

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
∅	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 chocolate 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 ou menos
1:1	la dimensione del prodotto equivale a quella dell'immagine riportata	The size of the product is the same as the shown image	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	Senza coloranti azoici aggiunti	No Azo colourings added	Sans colorants azoïques ajoutés	Ohne Zusatz von Azofarbstoffen	Sin colorantes azoicos añadidos	Sem corantes azóicos adicionados
☑	I prodotti che presentano questa icona sono resistenti alla condensa.	Products with this icon are resistant to condensation.	Les produits qui présentent cette icône sont résistants à la condensation.	Produkte mit diesem Symbol sind kondensationsfest.	Los productos que presentan este símbolo, son resistentes a la condensación.	Os produtos com este ícone são resistentes à condensação.
☆	I prodotti che presentano il simbolo ☆ sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the ☆ symbol are in food safe material, not edible.	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

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

Scan the QR Code to view the product video

Escanear el Código QR para ver el video del producto

Scannez le Code QR pour voir la vidéo du produit

Digitalizar o Código QR para visualizar o vídeo do produto

C'è sempre qualcuno in linea per te!

THERE'S ALWAYS SOMEONE ON THE LINE FOR YOU!

..... Servizio clienti CUSTOMER CARE

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

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

Commerciale Italia

0332 658311 - int. 1
modecor@modecor.it

Export Customer Care

0332 658311 - int. 2
modecor@modecor.it

In-Store Bakery

0332 658339
manuela.bossi@modecor.it

Assistenza Stampanti

800 148616
service@decojet.it

..... Hotline

No minimo d'ordine.
Gli ordini effettuati entro le ore 12:00 verranno spediti il giorno stesso
e verranno consegnati al tuo negozio in:

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



Spese di trasporto a carico del cliente:

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

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

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

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

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

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



Non è decorare **È MODECORARE**

Modecorare /mo-de-co-ra-re/ v. tr.:

RENDERE SPECIALE OGNI CREAZIONE ARTIGIANALE
CON DECORAZIONI CHE UNISCONO QUALITÀ,
INNOVAZIONE E CREATIVITÀ, PER SORPRENDERE E
DELIZIARE I TUOI CLIENTI.



*IT'S NOT DECORATING
IT'S MODECORATING*

*Modecorating /mo-de-co-ri-à-mo/ v. intr. Italian
DECORATING ARTISANAL CREATIONS COMBINING QUALITY,
INNOVATION, AND CREATIVITY TO DELIVER DELIGHTFUL AND
SURPRISING EXPERIENCES FOR OUR CLIENTS.*

SCOPRI DI PIÙ



UN LOOK INEDITO, UN DETTAGLIO GOLOSO, UNA FIRMA: NON SERVE UN'OCCASIONE SPECIALE PER TRASFORMARE IL QUOTIDIANO IN QUALCOSA DI UNICO.

Ogni dessert, anche il più semplice, è un'opera d'arte in attesa di esprimere il suo potenziale con un tocco distintivo.

A NOVEL LOOK, A YUMMY DETAIL, A SIGNATURE: YOU DON'T NEED A SPECIAL OCCASION TO TURN THE EVERYDAY INTO SOMETHING UNIQUE.

Every dessert, even the simplest, is a piece of art waiting to fulfil its potential with a distinctive touch.



Scegliendo Modecor potrai valorizzare ogni creazione, dalla prima brioche del mattino fino a raffinate torte per grandi celebrazioni, da una coppa gelato fino a speciali cocktail e caffè. Grazie ad un'ampia gamma di decorazioni professionali in continua evoluzione, un'offerta che ogni anno si arricchisce con oltre **450 novità**, pronte a dettare tendenza. Con il nostro supporto ogni visione trova la sua soluzione, prendendo forma con l'affidabilità e la cura di un partner dedicato al tuo successo, al tuo fianco lungo un percorso di **innovazione condivisa**.

QUESTO È MODECORARE: RENDERE OGNI TUA IDEA STRAORDINARIA, INSIEME, OGNI GIORNO.

By choosing Modecor you can highlight every creation, from your first morning brioche to refined cakes for great celebrations, from an ice cream cup to special cocktails and coffee. Thanks to **a wide range of professional decorations** that are constantly evolving, an offer that is enriched every year with more than **450 new products**, ready to be trendsetters. With our support, every vision finds its solution, taking shape with the reliability and care of a partner dedicated to your success, at your side along a path of **shared innovation**.

THIS IS MODECORATING: MAKING YOUR EVERY IDEA EXTRAORDINARY, TOGETHER, EVERY DAY.

**PERSONALIZZATI
e CIOCCOLATO**

*Customizations
and chocolate*



DECORAZIONI

Decorations



**FIORI
e SOGGETTINI**

Flowers and Figurines



**FESTIVITÀ
RICORRENZE**

Special Occasions



**COMPLEANNI
E CANDELE**

*Birthdays
and Candles*



SEMILAVORATI

Semifinished



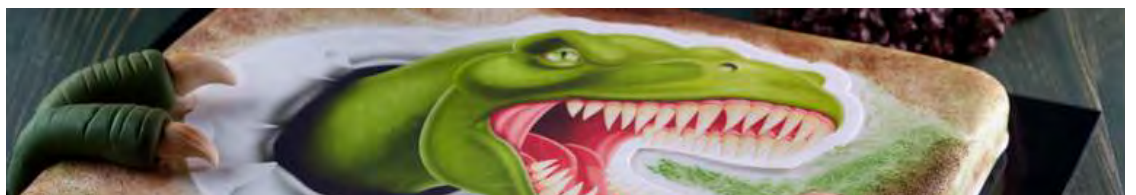
COLORI

Colours



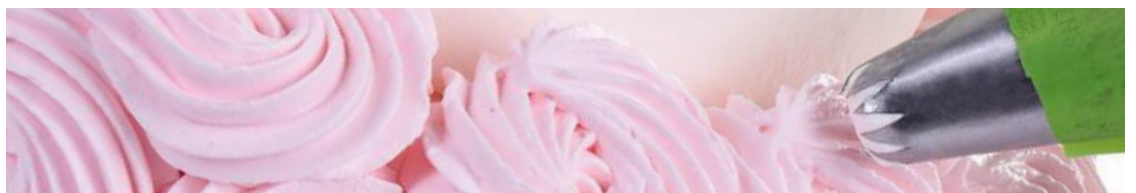
STAMPANTI

Printers



**NASTRI
e ATTREZZATURE**

*Ribbons
and Equipment*



Personalizzati • Le novità 2025 • Cioccolato bianco con pistacchio • Cioccolato bianco al caramello • Cioccolato con inclusioni • Cioccolato chablon • Cioccolato in blister • Trasferelli • Panoramica

Customizations • 2025 Novelties • Chocolate made with pistachio paste • Caramel white chocolate • Chocolate with inclusions • Thin chocolate decorations • Blister chocolate decorations • Transfer sheets • Shapes and graphic overview chocolate

6 - 135

New Golden touch • Linea Krok • Macarons & Mini macarons • Sweet Easy • Decorazioni in zucchero • Decorazioni in marshmallow • Frutta essiccata • Fiori edibili disidratati

New Golden touch • The Krok line • Macarons & Mini macarons • Sweet Easy • Sugar decorations • Marshmallow decorations • Dried fruit • Dried edible flowers

136 - 191

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

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

192 - 281

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

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

282 - 371

Auguri generici • Candele numerali • Candele a stelo • Candele speciali • Numeri • Brands • Panoramica brands • Lecca lecca

Special occasions • Numeral candles • Thin candles • Special candles • Numbers • Brands • Graphic overview • Lollipops

372 - 429

CreamArt • GlazeArt • Pasta di zucchero • Panna vegetale • Isomalt • Ghiaccia reale • Pasta con estratto di vaniglia • CMC & colla alimentare • Gelatina • Decorgel • Creamy tube • Drip Choc • Spray da laboratorio

CreamArt • GlazeArt • Sugar paste • Xxxxxx • Isomalt • Royal Icing • Paste with vanilla extract • CMC & edible glue • Gelatine • Decorgel • Creamy tube • Drip Choc • Lab sprays

430 - 453

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

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

454 - 481

Decojet Infinity A4 • Decojet Mini • Decojet Elite A4 2.0 • Decojet Elite A3 • Plotti • Cartucce alimentari • Kit di pulizia • Tanica • Supporti per stampanti alimentari

Decojet Infinity A4 • Decojet Mini • Decojet Elite A4 2.0 • Decojet Elite A3 • Plotti • Edible cartdriges • Kit cleaning • Tank • Edible media

482 - 511

Sac à Poche • Attrezzature da laboratorio • Aerografo • Contenitori • Decorazioni per gelato • Nastri Colly • Nastri Bijoux • Nastri classici

Sac à poche • Lab equipments • Airbrush Containers • Decorations for ice cream • Colly ribbons • Bijoux ribbons • Classic ribbons

512 - 527



Customizations

PERSONALIZZAZIONI

10 Placchette in cioccolato blisterate e da riempire
Chocolate plaques in blister

18 Placchette stampa oro negativo
Chocolate plaques with reverse gold print in blister

20 Placchette a rilievo blisterate
Embossed Chocolate plaques in blister

22 Placchette Mini Chablon
Thin mini chocolate plaques

24 Placchette Chablon
Thin chocolate plaques



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

28 **Personalizzato per Caffetteria**
Transfer sheets for chocolate

32 **Macarons**
Macarons

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

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

38 **Targhette in zucchero**
Sugar Plaques



Mettici la firma

Con Moddecor 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

Mia

a.

Pasticceria

b.

Mia

c.

Pasticceria

d.

Mia

e.

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

With Moddecor 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@moddecor.it
4. Moddecor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlati

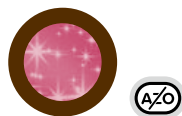
Shiny colours



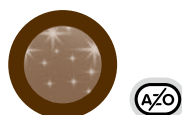
ORO
GOLD



PAPRIKA
PAPRIKA



BRONZO
BRONZE



Colori pastello

Pastel colours

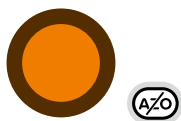


Cioccolato
FONDENTE

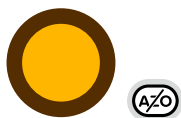


Cioccolato
BIANCO

ARANCIONE
ORANGE



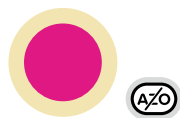
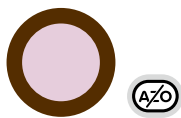
GIALLO
YELLOW



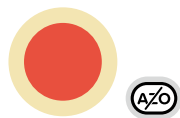
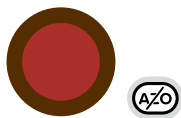
MAGENTA
MAGENTA



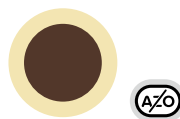
ROSA
PINK



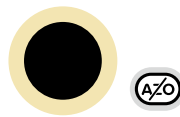
ROSSO
RED



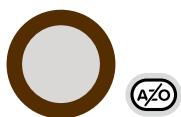
MARRONE
BROWN



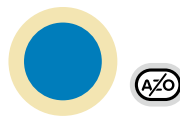
NERO
BLACK



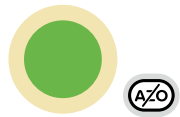
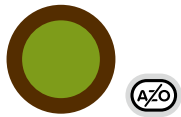
BIANCO
WHITE



TURCHESE
TURQUOISE



VERDE
GREEN



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

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

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

Tante forme versatili

cerca la tua!

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



Many versatile shapes, find yours!

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





Placchette in cioccolato blisterate

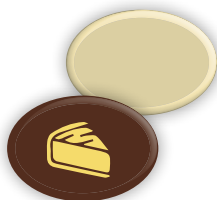
Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni - Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



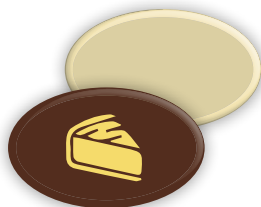
Forme disponibili - Shapes

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



COD 78* - Ø2,2cm - 1g

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

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



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

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



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

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



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

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



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

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



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

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

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

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



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 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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



COD 206 - Ø4cm - 3g

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



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g

COD 399

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





Blister da riempire

Empty blisters



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



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!

assortito



COD 64* - 2x1,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
95	9690



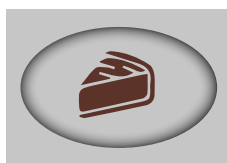
4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g

COD 399

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



COD 65* - 2,6x1,6cm

impronte/blister	impronte/MOQ
64	6528



COD 91 - 3,4x1,7cm

impronte/blister	impronte/MOQ
35	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
35	3570



COD 103 - 4,6x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
30	3060



COD 99 - 4,7x2,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
24	2448



COD 71 - 4,4x3,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
24	2448

Forme disponibili - Shapes

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



COD 78* - Ø2,2cm

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



COD 102 - Ø3cm

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



COD 70 - Ø3,8cm

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



COD 101 - 3x3cm

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



COD 62 - 3,8x3cm

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



COD 24 - 3,8x3,8cm

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



COD 162 - 5x1,2cm

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



COD 85 - 7x2,3cm

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



COD 59 - 4x3,4cm

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



COD 206 - Ø3,8cm

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



COD 95 - 5,8x2,3cm

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

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

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



Placchette stampa oro negativo

Chocolate plaques in blister with reverse gold print

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min)
Dark chocolate (Cocoa 60% min)
- 3 Forme disponibili
3 shapes available
- Colore stampa: Oro - *Print colour: Gold*



Cioccolato **FONDENTE**

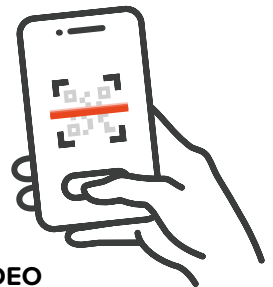
- Scegli tra queste 2 font proposte:
Choose one of the two default fonts:

**pasticceria
Mia**

○ a.

*pasticceria
Mia*

○ b.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

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



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



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

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

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

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



UN TOCCO DI “RILIEVO”

per firmare
le tue creazioni

An embossed touch to sign your creations

ESCLUSIVA MODECOR!

Exclusively at Moddecor



○ PLACCHETTE IN CIOCCOLATO A RILIEVO BLISTERATE

Embossed chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min)
Dark chocolate (Cocoa 60% min)

- Colore stampa: Bianco - *Print colour: White*



- Quantità/Quantity = 312pz/box

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

- Gluten free



Cioccolato
FONDENTE



COD 70 - Ø3,8cm



COD 62 - 3,8x3cm



COD 71 - 4,4x3,4cm



COD 24 - 3,8x3,8cm



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


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

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




○ PLACCHETTE IN BURRO DI CACAO A RILIEVO BLISTERATE

Embossed cocoa butter plaques in blister

○ Colore stampa: Bianco 
Print colour: White

○ Quantità/Quantity = 312pz/box

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


○ Gluten free 



Burro di cacao
COLORATO*



COD 70 - Ø3,8cm

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

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

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

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

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

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

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



Placchette mini chablon

Ready to use thin mini chocolate plaques

MINI QUADRATO / Square *



L2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco (Cocoa 60% min) or white
Dark chocolate
(Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 8-9)
Printing colours (see pag 8-9)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation

MINI TONDO / Mini Round *



Ø2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box

MINI OVALE / Mini Oval *



L2xH1,4cm



✓ Quantità/Quantity = 720pz/box



Codice assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted code!

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



Ø2cm



L2,5xH2cm



Mia



Mia

✓ Quantità/Quantity = 480pz/box

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

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



Seguici! Follow us!



@modecoritaliana

#colazioneconmodecor



Usa l'hashtag #colazioneconmodecor e tagga @modecoritaliana per condividere le tue #colazioniinstagrammabili! Riposteremo le tue foto sui nostri canali social

Use the hashtag #colazioneconmodecor and tag @modecoritaliana to share your instagram breakfast! We will repost your photos on our social channels



Placchette Chablon

Ready to use thin chocolate plaques



L3,5XH2,2cm

✓ Quantità/Quantity = 440pz/box



L3XH1,5cm

✓ Quantità/Quantity = 560pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco (Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white)
- Colori stampa (vedi pag 8-9) (Printing colours (see pag 8-9))
- Minimo d'ordine: 6 confezioni (Minimum order quantity: 6 boxes)
- Gluten free
- Resistenti alla condensa (Resistant to condensation



Ø2,8cm

✓ Quantità/Quantity = 400pz/box



L2,8cm

Ogni dettaglio conta!

Perfette per dare un tocco
di classe ai tuoi dolci.



Every detail counts!

Perfect for adding a touch of elegance to your desserts.



Trasferelli per cioccolato

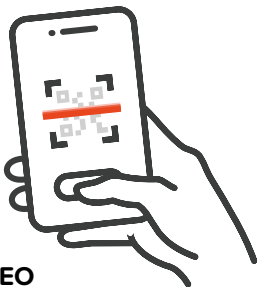
Transfer sheets for chocolate





Un trasferello...

le tue mille idee!

One transfer, a thousand ideas!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

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





Il buongiorno con personalità

Scopri le nuovissime
targhette personalizzabili
per le bevande calde

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

GUSTO NEUTRO

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

NEUTRAL TASTE

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

PACKAGING

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

PACKAGING

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

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

STABILI E PRATICHE

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

STABLE AND PRACTICAL

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

3 FORME

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

3 SHAPES

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

STAMPA IN QUADRICROMIA

Riproduciamo i **colori del tuo logo.**

FOUR-COLOUR PRINTING

We reproduce the colour of your logo.





PERSONALIZZATO *caffetteria*

STEP 1 _____

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

Choose the shape you prefer between square, round and heart



L2,8cm



Ø2,5cm



L3xH2,8cm

PERSONALIZZATO

caffetteria



STEP 2

○ TRE POSSIBILITÀ PER PERSONALIZZARE

Three customization options

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

* Senza coloranti azoici aggiunti

2.1 - STAMPA FOTOGRAFICA

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

2.2 - ICONE

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

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

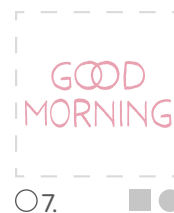
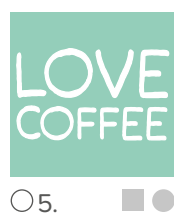
** No azo colourings added*

2.1 - PHOTO PRINT EFFECT

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

2.2 - ICONS

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



2.3 - TESTO

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

MIA
CAFFÈ

○ a.

Mia
Caffè

○ b.

AREA MASSIMA STAMPABILE
Maximum printable area:

2.3 - TEXT

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



1,9cm



2,2cm



L2,4xH1,6cm

STEP 3

CREA LA TUA COMBINAZIONE

Create the combination you prefer

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

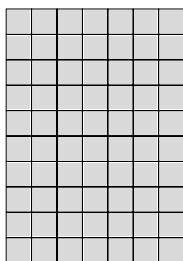
Per ogni progetto potrai stampare fino a 3 grafiche diverse, (logo - icone - font)

Forma quadrata e tonda = 4 fogli

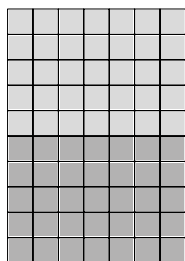
- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 112 pz grafica 1 - 112 pz grafica 2 - 56 pz grafica 3

Forma quadrata e tonda / Square and round shape

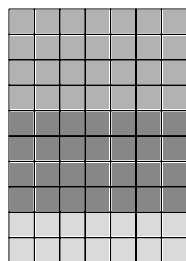
Esempio 1 foglio/ Example 1 sheet



1 Grafica/ Design



2 Grafiche/ Designs



3 Grafiche/ Designs

Forma cuore = 5 fogli

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

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

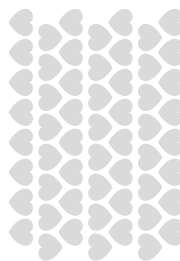
For each project you can print up to 3 different designs, (logo - icons - font)

Square and round shape = 4 sheets

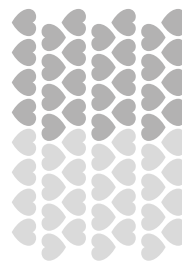
- 280 pcs - 1 design*
- 140 pcs design 1 and 140 pcs design 2
- 112 pcs design 1 - 112 pcs design 2 - 56 pcs design 3

Forma cuore / Heart shape

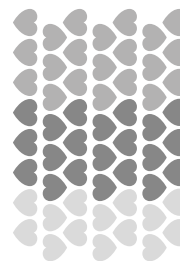
Esempio 1 foglio/ Example 1 sheet



1 Grafica/ Design



2 Grafiche/ Designs



3 Grafiche/ Designs

Heart shape = 5 sheets

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

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

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

CONFEZIONE:

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

MINIMO D'ORDINE:

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

STEP 4

INVIARE LA RICHIESTA

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

SEND YOUR REQUEST

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



Macarons personalizzati

Customized macarons



- MACARON NEUTRO Ø 35mm
Neutral macaron Ø 35mm

- COLORI DI STAMPA
Printing colours



GIALLO
YELLOW



ARANCIO
ORANGE



ROSSO
RED



ROSA
PINK



ROSA BABY
BABY PINK



VERDE
GREEN



AZZURRO
BABY
BABY LIGHT-BLUE



MARRONE
BROWN



NERO
BLACK

- PEZZI PER CONFEZIONE: 672
Pcs per box: 672

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

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

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

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

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

- Create the combination you prefer by choosing from our proposals.

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

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

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

1 - Icone - icons



01.



02.



03.

Personalizza i macarons per il giorno speciale dei tuoi clienti!

Customized macarons for your customers' special day!

2 - Testo - Vedi colori di stampa disponibili a pag 30 - Texts - See available printing colours on page 30



0a.



0b.



0c.



0d.



0e.

3 - Il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati:

.pdf, .ai o .eps. (No FOTO/FAX).

Colori di stampa disponibili a pag 32.

Non si possono stampare immagini fotografiche.

Your VECTORIAL logo, saved in the following formats:

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

Available printing colours on page 32.

Photografic images cannot be printed.



AREA MASSIMA STAMPABILE

maximum printable area:

2,2cm

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

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

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

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



Cialde per prodotti da forno

Wafer for baking products



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



Ideale per ogni prodotto da forno!

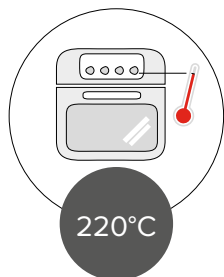
Ideal for baked goods



Ø3,5cm



3,8x2,5cm



220°C





Decoshape in cialda

Wafer decoshape

- **STAMPA FOTOGRAFICA**
Photo print effect
- Riproduciamo i colori del tuo Logo
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in cialda).
*We can reproduce the colours of your Logo
(possible variations are determined by the wafer support)*
- Pezzi per barattolo: 600
Pcs per jar: 600 
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
(3600 Decoshape)
Minimum order quantity 6 jars



0349A
L3,9xH4,7cm



0306A
L3,5xH5,5cm







Targhette in zucchero duro

Sugar Plaques



Perfette per qualsiasi realizzazione di pasticceria e gelateria!

Perfect for any pastry or ice cream creation!

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



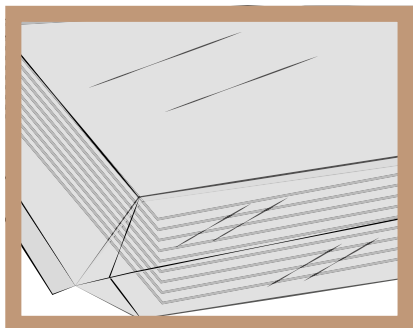
L4,4xH3,4cm



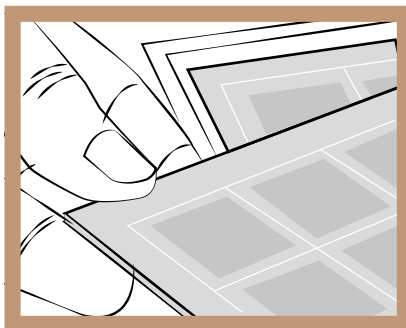
L2,8cm

- Quantità/Quantity = 864 pz/box
- Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 24 pz cadauno
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 24 pre-cut pcs each
- Gluten free

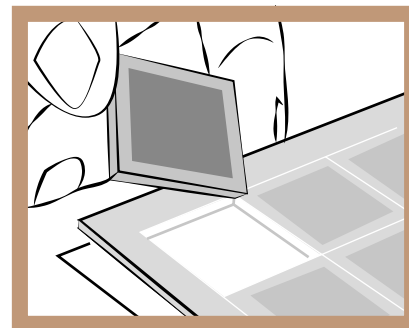
- Quantità/Quantity = 2520 pz/box
- Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each
- Gluten free



Pack protettivo
Protective packaging



Vaschetta contenitrice con fogli prefustellati e separati da pellicola
Container tray with pre-cut sheets on single film



Facile da smodellare senza rotture
Easy to demould without breaking



42 **Le novità 2025**
2025 Novelties

72 **Chocofruit lampone**
Raspberry Chocofruit

74 **Cioccolato bianco
con pistacchio**
White chocolate with pistachio

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





Ciocolato

CHOCOLATE



78 Cioccolato chablon
Thin chocolate decorations

88 Cioccolato in blister
Blister chocolate decorations

110 Trasferelli
Transfer sheets

124 Panoramica cioccolato
Shapes and graphic overview
chocolate



Ciocolato chablon

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



92089 NEW - ■■■ 2 - ◆◆

cm: L2,6xH3,6 - pz: 90 (30x3) - GF



92090 NEW - ■■■ 3 - ◆◆

cm: L2,7x3,8 - pz: 90 (30x3) - GF

Ciocolato in blister

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



92093 NEW

■■■ 3 - ◆◆ - 3,6g

cm: Ø3,5

pz: 90 (15x6) - GF AZO



92122 NEW

■■■ 4 - ◆◆ - 2,9g

cm: L2,6xH3,4

pz: 72 (24x3) - GF

Design floreale delicato

Fiori e foglie eleganti
per creare atmosfere
s sofisticate.



