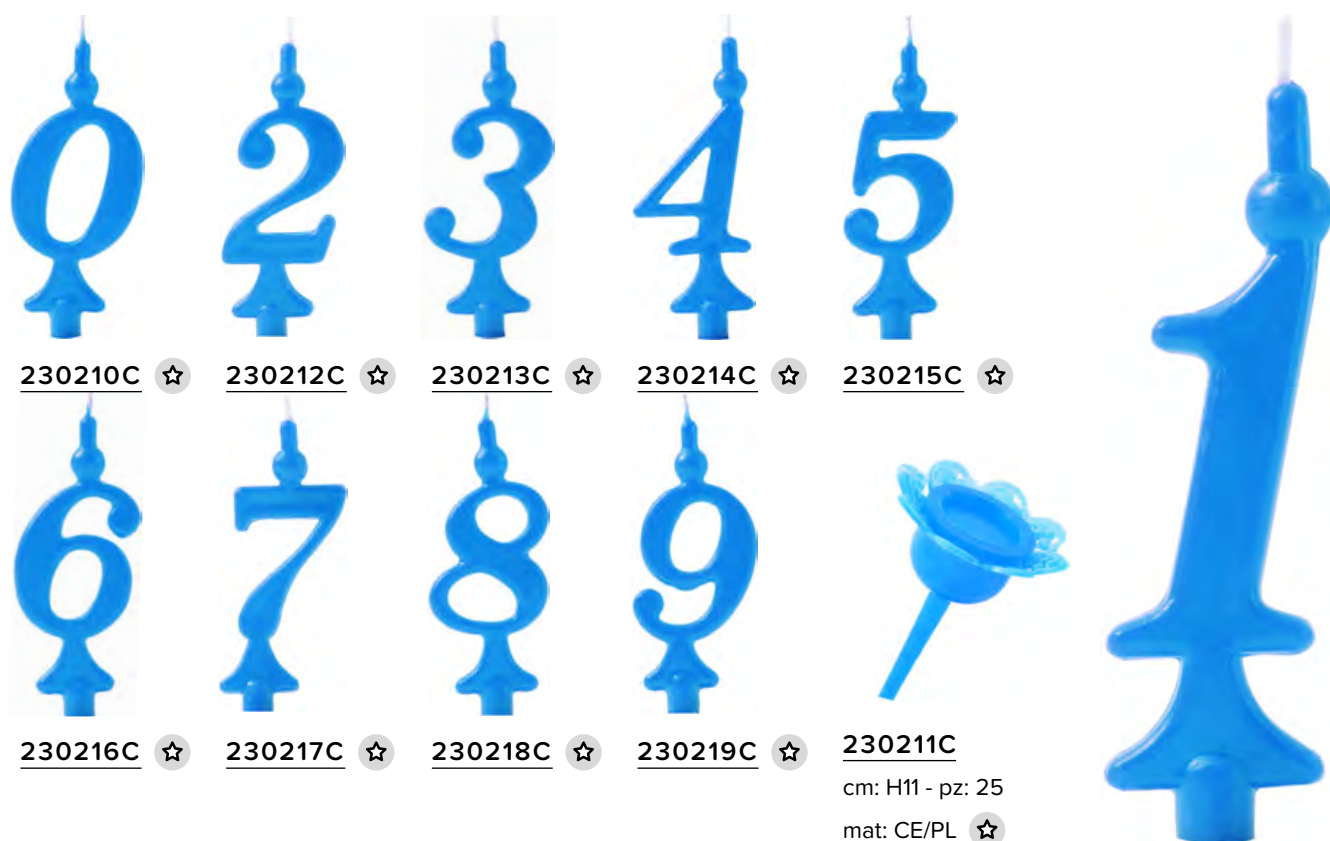


230179 ☆



Candele

Candles • Świecek • Kerzen • Velas • Velas





230211D
cm: H11 - pz: 25
mat: CE/PL ☆



230210D ☆



230212D ☆



230213D ☆



230214D ☆



230215D ☆



230216D ☆



230217D ☆



230218D ☆



230219D ☆



Con glitter
With glitter



230721
cm: H8,5
pz: 24Blister - mat: CE/PL ☆



230720 ☆



230722 ☆



230723 ☆



230724 ☆



230725 ☆



230726 ☆



230727 ☆



230728 ☆

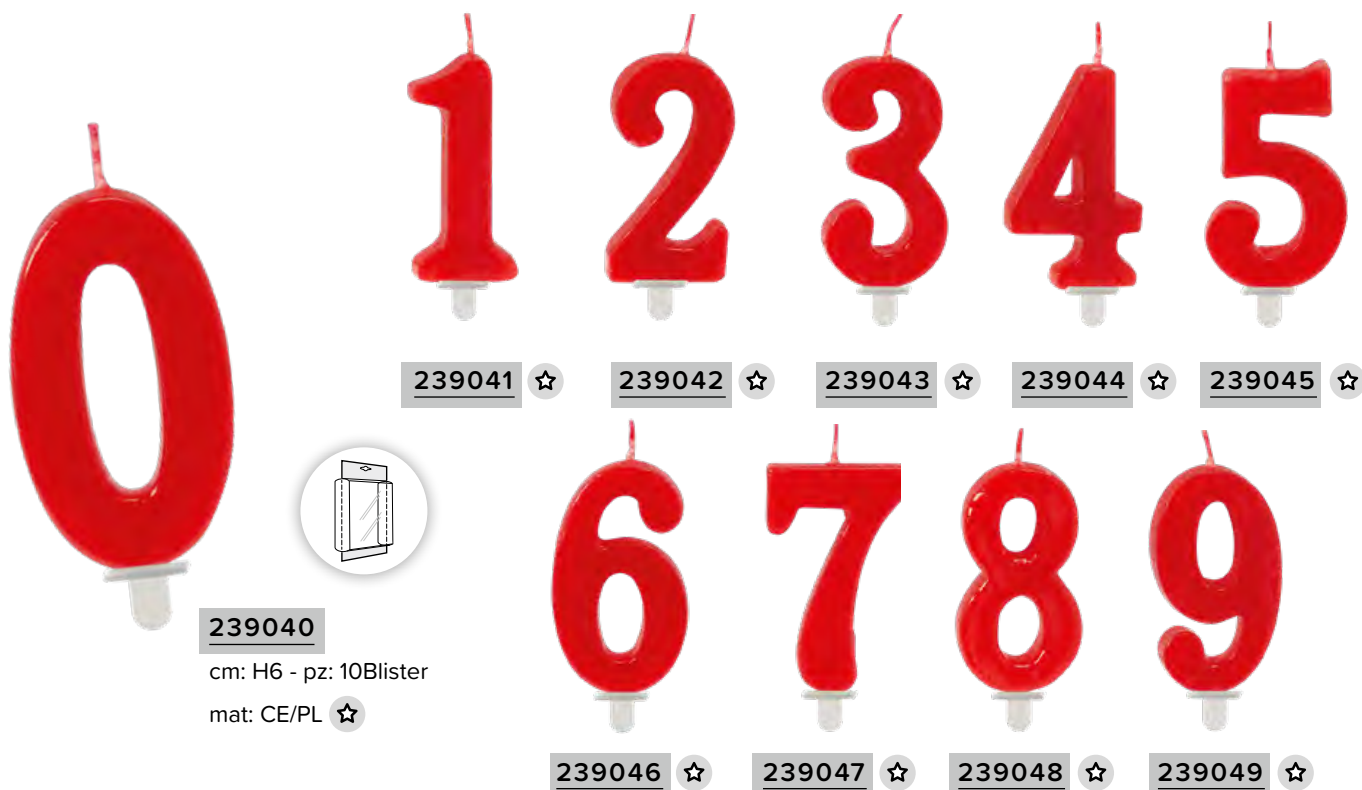


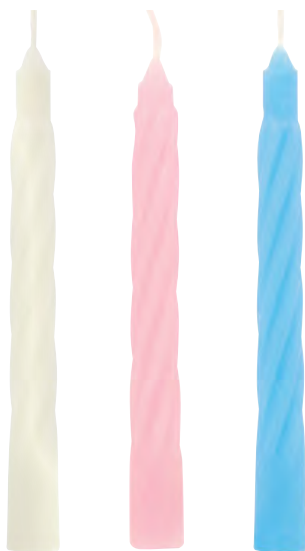
230729 ☆



Candele

Candles • Świecezki • Kerzen • Velas • Velas





23002

●●● BCG - cm: H7

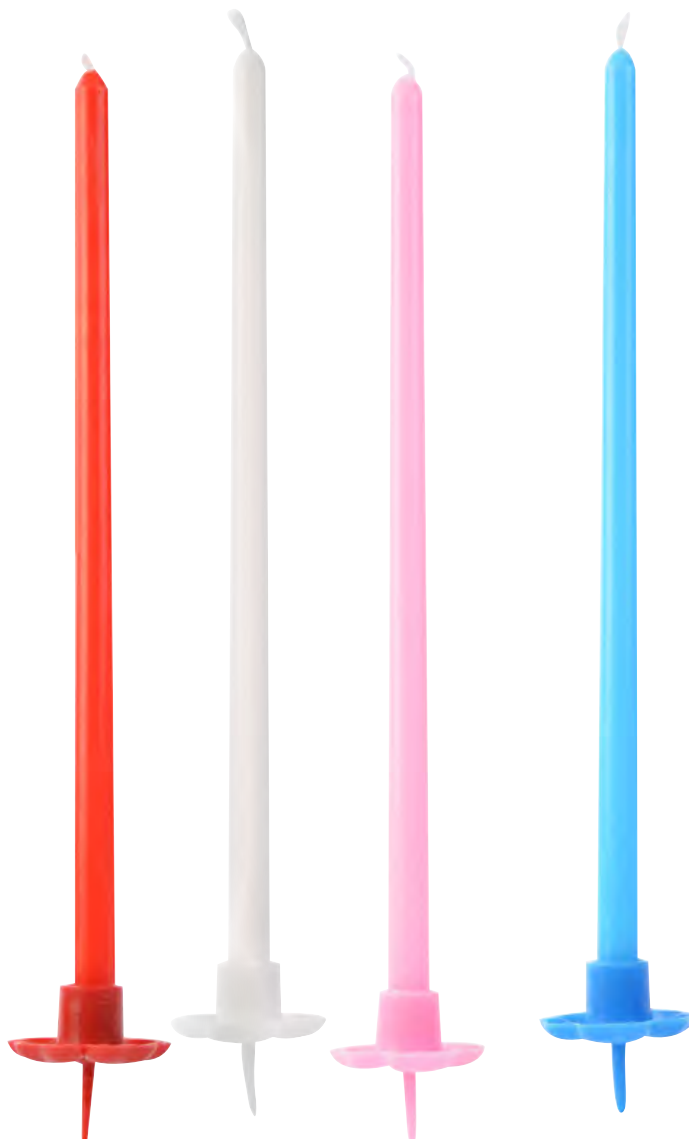
pz: 100 - mat: CE ☉



23001

●●● BCG - cm: H1

pz: 100 - mat: PL ☆



23026 - ●●● BCDG - cm: H20 - pz: 50 - mat: CE/PL ☆



23003 - ●●● BCDG - cm: H8 - pz: 100 - mat: CE/PL ☆



Numeri

Numbers • Cyfry • Zahlen • Números • Números



230410

cm: H5,5 - pz: 100

mat: PL ☆



230411 ☆



230412 ☆



230413 ☆



230414 ☆



230415 ☆



230416 ☆



230417 ☆



230418 ☆



230419 ☆



230180

cm: H4,5 - pz: 100

mat: PL ☆



230181 ☆



230182 ☆



230183 ☆



230184 ☆



230185 ☆



230186 ☆



230187 ☆



230188 ☆



230189 ☆



23012

●●● A0123456789

■ ■ ■ 10 - cm: L5,5xH5,5

pz: 100 - mat: PL ☆



23042

cm: L5,5

pz: 100 - mat: PL ☆



23019

mat: PL ☆

Cassettiera portanumeri

Box with drawers containing numerals • Pudełko z szufladami
Schubladenbox mit Zahlen • Caja portanúmeros • Caixa porta-números

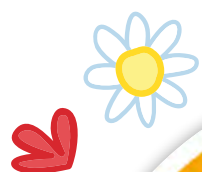
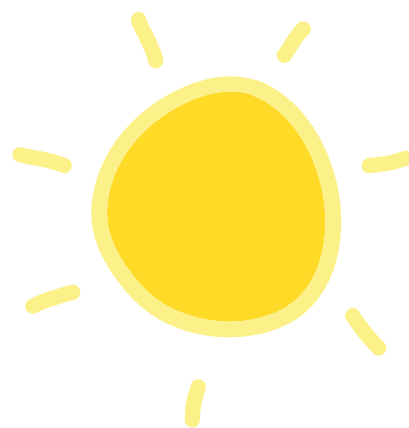


LA CASSETTA CONTIENE • The box contains
La boîte contient • Die Box enthält
La caja contiene • A caixa contém



- n°1: pz 200
- n°2: pz 200
- n°3: pz 100
- n°4: pz 100
- n°5: pz 100
- n°6: pz 50
- n°7: pz 50
- n°8: pz 50
- n°9: pz 50
- n°0: pz 100
- Basi: pz 600

23044 - cm: L40xH24xP15 - pz: 1 - mat: PL ○



Soggettini in zucchero
Sugar figurines



Disco in cialda - Wafer disc

40229 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -

20127 - cm: H5 - pz: 30

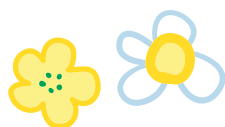
mat: GE/ZU -



Decoshape - Wafer decoshape

40230 NEW - ■■■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



40231 NEW

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - 



**COMPLEANNI
 E CANDELE**
 Birthdays and Candles



CARE BEARS™



**Decorazioni in blister
al gusto di cioccolato bianco**

*White chocolate-flavored decorations
in blister packs*



40140 NEW - ■■■ 8 - 4,6g - cm: H max 5,2 - pz: 64 - mat: SURR.BCO - (GF)



Disco in cialda - Wafer disc

40143 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - (AZO)





CARE BEARS™

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



40141 NEW

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF AZO

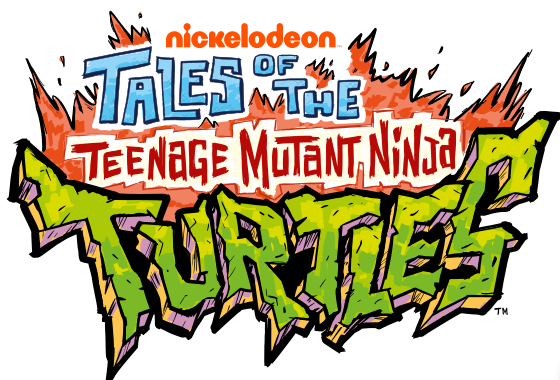


Decoshape - Wafer decoshape

40142 NEW - ■ ■ ■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM - AZO





Disco in cialda - Wafer disc

40121 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - (Azo)



Decoshape - Wafer decoshape

40122 NEW - ■■■ 4 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM - (Azo)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



40346 - ■■■ 4 - cm: H6 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (Azo)



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles

40120 **NEW** - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF) (AZO)



TEDDY FRIENDS

By **THUN**



Disco in cialda - Wafer disc

41307 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Decoshape - Wafer decoshape

41306 NEW - ■■■ 5 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



41308 NEW

■■■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -





Disco in cialda - Wafer disc

21025

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -





Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



21027 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

Decoshape
Wafer decoshape



21031 NEW - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM - (AZO)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20056

■■■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)





DINOSAURS



Disco in cialda - Wafer disc

21024

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - 



Decoshape - Wafer decoshape

21030  - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM - 



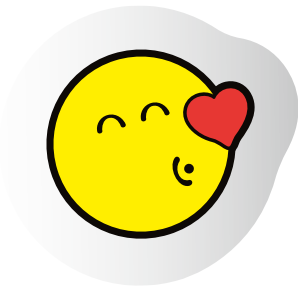
Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

21026 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



20057 - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

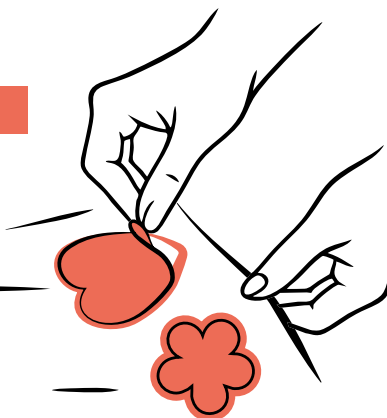
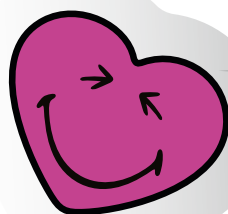
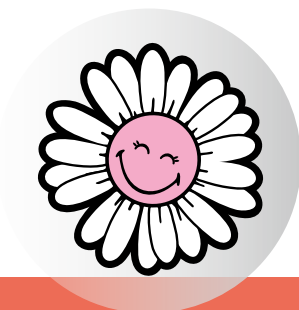


Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente
ideali per integrarsi con il dolce

*Fun decorations thin and with a transparent background
Perfect for blending seamlessly into pastry creations*



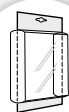
Proprio come gli adesivi tradizionali, i **DecorSticker** si staccano facilmente dal supporto in acetato e, grazie alla loro adesività, si applicano con semplicità su superfici glassate, pasta di zucchero e cioccolato.

La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

*Just like traditional stickers, **DecorStickers** peel easily from their acetate backing and, thanks to their natural stickiness, can be effortlessly applied to glazed surfaces, fondant, and chocolate.*

*Their **flexible texture** allows them to adhere perfectly even to curved surfaces.*

40233 **NEW** - cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - **GF**



**SMILEY
WORLD®**

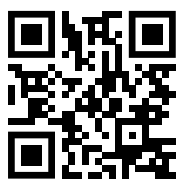
1 conf. = 6 buste/ 1 foglio = 28 Stickers - 168pz tot.
1 pack = 6 sachet/ 1 sheet = 28 Stickers - 168pcs tot.



