Modecor

CATALOGO
AUTUNNO-INVERNO
AUTUMN WINTER COLLECTION

2022

INFORMAZIONI PRODOTTO

Product information | Informations produit | Produktinformationen | Informaciones sobre el producto | Informações sobre o produto

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
1234	Codice art.	Item Code	Référence	Artikel Nummer	Código	Código
NEW	Cod art. Nuovo	New Item code	Nouvelle Référence	Neuer Artikel	Código Nuevo	Código novo
1234	Articoli disponibili fino ad esaurimento scorte	Products only available while stocks last	Références disponibles jusqu'à épuisement des stocks	Artikel verfügbar bis zur Erschöpfung der Bestände	Artículos disponibles hasta agotar stock	Artigos disponíveis até esgotar o stock
●●●	Colori	Colours	Couleurs	Farben	Colores	Cores
■■■	Modelli	Models	Modèles	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Hauteur et largeur	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
Ø	Diametro	Diameter	Diamètre	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Pièces par boîte	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
mat:	Materiale	Materials	Matériel	Material	Materiales	Materiais
g	Il peso indicato per i prodotti in cioccolato non ha valenza metrologica	The weight indicated for chocolote products has no metrological value	Le poids indiqué pour les produits en chocolat n'a pas de valeur métrologique	Das angegebene Gewicht für Schokoladenprodukte hat keine messtechnische Bedeutung	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	Environ	Ungefähr	Alrededor de	Mais o menos
1:1	la dimensione del prodotto equivale a quella dell'immagine riportata	The size of the product is the sam as the shown image	La dimension du produit est la même de celle de l'image représentée	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	Sans gluten	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
AZO	Azo Free	Azo Free	Non azoïque	Azo-frei	No azoico	Não azoico
	I prodotti che presentano questa icona sono realizzati con stampa serigrafica di 3° generazione.	The products with this icon are made with the 3rd generation silk printing.	Les produits qui présentent le suivant symbole sont réalisés en sérigraphie de 3ème génération.	Die mit diesem Symbol kenngezeichneten Produkte wurden mit «Siebdruckverfahren der 3. Generation» bedruckt.	Los productos que presentan este símbolo, se imprimen en serigrafía, con tecnología de 3ª generación.	Os produtos assinalados com este simbolo são impressos em serigrafia, com tecnologia de 3ª geração.
☆	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.	Les produits qui présentent le symbole ☆ sont fabriqués avec un matériau apte au contact alimentaire, non comestible.	Die mit dem Symbol ☆ gekennzeichneten Produkte sind aus lebensmitteltauglichem Material, nicht essbar.	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.	Isoler la base du sujet avec un film alimentaire avant de le positionner sur la surface du gâteau.	Die Basis der Figur mit Lebensmittelfolie abdecken, bevor sie auf der Torte positioniert wird.	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

Scan the QR Code to view the product video

Scannez le Code QR pour voir la vidéo du produit

Scannen Sie den QR-Code, um das Video zu schauen

Escanear el Código QR para ver el vídeo del producto

Digitalizar o Código QR para visualizar o vídeo do produto

Il presente catalogo è valido dal 01/09/2022 al 31/12/2022. This catalogue is valid from 01/09/2022 to 31/12/2022

Indice

2 Aria di novitá
Breeze of novelty

4 **Nuovi coloranti Oro senza Biossido di titanio (E171)**
New Titanium dioxide (E171) free Gold colours

6 **Color Paste Liposolubile**
Liposoluble Colour Paste

10 **Senza ZUCCHERI aggiunti**
No added sugars

16 Cioccolato e Personalizzati
Chocolate and customizations

18 **Cioccolato chablon**
Thin chocolate plaques

32 **Cioccolato in blister**
Blister chocolate decorations

66 **Trasferelli**
Transfer sheets

94 **Prodotti da banco**
Ready to sell products

96 **Personalizzati**
Customizations

110 Dolci momenti
Sweet moments

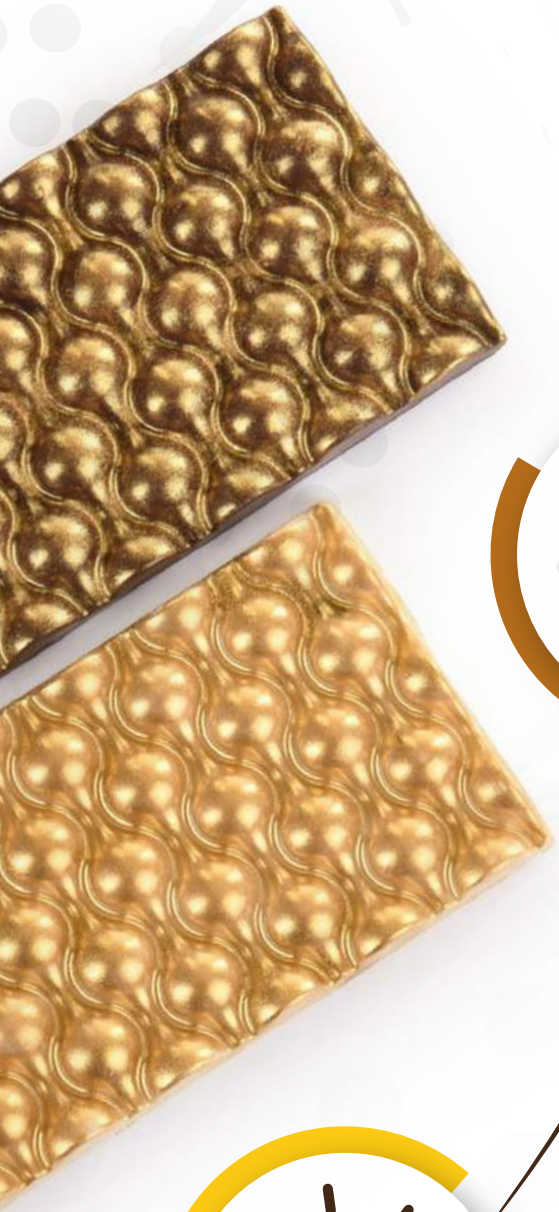
112 **Merenda**
Snack time

118 **Autunno**
Autumn

136 **Halloween**
Halloween

160 **Natale**
Christmas

236 **San Valentino**
Valentine's day



Nuovi coloranti Oro

senza Biossido di titanio (E171)

New Titanium dioxide (E171) free
Gold colours

La continua ricerca delle migliori materie prime ci ha portato allo sviluppo di nuovi coloranti Oro senza Biossido di titanio dalle prestazioni... brillanti!

The constant search for the best raw materials has led us to develop new Titanium dioxide-free Gold colours with brilliant performance

Aria di novità

Breeze of novelty

NUOVO COLORANTE - NUOVO FORMATO!
Il tubetto che colora il CIOCCOLATO! Ma non solo, ColorPaste è ideale per surrogato, masse grasse, prodotti da forno, glasse.

NEW COLOUR - NEW FORMAT!
The tube that colours CHOCOLATE! But not only, Colorpaste is ideal for compound chocolate, fatty masses, baked products, icings.

Color Paste Liposolubile

Liposoluble Colour Paste

No added sugars

Senza zuccheri aggiunti

...E senza rinunciare alla bellezza delle nostre decorazioni.
Scopri tutti i prodotti in cioccolato senza zuccheri aggiunti

...And without giving up the beauty of our decorations.
Discover all the chocolate products with no added sugar

Nuovi coloranti Oro

senza Biossido di titanio (E171)

Tutti i nostri prodotti sono senza Biossido di titanio (E171), come da Regolamento (UE) 2022/63

All our products are Titanium dioxide (E171) free, as per Regulation (EU) 2022/63

New Titanium dioxide (E171) free Gold colours

Colorspray

Spray base alcool
Alcohol-based spray

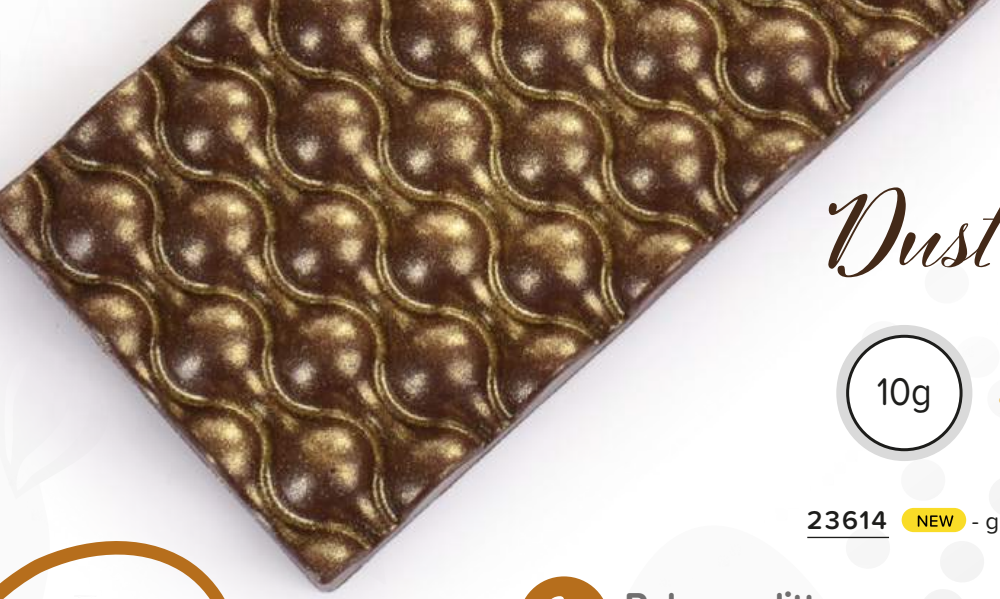
250ml

23620 NEW
ml: 250 - pz: 1 - GF AZO

PERLATO SHINY

50ml

23622 NEW
ml: 50 - pz: 4 - GF AZO



Dust Glitter

10g

PERLATO SHINY

23614 NEW - g: 10 - pz: 4 - GF AZO

Polvere glitter con erogatore
Glitter powder with dispenser

ColorDust

Polvere liposolubile perlata
Fat-soluble pearly powder

25g

23615 NEW
g: 25 - pz: 1 - GF AZO

PERLATO SHINY

3g

23610 NEW
g: 3 - pz: 6 - GF AZO

Color paste

il tubetto che colora il

Cioccolato...

...ma non solo!

The tube that colours **CHOCOLATE**... But not only

Color paste

Pasta liposolubile

Liposoluble paste

100g

23234 NEW **ROSSO**

g: 100 - pz: 1 - GF

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 fat masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Coloration en masse du **chocolat**, du succedané de chocolat et **de toutes les masses grasses**. Idéal également pour les produits de boulangerie et les nappages

Einfärbung von **Schokolade**, Surrogaten und **allen 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

23237 NEW
ROSA - g: 100 - pz: 1 - GF

23238 NEW
GIALLO - GF

100g

23236 NEW
AZZURRO - GF AZO

23235 NEW
NERO - GF AZO

Cioccolato chablon con edulcorante

Thin Chocolate Plaques with sweetener • Décorations chocolat fines avec édulcorant
Gebrauchfertige Schokoladendekore • Chocolate super fino, con edulcorante
Chocolate super fino, com edulcorante

78267 NEW - - cm: L9
pz: 76 (19x4) - GF AZO

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

...E senza rinunciare alla bellezza
delle nostre decorazioni

...And without giving up the beauty of our decorations

78268 NEW - - cm: L2,8
pz: 240 (40x6) - GF AZO

78411 NEW - - GF

78453 NEW - - GF

SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

Cioccolato in blister con edulcorante

Blister Chocolate Decorations with sweetener • Décorations chocolat en blister avec édulcorant • Schoko-Dekore in Gießform • Chocolate en blister, con edulcorante • Chocolate em blister, com edulcorante

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

NO ADDED SUGARS

78217 NEW - 3 - - 2,5g - cm: Ø3,5~ - pz: 96 (24x4) -

78215 NEW - 4 - - 4g
cm: L4 - pz: 96 (16x6) -

78311 NEW - 4 - - 4,5g
cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72 (12x6) -

SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

Cioccolato in blister con edulcorante

Blister Chocolate Decorations with sweetener • Décorations chocolat en blister avec édulcorant • Schoko-Dekore in Gießform • Chocolate en blister, con edulcorante • Chocolate em blister, com edulcorante

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

NO ADDED SUGARS

78212 NEW - - 2g - cm: Ø3 - pz: 96 (24x4) - GF AZO

78213 NEW - - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 (4x4) - GF AZO

78214 NEW - - 4g - cm: L12~ pz: 112 (28x4) - GF AZO

SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

Cioccolato
CHOCOLATE

18 **Cioccolato chablon**
Thin chocolate decorations

32 **Cioccolato in blister**
Blister chocolate decorations

66 **Trasferelli**
Transfer sheets

94 **Prodotti da banco**
Ready to sell products

PERSONALIZZAZIONI
Customizations

98 **Placchette Chablon**
Thin chocolate plaques

100 **Placchette in cioccolato blisterate e da riempire**
Chocolate plaques in blister

104 **Placchette in cioccolato a rilievo blisterate**
Embossed Chocolate plaques in blister

105 **Trasferelli per cioccolato**
Transfer sheets for chocolate

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

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

108 **Targhette in zucchero**
Sugar Plaques

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

78407 NEW - - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6)

78405 NEW - - cm: L9
pz: 76 (19x4) -

78406 NEW - - cm: L4
pz: 76 (19x4) -

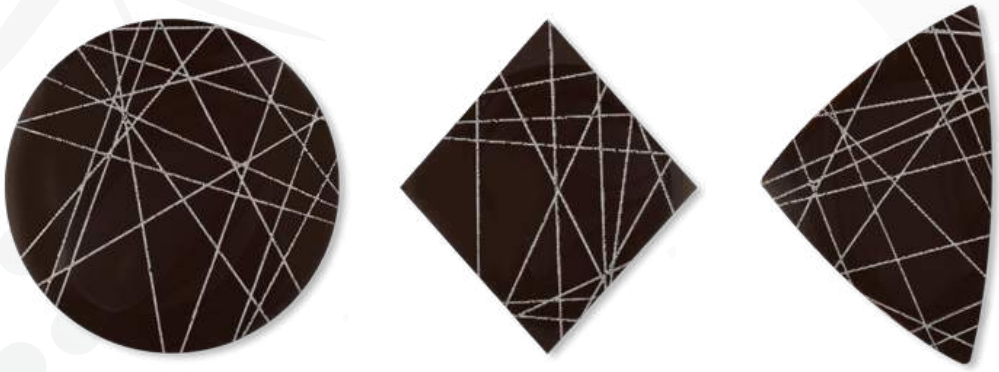
1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78417 NEW - - cm: 1:1 - pz: 42Kit (7x6) - GF AZO

3 forme assortite!
3 assorted shapes

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78415 NEW - cm: 1:1 - pz: 42Kit (7x6) - GF AZO

78350 - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF AZO

78287 - cm: L4 - pz: 76 (19x4) - GF AZO

Sfere 3D

3D spheres

78370 - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)

GF AZO

78342 -

cm: L2,8 - pz: 240 (40x6)

GF AZO

1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78416 NEW - - cm: 1:1 - pz: 42Kit (7x6) - GF AZO

78337 - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) GF AZO

78288 - - cm: L4 - pz: 76 (19x4) - GF AZO

Sfere 3D

3D spheres

78363 - - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)

GF AZO

78338 -

cm: L2,8 - pz: 240 (40x6)

GF AZO

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78340 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) - GF AZO

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

78365 - - cm: L4 - pz: 76 (19x4) -

78315 - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) -

78314 -

cm: L2,8 - pz: 240 (40x6)

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78331 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) -

78421 NEW - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

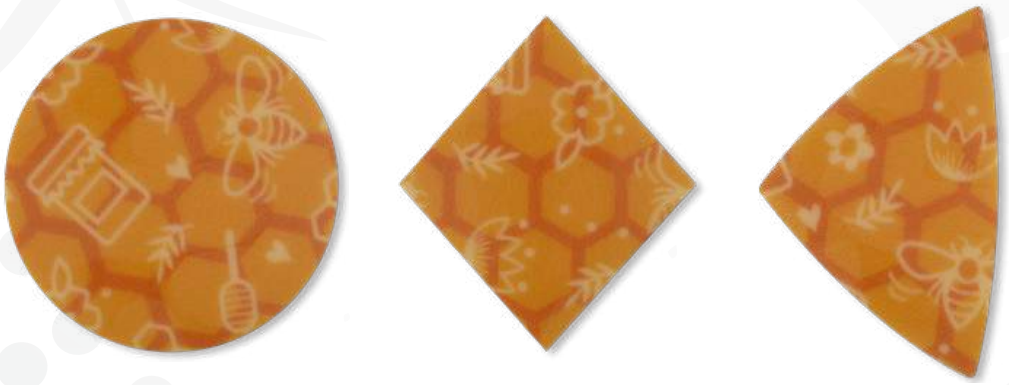
78422 NEW -

cm: Ø2,5-4,5~

pz: 30Kit (5x6) - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78418 NEW - - cm: 1:1 - pz: 42Kit (7x6) - GF