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



Cioccolato in blister

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



92106 NEW

■ ■ ■ 4 - - 2,2g

cm: Ø3,4 - pz: 72 (24x3) -



92107 NEW - ■ ■ ■ 4 - - 2,2g - cm: L3,4xH3 - pz: 72 (24x3) -



92109 NEW - ■ ■ ■ 4 - - 2,4g - cm: L3,2xH3,7 - pz: 66 (22x3) -



92105 NEW

■ ■ ■ 4 - - 2,2g

cm: L2,7xH3,5 - pz: 72 (24x3) -

Design moderno e giocoso!



Modern and playful design!




Cioccolato in blister

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



COLOR
power!

92110 **NEW** - ■■■ 2

◇ - 2,8g - cm: L3,8xH2,5 - pz: 64 (16x4) - 





92140 NEW - ■■■ 5 - ◆ - 4,5g
cm: L3,2xH4,2 - pz: 120 (20x6) - (GF)



92108 NEW - ■■■ 5 - ◆ - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 144 (24x6) - (GF)



Cioccolato in blister

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



Sweet party vibes



92111 **NEW** - ■■■ 2 - ◆ - 8,6g
cm: L4,2xH5 - pz: 60 (15x4) - (GF)



Decorazioni a tema “party”
giocose e colorate
per un’esplosione
di allegria e dolcezza!

Playful and colorful “Party” decorations,
for an explosion of joy and sweetness.

92113 **NEW** - ■■■ 6
◆ - 2,6g - cm: Ø3 - pz: 72 (24x3) - (GF)



92120 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 2,4g - cm: L3/3,5 - pz: 72 (24x3) - (GF) (AZO) (V)








Cioccolato in blister

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



1Kit = 2pz 1 conf = 48pz

92126 **NEW** - □□□ 4

◆ - 6g/Kit - cm: L2,5xH4,3 - pz: 24 Kit (8kitx3) - 



Entra nel mondo
fatato
di Modecor!


Step into the enchanted world of Modecor!



L5,1xH2,6cm

1Kit =3pz 1 conf = 60pz

92153 NEW

◇ - 13,2g/Kit - pz: 20 Kit (5kitx4) - 



L3,7xH2,5cm



L3,2xH3cm

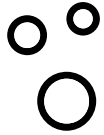




Ciocolato in blister

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

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3 cm

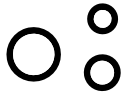
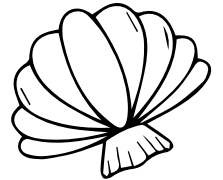
92158 NEW ■■■ 2 - - 7,5g/Kit - pz: 20 Kit (5kitx4) -



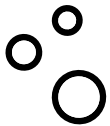
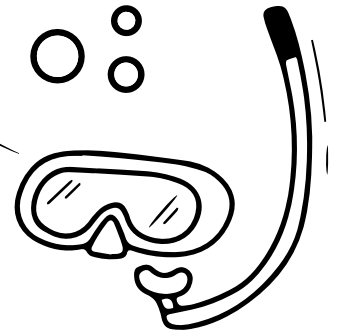
L2xH4,2 cm



L3,8xH4,5 cm



Let's dive



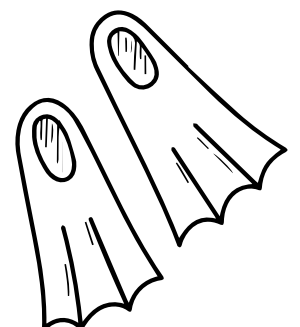
L2,4xH3,1 cm

92152 NEW ■■■ 3 -

4,8g - pz: 72 (24x3) -



L3,3xH3 cm







Cioccolato in blister

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

1 Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92133 NEW - - 11,1g/Kit

cm: H max 5,3

pz: 20 Kit (5kitx4) -



READY TO SPACE



Sfere 3D
3D spheres

92134 NEW - 4 - - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 (32x3) -





Cioccolato in blister

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



Ø3,7 cm



L4xH4,3 cm

1Kit = 3pz 1 conf = 75pz

92131 NEW - - 10,8g/Kit - pz: 25 kit (5kitx5) -



L5,4xH2,6 cm

ARE YOU
READY
TO PLAY?

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3,3 cm

1Kit = 2pz 1 conf = 64pz



L2,5xH5 cm

92132 NEW - - 5,4g/Kit - pz: 32 kit (8kitx4) -



L2,5xH3 cm



Ø3,7 cm



L5,2x2,3 cm

92130 NEW - - 12,6g/Kit
pz: 20 kit (5kitx4) -





Cioccolato in blister

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



92117 NEW - ■■■ 3

◇ - 3g - cm: L4,6xH4 - pz: 45 (15x3) -



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



92115 NEW - ■■■ 3

◇ - 4g - cm: L3,8 - pz: 48 (24x2) -



92069 NEW - ◆ - 2,2g - cm: Ø3,4

pz: 72 (24x3) -



92082 NEW - ◆ - 2,2g - cm: L3,4xH3

pz: 72 (24x3) -



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



92114 NEW - - 5g

cm: Ø3,6 - pz: 45 (15x3) -



92092 NEW - - 2,9g - cm: Ø3,4

pz: 72 (24x3) -



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

pz: 64 (16x4) -

L'ESSENZA DEL *cioccolato*



ELEGANZA E GUSTO
ALLO STATO *puro!*



The essence of chocolate: elegance and pure taste!









Ciocolato chablon

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









92136 NEW -  - cm: Ø2,2
pz: 160 (40x4) -   



92123 NEW -     6 - 
cm: L1,6xH1,5 - pz: 216 (54x4) - 



92121 NEW -     9 - 
cm: Ø2 - pz: 225 (45x5) - 





Ciocolato chablon

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



Tonalità soft
con colori pastello per un
look raffinato!

Soft tones with pastel colors for a refined look!



92103 NEW - ■■■ 4 - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) - (GF)



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92104 NEW - ◆ - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5kitx6) - (GF)



92102 NEW - ■■■ 4 - ◆ - cm: Ø2,8 - pz: 240 (40x6) - (GF)



Ciocolato chablon

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



92098 NEW - ◆ - cm: Ø2,8 - pz: 240 (40x6) -

92099 NEW - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) -

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92100 NEW - ◆ - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit (5kitx6) -

92101 NEW - ◆ - cm: L9
pz: 76 (19x4) -







Ciocolato chablon

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



92154 NEW - - cm: Ø2,8 - pz: 240 (40x6) -

92155 NEW - - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) -

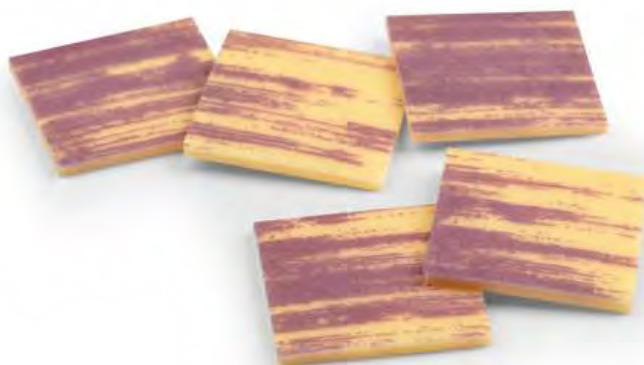






1Kit = 5pz - 1conf = 150pz





92156 NEW - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5kitx6) -

92157 NEW - - cm: L9
pz: 76 (19x4) -









92094 NEW -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 (40x6) -   

92095 NEW -  - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) -   

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92096 NEW -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5kitx6) -   

92097 NEW -  - cm: L9
pz: 76 (19x4) -   





Ciocolato chablon

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



92137 NEW - - cm: L2,8 - pz: 240 (40x6) -



92138 NEW - - cm: L9
pz: 76 (19x4) -



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92139 NEW - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5kitx6) -



92116 NEW - -



92118 NEW - -



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

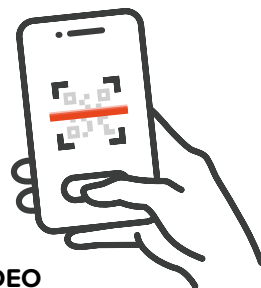
92119 NEW - -





CHOCO
Fruit

IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorazioni in cioccolato
con granella di lampone!

Chocolate decorations with raspberry inclusions!



92027 - - cm: L9

pz: 76 (19x4) -



92007 - - 3g

cm: L3 - pz: 105 (35x3) -







92011 - - 3g - ■■■ 2

cm: L4xH3,4 - pz: 72 (24x3) -







92017 - - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit (4Kitx5) -



92018 -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit (4Kitx5) -   



92008 -  - 3g

cm: L3 - pz: 105 (35x3) -   



92028 -  - cm: L9

pz: 76 (19x4) -   

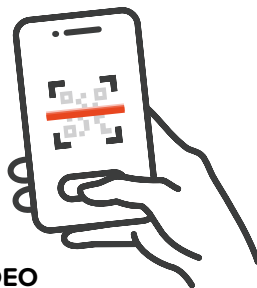
*un tocco fruttato
su ogni assaggio!*

A touch of fruitiness on every taste!

Crea dolci di tendenza

Create trendy sweets!





GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92014 - - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100 (20x5) -



92012 - - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 (4x8) -

Decorazioni in cioccolato bianco

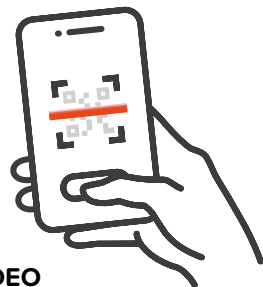
con pistacchio!

White chocolate decorations with pistachio.

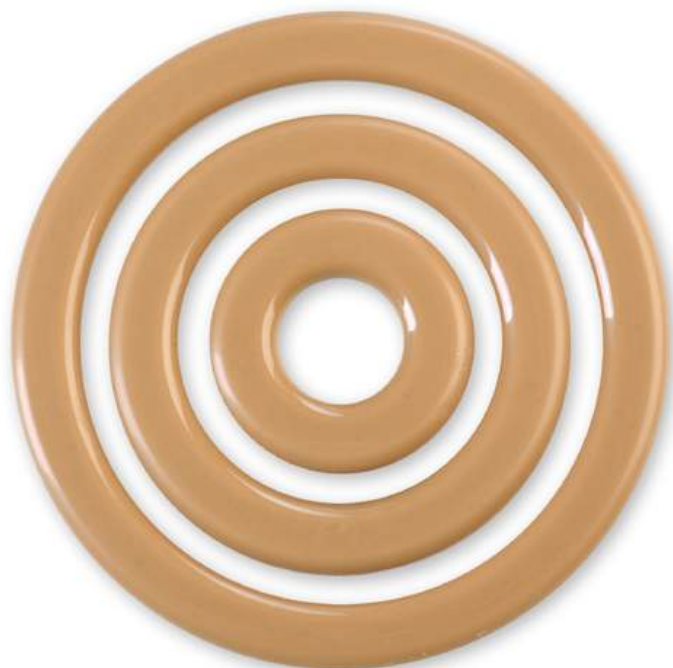


92056 - - 3g - ■■■ 3

cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) -



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92021 - - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 (4x8) -

Decorazioni in cioccolato bianco *al caramello!*

White chocolate caramel decorations!







92022 - - 4,5g

cm: L4xH3





pz: 100 (20x5) -

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



92052  - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit (5Kitx5) -   



92023  - 3g - ■■■ 3
cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) -   



Ciocolato chablon

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



78170 - - cm: L4,5 - pz: 96 (24x4) -



78356 - -



92150 **NEW** - -



78158 - -



92047 - -



78489 - -



92048 - -

Per dare un *twist*
alle tue monoporzioni o mignon!



La nostra Virgola, in versione **Mini!**



Cioccolato chablon

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



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



Sfere 3D
3D spheres

78370 - - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78415 -
cm: Ø4,5/H4,4 - pz: 42Kit (7Kitx6)



Assortito tondo e ovale!

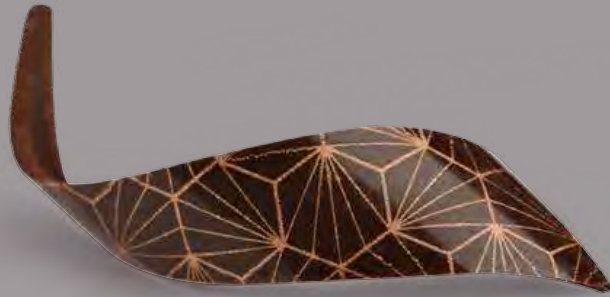
Oval and round assorted!



78536 - ■■■ 2 - cm: Ø2/L2,5xH2
pz: 240 (48x5) -



78342 -
cm: L2,8 - pz: 240 (40x6)



78407 - ◆

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



78405 - ◆ - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF AZO



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78417 - ◆ - cm: Ø4,5/H4,4

pz: 42Kit (7Kitx6) GF AZO







Ciocolato chablon

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



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78416 - ◆◆

cm: Ø4,5/H4,4

pz: 42Kit (7Kitx6)



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



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



78535 - ◆◆ - ■■■■ 2

cm: Ø2/L2,5xH2 - pz: 240 (48x5)



78338 - ◆◆

cm: L2,8

pz: 240 (40x6)



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78340 - ◆◆ - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5Kitx6) - GF AZO



Ciocolato chablon

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



78314 - ◆◆

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



78315 - ◆◆ - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF AZO ✂



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78331 - ◆◆ - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5Kitx6) - GF AZO ✂



78467 - ◆◆ - GF AZO ✂



78465 - ◆◆



78489 - ◆◆

cm: L4,5

pz: 96 (24x4) - GF



78490 - ◆◆





78412 - ◆◆



78432 - ◆◆ - GF ◆



78436 - ◆◆

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



78434 - ◆◆ - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF AZO ◆





Cioccolato chablon






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

Per un tocco leggero e vivace!

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

Tutto in un solo kit!



78463 -  -  2 - cm: L4,5/6xH3/4 - pz: 24 Kit (6Kitx4) -   



1Kit = 3pz - 1conf = 72pz



*For a light and lively touch.
Pretty butterflies in a versatile kit, ideal for cakes and single portions
All in one kit!*



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

78459 - ■■■ 3 - ◆ - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit (4Kitx6) - (GF) (AZO) (V)



mini stelle
3D

92068 **NEW** - ■■■ 8 - ◆ - 1,1g
cm: Ø2 - pz: 96 (32x3) - (GF) (AZO) (V)





Ciocolato 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) -   

Ciocolato in blister

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



78414 -    - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 (4x4) -   



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

78000 - - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit (4Kitx6) -



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



35395 - - 5g - cm: L14[~] - pz: 144 (12x12) -




Ciocolato chablon

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



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78130 -  - cm: Ø2,5-4,5~

pz: 30Kit (5Kitx6)



Cioccolato in blister

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

78183

◆◆◆ - 4,2g

cm: Ø3 - pz: 72 (24x3) - GF AZO



Stelle & Sfere 3D



78426 - ◆◆◆ - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) - GF AZO



Cioccolato in blister

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




78419



 - 2,5g

cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6)





78020 -  - 4g

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




78255 -  - 6,5g - cm: L6~ - pz: 48 (12x4) - 






32518

 - 7g - cm: Ø4,4xH2 - pz: 312 - 





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







34175 -  -  






34238 - mat: BC -  



34000

■ ■ ■ 3 -  - cm:  - pz: 300~
cf: 360g -  



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



34008 -  -  



Cioccolato in blister

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



78504 - ■■■ 2 - ◆ - 3,9g

cm: L4 - pz: 64 (16x4) - (GF) (AZO) (V)





92093 NEW

■ ■ ■ 3 - - 3,6g - cm: Ø3,5

pz: 90 (15x6) -



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



78284

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



78254

■ ■ ■ 2 - -



Cioccolato in blister

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



78437 - ■■■ 4 - ◆◆

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



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







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

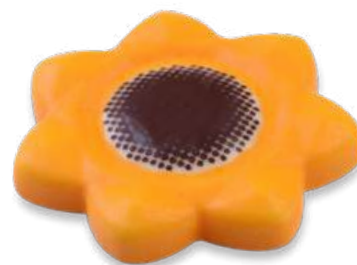



35066 - ■■■ 5 - ◆◆◆ - 10g - cm: Ø4,5 - pz: 180 - (AZO)






78329 -  - 12g

cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 (24x2) -   



78503 -  - 4,7g

cm: Ø4 - pz: 64 (16x4) -   



Cioccolato in blister

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



MEZZO
limone
3D

78521

◆ - 4,3g - cm: H3,5 - pz: 72 (24x3) - GF



78362 - ■■■ 4 - ◆ 2,5g

cm: Ø3~ - pz: 144 (24x6) - GF

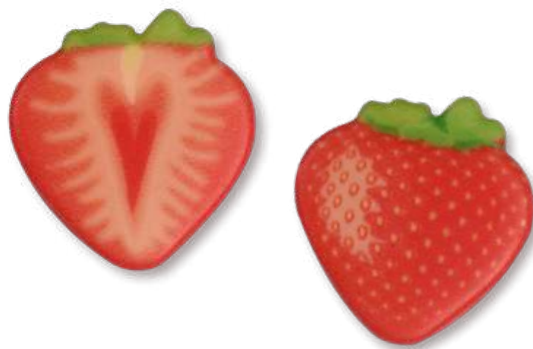


MEZZA *fragola* 3D



78520

◆ - 4g - cm: H3,5 - pz: 72 (24x3) - GF



78179

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







Cioccolato in blister

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



78519 - ■■■ 8 -  - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 (16x6) - 





78529 - ■■■ 8 - ◆ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 (16x6) - ©



Cioccolato in blister

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



78395 - ■■■ 4 - ◆ - 4g

cm: L4 - pz: 96 (16x6) - (GF) (V)



78516 - ■■■ 6 - ◆ - 2,5g

cm: Ø3 - pz: 144 (24x6) - (GF)



Sfere 3D
3D spheres





92134 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 (32x3) - (GF)



Sfere 3D
3D spheres



78523 - ■■■ 4 -  - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) - 



Cioccolato in blister

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



78426 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) -



Sfere 3D

78370 -

78290



78335L
 -

78335E
 -

78335C
 -

78532
 -



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



mini stelle 3D



92068 NEW - ■■■ 8 - - 1^og
cm: Ø2 - pz: 96 (32x3) -

78510 - - 1^og - cm: Ø2 - pz: 96 (32x3) -





Cioccolato in blister

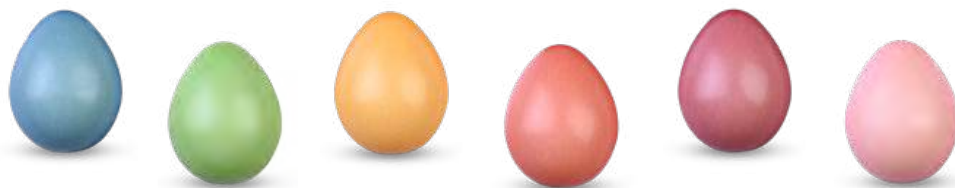
Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister





Mini rainbow!

Non sai che colore scegliere?

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





92044 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 (32x3) - 



Not sure which colour to choose?

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



92043 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 (32x3) - 



92045 -  - 



Trasferelli

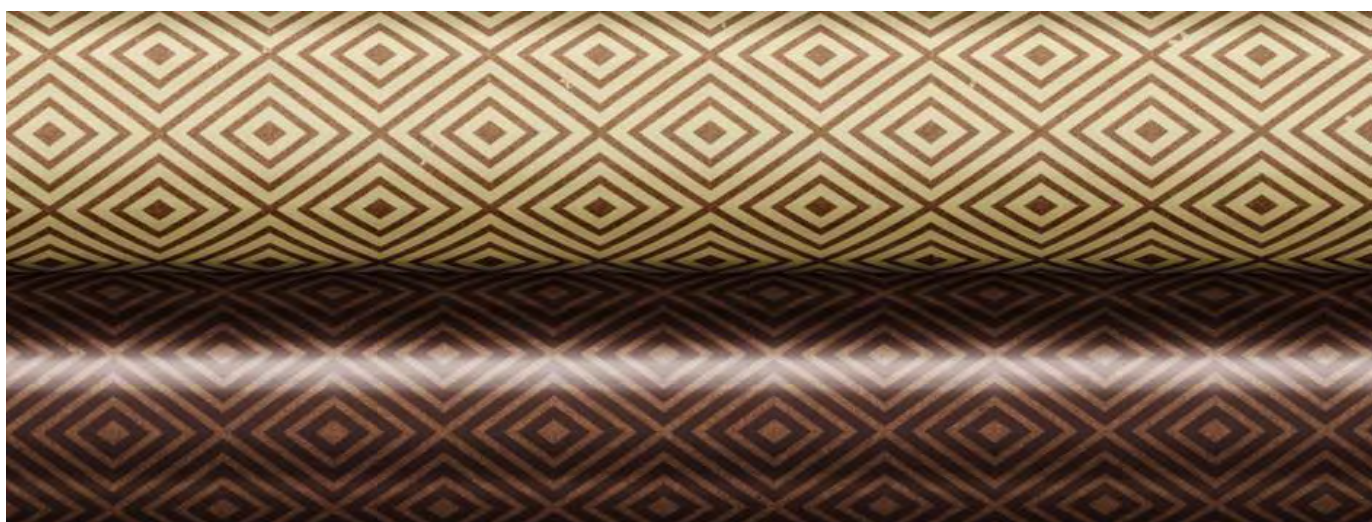
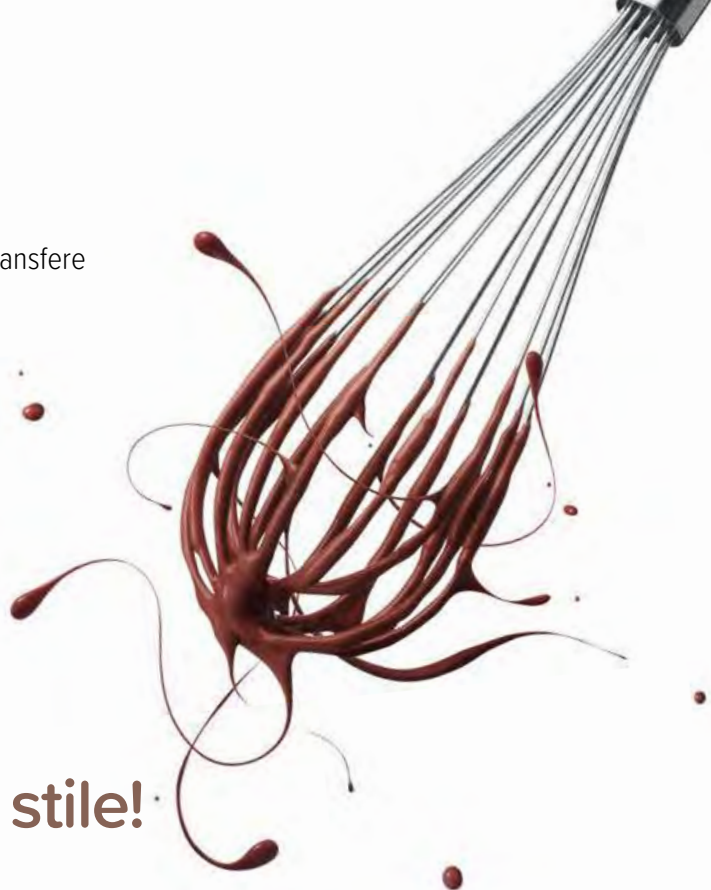
Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere




Con i *trasferelli*

diventa tu l'artista

e scegli la grafica

che più si addice al **tuo stile!**



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



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



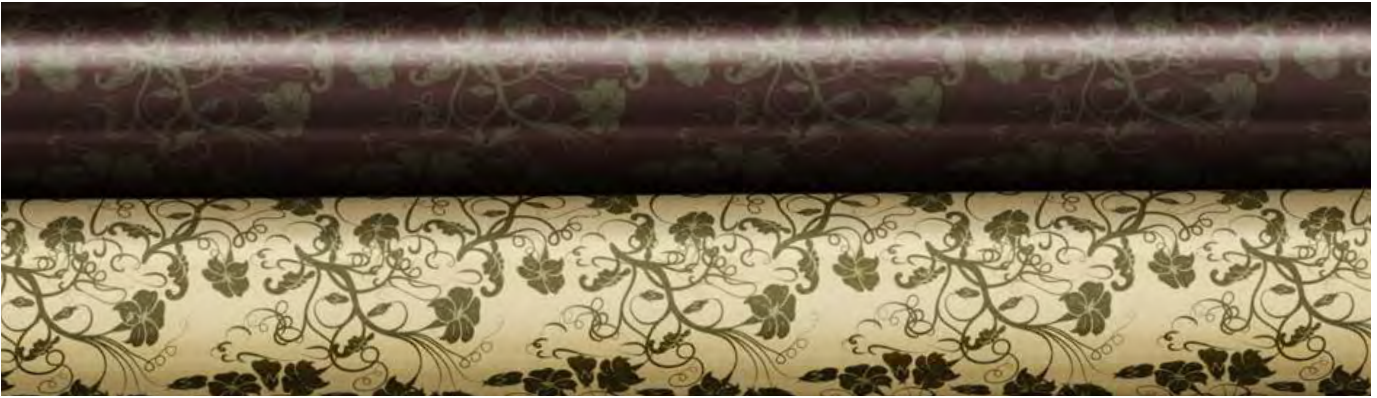
Trasferelli




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



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

112 / CIOCCOLATO / Chocolate

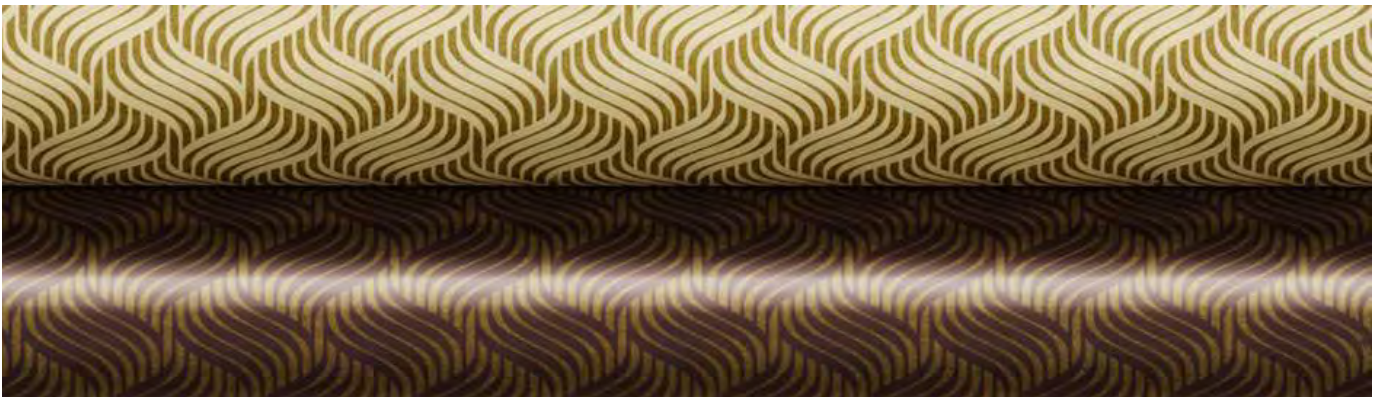





82001 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



Trasferelli

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



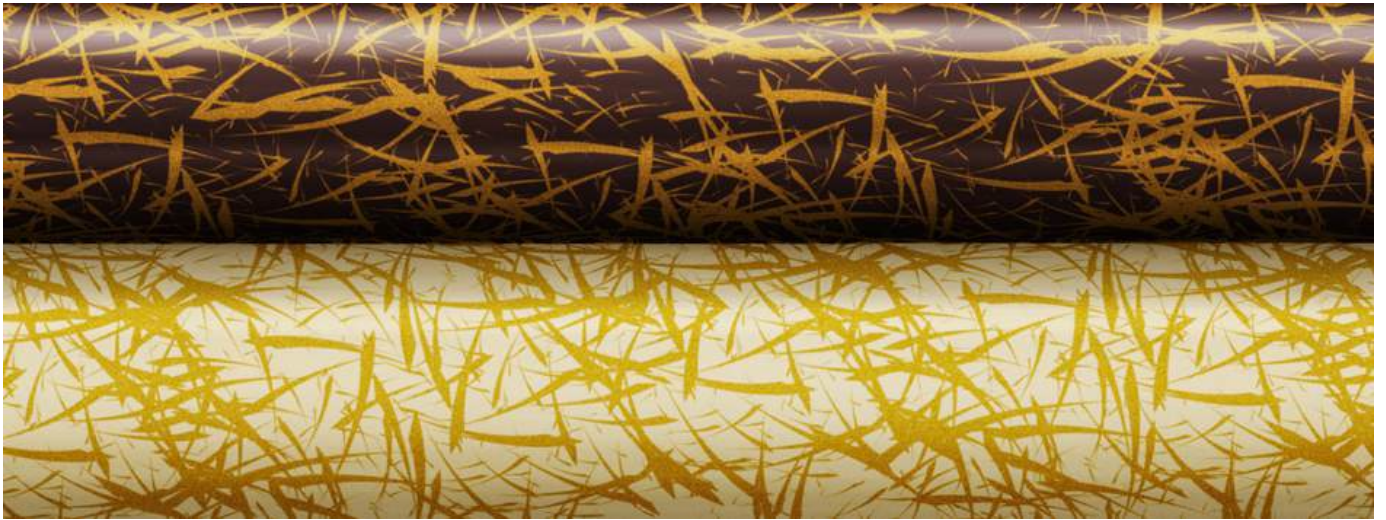
82017 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   











Trasferelli

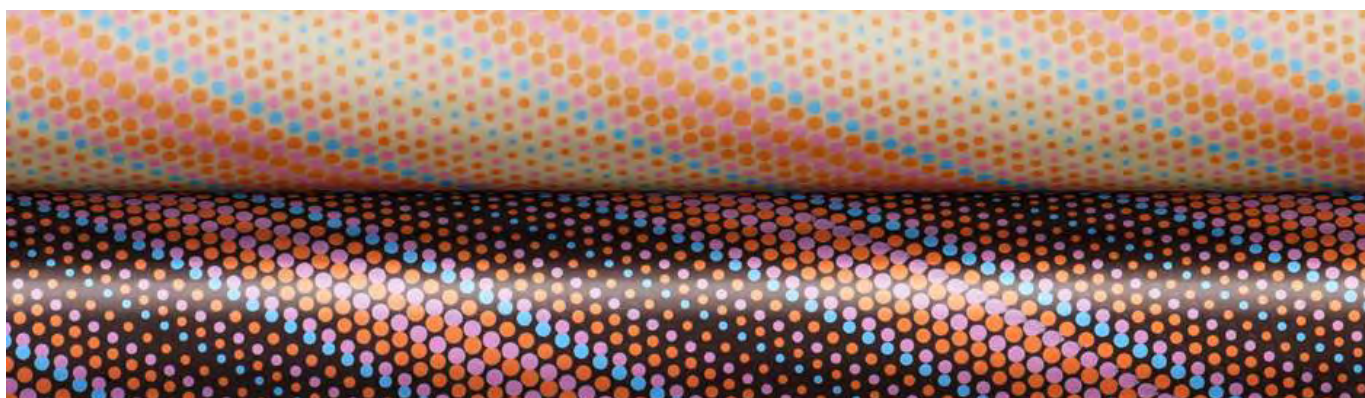
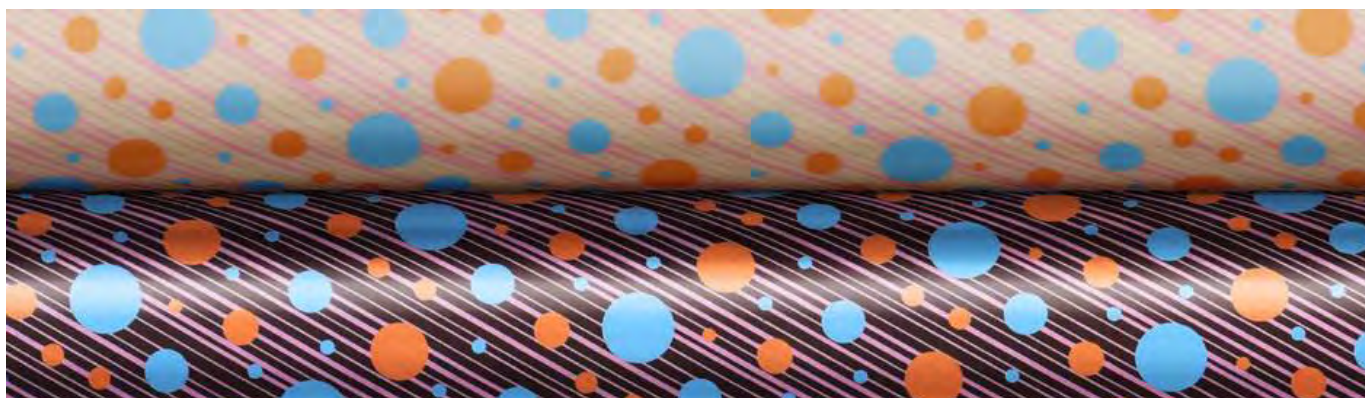
Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere






82008 - cm: L30xH40 - pz: 12 -   



81365 - ■■■ 2 - pz: 24 -   






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



Trasferelli

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



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

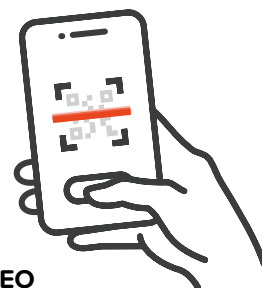
118 / CIOCCOLATO / Chocolate



Un arcobaleno
di combinazioni
per colorare
il tuo cioccolato!



A rainbow of combinations
to colour your chocolate!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



Scopri tutta la linea ColorPaste a pag. 462

Discover the ColorPaste line on page 462




Trasferelli

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

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



81372 - cm: L30xH40 - pz: 12 



81375 - ■■■ 2 - pz: 24 - 

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



82022 - ■■■ 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



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - 



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - 





Panoramica cioccolato

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



92089 NEW - pag 42



92090 NEW - pag 42



92093 NEW - pag 42



92122 NEW - pag 42



92106 NEW - pag 44



92107 NEW - pag 44



92109 NEW - pag 44



92105 NEW - pag 44



92108 NEW - pag 47



92140 NEW - pag 47



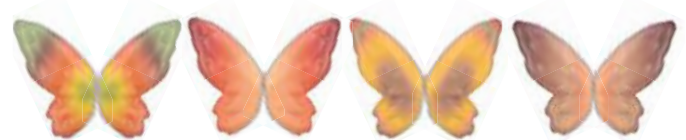
92110 NEW - pag 46



92153 NEW - pag 51



92152 NEW - pag 52



92126 NEW - pag 50



92158 NEW - pag 52



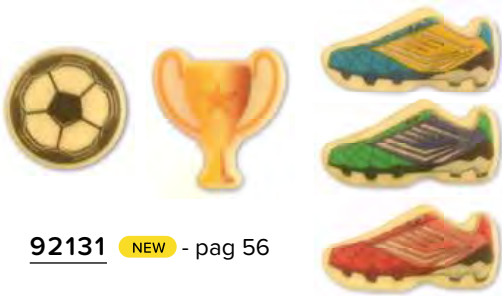
92111 NEW - pag 48



92113 NEW - pag 48



92120 NEW - pag 48



92131 NEW - pag 56



92132 NEW - pag 56



92130 NEW - pag 56



92134 NEW - pag 54



92133 NEW - pag 54



92115 NEW - pag 58



92117 NEW - pag 58



92159 NEW - pag 59



92069 NEW - pag 58



92082 NEW - pag 58



92092 NEW - pag 59



92114 NEW - pag 59



Panoramica cioccolato

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



92007 - pag 72



92027 - pag 72



92017 - pag 72



92008 - pag 73



92028 - pag 73



92018 - pag 73



92011 - pag 72



92014 - pag 75



92012 - pag 75



92056 - pag 75



92022 - pag 76



92021 - pag 76



92023 - pag 77



92052 - pag 77



34172 - pag 95



34175 - pag 95



34238 - pag 95



34009 - pag 95



34008 - pag 95



78414 - pag 90



35395 - pag 91



78183 - pag 93



78426 - pag 93



78419 - pag 94



78020 - pag 94



78255 - pag 94



78000 - pag 91



34000 - pag 95



78038 - pag 90



78170 - pag 78



78158 - pag 78



32518 - pag 94



78130 - pag 92



78356 - pag 78



92047 - pag 78



78463 - pag 86



92150 **NEW** - pag 78



Panoramica cioccolato

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



92136 NEW - pag 62



92123 NEW - pag 62



92121 NEW - pag 62



92138 NEW - pag 70



92139 NEW - pag 70



92137 NEW - pag 70



92118 NEW - pag 70



92119 NEW - pag 70



92116 NEW - pag 70



92103 NEW - pag 65



92104 NEW - pag 65



92102 NEW - pag 65



92101 NEW - pag 66



92100 NEW - pag 66



92098 NEW - pag 66



92099 NEW - pag 66



92157 NEW - pag 68



92156 NEW - pag 68



92154 NEW - pag 68



92155 NEW - pag 68



92097 NEW - pag 69



92096 NEW - pag 69



92094 NEW - pag 69



92095 NEW - pag 69



78417 - pag 81



78407 - pag 81



78405 - pag 81



78415 - pag 80



78342 - pag 80



78536 - pag 80



78370 - pag 80



78350 - pag 80



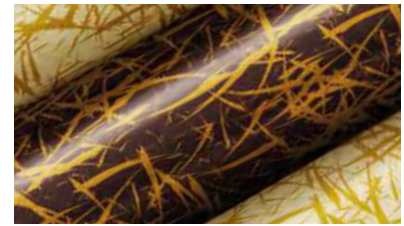
78416 - pag 83



78338 - pag 83



78535 - pag 83



82008 - pag 116



78340 - pag 83



78337 - pag 83



78331 - pag 84



78314 - pag 84



78315 - pag 84



78489 - pag 84



78490 - pag 84



82017 - pag 114



78467 - pag 84



78465 - pag 84



78432 - pag 85



78412 - pag 85



78434 - pag 85



78436 - pag 85



Panoramica cioccolato

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



78516 - pag 104



78521 - pag 100



78362 - pag 100



78395 - pag 104



78520 - pag 101



78179 - pag 101



78503 - pag 99



81372 - pag 120



78437 - pag 98



78139 - pag 98



78388 - pag 98



35066 - pag 98



78329 - pag 99



78504 - pag 96



78284 - pag 97



78254 - pag 97



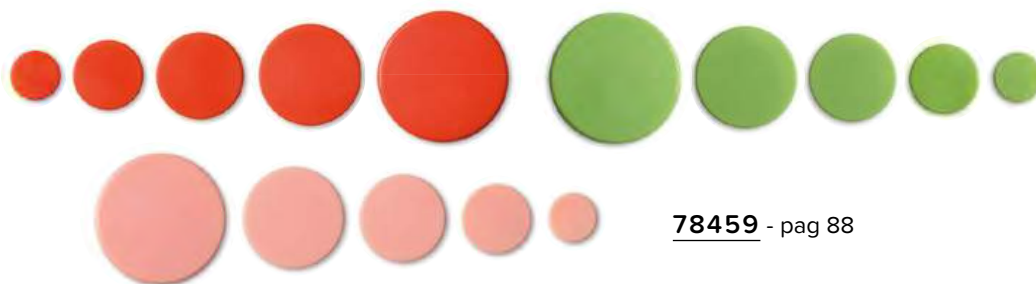
78181 - pag 97



78529 - pag 103



78519 - pag 102



78459 - pag 88



92045 pag 109



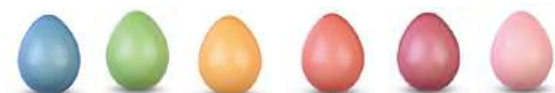
78510 - pag 107



92043 - pag 109



92068 **NEW** - pag 88



92044 - pag 108



78532
pag 106



78335E
pag 106



78335C
pag 106



78335L
pag 106



78523 - pag 105



78290
pag 106



78430 - pag 106



Panoramica cioccolato

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



92141 **NEW** - pag 374



78326 - pag 377



78513 - pag 377



78431 - pag 377



78515 - pag 377



92056 - pag 374



92023 - pag 374



92160 **NEW** - pag 397



92162 **NEW** - pag 397



92161 **NEW** - pag 397



Panoramica cioccolato

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



92040 - pag 304



92005 - pag 302



92000 - pag 302



92038 - pag 303



92004 - pag 324



78262 - pag 326



92037 - pag 324



92001 - pag 312



78261 - pag 313



78216 - pag 315



92006 - pag 315



78264 - pag 315



92146 **NEW** - pag 314



78069 - pag 315



92147 **NEW** - pag 308



92039 - pag 310



78266 - pag 310



92148 **NEW** - pag 308



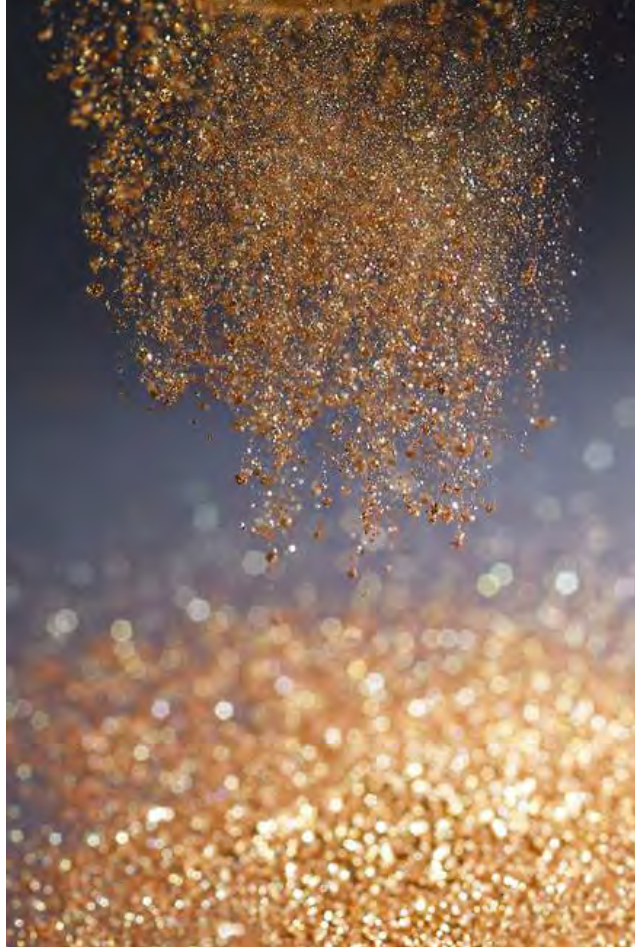
DECORATIONS *Decorazioni*

138 New Golden touch
New Golden touch

158 Linea Krok
Krok Line

162 Macarons & Mini macarons
Macarons & Mini macarons

170 Sweet Easy
Sweet Easy



178 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations

186 Decorazioni in marshmallow
Marshmallow decorations

188 Frutta essicata
Dried fruits

190 Fiori edibili disidratati
Edible dried flowers



Moddecor

Golden Touch

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

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



SCOPRI DI PIÙ
Discover more

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



NUOVE FORME,
infinito SPLENDORE



Distinctive shapes, endless brilliance

Modacor®
Golden Touch



APPLICAZIONE SUL *Cioccolato*

Application on chocolate

DECORAZIONI
Decorations



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

Puoi infatti ricoprire tavolette, praline e soggetti di cioccolato.

Puoi usarlo intero o lavorarlo in scaglie e fiocchi.

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

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

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




Moddecor®
Golden Touch

APPLICAZIONE SU PASTA DI *Zucchero*

Application on sugar paste



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

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

*Don't put limits on your desire to experiment:
Golden Touch is the innovative*

*Our **Golden Touch** in the XL size. Ideal for covering larger surfaces, such as ceremony cakes product that will make any creation you have in mind shine!*



Modacor
Golden Touch



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

Provalo in applicazione su superfici con glassa e gelatina!

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

Try it on surfaces with glaze and jelly!

The detail that will make the difference!



DECORAZIONI
Decorations

Sarà il dettaglio a farà la *differenza*

APPLICAZIONE SU
glassa e GELATINA

Application on glaze and jelly





Applicazione

SU PRODOTTI DA
FORNO IN COTTURA



Application on baked products

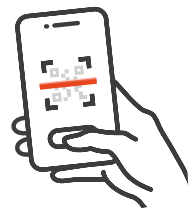


Ideale per prodotti da forno, resiste in cottura.

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

Ideal for baked products, it resists baking.

Try it in a sheeter, for a modern effect on your brioches, croissants and other delicacies!



GUARDA IL VIDEO



APPLICAZIONE per *gelateria*

Application for gelato

Illumina

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

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

PRONTO ALL'USO E FACILE DA UTILIZZARE

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

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

READY AND EASY TO USE

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

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

Find out how to do this quickly and easily.

il dettaglio

per farti NOTARE, SCEGLIERE, RICORDARE!



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

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

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

APPLICAZIONE per *ristorazione*

Application for fine dining




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

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





31400 - cm: L8

pz: 45 (15x3) -   

31402

cm: Ø16 - pz: 24





FAI *risplendere*
LE TUE CREAZIONI

31401

cm: H28,6xL20

pz: 12 -   



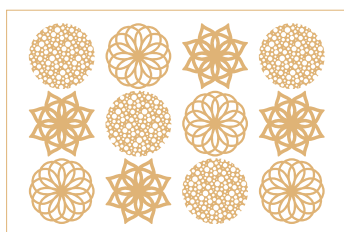
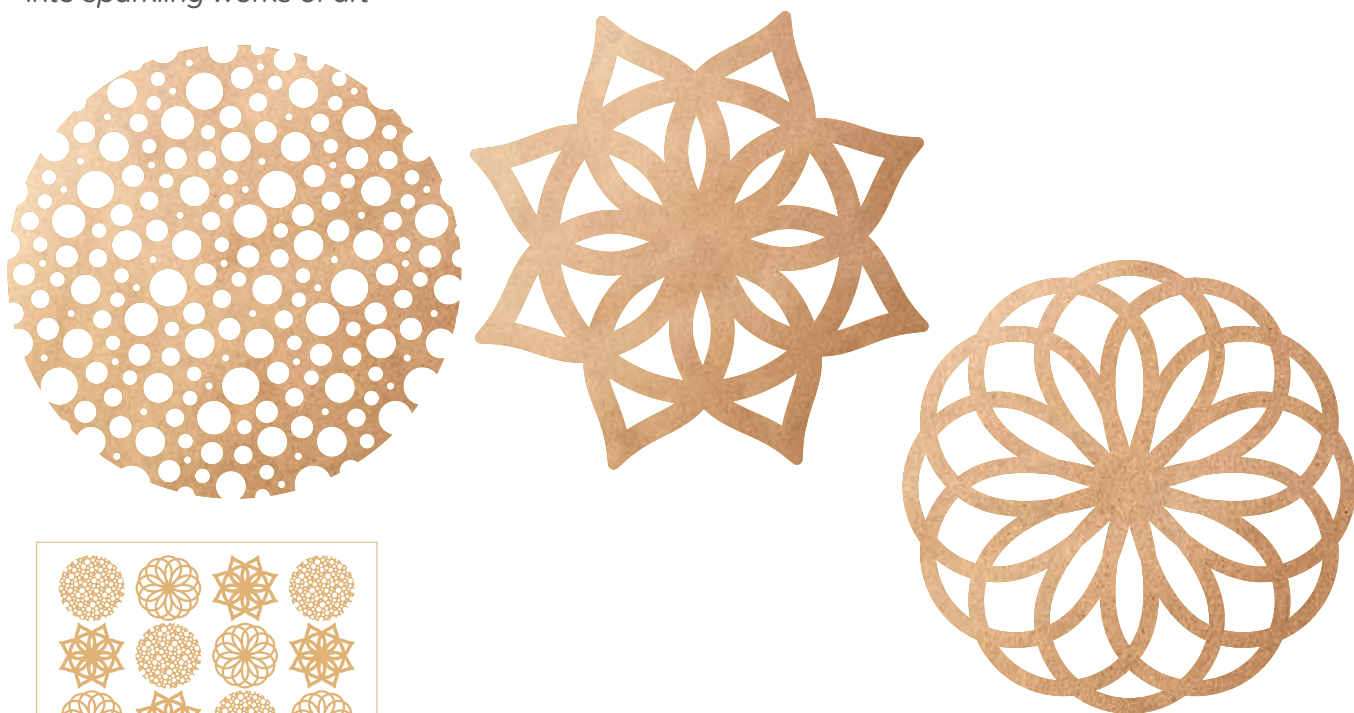


Mono shape

Moddecor®
Golden Touch

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

The new Golden Touch shapes are ready and easy to use to transform sweets into sparkling works of art



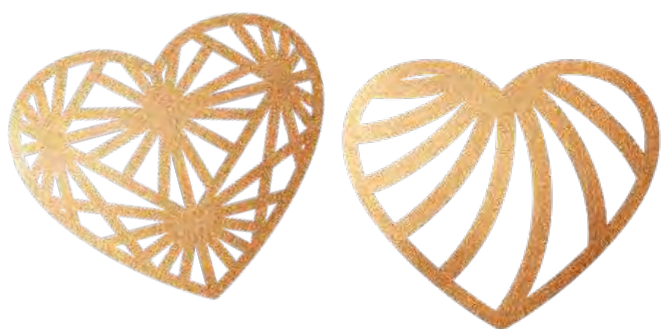
1 conf.= 12pz x 24 fogli
1 pack = 12pcs x 24 sheets




31412 NEW - ■■■ 3 - cm: Ø5,7 - pz: 288 - GF AZO

31415 NEW - cm: L3,8xH2,7 - pz: 360 - GF AZO

1 conf.= 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets

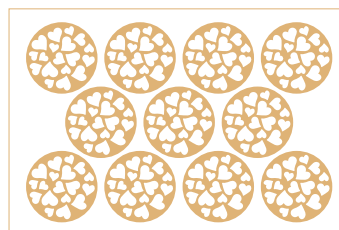







31414 - ■■■ 2 - cm: L3,8xH3,3 - pz: 360 -   



1 conf.= 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets

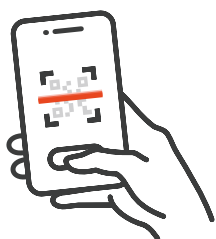


1 conf.= 11pz x 12 fogli
1 pack = 11pcs x 12 sheets

31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 -   

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

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



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



Nuova polvere glitter dorata

New golden glitter powder

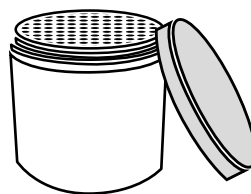




il finishing glitterato

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

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

GLITTER *Touch*



23358 NEW - pz: 1 (40g) -  

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

The easy-to use dispenser makes application simple and immediate, perfect for illuminating every creation.