TM & © Smiley

Decora le tue creazioni, un

DecorSticker alla volta



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorate your creations, one DecorSticker at a time

**COMPLEANNI
E CANDELE**
Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

40451

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Disco in cialda - Wafer disc

40449 -



Decoshape - Wafer decoshape

40455 - ■■■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -

**SMILEY
WORLD®**



TM & © Smiley



**Vestibiscotti
in pasta di zucchero
Cookie dress**

40602 - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - 

**SMILEY
WORLD®**

40588 - ■■■ 7 - cm: Ø3,5~

pz: 36 - mat: GE/ZU -  



TM & © Smiley

**COMPLEANNI
E CANDELE**
Birthdays and Candles



**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley



92162

■ ■ ■ 8 - ◆ - 1,8g

cm: Ø3~ - pz: 64 - (GF)



92160 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 4g - cm: L4 - pz: 48 - (GF)



92161 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)

**SMILEY
WORLD®**



Disco in cialda - Wafer disc

40208

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

40343

cm: H7 - pz: 24 - mat: ZU -



Decoshape - Wafer decoshape

40348 - - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



40339 ●●● A - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)

mat: ZU-



**COMPLEANNI
 E CANDELE**
 Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

40226

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -

40220 -



Decoshape - Wafer decoshape

40221 - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM -

Soggettini in zucchero - Sugar figurines



40227 - ■■■ 4 - cm: H max 6~

pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)

Vestibiscotti in pasta di zucchero Cookie dress



40222

■■■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - (GF) (AZO)



COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

42062

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Decoshape - Wafer decoshape

42066 - - ■■■ 8 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



42060 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU - (GF)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



42055 - ■■■ 4 - cm: (1:1) - pz: 24 - mat: ZU - (GF)

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

71704

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

40347 - cm: H4

pz: 24 - mat: ZU -



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



71702 - - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -



40117 - ■■■ 9 - cm: H max 7 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



PJ MASKS POWER HEROES



Disco in cialda - Wafer disc

43133

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Decoshape - Wafer decoshape

43136 - - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



43134 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - 

**COMPLEANNI
 E CANDELE**
 Birthdays and Candles



Masha e Orso



Disco in cialda - Wafer disc

42073

cm: Ø21 - pz: 12

mat: AM -



Decoshape - Wafer decoshape

43130 - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



43126 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)
 mat: ZU - (GF)



Soggettini in zucchero
Sugar figurines



40228 - ■■■ 2 - cm: H5
 pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

25092

cm: Ø21 - pz: 12

mat: AM -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



25093 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU -

Bevanda analcolica

Alcohol-free drink • Napój bezalkoholowy • Alkoholfreies Getränk
Bebida sin alcohol • Bebida sem álcool



Disney
PRINCESS



Gusto mela
Apple-flavoured

72196

cm: H31 - pz: 6

mat: LA - ml: 750 -



novità
new



Gusto uva bianca
White grape-flavoured

72237 -



Disney
FROZEN II



Gusto uva bianca
White grape-flavoured

72206 -



Disney
MICKEY
MOUSE
& Friends



Gusto uva bianca
White grape-flavoured

72193 -

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



440 Icing
Icing

444 CreamArt
CreamArt

450 GlazeArt
GlazeArt

452 Glassa spray
Ready-to-use glossy spray glaze

454 Pasta di zucchero
Sugar paste

460 Isomalto
Isomalt

460 Ghiaccia reale
Royal Icing

460 Crema Vegetale da Montare
Vegetable Whipping Cream



461 Pasta con estratto di vaniglia

Paste with vanilla extract

461 CMC e Colla alimentare

Cmc and edible glue

462 Prodotto in gel per la decorazione

Gel product for decoration

464 Decorgel

Decorgel

465 Creamy Tube

Creamy Tube

466 Decor Drip

Decor Drip

468 Drip Choc

Drip Choc

470 Spray da laboratorio

Lab sprays



Icingtube

Preparato base zucchero per decorazione e scrittura

Sugar-based icing mix for decoration and writing



Con glitter
With glitter

23382 ROSSO NEW

g: 18 - pz: 6 - GF



23342 ORO NEW

GF AZO



23343 BIANCO NEW

GF AZO



14 pz



14 pz



12 pz

IcingTube è la soluzione ideale per scritte e piccole decorazioni su biscotti, torte e i principali prodotti di pasticceria.

IcingTube is the ideal solution for writing and small decorations on cookies, cakes, and all main pastry creations.

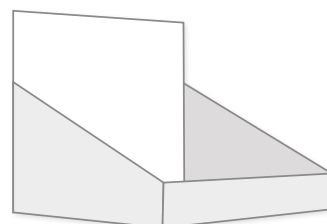


Codice assortito
Assorted item

23383 NEW

● ● ● A - ■ ■ ■ 3

g: 18 - pz: 40 - GF



Icing pronto all'uso, precisione a portata di mano

Ready-to-use icing, precision at your fingertips



Scrivi, decora, *sorprendi*

Write, decorate, impress

SEMILAVORATI
Semifinished

Icing pronto all'uso, precisione a portata di mano

Ready-to-use icing, precision at your fingertips

Icing in secchiello è il formato perfetto per il professionista che desidera decorare e scrivere utilizzando la sac à poche.

L'icing bianco, abbinato alla gamma di colori **ColorGel**, consente al pasticcere di creare infinite sfumature e giochi di colore.

Bucket Icing is the perfect format for professionals who want to decorate and write using a piping bag.

*White icing, combined with the **ColorGel** color range, allows pastry chefs to create endless shades and color effects.*



Scrivi, decora, *sorprendi*

Icing

1kg

Preparato base zucchero per decorazione e scrittura

Sugar-based icing mix for decoration and writing



Con glitter
With glitter

31275 ORO NEW

kg: 1 - pz: 1 - GF AZO

31276 ROSSO NEW

GF



31277 BIANCO NEW

GF

AZO



Una volta applicato, l'icing si asciuga all'aria, permettendo di impilare i biscotti o trasportare i dessert con la sicurezza che la scritta o il decoro restino intatti.

Once applied, the icing air-dries, making it possible to stack cookies or transport desserts with the confidence that writing or decorations will remain intact.

SEMILAVORATI
Semifinished

CREAMart

Scopri come esprimere
al meglio la tua *creatività!*

Unleash your creativity!



FILL!

FARCISCI!

SCRIVI!



DECORA!

DECORATE!



RIVESTI!

COAT!



SEMILAVORATI
Semifinished

Un prodotto,

infinite possibilità!



CREAMart



CreamArt è il tuo alleato ideale per dare vita a torte uniche e spettacolari, grazie alla combinazione perfetta con **ColorGel**!

CreamArt is your perfect ally for creating unique and spectacular cakes, thanks to its perfect combination with ColorGel!

Scopri come esprimere
al meglio la tua
creatività!

Unleash your creativity!



- **Pronta all'uso:** semplice e veloce da reidratare e montare.
- **Ready to use:** simple and quick to rehydrate and whip
- **Semplice da utilizzare:** la sua cremosità è ideale per creare decorazioni e scritte sia con sac a poche che con cornetto in carta.
- **Easy to use:** its creaminess is perfect for creating decorations and writing, with both a piping bag or paper cone

31257 - kg: 1,8 - pz: 4 - GF AZO

31257P **NEW** - kg: 1,8 - pz: 1 - GF AZO



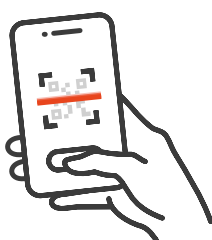
- **Colori brillanti e saturi:** per risultati visivi accattivanti e professionali
- **Fino a 72 ore** in frigorifero, senza alterazioni di colore*
- **Ideale per la personalizzazione:** si abbina perfettamente con ColorGel per creare combinazioni di colore infinite.

- **Bright and saturated colors:** for eye-catching and professional visual results
- **Up to 72 hours** in the refrigerator, with no colour alterations*
- **Ideal for personalization** combines perfectly with ColorGel to create endless color combinations



* Seguendo le istruzioni ideali di utilizzo riportate nel "How to use".

* Following the ideal usage instructions outlined in the "How to use" section.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



SEMILAVORATI
Semifinished







Glaze art

Glaze Art con ColorGel, si trasforma in una tela per colori vivaci e brillanti, permettendoti di glassare creazioni uniche e spettacolari!

Glaze Art with ColorGel becomes a canvas for vibrant and brilliant colors, allowing you to glaze unique and spectacular creations!

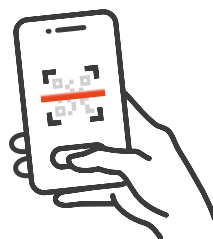


- **Pronta all'uso:** semplice e veloce da applicare*
- **Fluida e coprente:** Colori brillanti e saturi: risultati visivi accattivanti e professionali
- **Colori brillanti e saturi:** risultati visivi accattivanti e professionali
- **Ready to use:** simple and quick to apply*
- **Smooth and covering:** ensures a smooth and even finish
- **Bright and saturated colors:** for eye-catching and professional visual results
- **Ideale per la personalizzazione:** perfetta con ColorGel e ColorSpray per creare dessert glassati unici
- **Perfect for personalization:** ideal with ColorGel and ColorSpray to create unique glazed desserts



1,65kg

31258 - kg: 1,65 - pz: 2 -  



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

* Temperatura di utilizzo ideale: 30°C.
Performance ottimali su torte abbattute al cuore a -18°C.

* Ideal application temperature: 30°C. Optimal performance on cakes frozen at 18°C.



SEMILAVORATI
Semifinished

L'arte della personalizzazione

The art of personalization.



Glassa lucida spray pronta all'uso

Ready-to-use glossy spray glaze • Gotowa do użycia błyszcząca polewa w sprayu
Gebrauchsfertige glänzende Sprühglasur • Glaseado brillante en spray listo para usar
Glaseado brillante en spray listo para usar

Ideale per donare luminosità ai tuoi dolci in poco tempo, perfetta per glassare le tue creazioni a temperatura sia positiva che negativa.

Ideal for adding shine to your desserts in no time, perfect for glazing your creations at both positive and negative temperatures.

Idealna do szybkiego nadania blasku deserom, idealna do glazurowania w temperaturach dodatnich i ujemnych.

Ideal, um deinen Süßspeisen schnell Glanz zu verleihen, perfekt zum Glasieren deiner Kreationen bei sowohl positiver als auch negativer Temperatur.

Ideal para dar brillo a tus postres en poco tiempo, perfecta para glasear tus creaciones tanto a temperatura positiva como negativa.

Ideal para dar brillo a tus postres en poco tiempo, perfecta para glasear tus creaciones tanto a temperatura positiva como negativa.



Facile da usare: riuscita professionale anche sulle superfici più irregolari

Easy to use: professional results even on the most irregular surfaces.



280g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23395 NEW	ROSSA		
23396 NEW	GIALLA		
23397 NEW	TRASPARENTE		

g: 280 - pz: 1



SEMILAVORATI
Semifinished



Pasta di zucchero

POP Sugar paste • Masa cukrowa POP • POP Fondant
Fondant POP • Pasta de açúcar POP



- **Estremamente flessibile.** Con la sfogliatrice puoi tirare la POP fino ad 1 mm di spessore.
- POP è anche per **modelling** - con una piccola aggiunta di CMC,
- POP è **senza grassi idrogenati**
- **POP- idealna masa do powlekania-ekstremalnie elastyczna.** Przy użyciu wałkownicy możesz uzyskać grubość nawet 1mm!
- POP nadaje się również do modelowania – po dodaniu niewielkiej ilości CMC.
- POP- masa wolna od utwardzonych tłuszczów i glutenu
- **Extrêmement flexible.** Avec le laminoir il est possible de la réduire à 1mm d'épaisseur.
- POP est idéale aussi pour le **modeling** - avec un petit rajout de CMC
- POP est **sans graisses hydrogénées**
- **Äußerst flexibel.** Mit der Walzmaschine können Sie den POP Fondant bis zu 1mm dick ausrollen.
- POP dient auch zur **Modellierung** - mit einem kleinen Zusatz von CMC
- POP ist **frei von gehärteten Fetten**
- **Extremadamente flexible.** Con la laminadora se puede estirar hasta 1 mm de espesor.
- El fondant POP es también **para modelar** - con una pequeña adición de CMC
- El fondant POP es **sin grasa hidrogenada**
- **Extremamente flexível.** Com a laminadora pode estender a POP até 1 mm de espessura.
- A pasta POP serve também **para modelar** - com uma pequena adição de CMC, é perfeito para criar flores com pétala
- A POP é **hidrogenada sem gordura**



5kg

CODICE	COLORE	AZO	GF
25467	BIANCO CANDIDO		
25496	ROSSO FUOCO		

pz: 1 - mat: ZU



1kg

CODICE	COLORE	AZO	GF
25472	BIANCO CANDIDO		
25468	ROSA CONFETTO		
25469	AZZURRO CONFETTO		
25470	ROSSO FUOCO		
25471	GIALLO SOLE		
25497	ARANCIO PASTELLO		
25475	FUCSIA		
25476	LILLA		
25474	VERDE PRATO		
25473	CIANO		
25499	MARRONE		
25477	NERO		

pz: 6 - mat: ZU



Tanti formati e colori per molteplici utilizzi!

Many sizes and colours for multiple uses!



250g

CODICE	COLORE	AZO	GF
25322	BIANCO CANDIDO		
25318	ROSA CONFETTO		
25319	AZZURRO CONFETTO		
25320	ROSSO FUOCO		
25321	GIALLO SOLE		
25324	VERDE PRATO		
25323	CIANO		
25329	NERO		

pz: 24 - mat: ZU

CODICE	COLORE	AZO	GF
25326	ARANCIO PASTELLO		
25327	FUCSIA		
25328	LILLA		
25325	MARRONE		

pz: 12 - mat: ZU





Pasta di zucchero

Tropical Sugar paste • Masa Tropical sugar
Tropical Fondant • Fondant Tropical
Pasta de açúcar Tropical



LA PASTA DI ZUCCHERO SUPER PERFORMANTE!

The high performance sugar paste!



Resiste agli shock termici!

Resists thermal shock



Mantiene perfettamente la struttura!

Maintains its structure

5kg



25690 - BIANCO

kg: 5 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO



Tropical Sugar è l'unica pasta che mantiene inalterate le proprie prestazioni se mantenuta in frigorifero per 72 ore dopo il passaggio in abbattitore e successiva copertura

Perfetta per la copertura di torte anche di grandi dimensioni grazie all'estrema flessibilità (2 mm con la sfogliatrice) senza crepe o rotture

Mantiene perfettamente la struttura ed è adatta per modelling e lavorazioni complesse senza aggiunta di CMC

Tropical Sugar is the only sugar paste which keeps its characteristics up to 72H in refrigerator, when the cake is frozen in blast chiller before covering

Perfect for large dimension cake covering, thanks to its high flexibility (up to 2 mm with sheeter) without cracking

Maintains its structure and is ideal for complex modelling and working without adding CMC

Wysoko wydajna masa cukrowa !

Tropical Sugar jest jedyną masą utrzymującą swoje właściwości nawet przez 72 godziny w szokówce, jeśli tort był zamrożony i później obłożony

Idealna do obkładania dużych tortów dzięki dużej elastyczności (możliwość rozwałkowania do 2 mm grubości) bez pęknięć

Utrzymuje swoją strukturę i idealnie nadaje się do skomplikowanego modelowania i pracy bez dodatku CMC

Der super leistungsfähige Fondant!

Der Tropical Sugar ist der einzige Fondant, der seine Leistungen unverändert beibehält: auch nach dem Schnellkühler kann die überzogene Kuche bis zu 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Perfekt zum Ueberziehen von großen Kuchen dank der extremen Flexibilität (2 mm mit der Walzmaschine) ohne Risse oder Brüche

Es hält die Struktur perfekt und eignet sich für die Modellierung und komplexe Bearbeitungen ohne CMC-Zusatz

¡El fondant super resistente!

El fondant tropical es el único que mantiene inalteradas sus propiedades hasta 72 hs, conservado en la nevera; la tarta debe cubrirse con el fondant después de haberla pasada por abatidor

Perfecto para cubrir incluso pasteles grandes, gracias a su extrema flexibilidad (2 mm con la laminadora) sin grietas ni roturas

Mantiene la estructura perfectamente y es adecuado para el modelado y trabajos complejos, sin la adición de CMC

A pasta de açúcar super resistente

A pasta de açúcar tropical é a única que mantém todas as suas propriedades inalteradas durante 72 horas, no frigorífico; O bolo deve ser coberto com a pasta de açúcar depois da passagem pela abatidora

Perfeito para cobrir bolos grandes, graças à sua extrema flexibilidade (2 mm com a laminadora), sem rachar nem quebrar

Mantém a estrutura perfeitamente e é adequada para modelagem e trabalhos complexos, sem a adição de CMC



SEMILAVORATI
Semifinished



Pasta di zucchero

Elite Sugar Paste • Masa cukrowa Elite • Elite Fondant
Fondant Elite • Pasta de açúcar Elite



Ideale per
coperture

Ideal for cake
covering

Idealna do
pokrywania tortów

Ideal für
Kuvertüren

Ideal para
coberturas

Ideal para
coberturas



5kg



24568 - BIANCO

kg: 5 - pz: 1 - mat: ZU -  



1kg



25428 - BIANCO

kg: 1 - pz: 8 - mat: ZU -  



Pasta Modellabile

Modelling paste • Masa do modelowania • Modellierfondant
Pasta moldeable • Massa moldável



25696 - BIANCO

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

- Formulazione con burro di cacao
- Ottima tenuta
- Subito in forma una volta lavorata
- Ideale per tutti i tipi di modelling complesso e per la creazione di fiori

- Cocoa butter formula
- Optimum hold
- Keeps its shape once worked
- Ideal for all types of complex modelling and for creating flowers

- Formuła z masłem kakaowym
- Natychmiastowa forma po obróbce
- Niesamowita elastyczność. Utrzymuje strukturę podczas modelowania.