78408 NEW - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

78409 - NEW
- cm: L2,8
pz: 240 (40x6) - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78410 NEW - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78121 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) - GF

78118 - - cm: L2,8
pz: 240 (40x6) - GF

78122 - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 200pz

78423 NEW - - cm: 1:1 - pz: 40Kit (8x5) - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78455 NEW - - cm: 1:1 - pz: 42Kit (7x6) - GF

78451 NEW - - cm: L9
pz: 76 (19x4) - GF

78452 NEW - - cm: L4
pz: 76 (19x4) - GF

78454 NEW - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • 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 (76x3) - GF AZO

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78130 - cm: Ø2,5-4,5~
pz: 30Kit (5x6) - GF AZO

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister • Schoko-Dekore (in Gießform)
Choco blister • Choco blister

35395 - 5g - cm: L14~- pz: 144 (12x12) - GF AZO

3 cioccolati in una sola confezione!
3 chocolates in one box

3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box

Sfere 3D

3D spheres

78426 NEW - - 6g - cm: Ø2,8

pz: 96 (32x3) - GF AZO

78420 NEW

- 2,5g

cm: L2,9 - pz: 144 (24x6)

GF AZO

78419 NEW

- 2,5g

cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6)

GF AZO

78020 - - 4g

cm: L3xH4 - pz: 180 (20x9) - GF AZO

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

8Kit

8Kit

8Kit

78000 - - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit (4x6) - GF AZO

! **3 cioccolati in una sola confezione!**
3 chocolates in one box

78144 - - 5g
cm: H10~ - pz: 120 (10x12) - GF AZO

78143 - ❖ - 5g

cm: L17~ - pz: 48 GF AZO

Decorazioni di cioccolato

Chocolate decorations • Décorations de chocolat • Dekore aus Schokolade
Decoraciones de chocolate • Decorações em chocolate

34740 - - cm: L1~ - pz: 1kg - GF AZO

34739 - - GF AZO

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

34175 NEW - - AZO

34238 NEW - - AZO

Decorazioni di cioccolato

Chocolate decorations • Décorations de chocolat • Dekore aus Schokolade
Decoraciones de chocolate • Decorações em chocolate

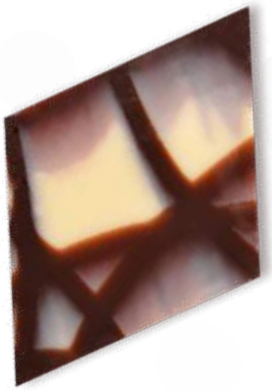
32138
- 7g - cm: Ø4,4xH2 - pz: 312
GF AZO

32518
- GF AZO

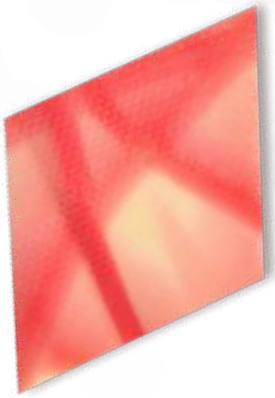
34191
- GF AZO

34748 - - 1,8g
cm: L3,5xH5,5 - pz: 490
GF AZO

34745 - GF AZO



34747 - - 2,1g
cm: L6xH4 - pz: 360
GF AZO



34744 - GF AZO

32528
3 - - 1,2g
cm: 1:1 - pz: 300
GF AZO

34727 - 4 - - 1,1g - cm: L3xH6 - pz: 575 - GF AZO

78255
- 6,5g - cm: 1:1
pz: 48 (12x4) - GF AZO

Nocciole perlate ricoperte di cioccolato

Pearly coloured chocolate covered hazelnuts

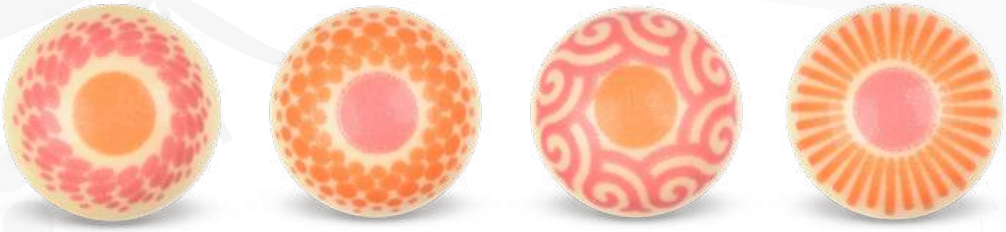
25640B -
500g - cm: Ø2 - pz: 1
GF AZO

25640C -
GF AZO

25640J -
GF AZO

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Sfere 3D
3D spheres

78429 NEW - 4 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) -

78335D

78336D

78335E

78336E

78335L

78336L

78335C

78336C

78335I NEW

78336I NEW

78290

78291 - 12g
cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2)

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78430 NEW - 4 - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2) -

Sfere 3D
3D spheres

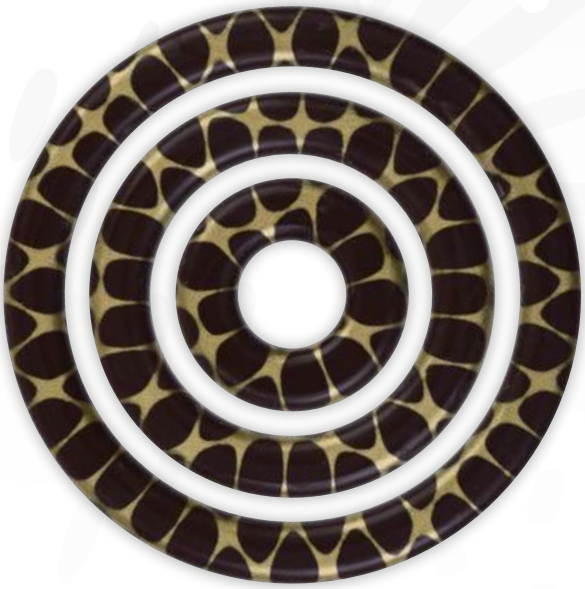
78323
2 -

78274
3,5g - cm: L2,9xH6,7
pz: 48 (12x4) - GF AZO

78286 - GF AZO

78272
2,5g - cm: L2,9
pz: 96 (24x4) - GF AZO

78285 - GF AZO



78322 - 19g
cm: Ø3,5/8 - pz: 32 (4x8) - GF AZO

78147 - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

78424 NEW - 4 - cm: L5xH3~ - pz: 100 (25x4) - GF

78425 NEW - 3 - cm: L5xH3,5 - pz: 80 (20x4) - GF

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78447 NEW - 4 - 5,5g
cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72 (12x6) - GF

BUON
compleanno

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78431 NEW - 3 - 7,3g - cm: L4,8 - pz: 45 (15x3) - GF AZO

78311 NEW - 4 - 4,5g
cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72 (12x6) - GF AZO

tanti
AUGURI

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78326 - 2 - - 4,5g cm: L7xH2,3 - pz: 80 (20x4) -

78325 - 3 - - 6,3g - cm: Ø5 - pz: 45 (15x3) -

78327 - 2 - - 4,5g cm: L7xH2,3 - pz: 80 (20x4) -

78328 - -

35406 - 2 - - 3g
cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) -

35407 -

35404 -

35405 -

Voglia di colore

Craving for colour

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78437 NEW - 4 -
1,5g - cm: Ø2,5~ - pz: 210 (35x6) - GF

78388 NEW - 4 - - 3,7g - cm: Ø3,8~ - pz: 144 (24x6) - GF

78139 - 4 - - 2g - cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6) - GF

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

78217 NEW - 3 -
2,5g - cm: Ø3,5~ - pz: 96 (24x4) - GF AZO

78181 - 6 - - 2g - cm: L max 4~ - pz: 168 (24x7) - GF

78284

5 - - 1,4g - cm: L1,5 - pz: 100 (50x2) - GF

78254

2 - - - GF AZO

78142 - 4 - - 3g - cm: L3,5xH4,5~- pz: 60 (20x3) - GF

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

35393 - - 72g/Kit - cm: 1:1 - pz: 6Kit (20pz) - GF

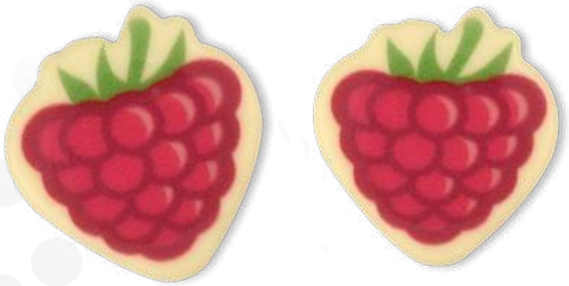
35066 - 5 - - 10g - cm: Ø4,5 - pz: 180 - AZO

1 Kit =

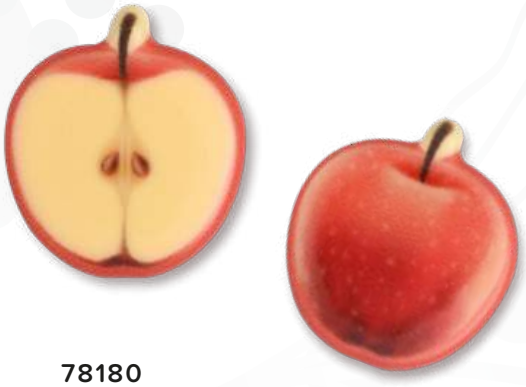
35399 - - 45g/Kit - cm: Ø10 pz: 12Kit (2x6) - GF

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

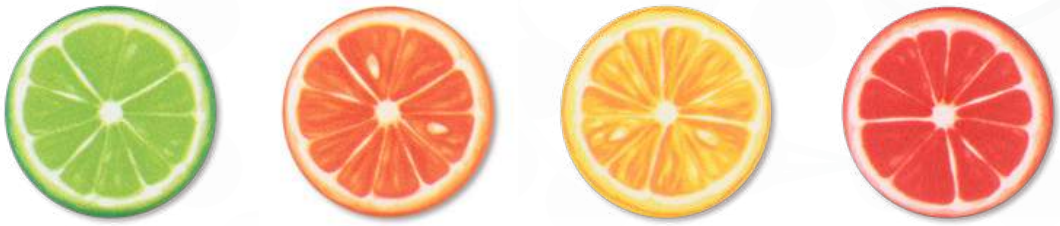


78435 NEW - - 2,6g - cm: L3,5
pz: 120 (24x5) - GF



78180
2 - - 3g - cm: L3,5~
pz: 120 (24x5) - GF

78179
2 - - 2,6g - cm: L3,5
pz: 120 (24x5) - GF



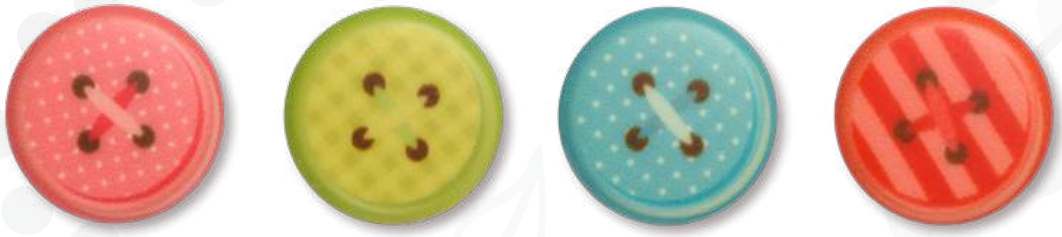
78362 - 4 - - 2,5g - cm: Ø3~ - pz: 144 (24x6) - GF

tanti
AUGURI

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78175 - 4 - - 2,5g - cm: Ø3 - pz: 144 (24x6) - GF



78176 - 4 - - GF

78359
- 11g - cm: L2xH4,5
pz: 96 (16x6) - GF

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

78215 NEW - 4 - - 4g
cm: L4 - pz: 96 (16x6) - GF

78433 NEW - 4 - - 2g - cm: L3^ - pz: 120 (24x5) - GF

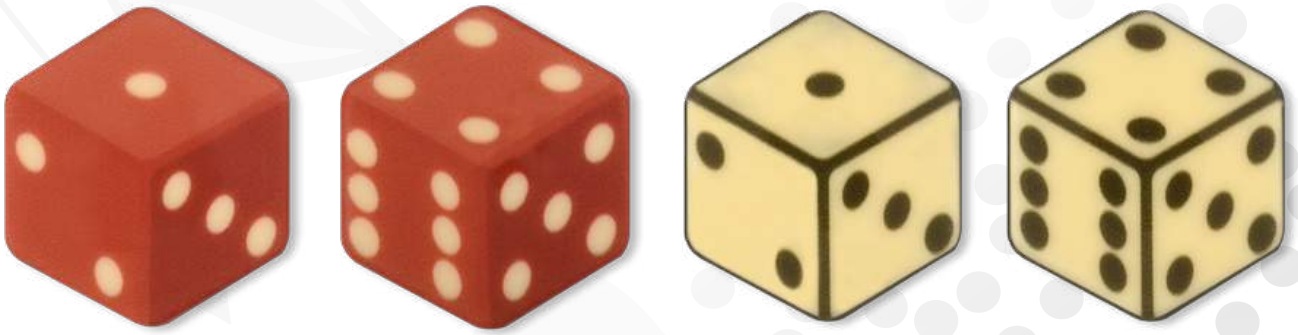
Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78271
4 - - 5,5g - cm: L3,5xH5
pz: 48 (16x3) -

78438 NEW - - cm: L5~
pz: 42 -

78018 - 8 - - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 120 (24x5) -



78439 NEW - 4 - - 3,2g - cm: L3,5~ - pz: 110 (22x5) - GF

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

78248 -

4 - cm: Ø6

pz: 110 (55x2) - GF

Italian style

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

SMILEY® World®

78348

8 - - 9g - cm: Ø5

pz: 32 (8x4) - GF

Sfere 3D

3D spheres

78260 - - 9,7g
cm: H10 - pz: 24 (8x3)

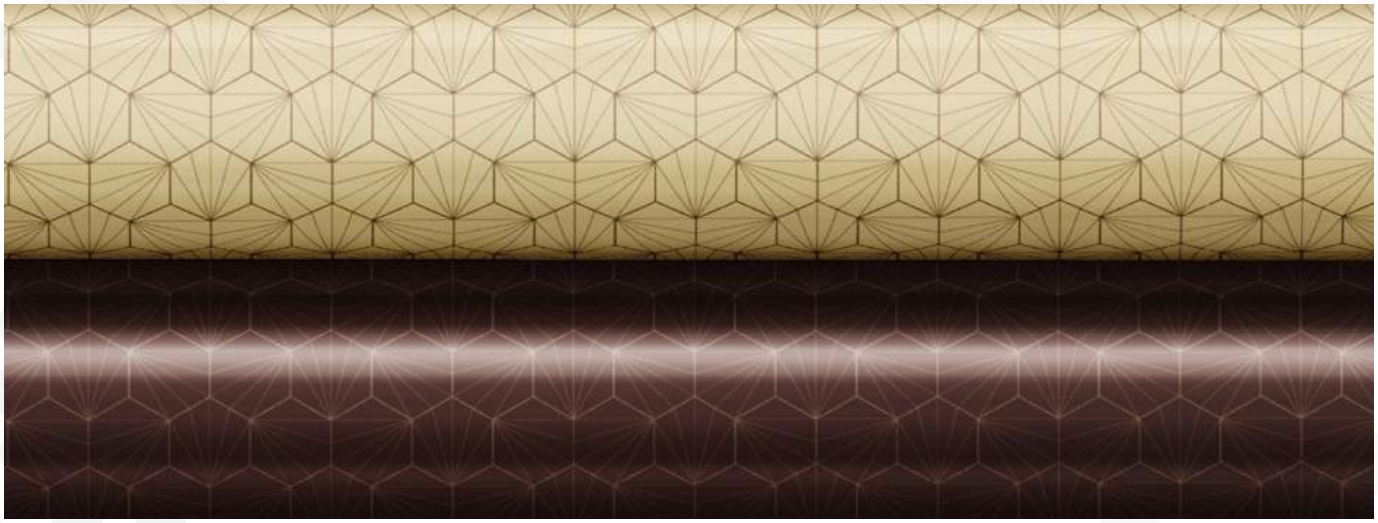
78258 - 8 - - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2) -

TRASFERELLO SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheet suitable only for white chocolate