DECO Crumble

Linea Krok

l'accento che mancava!



22150 **NEW**

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



DECOCRUMBLE Red Hearts

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

DECOCRUMBLE Golden



22163 **NEW**

pz: 2 (1kg) - mat: PF



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

DECOCRUMBLE Rainbow



22184 **NEW**

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



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





Linea Krok

l'accento che mancava!



CRISPIES IN CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE CRISPIES

35493

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC -



CRISPIES IN CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE CRISPIES

35495

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC -



CRISPIES IN CIOCCOLATO AL LATTE
MILK CHOCOLATE CRISPIES

35494

cm: Ø0,5 - pz: 2 (1kg)

mat: CER/CC -

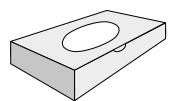


CONFETTI IN CIOCCOLATO
CHOCOLATE CANDIES

35496

cm: - pz: 2 (1kg)

mat: ZU/CC - -



Aggiungi una consistenza

croccante ai tuoi dolci!

Add a crunchy texture to your desserts!





Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



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

mat: PF -



20327 NEW -



20335 NEW -

Nuovo pack con VALVA DEDICATA

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

New packaging with dedicated valve

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







Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes
Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas

Colori Singoli

Single colours



20309E - (AZO)



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



20309N - NEW - (AZO)



20309G - (AZO)



20309C - (AZO)



20309L - (AZO)

Macarons pratici e versatili,
pronti da farcire!



*Versatile macarons
ready to be filled and used*



Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes
Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas

COLORI *Autunno* Autumn colours



20333 - ■■■ 4

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF -



96pz



96pz



96pz



96pz



20409 - ■■■ 4

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF -

COLORI *Vivaci* Bright colours



96pz



96pz



96pz



96pz


Mini Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas

Colori Autunno

Autumn colours

20408 ■■■ 4

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 




DECORAZIONI
Decorations



Colori Vivaci

Bright colours


20407 ■■■ 4

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 



Macarons aromatizzati

Flavoured macarons • Macarons aromatisés • Gewürzte Macarons
Macarons aromatizados • Macarons aromatizados

20410 - ■■■ 4 - cm: Ø3,5 - pz: 160 - mat: PF - 



Aroma pepe
Pepper flavour



Aroma zafferano
Saffron flavour



L'idea in più
New ideas



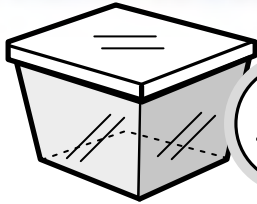
DECORAZIONI
Decorations





Sweet EASY - Mini

Prodotto da forno • Bakery product • Produit de pâtisserie au four • Bäckerei und Konditorei Produkt • Producto de pastelería • Producto para padaria e pastelaria



2kg

20305N

cm: Ø1 - pz: 1 (2kg)

mat: PF - GF AZO



Con cacao
Cocoa flavour



20305G - GF AZO



20305L - GF AZO



20305C - GF AZO



20305B - GF AZO



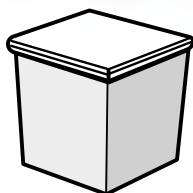
20305V - GF AZO



20305E - GF AZO

Nuova confezione da
New pack

1kg



20340C NEW

cm: Ø1 - pz: 1 (1kg)

mat: PF - GF AZO



20340V NEW - GF AZO



20340B NEW - GF AZO



20340E NEW - GF AZO





*Lasciati ispirare
dalla varietà
di forme e colori!*

Be inspired by the variety of shapes and colours!







Sweet
EASY



Prodotto da forno • Bakery product • Produit de pâtisserie au four • Bäckerei und Konditorei Produkt • Producto de pastelería • Producto para padaria e pastelaria





Con cacao
Cocoa flavour





20300N

cm: Ø3 - pz: 360 - mat: PF -  



20300C -  



20300B -  





20300G -  



20300E -  



20300L -  





Sweet
EASY

Prodotto da forno • Bakery product • Produit de pâtisserie au four • Bäckerei und Konditorei Produkt • Producto de pastelería • Producto para padaria e pastelaria



20330B

■■■ 2

cm: Ø2-2,5

pz: 272 - mat: PF



20330C





20330G  



**Assortito
2 colori**

Assorted, 2 colours

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



Crea *dolci capolavori*
con la gamma degli
zuccherini!



Create sweet masterpieces with our range of sugar sprinkles!

Perfetti per aggiungere un tocco di colore, croccantezza e stile alle tue creazioni, i nostri zuccherini sono l'ingrediente segreto per rendere ogni dessert irresistibile!

Perfect for adding a touch of color, crunch, and style to your creations, our sugar sprinkles are the secret ingredient to make every dessert irresistible!






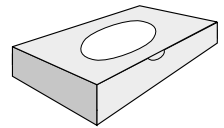
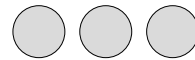
Zuccherini

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

Assortimento unicornio



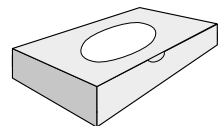
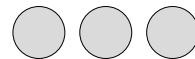
22110 **NEW** ■■■ 3 - cm: Ø0,6 - kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - 



Assortimento estate





22107 **NEW** - 



Mimosa



24113 - cm: Ø0,6 - g: 750 - pz: 1 - mat: ZU -  





Zuccherini

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

22161 NEW - GF AZO



84g



17000

cm: Ø1 - pz: 6(84g)

mat: ZU - GF AZO



24213
GF AZO



22159 NEW
5 - GF AZO



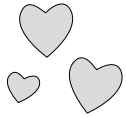
22160 NEW - GF AZO



22101 - cm: 11

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU

GF AZO



22267 - ●●● A



24215

●●● A

g: 800 - GF AZO



22162 **NEW**



22226

●●● A - cm: (11)

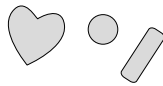
kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

22265

●●● A - GF AZO



22266 - ●●● A



24209



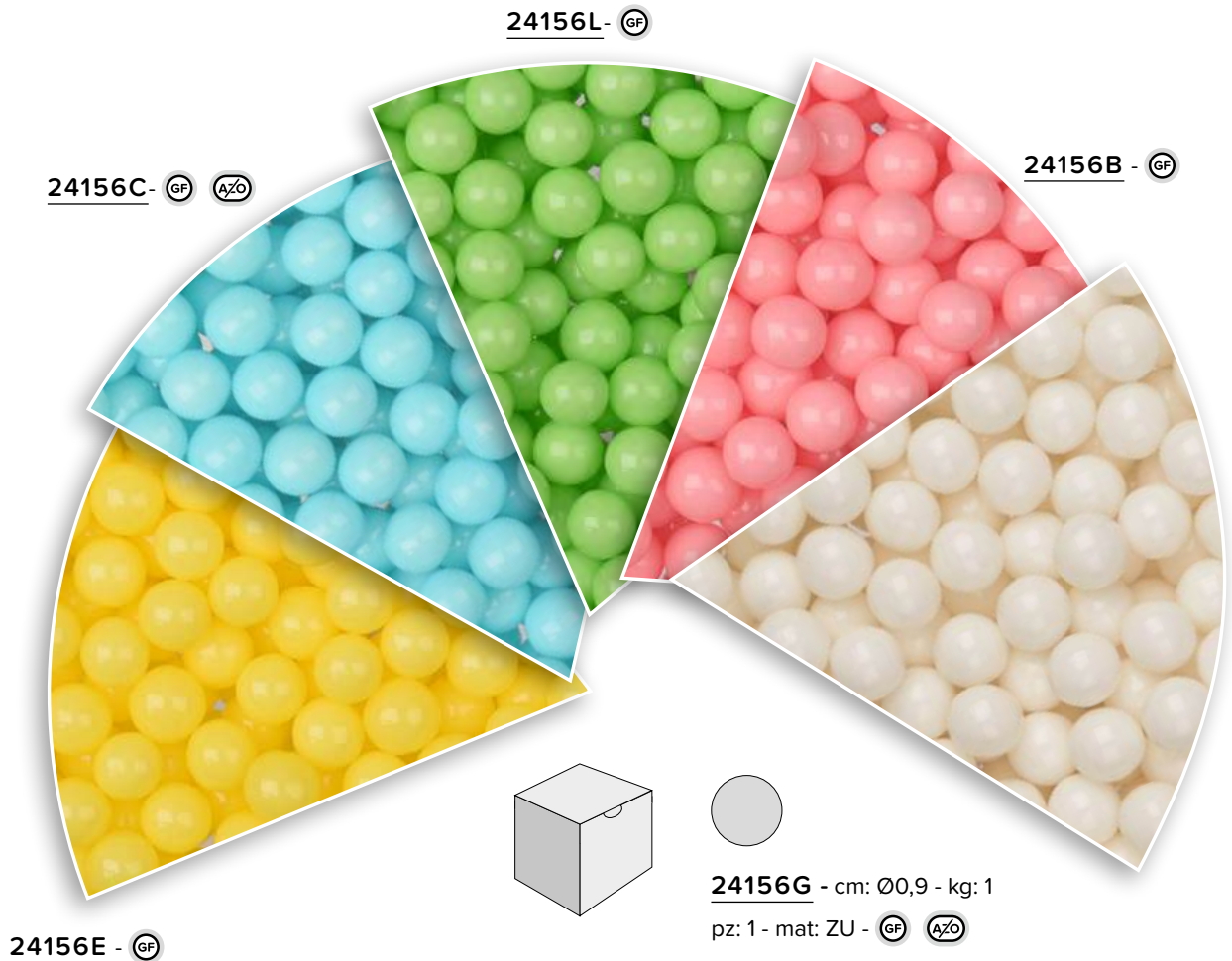
22100 - ●●● A - GF AZO



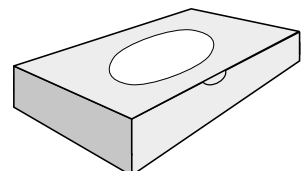
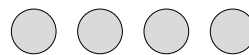


Perle colorate in zucchero

Coloured sugar pearls • Perles colorées en sucre • Farbige Zuckerperlen
Perlas de azúcar, de colores • Pérolas em açúcar coloridas

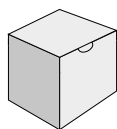


22124 NEW - ●●● A - cm: Ø0,45 - kg: 0,9
pz: 1 - mat: ZU - AZO



Perle argento

Silver pearls • Perles argentées • Silberperlen • Perlas plateadas • Pérolas prateadas



24028 - cm: Ø0,6 - kg: 1
pz: 1 - mat: ZU -



24026 cm: Ø0,8 -



24029 cm: Ø0,4 -



DECORAZIONI
Decorations

Cristalli di zucchero

Sugar crystals • Cristaux de sucre • Zuckerkristalle • Cristales de azúcar • Cristais de açúcar

24483 -

24485 -

24250 -



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

24484 -



Decorazioni in Marshmallow

Marshmallow decorations • Décorations en guimauve
Marshmallow-Dekorationen • Decoraciones de malvavisco
Decorações marshmallow



20342 NEW

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



Mini



20343 NEW

■ ■ ■ 4 - cm: Ø1xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -



Super-mini



20344 NEW

■ ■ ■ 2 - cm: Ø0,8xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -



20955G NEW - cm: Ø1xH1 - pz: 4 (1kg)

mat: MM -

Cocoa bombe

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



Create sweet masterpieces with our range of sugar sprinkles!





Frutta essiccata



Dried fruit • Fruits séchés • Getrocknete Früchte
Fruta deshidratada • Fruta desidratada

MELA ESSICCATA | Dried apple

Sacchetto circa 70pz/ About 70 pcs per bag



23432

cm: Ø6,5 - cf: 200g -  





LAMPONE LIOFILIZZATO INTERO E IN PEZZI
Dried Raspberry; whole and in pieces

Sacchetto circa 150pz/ About 150 pcs per bag



23433


cm: Ø1/3 - cf: 100g -  

ARANCIA ESSICCATA | Dried orange

Sacchetto circa 100pz/ About 100 pcs per bag



23419


cm: Ø4/5,5 - cf: 200g - 

LIME ESSICCATO | Dried lime

Sacchetto circa 130pz/ About 130 pcs per bag



23418

cm: Ø3/5 - cf: 200g - 





Fiori edibili disidratati

Edible dried flowers • Fleurs comestibles déshydratées • Dehydrierte essbare Blüten
Flores comestibles deshidratadas • Flores comestíveis desidratadas



100% prodotto italiano

100% italian product



Rainbow

23427 - ●●● A - g: 10 - pz: 1 - 



Fiori blu

23428 - 

Flower power

DECORAZIONI
Decorations



Vaschetta richiudibile
Resealable box



Petali di rosa

23429 ●●● A - g: 10 - pz: 1 - (AZO)



Viole Multicolor

23430 - (AZO)



FLOWERS - FIGURINES

Fiori e Soggettini

194 Fiori e Decorazioni in cialda
Wafer flowers and decorations

216 Fiori e Decorazioni in ghiaccia
Icing flowers and decorations

222 Fiori in zucchero
Sugar flowers

238 Rose
Roses



250 Fiori in marzapane
Marzipan flowers

250 Fiori in pasta di zucchero modellabile
Marzipan flowers

250 Foglie in zucchero
Sugar leaves

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

264 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations

266 Soggettini in zucchero e gelatina
Jelly and sugar figurines

274 Soggettini in zucchero
Sugar figurines



Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13239 NEW - ■■■ 5 - cm: Ø3 - pz: 160 - mat: WF





13080B NEW - cm: Ø3 - pz: 180 - mat: WF - GF AZO



13080C NEW - GF AZO



13080Q NEW - GF



13080E NEW - GF



13080D NEW - GF



13080G NEW - GF AZO



13080A NEW - ■■■ 6 - cm: Ø3 - pz: 180 - mat: WF - GF



***13080V** NEW - cm: Ø3 - pz: 180 - mat: WF GF



***13080W** NEW - GF



***13080K** NEW - GF

*Prodotti disponibili da Marzo - Products available from March



Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13070V NEW



13070D



13070 - ●●● BCEGQ

cm: Ø3 - pz: 230

mat: WF -



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



13007D



13026D



13026 - ●●● BCEG

cm: Ø4~ - pz: 200 - mat: WF -

13026V

13026Q -



13071D



13071 - ●●● BCEG

cm: Ø5,5 - pz: 90 - mat: WF -



13071Q -

13071V



Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13237 NEW ■■■ 3 - cm: Ø5 - pz: 80 - mat: WF



13238 NEW ■■■ 4 - cm: Ø4 - pz: 100 - mat: WF





Fiori in cialda



Wafer flowers • Fleurs en azyne • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



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



13042 - ●●● BCEG - cm: Ø4,5

pz: 200 - mat: WF -  





FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines




Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia




13045A

■ ■ ■ 4 - cm: Ø5~

pz: 200 - mat: WF - 



13069 - ● ● ● BC

cm: Ø4,5 - pz: 180 - mat: WF - 

13223 - ■ ■ ■ 5

cm: Ø5 - pz: 100 - mat: WF





13222 - ■■■ 5 - cm: Ø4,5
pz: 100 - mat: WF




Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13051 - ●●● BCEG

cm: Ø9 - pz: 40 - mat: WF - 



13051D





13135 - ■■■ 5 - cm: L3,3/6 - pz: 300 - mat: WF



13057L

cm: H4

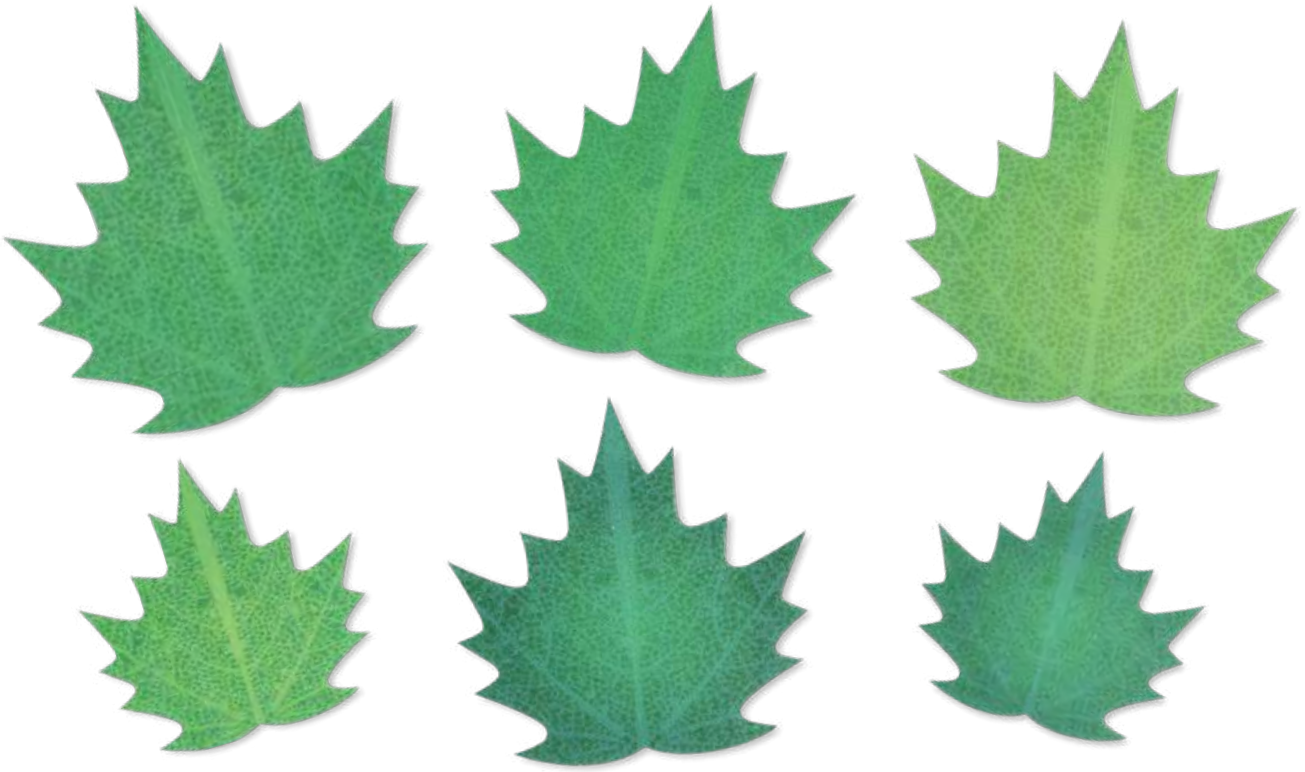
pz: 1000 - mat: WF



13002L

cm: H4,5~

pz: 1000 - mat: WF



13218 - ■■■ 6 - cm: L6/7/8xH6/7/8 - pz: 272 (34x8) - mat: WF



13136 - ■■■ 4 - cm: Ø3" - pz: 640 - mat: WF


Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyne • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



13016 - ■■■ 4 - cm: Ø7 - pz: 70 - mat: WF



13091 - ■■■ 6
cm: Ø5,5 - pz: 110
mat: WF - 







Farfalle assortite



13138 **NEW** ■■■ 12

cm: L4/7 - pz: 194

mat: WF - 



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



13216 - ■■■ 6 - cm: L4

pz: 336 (112x3) - mat: WF - (AZO)



13215

■■■ 6 - cm: L7

pz: 246 (41x6)

mat: WF - (AZO)



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia

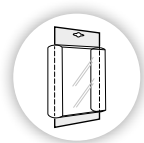


13232 - ■■■ 8

cm: L6 - pz: 240 - mat: WF



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



13083 - ●●● A - ■■ 2

cm: L5-6,5" - pz: 16Blister - mat: WF








Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



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



13234 - 



13231 -  

Piume

leggere ed eleganti
per un tocco delicato

Light and elegant feathers for a delicate touch



Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Fleurs en glace royale • Tragant Blumen
Flores de glasa • Flores de glacê real



10106

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU - GF AZO



10033

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU - GF AZO



10121

cm: Ø1xH1~ - pz: 384

mat: ZU - GF AZO



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



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



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




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

10011B - GF AZO





10173



cm: Ø3~ - pz: 120 - mat: ZU - 



10064 - ■■■ 6 - cm: Ø3

pz: 144 - mat: ZU -  



10087 - ■■■ 5 - cm: H3~ - pz: 144 - mat: ZU -  



10018A - ■■■ 5

cm: Ø4,5 - pz: 100

mat: ZU -  



Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Fleurs en glace royale • Tragant Blumen
Flores de glasa • Flores de glacê real



10062 - cm: L3~

pz: 120 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10149 - cm: Ø2,5~

pz: 280 - mat: ZU - (GF)



10175

cm: Ø5~ - pz: 144 - mat: ZU - (GF)



10174

cm: Ø7 - pz: 48

mat: ZU - (GF)



10178 - cm: Ø3~

pz: 280 - mat: ZU - (GF)



10159A - ■■■ 5

cm: Ø3 - pz: 64

mat: ZU - (GF)



10066

cm: L3 - pz: 480 - mat: ZU - (GF) (AZO)



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





Fiori in ghiaccia

Icing flowers • Fleurs en glace royale • Tragant Blumen
Flores de glasa • Flores de glacê real





10162A - ■■■ 6 - cm: Ø2~ - pz: 120 - mat: ZU - ©



10161A

■■■ 6
cm: Ø4~ - pz: 72
mat: ZU - ©



10182 - ■■■ 5 - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ZU - ©



10176 - ■■■ 3 - cm: Ø5,5 - pz: 60 - mat: ZU - ©

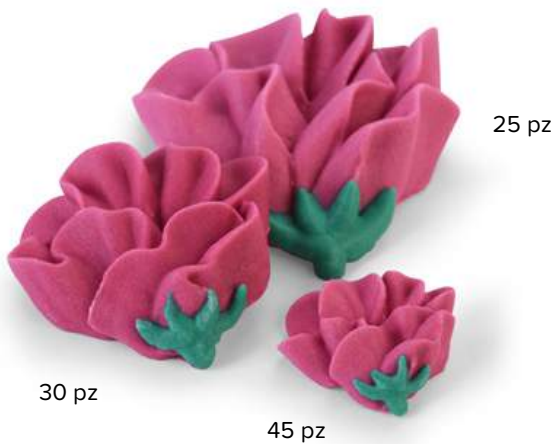


Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



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



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

***11337** **NEW** - (GF)

***11338** **NEW** - (GF) (AZO)



***11339** **NEW** ■■■ 3
cm: Ø2/3/4 - pz: 100
mat: ZU - (GF)

*Prodotti disponibili da Marzo - Products available from March






Fiori in zucchero

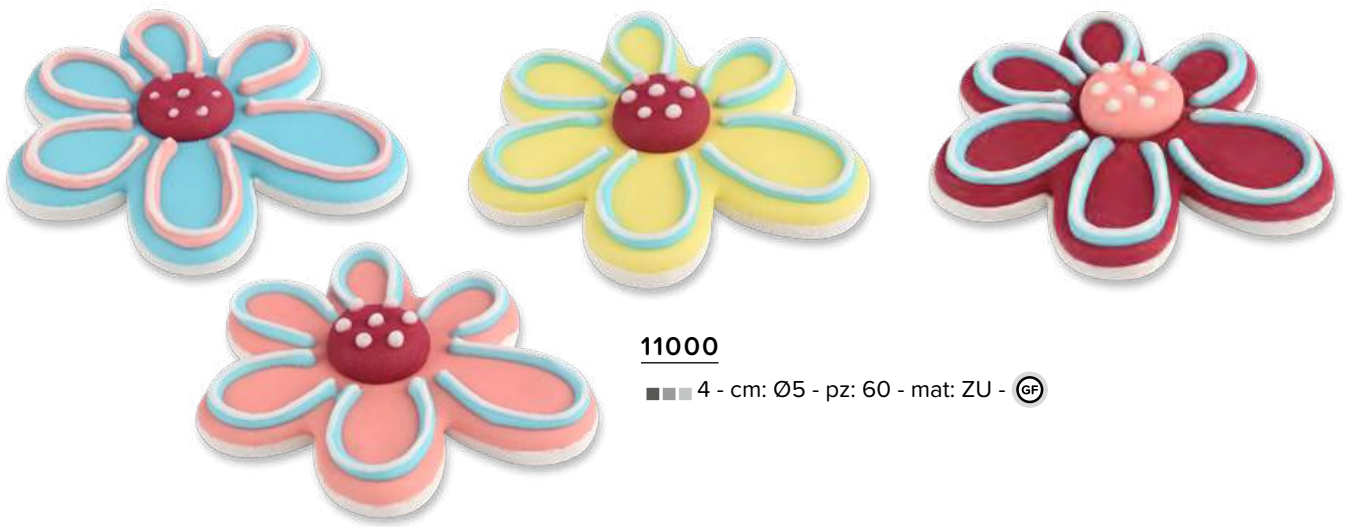
Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



