



CATALOGO PRIMAVERA 2026

SPRING CATALOGUE





02



BRANDS

Disco in cialda • Vestibiscotto
in pasta di zucchero • Decoshape in
cialda • Soggetti in zucchero
Decorazioni in blister
al gusto di cioccolato bianco

Brands

*Wafer discs • Cookie dress • Wafer
decoshape • Sugar figurines
White chocolate-flavored decorations
in blister packs*

24



SPECIALE MONDIALI 2026

Vestibiscotto
in pasta di zucchero
Decoshape in cialda

World Cup special

Cookie dress • Wafer decoshape



28



DECORAZIONI

Macarons • Soft Decor
Decorazioni in zucchero
Trasferelli per Pan di Spagna e Frolla

Decorations

Macarons • Soft Decor
Sugar decorations
Transfer sheets for sponge cake
and shortcrust pastry



48



LINEA GOLDEN TOUCH

Formato 8x8 • Formato XL
Giro torta • Mono shape
Glitter Touch

Golden Touch line

8x8 size • XL size
Cake collar • Mono shape
Glitter Touch



64



SEMILAVORATI

Linea CreamArt
Glassa lucida spray

Semifinished

CreamArt line
Glossy spray glaze



Brands

LICENZE



4



6



10



14

**TEDDY
FRIENDS**
By THUN

16

THUN

18



SONIC™
THE HEDGEHOG



Disco in cialda - Wafer disc

41312 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - (AZO)



**Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress**

41314 **NEW**

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



Decoshape - Wafer decoshape

41313 **NEW** - ■■■ 10 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM - (AZO)

©SEGA



©SEGA



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 - (GF)



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20145 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -  





CARE BEARS™

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



40141 **NEW**

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -



Decoshape - Wafer decoshape

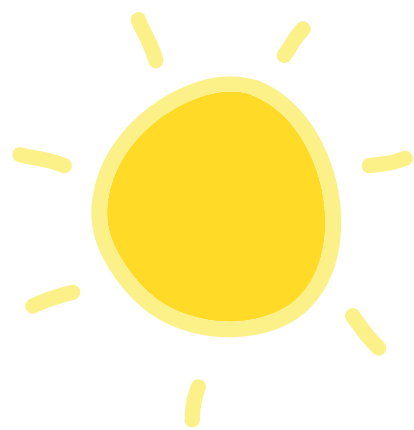
40142 **NEW** - ■ ■ ■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -





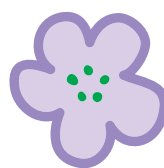
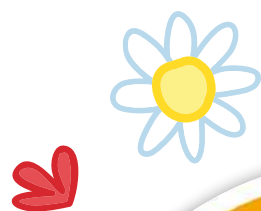
Peppa PigTM



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20146 NEW - ■■■ 5 - cm: H max 8 - pz: 25

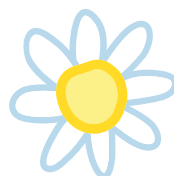
mat: GE/ZU -



Disco in cialda - Wafer disc

40229 NEW

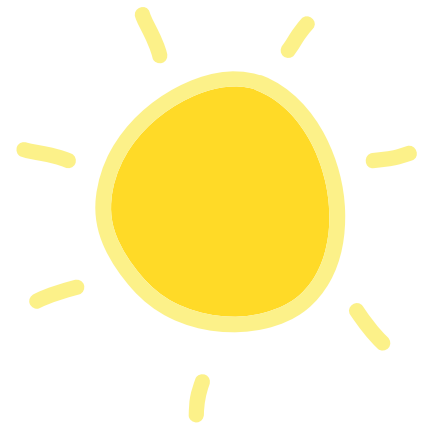
cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -







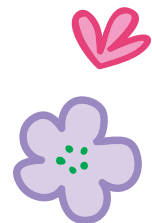
Peppa Pig™



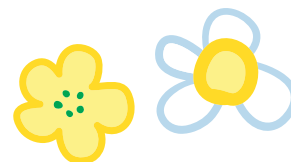
Decoshape - Wafer decoshape

40230 NEW - ■■■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -



Soggettini in zucchero
Sugar figurines



20127 - cm: H5 - pz: 30

mat: GE/ZU -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



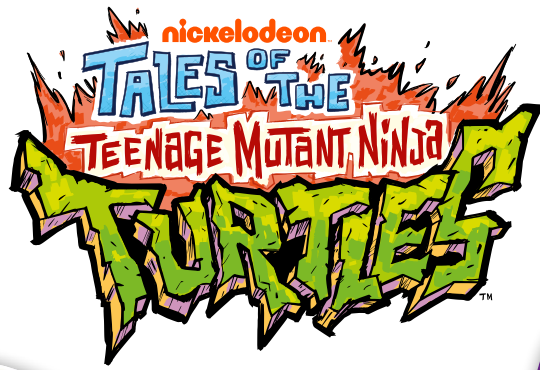
40231 **NEW**

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - 





Disco in cialda - Wafer disc

40121 switch ⇨ 41112 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



**Decoshape
Wafer decoshape**

40122 NEW - ■■■ 4 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -

**Soggettini in zucchero
Sugar figurines**



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



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



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



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 -



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 -



Soggettini in zucchero

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



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



41303 **NEW** - ■■■ 2 - cm: H5/5,5

pz: 12 - mat: ZU - 

THUN

Decorazioni in zucchero

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



41305 **NEW**

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

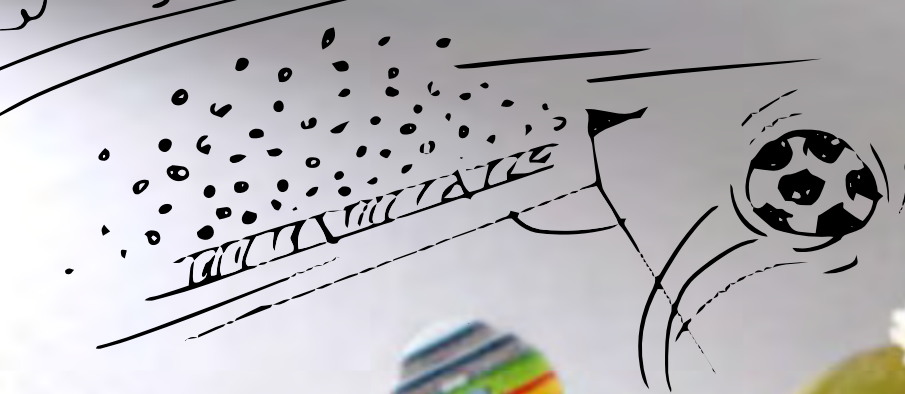


41311 **NEW** - ■■■ 3

cm: L8,5xH5,5 - pz: 36 - mat: ZU -







ଶ





Mondiali 2026

2026 World Cup • Mistrzostwa Świata 2026
Weltmeisterschaft 2026 • Mundial 2026

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

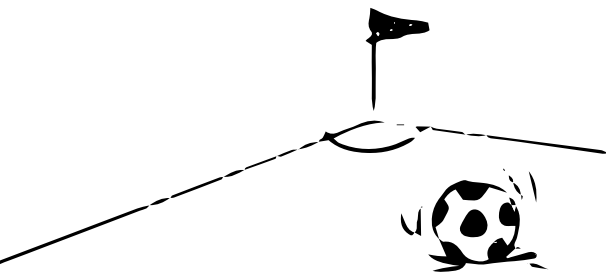


11400 **NEW**

6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - (GF)



Decoshape - Wafer decoshape

11410 **NEW** - 5 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM - (AZO)

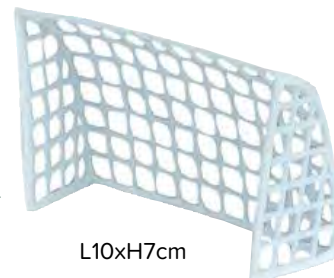


Pronto a tifare?

ready to cheer?



H max 7cm



L10xH7cm

25110 - pz: 16Kit (9pz) - mat: PL ©



Ø3,5cm

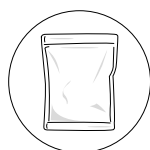
L10cm

25000

pz: 24Kit (2pz) - mat: PL ©



Sacchetto richiudibile
Resealable bag



Facile da dosare
Easy dosing



Decorazione in cialda - Wafer decoration

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





DECORATIONS

Decorazioni

30 Macarons & Mini macarons
Macarons & Mini macarons

38 Soft decor
Soft decor



40 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations



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

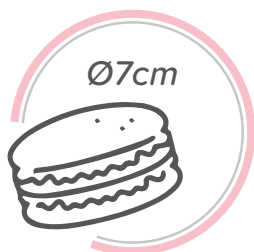


Macarons

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

colore neutro
nuova dimensione

Neutral color, new size

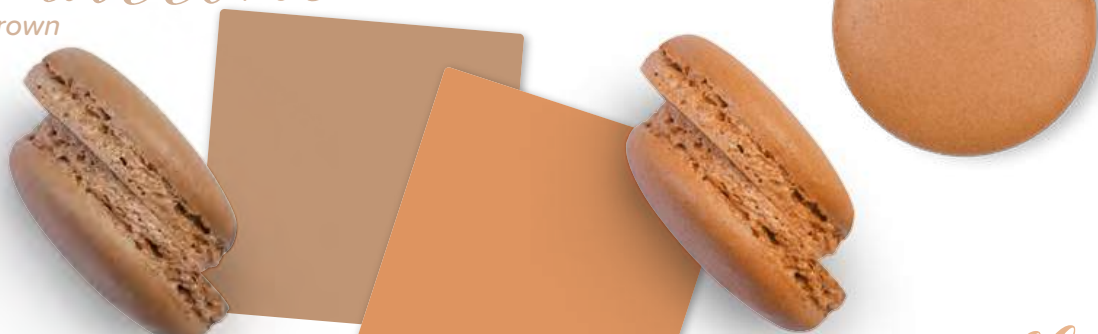


20347 **NEW** - cm: Ø7

pz: 48 - mat: PF -



marrone
brown



20348 **NEW**

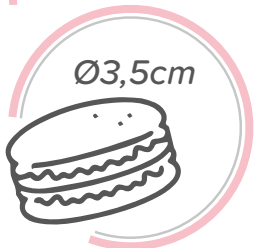
■ ■ ■ 2 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF -

caramello
caramel

verde
green



20353 **NEW** -



azzurro
light blue



20349 **NEW** -

rosa
pink



Macarons

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



20333 - ■■■ 4
cm: Ø3,5 - pz: 384
mat: PF - (AZO)