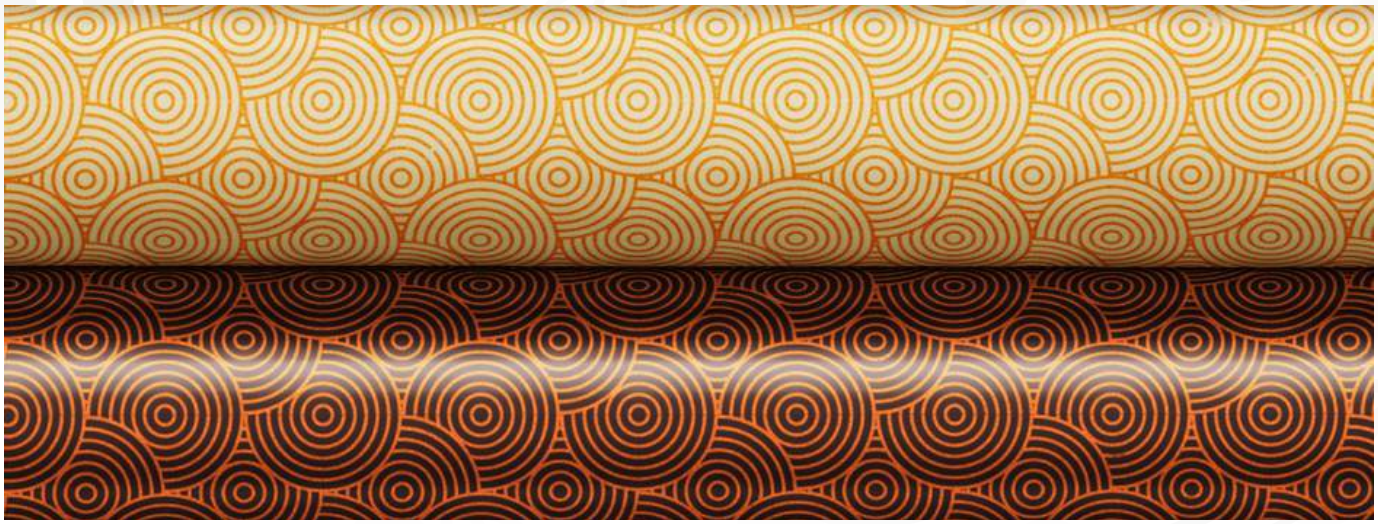
78351 - cm: L30xH40 - pz: 12 -

We

trasferello



82031 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 -



82023 NEW -

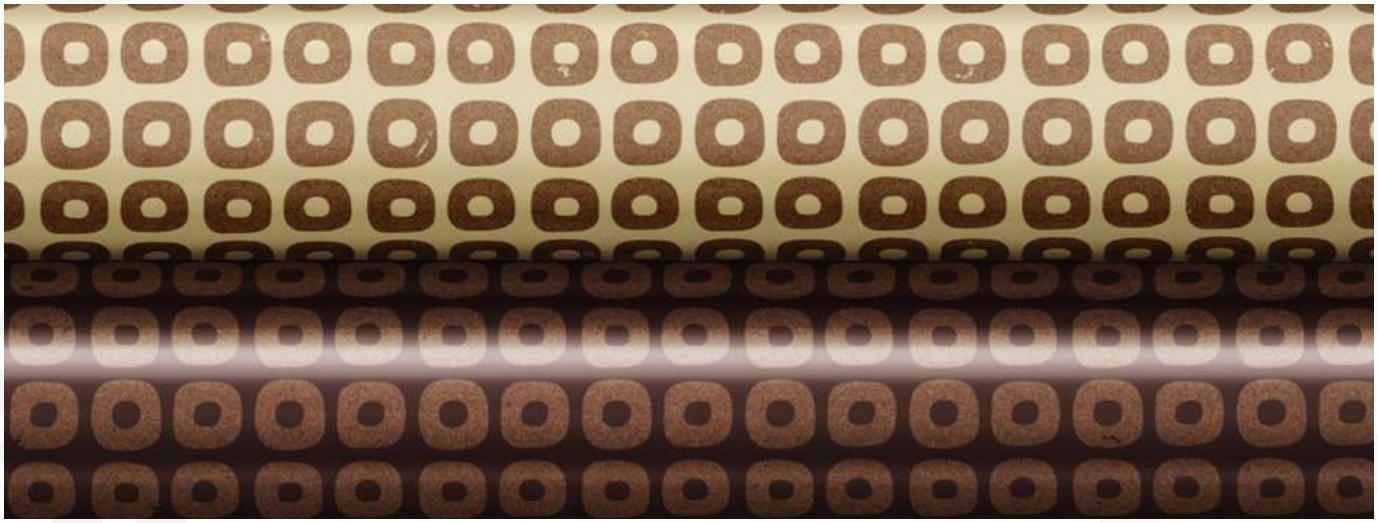
82032 NEW -

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

82026 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

82027 NEW - GF

81349 - GF



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

TRASFERELLO IDEALE PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheet ideal for white chocolate

82011 - pz: 12 -

Modecor

Trasferelli

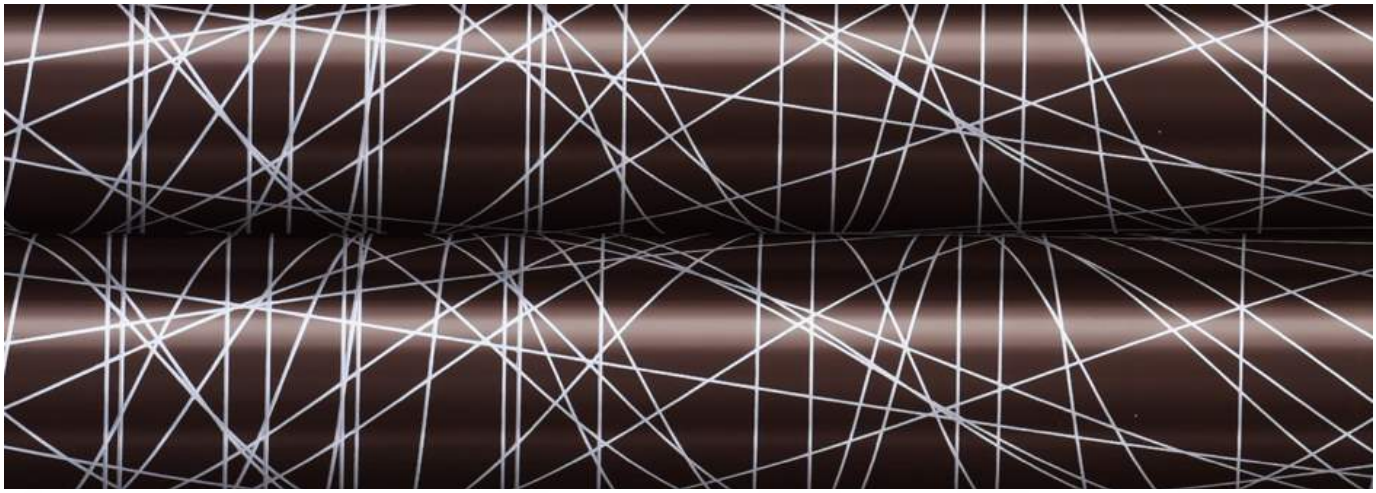
Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

81395 - cm: L30xH40 - pz: 12 -

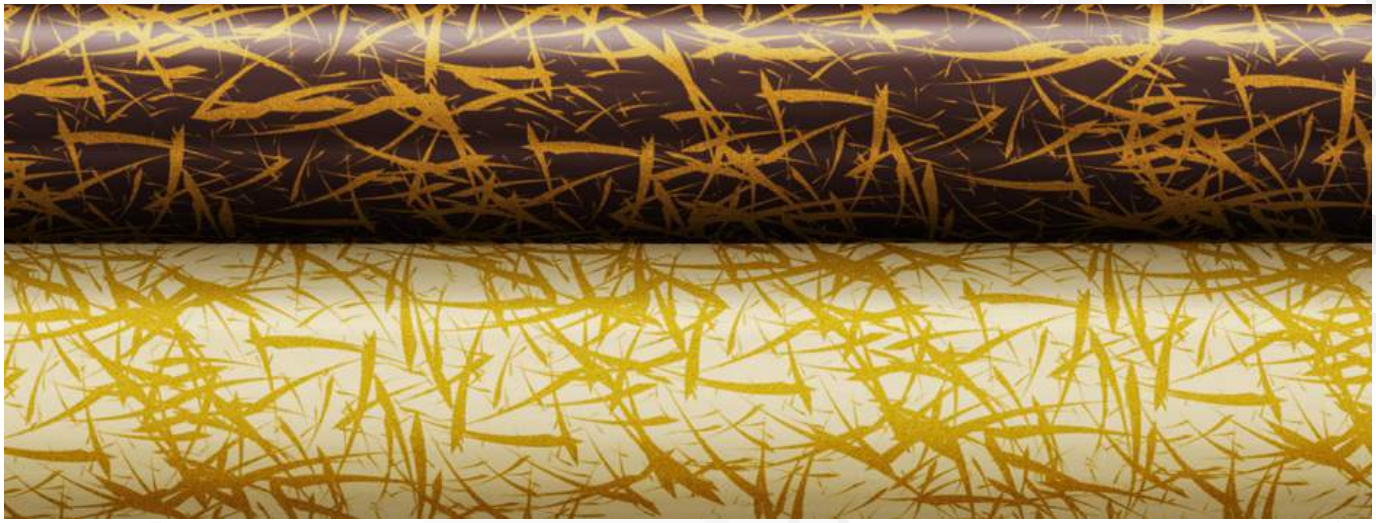
TRASFERELLO IDEALE PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheet ideal for white chocolate

81394 -

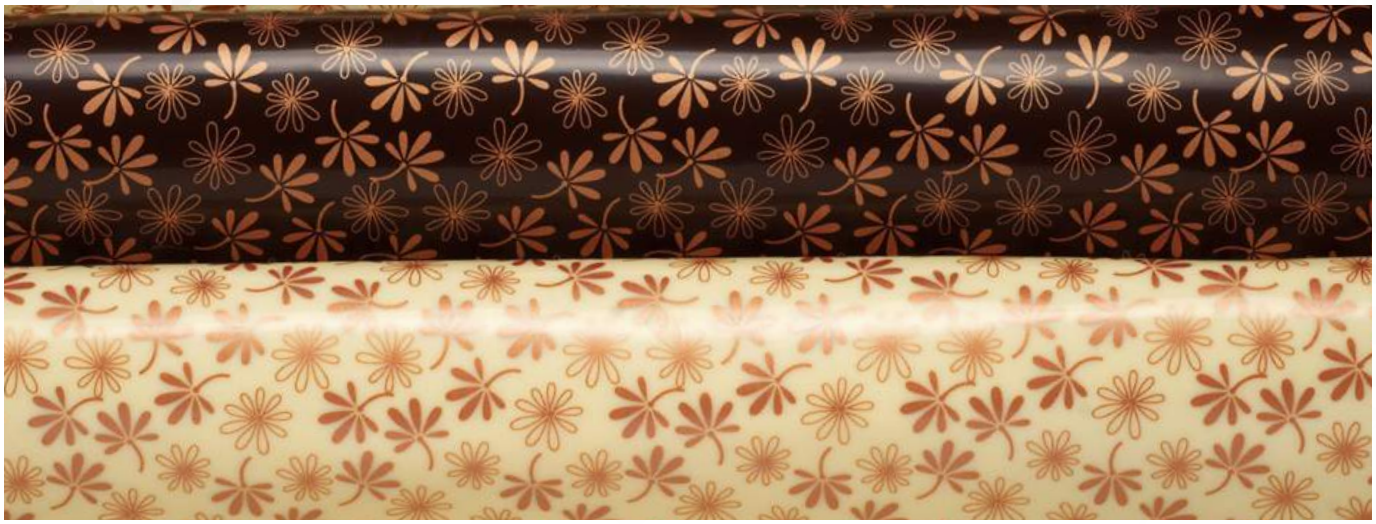
TRASFERELLO IDEALE PER CIOCCOLATO FONDENTE - Transfer sheet ideal for dark chocolate



82009 -



82008 - cm: L30xH40 - pz: 12 -



81365 - 2 - pz: 24 -

Trasferelli

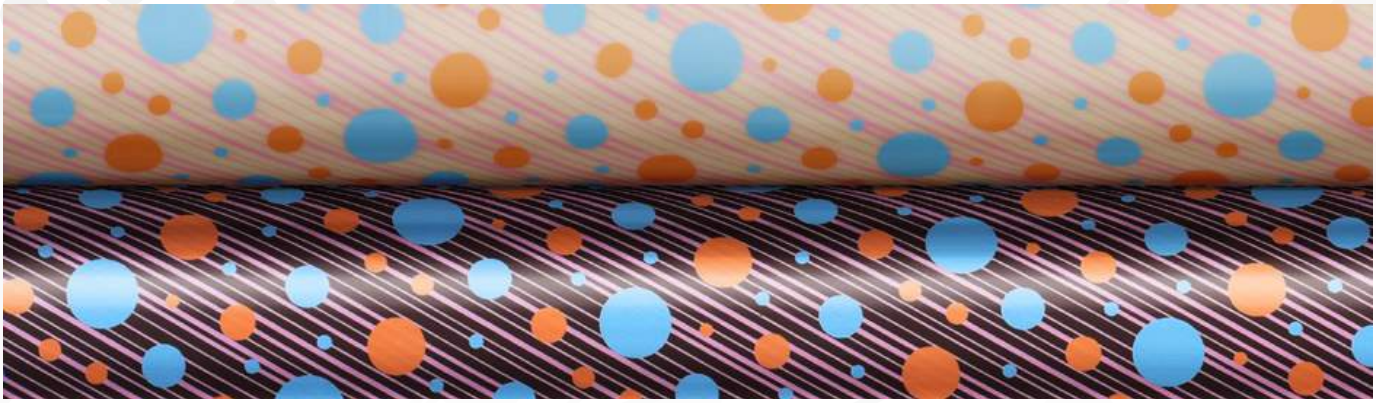
Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

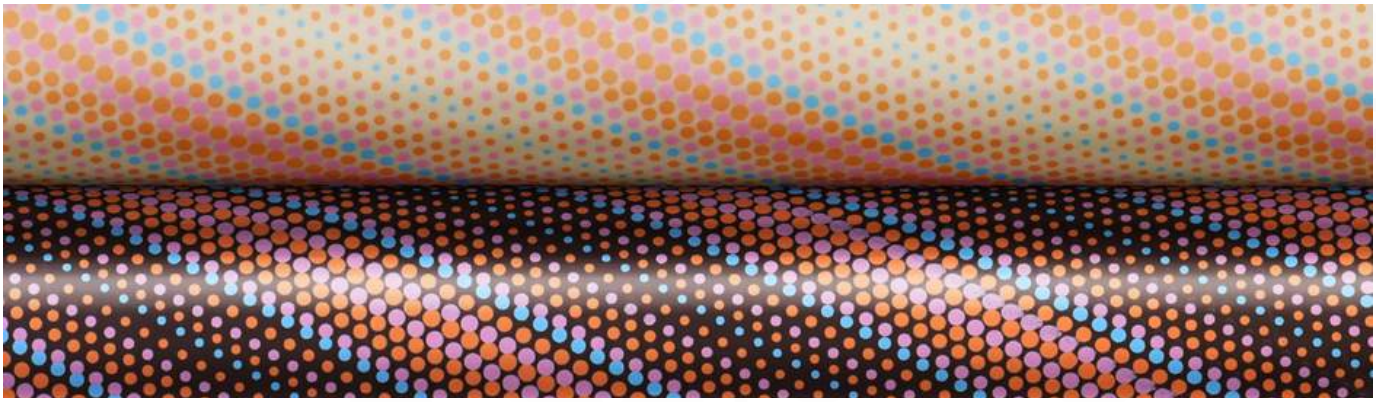
82000 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -

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

Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere





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

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

Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

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

82020 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

81372 - GF

81381 - GF

Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

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

81382 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

81375 - ■■■ 2 - pz: 24 - GF

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

82022 NEW - 3 - cm: L30xH40 - pz: 24 -

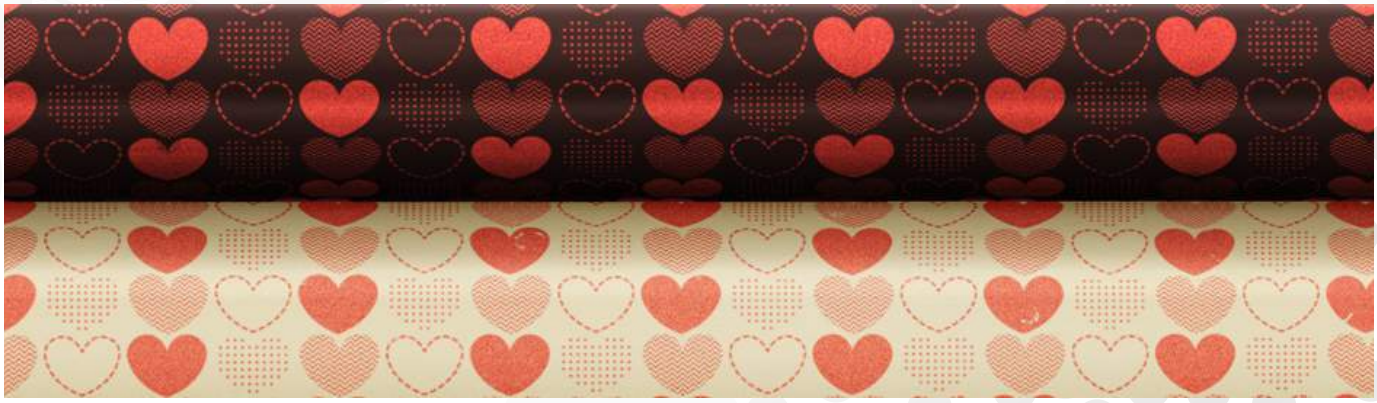
Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