- Rezeptur mit Kakaobutter
- Hält sehr gut
- Einfach zu Modellieren
- Ideal für alle Sorten von Modelling und für die Fertigung von Blumen

- Formula con manteca de cacao
- Excelente resistencia
- Fácilmente moldeable
- Ideal para todo tipo de modelado complejo y para la creación de flores

- Receita com manteiga de cacau
- Excelente resistência
- Facilmente moldável
- Ideal para todos os tipos de modelagem complexas e para a criação de flores

SEMILAVORATI
Semifinished



Isomalto

Isomalt • Izomalt • Isomalt • Isomalt • Isomalte



24129 - kg: 1,3 - pz: 1

mat: ZU -  

1,3kg



Royal Icing

Preparato per ghiaccia reale • Royal icing mix • Lukier królewski • Präparat für Zuckerguss
Preparado para glasa real • Preparado para glacé real



4,5kg

24120 - kg: 4,5 - pz: 1

mat: ZU -  

Crema Vegetale da Montare

Vegetable Whipping Cream • Roślinna śmietana do ubijania
Pflanzliche Schlagcreme • Nata vegetal para montar
Natas vegetais para bater

31243 - pz:1 (10lt) -  



Pasta con estratto di vaniglia

Paste with vanilla extract • pasta z ekstraktem waniliowym
 Paste mit Vanilleextrakt • Pasta con extracto de vainilla
 Pasta com extrato de baunilha



50g

23228

pz: 8 - mat: ZU



CMC

Carbrossimetilcellulosa sodica • Sodium carboxymethyl cellulose • Karboksymetyloceluloza
 Natriumcarboxymethylcellulose • Carboximetilcelulosa sódica • Carboximetilcelulose de sódio



Dopo l'aggiunta di CMC,
 lasciare riposare la pasta
 per 30 minuti prima
 dell'utilizzo

After adding the CMC,
 let the paste rest for 30
 minutes before use

Po dodaniu CMC pozostawić
 masę na 30 minut przed użyciem.

Nach der Zugabe von CMC
 lassen Sie die Paste 30
 Minuten vor dem Verbrauch
 absetzen

Después de haber
 agregado CMC, dejar
 reposar la pasta por unos
 30 minutos antes de usarla

Depois de acrescentar o
 CMC, deixar repousar a
 pasta por uns 30 minutos
 antes de usar

24117 - g: 40 - pz: 4 GF AZO

Colla alimentare

Edible glue • Klej jadalny • Lebensmittelkleber
 Cola comestible • Cola alimentar

23188

g: 18 - pz: 10 - GF AZO



SEMILAVORATI
 Semifinished



ModecorGel

Prodotto in gel per la decorazione di colore neutro • Neutral-coloured gel product for decoration • Żel neutralny • Dekorgel in neutraler Farbe
Gel decorativo de color neutro • Gel Decorativo de cor neutro



50g



24198

g: 50 - pz: 40

mat: GE - GF AZO

Ideale per donare
brillantezza a dischi,
vestidolci e stampe
in pasta di zucchero

Ideal for brightening
disks, sweet dress
and sugar paste
prints

Idealny do
nadania blasku
dyskom, słodczy i
wydruków na masie
cukrowej

Ideal um Aufleger,
vorgestanzte
Zuckerpaste und
Lebensmitteldrucke
auf Zuckerfolien
glaenzen zu lassen

Ideal para dar brillo
a los discos, viste-
galletas y demás
dibujos sobre
fondant

Ideal para dar
brilho aos discos,
veste-bolacha e
outros desenhos
sobre pasta de
açúcar

1kg



24190

kg: 1 - pz: 4 - mat: GE - GF AZO



ModecorMaster[®] Cake



Effetto trasparente

Transparent effect

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Non cola e rimane estremamente compatta • Resa perfetta su semifreddi e torte in panna | <ul style="list-style-type: none"> • Neutral flavour. • Perfect result on parfait and cream cakes • It does not drip and remains intact | <ul style="list-style-type: none"> • Neutralny smak • Idealne do użycia na ukończone i kremowe torty • Nie rozlewa się i pozostaje zwarty |
|--|--|--|

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Neutrales Aroma • Perfekt für Halbgefrorene und Sahnetorten • Die Gelatine Master Cake tropft nicht und bleibt sehr kompakt | <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Rendimiento perfecto sobre semifrios y tartas de crema • No es pegajosa y permanece compacta | <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Eficiência perfeita para semifrios e tortas de natas • Não escorre e permanece extremamente compacta |
|---|--|--|



24158

kg: 1 - pz: 1 - mat: GE -



Gelatina spray

Spray gelatine • Żelatyna w sprayu • Sprüh-Gelatine • Gelatina en spray • Geleia em spray

- | | | |
|--|---|--|
| <p>Ideale per lucidare la frutta e prevenire l'ossidazione. Dosaggio spray perfetto, senza grumi</p> | <p>Ideal for polishing fruit and preventing oxidation. Perfect spray dosage, no lumps</p> | <p>Idealny do nablyszczania owoców oraz zapobiegania ich utlenianiu
Idealne dozowanie za pomocą sprayu, bez grudek</p> |
|--|---|--|

- | | | |
|---|---|---|
| <p>Ideal zum Polieren von Obst und zum Schutz vor Oxidation. Perfekte Sprühdosierung ohne Klumpen</p> | <p>Ideal para abrillantar la fruta y prevenir la oxidación. Dosificación perfecta del spray, sin grumos</p> | <p>Ideal para dar brilho à fruta e prevenir a oxidação. Dosagem por pulverização perfeita, sem grumos</p> |
|---|---|---|



Effetto Trasparente

Transparent effect

23239

ml: 200 - pz: 6



SEMILAVORATI
Semifinished



Decorgel

Prodotto in gel per la decorazione ad effetto trasparente • Gel product for transparent effect decoration • Pisaki želowe dekoracyjne- miks kolorów • Dekorgel mit transparentem Effekt Gel decorativo con efecto transparente • Gel decorativo com efeito transparente

20g



ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido



23217

● ● ● A - ■ ■ ■ 5 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE - (GF) (AZO)

L27,5xH23xP13,5cm



Creamy Tube

Crema di nocciole • Hazlenut cream • Kremowe tubki • Haselnusscreme
Crema de avellanas • Creme de avelã



Scrivi, decora e gusta!

Writes, decorates and Tastes Delicious



24194 - g: 23

pz: 40 -  



SEMILAVORATI
Semifinished



Decor drip

Glassa colorata pronta all'uso per effetto drip • Ready-to-use colored glaze for drip effect • Gotowa do użycia kolorowa polewa do efektu drip • Gebrauchsfertige bunte Glasur für Drip-Effekt Glaseado • Glaseado de colores listo para usar con efecto Drip • Glacê colorido pronto a usar com efeito gota

Il colore asciuga in fretta, non sgocciola sul dolce

Ideale per decorare la superficie dei cremini gelato, basi in zucchero e panna.

Il pratico tappo dosatore permette di **creare design senza sbavature**.

Senza burro di cacao!*

The colour dries quickly, does not drip on the cake

Ideal for decorating sugar and cream bases

With measuring cap for a perfect drip!

No cocoa butter!*

Kolor wysycha szybko, nie rozlewa się po torcie

Idealny do dekorowania powierzchni kremów lodowych, podkładów z cukru i śmietany

Butelka posiada dozownik, aby uzyskać idealny "drip"!

Bez masła kakaowego!*

Die Farbe trocknet schnell, sie tropft nicht auf den Kuchen

Ideal zum Dekorieren der Oberfläche von Eiscreme-Cremes, Zuckerunterlagen und Sahne

Mit Messkappe für einen perfekten Abstich !

Ohne Kakaobutter!*

El color se seca rápidamente, no sigue goteando sobre el pastel.

Ideal para decorar bases de azúcar y nata

¡Con tapa dosificadora para un goteo perfecto!

¡Sin manteca de cacao!*

A cor seca rapidamente, não pinga sobre o bolo

Ideal para a decorações à base de açúcar e natas

Com tampa doseadora para umas gotas perfeitas!

Sem manteiga de cacau!*



CODICE	COLORE	AZO	GF
23387 NEW	ORO		
23388 NEW	ROSA		
23389 NEW	ROSSO CILIEGIA		
23390* NEW	BIANCO		
23391 NEW	AZZURRO		
23392 NEW	GIALLO		
23393 NEW	VIOLA		
23394 NEW	VERDE		

g: 180 - pz: 1

* Il codice 23390, essendo a base di cioccolato bianco, contiene naturalmente burro di cacao.

* The 23390 code, being white chocolate-based, naturally contains cocoa butter.



SEMILAVORATI
Semifinished



Drip Choc

Glassa colorata pronta all'uso per effetto drip • Ready to use coloured glaze for drip effect
 Mix na bazie pokolorowanego masa kakaowego, gotowy do uzyskania efektu "drip"
 Fertige gefärbte Glasur für Drip Effekt Glaseado de color listo para usar para el efecto goteo • Glacê de cores para efeito gotas

Il colore asciuga in fretta, non sgocciola sul dolce

Ideali per decorare basi in zucchero e panna

Con tappo dosatore per una colata perfetta!

The colour dries quickly, does not drip on the cake

Ideal for decorating sugar and cream bases

With measuring cap for a perfect drip!

Kolor wysycha szybko, nie rozlewa się po torcie

Idealny do dekorowania deserów cukrowych i kremowych

Butelka posiada dozownik, aby uzyskać idealny "drip"!

Die Farbe trocknet schnell, sie tropft nicht auf den Kuchen

Ideal zum Dekorieren von zuckerhaltigen und cremigen Desserts

Mit Messkappe für einen perfekten Abstich !

El color se seca rápidamente, no sigue goteando sobre el pastel.

Ideal para decorar bases de azúcar y nata

¡Con tapa dosificadora para un goteo perfecto!

A cor seca rapidamente, não pinga sobre o bolo

Ideal para a decorações à base de açúcar e natas

Com tampa doseadora para umas gotas perfeitas!



Crea la tua drip cake in pochi minuti!

Create your drip cake in few minutes!

180g



CODICE	COLORE	AZO	GF
<u>23353</u>	VERDE		
<u>23352</u>	VIOLA		
<u>23296</u>	ROSA		
<u>23297</u>	GIALLO		
<u>23298</u>	AZZURRO		
<u>23309</u>	CIOCCOLATO BIANCO		
<u>23310</u>	ROSSO CILIEGIA		
<u>23311</u>	CACAO		

g: 180 - pz: 1



<u>23643</u>	ORO		
--------------	-----	--	--

g: 180 - pz: 1



SEMILAVORATI
Semifinished



Lacca spray

Lacquer spray • Spray lakierujący • Lackspray • Laca spray • Laca em spray



Ideale per proteggere e lucidare cioccolato, pasta di zucchero e pasta di mandorle

Ideal for protecting and glazing chocolate, sugar and almond paste

idealny do ochrony i glansowania czekolady, masy cukrowej i migdałowej

Ideal für den Schutz und Glanz von Schokolade, Zuckermasse und Mandelmasse

Ideal para proteger y dar brillo a: chocolate, fondant y pasta de almendras

Ideal para proteger e dar brilho ao chocolate, pasta de açúcar e pasta de amêndoas

300ml

23230

ml: 300 - pz: 1 - GF AZO



Lucidante spray

Glazing spray • Spray nabłyszczający • Glanzspray • Abrillantador spray • Spray de brilho



Burro di cacao per lucidare pasta di zucchero e pasta di mandorle

Cocoa butter for glazing sugar and almond paste

Masło kakaowe do nabłyszczania masy cukrowej i migdałowej

Kakaobutter zum Polieren von Fondant und Mandelpaste

Manteca de cacao para dar brillo a fondant y pasta de almendras

Manteiga de cacau para dar brilho à pasta de açúcar e à pasta de amêndoas

400ml

24501

ml: 400 - pz: 1 - GF AZO



Refrigerante spray

Cooling spray • Spray chłodzący • Kühl spray • Refrigerante spray • Spray refrigerante



Ideale per fissare
composizioni in cioccolato

Ideal for fixing chocolate
compositions

Do utrwalenia
czekoladowych dekoracji

Ideal zur Fixierung von
Schokoladenkompositionen

Ideal para fijar
composiciones en
chocolate

Ideal para fixar rapidamente
composições em chocolate



24380

ml: 400 - pz: 1 -  

Staccante spray

Non-stick cooking spray • Spray spożywczy zapobiegający przyleganiu • Trennspray
Desmoldante spray • Desmoldante em spray



Ideale per staccare:
isomalt, cioccolato,
pasta di zucchero,
prodotti da forno

Ideal for detaching:
isomalt, chocolate,
sugar paste, baked
products

Do oddzielenia:
izomaltu, czekolady,
masy cukrowej,
produktów
wypiekanych

Ideal zum Ablösen
von: Isomalt,
Schokolade, Fondant,
Backwaren

Ideal para despegar:
isomalt, chocolate,
fondant y productos
para horno

Ideal para desmoldar:
isomalte, chocolate,
pasta de açúcar,
produtos cozidos no
forno



24719

ml: 400 - pz: 1 -  

SEMILAVORATI
Semifinished



476 **ColorGel**
Gel colours

480 **ColorPaste**
Paste colours

484 **ColorVel**
Velvet spray colours

486 **ColorSoft**
Soft spray colours

488 **ColorSpray**
Spray colours

492 **Stardust**
Stardust

493 **Dust Glitter**
Dust glitter



494 ColorCioc
Cocoa butter colours

496 ColorDust
Powder colours

502 ColorAir
Colours for airbrush

503 Pennarelli alimentari
Felt tip markers with edible ink



Libera la tua

LEGENDA | LEGEND



Massa
Mass



Superficie
Surface

ColorGel

Gel idrosolubile
Water-soluble gel

ColorPaste

Pasta liposolubile
Fat-soluble paste

ColorVel

Spray base burro di cacao
Cocoa butter based spray

ColorSoft

Spray senza burro di cacao
Cocoa butter free spray

ColorSpray

Spray base alcool
Alcohol-based spray

Cioccolato bianco e prodotti a base grassa White chocolate and fatty based products					
Prodotti da forno Baked products	*				**
Prodotti a base zucchero e panna Sugar based products and cream					**
Glasse e gelatine Glazes and gelatines					**
Prodotti congelati Frozen products					**

*ad eccezione dei codici 23135, 23136, 23128, 23133, 23267, 23279, 23265, 23277 • *codes 23135, 23136, 23128, 23133, 23267, 23279, 23265, 23277 excluded • *mit Ausnahme der Codes 23135, 23136, 23128, 23133, 23267, 23279, 23265, 23277 • *con excepción de los códigos 23135, 23136, 23128, 23133, 23267, 23279, 23265, 23277 • *com exceção dos códigos 23135, 23136, 23128, 23133, 23267, 23279, 23265, 23277

Creativita'

unleash your creativity

Stardust

**Spray glitter trasparente
base alcool**

*Alcohol-based
transparent glitter spray*

Dust Glitter

**Polvere base
zucchero**

*Sugar-based
powder*

ColorCioc

**Base burro di
cacao**

*Cocoa butter
based*

ColorDust

**Polvere
Idrosolubile**

*Water-soluble
powder*

**Polvere
Liposolubile**

*Fat-soluble
powder*

ColorAir

**Liquido base
acqua**

*Water-based
liquid*

**Liquido base
alcool**

*Alcohol-based
liquid*

****ad eccezione dei codici 23356 e 23357 • **codes 23356 and 23357 excluded • **mit Ausnahme der Codes 23356 und 23357
con excepción de los códigos 23356 y 23357 • **com exceção dos códigos 23356 e 23357

COLORI
Colours



COLORgel



Gel idrosolubile

Water-soluble gel

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di tutte le masse ad esclusione di burro, cioccolato e burro di cacao

Colours all masses with the exception of butter, chocolate and cocoa butter

Żel rozpuszczalny w wodzie
Barwi wszystkie masy z wyjątkiem masła, czekolady i masła kakaowego

Farbstoff in **wasserlöslichem Gel**.
Für die Färbung aller Massen mit Ausnahme von Butter, Schokolade und Kakaobutter.

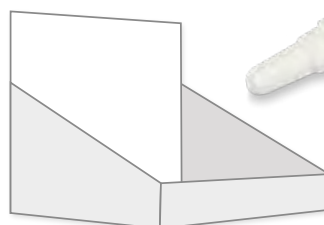
Colorante en **gel hidrosoluble**.
Coloración de todas las masas excepto la mantequilla, el chocolate y la manteca de cacao

Corante em **gel hidrossolúvel**.
Corante para todo tipo de massas excepto manteiga, chocolate e manteiga de cacau.

CODICE	COLORE	AZO	GF
23265	VERDE BOSCO	●	●
23266	BLU NAVY	●	●
23267	MARRONE TRONCO	●	●
23268	PELLE	●	●
23269	GHIACCIO	●	●
23270	VERDE LIME	●	●
23271	GIALLO CHIARO	●	●
23272	ROSA CANDY	●	●
23273	AZZURRO CIELO	●	●
23274	ROSA FRAGOLA	●	●
23275	GIALLO LIMONE	●	●
23276	VERDE PRATO	●	●
23277	ARANCIO MANDARINO	●	●
23278	VIOLA DEL PENSIERO	●	●
23279	NERO FLUO	●	●
23280	PORPORA	●	●
23281	AZZURRO 1837	●	●
23282	ROSSO CILIEGIA	●	●

20g

L27,5xH23xP13,5cm



ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido

CODICE	COLORE	AZO	GF
23218	GIALLO LIMONE	●	●
	ROSA CANDY	●	●
	AZZURRO CIELO	●	●
	VIOLA DEL PENSIERO	●	●
	ARANCIO MANDARINO	●	●
	ROSSO CILIEGIA	●	●
	VERDE PRATO	●	●
	NERO FLUO	●	●

g: 20 - pz: 12 - mat: GE

● ● ● A - ■ ■ ■ 8 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE

ALCUNI ESEMPI DI APPLICAZIONI | SOME EXAMPLES OF APPLICATIONS



Massa | Mass

Colora CreamArt | colour CreamArt

● **PRODOTTI A BASE DI
ZUCCHERO E PANNA**
Sugar Based products and cream



Colora GlazeArt | colour GlazeArt

● **GLASSE E GELATINE**
Glazes and gelatines

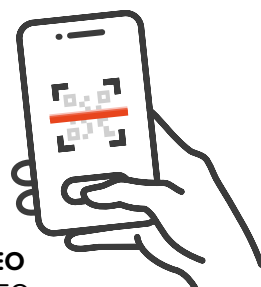


Colora il Pan di spagna | colour the sponge cake

● **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



COLORI
Colours



COLORgel



Gel idrosolubile
Water-soluble gel

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di tutte le masse ad esclusione di burro, cioccolato e burro di cacao

Colours all masses with the exception of butter, chocolate and cocoa butter

Żel rozpuszczalny w wodzie
Barwi wszystkie masy z wyjątkiem masła, czekolady i masła kakaowego

Farbstoff in **wasserlöslichem Gel**.
Für die Färbung aller Massen mit Ausnahme von Butter, Schokolade und Kakaobutter.