COLORI *Autunno* Autumn colours



96pz



96pz



96pz



96pz



20409 - ■■■ 4
cm: Ø3,5 - pz: 384
mat: PF - (AZO)

COLORI *Vivaci* Bright colours



96pz



96pz



96pz



96pz


Mini Macarons

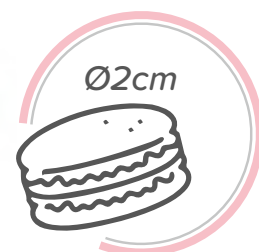
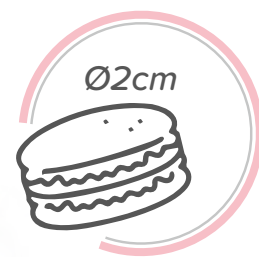
Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas

Colori Autunno

Autumn colours

20408 ■■■ 4


cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 



Colori Vivaci

Bright colours

20407 ■■■ 4

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 



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




20341 - cm: L4,5 - pz: 132

mat: PF - 



20327 - 



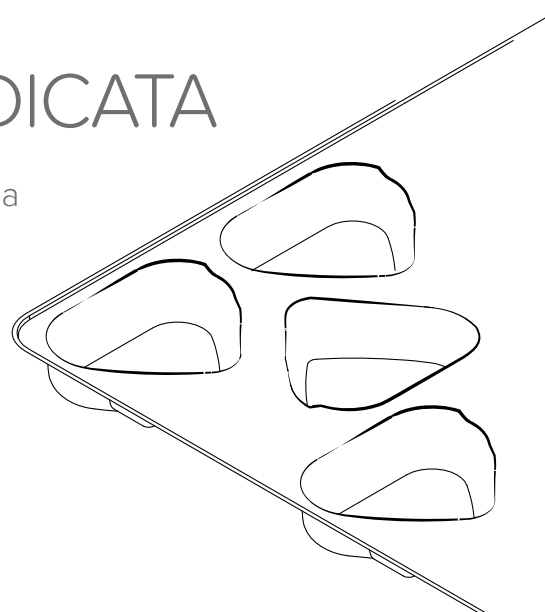
20335 - 

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



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



limone
lemon



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

Colori vibranti,

texture morbida
con dettagli perfetti!

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



fragola
strawberry



23435

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





Decorazioni in zucchero

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



100g

21108 [switch](#) ⇒ 19379 **NEW**

cm: Ø0,3/0,5/0,7/10 - g: 100
pz: 1 - mat: ZU -



21110 [switch](#) ⇒ 19378 **NEW**

21114 [switch](#) ⇒ 19377 **NEW**



21109 [switch](#) ⇒ 19380 **NEW**

21113 [switch](#) ⇒ 19383 **NEW**





Decorazioni in zucchero

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





21112C NEW - GF AZO



21112L NEW - GF



21112E NEW - GF



21112G NEW - GF AZO



21112B NEW - cm: Ø0,9 - kg: 1 pz: 1
mat: ZU - GF



New pack

1kg



21117 switch ⇨ **19382** NEW

cm: Ø0,3 - g: 100 - pz: 1 - mat: ZU - GF



21116 switch ⇨ **19381** NEW

GF AZO

100g



Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa SFORNA... e sorprendi!

Print, Bake & Impress:



82068 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 -



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



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



SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to look at

1

RITAGLIA
CUT

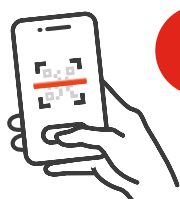
2

POSIZIONA
PLACE

3

CUOCI
BAKE

**E LA GRAFICA SI
TRASFERISCE IN MODO
PERFETTO su
PAN DI SPAGNA E FROLLA**



**Scopri quanto è semplice
da usare scannerizzando
il QR code!**

Find out how easy it is to use
by scanning the QR code!

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





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 look at



RITAGLIA
CUT

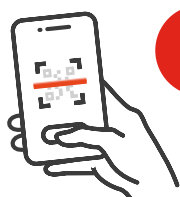


POSIZIONA
PLACE



CUOCI
BAKE

**E LA GRAFICA SI
TRASFERISCE IN MODO
PERFETTO su
PAN DI SPAGNA E FROLLA**



**Scopri quanto è semplice
da usare scannerizzando
il QR code!**

Find out how easy it is to use
by scanning the QR code!