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

82024 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

82028 NEW - ■■■ 2 - pz: 24 - GF



82030 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

82007 - GF

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

82029 NEW - GF

81388 - GF

Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral Gama chocolate

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

78411 NEW - pag 10

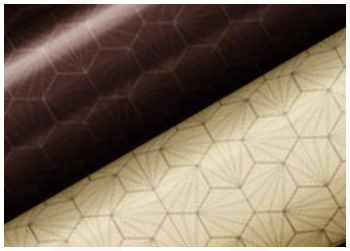
78453 NEW - pag 10

78267 NEW - pag 10

78268 NEW - pag 10

78407 NEW - pag 18

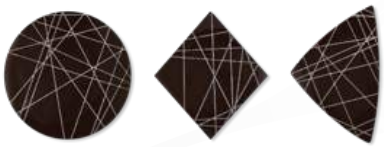
78417 NEW - pag 19



78405 NEW - pag 18

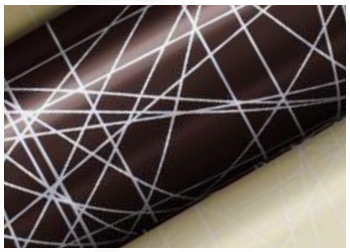
78406 NEW - pag 18

82031 NEW - pag 68



78342 - pag 20

78415 NEW - pag 20

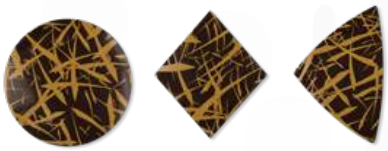


78350 - pag 20

78287 - pag 20

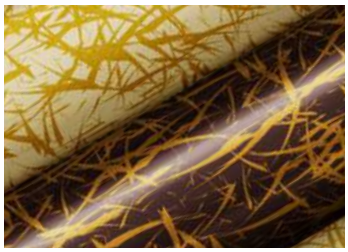
78370 - pag 20

82009 - pag 72



78416 NEW - pag 21

78340 - pag 21



78337 - pag 21

78288 - pag 21

78338 - pag 21

78363 - pag 21

82008 - pag 73

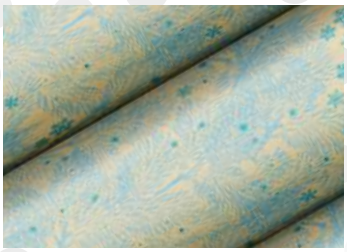
78331 - pag 22

78314 - pag 22

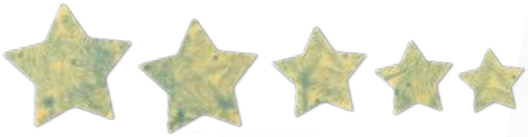
82011 - pag 70

78365
pag 22

78315 - pag 22



82027 NEW - pag 69



78422 NEW - pag 23

78421 NEW - pag 23

78418 NEW - pag 24

78410 NEW - pag 24

82024 NEW - pag 82

78408 NEW - pag 24

78409 NEW - pag 24

78121 - pag 26

78122 - pag 26

78118 - pag 26

81382 - pag 80

78455 NEW - pag 28

78454 NEW - pag 28

82026 NEW - pag 69

78451 NEW - pag 28

78452 NEW - pag 28

Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral Gama chocolate

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

78213 NEW - pag 14

78212 NEW - pag 14

78214 NEW - pag 14

78419 NEW - pag 33

78420 NEW - pag 33

78020 - pag 33

78426 NEW - pag 33

78144 - pag 34

78438 NEW - pag 60

78000 - pag 34

78130 - pag 32

78255 - pag 39

78143 - pag 35

35395 - pag 32

78038 - pag 32

34172 NEW - pag 36

34175 NEW - pag 36

34238 NEW - pag 36

34740 - pag 36

34739 - pag 36

32138 - pag 38

32518 - pag 38

34191 - pag 38

34727 - pag 39

34748 - pag 38

34745 - pag 38

34747 - pag 38

34744 - pag 38

32528 - pag 39

78322 - pag 43

78147 - pag 43

81381 - pag 78

78274 - pag 43

78272 - pag 43

78286 - pag 43

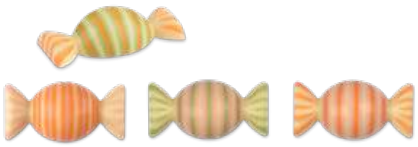
78285 - pag 43

Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral Gama chocolate

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
NO ADDED SUGARS

78217 NEW - pag 52



78215 NEW - pag 58

78175 - pag 58

78176 - pag 58

78362 - pag 56

78359 - pag 58

78435 NEW - pag 56

82020 NEW - pag 78

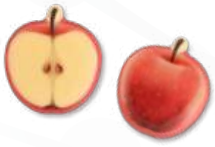
78433 NEW - pag 59

78179 - pag 56

81372 - pag 78

78437 NEW - pag 52

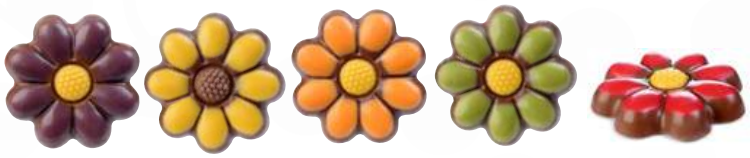
78388 NEW - pag 52



78180 - pag 56

78423 NEW - pag 27

78139 - pag 52



35066 - pag 54

35393 - pag 54

35399 - pag 54

78284 - pag 53

78254 - pag 53

78142 - pag 53

78181 - pag 53

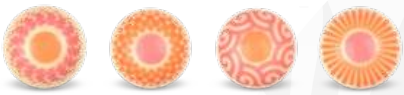
78329 - pag 121

78382 NEW - pag 121

78440 NEW - pag 121

78330 NEW - pag 121

78157 - pag 121



78429 NEW - pag 40

78430 NEW - pag 42

78323 - pag 42

78290
pag 40

78335I
pag 40

78335D
pag 40

78335E
pag 40

78335C
pag 40

78335L
pag 40

78427 NEW
pag 121

78291
pag 40

78336I
pag 40

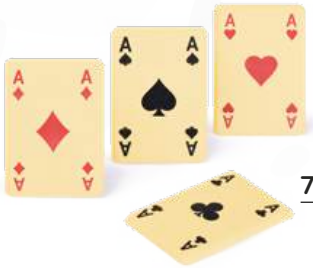
78336D
pag 40

78336E
pag 40

78336C
pag 40

78336L
pag 40

78428 NEW
pag 121



78271 - pag 60

78018 - pag 60

78439 NEW - pag 61

Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral Gama chocolate

78311 NEW - pag 46

78424 NEW - pag 44

78425 NEW - pag 44

78431 NEW - pag 46

78447 NEW - pag 44

78325 - pag 48

35406 - pag 49 35407 - pag 49

78326 - pag 48

35404 - pag 49 35405 - pag 49

78327 - pag 48

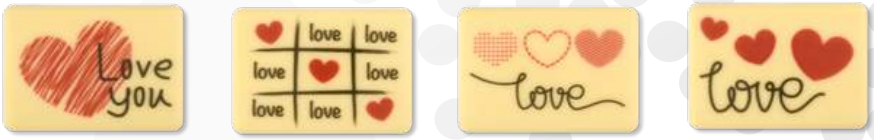
78328 - pag 48

78110 - pag 238

35478 - pag 238

78445 NEW - pag 240

78446 NEW - pag 240



78443 NEW - pag 240

78444 NEW - pag 240

78257 - pag 243

78263 - pag 242

78252 - pag 243

78260 - pag 65

78348 - pag 64

78258 - pag 65

78351 - pag 65

Ultima occasione!

Last chance to buy!

78320 - - cm: L9
pz: 76 (19x4) - GF AZO

78318 - - cm: L2,8
pz: 240 (40x6) - GF AZO

78319 - - cm: L3xH4
pz: 180 (30x6) - GF AZO

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78317 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) - GF AZO

82010 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF AZO

78123 - - cm: L2,8
pz: 240 (40x6) - GF

78124 -
cm: L3,3xH6,2
pz: 144 (24x6) - GF

78126 - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78125 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) - GF

78334 -
cm: L3,3xH6,2
pz: 144 (24x6)
GF AZO

78296 - - cm: L9
pz: 76 (19x4) - GF AZO

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78116 -
cm: Ø2,5-4,5~
pz: 30Kit (5x6) - GF

78117 - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

Prodotti disponibili fino ad esaurimento scorte / *Products only available while stocks last.*

78294 - 4 - 12g - cm: Ø3,5
pz: 48 (24x2) - GF AZO

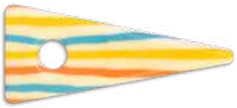
78292
3 - 6g - cm: Ø2,8
pz: 96 (32x3) - GF

78293 - 4 - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)
GF AZO

78150 - 4 - - 4,5g cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72 (12x6) - GF

78295 - 3 - - 7,3g - cm: L4,8
pz: 45 (15x3) - GF AZO

78321 - 4
- 9,7g - cm: H10
pz: 32 (8x4)
GF AZO



78275 - - 3,5g
cm: L2,9xH6,7
pz: 48 (12x4) - GF

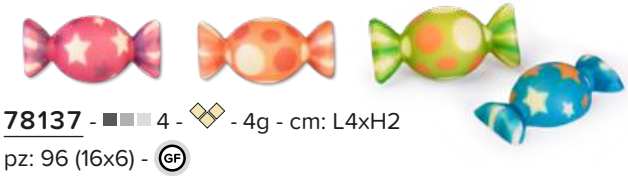
78360 - - 2,4g
cm: Ø2,5~ - pz: 96 (32x3) - GF

78361 - - 8,4g - cm: Ø3,5
pz: 96 (24x4) - GF

35178
- 4g - cm: L3xH4
pz: 100 (20x5)
GF AZO

35222
- 4g - cm: L3xH4
pz: 100 (20x5)
GF AZO

78289 - 5 - - 1,3g
cm: Ø2,3 - pz: 210 (35x6)
GF AZO



78137 - 4 - - 4g - cm: L4xH2
pz: 96 (16x6) - GF

82005 - 2
cm: L30xH40 - pz: 24
GF AZO

81392 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

81393 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

81373 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

81383 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

Prodotti disponibili fino ad esaurimento scorte / *Products only available while stocks last.*

Dolce Souvenir!

Per il turista goloso che cerca il souvenir cioccolatoso!
Cartoline in cioccolato bianco con la stampa della tua città

Scan the QR code to download the PDF in your language

The Sweet Side of Travel

Let's start off together with a Sweet Souvenir.
For the tourist with a sweet tooth looking for a chocolate souvenir!
White chocolate postcards with your city printed on them

1Set= +

50g/pz L15xH10cm

78202 - 50g - cm: L9~xH14,5~
pz: 10Set(2pz) - mat: CC/CT - GF

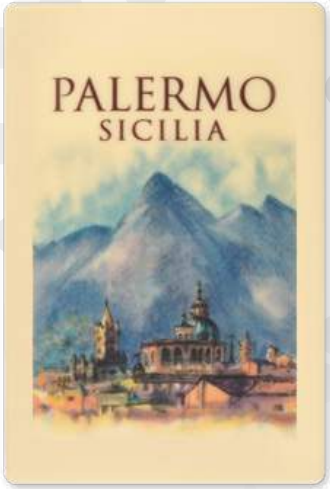
78203 - GF

78200 - GF

78201 - cm: L14,5~xH9~ - GF

78204 - - 50g - cm: L9~xH14,5~
pz: 10Set(2pz) - mat: CC/CT -

78205 -



78206 -

78208 -

1Set= + 50g/pz L10xH15cm

78209 -

78211 - cm: L14,5~xH9~ -

78210 -

Mettici la firma

Con Modecor hai la possibilità di personalizzare con il tuo logo tutte le creazioni 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

Sweet ○a. Sweet ○b. Sweet ○c. Sweet ○d. Sweet ○e.

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

With Modecor you can customize all your pastry and ice cream creations with your logo.

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@modecor.it
4. Modecor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlati

	Cioccolato FONDENTE	Cioccolato BIANCO
ORO GOLD (AZO)		
PAPRIKA PAPRIKA (AZO)		
BRONZO BRONZE (AZO)		

Colori pastello

E171 free

	Cioccolato FONDENTE	Cioccolato BIANCO		Cioccolato FONDENTE	Cioccolato BIANCO
ARANCIONE ORANGE			MAGENTA MAGENTA (AZO)		
SALMONE SALMON (AZO)			MARRONE BROWN (AZO)		
GIALLO YELLOW (AZO)			NERO BLACK (AZO)		
FUCSIA FUCHSIA (AZO)			BIANCO WHITE (AZO)		
ROSA PINK (AZO)			CIANO CYAN (AZO)		
ROSSO RED			TURCHESE TURCHESE (AZO)		
			VERDE GREEN (AZO)		

Per i colori con E171 vedi pagina 123 del Catalogo Generale 2022
For colours with E171 see page 123 of General Catalogue 2022

Mini chablon

Ready to use mini chocolate plaques

MINI QUADRATO/*Square* L2cm

L2cm

✓ Quantità/*Quantity = 540pz/box*

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
  Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 96-97)
  Printing colours (see pag 96-97)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
  Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione
  3rd generation silkscreen printing

MINI TONDO / *Mini Round*

Ø2cm

✓ Quantità/*Quantity = 540pz/box*

MINI OVALE / *Mini Oval*

L2xH1,4cm

✓ Quantità/*Quantity = 720pz/box*

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

Ø2cm L2,5xH2cm

Codice assortito tondo e ovale!
Oval and round assorted code!

✓ Quantità/*Quantity = 480pz/box*

Chablon

Ready to use chocolate plaques

Ø2,8cm L2,8cm

✓ Quantità/*Quantity = 400pz/box*

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
  Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 96-97)
  Printing colours (see pag 96-97)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
  Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione
  3rd generation silkscreen printing

Sweet
Sweet Cakes
Sweet Cakes
Modecor

Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

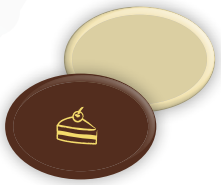
- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
  Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 96-97)
  Printing colours (see pag 96-97)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni - *Minimum order quantity: 6 boxes*
- Gluten free GF
- Stampa Serigrafica 3° generazione
  3rd generation silkscreen printing

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

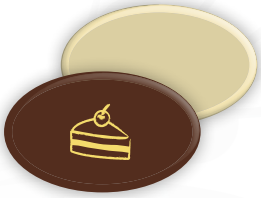
Forme disponibili - *Shapes*

Per conoscere tutte le forme a disposizione, contatta il Customer Service
For all available shapes, contact our Customer Service



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COD 78 - Ø2,2cm - 1g

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

COD 102 - Ø3cm - 2g

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

COD 70 - Ø3,8cm - 3g

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

COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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

COD 62 - 3,8x3cm - 3g

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

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

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

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

pz/conf pcs/box	pz/MOQ pcs/MOQ
714	4.284

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

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

COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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

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

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

Blister da riempire

Empty blisters

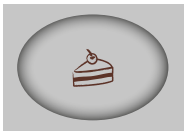
- Colori stampa (vedi pag 96-97)
  Printing colours (see pag 96-97)
- Blister per confezione: 51
  Blister per box: 51
- Minimo d'ordine: 2 confezioni
  Minimum order quantity: 2 boxes
- Gluten free GF

* 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.