Colorante en **gel hidrosoluble**.
Coloración de todas las masas excepto la mantequilla, el chocolate y la manteca de cacao

Corante em **gel hidrossolúvel**.
Corante para todo tipo de massas excepto manteiga, chocolate e manteiga de cacau.



● VIOLA DEL PENSIERO
23134 - GF



● ROSA CANDY
23123 - GF



● PELLE
23124 - GF



● GIALLO LIMONE
23131 - GF

g: 100 - pz: 1 mat: GE





ARANCIO MANDARINO
23133 - GF



ROSA FRAGOLA
23126 - GF



ROSSO CILIEGIA
23127 - GF



PORPORA
23175 - GF



MARRONE TRONCO
23135 - GF



VERDE BOSCO
23128 - GF



VERDE PRATO
23132 - GF



AZZURRO 1837
23129 - GF



AZZURRO CIELO
23125 - GF AZO



BLU NAVY
23130 - GF



NERO FLUO
23136 - GF



g: 100 - pz: 1 mat: GE



COLORI
Colours



Color paste



Pasta liposolubile

Fat-soluble paste

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in massa di **cioccolato***, surrogato e **tutte le masse grasse**. Ideale anche per prodotti da forno e glasse

Colouring of masses such as **chocolate***, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Barwienie mas takich jak czekolada*, surogat i wszystkie tłuste masy. Idealny do barwienia produktów piekarniczych i polew

Färbung für **Schokolade***, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Coloración de masas de **chocolate***, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

Coloração de massas de **chocolate***, sucedâneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pastelaria e glacês

**Il cioccolato una volta colorato in massa non può essere più denominato e venduto come tale • *Once chocolate has been dyed in mass, it can no longer be sold and the named "chocolate" • *Le chocolat une fois coloré dans la masse ne peut plus être nommé et vendu comme tel • *Farbige Schokolade in der Masse kann nicht mehr als solche bezeichnet und verkauft werden • *El chocolate, una vez coloreado en masa, ya no puede denominarse ni venderse como tal • *O chocolate uma vez colorido em massa, já não pode ser designado e vendido como ta*

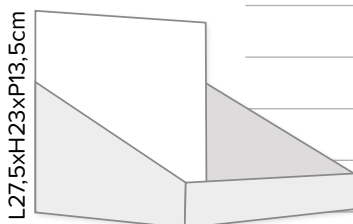
15g



g: 15 - pz: 12

ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido

CODICE	COLORE	PZ	AZO	GF
23341 NEW	ROSSO	8		
	GIALLO	8		
	AZZURRO	8		
	NERO	8		
	VERDE	4		
	ROSA	4		



●●● A - ■■■ 6 - g: 15 - pz: 40



AGITAMI
BENE
SHAKE ME

COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



Massa | Mass

**CIOCCOLATO BIANCO
E PRODOTTI A BASE GRASSA**

White chocolate and fatty based products



COLORI
Colours



Color paste

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in massa di **cioccolato***, surrogato e **tutte le masse grasse**. Ideale anche per prodotti da forno e glasse

Colouring of masses such as **chocolate***, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Barwienie mas takich jak czekolada*, surogat i wszystkie tłuste masy. Idealny do barwienia produktów piekarniczych i polew

Färbung für **Schokolade***, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Coloración de masas de **chocolate***, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

Coloração de massas de **chocolate***, sucedáneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pastelaria e glacês

**Il cioccolato una volta colorato in massa non può essere più denominato e venduto come tale • *Once chocolate has been dyed in mass, it can no longer be sold and the named "chocolate" • *Le chocolat une fois coloré dans la masse ne peut plus être nommé et vendu comme tel • *Farbige Schokolade in der Masse kann nicht mehr als solche bezeichnet und verkauft werden • *El chocolate, una vez coloreado en masa, ya no puede denominarse ni venderse como tal • *O chocolate uma vez colorido em massa, já não pode ser designado e vendido como ta*

Un *arcobaleno* di combinazioni



Pasta liposolubile
Fat-soluble paste

100g



NERO
23235 - GF AZO
g: 100 - pz: 1



VIOLA
23320 - GF



AZZURRO
23236 - GF AZO



BLU JEANS
23319
GF AZO



VERDE ACQUA
23327
GF



100g



ROSA
23237 - GF

g: 100 - pz: 1



GIALLO
23238 - GF



ARANCIO
23318 - GF



VERDE
23317 - GF



GIALLO LIME
23328 - GF



ROSSO BORGOGNA
23329

GF



ROSSO
23234 - GF



per colorare
*il tuo cioccolato**

A rainbow of combinations to
colour your chocolate*!

COLORI
Colours



ColorVel



Spray base burro di cacao

Cocoa butter based spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in superficie, **con effetto velluto**, di prodotti congelati

Velvet effect surface colouring for frozen products.

Barwienie powierzchni z **efektem aksamitu** produktów mrożonych.

Sprühfarbstoff auf Kakaobutterbasis ohne hydrierte Fette.
Oberflächenfärbung von **gefrorenen** Produkten mit **Samteffekt**.

Colorante **en spray**, a base de **manteca de cacao** sin grasas hidrogenadas.
Coloración superficial, con **efecto aterciopelado**, de productos congelados.

Corante **em spray** base **manteiga de cacau** sem gorduras hidrogenadas.
Colorir **produtos congelados** com **efeito veludo**.



Senza grassi idrogenati

Without hydrogenated fat



CODICE	COLORE	AZO	GF
23632	ORO		
23636	BRONZO		

250ml



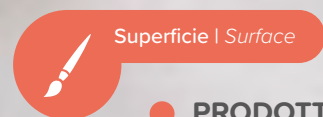
PASTELLO
PASTEL

CODICE	COLORE	AZO	GF
23633	AZZURRO		
23634	ARANCIO		
23223	NERO		
24764	ROSSO		
23635	BIANCO		
23638	CIOCCOLATO LATTE		
24788	CIOCCOLATO FONDENTE		
24783	ROSSO		
23637	GIALLO		
23631	VERDE		
23321	MAGENTA		
23325	ROSA		
23330	VERDE LIME		
23331	CORALLO		
23332	AZZURRO CIELO		
23333	LILLA		

ml: 250 - pz: 1



COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



● **PRODOTTI CONGELATI**
Frozen Products



ColorSoft

nuovo effetto vellutato delicato

Surface colouring with a refined soft velvet effect on frozen products

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione decorativa in superficie
priva di burro di cacao e grassi
idrogenati, dal delicato effetto
vellutato sui prodotti congelati.
I colori rimangono vivaci e brillanti

Dekorative Oberflächenfärbung mit
raffiniertem, samtigem Effekt von
Tiefkühlprodukten.
Die Farben bleiben hell und lebendig

Decorative spray colorant, free from
cocoa butter and hydrogenated fats.
Surface colouring with a refined soft
velvet effect on frozen products.
Colours remain vivid and bright

Coloración decorativa de superficies,
con un fino efecto aterciopelado
sobre productos congelados. Los
colores se mantienen vivos
y brillantes

Dekoracyjny barwnik w sprayu wolny od
masła kakaowego i tłuszczów utwardzonych.
Kolorowanie powierzchni z delikatnym
aksamitnym efektem na zamrożonych
produktach. Kolory pozostają żywe i
intensywne.

Coloração decorativa de superfícies com
um efeito aveludado suave e refinado em
produtos congelados. As cores permanecem
brilhantes e vivas.

250ml



PASTELLO
PASTEL



Spray oil-based

CODICE	COLORE	AZO	GF
23360	BIANCO LATTE	●	●
23361	ROSSO	●	●
23362	ROSSO	●	●
23363	CIOCCOLATO LATTE	●	●
23364	CIOCCOLATO FONDENTE	●	●
23365	GIALLO	●	●
23366	NERO	●	●
23367	ARANCIO	●	●
23368	AZZURRO	●	●
23369	ROSA PASTELLO	●	●

ml: 250 - pz: 1





Colorspray perlato



Spray base alcool

Alcohol-based spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di qualsiasi superficie*:

cioccolato, prodotti a base zucchero, cialda, prodotti da forno, panna, creme, glasse, prodotti a base grassa

Colour any surface*:

chocolate, sugar-based products, wafers, baked goods even during baking, cream, creams, glazes, fat-based products.

Barwi wszystkie powierzchnie*:

czekoladowe, na bazie cukru, waflowe, produkty pieczone (nawet podczas pieczenia), kremy, polewy lustrzane, produkty na bazie tłuszczu

Sprühfarbstoff auf Alkoholbasis.

Färbung jeder Oberfläche*: Schokolade, Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln, Backwaren auch beim Kochen, Sahne, Cremes, Glasuren, Produkte auf Fettbasis.

Colorante spray a base de alcohol.

Coloración de cualquier superficie*: chocolate, productos a base de azúcar, barquillo, productos de horno (también para cocción), natas, cremas, glaseados, productos a base de grasa.

Corante Spray à base de alcool.

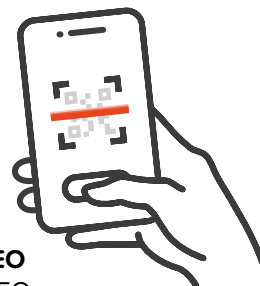
Coloração de qualquer superfície*: chocolate, produtos à base de açúcar, gofre, produtos de padaria, natas, cremes, esmaltes, produtos à base de gordura.



CODICE	COLORE	AZO	GF
23385 NEW	ROSA GOLD		
23386 NEW	LILLA		
23624	AZZURRO ACQUAMARINA		
23629	BIANCO PERLA		
23617	ARANCIO		
23618	VERDE		
23613	RUBINO		
23180	BRONZO		
23620	ORO		
23612	NERO LAVAGNA		
23611	ROSSO		
23660	ARGENTO		
23356	AZZURRO		
23357	ROSA		

250ml

PERLATO SHINY



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

ml: 250 - pz: 1

CODICE	COLORE	AZO	GF
23648	BIANCO PERLA		
23622	ORO		
23661	ARGENTO		

ml: 50 - pz: 4

PERLATO SHINY

50ml





**ad eccezione dei codici 23356 e 23357 destinati alla colorazione di soli prodotti in cioccolato • *excluding codes 23356 and 23357 for the colouring of chocolate products only • *à l'exception des réfs. 23356 et 23357 destinées seulement à la coloration de produits en chocolat *mit Ausnahme der Codes 23356 und 23357, die nur zum Färben von Schokoladeerzeugnissen verwendet werden • *con excepción de los códigos 23356 y 23357 destinados únicamente a la coloración de productos de chocolate • *com exceção dos códigos 23356 e 23357, apenas para a coloração de produtos de chocolate*



Colorspray pastello



Spray base alcool
Alcohol-based spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di qualsiasi superficie:
cioccolato, prodotti a base zucchero,
cialda, prodotti da forno, panna,
creme, glasse, prodotti a base grassa

Colour any surface: chocolate, sugar-
based products, wafers, baked goods
even during baking, cream, creams,
glazes, fat-based products.

Barwi wszystkie powierzchnie*:
czekoladowe, na bazie cukru, wafelowe,
produkty pieczone (nawet podczas
pieczenia), kremy, polewy lustrzane,
produkty na bazie tłuszczu

Sprühfarbstoff auf Alkoholbasis.
Färbung jeder Oberfläche: Schokolade,
Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln,
Backwaren auch beim Kochen, Sahne,
Cremes, Glasuren, Produkte auf Fettbasis.

Colorante spray a base de alcohol.
Coloración de cualquier superficie:
chocolate, productos a base de azúcar,
barquillo, productos de horno (también
para cocción), natas, cremas, glaseados,
productos a base de grasa.

Corante Spray à base de alcool.
Coloração de qualquer superfície:
chocolate, produtos à base de
açúcar, gofre, produtos de padaria, natas,
cremes, esmaltes, produtos à base de
gordura.

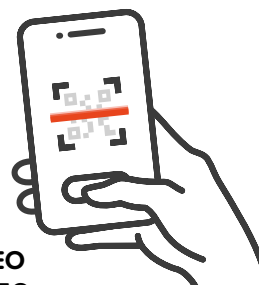


250ml

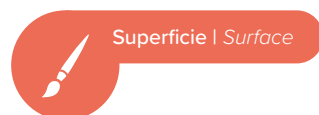
PASTELLO
PASTEL

CODICE	COLORE	AZØ	GF
23384 NEW	LILLA		
23607	ROSA		
23170	VERDE		
23168	CIANO		
23165	ROSSO		
23176	ROSSO		
23608	GIALLO		
23326	AZZURRO BABY		
23322	BORDEAUX		
23323	GIALLO		
23354	BIANCO		
23355	PESCA		

ml: 250 - pz: 1



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



● **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products



Creato con | created with
20309G pag. 168

● **COLORSPRAY PASTELLO LILLA**
23384

● **PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERO E PANNA**
Sugar based products and cream



Creato con | created with
11034 pag. 279

● **COLORSPRAY PASTELLO BORDEAUX**
23322

● **CIOCCOLATO BIANCO E PRODOTTI A BASE GRASSA**
White chocolate and fatty based products

Creato con | created with
92159 pag. 69

● **COLORSPRAY PASTELLO ROSA**
23607



● **CIALDA**
Wafer



Creato con | created with
13071 pag. 213

● **COLORSPRAY PASTELLO PESCA**
23355



Stardust

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Conferisce effetto glitterato a **tutte le superfici**

It lends a glitter effect to **all surfaces**

Nadaje efekt brokatowy wszystkim powierzchniom

Verleiht **allen Oberflächen** einen Glitzereffekt

Otorga un efecto de brillo a **todas las superficies**

Dá um efeito brilhante a **todas as superfícies**



Superficie | Surface



CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE GRASSA

Chocolate and fatty based products



Spray glitter trasparente base alcool

Alcohol-based transparent glitter spray

250ml

23659

ml: 250 - pz: 1



PERLATO
SHINY

250ml

23334

ml: 250 - pz: 1



PERLATO
SHINY



Dust Glitter

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Adatto per conferire **effetto glitterato diffuso a tutte le superfici**: cioccolato, prodotti a base zucchero, cialda, prodotti da forno, panna, creme, glasse, gelatine e prodotti a base grassa.
Ideale per conferire **brillantezza a masse trasparenti** come glasse, gelatina e isomalt.

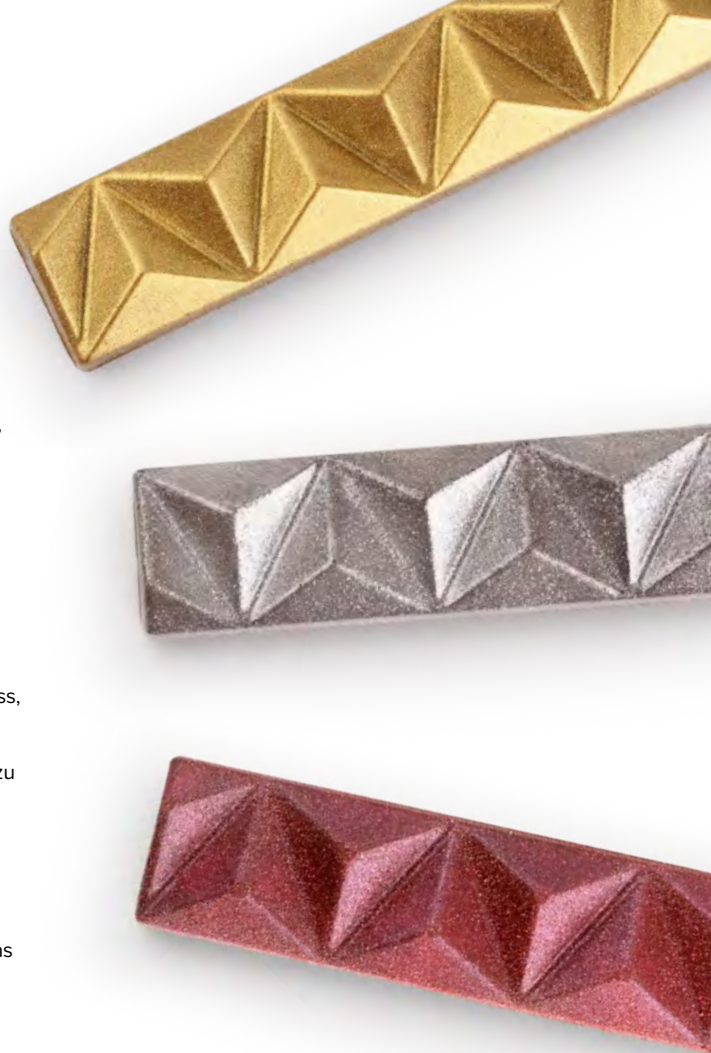
Proszek brokatowy z atomizerem
Nadaje efekt błyszczącego brokatu każdej powierzchni: czekoladowej, na bazie cukru, wafłowej, produktom pieczonym, kremom, polewom lustrzanym, żelowym i na bazie tłuszczu. Idealnie **nadaje połysk przezroczystym masom**, takim jak polewy lustrzane, żelatyna lub izomalt.

Polvo de brillo con dispensador.
Da un **efecto de brillo difuso a todas las superficies**: chocolate, productos a base de azúcar, barquillo, productos de horno, nata, cremas, glaseados, jaleas y productos a base de grasa.
Ideal para **dar brillo a masas transparentes** como glaseados, gelatina e isomalt.

Give a diffused glitter effect to any surface: chocolate, sugar-based products, wafers, baked goods, cream, creams, glazes, jellies and fat-based products.
Ideal for **giving shine to transparent masses such as glazes**, gelatin and isomalt.

Glitzerpulver mit Sprühdose.
Verteilen Sie einen **Glitzereffekt auf allen Oberflächen**: Schokolade, Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln, Backwaren, Sahne, Cremes, Zuckerguss, Gelees und Produkte auf Fettbasis.
Ideal, **um transparenten Massen wie Glasuren**, Gelatine und Isomalt Glanz zu verleihen.

O pó brilhante com doseador.
Dá um **efeito de brilho difuso a todas as superfícies**: chocolate, produtos à base de açúcar, gofre, produtos de padaria, natas, cremes, gelados, geleias e produtos à base de gordura.
Ideal **para dar brilho a massas transparentes** tais como líquidos, geleias.



● CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE GRASSA Chocolate and fatty based products



Polvere glitter con erogatore Glitter powder with dispenser



CODICE	COLORE	AZO	GF
23649	ARGENTO	●	●
23614	ORO	●	●
23227	ROSA	●	●

g: 10 - pz: 4



ColorCioc

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di **superfici in cioccolato** e surrogato.

Colouring of **chocolate** and chocolate compound **surfaces**.

Na bazie masła kakaowego
Barwienie powierzchni **czekolady i surogatów czekoladowych**

Farbstoff in **Kakaobutter**.
Zum Färben von **Oberflächen in Schokolade** und Ersatz.

Colorante de **mantequilla de cacao**.
Coloración de las **superficies de chocolate** y sucedáneo.

Corante de **manteiga de cacau**.
Coloração das **superfícies de chocolate** e sucedâneo.



Base burro di cacao

Cocoa butter base

CODICE	COLORE	AZO	GF
23627	BIANCO		
23628	ROSSO		
23630	ORO ANTICO		
23663	MAGENTA		
23344	ORO		
23345	VERDE		
23346	GIALLO		
23347	ROSA		

g: 150 - pz: 1

Tips

Per utilizzo con stampi, acetato e decorazioni superficiali occorre temperare il prodotto. **Per utilizzo con aerografo a caldo**, versare Colorcioc fuso (40-45 ° C.) direttamente nella pistola.

For use with moulds, acetate and surface decorations, the product must be tempered. **For use heated with an airbrush**, pour melted Colorcioc (40-45 ° C.) directly into the gun.

Aby stworzyć dekoracje z użyciem **form** lub folii octanowych produkt musi być zatemperowany. **Aby barwić przy pomocy aerografu** należy wlać rozpuszczony ColorCioc (o temp. 40-45 ° C.) bezpośrednio do pistoletu

Für die Verwendung mit Formen, Acetat und Oberflächendekorationen muss das Produkt temperiert werden. Für die Verwendung mit heisser Airbrush gießen Sie das geschmolzene Colorcioc (40-45°C) direkt in die Pistole.

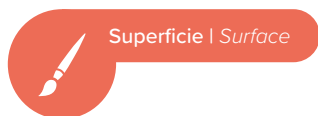
Para el uso con moldes, acetato y decoraciones de superficie es necesario templar el producto. Para usar con el aerógrafo en caliente, vierta el Colorcioc derretido (40-45 ° C.) directamente en la pistola.

Para utilização com moldes, acetato e decorações de superfície é necessário temperar o produto. Para usar com o aerógrafo quente, verter o Colorcioc derretido (40-45°C) diretamente na pistola.





ColorDust idrosolubile



Polvere idrosolubile

Water-soluble powder

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in superficie e massa di pasta di zucchero, glasse, gelatine, prodotti a base di zucchero e masse idrate in generale, a fini decorativi. Per la colorazione in massa, sciogliere prima il prodotto in acqua e poi aggiungerlo alla massa.

Färbemasse in Zuckerpasten, Güssen, Gelees, Zuckerprodukten und hydratisierten Massen im Allgemeinen. Lösen Sie das Produkt zunächst in Wasser auf und fügen Sie es dann der Masse hinzu zu dekorativen Zwecken.

Surface and masses coloring of sugar paste, glazes, jellies, sugar-based products, and hydrated masses in general, for decorative purposes. For masses coloring, first dissolve the product in water, then add it to the mixture.

Colorante con fines decorativos, para masas, fondant, glaseados, gelatinas, productos azucarados y masas hidratadas en general.

ColorDust IDRO -Barwienie powierzchni i masy cukrowej, polew, galaretek, produktów na bazie cukru oraz mas uwodnionych w ogóle, w celach dekoracyjnych. W przypadku barwienia mas najpierw rozpuść produkt w wodzie, a następnie dodaj go do mieszanki

Corante decorativo para massas, pasta de açúcar, glacê, gelatina, produtos açucarados e massas hidratadas em geral.



CODICE	COLORE	AZO	GF
23370	ROSSO	●	●
23371	GIALLO	●	●
23372	FUCSIA	●	●
23373	VERDE	●	●
23374	BLU	●	●
23375	NERO	●	●
23376	ARANCIO	●	●
23377	MARRONE	●	●

g: 25 - pz: 1





ColorDust liposolubile



Polvere liposolubile pastello
Fat-soluble pastel powder

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici e masse in pasta di zucchero, cialda, cioccolato, pan di spagna, cake, frolla, glasse, gelatine, prodotti base zucchero e masse grasse in generale.

Colouring of surfaces and masses in sugar paste, wafer, chocolate, sponge cake, cake, shortbread pastry, icings, jellies, sugar-based products and fat masses in general.

Prołowy proszek rozpuszczalny w tłuszczach. Barwi powierzchnie takie jak masa cukrowa, wafel, czekolada i kruche ciasteczka. Barwi przeźroczyste masy jak lukier, żel, izomalt

Fettlösliches Farbstoffpulver.
Farbung von Oberflächen und Massen aus Zuckerpaste, Waffel, Schokolade, Biskuit, Kuchen, Mürbeteig, Zuckerguss, Gelees, Produkten auf Zuckerbasis und Fettmassen

Colorante en polvo liposoluble.
Coloración de superficies y masas en pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho, pasta quebrada, glaseados, jaleas, productos a base de azúcar y masas grasas en general.

Corante em pó lipossolúvel.
Coloração de superfícies e massas em pasta de açúcar, gofre, chocolate, pão-de-ló, bolo, massa de tarte, cobertura, geleias, produtos à base de açúcar e massas gordas em geral.



CODICE	COLORE	AZO	GF
23138	ROSSO FUOCO		

g: 3 - pz: 6



CODICE	COLORE	AZO	GF
23602	ROSA CONFETTO		
24509	ROSSO		
24510	VERDE PRATO		
23664	MAGENTA		
23348	PESCA		
23350	CARTA DA ZUCCHERO		
23351	AZZURRO 1837		

g: 25 - pz: 1

CODICE	COLORE	AZO	GF
24511	CIANO		
23604	GIALLO		
23164	NERO LAVAGNA		



COLORI
Colours



ColorDust liposolubile



Massa | Mass



Superficie | Surface



Polvere liposolubile

Fat-soluble powder

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici quali pasta di zucchero, cialda, cioccolato, cake e frolla.

Colorazione di **masse trasparenti** quali glasse, gelatine, isomalt.

Colouring of **surfaces** such as sugar paste, wafer, chocolate, cake and shortbread pastry.

Colouring of **transparent masses** such as icings, jellies, isomalt.

Perłowy proszek rozpuszczalny w tłuszczach Barwi **powierzchnie** takie jak masa cukrowa, wafel, czekolada i kruche ciasteczka.

Barwi **przeźroczyste** masy jak lukier, żel, izomalt.

Fettlösliches Farbstoffpulver.

Färben von **Oberflächen** wie Zuckerpaste, Waffel, Schokolade, Kuchen und Mürbeteig.

Färbung **transparenter Massen** wie Zuckerguss, Gelees, Isomalt.

Colorante **en polvo liposoluble**

Coloración de **superficies** como pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho y pasta quebrada.

Coloración de **masas transparentes** como glaseados, gelatinas, isomalt.

Corante **em pó lipossolúvel**

Coloração de **superfícies** tais como pasta de açúcar, gofre, chocolate, bolo e pastelaria de massa quebrada.

Coloração de **massas transparentes** tais como esmaltes, geleias, isomalte.



25g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23667	ARGENTO		
23615	ORO		
23349	NERO LAVAGNA		

g: 25 - pz: 1



3g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23668	ARGENTO		
23610	ORO		

g: 3 - pz: 6



25g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23652	ROSA GLITTER		
23655	CHERRY GLITTER		
23656	BRONZO GLITTER		
23654	AZZURRO GLITTER		
23653	ARANCIO GLITTER		

g: 25 - pz: 1







ColorAir



Per aerografo!
For airbrush

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazioni di superfici in panna, pasta di zucchero, cialda, prodotti base zucchero e marzapane

Colouring of surfaces in cream, sugar paste, wafer, sugar and marzipan-based products

Barwnik na bazie wody
Barwienie powierzchni na bazie kremu, cukru, masy cukrowej, marcepanu oraz wafelowych

Flüssiger Farbstoff auf Wasserbasis für Airbrush

Färbung von Oberflächen auf Creme-, Zuckerpasten-, Waffel-, Zucker- und Marzipanbasis

Colorante líquido a base de agua para aerógrafo

Coloración de las superficies en crema, pasta de azúcar, barquillo, productos de azúcar y mazapán

Corante líquido à base de água para aerografo.

Coloração de creme, pasta de açúcar, obreia, produtos de açúcar e maçapão



Liquido base acqua
Water-based liquid

CODICE	COLORE	AZO	GF
24258	GIALLO		
24260	ROSSO		
24256	CIANO		
24251	ROSA		

ml: 190 - pz: 1



CODICE	COLORE	AZO	GF
23640	VERDE		
23665	MAGENTA		

ml: 190 - pz: 1

Pennarelli alimentari

Felt tip markers with edible ink • Markery z tuszem jadalnym • Filzstifte mit Lebensmittelfarbe
Rotuladores alimentarios • Caneta alimentar

DOPPIA PUNTA | Double tip | Z dwoma końcówkami | Doppelte Spitze | Doble punta | Ponta dupla

BASE ACQUA | Water-based | Na bazie wody | Auf Wasserbasis | A base de agua | À base de água

PER SUPERFICI | For surfaces | Do powierzchni | Für Oberflächen | Para superficies | Para superfícies



L7xH29,5cm

23121 - ●●●● A - ■■■■ 8

cm: H17 - pz: 8 - (GF) (AZO)

- | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| • Pastigliaggio | • Gum-paste | • Masa cukrowa do kwiatów | • Tragant | • Pasta adragante | • Pastilhagem |
| • Pasta di zucchero | • Fondant | • Masa cukrowa | • Fondant | • Fondant | • Pasta de açúcar |
| • Confetti | • Sugar covered almonds | • Migdały pokryte cukrem | • Zuckermanteln | • Peladillas | • Confetti |



Ricambi monocolore

One colour replacements



23122D - cm: H17 - pz: 4 - (GF) (AZO)



23122Z (GF) (AZO)

COLORI
Colours

PRINTERS *Stampanti*



Se puoi
immaginarlo *puedo farlo*
con i sistemi **Modedcor**

If you can imagine it, you can do it with Modedcor systems



506 Il Sistema Modecor
The Modecor Sistem

508 La gamma
The Range

510 Decojet MyPrint A4
Decojet MyPrint A4

512 Decojet Infinity A4
Decojet Infinity A4

516 Decojet Elite A3
Decojet Elite A3

518 Plotti
Plotti

522 Cartucce alimentari monouso
Disposable cartridges for edible printing

523 Kit di pulizia
Cleaning Kit

523 Tanica di manutenzione
Maintenance box

524 I fogli alimentari
Edible sheets

526 RevoPrint
RevoPrint

528 Foglio Elite
Elite Sheet

529 Fogli Freetop
Freetop Sheets

530 Fogli Decojet sheet
Decojet Sheets

531 Fogli in cialda
Wafer Sheets

532 Chocotransfer
Chocotransfer sheet



IL SISTEMA MODECOR

The Moddecor system

Grazie a un sistema completo che include assistenza, consulenza, consigli, tutorial e un software dedicato, Moddecor ti supporta nel far diventare la stampa alimentare non solo un servizio che offri, ma l'elemento per distinguerti nel panorama delle pasticcerie. **Scopri il servizio Moddecor che ridefinisce la stampa alimentare.**

Moddecor's goal is to transform you into an expert. Thanks to a complete system including support, consulting, advice, tutorials and dedicated software, Moddecor supports you in making food printing not just a service you offer, but the element to make you stand out in the bakery scene. Discover the Moddecor service that redefines food printing.

L'obiettivo di Moddecor è quello
di trasformarti in un *esperto*
Moddecor aims to make an expert out of you

ASSISTENZA CLIENTI

Team di tecnici specializzati a tua disposizione.
Assistenza telefonica disponibile dal lunedì al venerdì. Servizio di assistenza tramite rappresentanti di zona.

Customer services - Team of specialised technicians at your service. Telephone support available from Monday to Friday. Support service via local representatives.

MODECOR PRINT LAB SOFTWARE

Gestione e personalizzazione delle immagini da stampare, un software intuitivo e versatile, scaricabile dal sito: **www.decojet.it**

Intuitive and versatile software for the management and customisation of images to be printed, downloadable at: www.decojet.it.

CERTIFICAZIONI

Certificazioni di alimentarietà.
Conformità alle direttive UE.

*Certifications - Food certifications.
Compliance with EU directives.*

MANUALI

Driver di installazione - Manuale d'uso.
Consigli di utilizzo - Link ai video tutorial.

*Manuals - Installation drivers - User manuals.
Recommendations for use - Links to video tutorials.*

GARANZIE

Garanzia di 1 anno con riparazione gratuita per 12 mesi.

Warranties - 1 year warranty with free repairs for 12 months.

I motivi per sceglierci

Why choose us?

QUALITA'

La nostra filosofia si basa sulla qualità e sulla selezione accurata dei prodotti per **garantire prestazioni eccellenti**.

Quality - Quality is at the heart of our philosophy. Each product is selected with the greatest care to ensure excellent performance.

SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri prodotti sono certificati e sottoposti a rigorosi test per garantire che soddisfino i più **elevati standard**.

Food Safety - All of our products are certified and rigorously tested to guarantee that they meet the highest safety and quality standards.

AMPIEZZA DI GAMMA

Comprendiamo la diversità delle esigenze dei nostri clienti e offriamo un **vasto ventaglio di prodotti** per soddisfarle.

Wide range - We recognise the diversity of our customers' needs and offer a wide selection of products to meet them.

STORICITA'

Continuamente **innovando e perfezionando le nostre tecnologie e i nostri prodotti**, stabilendo standard elevati che hanno plasmato il mercato della decorazione alimentare.

History - We have continuously innovated and perfected our technologies and products, setting high standards that have shaped the food decoration market.

SERVIZIO

Offriamo un'assistenza completa pre e post vendita, con un **team di esperti pronti a supportare i clienti**.

Service - We don't just sell products, we also offer a complete pre and after-sales support service. Our customers are supported by a team of specialised representatives and technicians, available to provide support and solve any problems.



La Gamma

The Range

Noi di Modacor sappiamo quanto siano diverse le necessità di ogni pasticceria e di ogni professionista. Per questo abbiamo sviluppato una gamma di sistemi di stampa alimentare in grado di soddisfare ogni richiesta.

We understand how different the needs of every bakery and every professional can be. Therefore, we have developed a range of edible printing systems capable of satisfying any demand.

dicci chi sei e ti diremo di che sistema hai bisogno!

Tell us about yourself and we'll tell you which printing system you need!

Stampi solo in occasioni speciali?

Se non stampi spesso ma desideri alte prestazioni di stampa anche con utilizzi occasionali, la stampante giusta è MyPrint A4.

Do you only print on special occasions? If you don't print a lot but still want high-performance printing even for occasional use, the MyPrint A4 is the right one for you.



Stampi spesso?

Se hai alti volumi di stampa e cerchi una macchina altamente performante con costi di copia contenuti, la soluzione ideale è la stampante Decojet Infinity A4.

Do you print a lot? If you have high printing volumes and are in search of a high-performance machine with low costs per copy, the Decojet Infinity A4 printer is the ideal solution for you.

La tua creatività richiede spazi ampi?

Se hai bisogno di stampare su grandi formati, niente è meglio della stampante **Decojet A3 Elite**, versatile e ideale per ogni tipo di cliente.

Does your creativity require lots of space? If you need to print in large formats, nothing compares to the Decojet A3 Elite, a versatile printer that is ideal for all types of customers.



Plotti



Punti sempre più in alto?

Per chi cerca la massima personalizzazione e un prodotto di altissimo livello, ti presentiamo **Plotti. Fuori scala anche nelle performance.**

*Do you always aim higher?
If you're in search of maximum customisation
and a premium product, we present you Plotti.
A printer with unique performances.*



Decojet MyPrint A4



Piccola ma *potente* la stampante A4 compatta con prestazioni da GIGANTE!

Small but powerful - the compact A4 printer with gigantic performance



30641 - cm: L39 x H14 x P26
pz: 1

La stampante MyPrint A4 combina perfettamente qualità e convenienza. Il suo design compatto (senza scanner) e le elevate potenzialità meccaniche la rendono facile da usare anche per chi è meno esperto di tecnologia. Grazie alla connettività mobile, **puoi stampare direttamente dal tuo smartphone.**

The MyPrint A4 printer perfectly combines quality and convenience. Its compact design (without scanner) and high mechanical performance make it easy to use even for less tech-savvy users. Thanks to its mobile connectivity, you can print directly from your smartphone.

► Perfetta se *Perfect if*

Stampi poco ma cerchi qualità e praticità.
You don't print a lot but are looking for quality and practicality.

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso
Ease of use



Costo copia
Cost per copy



Qualità di stampa
Print quality



Facilità di connessione a smartphone | *Ease of connection to smartphones*



Uso intensivo
Intensive use



► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso
Disposable cartridges for edible printing



Giallo 30439
pz: 1



Ciano 30437
pz: 1



Magenta 30438
pz: 1



Nero 30436
pz: 1

Le cartucce Modecor non sono ricaricabili
Modecor cartridges are not refillable



► Punti di forza *Strengths*



FACILE DA USARE

Poca manutenzione,
ideale per i meno
esperti

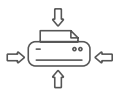
*Easy to use - low
maintenance, perfect
for beginners*



ALTE POTENZIALITÀ MECCANICHE

Robusta e affidabile,
progettata per durare
nel tempo

*High Mechanical
Performance - robust and
reliable, designed to last
over time*



DESIGN COMPATTO SALVA SPAZIO

*Compact space-saving
design*



CONNESSIONE SMART

Al tuo smartphone

*Smart connection to your
smartphone*



COMPATIBILE

Con il software
Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*



Decojet Infinity A4

DECOJET
A4 *infinity*

Stampa senza *limiti*
risparmia senza compromessi!
Print without limits, save without compromise!