*11099 **NEW** - ■■■ 6

cm: Ø4 - pz: 60 - mat: ZU - 

*Prodotti disponibili da Marzo - *Products available from March*



11000

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



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



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



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11310 - ■■■ 6 - cm: Ø3~
pz: 48 - mat: GE/ZU - (GF)



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



10030 - ■■■ 5 - cm: Ø4
pz: 100 - mat: ZU - (GF) (AZO)





10059

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 60

mat: ZU - (GF) (AZO)





Fiori in zucchero

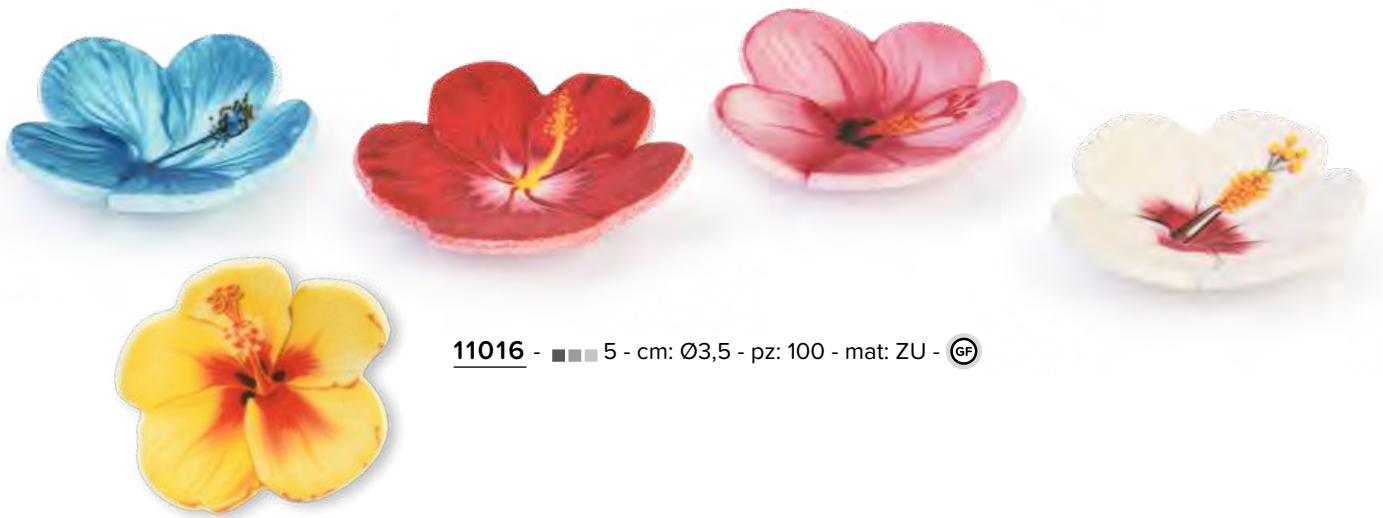
Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11365 NEW - ■■■ 4 - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - ©

11091 - ■■■ 4 - cm: Ø4
pz: 100 - mat: ZU - ©





11016 - ■■■ 5 - cm: Ø3,5 - pz: 100 - mat: ZU - ©



11313 - ■■■ 5 - cm: Ø4
pz: 100 - mat: ZU - ©



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



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



11082A

■ ■ ■ 5 - cm: Ø1
pz: 500 - mat: ZU -



11015 - ■ ■ ■ 5

cm: Ø1,5 - pz: 500
mat: ZU -



11213 - ■ ■ ■ 5 - cm: Ø1,5~

pz: 500 - mat: ZU -



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



11246 - ■ ■ ■ 7 - cm: Ø2 - pz: 200 - mat: ZU -



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



11080 - ■■■ 5 - cm: Ø2,5 - pz: 100 - mat: ZU - ©



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



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

DECORA, CREA... *Condividi emozioni!*

Con i nostri prodotti da decorazione,
rendi ogni torta unica e perfetta per essere condivisa

Aggiungi un tocco personale,
creando frasi che fanno sorridere
e catturano l'attenzione.

*Add a personal touch by creating
phrases that make people smile
and capture attention.*



Stile e creatività PER I TUOI DOLCI!



Decorate, create, share emotions!

With our decoration products, make every cake unique and perfect for sharing

Add a personal touch by creating phrases that make people smile and capture attention.

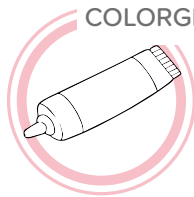
Style and creativity for your desserts!

CREAMart

CREAMART
Pag. 432

COLORGEL - Pag. 458

SAC A POCHE
Pag. 514



NASTRO DI ACETATO
Pag. 523



FOGLI IN ZUCCHERO
Pag. 504
STAMPANTE - Pag. 486



FIORI IN ZUCCHERO
Da pag. 222






Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de açúcar • Flores em açúcar



11092

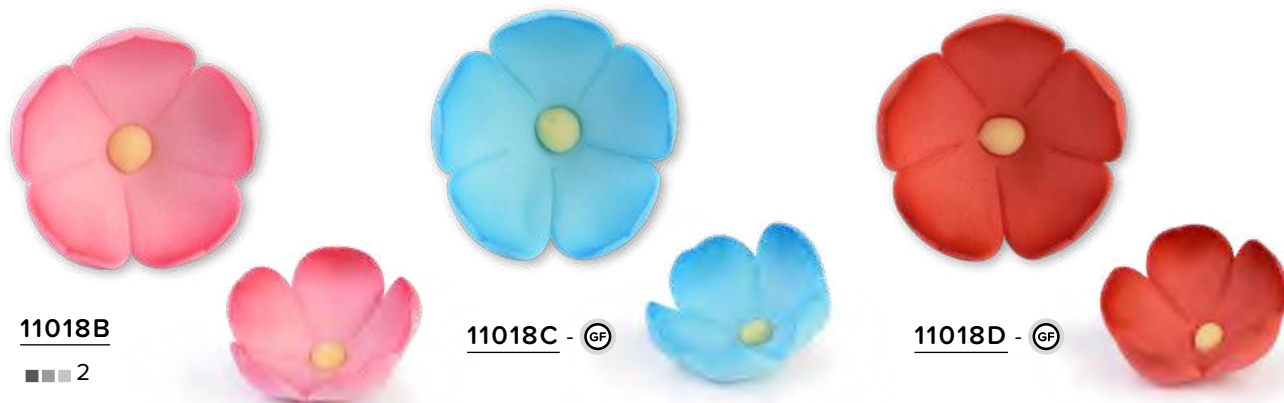
■ 5 - cm: Ø3

pz: 100 - mat: ZU - 





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



11018B

■■■ 2

cm: Ø2,7/3 - pz: 60

mat: ZU - (GF)

11018C - (GF)

11018D - (GF)



11298 - cm: Ø5 - pz: 50

mat: ZU - (GF)



11193G - (AZO)



11193A - ■■■ 4 - cm: H6

pz: 100 - mat: ZU





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar





11330 **NEW** - ■■■ 4

cm: Ø5 - pz: 12 - mat: ZU -  



11328D

cm: Ø3,5~ - pz: 24

mat: ZU -  



11328L



11328Q



11328V





FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



Fiori in zucchero



Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar



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

11335D

cm: Ø4 - pz: 20

mat: ZU -  




11336D

cm: Ø5 - pz: 12

mat: ZU -  



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



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



11279A - ■■■ 5
cm: Ø4~ - pz: 36
mat: ZU - (GF)

11279G
(GF) (AZO)





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



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar



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

1Set = 3pz



11329V -  

1Set = 3pz



11329D -  

1Set = 3pz





Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar



Ø8cm
pz3

Ø6,5cm
pz3


Ø5,5cm
pz4

Ø4cm
pz7

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



11219G -  

11219E - 










Ø5,5cm
4pz

Ø6,5cm
3pz


Ø8cm
3pz

11219W


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

Ø4cm
7pz



11219K - 



11219B - 



Fiori decorativi

Decorative flowers • Décors fleurs • Dekorblüten
Flores decorativas • Flores para decoração



Ø8cm
pz3

Ø5,5cm
pz4

Ø4cm
pz7

Ø6,5cm
pz3

113011 NEW - pz: 1Kit(17pz) -

Bellezza sicura


APPLICAZIONE FACILE!

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




Guaranteed beauty, easy application!

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

11302D NEW - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: 



11309D NEW - cm: Ø5 - pz: 18 - mat: 



Ø8cm
pz3

Ø5,5cm
pz4

Ø6,5cm
pz3

Ø4cm
pz7


11301D NEW - pz: 1Kit(17pz) - 



Fiori in zucchero

Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen
Flores de azúcar • Flores em açúcar




*11349 **NEW** - cm: Ø4 - pz: 28 - mat: ZU 



*11347 **NEW** - cm: Ø7 - pz: 8 - mat: ZU 



*11345 **NEW**
cm: Ø9 - pz: 4 - mat: ZU 

*Prodotti disponibili da Marzo - Products available from March



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



Fiori in marzapane

Marzipan flowers • Fleurs en marsepain • Marzipanblumen
Flores de mazapán • Flores em maçapão



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

Fiori in pasta di zucchero modellabile

Modelling fondant flowers • Fleurs en pâte à sucre modelable • Blumen aus modellierbarer
Zuckermasse • Flores de pasta de azúcar moldeable • Flores em pasta de açúcar moldável



L4,5cm

+24 FOGLIE
Leaves • Feuilles • Blätter
Hojas • Folhas



10309G - cm: Ø6 - pz: 12 - mat: ZU - (AZO)



10308G - cm: Ø4 - pz: 24 - mat: ZU - (AZO)

Foglie in zucchero

Sugar leaves • Feuilles en sucre • Blätter in Zucker • Hojas en azúcar • Folhas em açúcar



11007

■■■ 5 - cm: L3-9
pz: 100 - mat: ZU - (GF)



20224

■■■ 2 - cm: L3-4
pz: 100
mat: ZU - (GF)

Fiori decorativi

Decorative flowers • Décors fleurs • Dekorblüten • Flores decorativas • Flores para decoração



11159 - ■■■ - 12 - cm: Ø5-6

pz: 48 - ⦿

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines

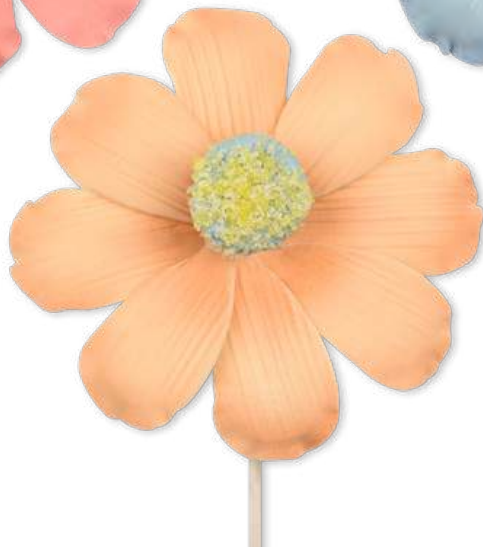


Fiori decorativi

Decorative flowers • Décors fleurs • Dekorblüten • Flores decorativas • Flores para decoração



*11340 **NEW** - ■■■ 2 - cm: Ø10 - pz: 8 - ☉



*11341 **NEW**
■■■ 4 - cm: Ø6,5xH9
pz: 16 - ☉

*Prodotti disponibili da Marzo - Products available from March





Fiori decorativi

Decorative flowers • Décors fleurs • Dekorblüten • Flores decorativas • Flores para decoração



11009 - cm: Ø3,5
pz: 70 - ☉



11325 - cm: Ø6
pz: 48 - ☉



11011 - ■■■ 3 - cm: Ø6-8 - pz: 18 - ☉



11073 - ■■■ 4 - cm: H11 - pz: 12 - ©



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - mat: PL ☆



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

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

Il est indispensable d'utiliser le support pour fleurs pour isoler la décoration du gâteau

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

Para aislar la decoración del dulce, es indispensable utilizar el soporte para flores

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



Rami decorativi

Decorative branches • Branches décoratives • Dekor Zweige
Ramos decorativos • Ramos decorativos




* 11093 **NEW** - ■■■ 2

cm: H14/11 - pz: 24 - ©

*Prodotti disponibili da Marzo - *Products available from March*



11022 - cm: H15

pz: 4 - 




**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*




11023 - cm: H22

pz: 4 - 



11024 - cm: H17

pz: 4 - 



Rami decorativi

Decorative branches • Branches décoratives • Dekor Zweige
Ramos decorativos • Ramos decorativos

11032 - cm: H20

pz: 4 -



11031 - cm: H20

pz: 4 -



11217 - cm: H17

pz: 12 -



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11317 - ■■■ 3

cm: H19 - pz: 6 - ©




Rami decorativi

Decorative branches • Branches décoratives • Dekor Zweige
Ramos decorativos • Ramos decorativos



11170

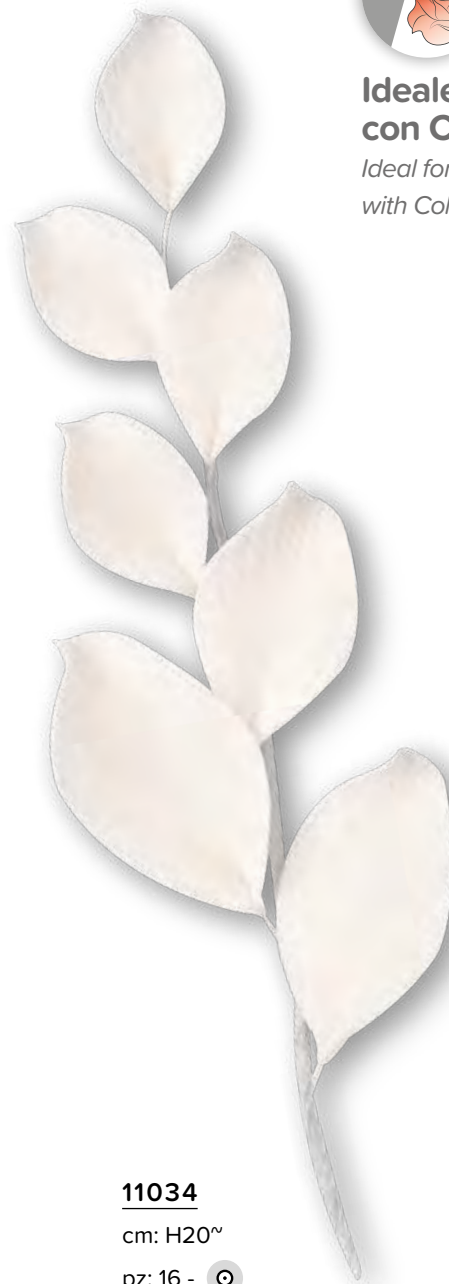
cm: H25

pz: 24 - 




**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



11034

cm: H20~

pz: 16 - 



11036 - cm: H26 - pz: 4 - ©



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*



Soggetti decorativi

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



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

Ideal for colouring with ColorSpray

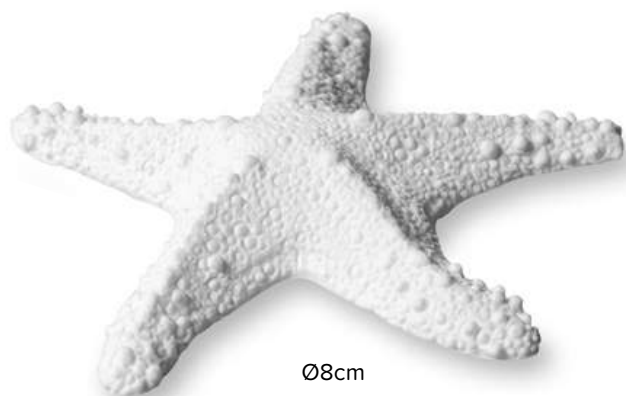




24667 - ■■■ 2 - cm: H3-4 - pz: 100 - ©



24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8 - pz: 100 - ©



Ø8cm



L5cm



L6cm



L5,5x4cm



L5,5cm



L5,5x5cm



L6cm



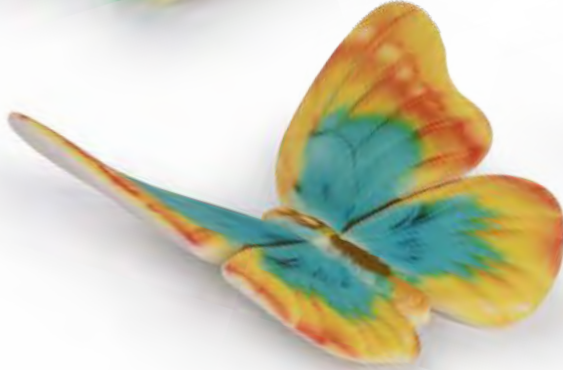
L10cm

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



Decorazioni in zucchero

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



20140 - ■■■ 6 - cm: L6~ - pz: 16 - mat: ZU - ©



20141 - ■■■ 3 - cm: L4,5~ - pz: 24 - mat: ZU - ©



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



25563C

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



25563B - (GF)



25565 - ■■■ 4 - cm: L3xH2,5~ - pz: 100 - mat: ZU - (GF)



Soggettini in zucchero e gelatina

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



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



Masha e Orso



Peppa Pig

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

43111 - ■■■ 2 - cm: H5
pz: 30 - mat: ZU - AZO



42055 - ■■■ 4 - cm: 1:1 - pz: 24 - mat: ZU - GF





Soggettini in zucchero e gelatina

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



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



40343

cm: H7 - pz: 24

mat: ZU - (GF)



40347

cm: H4 - pz: 24

mat: ZU - (GF)



**SMILEY
WORLD®**

40588

■■■ 7 - cm: Ø3,5~ - pz: 36

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

TM & © Smiley



20056

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU -



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines





40117 - ■ ■ ■ 9 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -



Soggettini in zucchero e gelatina



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




19051 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H3,5 - pz: 36 - mat: GE/ZU -  

DINOSAURS



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



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

20066 **NEW**

■ ■ ■ 3 - cm: H max 4

pz: 24 - mat: GE/ZU





Soggettini in zucchero e gelatina

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



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



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



24451

cm: Ø2,5~ - pz: 70

mat: GE/ZU - (AZO)

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





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



20060- ■■■ 6

cm: L3 - pz: 36

mat: GE/ZU -  



Soggettini in zucchero

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



20062 NEW - ■■■ 4 - cm: H5 - pz: 36 - mat: ZU -



20121 - ■■■ 2 - cm: H3
pz: 48 - mat: ZU -



20072 NEW - ■■■ 6 - cm: H5 - pz: 30
mat: ZU -





Soggettini in zucchero

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

20067 NEW

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6

pz: 30 - mat: ZU - GF AZO



20068 NEW - GF AZO

20069 NEW - GF AZO







Soggettini in zucchero

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



20006 - ■■■ 6 - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO)





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



20005 - cm: H4 - (GF) (AZO)



20004 - ■■■ 6 - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU -  



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



Soggettini in zucchero

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



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



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



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



20003 - ■■■ 2 - cm: H2 - pz: 80 - mat: ZU - (AZO)



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



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



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





284 San Valentino
Valentine's day

298 Carnevale
Carnival

299 Festa della donna
Women's day

302 Festa del papà
Father's day

308 Pasqua
Easter

324 Festa della mamma
Mother's day

Festività & Ricorrenze

SPECIAL OCCASIONS



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

330 **Nascita**
Birth

340 **Comunione e cresima**
Communion and Confirmation

352 **Laurea**
Graduation

356 **Matrimonio**
Wedding



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






31414 - ■■■ 2 - cm: L3,8xH3,3 - pz: 360 -   



1 conf. = 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets



31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 -   



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

Love is in the air



FESTIVITA
RICORRENZE
Special Occasions



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



Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



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

mat: PF -



20327 NEW -



20335 NEW -

Nuovo pack con VALVA DEDICATA

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

New packaging with dedicated valve

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





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

Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love



Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

Dillo
con un



20012 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~

pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons

Vestibiscotti

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



20070 ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - ©







Ciocolato in blister

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



92031 - ◆ - 3,75g

cm: L3,5~ - pz: 48 (24x2) - GF AZO



cuori
3D

92042 - GF AZO



92046 - ■■ 4 - ◆ - 9,3g - cm: L6,5 - pz: 24 (6x4) - GF AZO



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



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

78508 - ◆ - 4,2g - cm: L4~
pz: 64 (16x4) - (GF)



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



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



Ciocolato chablon

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



92151 - NEW - ■■■ 3 - ◆ - cm: Ø6 - pz: 110 (11x10) - GF



92150 NEW - ◆ - cm: L4,5
pz: 96 (24x4) - GF AZO



92048 - ◆ - GF



78494 - ■■■ 4 - ◆
cm: L3 - pz: 112 (28x4)
GF AZO



78493 - ◆ - cm: L4
pz: 120 (20x6) - GF





Ciocolato in blister

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



34608

◆ - 15g - cm: H6

pz: 36 - (AZO)



34611

■ ■ ■ 3 - ◆ - 15g

cm: L5 - pz: 36 - (AZO)



78530 - ■ ■ ■ 3 - ◆ - 7,3g - cm: L4,8 - pz: 45 (15x3) - (GF) (AZO)



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



20000

cm: H7,5~ - pz: 24

mat: ZU - (GF)



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



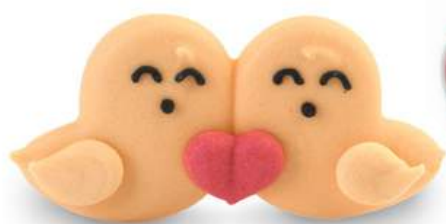
25559 - ■■■ 2 - cm: L4 - pz: 72 - mat: ZU - (AZO)



20073 NEW

cm: H5 - pz: 24

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



L5,7 cm



L3,5 cm



L2,3 cm



L2,4 cm

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



H1,4 cm



H3 cm



L3 cm



L3 cm

20055 - ■■■ 4

pz: 60 - mat: ZU - (GF)

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Decorazioni in zucchero

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



Nuovo formato

New size



20014 NEW - ■■■ 6 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -

Soggetti decorativi

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



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 -






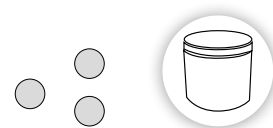


Carnevale

Carnival • Carnaval • Karneval • Carnaval • Carnaval



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



22100

●●● A - cm: Ø0,4

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU





Festa della donna

Women's Day • Journée de la femme
Internationaler Frauentag • Día de la Mujer • Dia da Mulher




24113 - cm: Ø0,7- g: 750

pz: 1 - mat: ZU -  



24491 - cm: H14

pz: 36 - mat: ST 

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions





Festa della donna

Women's Day • Journée de la femme • Internationaler Frauentag
Día de la Mujer • Dia da Mulher

cuore 3D



92042 - 3,75g

cm: L3,5~ - pz: 48 (24x2)



92144 - 2 - - 5,5g - cm: H5

pz: 64 (16x4) -



92002 - 2

- 3,5g - cm: H6~

pz: 64 (16x4) -



92003 - 4 - - 5,5g - cm: L5

pz: 64 (16x4) -









Festa del papà

Father's Day • Fête des pères • Vatertag
Día del padre • Dia do Pai



92000 - ■■■ 8 -  - 15,9g/Kit - cm: H2/5
pz: 16Kit (4Kitx4) - 



92005 - ■■■ 3 -  - 5,5g - cm: L5
pz: 64 (16x4) - 





92038 - ■■■ 6 - ◆
 cm: Ø6 - pz: 110 (11x10) - ©

FESTIVITÀ
 RICORRENZE
 Special Occasions






Festa del papà

Father's Day • Fête des pères
Vatertag • Día del padre
Dia do Pai

92040 - ■■■ 8 - ◆ - 9,7g

cm: H10 - pz: 32 (8x4) - 



Dillo
con un




20337 - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



20327 **NEW** - cm: L4,5 - pz: 132 (33x4) - mat: PF - 



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Festa del papà

Father's Day • Fête des pères • Vatertag
Día del padre • Dia do Pai



Nuovo formato
New size



21034 NEW - ■■■ 2 - cm: L6,3xH3,6

pz: 60 (20x3) - mat: ZU - (GF)



21000 - ■■■ 6 - cm: H18

pz: 6 - mat: ZU - (GF)






Cioccolato in blister


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



92147 NEW - ■■■ 4 -  - 7g

cm: H4^v - pz: 64 (32x2) - 



92148 NEW - 



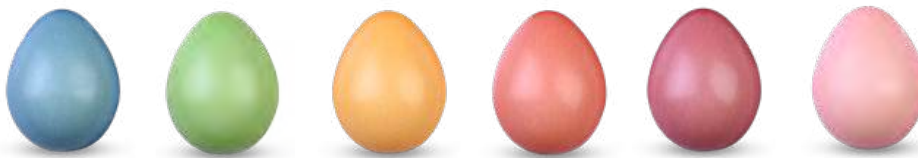


Cioccolato in blister

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



78266 - ■■■ 4 - ◆ - 7g - cm: H4[~] - pz: 64 (32x2) - (GF) (AZO) (V)




92044 - ■■■ 6 - ◆ - 1,1g
cm: Ø2 - pz: 96 (32x2) - (GF)



92039 - ■■■ 8 - ◆ - 3g
cm: H3,5[~] - pz: 96 (24x4) - (GF)

92105 **NEW**

■ ■ ■ 4 -  - 2,2g

cm: L2,7xH3,5 - pz: 72 (24x3) - 



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Cioccolato in blister

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




Rabbit kits *i Kit Coniglio*



Ideali per monoporzioni

Ideal for mignon pastries

92001 -  - 10,7g/Kit - cm: L2,3/2,5xH3,6/4,4

pz: 16Kit (4Kitx4) - 



78261 - ■■■ 2 - ◆ - 35g/Kit
pz: 8Kit(3pz) - Ⓞ




Cioccolato in blister

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



92146 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g

cm: L5 - pz: 64 (16x4) - 



92006 - ■■■ 3 - ◆ - 5,5g
 cm: L5 - pz: 64 (16x4) - (GF)

78069 - ◆
 15g - cm: H6~
 pz: 36 - (GF) (AZO)



78216 - ■■■ 3 - ◆ - 6,3g - cm: Ø5 - pz: 45(15x3) - (GF) (AZO) (V)

Ciocolato chablon

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



78264 - ■■■ 4 - ◆
 cm: L5 - pz: 80 (20x4) - (GF)



Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



Dillo
con un

19050 - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF



macaron!