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





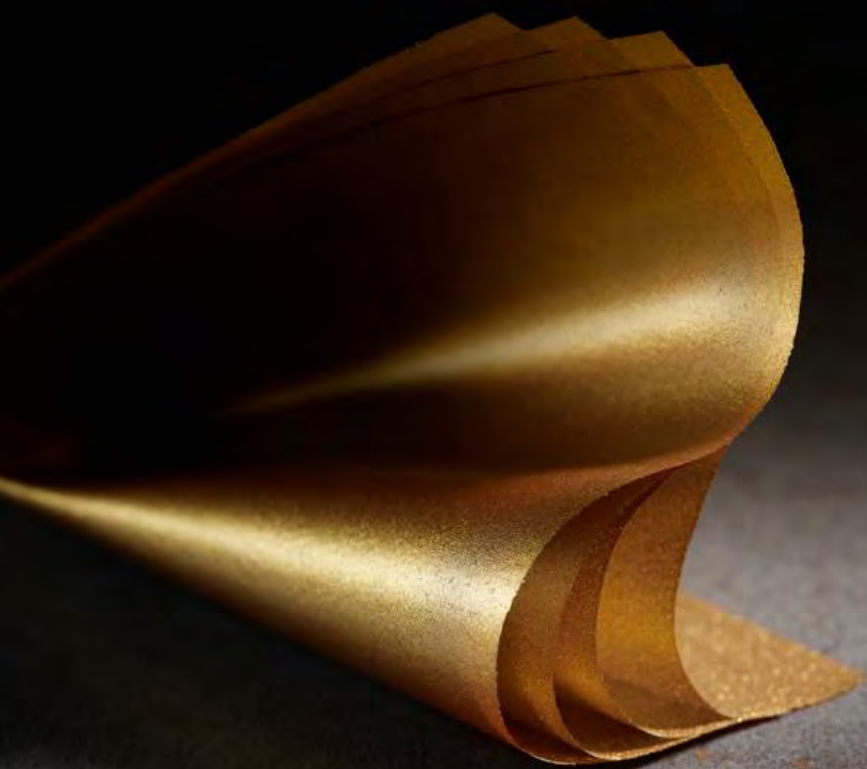
Grazie alla **tecnologia esclusiva** di Golden Touch abbiamo creato **qualcosa di straordinario** per voi.

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

*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.*



SCOPRI DI PIÙ
Discover more



NUOVE FORME,
infinito SPLENDORE



Distinctive shapes, endless brilliance



 **PATENTED**
BREVETTATO


Moddecor
Golden Touch



Osa con infinite applicazioni!

Utilizzalo su cioccolato, prodotti da forno (prima o dopo la cottura), pasta di zucchero, glassa e gelatina, gelato e persino sui piatti Ho.Re.Ca

Dare to explore infinite applications! Use it on chocolate, baked goods (before or after baking), sugar paste, glaze and jelly, ice cream, and even on Ho.Re.Ca. dishes.





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

31426 NEW

cm: H28,6xL20 - pz: 8 - 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

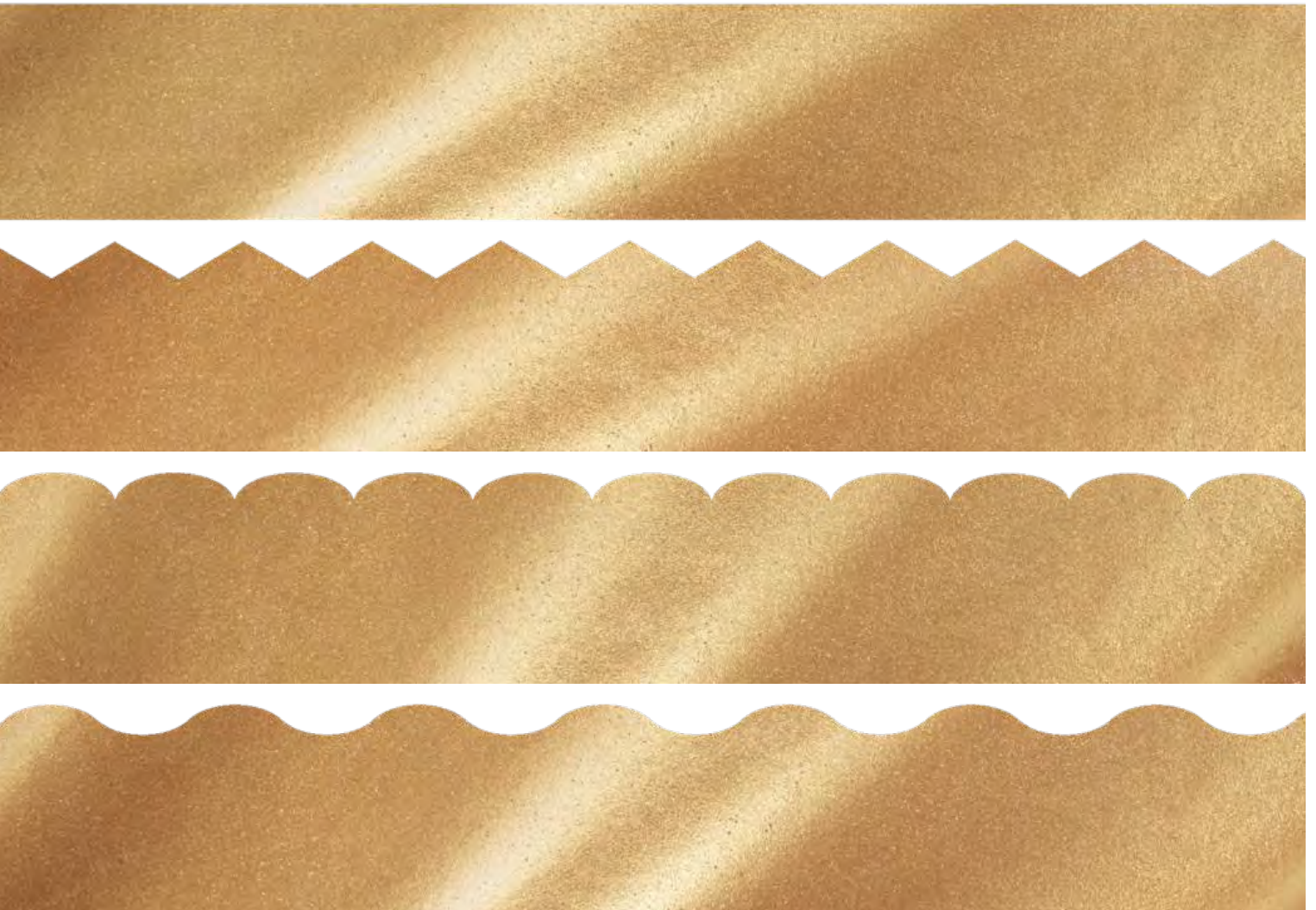
Golden Touch line • Linia Golden Touch • Golden Touch Linie
Línea Golden Touch • Linha Golden Touch