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

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

COD 65* - 2,6x1,6cm

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

COD 91 - 3,4x1,7cm

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

COD 92 - 3,9x2,4cm

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

COD 103 - 4,6x2,3cm

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

COD 99 - 4,7x2,8cm

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

COD 71 - 4,4x3,4cm

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

COD 78* - Ø2,2cm

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

COD 102 - Ø3cm

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

COD 70 - Ø3,8cm

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

COD 101 - 3x3cm

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

COD 62 - 3,8x3cm

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

COD 24 - 3,8x3,8cm

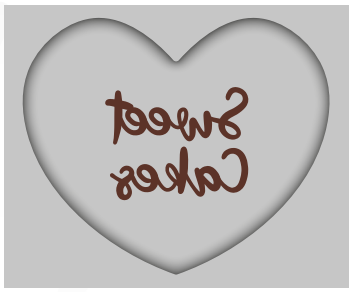
impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
24	2448

COD 162 - 5x1,2cm

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

COD 95 - 5,8x2,3cm

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



COD 59 - 4x3,4cm

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

COD 85 - 7x2,3cm

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

Placchette in cioccolato a rilievo blisterate

Embossed chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) - *Dark chocolate (Cocoa 60% min)*
- Colore stampa Bianco
  Printing colour White
- Quantità/*Quantity* = 312pz/box
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
  Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free

Cioccolato **FONDENTE**

COD 70 - Ø3,8cm

COD 62 - 3,8x3cm

COD 71 - 4,4x3,4cm

COD 24 - 3,8x3,8cm

Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate

- 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 96-97)
  Printing colours (see pag 96-97)
- Gluten free GF
- Stampa Serigrafica
  3° generazione
  3rd generation silkscreen printing

Cialde per prodotti da forno

Wafer for baking products

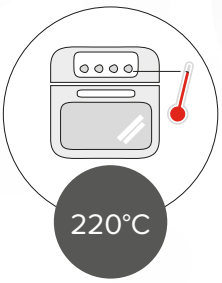
Ideale per ogni prodotto da forno!

Ideal for baked goods

Ø3,5cm

3,8x2,5cm

- Colore di stampa Marrone
  Printing 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



Ottima resistenza in frittura

Optimum resistance when fried.

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

Perfetta per qualsiasi realizzazione di pasticceria e gelateria!
Perfect for any pastry or ice cream creation!

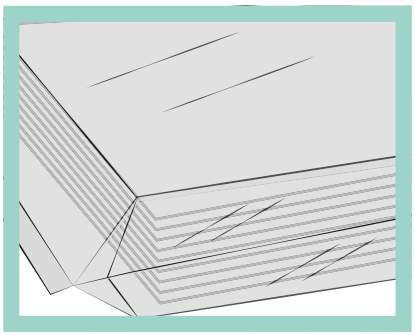
- STAMPA FOTOGRAFICA
  Photo print effect
- Riproduciamo i colori del tuo Logo
  (possibili variazioni sono determinate dal supporto in zucchero)
  We can reproduce the colours of your Logo (possible variations are determined by the sugar support)

L4,4xH3,4cm

- 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 GF

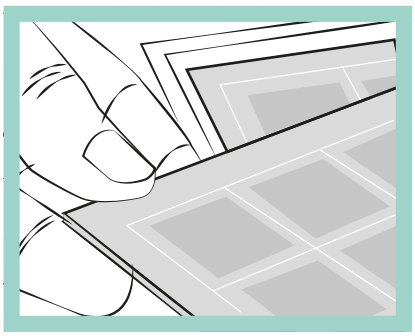
L2,8cm

- 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 GF



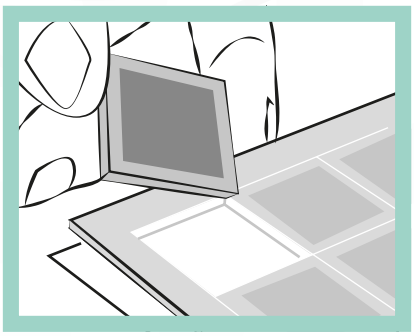
Pack protettivo

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

Sweet Cakes
Sweet Cakes
Sweet Cakes

Dolci momenti

Sweet moments

Merenda

Snack time

pag 112

Autunno

Autumn

pag 118

Halloween

pag 136

Natale

Christmas

pag 160

San Valentino

Valentin's day

pag 236

Vestibiscotti in cioccolato chablon

Thin chocolate sweet dress • Habit-biscuits en chocolat fin • Dünne Schokolade Keks Dekorationen • Vistegalletas de chocolate superfino • Veste bolacha de chocolate fino

Peppa Pig

Sottile

40104 - 3 - cm: Ø6
pz: 110 (55x2) - mat: CC - GF

In cioccolato!
Chocolate

Buono e divertente

Ideale per la merenda

hello
I'm PEPPA PIG
hello
I'm PEPPA PIG

Vestibiscotti in cioccolato chablon

Thin chocolate sweet dress • Habit-biscuits en chocolat fin • Dünne Schokolade Keks Dekorationen • Vistegalletas de chocolate superfino • Veste bolacha de chocolate fino

40210 - ■■■ 6 - ◇◇ - cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - mat: CC - GF

In cioccolato!
Chocolate

© Acamar Films
© Acamar Films
© Acamar Films

Vestibiscotti in cioccolato chablon

Thin chocolate sweet dress • Habit-biscuits en chocolat fin • Dünne Schokolade Keks Dekorationen • Vistegalletas de chocolate superfino • Veste bolacha de chocolate fino

43179 - 3 - cm: Ø6
pz: 110 (55x2) - mat: CC

In cioccolato!
Chocolate

42065 - 4 -

Masha e Orso

42076 - 6 - cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - mat: CC - GF

In cioccolato!
Chocolate

Take a deep breath: can you smell all the scents of autumn?

Inspira profondamente:
senti tutti i profumi
dell'Autunno?

Modecor,
insieme a Omar Busi, ti propone **6 ricette** di dolci
per rendere speciale la tua **vetrina autunnale**

Welcome Autumn!
Modecor, together with Omar Busi, presents 6 dessert recipes
to make your autumn window display special

78128 -
cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

78127 -
cm: L2,8 - pz: 280 (40x7) - GF

81384 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

Autunno
IN CIOCCOLATO
Autumn in chocolate

78382 NEW
11,1g - cm: Ø3,5~ - pz: 48 (24x2)
mat: BC - GF

78157 - 3
- 1,8g - cm: 1:1
pz: 72 (24x3) - GF

78427 NEW
6g - cm: Ø2,8
pz: 96 (32x3) - mat: BC - GF

78428 NEW
12g - cm: Ø3,5
pz: 48 (24x2) - mat: BC - GF

78329 - - 12g
cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 (24x2) - GF AZO

78440 NEW - - 10g
cm: L3,5~xH3~- pz: 80 (16x5) - GF AZO

78330 NEW - - 6g
cm: L2,5xH4 - pz: 80 (16x5) - GF AZO

Autunno

DECORATIVO

Decorative Autumn

13214Q

cm: ∅3 - pz: 200 - mat: WF

13214N - AZO

13214E - AZO

13217 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: L6/7/8xH6/7/8 - pz: 272 (34x8) - mat: WF

lavorazione artigianale

20408 ●●● A
cm: Ø2 - pz: 400
mat: PF - AZO

10106
cm: H2,5 - pz: 192
mat: ZU - GF AZO

12907 - ●●● A
cm: Ø4 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

250ml

24783
ml: 250 - pz: 1 - GF AZO

Ganache

Al cioccolato fondente, arancia e cannella

• PANNA 35%	**g 275**
• LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	**g 100**
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO	**g 275**
• CIOCCOLATO FONDENTE 70%	**g 300**
• BURRO FRESCO	**g 100**
• SCORZA GRATTUGIATA DI ARANCIA NON TRATTATA	**nr. 1**
• CANNELLA IN POLVERE	**g 5**

Procedimento:

Portare a bollore la panna con lo sciroppo di zucchero e il latte condensato e versare sul cioccolato fondente in 3 step. Emulsionare bene con un minipimer a bassa velocità. Inserire il burro morbido miscelato con le parti aromatiche (arancia grattugiata e cannella) e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente prima dell'uso. Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile. Usare una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia n°8 per farcire i macaron.

Al caramello e arachidi salate

• SCIROPPO DI GLUCOSIO	**g 25**
• ZUCCHERO SEMOLATO	**g 175**
• PANNA 35%	**g 275**
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO	**g 140**
• CIOCCOLATO FONDENTE 70%	**g 170**
• BURRO	**g 100**
• GRANELLA FINE DI ARACHIDI SALATE	**g 185**

Procedimento:

Caramellare a secco lo sciroppo di glucosio e lo zucchero semolato. Decuocere con la panna portata a bollore insieme allo sciroppo di zucchero invertito. Versare il caramello sui cioccolati in 3 step. Emulsionare bene con un minipimer a bassa velocità, inserire il burro cremoso e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea. Introdurre la granella fine di arachidi salate e mettere in frigo a raffreddare. Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile. Usare una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia n°8 per farcire i macaron.

Con la collaborazione di Amore Puro

Al caffè e nocciola

• PANNA 35%	g 250
• LATTE FRESCO INTERO	g 40
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO	g 275
• CAFFÈ SOLUBILE	g 20
• BURRO FRESCO	g 100
• PASTA NOCCIOLA	g 80
• LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 100
• CAFFÈ ARABICA MACINATO	g 10
• CIOCCOLATO FONDENTE 70%	g 300
• BURRO FRESCO	g 60

Procedimento:

Portare a bollore la panna con il latte, lo sciroppo di zucchero, il latte condensato, il caffè solubile e la pasta nocciola. Versare sul cioccolato fondente in 3 step. Emulsionare bene con un minipimer a bassa velocità. Inserire il burro morbido e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea. Lasciare raffreddare prima dell'uso. Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile. Usare una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia n°8 per farcire i macaron.

Al pistacchio e arancia

• PANNA 35%	g 250
• LATTE FRESCO INTERO	g 50
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO	g 225
• PASTA PISTACCHIO	g 110
• LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 100
• CIOCCOLATO BIANCO	g 350
• BURRO FRESCO	g 70
• SALE FINO	g 2
• PASTA D'ARANCIA CANDITA	g 100

Procedimento:

Portare a bollore la panna con la pasta d'arancia candita, il latte, lo sciroppo di zucchero, il latte condensato, il sale e la pasta pistacchio. Versare sul cioccolato bianco ed il burro di cacao in 3 step. Emulsionare bene con un minipimer a bassa velocità. Inserire il burro morbido e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea. Lasciare raffreddare prima dell'uso. Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile. Usare una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia n°8 per farcire i macaron.

Tips *Ganache ideate per essere conservate a t° ambiente*

Con la collaborazione di

Bauletto alla Zucca

Impasto

• ALBUMI	g 65
• ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
• TUORLI	g 45
• OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 80
• ZUCCA VIOLINA PULITA E CUBETTATA	g 200
• ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
• SALE FINO	g 4
• CACAO IN POLVERE 22-24%	g 30
• SPREMUTA D'ARANCIA FILTRATA PER IDRATARE IL CACAO	g 60
• SCORZE D'ARANCIA GRATTUGIATE	g 10
• CANNELLA IN POLVERE	g 5
• BACCELLO DI VANIGLIA	nr. 1
• BAKING	g 16
• FECOLA	g 50
• FARINA DI MANDORLE	g 50
• FARINA DEBOLE	g 150
• GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE	g 50

Bauletto alla Zucca

Costruzione e decorazione del dolce:

Montare gli albumi e i 100g di zucchero in planetaria con frusta. Si deve ottenere una massa spumosa e stabile. Setacciare bene le polveri (baking, fecola, farina di mandorle e farina debole). All'interno di un frullatore inserire i cubetti di zucca, gli 80g di zucchero e il sale. Frullare sino a ridurre in piccoli pezzetti la zucca.

Aggiungere i tuorli, le parti aromatiche (vaniglia, scorze d'arancia, cannella) e l'olio e continuare a mixare sino ad ottenere una crema quindi versare all'interno di una bacinella. Introdurre metà della montata di albumi e mescolare dolcemente aiutandosi con un lecca tegami. Inserire metà delle polveri e mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo. Ripetere con l'altra metà della montata di albumi e delle polveri.

Dividere la massa ottenuta in due parti uguali e introdurre:
- Le gocce di cioccolato fondente in una metà
- Il cacao reidratato nell'altra metà

Preparare due stampi rettangolari per cake da 500g (bauletto) imburrati e infarinati. Colare i due composti all'interno cercando di alternarli quindi prendere uno spiedino in legno, inserirlo nell'impasto e realizzare delle "esse" continue in modo da miscelare le due masse (chiara e scura): si otterrà un bellissimo effetto "marmorizzato"!.

In alternativa è possibile utilizzare una tortiera di acciaio Ø24cm h.5cm (imburrata e infarinata). Preriscaldare il forno statico a 180°C, infornare e cuocere per 30 minuti circa con valvola chiusa. Lasciare raffreddare leggermente prima di smodellare.

Con la collaborazione di

Tips

Per l'esposizione a banco si consiglia di lucidare i bauletti con della confettura di albicocche calda quindi decorare con i prodotti della linea autunno di Modecor (come da proposta a catalogo).

E' possibile confezionarli all'interno di appositi sacchetti (moplefan) per mantenerli morbidi nel tempo (10gg circa).

Torta Autunno

Con la collaborazione di

Biscotto leggero alle mandorle

• ZUCCHERO A VELO	**g 75**
• FARINA DI MANDORLE	**g 115**
• UOVA INTERE	**g 100**
• TUORLI	**g 65**
• FARINA DEBOLE	**g 100**
• ALBUMI	**g 180**
• ZUCCHERO SEMOLATO	**g 120**

Procedimento:

Sbattere bene in planetaria con foglia i primi 4 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Aggiungere un po' di albumi alla prima montata, quindi la farina infine gli albumi rimasti. Stendere il composto su teglia rivestita con carta da forno. Cuocere per 6-8 minuti a 210°C con valvola aperta. Stampare dei dischi Ø16cm.

AMARENE SEMI CANDITE

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Vedi "Costruzione e decorazione del dolce"

Bagna all'amarena a 40°Bx

• SCIROPPO DI AMARENE SEMI CANDITE	**g 300**
• ACQUA	**g 180**

Procedimento:

Miscelare bene a freddo i due ingredienti e conservare in frigo.

Crumble alle mandorle e cacao

• BURRO	**g 160**
• FARINA DEBOLE	**g 144**
• FARINA DI MAIS FUMETTO	**g 32**
• CACAO IN POLVERE	**g 16**
• ALBUMI	**g 36**
• ZUCCHERO SEMOLATO	**g 160**
• FARINA DI MANDORLE	**g 160**
• SALE FINO	**g 3**

Procedimento:

Fare la sabbiatura con il burro freddo cubettato piccolo e la farina debole miscelata con la farina di mais. Idratare il cacao setacciato con gli albumi e unirli alla miscela di burro e farina. In ultimo aggiungere lo zucchero semolato mescolato con la farina di mandorle ed il sale. Si deve ottenere un impasto leggermente compatto. Sgranare su teglia usando un setaccio a maglie larghe, abbattere in negativo. Cuocere a 165°C per 15-20 minuti circa con valvola aperta. Una volta raffreddato, conservare in un contenitore con chiusura ermetica.

Biscotto ricomposto per fondo della torta

• CRUMBLE ALLE MANDORLE E CACAO COTTO E SBRICIOLATO	**g 400**
• CIOCCOLATO AL LATTE 38/40%	**g 80**
• PASTA NOCCIOLA	**g 25**

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato al latte, inserire la pasta nocciola e miscelare bene: si otterrà un cremino. Versare sul crumble cotto e sbriciolato e rimescolare bene in modo da rivestirlo completamente con il cremino. Versare 110g di composto all'interno di un anello d'acciaio Ø16cm appoggiato su teglia foderata con carta da forno. Aiutarsi con un cucchiaio per livellare bene il biscotto ricomposto (raggiungere un'altezza di 6mm circa) e mettere in frigo a ricristallizzare per un'ora circa

Torta Autunno

Crema leggera allo zabaione

• TUORLI PASTORIZZATI	**g 175**
• ZUCCHERO SEMOLATO	**g 200**
• MARSALA	**g 175**
• CIOCCOLATO BIANCO	**g 200**
• GELATINA IN POLVERE	**g 10**
• ACQUA PER GELATINA	**g 50**
• MASCARPONE	**g 250**
• PANNA 35%	**g 400**
• BACCELLI DI VANIGLIA	**nr. 1**

Procedimento:

Fare una crema inglese con i tuorli miscelati allo zucchero e al marsala (cuocere a 82°C al microonde) e versarla ancora calda all'interno di una caraffa dove è stato inserito il cioccolato bianco in gocce: mixare.

Unire la gelatina reidratata e miscelare, quindi inserire il mascarpone e la panna liquida (freddi da frigo). Mixare molto bene in modo da ottenere una crema omogenea e mettere a maturare in frigo sino al giorno dopo. Montare in planetaria con frusta.

Costruzione e decorazione del dolce:

Costruire la torta all'interno di un anello d'acciaio Ø18cm h.4cm foderato con una striscia di acetato h. 4cm.