Say it with a macarons

Decorazioni in zucchero

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



Nuovo formato

New size



20 pz



20 pz



10 pz



10 pz

19056 NEW - ■■■ 4 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU - (GF)



19037

■■■ 3 - cm: L5 - pz: 40

mat: ZU - (GF)



19036 - ■■■ 6 - cm: H3 - pz: 126 - mat: ZU - (GF)

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Decorazioni in zucchero

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



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



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



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



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



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





Soggettini in zucchero e gelatina

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



19052 NEW - ■■■ 3 - cm: H3/3,6 - pz: 30
mat: GE/ZU -

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



19142 - ■■■ 7 - cm: H4^m - pz: 70 - mat: GE/ZU -



19023 - ■■■ 4 - cm: H4,5
pz: 30 - mat: GE/ZU -

8pz

7pz

7pz

8pz



19018 - ■■■ 3 - cm: H3,5-6
pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF)

19022 - ■■■ 3 - cm: H5,5
pz: 30 - mat: GE/ZU - (GF)



19046 - ■■■ 4 - cm: H max 3^v - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



19043 - ■■■ 4 - cm: H5 - pz: 24 - mat: ZU - (GF)

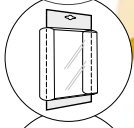


19042 - ■■■ 2
cm: H max 4 - pz: 24 - mat: ZU - (AZO)



Prodotti da banco

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



A4



19342

cm: H22 - pz: 48

mat: ST

19041 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4(12pz)

mat: ZU -



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



! 25g



78072

■■■ 3 - ◆ - 25g

cm: H13/16,5 - pz: 36



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



! 10g

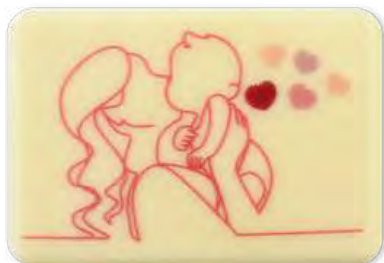




78073 - ■■■ 4 - ◆ - 10g - cm: H5 - pz: 24 - (GF) (AZO)





Festa della mamma

Mother's Day • Fête des Mères • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe



92004 - ■■■ 3 -  - 5,5g - cm: L5 - pz: 64 (16x4) - 



92037 - ■■■ 6 -  - cm: Ø6 - pz: 110 (11x10) - 





Festa della mamma

Mother's Day • Fête des Mères • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe

Dillo con un



20336

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5

pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



78262 - ■ ■ ■ 4 - ◆ - 4,5g - cm: L4,5/5,5xH3~

pz: 60(12x5) - GF AZO





Festa della mamma

Mother's Day • Fête des Mères • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe

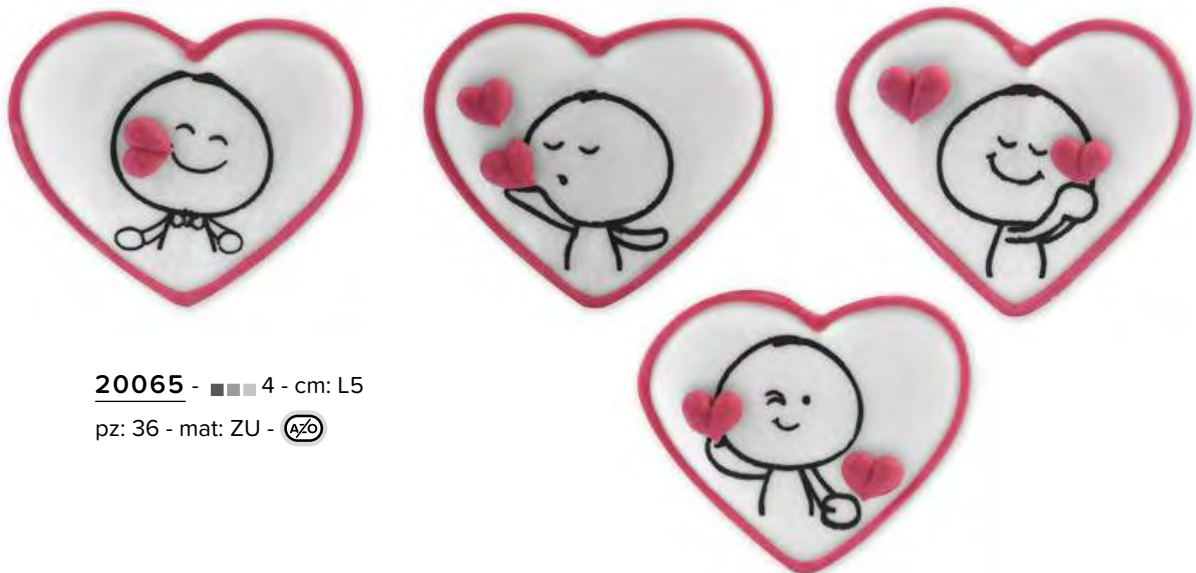


Nuovo formato
New size



21035 NEW - ■■■ 6

cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -



20065 - ■■■ 4 - cm: L5

pz: 36 - mat: ZU -



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



gender reveal

Svela il segreto con stile e con le decorazioni giuste!



Gender reveal

Reveal the secret with style and the right decorations!



Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento

Dillo
con un
macaron!
Say it with a macarons



26019 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF



26020 NEW - ■■■ 4 - cm: H max 5,5 - pz: 24 - mat: GE/ZU -



20061 - ■■■ 4 - cm: H max 5,7

pz: 24 - mat: ZU -





Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



26018C - cm: H8- pz: 18 - mat: ZU - (GF)



H4,4 cm



L5,5 cm



H3,5 cm

26012C - pz: 8Kit (3pz) - mat: ZU - (AZO)



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



26073C - ■■■ 2 - cm: H max 7 - pz: 120
mat: ZU - (AZO)



L2,8cm

L5cm

H9cm

26001

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

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Nuovo formato

New size



10 pz

40 pz

10 pz

26021C - ■■■ 3 - cm: L6,3xH3,6

pz: 60 (20x3) - mat: ZU -



Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



26018B - cm: H8 - pz: 18 - mat: ZU - (GF)



H4,4 cm

L5,5 cm



H3,5 cm

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



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

mat: ZU - (GF)



26073B ■■■ 2 - cm: H max 7

pz: 120 - mat: ZU - (AZO)



H9cm



L4,5cm



L2,8cm

26000 - pz: 8Set(4pz)

mat: ZU -

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Nuovo formato

New size



10 pz

40 pz

26021B - ■■■ 3 - cm: L6,3xH3,6

pz: 60 (20x3) - mat: ZU -

10 pz



Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



26011C - cm: L max 8 - pz: 8 - mat: PO ☉



26008C - cm: H5,5 - pz: 12 - mat: PL ☆



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



26011B - cm: L max 8 - pz: 8 - mat: PO ☉



26008B - cm: H5,5 - pz: 12 - mat: PL ☆



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



Comunioni e Cresime

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

Dillo
con un





27013 - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



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







Comunioni e Cresime

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



L3,2 cm



Ø3,8 cm



H4,9 cm

27012C

pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU -



Nuovo formato

New size

27020C - ■■■ 4

cm: L6,3xH3,6

pz: 60 (20x3)

mat: ZU -



27011C - ■■■ 2 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 36 - mat: ZU -



L3,2 cm



Ø3,8 cm



H4,9 cm

27012B

pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU -



Nuovo formato

New size

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

27020B - ■■■ 4 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -



27011B - ■■■ 2 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 36 - mat: ZU -



Comunioni e Cresime

Communions/Confirmations • Communions/Confirmations
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas



27197B

cm: H15,5

pz: 6 - mat: PO



27171B

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO



27021B - **NEW**

cm: H16

pz: 4 - mat: PO



27171C

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO



27021C - **NEW**

cm: H16

pz: 4 - mat: PO







Comunioni e Cresime

Communions/Confirmations • Communions/Confirmations
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas



27019 - NEW

cm: H12 - pz: 12

mat: ZU - GF



27018 - NEW - GF



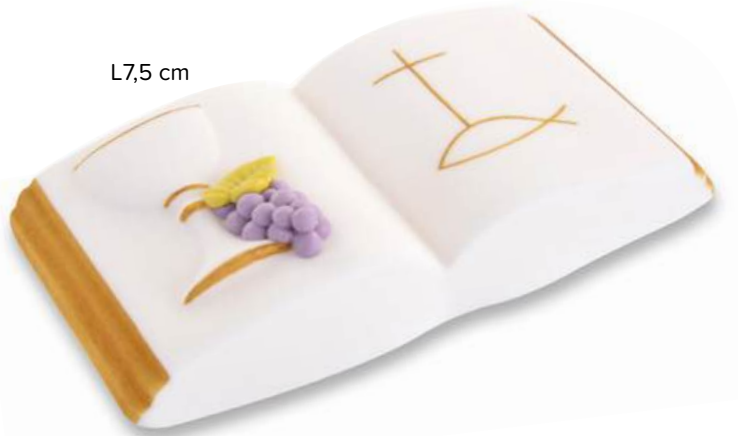


Comunioni e Cresime

Communions/Confirmations • Communions/Confirmations
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones
Comunhões/Crismas



Ø7 cm



L7,5 cm

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

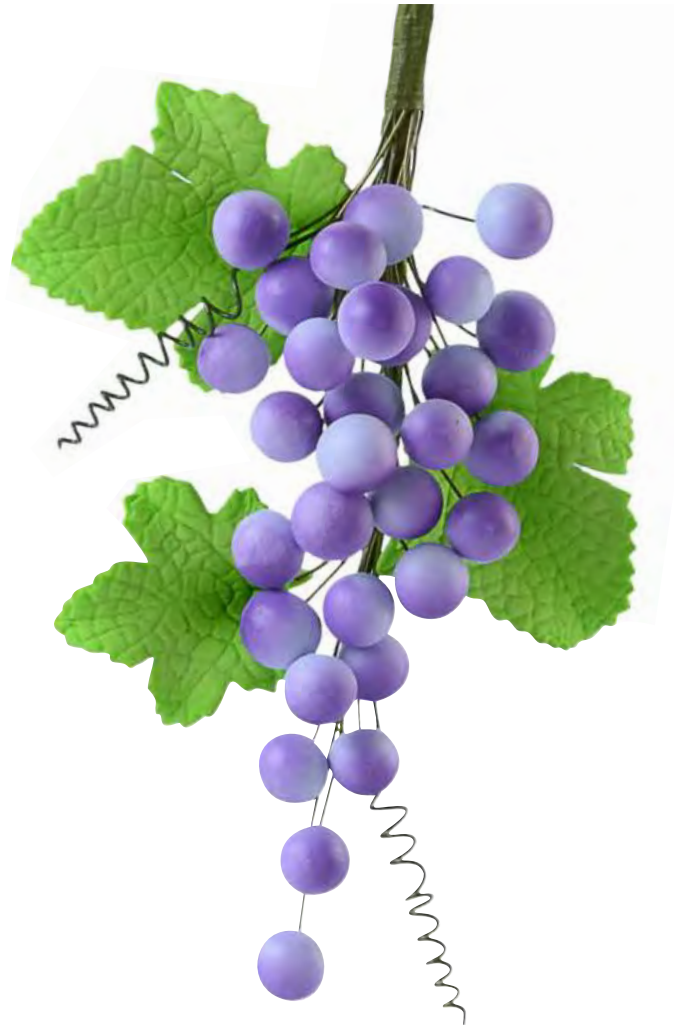
27022 **NEW** - pz: 4set(2pz) - mat: ZU - (AZO)



1Set=



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



11149 - cm: H19 - pz: 8 - (G)



27180 - ■■■ 2

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF -



H6~ cm



L7 cm

H7,5 cm

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



27179 - ■■■ 2

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF -

**FESTIVITÀ
RICORRENZE**
Special Occasions



Comunioni e Cresime

Communions/Confirmations • Communions/Confirmations
Kommunion/Konfirmation • Comuniones/Confirmaciones • Comunhões/Crismas



27149B

cm: H14

pz: 6 - mat: PL ☆



27007B - cm: H8,5 - pz: 12 - mat: PL ☆



27088B - cm: H9 - pz: 12 - mat: PL ☆

27060 - cm: H11,5

pz: 6 - mat: PL ☆



27149C

cm: H14

pz: 6 - mat: PL ☆



27007C - cm: H8,5 - pz: 12 - mat: PL ☆



27088C - cm: H9 - pz: 12 - mat: PL ☆



Laurea

Graduation • Diplôme • Magister • Graduación • Graduação



Nuovo formato

New size



22014 **NEW** - ■■■ 4 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU - (GF)



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



92145 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 48 (24x2) - (GF) (AZO)





Laurea

Graduation • Diplôme • Magister • Graduación • Graduação



*Dillo
con un*

20339 - ■■■ 6

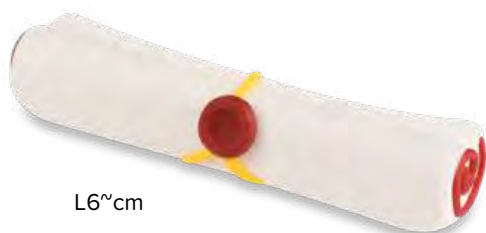
cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons



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



L6~cm



L5cm

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



22068 - ■■■ 2 - cm: L4,5xH7
pz: 4 - mat: PO ☉



22069 - ■■■ 2 - cm: H9
pz: 6 - mat: PL ☆





Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos

Dillo
con un



Macaron personalizzati:
il dolce che racconta la tua storia!
vedi pag. 32

*Customized macarons:
the sweet that tells your story!
see page 32*

20012

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5

pz: 192 - mat: PF

macaron!
Say it with a macarons





H7,5~ cm



H7~ cm

28538 NEW ■ ■ ■ 2 - pz: 30

mat: ZU -  





Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos



28534 NEW

cm: H17,5 - pz: 2

mat: PO



28535 NEW

cm: H17 - pz: 2

mat: PO





28536 NEW

cm: H16,5 - pz: 2

mat: PO



28537 NEW

cm: H16,5 - pz: 2

mat: PO




Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos



28518


cm: H14,5 - pz: 2

mat: PO 




28517

cm: H14,5 - pz: 2


mat: PO 



28465G

cm: H15 - pz: 6 - mat: PO 



28452 - cm: H21 - pz: 1 - mat: PO 



28498 - ■■■ 2

cm: H16 - pz: 4

mat: PL ☆



28497 - ■■■ 2

cm: H11,5 - pz: 8

mat: PO ◎



28429 - cm: H19 - pz: 2 - mat: PL ☆



Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos



28531 - ■■■ 2 - cm: H18

pz: 2 - mat: PO



28530 - cm: H16

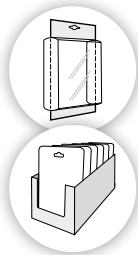
pz: 4 - mat: PO



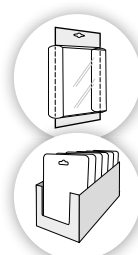
28481 - cm: H17

pz: 4 - mat: PO





L14,5xH10xP13,5~cm



L14,5xH10xP13,5~cm

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

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



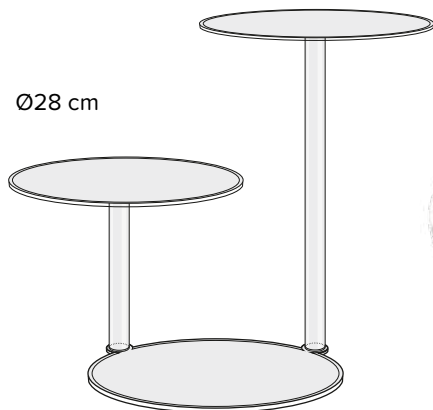
29014 - cm: H9 - pz: 10
mat: PL ☆



Alzate

Cake stands • Pièces montées • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

Ø28 cm



30003

cm: L48xH40,5xP39

pz: 1


mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm



30635 **NEW**

cm: L72xH42 - pz: 1

mat: PL 

*Ø30/30/30cm

**FESTIVITÀ
RICORRENZE**
Special Occasions



Alzate

Cake stands • Pièces montées • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos



Per i momenti speciali

For your special moments!

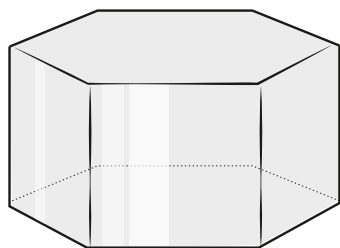


30029

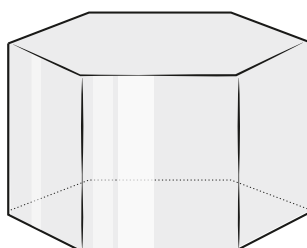
cm: H30

pz: 1 Kit (3pz)

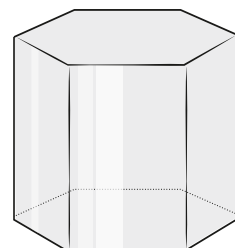
mat: PL ☆



Ø30xH10 cm



Ø24xH10 cm




Ø16xH10 cm

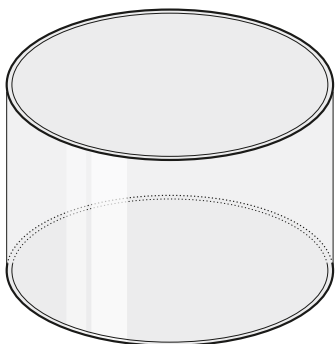
All you need is love



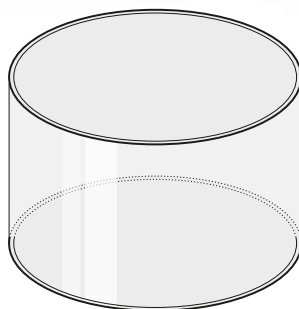
Per le tue torte da cerimonia
For your ceremony cakes!

30028 - cm: H45

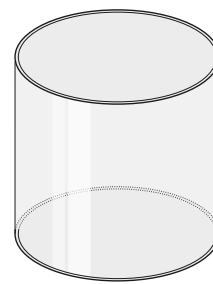
pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL 



Ø30xH15 cm



Ø24xH15 cm



Ø16xH15 cm



Alzate

Cake stands • Pièces montées • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

All you need is love



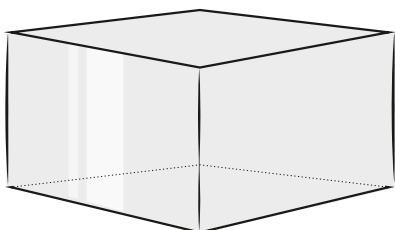
Per le tue torte da cerimonia

For your ceremony cakes

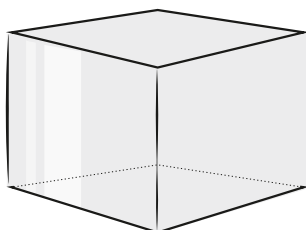
30006

cm: H45

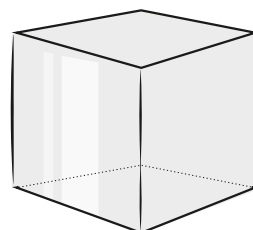
pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆



L35xH15 cm



L25xH15 cm



L15xH15 cm





Alzate

Cake stands • Pièces montées • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos



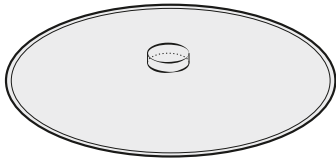
Puoi creare 3 altezze diverse!

You can create 3 different heights!

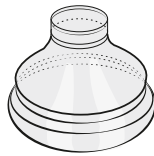


Per le tue torte da vetrina

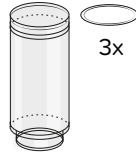
For you showcase cakes!



3x



3x



3x

30021 - cm: Ø33,5xH10/30

pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL



SUGGERIMENTO: inserisci nel supporto centrale acqua colorata con Colorgel o perle in zucchero per conferire un tocco di originalità in più!

TIP: for an original touch, fill the central support with water coloured with Colorgel or sugar pearls

CONSEIL: Insérez dans le support central de l'eau colorée avec du Colorgel ou perles en sucre. Cela donnera une touche d'originalité en plus!

TIPP: Füllen Sie mit Colorgel gefärbtes Wasser oder Zucker Perlen in den mittleren Halter auf, um eine einzigartige Note zu geben!

SUGERENCIA: en la columna central del tartero, ¡puedes colorear el agua con Colorgel o perlas de azúcar para dar un toque de originalidad!

SUGESTÃO: na coluna central do suporte para bolo, pode colorir a água com Colorgel ou pérolas em açúcar para dar um toque original



30015

cm: L50xH24xP40 - pz: 10 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm



30073

cm: L50xH45xP40 - pz: 5 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28cm



30010

cm: L60xH75xP60 - pz: 1 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28/28/28/28cm

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



Compleanni & Candele

BIRTHDAYS AND CANDLES

374 **Auguri generici**
Special occasions

388 **Candele numerali**
Numeral candles

393 **Candele a stelo**
Thin candles

392 **Candele speciali**
Special candles

394 **Numeri**
Numbers



427 Bevanda analcolica
Alcohol-free drink

428 Lecca lecca
Lollipops

396



400



404

DINOSAURS

406



408

Masha e Orso

410



412



414



416



418



422



424



426





Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



92141 **NEW**

◇ - 3g - ■■■ 6

cm: L4,5~

pz: 72(24x3) - GF



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

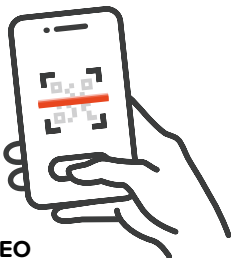
92056 - ◇ - 3g - ■■■ 3

cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) - GF AZO



Decorazioni in cioccolato bianco
al caramello!
White chocolate caramel decorations!

92023 - ◇ - GF AZO



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Scopri come creare questa torta

Find out how to create this cake



COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações





Decorazione a rilievo

Embossed decoration



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



78515 ■■■ 3 - ◆ - 6,3g - cm: Ø5 - pz: 45 (15x3) - GF AZO



78513 - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g

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

(12x6) - GF AZO



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



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe
Felicitaciones • Celebrações



Nuovo formato
New size



9pz



9pz



12pz



9pz



9pz



12pz

21023B NEW ■■■ 6 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -





9pz



9pz



12pz



9pz



9pz



12pz

21023C NEW ■■■ 6 - cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -




Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe
Felicitaciones • Celebrações


21008A


■ ■ ■ 2 - cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 



21008B - ■ ■ ■ 3 - cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 

21008C - 



25041G

cm: Ø9,5 - pz: 50 - mat: ZU



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

Customize your wishes with Modecor pens



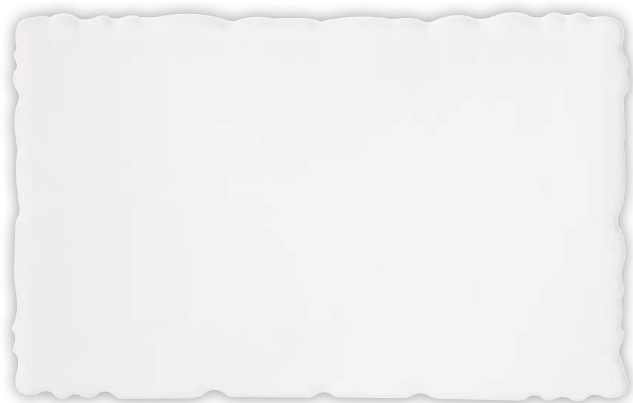
Nuovo formato

New size



25113 NEW

cm: L6,3xH3,6 - pz: 60 (20x3) - mat: ZU -



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

mat: ZU -



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



23503 - ■■■ 2

cm: L10xH4 - pz: 120 - mat: WF



23504



*Dillo
con un*



20338

■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons





Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações

Crea il tuo biglietto d'auguri personalizzato!