Girotorta

Cake collar




Il formato che **abbraccia e avvolge** il tuo dessert

*The shape that **embraces and wraps** your dessert*



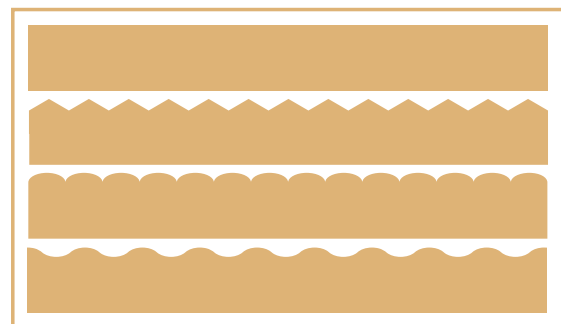
Assortito
Assorted

31418 - ■■■ 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -   

1 conf.= 4pz x 12 fogli

1 pack = 4pcs x 12 sheets

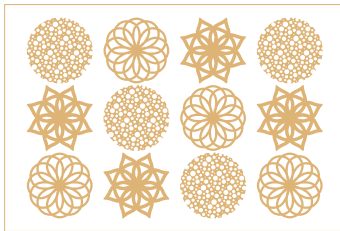
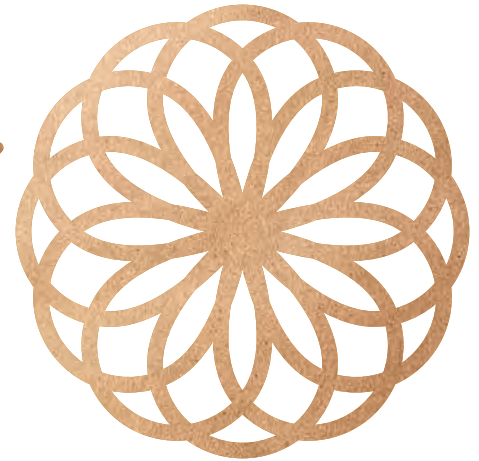
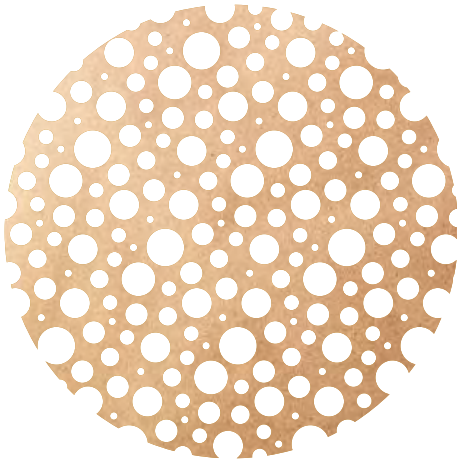




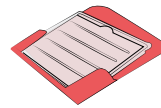


Mono shape





Moddecor
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



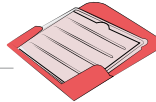


Mono shape



L3,8xH2,7cm

CODICE	PZ			
31425 <small>NEW</small>	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31415	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●