La stampante Decojet Infinity A4 con bottigliette di inchiostro ricaricabili Easy Refill. Le bottigliette di inchiostro Modecor sono facili da utilizzare grazie al beccuccio disegnato appositamente per la stampante Infinity, che permette all'inchiostro di fluire facilmente dalla bottiglietta al serbatoio senza fuoriuscite o problemi.

The Decojet Infinity A4 printer with Easy Refill refillable ink bottles. Modecor ink bottles are easy to use, thanks to the spout, specially designed for the Infinity printer, which lets the ink flow easily from the bottle to the tank- spill-free and problem-free.

► Perfetta se Perfect if

Stampi spesso e cerchi il miglior equilibrio tra costo e qualità? **Con un kit di inchiostro, puoi realizzare circa 500 stampe**, risparmiando fino al 70% per copia rispetto alle stampanti a cartucce tradizionali*.

Do you print often and are you looking for the best balance between cost and quality? With an ink kit, you can make around 500 prints, saving up to 70% per copy compared to traditional cartridge printers.*

*Test di confronto effettuato tra Decojet Elite A4 2.0 e Decojet Infinity A4.
*Comparison test conducted between Decojet Elite A4 2.0 and Decojet Infinity A4.

30642 - cm: L37xH18 x P35
pz: 1

► Caratteristiche Features

Facilità d'uso
Ease of use



Costo copia
Cost per copy



Qualità di stampa
Print quality



Facilità di connessione a smartphone | Ease of connection to smartphones



Uso intensivo
Intensive use





► Punti di forza *Strengths*



SERBATOI RICARICABILI Con tecnologia Easy Refill

*Refillable tanks
with Easy Refill
technology*



RISPARMIO Costo per copia *Cost saving per copy*



MULTIFUNZIONE Stampa, mirroring, clone e poster da PC

*Multifunctional
system - print, mirror,
clone and poster
from PC*



ELEVATA VELOCITA' DI STAMPA

High print speed



STAMPA FOTOGRAFICA Di altissima qualità

*Highest print
quality*



COMPATIBILE Con il software Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*



Decojet Infinity A4

DECOJET
A4 *infinity*

BOTTIGLIETTE DI INCHIOSTRO *easy refill*

Easy Refill ink bottles



Giallo
30646 - 70ml
pz: 1 -



Ciano
30644 - 70ml
pz: 1 -



Magenta
30645 - 70ml
pz: 1 -



Nero
30643 - 70ml
pz: 1 -



**Più stampi e più risparmi:
fino a 500 stampe con un kit!**

The more you print, the more you save: up to 500 prints with one kit!

100% SICUREZZA

L'inchiostro Modecor è progettato per funzionare perfettamente con la tua stampante, garantendo risultati di alta qualità e prestazioni ottimali. La sua formula avanzata **assicura colori vivaci e stampe nitide**, integrandosi senza problemi nel sistema della macchina. Utilizzando questo inchiostro compatibile, proteggi la durata della stampante e risparmi senza compromettere la qualità.

100% security - Modecor ink is designed to work perfectly with your printer, guaranteeing high quality results and optimum performance. Its advanced formula ensures vibrant colours and sharp prints, integrating seamlessly into the machine's system. By using this compatible ink, you will protect the lifespan of your printer and save money without compromising on quality.

COME RICARICARE I NOSTRI *serbatoi*

How to refill our tanks

Le bottigliette di inchiostro Modecor **sono facili da utilizzare** grazie al beccuccio disegnato appositamente per la Stampante Infinity.

1



Il beccuccio permette all'inchiostro di fluire facilmente dalla bottiglietta al serbatoio **senza fuoriuscite o problemi.**

2

Modecor ink bottles are easy to use thanks to the spout designed especially for the Infinity Printer. The spout allows the ink to flow easily from the bottle to the tank without spillage or problems.

3





Decojet Elite A3



La stampante per *grandi formati*

The large format printer



La stampante Decojet Elite A3 è il modello ideale per realizzare stampe in formato A3. Multifunzione e stabile per gestire moderati volumi di stampa con una buona resa grafica.

The Decojet Elite A3 printer is the ideal model for A3 prints. Multifunctional and stable for handling moderate printing volumes with good graphic output.

► Perfetta se *Perfect if*

Le cerimonie sono il tuo pane quotidiano e hai bisogno di formati XL.

Functions are your bread and butter and you need XL formats.

30493

cm: L48 x H15 x P36

pz: 1

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso

Ease of use



Costo copia

Cost per copy



Qualità di stampa

Print quality



Facilità di connessione a smartphone

Ease of connection to smartphones



Uso intensivo

Intensive use



► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo 30497

pz: 1



Ciano 30495

pz: 1



Ciano chiaro 30568

pz: 1



Nero 30494

pz: 1



Magenta 30496

pz: 1



Magenta chiaro 30567

pz: 1

*Le cartucce Modecor non sono ricaricabili
Modecor cartridges are not refillable*



► Punti di forza

Strengths



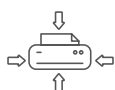
INTUITIVA
Multifunzione e display intuitivo

*Intuitive
Multifunctional and
intuitive display*



CONNESSIONE SMART
Al tuo smartphone

*Smart connection to
your smartphone*



DESIGN COMPATTO
SALVA SPAZIO

*Compact space -
saving design*



ELEVATA VELOCITA' DI STAMPA

High print speed



MULTIFUNZIONE
Stampa, mirroring,
clone e poster da PC

*Multifunctional
system - print, mirror,
clone and poster
from PCs*



COMPATIBILE
Con il software
Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*

STAMPANTI / Printers / 517



Plotti





Solo per mercato Italia
For the Italian market only

Plotti

Stampa direttamente su ogni dolce!

Print directly on each cake

30577

cm: L75 x L95 x H40
pz: 1



Plotti è il plotter alimentare di Modetec, il non plus ultra per la decorazione diretta sui dolci. Plotti stampa su ogni superficie (cioccolato, macarons, panna, pasta di zucchero, crema, zucchero a velo, frolla, confetti, glasse) qualsiasi immagine o scritta che il cliente desideri.

Plotti is the food plotter by Modetec, the ultimate in direct cake and confection decoration. Plotti prints any image or writing that the customer may desire onto any surface (chocolate, macarons, cream, sugar paste, custard, icing sugar, shortbread pastry, sugar covered almonds, icing).

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso
Ease of use



Qualità di stampa
Print quality



Uso intensivo
Intensive use



► Perfetta se *Perfect if*

Sei un pasticcere molto creativo che vuole trasformare i sogni dei propri clienti in realtà!

You are a very creative confectioner who wants to transform your customers' dreams into reality!

► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso
Disposable cartridges for edible printing



Giallo 30575
pz: 1



Ciano 30573
pz: 1



Magenta 30574
pz: 1



Nero 30572
pz: 1

Le cartucce sono separate e dotate di testina integrata e tecnologia RFID.
Le cartucce Modetec non sono ricaricabili.

Cartridges are separated and equipped with integrated print heads and RFID technology. Modetec cartridges are not refillable.



Magic Spray

24679 - 400 ml - pz: 1 -

Da spruzzare su cioccolato, panna e glasse prima della stampa con plotter alimentari per fissare le stampe, esaltarne la qualità e garantirne la conservazione nel tempo.

To be sprayed on chocolate, cream and icing before printing with food plotters in order to fix the prints, enhance the quality and ensure lasting preservation.



► Punti di forza *Strengths*



SPAZIOSITA'

Piano di lavoro
spazioso
(33x48 cm)

*Spaciousness
Wide work surface*



ELEVATA VELOCITA' DI STAMPA

High print speed



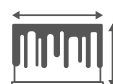
FACILE DA USARE Poca manutenzione, ideale per i meno esperti

*Easy to use - low
maintenance, perfect
for beginners*



DISPLAY A SCOMPARSA

*Retractable
display*



AUTOLIVELLO

Rilevamento
automatico
dell'altezza del
dolce (max H15cm)

*Auto level - Automatic
Detection of the height
of the cake*



COMPATIBILE

Con il software
Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*



Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo
30439 - pz: 1 - GF

Magenta
30438 - pz: 1 - GF

Ciano
30437 - pz: 1 - GF AZO

Nero
30436 - pz: 1 - GF



Giallo
30599 - pz: 1 - GF

Magenta
30598 - pz: 1 - GF

Ciano
30597 - pz: 1 - GF AZO

Nero
30596 - pz: 1 - GF



Giallo
30423 - pz: 1 - GF

Magenta
30422 - pz: 1 - GF

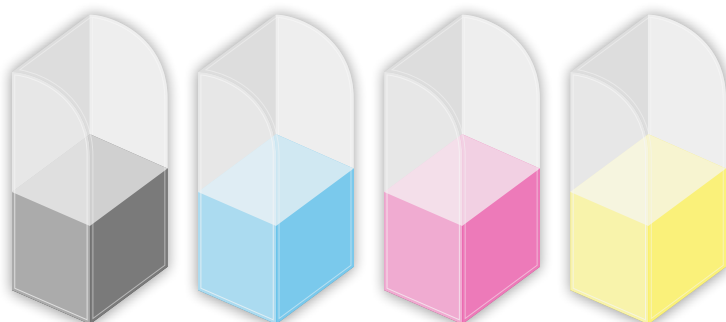
Ciano
30421 - pz: 1 - GF AZO

Nero
30420 - pz: 1 - GF

DECOJET REVOLUTION

Serbatoio regular (2x)

Small tank (2x) • Réservoir Petit (2x) • Kleiner Tank (2x) • Tanque pequeño (2x) • Deposito pequeno (2x)



30585 - GF
(2pz x Decojet A3)

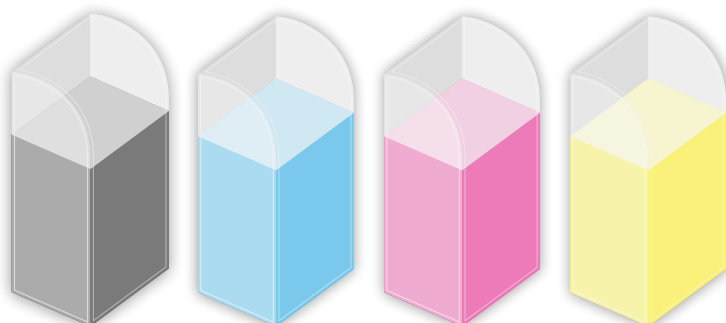
30586 - GF AZO

30587 - GF

30588
pz: 1 - GF

Serbatoio maxi (4x)

Large tank (4x) • Réservoir Grand (4x) • Grosser Tank (4x) • Tanque grande (4x) • Deposito grande (4x)



30581 - GF
(2pz x Decojet A3)

30582 - GF AZO

30583 - GF

30584
pz: 1 - GF

Kit di pulizia

Cleaning Kit

Pensato per migliorare le performance della tua stampante! Perché usare il kit di pulizia?

- Pulisce in profondità la testina di stampa in caso di inutilizzo
- Allunga il ciclo di vita della stampante

Designed to improve the performance of your printer! Why use the Cleaning Kit?

- Deep cleanse the print head when not in use
- Extends the life cycle of the printer lasting preservation.



Il Kit di pulizia non è ricaricabile!

The Cleaning Kit is not refillable



30592

pz: 1 - GF AZO



30424

pz: 1 - GF AZO



30593

pz: 1 - GF AZO



30498

pz: 1 - GF AZO

Tanica di manutenzione

Maintenance box



PER DECOJET ELITE A4 2.0

30518 - pz: 1

L7,4 x H7,4 x P4,5 cm



PER DECOJET ELITE A3

30569 - pz: 1

L10,2 x H5,5 x P3,5 cm



Facile da sostituire!

Easy to replace!



I fogli alimentari

Edible sheets

un foglio per ogni esigenza

A sheet for every need!



La gamma completa include fogli con diverse specifiche per materiali, dimensioni, performance, resa grafica, velocità di asciugatura, maneggevolezza e coprenza. **Qualunque sia il tuo bisogno, Modacor ha il prodotto giusto per garantire risultati eccellenti.**

The complete range includes sheets with different specifications in terms of material, dimensions, performance, graphic output, drying speed, handling and opacity. Whatever your need may be, Modacor has the right product to guarantee excellent results.



Ogni foglio ha caratteristiche diverse, quindi abbiamo creato una classificazione semplice e intuitiva per aiutarti a scegliere quello più adatto alle tue esigenze. **Scopri nel dettaglio le caratteristiche di ogni foglio alimentare e scegli quello perfetto per te:**

Every sheet has different features, which is why we have created a simple and intuitive classification guide to help you pick the one that best suits your needs. Find out more about the features of each edible sheet and pick the perfect one for you:

PERFORMANCE SU PANNA

L'immagine stampata rimane impeccabile su prodotti in panna fino a 12 ore con isolamento e fino a 4 ore senza isolamento.

Performance on cream - Printed images remain perfect on cream-based products for up to 12 hours with isolation and up to 4 hours without isolation.

RESA GRAFICA

Immagini stampate vivide e brillanti per una resa grafica eccezionale.

Graphic output - Vibrant and bright printed images for exceptional graphic output.

VELOCITA' DI ASCIUGATURA

Tempo di asciugatura dell'inchiostro sul foglio tra un minimo di 30 minuti e un massimo di 2 ore.

Drying speed - Drying time of ink on the sheet between a minimum of 30 minutes and a maximum of 2 hours.

MANEGGEVOLEZZA

Prodotto resistente e facile da utilizzare sia in fase di stampa che nel posizionamento sul dolce.

Handling - Durable and easy-to-use product, both when printing and when placing on the cake or confection.

COPRENZA

Alto livello di opacità e bianchezza del foglio per una coprenza perfetta.

Opacity - High level of opacity and sheet whiteness for perfect opacity.





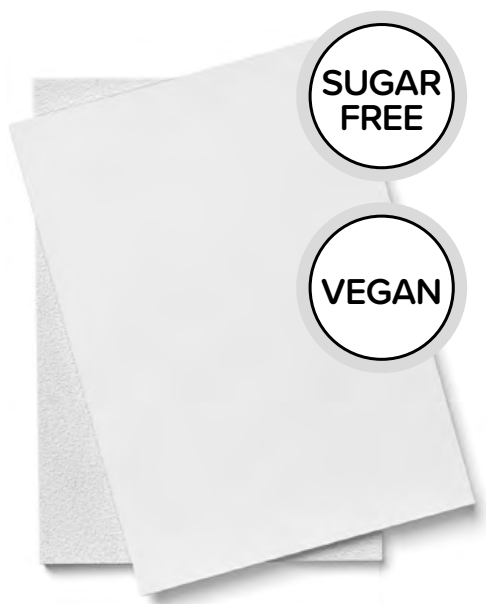
Foglio RevoPrint

RevoPrint Sheet



Foglio in fibra vegetale

Vegetal fiber sheet



► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente che privilegia la comodità e la facilità d'uso, senza rinunciare alla qualità di stampa.

You are a customer who prioritises convenience and ease of use, without compromising on print quality.

► Punti di forza *Strengths*

- Facile da utilizzare
 - Pronto all'uso, senza supporto in plastica
 - Leggero, flessibile e adatto al taglio
 - **Stampabile su entrambi i lati:** lato liscio per una stampa nitida, lato ruvido per un effetto artistico
 - Ottima presa carta e una asciugatura veloce dell'inchiostro
 - Una volta applicato su panna, mantiene una buona resistenza nel tempo e alle diverse temperature, anche senza isolamento
 - Delicato aroma vaniglia
- *Ease to use*
 - *Ready to use, without plastic holder*
 - *Lightweight, flexible and easy to cut*
 - **Printable on both sides:** the smooth side for a sharp print, the rough side for an artistic effect.
 - *Excellent paper grip and quick ink drying*
 - *Once applied on cream, it maintains a good resistance over time and at different temperatures, even without isolation*
 - *Fine vanilla flavor*

A4

10535 NEW - cm: L21xH29,7 (A4)
pz: 50 - mat: AM -

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Il foglio può essere applicato direttamente sul dolce.

The sheet can be applied directly on the cake.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono su panna vegetale e CreamArt.

The best stability performance is achieved on vegetal cream and CreamArt.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.



Scegli il lato del foglio che preferisci!

Choose the side of the sheet you prefer!



Foglio Elite

Elite Sheet



Foglio in amido Premium

Premium starch sheet

PALM
OIL
FREE

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente attento nell'utilizzo e nella conservazione del foglio.
Vuoi un'ottima resa grafica, specialmente su torte in panna.

You are a careful customer in the use and storage of the sheets. you want an excellent graphic rendering, especially on cream cakes.

► Punti di forza *Strengths*

- Perfetto su panna fino a 4 ore senza isolamento e fino a 12 ore se isolato con crema al burro o cioccolato bianco temperato.
- Ottima resa grafica, grazie alla superficie liscia.
- Super coprente.
- *Perfect on cream for up to 4 hours without isolation and up to 12 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*
- *Excellent graphic output, thanks to its smooth surface.*
- *Super opaque.*

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



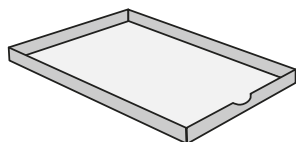
Coprenza

Opacity



Premium pack con vaschetta

premium pack with tray



A4

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10531 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: AM -

► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Per ottenere colori più brillanti, isola la parte inferiore con gelatina.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. For brighter colours, isolate the bottom with jelly.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6h dalla consumazione. Stendere bene sul piano per eliminare eventuali pieghe prima della stampa.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption. Spread the sheet out well on the surface to remove any creases before.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.

Fogli FreeTop

Freetop Sheets



Foglio in amido bianco brillante senza zucchero.

Sugar-free, bright white starch sheet

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente meticoloso, che mette in primo piano la qualità di stampa e segue le istruzioni d'uso e di conservazione attentamente.

You are a careful customer in the use and storage of the sheets. you want an excellent graphic rendering, especially on cream cakes.