Create your own greeting card!



21009 - ■■■ 8

cm: L10xH4 - pz: 120 - mat: WF





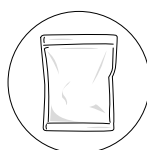
Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



Sacchetto richiudibile

Resealable bag



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



Facile da dosare

Easy dosing



L10cm

Ø3,5cm

25000 NEW

pz: 24Kit (2pz)

mat: PL



H max 7cm



L10xH7cm

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



17014
cm: H17 - pz: 24 - mat: PL



24318 - cm: H9 - pz: 144
mat: PL



14220
cm: H5 - pz: 144
mat: PL



14221
cm: H6,5
pz: 144 - mat: PL



Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



230210B



230212B



230213B



230214B



230215B



230211B



230216B



230217B



230218B



230219B

cm: H11 - pz: 25
mat: CE/PL ☆



230210C



230212C



230213C



230214C



230215C



230216C



230217C



230218C



230219C



230211C

cm: H11 - pz: 25
mat: CE/PL ☆





230210D



230212D



230213D



230214D



230215D



230211D

cm: H11 - pz: 25

mat: CE/PL ☆



230216D



230217D



230218D



230219D



Con glitter

With glitter



230720



230722



230723



230724



230725



230726



230727



230728



230729

230721

cm: H8,5

pz: 24Blister - mat: CE/PL ☆



Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



23088B

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

mat: CE/PL ☆

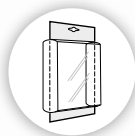
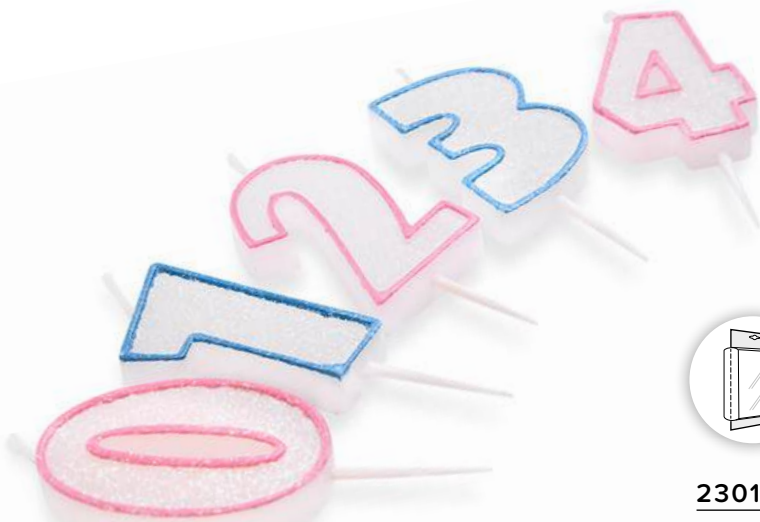


23088C

23519

cm: L25xH86xP17 - pz: 1 (250pz)

mat: CE/MT ☉



230160

cm: H4,5 - 24 Blister

mat: CE/PL ☆



230161



23020

cm: H4,5

24 Blister

mat: CE/PL ☆



230162



230163



230164



230165



230166



230167



230168



230169



23023



230170



230171



230172



230173



230174



230175



230176



230177



230178



230179



Candele

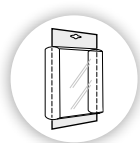
Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



239040

cm: H6 - pz: 10Blister

mat: CE/PL ☆



239041

239042

239043

239044

239045



239046

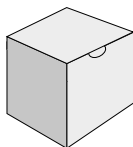
239047

239048

239049



**36
pezzi**

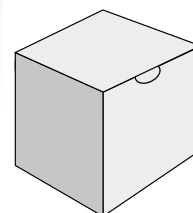


23034

cm: H15 - pz: 36 (9 Blister da 4pz) - ☉



**72
pezzi**



23000

cm: H12 - pz: 72 (18 Blister da 4pz) - ☉



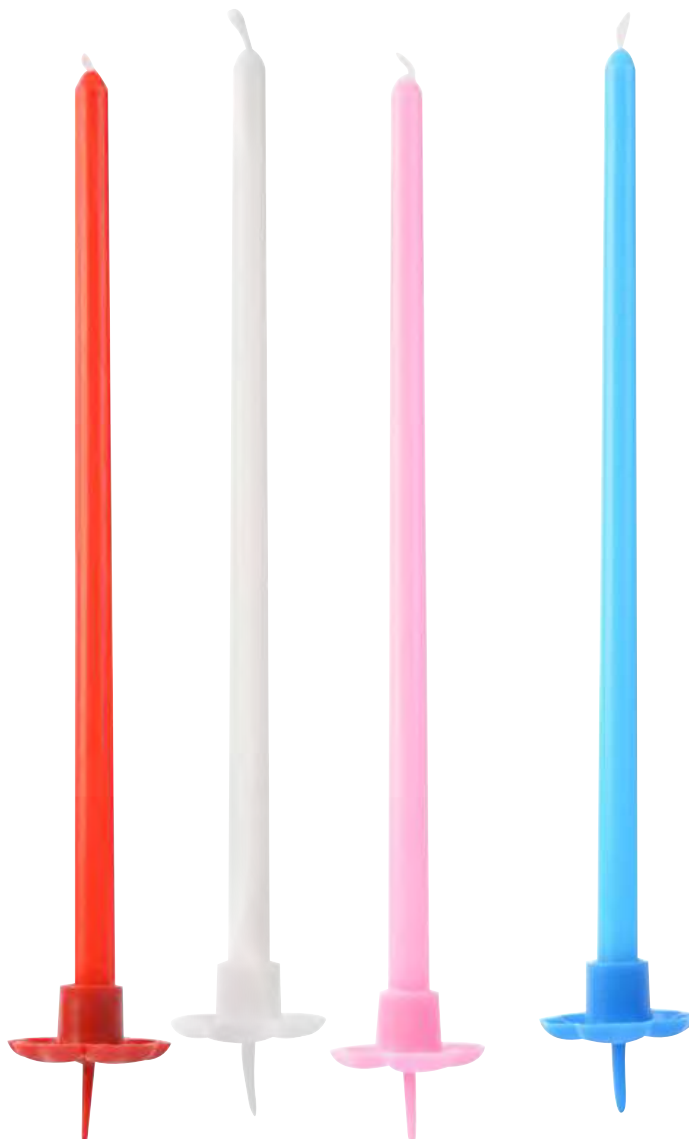
23002

●●● BCG - cm: H7
 pz: 100 - mat: CE ☉



23001

●●● BCG - cm: H1
 pz: 100 - mat: PL ☆



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



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



Numeri

Numbers • Chiffres • Zahlen • Números • Números



230410

cm: H5,5 - pz: 100

mat: PL ☆



230411



230412



230413



230414



230415



230416



230417



230418



230419



230180

cm: H4,5 - pz: 100

mat: PL ☆



230181



230182



230183



230184



230185



230186



230187



230188



230189



23012

●●● A0123456789

■ ■ ■ 10 - cm: L5,5xH5,5

pz: 100 - mat: PL ☆



23042

cm: L5,5

pz: 100 - mat: PL ☆



23019

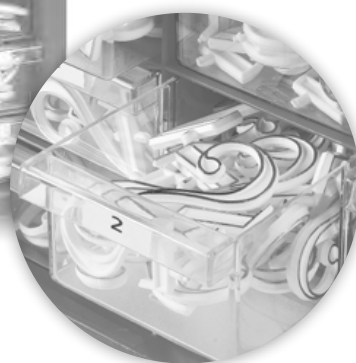
mat: PL ☆

Cassettiera portanumeri

Box with drawers containing numerals • Boîte porte chiffres
Schubladenbox mit Zahlen • Caja portanúmeros • Caixa porta-números



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



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

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



**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley

Cioccolato in blister - *Blister chocolate decorations*



92162 NEW

■ ■ ■ 8 - ◆ - 1,8g

cm: Ø3~ - pz: 64 (32x2) - (GF)



92160 NEW - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 4g - cm: L4 - pz: 48 (16x3) - (GF)



92161 NEW - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 (32x2) - (GF)

**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

40451 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - (AZO)

Disco in cialda - Wafer disc

40449 **NEW** - (AZO)



Decoshape - Wafer decoshape

40603 **NEW** - ■■■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: WF



SMILEY WORLD®

TM & © Smiley



**Vestibiscotti
in pasta di zucchero
Cookie dress**

40602 NEW - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF

**SMILEY
WORLD®**

40588 - ■■■ 7 - cm: Ø3,5~

pz: 36 - mat: GE/ZU - GF AZO



COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles

TM & © Smiley



Disco in cialda - Wafer disc

40226

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -

40220 -



Decoshape - Wafer decoshape



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





Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40222 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8

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



Soggettini in zucchero - Sugar figurines

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

Candele - Candles



L10xH7xP16~cm



L8,5xH15~cm



40564 - ■■■ 3
cm: H6,8/7,3 - pz: 12Blister
mat: CE/PL ☆

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles




DINOSAURS



Disco in cialda - Wafer disc

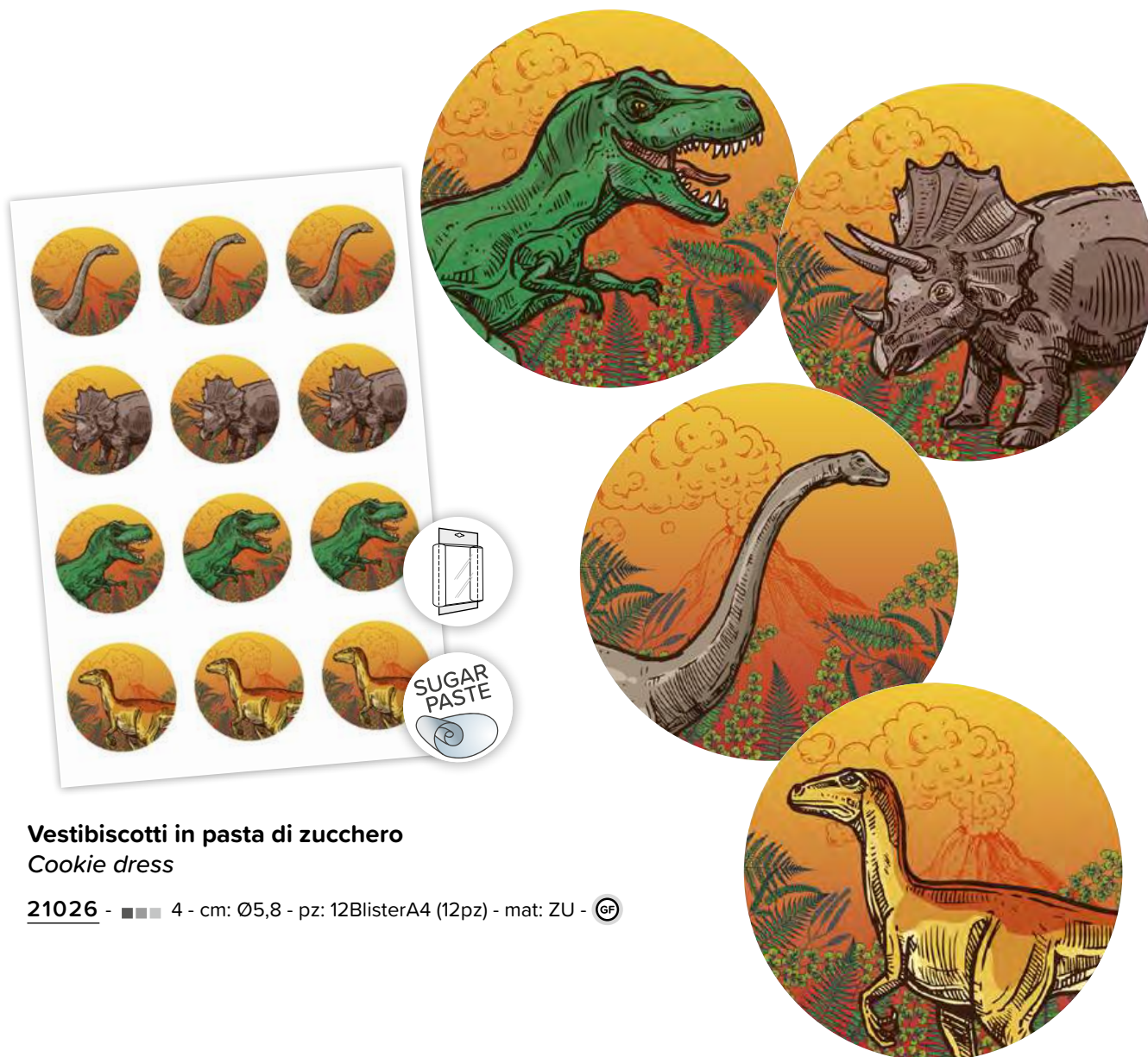
21024

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



Decoshape - Wafer decoshape

21028 - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

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

Soggettini in zucchero
Sugar figurines




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



Disco in cialda - Wafer disc

21025


cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



**Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress**

21027 - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - 



Decoshape - Wafer decoshape



21029 - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20056

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU -  





Masha e Orso



Disco in cialda - Wafer disc

42073

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - 



Decoshape - Wafer decoshape

43130 - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF

Masha e Orso



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

43126 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)
mat: ZU - (GF)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines

43111 - ■■■ 2
cm: H5 - pz: 30 - mat: ZU - (AZO)



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm

Candele
Candles



42077 - cm: H7,5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL ☆

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

40208

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -



Decoshape - Wafer decoshape

40341 - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



40343

cm: H7 - pz: 24

mat: ZU -

Vestibiscotti in pasta di zucchero

Cookie dress

40339 ●●● A - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU-

Candele

Candles



L8,5xH15~cm



L10xH7xP8,5~cm

40342 - cm: H8,5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL




Peppa Pig™



Disco in cialda - Wafer disc

40223

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



Decoshape - Wafer decoshape

40225 - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40224 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



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

Candele
Candles



L10xH7xP8,5~cm




40106 - cm: H7,5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL (☆)



Disco in cialda - Wafer disc


71704

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress


71703 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - 



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

40347 - cm: H4

pz: 24 - mat: ZU - 





Disco in cialda - Wafer disc

42062

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -



Decoshape - Wafer decoshape

42061 - ■■■ 8 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

42060 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU - ©



Candele
Candles

42056

cm: H7~ - pz: 6Blister

mat: CE/PL ☆

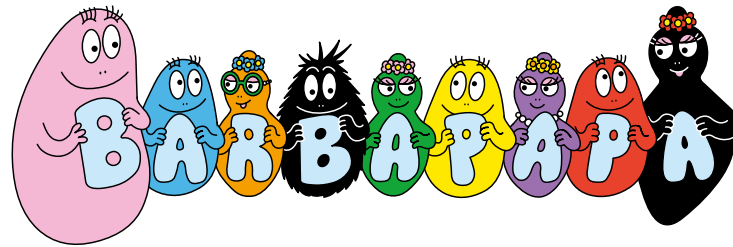


L10xH7xP8,5~cm

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



42055 - ■■■ 4 - cm: (1:1) - pz: 24 - mat: ZU - ©



Disco in cialda - Wafer disc

40114

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -



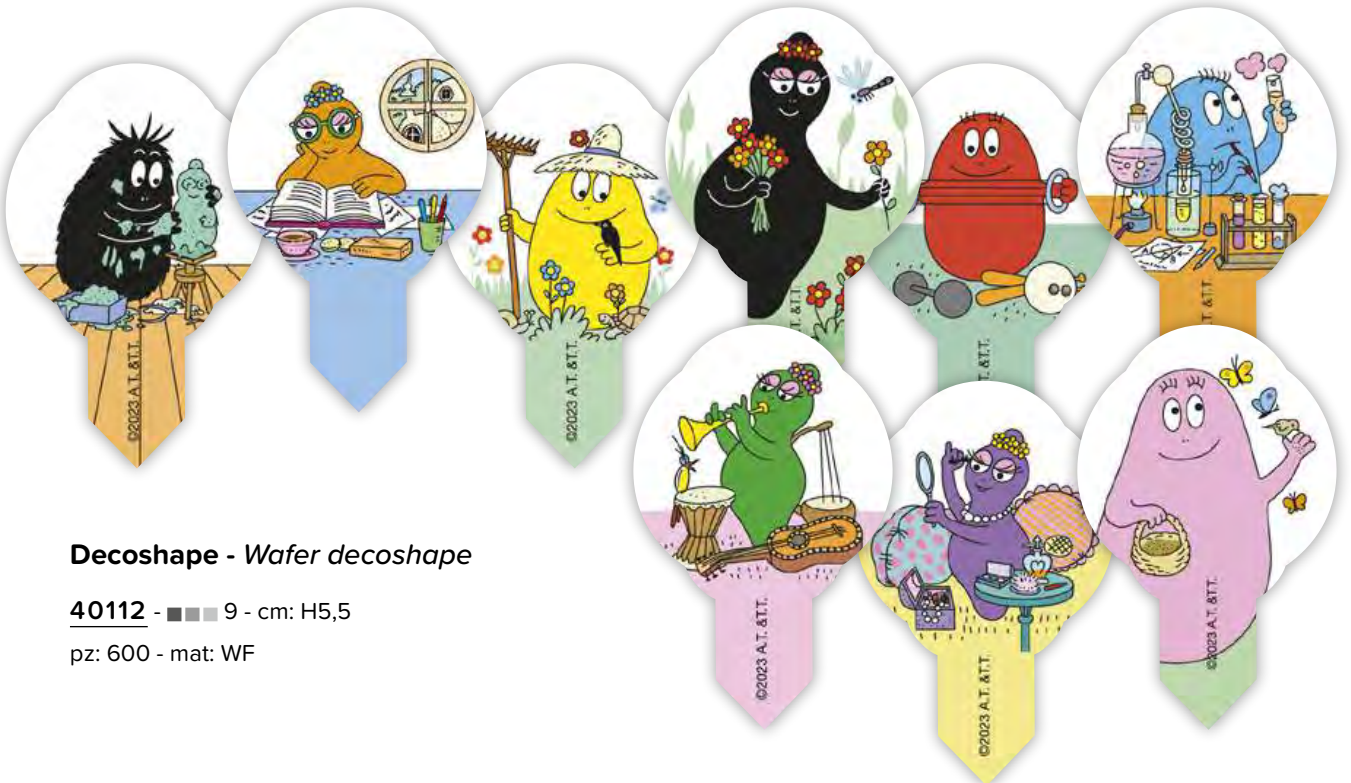
40117 - ■■■ 9 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -





Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40110 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - ©



Decoshape - Wafer decoshape

40112 - ■■■ 9 - cm: H5,5
 pz: 600 - mat: WF

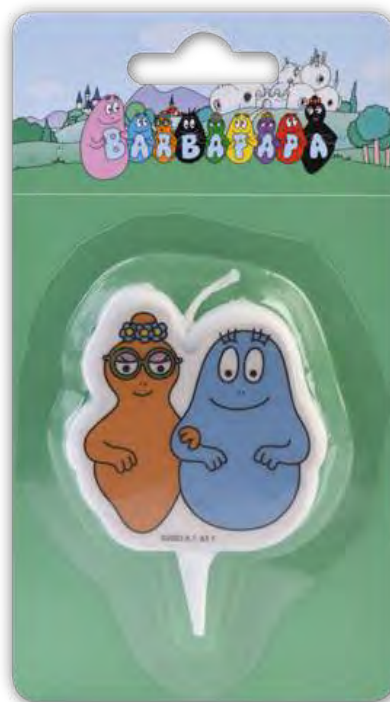


Candele
Candles

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm

40116 - ■■■ 5 - cm: L4/6,5xH7/9 - pz: 6Blister - mat: CE/PL ☆




PJMASKS POWER HEROES



Disco in cialda - Wafer disc

43133

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



Decoshape - Wafer decoshape

43135 - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

43134 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm

Candele
Candles



43181 - cm: H5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL ☆




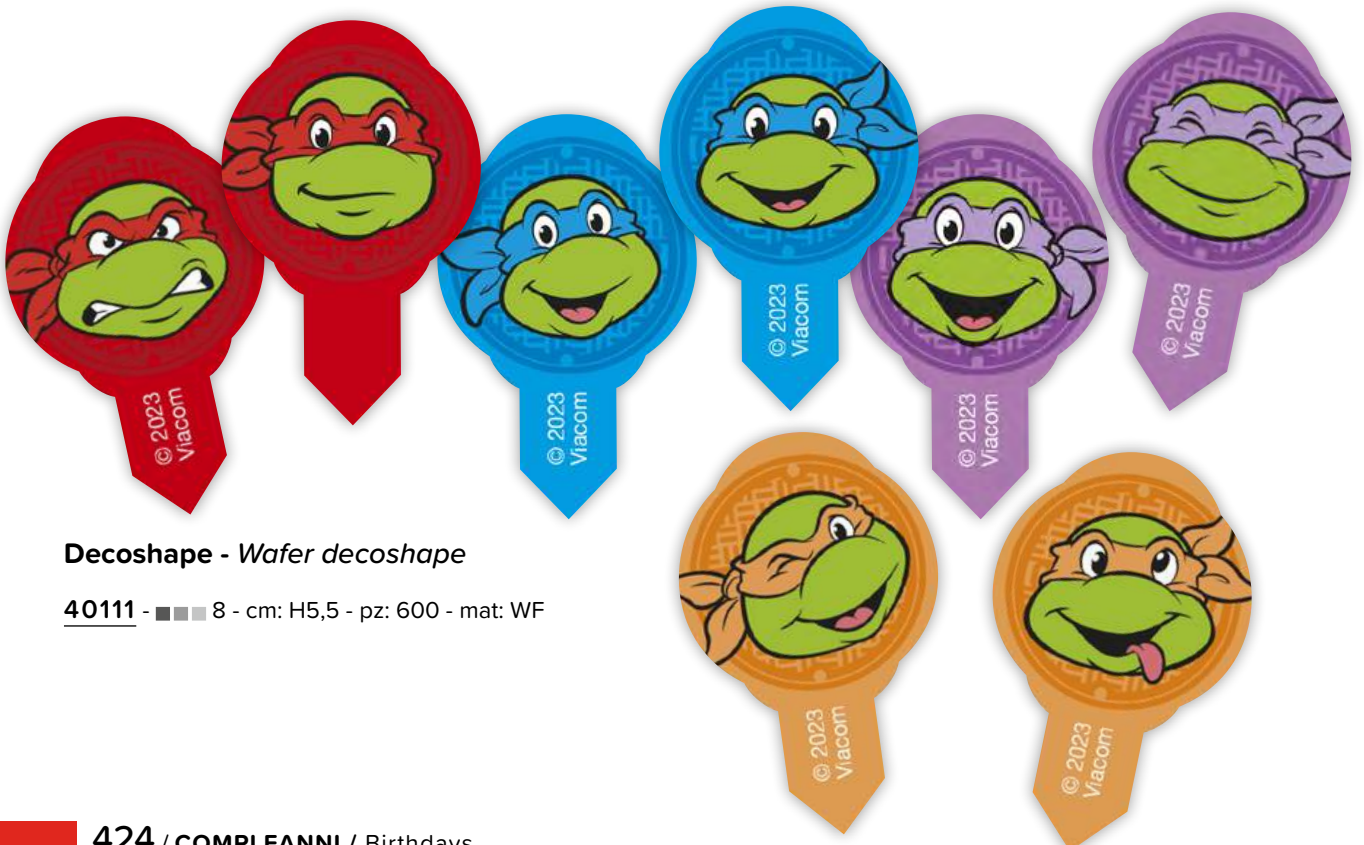
TEENAGE MUTANT NINJA TURTLES®



Disco in cialda - Wafer disc

40113

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 



Decoshape - Wafer decoshape

40111 - ■■■ 8 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40109 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



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



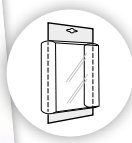
Disco in cialda - Wafer disc


25092

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - 

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



25093 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU - 

Bevanda analcolica

Alcohol-free drink • Boisson sans alcool • Alkoholfreies Getränk
Bebida sin alcohol • Bebida sem álcool

Disney
PRINCESS



Gusto mela

Apple-flavoured

72196

cm: H31 - pz: 6

mat: LA - ml: 750 -



Disney
FROZEN II



Gusto uva bianca

White grape-flavoured

72206 -



Disney
MICKEY
MOUSE
& Friends



Gusto uva bianca

White grape-flavoured

72193 -



LECCA
C
C
A

Lollipops



20324

cm: H11,5 - pz: 36 (18x2)

mat: ZU -  





20325

cm: H5,5 -  



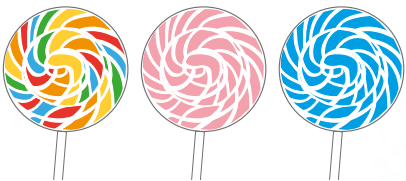
20323

cm: Ø6 -  





COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles





20322A



cm: Ø6 - pz: 36 (18x2)

mat: ZU -  



20322B -  



20322C -  



SEMIFINISHED
Semilavorati

432 CreamArt
CreamArt

436 GlazeArt
GlazeArt

438 Pasta di zucchero
Sugar paste

444 Crema Vegetale da Montare
Vegetable Whipping Cream

444 Isomalto
Isomalt

444 Ghiaccia reale
Royal Icing



445 Pasta con estratto di vaniglia
Paste with vanilla extract

445 CMC e Colla alimentare
Cmc and edible glue

446 Gelatina
Gelatine

448 Decorgel
Decorgel

449 Creamy Tube
Creamy Tube

450 Drip Choc
Drip Choc

452 Spray da laboratorio
Lab sprays

CREAMart

Scopri come esprimere
al meglio la tua *creatività!*

Unleash your creativity!