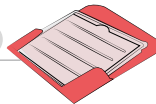


New pack

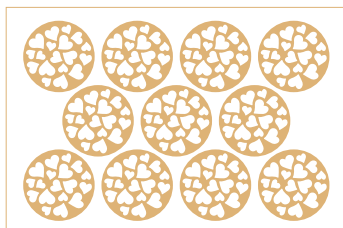


L3,8xH3,3cm

CODICE	PZ			
31424 <small>NEW</small>	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31414	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



New pack



CODICE	PZ			
31420 <small>NEW</small>	88 (11pz x 8 fogli)	●	●	●
31410	132 (11pz x 12 fogli)	●	●	●

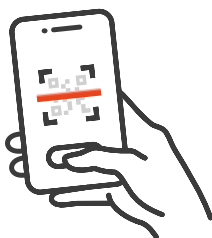
Per utilizzare al meglio **Golden Touch** è importante seguire le seguenti istruzioni:

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.

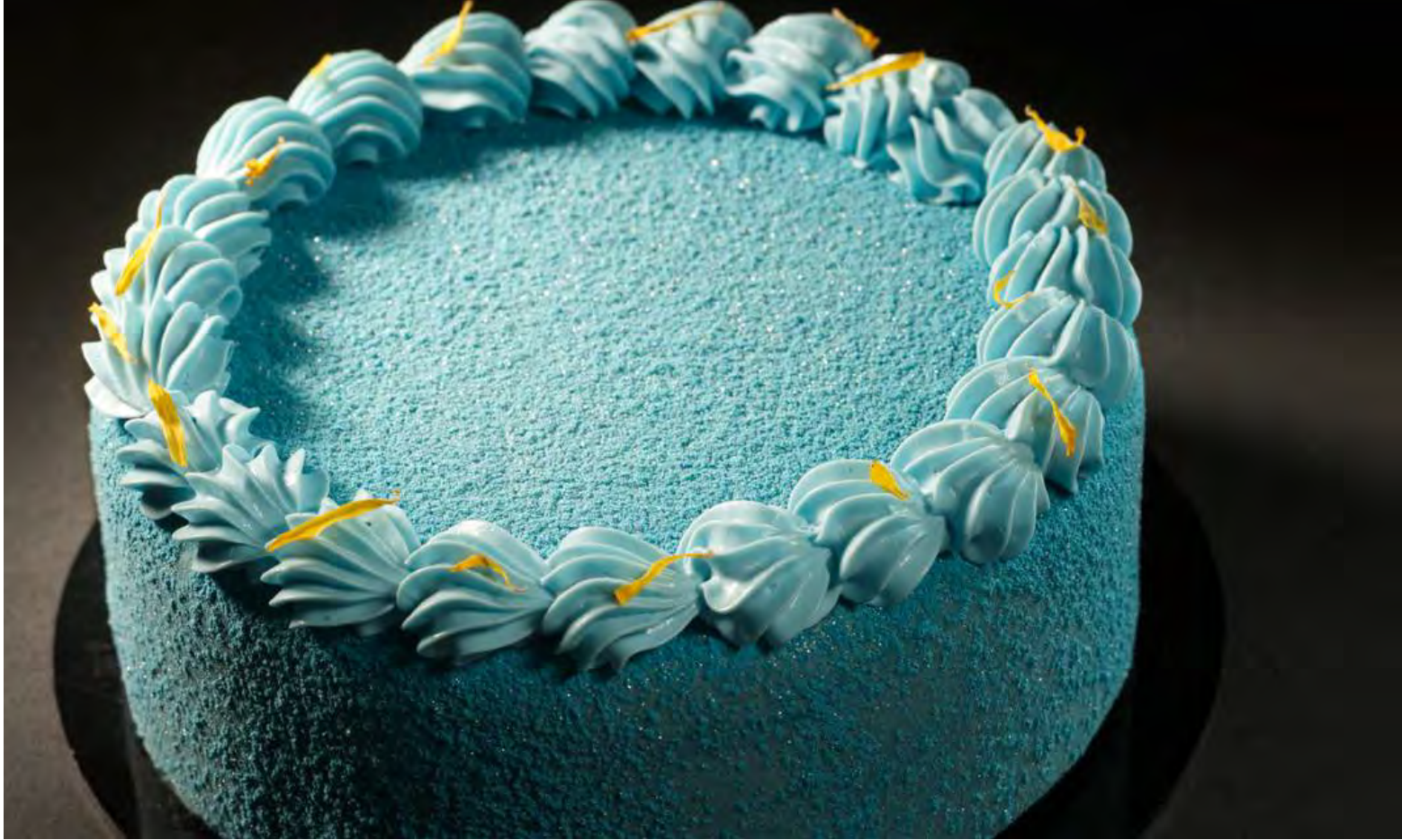
Our Golden Touch has two different aspects: one shiny and glossy, and the other slightly rougher.

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





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
gold

40g



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

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

23358 - pz: 1 (40g)  

GLITTER Touch
ROSSA
red

40g



23359 -  



23378 **NEW** - (AZO) (GF)



23379 **NEW** - (AZO) (GF)



23380 **NEW** (AZO) (GF)



CREAMart



la soluzione che dà forma
e colore alle tue torte di

tendenza!

the solution that gives shape and colour to your trendy cakes!