Inserire come base il disco di biscotto ricomposto quindi versare, con una sacca da pasticceria, uno strato di crema allo zabaione h. 1cm. Farcire con amarene semi candite e gocce di cioccolato fondente. Appoggiare un disco Ø16cm di biscotto, livellare bene e inzuppare con la bagna all'amarena.

Ripetere stratificazione e chiudere con crema allo zabaione livellandola al bordo dell'anello d'acciaio. Abbattere di temperatura, smodellare, togliere la striscia di acetato e spruzzare col ColorVel rosso in modo da realizzare l'effetto velluto. Appoggiare il dolce su un disco sottotorta Ø20cm e decorare una parte del bordo con dei rettangoli di cioccolato bianco serigrafati usando il trasferello cod. 81384 (i rettangoli devono avere diverse dimensioni e altezze).

Decorare la superficie con una esse di crumble alle mandorle e cacao (tenere la parte centrale più larga) qualche fungo marrone in zucchero cod. 10106, inserire una o due foglie in cioccolato cod. 78157 e infine mettere una rosellina di cialda (bocciolo rosso).

Con la collaborazione di

Tips

Crumble: *può essere utilizzato per realizzare dei biscotti all'interno di forme tonde, da decorare con le placchette in cioccolato chablon cod. 78127.*

Biscotto ricomposto: *le basi possono essere fatte con largo anticipo e conservate all'interno di scatole con chiusura ermetica.*

Crema leggera allo zabaione: *è possibile versare la crema immediatamente all'interno di sacchetti per il sottovuoto e termosaldarli. Quindi abbatterli in negativo per poi utilizzarli man mano che servono utilizzando la corretta modalità di rigenerazione (da -18°C mettere per 12h a +3°C poi montare in planetaria con frusta).*

Questi dolci possono essere conservati in negativo (max 30gg) o in positivo (max 2gg)

Decorazioni per vetrina
Showcase decorations

pag 140

Decorazioni in cioccolato
Chocolate decorations

pag 144

Halloween

Decorazioni in zucchero
e soggetti decorativi
Sugar decorations
and decorative figurines
pag 152

Prodotti da banco
e attrezzature
Ready to sell products and equipment
pag 156

Un Halloween da... pauraaa!

A scary Halloween!

In collaborazione con la Pasticceria Cardy di Gavirate

La tua vetrina non è mai stata così spaventosamente bella!
Dolcetto o scherzetto?

Your showcase has never been so frighteningly beautiful! **Trick or treat?**

Dolcetto o scherzetto?

L9xH10cm

17150 - 1 Kit (4pz) - mat:

Trick or Treat

L70xH70cm

Adesivo sagomato

Custom shaped sticker

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender

Vestibiscotti

Cookie dress • Habit-biscuits • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha

Ø5,8cm

17143

●●● A - ■■■ 3

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF

Borsetta Dolcetto o Scherzetto?

"Trick or treat" bag • Sac "un bonbon ou un sort?"
« Süßes-oder-Saures ? » Tasche
Bolso "Truco o trato" • Bolsa "Doçura ou travessura"

Confeziona la tua borsetta "Dolcetto o Scherzetto"

con i prodotti da banco Modecor!

17121

cm: L17xH16 - pz: 12 - mat: ST

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1 Kit = 4pz - 1 conf = 72pz

78368 NEW -

cm: 1:1 - pz: 18kit (6x3) - GF

78373 NEW - 8 - - cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6) - GF

HALLOWEEN
RIP
HALLOWEEN
RIP
HALLOWEEN

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78298 NEW - 4 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) - GF

Sfere 3D
3D spheres

78383 NEW - GF

78382 NEW
11,1g - cm: Ø3,5~ - pz: 48 (24x2)
mat: BC - GF

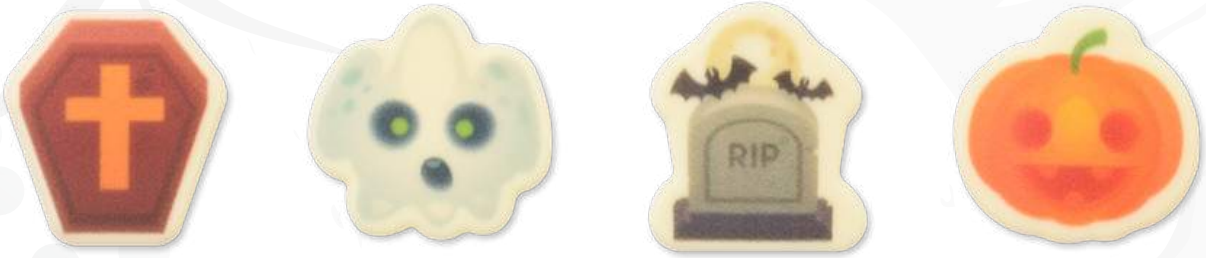
Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78381 NEW - 3 - - 3,1g - cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) - GF

HALLOWEEN

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78297 NEW - 4 - - 2,7g - cm: H max 3,5~ - pz: 72 (24x3) - GF

78277 NEW - 6 - - 2,6g
cm: L3,5xH3 - pz: 72 (24x3) - GF AZO

78380 NEW - 5 - - 4g - cm: H5~
pz: 60 (15x4) - GF AZO

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister • Schoko-Dekore (in Gießform)
Choco blister • Choco blister

78054 - 5 - - 5g
cm: L4,5xH5 - pz: 60 (15x4) - GF

Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

TRASFERELLO SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheet suitable only for white chocolate

81378 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

HALLOWEEN
HALLOWEEN

Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Décorations en sucre • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar

lavorazione artigianale

20314 NEW - cm: Ø3 - pz: 88 - mat: ZU - GF

Zuccherini

Sugar decorations • Petits grains en sucre • Streudekore
Azucarillos • Açúcar granulado

24414 NEW - ●●● A - ■■■ 4
cm: 1:1 - kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

17000
cm: Ø1 - pz: 6 (84g)
mat: ZU - GF AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

17156 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H3,5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - GF AZO

17157 NEW
●●● A - ■■■ 3
cm: H3~ - pz: 30
mat: GE/ZU - GF

17135
●●● A - ■■■ 3
cm: H4 - pz: 30
mat: GE/ZU - GF

17146
●●● A - ■■■ 3
cm: H max 6 - pz: 36
mat: GE/ZU - GF

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

17145 NEW - ●●● A - ■■■ 5 - cm: H max 5~ - pz: 40 - mat: ZU - AZO

17107
●●● A - cm: L3,5
pz: 24 - mat: ZU - AZO

15118
cm: H6,5 - pz: 24
mat: ZU - AZO

17138
cm: L8,5xH8 - pz: 20 - mat: ZU - GF

17160 NEW - ●●● A - ■■■ 6 - cm: H3 - pz: 72 - mat: ZU - GF

17147 - ●●● A - ■■■ 4 cm: H max 3,5~ - pz: 24 - mat: ZU - AZO

17125 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6~ - pz: 40 - mat: ZU - AZO

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender

17151 NEW
cm: H9,5~ - pz: 36 - mat: VT
cc: 160 ml

Ø8,7xH6,5cm

17137
cc: 200ml
pz: 60 - mat: PL

Ø9xH5,2cm

WEEN
WEEN

Attrezzature

Equipment • Equipement • Werkzeuge • Utensilios • Utensílios

Stampi in silicone

Silicone Moulds • Moules en silicone • Silikonformen
Moldes de silicona • Moldes de silicone

Ideali per cioccolato, pasta di zucchero e isomalto

Ideal for chocolate, fondant and isomalt

30891

cm: L28xH17,5 - pz: 1Blister - mat: SL

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Décors sujets • Dekorfiguren • Objetos decorativos • Figuras decorativas

17136

●●● A - ■■■ 3 - cm: H6,5

pz: 24 Set (3pz) - mat: CT

Nastro in tessuto

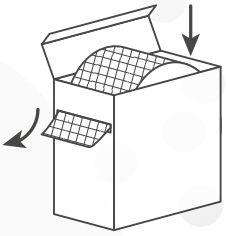
Fabric ribbons • Rubans en tissu • Stoffbänder
Cintas de tela • Fitas de tecido

L'unico nastro in tessuto adatto al contatto con alimenti!

The only foodsafe fabric ribbon!

Ideale per decorare ogni tipologia di torta grazie allo strato interno in acetato che aderisce perfettamente ai bordi

Ideal for decorating any type of cake thanks to the inner layer of acetate that adheres perfectly to the sides



New pack!

17152 NEW - cm: H4 - pz: 20m - mat: ST/PL

17140

Decorazioni per vetrina e prodotti da banco
Showcase decorations
and ready to sell products

pag 164

Decorazioni in cioccolato
Chocolate decorations

pag 176

Glasse glitter
Glitter glazes

pag 198

Natale
Christmas

Decorazioni in zucchero, soggetti decorativi e attrezzature
Sugar decorations, decorative figurines and equipment

pag 202

Capodanno
New Year

pag 232

La magia del Natale racchiusa in una decorazione!

In collaborazione con la Pasticceria Cardy di Gavirate

Fai vivere l'atmosfera Natalizia nel tuo negozio con i nostri **prodotti per vetrina**!

Decorations full of Christmas Magic!
Get carried away by Christmas and decorate your shop for the most loved Holiday of the year!

Decorazioni per Vetrine

Showcase decorations • Produits pour la décoration des vitrines
Schaufenster Dekorationen • Decoraciones para escaparates • Decorações para montras

L16xH18~cm

L90xH60cm

Adesivo sagomato
Custom shaped sticker

14148 - 1 Kit (3pz) - mat:

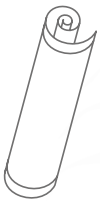
Fai vivere l'atmosfera Natalizia
nel tuo negozio con i nostri

prodotti da vetrina!

L115xH85cm

Adesivo sagomato
Custom shaped sticker

14146
pz: 1 - mat:



Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre
Geschenkartikel • Productos de impulso
Productos prontos para vender

14209 NEW

4 - - 30g - cm: H7,5 - pz: 12 - GF AZO

14776 - 4 - - 10g - cm: H5 - pz: 24 - GF AZO

Smart Choc in cioccolato bianco

White chocolate Smart Choc • Smart Choc en chocolat blanc • Smart Choc aus Weißer Schokolade
Smart Choc de chocolate blanco • Smart Choc de chocolate branco

78385 NEW

cm: L6~xH12,5~

pz: 12 Set (2pz) - GF

55g/pz

1Set= + CT

L6,5xH2,5xP13cm

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender

Puzzle in cioccolato bianco

White chocolate puzzle • Carte de voeux en chocolat blanc • Grußkarten aus Weißer Schokolade
Rompecabezas de Navidad, de chocolate blanco • Postal de chocolate branco

78386 NEW

2 - cm: 1:1

pz: 10 Set (2pz) - GF

1Set=

55g/pz

+

L15xH10cm
CT

merry christmas
merry christmas
HAPPY Christmas
Merry CHRISTMAS
HAPPY Christmas
Merry CHRISTMAS

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender

Vestibiscotti

Cookie dress • Habit-biscuits • Vorgestanztes Zuckerpapier • Vistegalleta • Veste bolacha

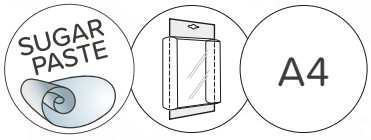
14111

●●● A - ■■■ 4

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF

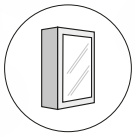
Ø5,8cm



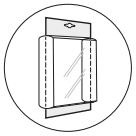
Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Productos prontos para vender

14390 NEW - cm: H9,5~ - pz: 36 - mat: VT
cc: 160 ml



14731 - Ø5xH3,5 - pz: 6Set (88pz) - mat: CT



91021D - cm: Ø7

12Blister (50pz)

mat: CT

91021L

Borsetta Babbo Natale

Santa Claus bag • Sac Père Noel
Weihnachtsmann Tasche • Bolso Papà Noel
Bolsa Pai Natal

Confeziona la tua borsetta "Babbo Natale"

con i prodotti da banco Modecor!

14742

cm: L14xH22

pz: 12 - mat: ST

Merry
Christmas

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 100pz

78367 NEW - - cm: 1:1 - pz: 20Kit (4x5) - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 100pz

78366 NEW - GF

Buon Natale!
Buon Natale!

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

1 Confezione = Fino a 25 torte

78371 NEW

- cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit (5x5) - GF

78090

- cm: L2,8

pz: 200 (40x5) - GF

78091

- cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF

78372 NEW - 8 - - cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6) - GF

Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Décorations en beurre de cacao coloré • Dekore aus bunter Kakaobutter
Decoraciones de manteca de cacao colorada • Decorações de manteiga de cacau colorada

78403 NEW

cm: L2,8 - pz: 200 (40x5) - mat: BC

78404 NEW

cm: L9 - pz: 76 (19x4) - mat: BC -

Sfere 3D
3D spheres

78391 NEW - 4 - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) - mat: BC -

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit=5pz - 1conf=125pz

1 Confezione = Fino a 25 torte

78374 NEW

- cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit (5x5) -

78299 NEW

- cm: L2,8 - pz: 200 (40x5) -

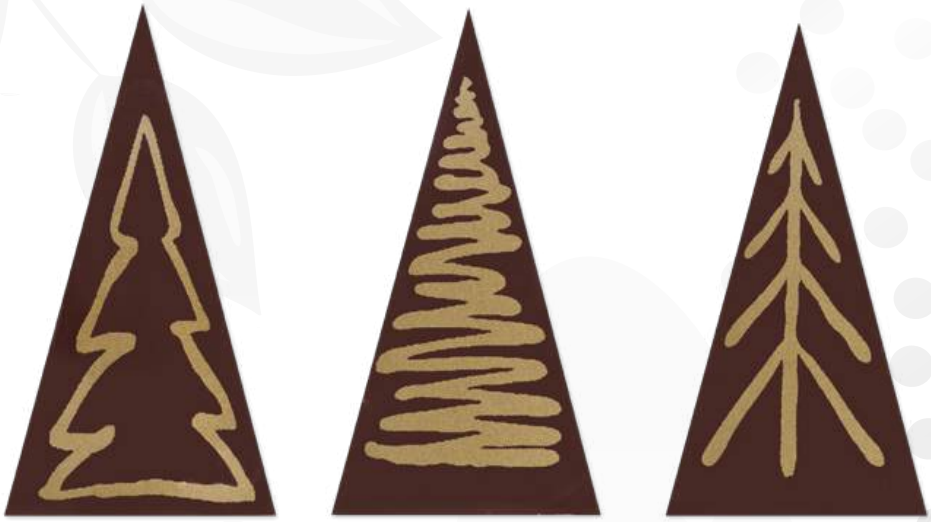
78302 NEW

- cm: L9 - pz: 76 (19x4) -

Sfere 3D

3D spheres

78307 NEW - 4 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) -



78369 NEW

3 -

cm: L3,3xH6,2

pz: 120 (24x5)

Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Décorations en beurre de cacao coloré
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações de manteiga de cacau colorada

78396 - NEW - 4,2g - cm: Ø3
pz: 48 (24x2) - mat: BC - GF AZO

78303 - NEW - 4 - 3g - cm: L3 - pz: 72 (24x3) - mat: BC - GF AZO

Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78378 NEW - 3 - 8g - cm: Ø4,8 - pz: 30 (15x2) - mat: BC - GF AZO

Buon
Natale

Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Décorations en beurre de cacao coloré
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações de manteiga de cacau colorada

78390 NEW

4,6g - cm: L4,5xH4,5~ - pz: 45 (15x3)

mat: BC - GF

Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78394 NEW - 4 - 7,5g - cm: H max 5,5 - pz: 80 (16x5) - mat: BC - GF

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78304 NEW - 3 - - 7,3g

cm: L4,8 - pz: 45 (15x3) - GF AZO

Decorazione a rilievo
Embossed decoration

78103
3 - 8g
cm: Ø4,8 - pz: 30 (15x2)

78305 - NEW
2 - 4,5g
cm: L6xH2,8 - pz: 48 (12x4)

78393 - NEW 4 - 3,5g - cm: L8xH1,5 - pz: 96 (24x4) -

78300 NEW - 8 - 2,4g - cm: H3,6 - pz: 72 (24x3) -

BUONE Feste
BUON Natale

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

Sfere 3D
3D spheres

78310 NEW
4 - - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)
GF AZO

78392 NEW - 4 - - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2) - GF AZO

78335I NEW
- 6g - cm: Ø2,8
pz: 96 (32x3)
GF AZO

78335D
GF

78290
GF AZO

78336I NEW
- 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2)
GF AZO

78336D
GF

78291
GF AZO

78265 NEW
GF

78301 NEW
4 - - 1,8g
cm: Ø3~ - pz: 96 (32x3)

78306 NEW - 4 - - 3,5g - cm: L7xH3 - pz: 60 (12x5) -

78364 NEW - - 4,2g - cm: Ø3
pz: 48 (24x2) -

78279 NEW
- 1,8g - cm: Ø3~
pz: 96 (32x3)

78280 NEW - 3,5g - cm: L7xH3 - pz: 60 (12x5) -

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78448 NEW - 3 -
cm: L7,5~xH6,5 - pz: 42 - GF AZO

78449 NEW
- cm: L8 - pz: 24 - GF AZO

78450 NEW -
cm: Ø4~ - pz: 132 - GF AZO

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78387 NEW

- 7,2g - cm: Ø4~ - pz: 45 (15x3) - GF

78397 NEW

- 4,6g - cm: L3,5 - pz: 72 (24x3) - GF

78399 NEW

2 - - 12g

cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 (24x2) - GF

78384 NEW

- 4,5g - cm: H3,5~

pz: 54 (18x3) - GF

78281 NEW

- 8,5g - cm: L5xH4

pz: 45 (15x3) - GF

Merry
Christmas

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78377 NEW - 2 - - 11g - cm: L7,5~ - pz: 36 (9x4) - GF

78376 NEW
4 - - 2,4g
cm: H max 3,5~
pz: 96 (24x4) - GF

78096 - 2 - 5,7g
cm: Ø5,5~ - pz: 40 (10x4) - GF

34609
- 15,2g
cm: H6 - pz: 36 - AZO

78092 -
6,2g - cm: H7,5~
pz: 40 (8x5) - GF

Buon Natale!