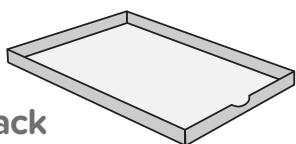
► Punti di forza *Strengths*

- Sugar free.
- Ottima resa grafica, grazie alla superficie liscia.
- Bianco brillante che rende i colori vividi e accesi.
- Super coprente.
- *Perfect on cream for up to 4 hours without isolation and up to 12 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*
- *Excellent graphic output, thanks to its smooth surface.*
- *Super opaque.*



Premium pack con vaschetta

premium pack with tray



A4

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10528 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: AM -

A3

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10509 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: AM -

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce, isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Per una stampa più brillante, stendere uno strato di gelatina alimentare sulla superficie.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. For a brighter print, spread a layer of edible gelatine on the surface.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6h dalla consumazione. Stendere bene sul piano per eliminare eventuali pieghe prima della stampa.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption. Spread the sheet out well on the surface to remove any creases before.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.



Fogli Decojet Sheet

Decojet Sheets



Foglio edibile in amido e zucchero

Edible sheets with sugar



► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente che privilegia la comodità e la facilità d'uso rispetto alla qualità di stampa.

You are a customer who prioritises convenience and ease of use over print quality.

► Punti di forza *Strengths*

- Resistente e facile da usare.
- Ruvido per un buon grip sulla stampante e una asciugatura veloce dell'inchiostro.
- Resistente su panna fino a 6 ore se isolato con crema al burro o cioccolato bianco temperato.
- *Durable and easy to use.*
- *Textured for better grip on the printer and quick ink drying.*
- *Durable on cream for up to 6 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*

A4

SPESSORE | Thickness: 0,54 mm

10530 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: ZU -

A3

SPESSORE | Thickness: 0,54 mm

10532 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: ZU -

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce, isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6 ore dalla consumazione.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.

Fogli in cialda

Wafer Sheets



Fogli in cialda, ultra fine e liscissima

Wafer paper, ultra thin and super smooth

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente che privilegia la convenienza alla resa grafica.

You are a customer who prioritises convenience and ease of use over print quality.

► Punti di forza *Strengths*

- Facilità di utilizzo
- Punto di prezzo conveniente
- *Ease of use*
- *Affordable price point*

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



A4

SPESSORE | Thickness: 0,55 mm

13501 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: AM -

A3

SPESSORE | Thickness: 0,55 mm

13504 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 50 - mat: AM -

LISCISSIMA | *Extra smooth*

SPESSORE | Thickness: 0,6 mm

13505 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: AM -

EXTRA FINE | *Extra thin*

SPESSORE | Thickness: 0,3 mm

13503 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: AM -

► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere colori ancora più brillanti, utilizzare gelatina alimentare sopra e sotto la stampa.

For even brighter colours, use edible gelatine on top and underneath the print.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6 ore dalla consumazione.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.



Chocotransfer

CHOCO TRANSFER



Foglio per il trasferimento della stampa su cioccolato

Sheet for transferring print onto chocolate.



► Perfetto se *Perfect if*

Sei un maestro cioccolatiere o lavori tanto con il cioccolato

You are a master chocolatier or work with chocolate a lot

► Punti di forza *Strengths*

- Facile da usare
- Colori altamente trasferibili
- Perfetto su cioccolato chablon e praline di cioccolato

- *Easy to use*
- *Highly transferable colours*
- *Perfect on thin chocolate plaques and chocolate pralines*

► Caratteristiche *Features*

Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



A4

10529 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 30 -  

► Consigli d'uso

- 1 Stampare a qualità massima e poi lasciare asciugare per almeno 1 ora e comunque fino a completa asciugatura.

Print at the highest quality and then leave to dry for at least 1 hour or until completely dry.

- 2 Le migliori performance si ottengono utilizzando il prodotto con cioccolato bianco.

The best performance is achieved using the product on white chocolate.



Supporti per stampanti alimentari

Edible media

COD	FOGLI Sheets	FORMATO Size	SPESSORE Thickness	PZ	MAT	FREE
<u>10535</u>	 FOGLIO REVOPRINT Revoprint sheet	A4 L21xH29,7 cm	-	50		  Sugar free Vegan
<u>10531</u>	 FOGLIO A4 ELITE Elite edible sheet	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	  Palm oil free
<u>10528</u>	 FOGLI EDIBILI Edible sheets	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	  Palm oil free Sugar free
<u>10509</u>	 FOGLI EDIBILI Edible sheets	A3 L42xH29,7 cm	0,5 mm	30	AM	  Palm oil free Sugar free
<u>10530</u>	 FOGLI EDIBILI CON ZUCCHERO Edible sheets with sugar	A4 L21xH29,7 cm	0,54 mm	50	ZU	
<u>10532</u>	 FOGLI EDIBILI CON ZUCCHERO Edible sheets with sugar	A3 L42xH29,7 cm	0,54 mm	30	ZU	
<u>13501</u>	 CIALDA Wafer	A4 L21xH29,7 cm	0,55 mm	100	WF	 
<u>13504</u>	 CIALDA Wafer	A3 L42xH29,7 cm	0,55 mm	50	WF	 
<u>13505</u>	 CIALDA LISCISSIMA Extra smooth wafer	A4 L21xH29,7 cm	0,60 mm	100	WF	 
<u>13503</u>	 CIALDA ULTRA-FINE Extra thin wafer	A4 L21xH29,7 cm	0,30 mm	100	WF	 
<u>10529</u>	 CHOCOTRANSFER	A4 L21xH29,7 cm	-	30	-	 



RIBBONS AND EQUIPMENT

Nastri &

536 **Sac à Poche**
Sac à poche

538 **Vassoi per torte**
Plastic coated cake trays

547 **Polistiroli**
Polystyrene

548 **Vasetti in vetro per monoporzioni**
Glass jars for single-portion



TOP
quality

Attrezzature

548 **Decorazioni per gelato**
Decorations for Ice cream

549 **Nastri Bijoux**
Bijoux ribbons

550 **Nastri classici**
Classic ribbons

551 **Nastri Colly**
Colly ribbons



Grippy Poche

Il sac à poche ad alta aderenza • The perfect grip piping bag • Antypoślizgowe worki cukiernicze • Der anti-rutsch Spritzbeutel • La manga pastelera de alta adherencia Saco pasteleiro com aderência elevada

- | | | | | | |
|---------------------|-------------------|------------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| • Non scivola | • Non-slip | • Antypoślizgowe | • Rutschfest | • No desliza | • Não desliza |
| • Super resistente | • Super resistant | • Super wytrzymałe | • Super reißfest | • Super resistente | • Super resistente |
| • Una sola giuntura | • Only one seam | • Tylko jeden szew | • Nur eine Naht | • Una sola junta | • Uma única junção |
| • Usa e getta | • Disposable | • Jednorazowego użytku | • Einwegbeutel | • Desechable | • Descartável |



L53 cm

30301 - LARGE

cm: L53 - pz: 400 (100x4) ☆



L36 cm

30303 - SMALL

cm: L36 - pz: 400 (100x4) ☆



L41 cm



30266 - MEDIUM

cm: L41 - 12blister (20pz) ☆



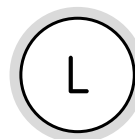
Sac à poche

Sac à poche • Worki cukiernicze • Taschenbeutel • Manga pastelera • Saco de pasteiro



Trasparente per una visione ottimale del contenuto

Transparent to guarantee an optimal visibility of the content!



L53 cm



30403 - cm: L53 - pz:400 (100x4) - mat: PL ☆



Bicolore

Two-tone

- Impugnatura soft touch: flessibile e antiscivolo
- Super resistente: strato intermedio extra rinforzato
- Usa e getta

- Soft touch grip: flexible and non-slip
- Super tough: extra reinforced middle layer
- Disposable

- Préhension douce au toucher: flexible et antidérapante
- Super résistant: couche intermédiaire extra renforcée
- Jetable

- Soft-Touch-Griff: flexibel und rutschfest
- Super robust: extra verstärkte Mittelschicht
- Einweg-Beutel

- Empuñadura soft touch: flexible y antideslizante
- Súper resistente: capa intermedia extra reforzada
- Usar y tirar

- Pega de toque suave: flexível e antideslizante
- Super resistente: camada intermédia reforçada extra
- Descartável



L68 cm



30404 - cm: L68 - pz: 296 (74x4) - mat: PL ☆



Bicolore

Two-tone



Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bases plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos

TOP
quality

Nuovi vassoi premium dal design raffinato e robustezza superiore per le tue creazioni più preziose.

New premium cakes trays with refined design and superior strength for your most precious creations

Nowe podkłady premium pod torty z elegancką budową i znakomitą wytrzymałością dla Twoich najcenniejszych kreacji

Neue Premium-Schalen mit raffiniertem Design und überlegener Robustheit für Ihre wertvollsten Kreationen.

Nuevas bases premium de diseño refinado y robustez superior para sus creaciones más preciadas

Novas bases premium com design refinado e robustez superior para as suas criações mais preciosas



Confezionati singolarmente

Single packed



Bordo liscio e Spessore 1,2cm

Smooth edge and Thickness



Ø30

30660H

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø35

30661H ☆

Ø40

30662H ☆

Ø45

30663H ☆

Ø50

30664H ☆

TOP quality

Nuovi vassoi premium dal design raffinato e robustezza superiore per le tue creazioni più preziose.

Nowe podkłady premium pod torty z elegancją budową i znakomitą wytrzymałością dla Twoich najcenniejszych kreacji

Nuevas bases premium de diseño refinado y robustez superior para sus creaciones más preciadas

New premium cakes trays with refined design and superior strength for your most precious creations

Neue Premium-Schalen mit raffiniertem Design und überlegener Robustheit für Ihre wertvollsten Kreationen.

Novas bases premium com design refinado e robustez superior para as suas criações mais preciosas



Bordo liscio e Spessore 1,2cm
Smooth edge and Thickness



Confezionati singolarmente

Single packed

Ø30

30660G

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø35

30661G ☆

Ø40

30662G ☆

Ø45

30663G ☆

Ø50

30664G ☆



Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bases plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos



Confezionati singolarmente

Single packed



Spessore 1,2cm

Thickness



Ø20

30616H

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø25

30617H ☆

Ø30

30618H ☆

Ø35

30619H ☆

Ø40

30620H ☆

Ø45

30621H ☆

Ø50

30622H ☆

Ø60

30665H

pz: 5 - mat: CT ☆



Spessore 1,2cm
Thickness



Confezionati singolarmente
Single packed



30696G

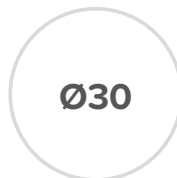
NEW

pz: 10 - mat: CT ☆



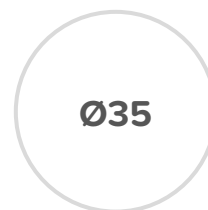
30667G

NEW



30668G

NEW



30619G



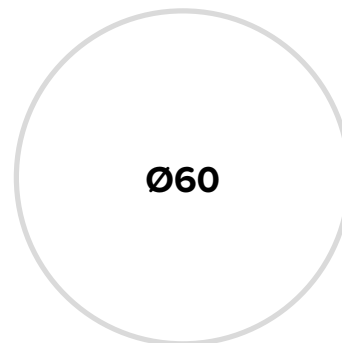
30620G



30621G



30622G



30665G

pz: 5 - mat: CT ☆



Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Tortenplatten für Stockwerktorten • Bases para pasteles • Bases para bolos



Spessore 1,2cm
Thickness

L25

30623H ☆

L30

30684H NEW ☆

L35

30685H NEW ☆

L40

30686H NEW ☆

L45

30687H NEW ☆

30628H

pz: 10 - mat: CT



L50



Confezionati singolarmente
Single packed

L40x30

30689H NEW

pz: 10 - mat: CT ☆

L45x35

30630H ☆



Formato teglia
baking pan size

L50x40

30631H ☆

L55x45

30632H ☆

L60x40

30666H

pz: 5 - mat: CT ☆



Confezionati singolarmente

Single packed



L25

30623G ☆

L30

30624G ☆

L35

30625G ☆

L40

30626G ☆

L45

30627G ☆



Spessore 1,2cm

Thickness



30628G

pz: 10 - mat: CT



L50



L60x40

30666G

pz: 5 - mat: CT ☆



Formato teglia

baking pan size



Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Tortenplatten für Stockwerktorten
Bases para pasteles • Bases para bolos

Ø25

30447I

pz: 5 - mat: CT ☆

Ø30

30477I



Ø35

30478I



Ø40

30479I



L30

30446I



L35

30445I



L40

30444I



L40xH30

30443I



L45xH35

30442I



L50xH40

30441I





Spessore 1,2cm
Thickness

Ø30

30477D

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478D



Ø40

30479D



Ø30

30477Z

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478Z



Ø40

30479Z



Ø30

30477B



Ø35

30478B



Ø40

30479B



Ø30

30477C



Ø35

30478C



Ø40

30479C

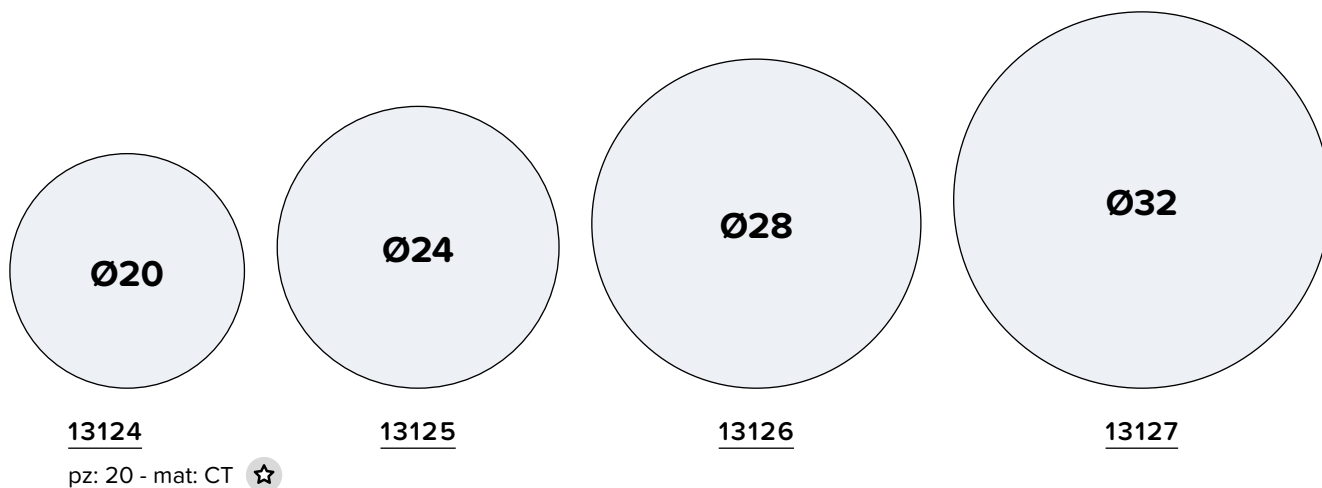




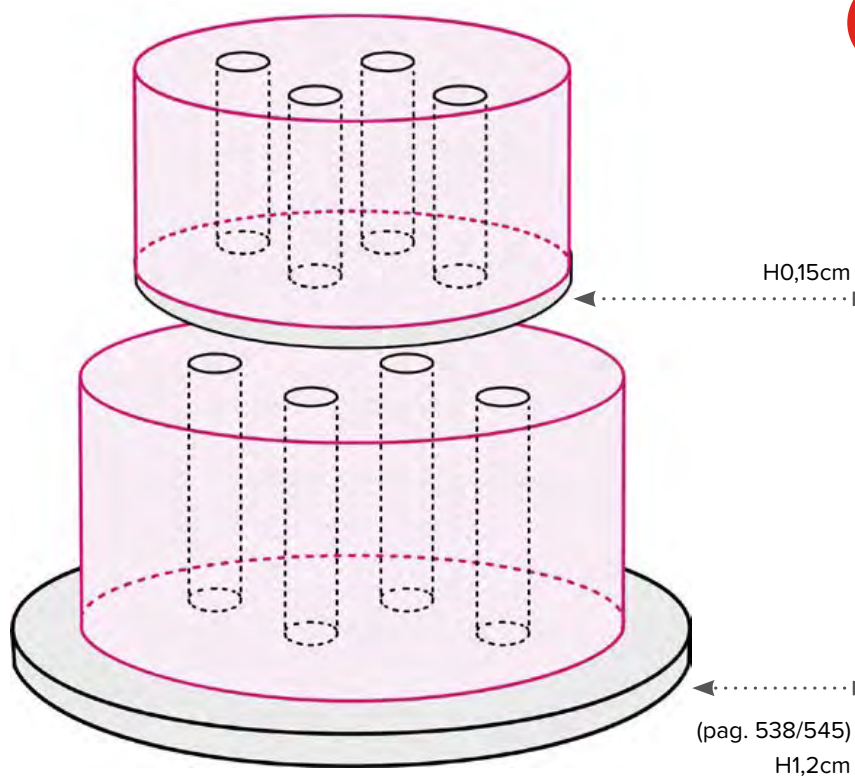
Sottotorta professionali

Professional cake board • Profesionalne przekładki • Professioneller Unter-Kuchenteller Base para tarta, profesional • Base para bolo, professional

- | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 100% atto al contatto alimenti • 100% plastificato bianco | <ul style="list-style-type: none"> • 100% foodsafe • 100% plastic coated white | <ul style="list-style-type: none"> • 100% bezpieczne dla żywności • 100% pokrycia plastikiem, biały kolor | <ul style="list-style-type: none"> • 100% geeignet für Kontakt mit Lebensmitteln • 100% mit weißem Plastik überzogen | <ul style="list-style-type: none"> • 100% apto al contacto con alimentos • 100% plastificado blanco | <ul style="list-style-type: none"> • 100% apto para estar em contacto com alimentos • 100% plastificado branco |
|--|--|---|--|---|--|



Spessore 0,15cm
Thickness



Polistiroli

Polystyrene • Polistyrenowe • Polystyrol • Poliestirenos • Poliestirenos

Confezionati in
cartoni

Packed in boxes

Pakowane w
pudełka

In Kartons verpackt

Embalados en
cartones

Embalados em
cartões



Ø20

30452

pz: 8 - mat:



Ø25

30453



Spessore 5cm
Thickness



Ø30

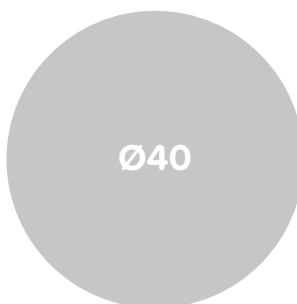
30454

pz: 2 - mat:



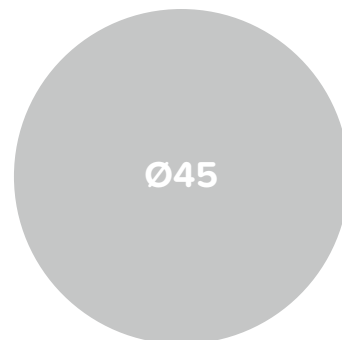
Ø35

30455



Ø40

30456

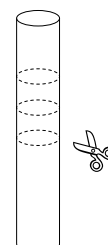


Ø45

30457

Tubi in plastica per sostegno livelli torte a piani

Plastic tubes to use as supports for multi layer cakes • Plastikowe wsporniki do tworzenia tortów wielopoziomowych
Rohre aus Plastik für mehrstöckige Torten • Tubos de plástico para sostener tartas de varios pisos
Tubos de plástico para sustentar bolos de vários andares



30358

cm: Ø1,9xH20 - pz: 50

mat: PL

Possibilità di taglio
a misura

Cut to desired
height

Możliwość docięcia
do pożądanej
wysokości

Passgenaue
Schnitte möglich

Posibilidad de corte
a medida

Possibilidade de
corte à medida



Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portions • Szklane słoiki do monoporcji
Gläser für Einzelportionen • Vasos de vidrio para monoporciones
Frascos de vidro para doses individuais



13150 - ■■■ A

cm: H9,5~ - pz: 36

mat: VT ☆ - cc: 160ml

Decorazioni per gelato

Decorations for Ice cream • Dekoracje do lodów • Eis-Dekore
Decoraciones para helado • Decorações para gelado

52007 - ■■■ A - cm: H6,5 - pz: 1000 - ☆



Bastoncini per cake pops

Sticks for cake pops • Patyczki do cake popsów • Stöckchen
Palitos para cakepop • Palitos para cake pop



30845

cm: H16~ - pz: 4Blister (24pz) mat: CT ☆



Bobina in acetato neutra

Roll of transparent acetate • Rolka z neutralnej celulozy octanu
Unbedruckte Spule aus Acetat
Bobina de acetato neutro • Bobina de acetato neutro



25066 - cm: H4

pz: 300m - mat: PL ☆

Atto al contatto
alimenti
Per bordi sempre
perfetti

Foodsafe
For always
perfect borders!