La linea **CreamArt** garantisce massima **stabilità**, **volume** impeccabile e **colori** intensi: le performance ideali per realizzare con facilità tutte le torte di tendenza

The CreamArt line guarantees maximum stability, impeccable volume and intense colours: the ideal performance for easily creating all the latest cake trends.

FILL!

FARCISCI!



SCRIVI!

WRITE!



DECORATE!

DECORA!



RIVESTI!

COAT!





CREAMart

CreamArt colorato: dona alle tue torte uno stile deciso, elegante e perfettamente fotografabile.

Coloured CreamArt: give your cakes a strong, elegant and perfectly photogenic style.



- **CreamArt Nero e CreamArt Rosso Borgogna** sono ideali per torte d'impatto: perfetti per creazioni moderne, Lambeth dark, lettering ad alto contrasto e cake design grafico.
- **Black CreamArt and Burgundy Red CreamArt** are ideal for impactful cakes: perfect for modern creations, Lambeth dark, high-contrast lettering and graphic cake design.

NERO



il colore che dà
carattere
alle tue creazioni

Black CreamArt,
*the colour that gives
character to your creations*

31279 **NEW** - kg: 1 - pz: 1 -  

- **Il semilavorato in polvere già pigmentato**, una volta idratato e montato, diventa una crema stabile dal colore pieno, profondo e immediatamente uniforme, senza necessità di aggiungere altri coloranti.

- *Once hydrated and whipped, the **pre-pigmented powder semi-finished product** becomes a stable cream with a full, deep and immediately uniform colour, without the need to add other colourants.*

- **Le stesse performance del CreamArt neutro sono garantite:** stabilità, volume e cremosità invariati per una lavorazione semplice e precisa, ideale per piping, bordature e decorazioni strutturate.

- *The same performance of neutral CreamArt is guaranteed: stability, volume and creamy texture remain unchanged for simple and precise processing, ideal for piping, edging and structured decorations.*

CreamArt un prodotto
infinite possibilità!
CreamArt one product endless possibilities

ROSSO BORGOGNA



il rosso intenso e
s sofisticato
che valorizza
ogni dettaglio

Burgundy Red CreamArt,
the intense, sophisticated red
that enhances every detail

31282 **NEW** - kg: 1 - pz: 1 - 

CREAMart



CreamArt Neutro è il tuo alleato ideale per dare vita a torte uniche e spettacolari grazie alla combinazione perfetta con la linea di colori alimentari **ColorGel!**

CreamArt Neutral is your ideal ally for creating unique and spectacular cakes thanks to its perfect combination with the ColorGel line of food colourings!



Scopri come esprimere al meglio la tua *creatività!*



Discover how to express at the best your creativity



1,8kg

- **Pronta all'uso:** semplice e facile da reidratare e montare.
- **Facile da lavorare:** la sua cremosità garantisce una stesura precisa e uniforme, ideale per realizzare decorazioni e scritte sia con sac à poche che con cornetto in carta.
- **Ready to use:** simple and quick to rehydrate and whip
- **Easy to work with:** its creamy texture ensures precise and even application, ideal for creating decorations and lettering using either a piping bag or a paper cone.

31257 - kg: 1,8 - pz: 4 -  

31257P - kg: 1,8 - pz: 1 -  



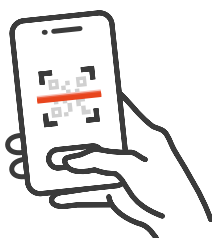
- **Colori brillanti e saturi***: per risultati visivi accattivanti e professionali, ottenuti grazie alla sua perfetta complementarità con la linea di colori alimentari ColorGel.
- **Fino a 72 ore** in frigorifero senza alterazioni di struttura e colore
- **Ideale per la personalizzazione***: il gusto può essere caratterizzato utilizzando le principali paste aromatizzanti per gelateria e pasticceria.

- **Bright, saturated colours***: for eye-catching, professional results, achieved thanks to its perfect compatibility with the ColorGel range of food colours.
- **Up to 72 hours** in the refrigerator, with no structure and colour alterations
- **Ideal for customisation***: the flavour can be characterized using the main flavouring pastes for ice cream and pastries.



* Segui le istruzioni ideali di utilizzo riportate nell'How to Use.

* Follow the ideal usage instructions outlined in the "How to use" section.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





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.