82003 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 -

82014 NEW - 2 - pz: 24 -

82015 NEW - 2 -

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

82013 NEW - 3 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF

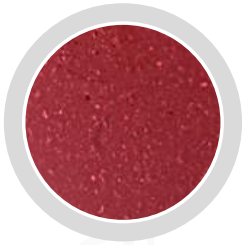
TRASFERELLI SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheets suitable only for white chocolate

81366 - 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF

Glassa Glitter

Glitter Glaze • Nappage pailleté • Glasur mit Glitzereffekt
Glaseado con brillo • Cobertura com brilho

1Kg



ROSSA

25376

kg:1 - pz: 4 - mat: ZU

GF

COLOR CIOCCOLATO LATTE

25366 NEW - GF AZO

COLOR CIOCCOLATO FONDENTE

25365 NEW - GF AZO

Per un effetto brillante su
torte e monoporzioni!

For a sparkling effect on cakes and single-portion desserts

BUON NATALE
Buone Feste
buone feste

Merry Christmas
Merry Christmas

Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Décorations en sucre • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar

lavorazione artigianale

20313 NEW - cm: Ø3 - pz: 88 - mat: ZU - GF

Zuccherini

Sugar decorations • Petits grains en sucre • Streudekore • Azucarillos • Açúcar granulado

24584 - AZO

24690 - AZO

22101 - GF AZO

24287 NEW - ●●● A - ■■■ 3
cm: 1:1 - kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14031 NEW
A - 4
cm: H max 5,5~ - pz: 36
mat: GE/ZU - GF

14057 NEW - A - 4 - cm: H max 5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - GF

14012 NEW
A - 3
cm: H5,5~ - pz: 36
mat: GE/ZU - GF

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14787
cm: H7,5 - pz: 20 - mat: GE/ZU - GF

14000 NEW
●●● A - ■■■ 3
cm: H max 5,5~ - pz: 30
mat: GE/ZU - GF AZO

L4,5xH3,5cm - 7pz

L2,5xH3,5cm - 8pz

Ø2,5xH4,5cm - 7pz

L4,5xH5cm - 8pz

14765 - ●●● A - ■■■ 4 - pz: 30 - mat: GE/ZU - GF

14118
●●● A - ■■■ 3
cm: H max 5,5~ - pz: 36
mat: GE/ZU - GF

14058 NEW - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H5,5 - pz: 24 - mat: GE/ZU - GF

14333 - ●●● A - cm: H4 - pz: 140 (70x2) - mat: GE/ZU - AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14133

●●● A - ■■■ 3 - cm: H5,5

pz: 36 - mat: GE/ZU - GF

14782 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 5,5 - pz: 40 - mat: GE/ZU - GF AZO

14331

●●● A - ■■■ 7 cm: H3,5

pz: 70 (35x2) - mat: GE/ZU - AZO

14359 - ●●● A - ■■■ 5 - cm: H4,5 - pz: 50 - mat: GE/ZU - AZO

14010

●●● A - ■■■ 7 - cm: H3 - pz: 70 (35x2) - mat: GE/ZU - AZO

14255 - cm: H4~ - pz: 48

mat: GE/ZU - AZO

14330

●●● A - ■■■ 2 - cm: L3,5~xH4~

pz: 96 (24x4) - mat: GE/ZU - AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14780

●●● A - ■■■ 5

cm: L4xH4,5 - pz: 40

mat: GE/ZU

14387

●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6

pz: 36 (12x3) - mat: GE/ZU -

MERRY
CHRISTMAS!

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14126 - cm: (1:1) - pz: 10 Set (5pz) - mat: GE/ZU - (AZO)

L12,8xH17,2xP3,5cm

14476 - cm: (1:1) - pz: 12Blister (10pz) - mat: GE/ZU - (AZO)

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14781

A - 3 - cm: 1:1

pz: 48 - mat: ZU

GF AZO

14778

cm: L6,5xH5 - pz: 12 - mat: ZU - AZO

19004

A - 3

cm: H max 4 - pz: 24

mat: ZU

14421

A - 5 - cm: H max 5

pz: 60 - mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14056 NEW - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H max 7 - pz: 12 - mat: ZU - AZO

14121 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H max 6~ - pz: 36 - mat: ZU - GF

14055 NEW - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H5,5 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14054 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 20 - mat: ZU - AZO

14614 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14686

●●● A - cm: H6~

pz: 40 - mat: ZU

AZO

Merry Christmas

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

7pz

7pz

6pz

14052 NEW

●●● A - ■■■ 3

cm: H max 5,5 - pz: 20

mat: ZU - AZO

14698

●●● A - ■■■ 3

cm: H5,5 - pz: 24

mat: ZU - AZO

14128 - ●●● A - ■■■ 4

cm: L3/5,5xH max 6~

pz: 24 - mat: ZU - AZO

14120 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6~ - pz: 36 - mat: ZU - GF

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14053 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 5 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14127 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: L4,5/5,5x H max 7~ - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14122

●●● A - ■■■ 2 - cm: H max 4,5

pz: 36 - mat: ZU - GF

14259

cm: L8xH3 - pz: 72 - mat: ZU - AZO

14653

●●● A - cm: L1,5xH2

pz: 100 (50x2) - mat: ZU - AZO

10121

cm: H1~

pz: 384 - mat: ZU

GF AZO

10033

cm: H2,5

pz: 192 - mat: ZU

GF AZO

10106

cm: H2,5

pz: 192 - mat: ZU

GF AZO

10035

cm: H3

pz: 72 - mat: ZU

GF AZO

14292

cm: H4 - pz: 48

mat: ZU - AZO

14652

cm: Ø4~ - pz: 96

mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar

14051 NEW - ●●● A - ■■■ 6 - cm: 1:1 - pz: 72 - mat: ZU - GF

14123
●●● A - ■■■ 4 - cm: 1:1
pz: 144 - mat: ZU - GF

14651
●●● A - ■■■ 4
cm: Ø2,5 - pz: 120
mat: ZU - AZO

14719
●●● A - ■■■ 2
cm: H5,5 - pz: 80
mat: ZU - AZO

14125 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L3,5/4,5x H max 5~ - pz:72 - mat: BS/ZU - AZO

14487

●●● A - ■■■ 2 - cm: H6

pz: 40 (20x2) mat: BS/ZU - AZO

Decorazioni in pastigliaggio

Gum-paste decorations • Décorations en pastillage • Tragant-Dekore
Decoraciones de pastillaje • Decorações em pastilhagem

14201

cm: H7 - pz: 64 - mat: PT - AZO

14136

●●● A - ■■■ 4

cm: H max 7~

pz: 210 - mat: PT - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

13pz

12pz

12pz

13pz

14050 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 50 - mat: ZU - GF

14134 - cm: 1:1 - pz: 18Set (3pz) - mat: ZU - GF

12pz

14pz

10pz

14pz

14741 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 50 - mat: ZU - GF

L6,5xH6,5cm

L8,5xH5cm

14793 - ●●● A - ■■■ 2 - pz: 50 - mat: ZU - GF

Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblaten Dekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia

14327
cm: H5~ - pz: 1000
mat: WF - GF AZO

14481 - cm: L10xH8 - pz: 46 - mat: WF

14471 - cm: Ø7 - pz: 70 - mat: WF

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Décors sujets • Dekorfiguren
Objetos decorativos • Figuras decorativas

14138
cm: Ø8 - pz: 40 - mat:

14779
cm: Ø10,5 - pz: 10
mat:

14106

●●● A - ■■■ 2 - cm: H max 8

pz: 30 - mat: PL

14131

cm: L9

pz: 30 - mat: PL

14376

●●● A - ■■■ 6

cm: H5 - pz: 24 mat: PL

14130 - ●●● A - cm: H2,5

pz: 100 - mat: PL

14272 - ●●● A - cm: H1,5 - pz: 144 - mat: PL

Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren
Figuras de plástico • Enfeites de plástico

14212

●●● A - ■■■ 5 - cm: H max 5

pz: 12Set (5pz) - mat: PL

14214

●●● A - ■■■ 11 - cm: H max 5

pz: 12Set (11pz) - mat: PL

14271

cm: Ø5

pz: 144 - mat: PL

14220

cm: Ø3,5

14221

cm: Ø5

MERRY
CHRISTMAS!

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14126 - cm: (1:1) - pz: 10 Set (5pz) - mat: GE/ZU - (AZO)

L12,8xH17,2xP3,5cm

14476 - cm: (1:1) - pz: 12Blister (10pz) - mat: GE/ZU - (AZO)

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14781

A - 3 - cm: 1:1

pz: 48 - mat: ZU

GF AZO

14778

cm: L6,5xH5 - pz: 12 - mat: ZU - AZO

19004

A - 3

cm: H max 4 - pz: 24

mat: ZU

14421

A - 5 - cm: H max 5

pz: 60 - mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14056 NEW - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H max 7 - pz: 12 - mat: ZU - AZO

14121 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H max 6~ - pz: 36 - mat: ZU - GF

14055 NEW - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H5,5 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14054 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 20 - mat: ZU - AZO

14614 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14686

●●● A - cm: H6~

pz: 40 - mat: ZU

AZO

Merry Christmas

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

7pz

7pz

6pz

14052 NEW

●●● A - ■■■ 3

cm: H max 5,5 - pz: 20

mat: ZU - AZO

14698

●●● A - ■■■ 3

cm: H5,5 - pz: 24

mat: ZU - AZO

14128 - ●●● A - ■■■ 4

cm: L3/5,5xH max 6~

pz: 24 - mat: ZU - AZO

14120 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 6~ - pz: 36 - mat: ZU - GF

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

14053 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: H max 5 - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14127 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: L4,5/5,5x H max 7~ - pz: 24 - mat: ZU - AZO

14122

●●● A - ■■■ 2 - cm: H max 4,5

pz: 36 - mat: ZU - GF

14259

cm: L8xH3 - pz: 72 - mat: ZU - AZO

14653

●●● A - cm: L1,5xH2

pz: 100 (50x2) - mat: ZU - AZO

10121

cm: H1~

pz: 384 - mat: ZU

GF AZO

10033

cm: H2,5

pz: 192 - mat: ZU

GF AZO

10106

cm: H2,5

pz: 192 - mat: ZU

GF AZO

10035

cm: H3

pz: 72 - mat: ZU

GF AZO

14292

cm: H4 - pz: 48

mat: ZU - AZO

14652

cm: Ø4~ - pz: 96

mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar

14051 NEW - ●●● A - ■■■ 6 - cm: 1:1 - pz: 72 - mat: ZU - GF

14123
●●● A - ■■■ 4 - cm: 1:1
pz: 144 - mat: ZU - GF

14651
●●● A - ■■■ 4
cm: Ø2,5 - pz: 120
mat: ZU - AZO

14719
●●● A - ■■■ 2
cm: H5,5 - pz: 80
mat: ZU - AZO

14125 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L3,5/4,5x H max 5~ - pz:72 - mat: BS/ZU - AZO

14487

●●● A - ■■■ 2 - cm: H6

pz: 40 (20x2) mat: BS/ZU - AZO

Decorazioni in pastigliaggio

Gum-paste decorations • Décorations en pastillage • Tragant-Dekore
Decoraciones de pastillaje • Decorações em pastilhagem

14201

cm: H7 - pz: 64 - mat: PT - AZO

14136

●●● A - ■■■ 4

cm: H max 7~

pz: 210 - mat: PT - AZO

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

13pz

12pz

12pz

13pz

14050 NEW - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 50 - mat: ZU - GF

14134 - cm: 1:1 - pz: 18Set (3pz) - mat: ZU - GF

12pz

14pz

10pz

14pz

14741 - ●●● A - ■■■ 4 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 50 - mat: ZU - GF

L6,5xH6,5cm

L8,5xH5cm

14793 - ●●● A - ■■■ 2 - pz: 50 - mat: ZU - GF

Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblaten Dekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia

14327
cm: H5~ - pz: 1000
mat: WF - GF AZO

14481 - cm: L10xH8 - pz: 46 - mat: WF

14471 - cm: Ø7 - pz: 70 - mat: WF

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Décors sujets • Dekorfiguren
Objetos decorativos • Figuras decorativas

14138
cm: Ø8 - pz: 40 - mat:

14779
cm: Ø10,5 - pz: 10
mat:

14106

●●● A - ■■■ 2 - cm: H max 8

pz: 30 - mat: PL

14131

cm: L9

pz: 30 - mat: PL

14376

●●● A - ■■■ 6

cm: H5 - pz: 24 mat: PL

14130 - ●●● A - cm: H2,5

pz: 100 - mat: PL

14272 - ●●● A - cm: H1,5 - pz: 144 - mat: PL

Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren
Figuras de plástico • Enfeites de plástico

14212

●●● A - ■■■ 5 - cm: H max 5

pz: 12Set (5pz) - mat: PL

14214

●●● A - ■■■ 11 - cm: H max 5

pz: 12Set (11pz) - mat: PL

14271

cm: Ø5

pz: 144 - mat: PL

14220

cm: Ø3,5

14221

cm: Ø5

14391 - cm: H5 - pz: 36 - mat: PL

14108
●●● A - ■■■ 2 - cm: H5
pz: 30 - mat: PL

14335 - ●●● A - ■■■ 6 - cm: H6,5 - pz: 48 - mat: PL

14241 - cm: Ø6 - pz: 144 - mat: PL

14105
cm: H6,5
pz: 30
mat: PL

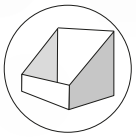
14104
cm: H5,5
pz: 30
mat: PL

14222
cm: H6
pz: 144
mat: PL

24318
cm: H9
pz: 144
mat: PL

Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



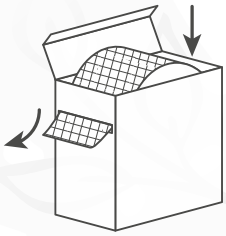
L30,8xH10,8xP9,4cm

14701 - ●●● A - ■■■ 2 - cm: H7,5
pz: 12Blister (5pz) - mat: CE/PL

Nastri in tessuto

Fabric ribbons • Rubans en tissu • Stoffbänder
Cintas de tela • Fitas de tecido

L'unico nastro in tessuto adatto al contatto con alimenti!
The only foodsafe fabric ribbon!



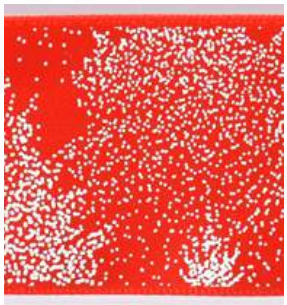
Ideale per decorare ogni tipologia di torta grazie allo strato interno in acetato che aderisce perfettamente ai bordi

Ideal for decorating any type of cake thanks to the inner layer of acetate that adheres perfectly to the sides

New pack!