Bezpieczna
w kontakcie z
żywnością
Zawsze idealne
granice!

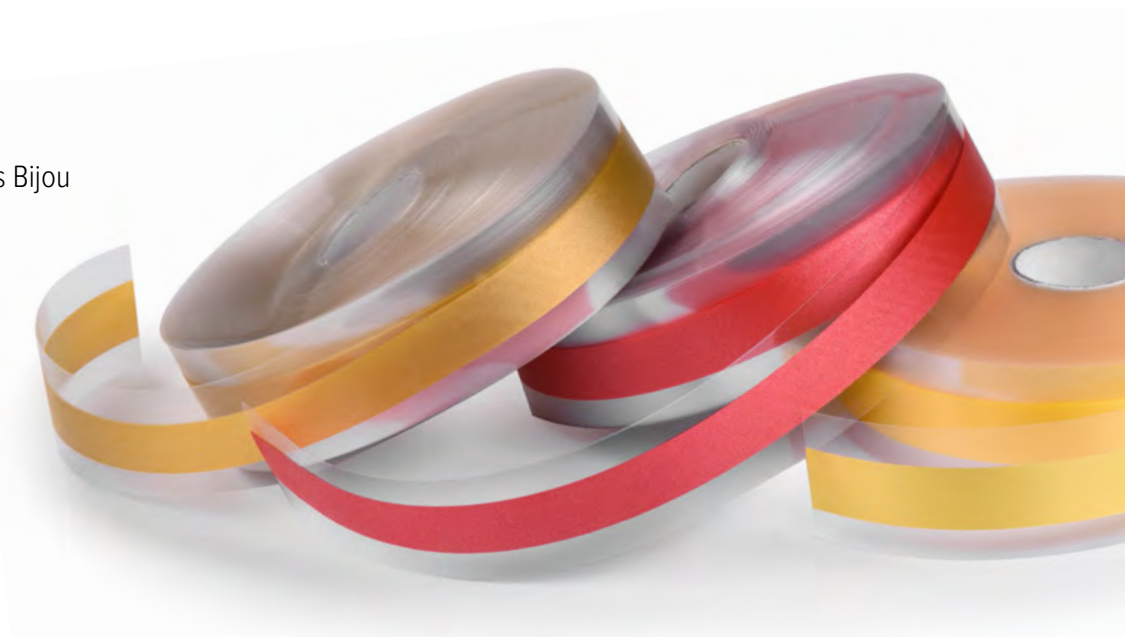
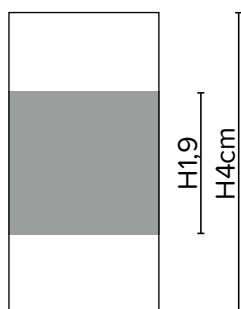
Lebensmitteltauglich
Für einen stets
perfekten Rand!

Apto al contacto
alimentos
¡Para bordes
siempre perfectos!

Apropriadas para estar
em contato com alimentos
Para bordas sempre
perfeitas!

Nastri Bijou

Bijou ribbons • Wstążki Bijou
Bänder Bijou • Cintas Bijou • Fitas Bijou



24368I - cm: H4 - pz: 50m - mat: PL ☆

24368E - ☆

24368D - ☆

Per impreziosire
ogni tuo dolce,
anche il più
semplice!

To embellish
all of your
cakes, even the
simplest!

Aby upiększyć
wszystkie Twoje
ciasta, nawet te
najprostsze!

Macht jede
Konditorware edel,
auch die einfachste!

Para embellecer
todos tus dulces,
¡incluso el más
sencillo!

Para enriquecer todos os
seus doces, até o mais
simples!



Nastri

Ribbons • Wstążki • Tüllbänder • Cintas • Fitas

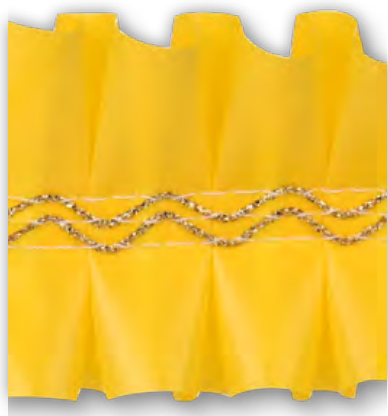


24192G - BIANCO

cm: H5 - pz: 50m - mat: PL ☆



24192B - ROSA



24192E - GIALLO



24192D - ROSSO



24192C - AZZURRO



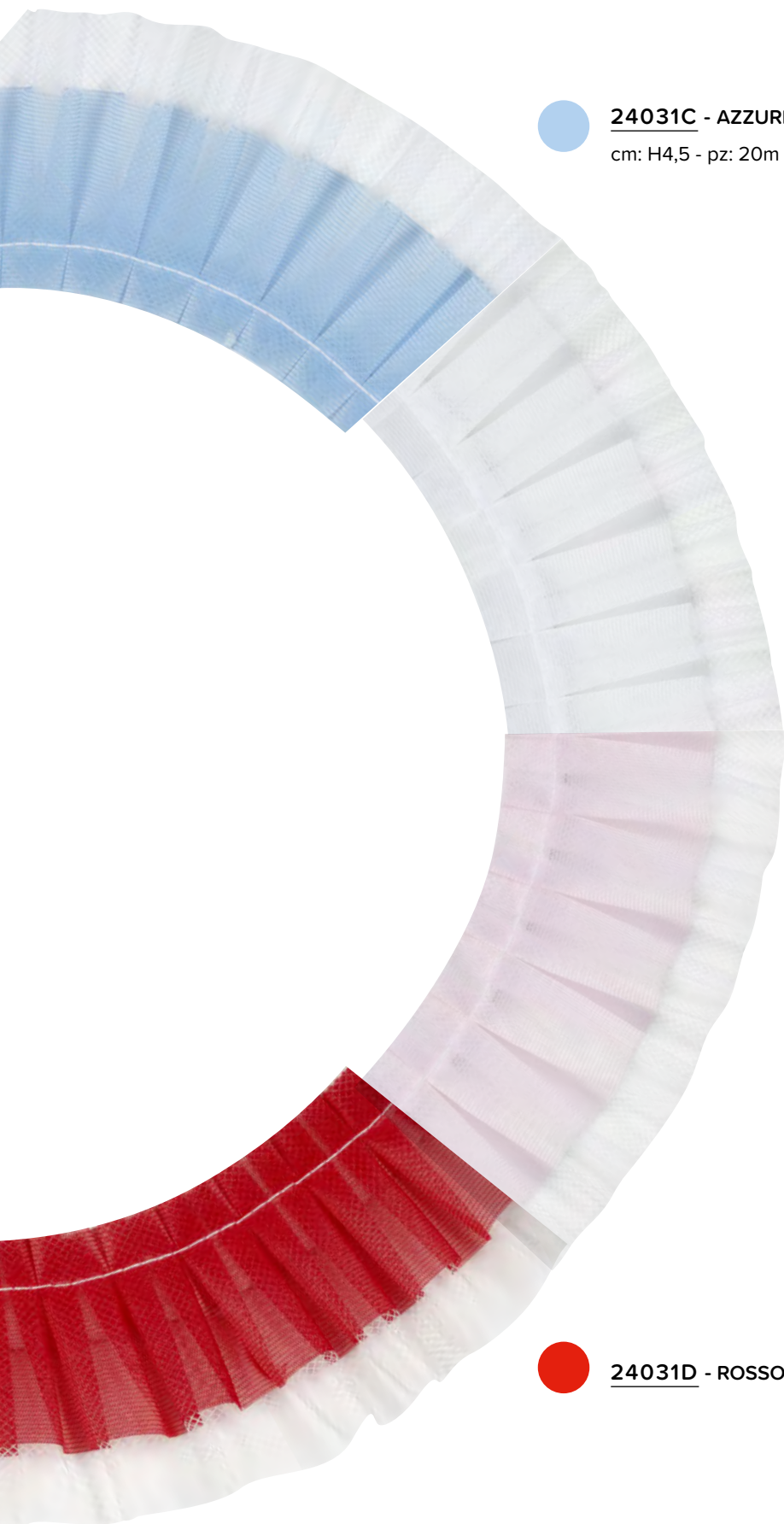
24192K - BLU



24192L - VERDE

Nastri sottotorta Colly

Ribbons Colly • Wstążki • Tüllbänder Colly • Cintas Colly • Fitas Colly



24031C - AZZURRO

cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST



24031G - BIANCO



24031B - ROSA



24031D - ROSSO



COLORI

Colours | Colores | Farben | Cores | Cores

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Asortyment mieszany (kolor/op.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
B	Rosa - Femmina	Pink - Female	Różowy - żeński	Rosa - Mädchen	Rosa - Niña	Rosa - menina
C	Celeste - Maschio	Light-blue - Male	Jasno-niebieski - męski	Hellblau - Junge	Celeste - Niño	Azul - menino
D	Rosso	Red	Czerwony	Rot	Rojo	Vermelho
E	Giallo	Yellow	Żółty	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Biały	Weiß	Blanco	Branco
H	Argento	Silver	Srebrny	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Złoty	Gold	Oro	Dourado
K	Blu	Blue	Niebieski	Blau	Azul	Azul marinho
L	Verde	Green	Zielony	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Brązowy	Braun	Marrón	Castanho
Q	Arancione	Orange	Pomarańczowy	Orange	Naranja	Laranja
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Fioletowy/Liliowy	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta
W	Fucsia	Fuchsia	Fuksja	Fuchsinrot	Fucsia	Fucsia
Z	Nero	Black	Czarny	Schwarz	Negro	Preto

Ove non specificato, non sono previste confezioni assortite | If not specified, assorted boxes are not available | Jeśli nie określono, różne pudełka nie są dostępne | Wo nichts angegeben ist, sind keine Sortimente vorgesehen | Donde no esté especificado, no está prevista la caja surtida | Quando não estiver especificado é porque não está disponível na versão sortida

ABBREVIAZIONI MATERIALI

Abbreviations of materials | Skróty materiałów | Materialabkürzungen | Abreviaciones de los materiales | Abreviações dos Materiais

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
AM	Amido	Starch	Skrobia	Stärke	Almidón	Amido
BC	Base burro di cacao colorato	Coloured cocoa butter based	Barwione masło kakaowe	Bunte Kakaobutter	Base de manteca de cacao coloreada	Base de manteiga de cacau colorida
CC	Cioccolato	Chocolate	Czekoladowe	Schokolade	Chocolate	Chocolate
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Puste formy do wypełnienia	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 60%	Dark chocolate Cocoa min. 60%	Czekolada ciemna, zawartość kakao min.60%	Bitterschokolade Kakao min. 60%	Chocolate negro Cacao min. 60%	Chocolate preto Cacau min 60%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Czekolada mleczna	Milchschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Czekolada biała	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CE	Cera	Wax	Wosk	Wachs	Cera	Cera
CER	Cereali	Cereals	Płatki	Getreide	Cereales	Cereais
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Karton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélée	Jelly	Produkt żelowy	Gelatine	Gelatina	Gelatina
LA	Liquido analcolico	Non alcoholic liquid	Płyn bezalkoholowy	Alkoholfrei Flüssigkeit	Líquido sin alcohol	Líquido sem álcool
MM	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow
MT	Metallo	Metal	Metal	Metall	Metal	Metal
MZ	Marzapane	Marzipan	Marcepan	Marzipan	Mazapán	Maçapão
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Wyroby piekarnicze	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastik	Plastik	Plástico	Plástico
PO	Polystone/resina	Polystone/polyresin	Polystone/Poliresing	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyresina	Polistone/Polire-sina
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Gum-pasta	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
SURR. BCO	Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco	White chocolate-flavored decorations in blister packs	Dekoracje z białej czekolady w blistrach	Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen	Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco	Decorações em blister, com sabor a chocolate branco
ST	Stoffa	Fabric	Tkanina	Stoff	Tela	Tecido
VT	Vetro	Glass	Szkló	Glas	Vidrio	Vidro
WF	Cialda	Wafer	Wafel	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Cukier	Zucker	Azúcar	Açúcar

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Symbols and abbreviations | Symbole i skróty | Symbole und Abkürzungen
Símbolos y abreviaciones | Símbolos e abreviações



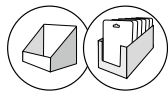
Ideali da colorare | Ideal for colouring
Idealna do barwienia | Ideal zum Färben
Ideales de colorear | Ideais para dar cor



Pasta di zucchero | Sugar paste
Masa cukrowa | Fondant
Fondant | Pasta de açúcar



In barattolo | In pot
W słoiku | In Dosen
En bote | Em frasco



Con display | With Display-box
W opakowaniu ekspozycyjnym | Mit Aufstell
Verpackung | Con display | Com display



In sacchetto trasparente | In transparent bag
w przezroczystym woreczku | In durchsichtige Tüte
En bolsa transparente | Em bolsa transparente



In blister appendibile | In blister pack with hanging slot
W opakowaniu typu blister, z otworem do zawieszenia
In Verpackung zum Aufhängen
En blister colgante | Em blister de pendurar



In scatola finestrata | Packed in window box
Zapakowane w opakowanie z okienkiem | In Box mit Sichtfenster verpackt
En caja con ventana | Em caixa com janela

Realizzato e prodotto da Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati.
Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o
trasmessa in nessun modo, senza un'autorizzazione scritta
e concessa da parte di Modecor Italiana S.r.l.
Modecor è un marchio registrato

Made and produced by Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
All rights reserved.
No part of this catalogue can be copied or transmitted in any way,
without written authorization by Modecor Italiana S.r.l.
Modecor is a registered trademark

Wykonane i wyprodukowane przez Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna z części katalogu nie może być
kopiowana i rozpowszechniana w żaden sposób bez pisemnej zgody
Modecor italiana S.r.l. Modecor jest zastrzeżonym znakiem towarowym

Hergestellt und produziert von Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Markenschutz © Modecor Italiana S.r.l.
Alle Rechte vorbehalten
Kein Teil dieses Katalogs darf ohne schriftliche Erlaubnis von
Modecor Italiana S.r.l. auf irgendeine Art und Weise kopiert
oder übertragen werden.
"Modecor" ist ein eingetragenes Markenzeichen

Realizado y fabricado por Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
Quedan reservados todos los derechos.
Ninguna parte de este catálogo puede ser reproducida
o transmitida sin autorización escrita de Modecor Italiana S.r.l.
Modecor es una marca registrada

Realizado e produzido por Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
Direitos Reservados
Nenhuma parte deste catálogo pode ser reproduzida ou
transmitida sem autorização escrita da Modecor Italiana S.r.l.
Modecor é uma marca registrada

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti. Il colore del prodotto può presentare leggere variazioni dovute alle caratteristiche
delle materie prime utilizzate. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Modecor Italiana S.r.l.

The images are only intended to represent the products. The colour of the product may slightly vary due to the characteristics of the raw materials
used. All pictures inside this catalogue are owned by Modecor Italiana S.r.l.

Obrazy są przeznaczone wyłącznie do prezentowania produktów. Kolory produktów mogą się delikatnie różnić z powodu charakterystyki użyte-
go surowca. Wszystkie zdjęcia w katalogu są własnością Modecor Italiana S.r.l.

Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Die Farbe des Produkts kann aufgrund der Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe
leicht variieren. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Modecor Italiana S.r.l.

Las imágenes sólo pretenden representar los productos. El color del producto puede presentar ligeras variaciones debidas a las características
de las materias primas utilizadas. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Modecor Italiana S.r.l.

As imagens são destinados apenas para representar os produtos. A cor do produto pode apresentar ligeiras variações devido às características
das matérias-primas utilizadas. Todas as fotos do catálogo, são da propriedade da Modecor Italiana S.r.l.

MODECOR ITALIANA S.R.L.
Via Gino Maggi 2 - 21030 Cuvio (VA) Italia
Tel. +39 0332 658 311 - Fax +39 0332 651 135
modecor@modecor.it - www.modecoritaliana.it



® Modecor Italiana S.r.l.
Via Gino Maggi 2
21030 Cuvio (VA) IT
Tel: +39 0332 658 311
FAX: +39 0332 651 135



modecor@modecor.it
www.modecoritaliana.it