CODICE

COLORE



23395

NEW

ROSSA



23396

NEW

GIALLA



23397

NEW

TRASPARENTE



g: 280 - pz: 1



INFORMAZIONI PRODOTTO

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

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
1234	Codice art.	Item Code	Kod produktu	Artikel Nummer	Código	Código
NEW	Cod art. Nuovo	New Item code	Nowy kod produktu	Neuer Artikel	Código Nuevo	Código novo
1234	Articoli disponibili fino ad esaurimento scorte	Products available while stocks last	Produkty dostępne jedynie do wyczerpania zapasów	Artikel verfügbar bis zur Erschöpfung der Bestände	Artículos disponibles hasta agotar stock	Artigos disponíveis até esgotar o stock
switch ⇨	Nuovo codice al termine della giacenza del codice attuale	New code when the current code is out of stock	Nowy kod dostępny po wyprzedaniu aktualnego kodu	Neuer Code nach Erschöpfung des aktuellen Bestands	Nuevo código una vez agotado el stock del código actual	Novo código após o término da existência do código atual
●●●	Colori	Colours	Kolory	Farben	Colores	Cores
■ ■ ■	Modelli	Models	Modele	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Wysokość i szerokość	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
∅	Diametro	Diameter	Średnica	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Sztuk w opakowaniu	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
mat:	Materiale	Materials	Materiał	Material	Materiales	Materiais
g	Il peso indicato per i prodotti in cioccolato non ha valenza metrologica	The weight indicated for chocolate products has no metrological value	Waga wskazana dla produktów czekoladowych nie ma wartości metrologicznej	Das für Schokoladenerzeugnisse angegebene Gewicht hat keinen messtechnischen Wert.	El peso indicado para los productos de chocolate no tiene valor metrológico	O peso indicado para os produtos de chocolate não tem valor metrológico

~	Circa	Around	Okolo	Ungefähr	Alrededor de	Mais ou menos
1:1	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
GF	Senza glutine	Gluten free	Bezglutenowe	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
AZO	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 przeznaczanego 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.



Scansiona il QR Code per vedere il video del prodotto

Scannen Sie den QR-Code, um das Produktvideo

Scan the QR Code to view the product video

Escanear el Código QR para ver el video del producto

Zeskanuj kod QR aby wyświetlić video produktu

Digitalizar o Código QR para visualizar o video do produto


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
E	Giallo	Yellow	Żółty	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Biały	Weiß	Blanco	Branco
L	Verde	Green	Zielony	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Brązowy	Braun	Marrón	Castanho
Z	Nero	Black	Czarny	Schwarz	Negro	Preto

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
	Cioccolato bianco	White chocolate	Czekolada biała	Weißer Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
GE	Gélee	Jelly	Produkt żelowy	Gelatine	Gelatina	Gelatina
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Wyroby piekarnicze	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastik	Plastik	Plástico	Plástico
SURR. BCO	Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco	White chocolate-flavored decorations in blister packs	Dekoracje z białej czekolady w blisterach	Dekorationen mit weißer Schokoladengeschmack in Blisterpackungen	Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco	Decorações em blister, com sabor a chocolate branco
ZU	Zucchero	Sugar	Cukier	Zucker	Azúcar	Açúcar

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Symbols and abbreviations | Symboles et abréviations | Symbole und Abkürzungen | Símbolos y abreviaciones | Símbolos e abreviações



Pasta di zucchero | Sugar paste
Masa cukrowa | Fondant
Fondant | Pasta de açúcar



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 zawieszania
In Verpackung zum Aufhängen | En blister colgante | Em blister de pendurar

Realizzato e prodotto da Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modacor 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 Modacor Italiana S.r.l.
Modacor è un marchio registrato

Made and produced by Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modacor Italiana S.r.l.
All rights reserved.
No part of this catalogue can be copied or transmitted in any way, without written authorization by Modacor Italiana S.r.l.
Modacor is a registered trademark

Réalisé par Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modacor Italiana S.r.l.
Tous droits réservés. Aucune partie du présent catalogue ne peut être reproduite ou transmise en aucune manière, sans autorisation écrite et accordée par Modacor Italiana S.r.l.
Modacor est une marque déposée

Entwickelt und produziert von Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Markenschutz © Modacor Italiana S.r.l.
Alle Rechte vorbehalten
Kein Teil dieses Katalogs darf ohne schriftliche Erlaubnis von Modacor Italiana S.r.l. auf irgendeine Art und Weise kopiert oder übertragen werden.
"Modacor" ist ein eingetragenes Markenzeichen

Realizado y fabricado por Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modacor Italiana S.r.l.
Quedan reservados todos los derechos.
Ninguna parte de este catálogo puede ser reproducida o transmitida sin autorización escrita de Modacor Italiana S.r.l.
Modacor es una marca registrada

Realizado e produzido por Modacor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modacor Italiana S.r.l.
Direitos Reservados
Nenhuma parte deste catálogo pode ser reproduzida ou transmitida sem autorização escrita da Modacor Italiana S.r.l.
Modacor 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 Modacor 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 Modacor Italiana S.r.l.

Les images sont uniquement destinées à représenter les produits. La couleur du produit peut varier légèrement en raison des caractéristiques des matières premières utilisées. Tous les visuels de ce catalogue appartiennent à Modacor 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 Modacor 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 Modacor Italiana S.r.l.

As imagens são destinadas 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 Modacor Italiana S.r.l.



® Moddecor Italiana S.r.l.
Via Gino Maggi 2
21030 Cuvio (VA) IT
Tel: +39 0332 658 311
FAX: +39 0332 651 135



moddecor@moddecor.it
www.moddecoritaliana.it