14756

14757



14110 - cm: H4 - pz: 20m
mat: ST/PL

14774I

14774D

14774H

Nastri sottotorta Colly

Colly Ribbons • Rubans Colly • Tüllbänder Colly
Cintas Colly • Fitas Colly

25034DI
cm: H5 - pz: 20m - mat: ST -

Sottotorta

Cake board • Plateau • Tortenteller
Base para tarta • Base para bolo

Spessore 1,2cm
Thickness

30446I
cm: L30
pz: 5 - mat: CT

30445I
cm: L35

30444I
cm: L40

30443I
cm: L30x40
pz: 5 - mat: CT

30442I
cm: L35x45

30441I
cm: L40x50

Spessore 1,2cm
Thickness

30477D
cm: Ø30
pz: 5 - mat: CT

30478D
cm: Ø35

30479D
cm: Ø40

30447I
cm: Ø25
pz:5 - mat: CT

30477I
cm: Ø30

30478I
cm: Ø35

30479I
cm: Ø40

Stampo per tronchetto

Mould for yule log • Moule pour bûche • Form für Buche • Molde para tronco • Molde para tronco

30063
cm: L30xH8xP6,5
pz: 6 - mat: PL

Tagliapasta per biscotti

Cookie cutters • Coupe-pâte pour biscuits • Ausstecher für Kekse
Cortapastas para galletas • Cortador de pasta para bolacha

91026

4Blister (2pz) - mat: MT

91022

91025

L6,5xH10cm

30310 - pz: 1 - mat: MT

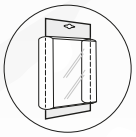
L7,5xH11,5cm

30311

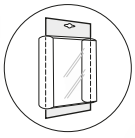
Stampi in silicone

Silicone Moulds • Moules en silicone • Silikonformen
Moldes de silicona • Moldes de silicone

30735
cm: L9,4xH6
pz: 1Blister
mat: SL



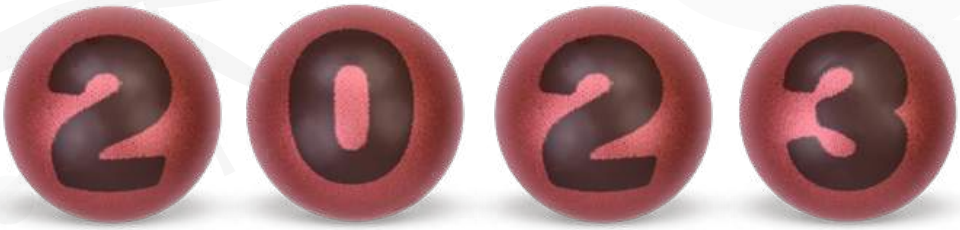
30892
cm: L28xH17,5



30734 - cm: Ø10

Capodanno

New Year • Nouvelle année • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo



Sfere 3D

3D spheres

78379 NEW

3 - - 6g - cm: Ø2,8

pz: 96 (32x3) - GF AZO

78308 NEW - 4 - - 3g - cm: L3 - pz: 48 (24x2) - GF AZO

Decorazione a rilievo

Embossed decoration

78402 NEW - 3 - - 7,3g - cm: L4,8

pz: 45 (15x3) - GF AZO

35472 - 2,8g - cm: Ø3,5

pz: 45 (15x3) - GF AZO

BUON
ANNO
2
0
2
3

Capodanno

New Year • Nouvelle année • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo

78401 NEW

- 3g - cm: Ø3,8

pz: 48 (24x2) - GF AZO

78345 NEW - 3 - - 15g - cm: H10 - pz: 28 (7x4) - GF

78282 NEW - 5 - - 15g - cm: H10 - pz: 28 (7x4) - GF AZO

15117

A - 4 - cm: H5 - pz: 24 - mat: ZU -

15118

cm: H6,5 - pz: 24

mat: ZU -

15106

cm: H5,5 - pz: 144 - mat: - PL

Cioccolato chablon
Thin chocolate plaques

pag 238

Cioccolato in blister
Blister chocolate decorations

pag 240

Decorazioni e attrezzature
Decorations and equipment

pag 245

love is SWEET

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de chocolate superfino
Decorações de chocolate finas

78249 - 4 - cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - GF

78110
- cm: L4 - pz: 120 (20x6) - GF

35478
7 - cm: L3
pz: 112 (28x4) - GF AZO

LOVE

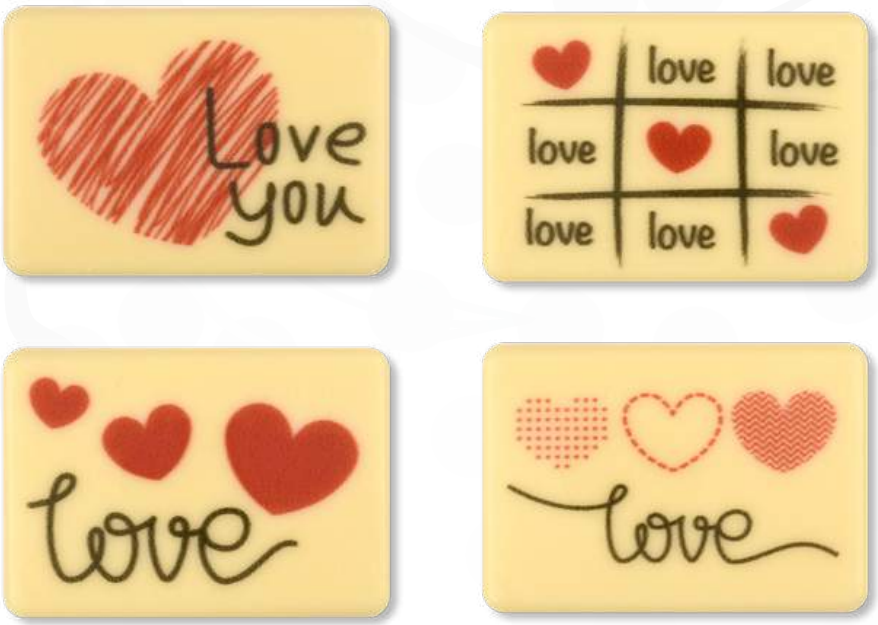
Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78446 NEW - 2 - 3,7g
cm: H5,5~ - pz: 48 (16x3) - GF

78445 NEW - cm: Ø4~- 4g
pz: 48 (24x2) - mat: BC - GF AZO

78444 NEW - 4 - 3g - cm: L4 - pz: 72 (24x3) - GF



78443 NEW
4 - 5,5g
cm: L5xH3,5
pz: 48 (16x3) - GF

Love you
LO
VE

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78283

4 - - 8,5g

cm: L6 - pz: 32 (8x4)

78263

- 5g - cm: L3,5~

pz: 48 (24x2) -

34608

- 15g - cm: H6

pz: 36 -

78276

- 7g - cm: L3,5xH4

pz: 45 (15x3) -

78257 - ■■■ 4 - ❖ - 3g - cm: L4 - pz: 72 (24x3) - GF

78252 - ■■■ 4 - ❖ - 9,3g - cm: L6,5 - pz: 24 (6x4) - GF AZO

78256 - ■■■ 4 - ❖ - 5g - cm: L4,5~ - pz: 72 (24x3) - GF AZO

34611

■■■ 3 - ❖ - 15g

cm: L5 - pz: 36 - AZO

Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

82030 NEW - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

82007 - GF

81396 - GF

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

82029 NEW - GF

81388 - GF

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

20042 - ●●● A - ■■■ 2 - cm: H4,5~
pz: 36 - mat: GE/ZU - GF

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar

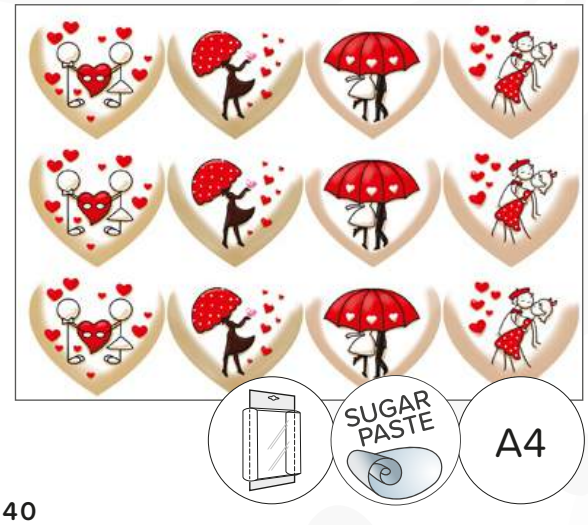
20024 - ●●● A - cm: H5
pz: 40 - mat: ZU - AZO

25559 - ●●● A - ■■■ 2 - cm: L4
pz: 72 - mat: ZU - AZO

20055 NEW
●●● A - ■■■ 4 - cm: 1:1
pz: 60 - mat: ZU - GF

Vestibiscotti

Cookie dress • Habit-biscuits • Vorgestanztes Zuckerpapier • Vistegalleta • Veste bolacha



20040

A - 4 - cm: Ø6,5~

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

30486

cm: H6,5 - pz: 1Blister - mat: MT

20053

cm: H9,5~

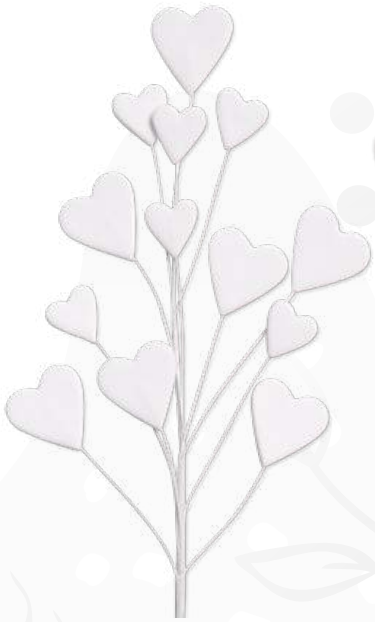
pz: 36 - mat: VT

cc: 160ml

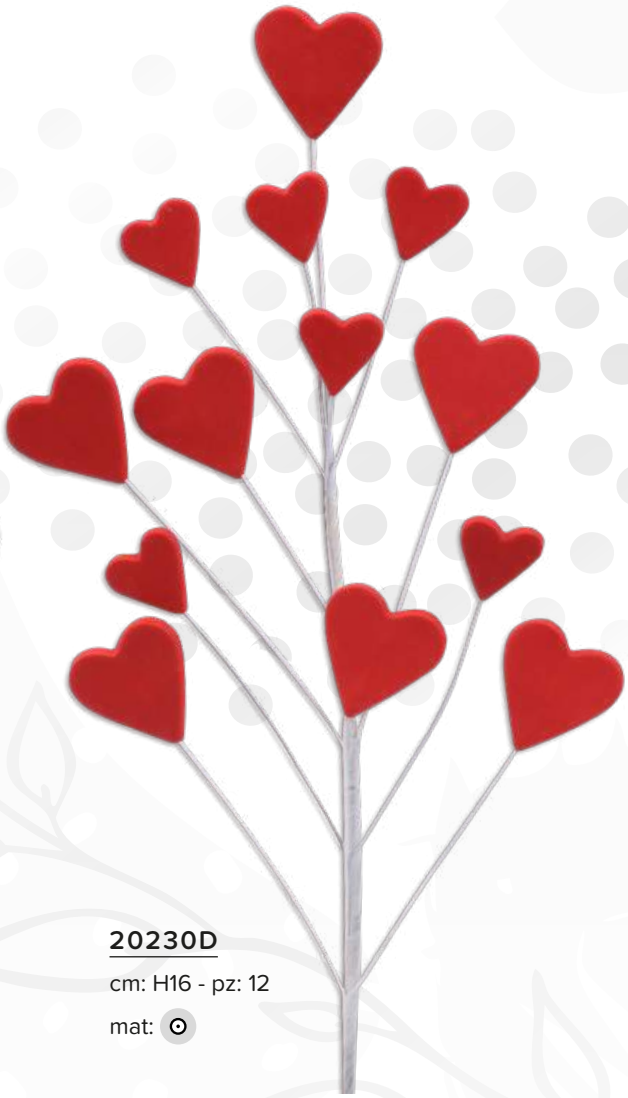
Soggetti decorativi

Decorative figurines • Sujets décoratifs • Dekorfiguren
Figuras decorativas • Figuras decorativas

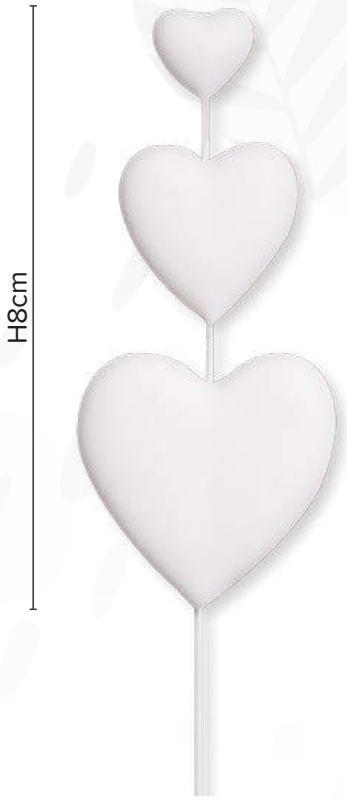
20230I - mat:



20230 - mat:



20230D
cm: H16 - pz: 12
mat:



24668 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: H2,5-8 - pz: 100 - mat:

COLORI

Colours | Couleurs | Farben | Colores | Cores

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Assorti (coul./Bte.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
B	Rosa - Femmina	Pink - Female	Rose - Fille	Rosa - Mädchen	Rosa - Niña	Rosa - menina
C	Celeste - Maschio	Light-blue - Male	Bleu ciel - Garçon	Hellblau - Junge	Celeste - Niño	Azul - menino
D	Rosso	Red	Rouge	Rot	Rojo	Vermelho
E	Giallo	Yellow	Jaune	Gelb	Amarillo	Amarelo
H	Argento	Silver	Argent	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Or	Gold	Oro	Dourado
J	Avorio	Ivory	Ivoire	Elfenbeinfarbe	Marfil	Marfim
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Marron	Braun	Marrón	Castanho
Q	Arancione	Orange	Orange	Orange	Naranja	Laranja

Ove non specificato, non sono previste confezioni assortite | If not specified, assorted boxes are not available | Si cela n'est pas spécifié, les assortiments ne sont pas prévus | 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 | Abréviations des matériels | Materialabkürzungen | Abreviaciones de los materiales | Abreviações dos Materiais

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Thermoformés à remplir	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 60%	Dark chocolate Cocoa min. 60%	Chocolat noir Cacao min. 60%	Bitterschokolade Kakao min. 60%	Chocolate negro Cacao min. 60%	Chocolate preto Cacau min 60%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Chocolat au lait	Milchschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
BC	Base burro di cacao colorato	Coloured cocoa butter based	À base de beurre de cacao coloré	Bunte Kakaobutter	Base de manteca de cacao coloreada	Base de manteiga de cacau colorida
BS	Biscotto	Biscuit/cookie	Biscuit	Keks	Galleta	Biscoito
CC	Cioccolato	Chocolate	Chocolat	Schokolade	Chocolate	Chocolate
CE	Cera	Wax	Cire	Wachs	Cera	Cera
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélée	Jelly	Gelée	Gelatine	Gelatina	Gelatina
MT	Metallo	Metal	Métal	Metall	Metal	Metal
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Produit cuit au four	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Pastillage	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
SL	Silicone	Silicone	Silicone	Silikon	Silicona	Silicone
ST	Stoffa	Fabric	Tissu	Stoff	Tela	Tecido
VT	Vetro	Glass	Verre	Glas	Vidrio	Vidro
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar

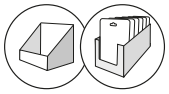
SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

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

Pasta di zucchero | Sugar paste
Pâte à sucre | Fondant
Pasta de azúcar | Pasta de açúcar

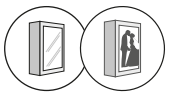
In blister appendibile | In blister pack with hanging slot
En blister suspendu | In Verpackung zum Aufhängen
En blister colgante | Em blister de pendurar

In barattolo | In pot
En boîte | In Dosen
En bote | Em frasco



Con display | With Display-box
Avec présentoir exposition | Mit Aufstell
Verpackung | Con display | Com display

In sacchetto trasparente | In transparent bag
En sachet transparent | In durchsichtige Tüte
En bolsa transparente | Em bolsa transparente



In scatola finestrata | Packed in window box
Emballé en boîte fenêtre | Verpackt in Box mit Sichtfenster
En caja con ventana | Em caixa com janela

Le ricette del progetto "Benvenuto Autunno" sono state realizzate da Omar Busi.

Copyright © 2018 - OMAR snc
Via Fan, 3 – 38033 Cavalese (TN) – Tel. 3336729656
E-mail: alessio@omarbusi.it – omar@omarbusi.it
www.omarbusi.com

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.
Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Il materiale proposto è tratto dalle numerose pubblicazioni edite da OMAR SNC.

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

Réalisé par Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor 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 Modecor Italiana S.r.l.
Modecor est une marque déposée

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. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Modecor Italiana S.r.l.
The images are only intended to represent the products. All pictures inside this catalogue are owned by Modecor Italiana S.r.l.
Les images sont uniquement destinées à représenter les produits. Tous les visuels de ce catalogue appartiennent à Modecor Italiana S.r.l.
Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Modecor Italiana S.r.l.
Las imágenes sólo pretenden representar los productos. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Modecor Italiana S.r.l.
As imagens são destinados apenas para representar os produtos. Todas as fotos presente no catalgo, são da propriedade da Modecor Italiana S.r.l.

WHA - IT00200
www.wha-halal.org

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.modecor.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.modecor.it

YouTube