FILL!

FARCISCI!

SCRIVI!

WRITE!



DECORA!

DECORATE!



RIVESTI!

COAT!



Un prodotto,

infinite possibilità!



CREAMart



CreamArt è il tuo alleato ideale per dare vita a torte uniche e spettacolari, grazie alla combinazione perfetta con **ColorGel!**

CreamArt is your perfect ally for creating unique and spectacular cakes, thanks to its perfect combination with ColorGel!



Scopri come esprimere
al meglio la tua *creatività!*

Unleash your creativity!



- **Pronta all'uso:** semplice e veloce da reidratare e montare.
- **Ready to use:** simple and quick to rehydrate and whip
- **Semplice da utilizzare:** la sua cremosità è ideale per creare decorazioni e scritte sia con sac a poche che con cornetto in carta.
- **Easy to use:** its creaminess is perfect for creating decorations and writing, with both a piping bag or paper cone

31257 **NEW**

kg: 1,8 - pz: 4 -  



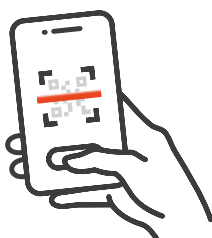
- **Colori brillanti e saturi:** per risultati visivi accattivanti e professionali
- **Fino a 72 ore** in frigorifero, senza alterazioni di colore*
- **Ideale per la personalizzazione:** si abbina perfettamente con ColorGel per creare combinazioni di colore infinite.

- **Bright and saturated colors:** for eye-catching and professional visual results
- **Up to 72 hours** in the refrigerator, with no colour alterations*
- **Ideal for personalization** combines perfectly with ColorGel to create endless color combinations



* Seguendo le istruzioni ideali di utilizzo riportate nel "How to use".

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



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Glaze art

Glaze Art con ColorGel, si trasforma in una tela per colori vivaci e brillanti, permettendoti di glassare creazioni uniche e spettacolari!

Glaze Art with ColorGel becomes a canvas for vibrant and brilliant colors, allowing you to frosting unique and spectacular creations!



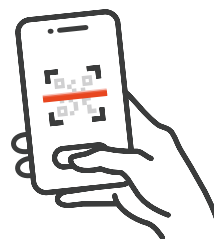
- **Pronta all'uso:** semplice e veloce da applicare*
 - **Fluida e coprente:** Colori brillanti e saturi: risultati visivi accattivanti e professionali
 - **Colori brillanti e saturi:** risultati visivi accattivanti e professionali
- **Ready to use:** simple and quick to apply*
 - **Smooth and covering:** ensures a smooth and even finish
 - **Bright and saturated colors:** for eye-catching and professional visual results

- **Ideale per la personalizzazione:** perfetta con ColorGel e ColorSpray per creare dessert glassati unici
- **Perfect for personalization:** ideal with ColorGel and ColorSpray to create unique glazed desserts



1,65kg

31258 NEW - kg: 1,65 - pz: 2 - GF AZO



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

* Temperatura di utilizzo ideale: 30°C.
Performance ottimali su torte abbattute al cuore a -18°C.

* Ideal application temperature: 30°C. Optimal performance on cakes frozen at 18°C.



SEMILAVORATI
Semifinished

L'arte della personalizzazione
The art of personalization.



Pasta di zucchero

POP Sugar paste • Pâte à sucre POP • POP Fondant
Fondant POP • Pasta de açúcar POP



- **Extremamente flessibile.** Con la sfogliatrice puoi tirare la POP fino ad 1 mm di spessore.
- POP è anche per **modelling** - con una piccola aggiunta di CMC,
- POP è **senza grassi idrogenati**
- **Äußerst flexibel.** Mit der Walzmaschine können Sie den POP Fondant bis zu 1mm dick ausrollen.
- POP dient auch zur **Modellierung** - mit einem kleinen Zusatz von CMC
- POP ist **frei von gehärteten Fetten**
- **Extremely flexible.** With the dough sheeter you can spread POP as thin as 1 mm.
- POP is also for **modelling** - with a small addition of CMC
- POP is **free of hydrogenated fats**
- **Extremadamente flexible.** Con la laminadora se puede estirar hasta 1 mm de espesor.
- El fondant POP es también **para modelar** - con una pequeña adición de CMC
- El fondant POP es **sin grasa hidrogenada**
- **Extrêmement flexible.** Avec le lamineur il est possible de la réduire à 1mm d'épaisseur.
- POP est idéale aussi pour le **modelling** - avec un petit rajout de CMC
- POP est **sans graisses hydrogénées**
- **Extremamente flexível.** Com a laminadora pode estender a POP até 1 mm de espessura.
- A pasta POP serve também **para modelar** - com uma pequena adição de CMC, é perfeito para criar flores com pétala
- A POP é **hidrogenada sem gordura**



5kg

CODICE	COLORE	AZO	GF
25467	BIANCO CANDIDO	●	●
25496	ROSSO FUOCO	●	●

pz: 1 - mat: ZU



1kg

CODICE	COLORE	AZO	GF
25472	BIANCO CANDIDO	●	●
25468	ROSA CONFETTO	●	●
25469	AZZURRO CONFETTO	●	●
25470	ROSSO FUOCO	●	●
25471	GIALLO SOLE	●	●
25497	ARANCIO PASTELLO	●	●
25475	FUCSIA	●	●
25476	LILLA	●	●
25474	VERDE PRATO	●	●
25473	CIANO	●	●
25499	MARRONE	●	●
25477	NERO	●	●

pz: 6 - mat: ZU



Tanti formati e colori per molteplici utilizzi!

Many sizes and colours for multiple uses!



250g

CODICE	COLORE	AZO	GF
25322	BIANCO CANDIDO	●	●
25318	ROSA CONFETTO	●	●
25319	AZZURRO CONFETTO	●	●
25320	ROSSO FUOCO	●	●
25321	GIALLO SOLE	●	●
25324	VERDE PRATO	●	●
25323	CIANO	●	●
25329	NERO	●	●

pz: 24 - mat: ZU

CODICE	COLORE	AZO	GF
25326	ARANCIO PASTELLO	●	●
25327	FUCSIA	●	●
25328	LILLA	●	●
25325	MARRONE	●	●

pz: 12 - mat: ZU





Pasta di zucchero

Tropical Sugar paste • Pâte à sucre Tropical
Tropical Fondant • Fondant Tropical
Pasta de açúcar Tropical



LA PASTA DI ZUCCHERO SUPER PERFORMANTE!

The high performance sugar paste!



Resiste agli shock termici!

Resists thermal shock



Mantiene perfettamente la struttura!

Maintains its structure

5kg



25690 - BIANCO

kg: 5 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZD



Tropical Sugar è l'unica pasta che mantiene inalterate le proprie prestazioni se mantenuta in frigorifero per 72 ore dopo il passaggio in abbattitore e successiva copertura

Perfetta per la copertura di torte anche di grandi dimensioni grazie all'estrema flessibilità (2 mm con la sfogliatrice) senza crepe o rotture

Mantiene perfettamente la struttura ed è adatta per modelling e lavorazioni complesse senza aggiunta di CMC

Tropical Sugar is the only sugar paste which keeps its characteristics up to 72H in refrigerator, when the cake is frozen in blast chiller before covering

Perfect for large dimension cake covering, thanks to its high flexibility (up to 2 mm with sheeter) without cracking

Maintains its structure and is ideal for complex modelling and working without adding CMC

La pâte à sucre super performante!

Tropical Sugar est la seule pâte à sucre qui maintient inchangées ses prestations: si on passe le gâteau dans la cellule de refroidissement et ensuite on le couvre, elle peut être conservée dans le réfrigérateur pour 72 heures

Parfaite pour la couverture de gâteaux de grandes dimensions grâce à son extrême flexibilité (jusqu'à 2 mm avec le laminoin) sans fissures ou cassures

Elle maintient parfaitement sa structure et est idéale pour modeling et réalisations plus complexes sans ajout de CMC

Der super leistungsfähige Fondant!

Der Tropical Sugar ist der einzige Fondant, der seine Leistungen unverändert beibehält: auch nach dem Schnellkühler kann die überzogene Küche bis zu 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Perfekt zum Ueberziehen von großen Kuchen dank der extremen Flexibilität (2 mm mit der Walzmaschine) ohne Risse oder Brüche

Es hält die Struktur perfekt und eignet sich für die Modellierung und komplexe Bearbeitungen ohne CMC-Zusatz

¡El fondant super resistente!

El fondant tropical es el único que mantiene inalteradas sus propiedades hasta 72 hs, conservado en la nevera; la tarta debe cubrirse con el fondant después de haberla pasada por abatidor

Perfecto para cubrir incluso pasteles grandes, gracias a su extrema flexibilidad (2 mm con la laminadora) sin grietas ni roturas

Mantiene la estructura perfectamente y es adecuado para el modelado y trabajos complejos, sin la adición de CMC

A pasta de açúcar super resistente

A pasta de açúcar tropical é a única que mantém todas as suas propriedades inalteradas durante 72 horas, no frigorífico; O bolo deve ser coberto com a pasta de açúcar depois da passagem pela abatidora

Perfeito para cobrir bolos grandes, graças à sua extrema flexibilidade (2 mm com a laminadora), sem rachar nem quebrar

Mantém a estrutura perfeitamente e é adequada para modelagem e trabalhos complexos, sem a adição de CMC



SEMILAVORATI
Semifinished



Pasta di zucchero

Elite Sugar Paste • Pâte à sucre Elite • Elite Fondant
Fondant Elite • Pasta de açúcar Elite

Elite

LA PASTA DI ZUCCHERO

Ideale per
coperture

Ideal for cake
covering

Idéale pour
couvertures

Ideal für
Kuvertüren



Ideal para
coberturas

Ideal para
coberturas



5kg



○ **24568 - BIANCO**

kg: 5 - pz: 1 - mat: ZU -  



1kg

○ **25428 - BIANCO**

kg: 1 - pz: 8 - mat: ZU -  





Pasta Modellabile

Modelling paste • Pâte à sucre modelable • Modellierfondant
Pasta moldeable • Massa moldável



25696 - BIANCO

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

- Formulazione con burro di cacao
- Ottima tenuta
- Subito in forma una volta lavorata
- Ideale per tutti i tipi di modelling complesso e per la creazione di fiori

- Cocoa butter formula
- Optimum hold
- Keeps its shape once worked
- Ideal for all types of complex modelling and for creating flowers

- Formule avec beurre de cacao
- Très résistante
- Facile à modeler, elle maintient la forme une fois modelée
- Idéale pour tous les types de modelling complexe et pour la création de fleurs

- Rezeptur mit Kakaobutter
- Hält sehr gut
- Einfach zu Modellieren
- Ideal für alle Sorten von Modelling und für die Fertigung von Blumen

- Formula con manteca de cacao
- Excelente resistencia
- Fácilmente moldeable
- Ideal para todo tipo de modelado complejo y para la creación de flores

- Receita com manteiga de cacau
- Excelente resistência
- Facilmente moldável
- Ideal para todos os tipos de modelagem complexas e para a criação de flores




Isomalto

Isomalt • Isomalt • Isomalt • Isomalt • Isomalte



24129 - kg: 1,3 - pz: 1

mat: ZU -  



1,3kg



Royal Icing

Preparato per ghiaccia reale • Royal icing mix • Préparation pour glace royale • Präparat für Zuckerguss
Preparado para glasa real • Preparado para glacé real






4,5kg

24120 - kg: 4,5 - pz: 1

mat: ZU -  

Crema Vegetale da Montare

Vegetable Whipping Cream • Crème végétale à fouetter
Pflanzliche Schlagsahne • Nata vegetal para montar
Natas vegetais para bater

31243 -  - pz:1 (10lt) -  



Pasta con estratto di vaniglia

Paste with vanilla extract • Pâte avec de l'extrait de vanille
Paste mit Vanilleextrakt • Pasta con extracto de vainilla
Pasta com extrato de baunilha



50g

23228

pz: 8 - mat: ZU



CMC

Carbossimetilcellulosa sodica • Sodium carboxymethyl cellulose • Carboxyméthylcellulose sodique
Natriumcarboxymethylcellulose • Carboximetilcelulosa sódica • Carboximetilcelulose de sódio



Dopo l'aggiunta di CMC,
lasciare riposare la pasta
per 30 minuti prima
dell'utilizzo

After adding the CMC,
let the paste rest for 30
minutes before use

Après le rajout du CMC
laisser reposer la pâte
pendant 30 minutes
avant l'usage

Nach der Zugabe von CMC
lassen Sie die Paste 30
Minuten vor dem Verbrauch
absetzen

Después de haber
agregado CMC, dejar
reposar la pasta por unos
30 minutos antes de usarla

Depois de acrescentar o
CMC, deixar repousar a
pasta por uns 30 minutos
antes de usar

24117 - g: 40 - pz: 4

Colla alimentare

Edible glue • Colle alimentaire • Lebensmittelkleber
Cola comestible • Cola alimentar

23188

g: 18 - pz: 10 -



SEMILAVORATI
Semifinished



ModecorGel

Gelatina alimentare di colore neutro • Transparent edible gelatine
Gélatine alimentaire de couleur neutre • Lebensmittel Gelatine mit neutraler Farbe
Gelatina alimentaria de color neutro • Geleia alimentar de cor neutra



50g



24198

g: 50 - pz: 40

mat: GE -

Ideale per donare brillantezza a dischi, vestidolci e stampe in pasta di zucchero

Ideal for brightening disks, sweet dress and sugar paste prints

Idéale pour donner de la brillance aux disques, habits-gâteaux et impressions sur pâte à sucre

Ideal um Aufleger, vorgestanzte Zuckerpaste und Lebensmitteldrucke auf Zuckerfolien glaenzen zu lassen

Ideal para dar brillo a los discos, viste-galletas y demás dibujos sobre fondant

Ideal para dar brilho aos discos, veste-bolacha e outros desenhos sobre pasta de açúcar



1kg



24190

kg: 1 - pz: 4 - mat: GE -



Effetto trasparente

Transparent effect

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Non cola e rimane estremamente compatta • Resa perfetta su semifreddi e torte in panna | <ul style="list-style-type: none"> • Neutral flavour. • Perfect result on parfait and cream cakes • It does not drip and remains intact | <ul style="list-style-type: none"> • Arome neutre. • Rendu parfait sur des entremets et des gâteaux à la crème • Ne coule pas et reste extrêmement compacte |
| <ul style="list-style-type: none"> • Neutrales Aroma • Perfekt für Halbgefrorene und Sahnetorten • Die Gelatine Master Cake tropft nicht und bleibt sehr kompakt | <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Rendimiento perfecto sobre semifrios y tartas de crema • No es pegajosa y permanece compacta | <ul style="list-style-type: none"> • Aroma neutro. • Eficiência perfeita para semifrios e tortas de natas • Não escorre e permanece extremamente compacta |



1kg

24158

kg: 1 - pz: 1 - mat: GE -

Gelatina spray

Spray gelatine • Gelée spray • Sprüh-Gelatine • Gelatina en spray • Geleia em spray

Ideale per lucidare la frutta e prevenire l'ossidazione. Dosaggio spray perfetto, senza grumi

Ideal for polishing fruit and preventing oxidation. Perfect spray dosage, no lumps

Ideale pour rendre les fruits brillants et en prévenir l'oxydation. Dosage spray parfait, sans grumeaux

Ideal zum Polieren von Obst und zum Schutz vor Oxidation. Perfekte Sprühdosierung ohne Klumpen

Ideal para abrillantar la fruta y prevenir la oxidación. Dosificación perfecta del spray, sin grumos

Ideal para dar brilho à fruta e prevenir a oxidação. Dosagem por pulverização perfeita, sem grumos



Effetto Trasparente

Transparent effect

23239

ml: 200 - pz: 6



SEMILAVORATI
Semifinished



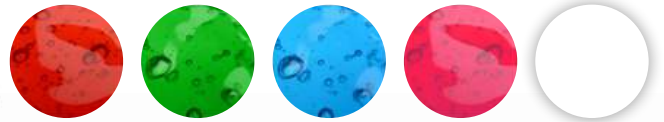
Decorgel

Gelatina in zucchero effetto trasparente • Sugar gelatine with transparent effect • Gélatine de sucre à effet transparent • Zuckergelatine mit transparentem Effekt • Gelatina de azúcar con efecto transparente • Gelatina de açúcar com efeito transparente



20g



ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido



23217

●●● A - ■■■ 5 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE -  

L27,5xH23xP13,5cm



Creamy Tube

Crema di nocciole • Hazlenut cream • Crème à la noisette • Haselnusscreme
Crema de avellanas • Creme de avelã



Scrivi, decora e gusta!

Writes, decorates and Tastes Delicious



24194 - g: 23

pz: 40 -



SEMILAVORATI
Semifinished



Drip Choc

Glassa colorata pronta all'uso per effetto drip • Ready to use coloured glaze for drip effect
Nappage coloré prêt à l'emploi pour un effet drip • Fertige gefärbte Glasur für Drip Effekt
Glaseado de color listo para usar para el efecto goteo
Glacê de cores para efeito gotas

Il colore asciuga in fretta, non sgocciola sul dolce

Ideali per decorare basi in zucchero e panna

Con tappo dosatore per una colata perfetta!

The colour dries quickly, does not drip on the cake

Ideal for decorating sugar and cream bases

With measuring cap for a perfect drip!

La couleur sèche rapidement, elle n'égoutte pas sur le gâteau

Idéal pour décorer les gâteaux à base de sucre et crème fraîche

Avec bouchon doseur pour une parfaite coulée!

Die Farbe trocknet schnell, sie tropft nicht auf den Kuchen

Ideal zum Dekorieren von Kuchen aus Zucker- und Sahnebasis

Mit Messkappe für einen perfekten Abstich!

El color se seca rápidamente, no sigue goteando sobre el pastel.

Ideal para decorar bases de azúcar y nata

¡Con tapa dosificadora para un goteo perfecto!

A cor seca rapidamente, não pinga sobre o bolo

Ideal para a decorações à base de açúcar e natas

Com tampa doseadora para umas gotas perfeitas!



Crea la tua drip cake in pochi minuti!

Create your drip cake in few minutes!



180g

CODICE	COLORE	AZO	GF
<u>23353</u> <small>NEW</small>	VERDE		
<u>23352</u> <small>NEW</small>	VIOLA		
<u>23296</u>	ROSA		
<u>23297</u>	GIALLO		
<u>23298</u>	AZZURRO		
<u>23309</u>	CIOCCOLATO BIANCO		
<u>23310</u>	ROSSO CILIEGIA		
<u>23311</u>	CACAO		

g: 180 - pz: 1



<u>23643</u>	ORO		
--------------	-----	--	--

g: 180 - pz: 1



SEMILAVORATI
Semifinished



Lacca spray

Lacquer spray • Laque en spray • Lackspray • Laca spray • Laca em spray



300ml

Ideale per proteggere e lucidare cioccolato, pasta di zucchero e pasta di mandorle

Ideal for protecting and glazing chocolate, sugar and almond paste

Parfaite pour protéger et faire briller le chocolat, la pâte à sucre et la pâte d'amande

Ideal für den Schutz und Glanz von Schokolade, Zuckermasse und Mandelmasse

Ideal para proteger y dar brillo a: chocolate, fondant y pasta de almendras

Ideal para proteger e dar brilho ao chocolate, pasta de açúcar e pasta de amêndoas

23230

ml: 300 - pz: 1 - GF AZO



Lucidante spray

Glazing spray • Vernis en spray • Glanzspray • Abrillantador spray • Spray de brilho



400ml

Burro di cacao per lucidare pasta di zucchero e pasta di mandorle

Cocoa butter for glazing sugar and almond paste

Beurre de cacao pour faire briller la pâte à sucre et la pâte d'amande

Kakaobutter zum Polieren von Fondant und Mandelpaste

Manteca de cacao para dar brillo a fondant y pasta de almendras

Manteiga de cacau para dar brilho à pasta de açúcar e à pasta de amêndoas

24501

ml: 400 - pz: 1 - GF AZO



Refrigerante spray

Cooling spray • Réfrigérant en spray • Kühlspray • Refrigerante spray • Spray refrigerante



Ideale per fissare
composizioni in cioccolato

Ideal for fixing chocolate
compositions

Parfait pour fixer les
compositions en chocolat



Ideal zur Fixierung von
Schokoladenkompositionen

Ideal para fijar
composiciones en
chocolate

Ideal para fixar rapidamente
composições em chocolate



24380

ml: 400 - pz: 1 -  

Staccante spray

Non-stick cooking spray • Anti-adhésif en spray • Trennspray • Desmoldante spray • Desmoldante em spray



Ideale per staccare:
isomalto, cioccolato,
pasta di zucchero,
prodotti da forno

Ideal for detaching:
isomalt, chocolate,
sugar paste, baked
products

Parfait pour détacher:
isomalt, chocolat, pâte
à sucre, produits cuits
au four



Ideal zum Ablösen
von: Isomalt,
Schokolade, Fondant,
Backwaren

Ideal para despegar:
isomalt, chocolate,
fondant y productos
para horno

Ideal para desmoldar:
isomalte, chocolate,
pasta de açúcar,
produtos cozidos no
forno



24719

ml: 400 - pz: 1 -  

SEMILAVORATI
Semifinished



COLOURS *Colori*

458 ColorGel
Gel colours

462 ColorPaste
Paste colours

466 ColorVel
Velvet spray colours

468 ColorSpray
Spray colours

472 Stardust
Stardust

473 Dust Glitter
Dust glitter



COLORI
Colours

474 ColorCioc
Cocoa butter colours

476 ColorDust
Powder colours

480 ColorAir
Colours for airbrush

481 Pennarelli alimentari
Felt tip markers with edible ink



Libera la tua

LEGENDA | LEGEND



Massa
Mass



Superficie
Surface

ColorGel

Gel idrosolubile
Water-soluble gel

ColorSpray

Spray base alcool
Alcohol-based spray

ColorVel

Spray base burro di cacao
Cocoa butter based spray

Dust Glitter

Polvere base zucchero
Sugar-based powder

Cioccolato bianco e prodotti a base grassa <i>White chocolate and fatty based products</i>				
Prodotti da forno <i>Baked products</i>				
Prodotti a base zucchero e panna <i>Sugar based products and cream</i>				
Glasse e gelatine <i>Glazes and gelatines</i>				
Prodotti congelati <i>Frozen products</i>				

*ad eccezione dei codici 23356 e 23357 • *codes 23356 and 23357 excluded • *à l'exception des réf. 23356 et 23357

*mit Ausnahme der Codes 23356 und 23357 • *con excepción de los códigos 23356 y 23357 • * com exceção dos códigos 23356 e 23357

Creatività

unleash your creativity

Stardust

**Spray glitter trasparente
base alcool**

*Alcohol-based transparent
glitter spray*

ColorDust

Polvere liposolubile

Fat-soluble powder

ColorCioc

Base burro di cacao

Cocoa butter based

ColorPaste

Pasta liposolubile

Fat-soluble paste



















ColorAir

**Liquido base
acqua**

Water-based liquid

**Liquido base
alcool**

*Alcohol-based
liquid*

COLORI
Colours



UN MONDO DI Colorgel



Gel idrosolubile

Water-soluble gel

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di tutte le masse ad esclusione di burro, cioccolato e burro di cacao

Colours all masses with the exception of butter, chocolate and cocoa butter

Colorant en gel idrosolubile.
Coloration de toutes les masses à l'exclusion de beurre, chocolat et beurre de cacao

Farbstoff in wasserlöslichem Gel.
Für die Färbung aller Massen mit Ausnahme von Butter, Schokolade und Kakaobutter.

Colorante en gel hidrosoluble.
Coloración de todas las masas excepto la mantequilla, el chocolate y la manteca de cacao

Corante em gel hidrossolúvel.
Corante para todo tipo de massas excepto manteiga, chocolate e manteiga de cacau.

CODICE	COLORE	AZO	GF
23265	VERDE BOSCO	●	●
23266	BLU NAVY	●	●
23267	MARRONE TRONCO	●	●
23268	PELLE	●	●
23269	GHIACCIO	●	●
23270	VERDE LIME	●	●
23271	GIALLO CHIARO	●	●
23272	ROSA CANDY	●	●
23273	AZZURRO CIELO	●	●
23274	ROSA FRAGOLA	●	●
23275	GIALLO LIMONE	●	●
23276	VERDE PRATO	●	●
23277	ARANCIO MANDARINO	●	●
23278	VIOLA DEL PENSIERO	●	●
23279	NERO FLUO	●	●
23280	PORPORA	●	●
23281	AZZURRO 1837	●	●
23282	ROSSO CILIEGIA	●	●

20g



L27,5xH23xP13,5cm

ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido

CODICE	COLORE	AZO	GF
23218	GIALLO LIMONE	●	●
	ROSA CANDY	●	●
	AZZURRO CIELO	●	●
	VIOLA DEL PENSIERO	●	●
	ARANCIO MANDARINO	●	●
	ROSSO CILIEGIA	●	●
	VERDE PRATO	●	●
	NERO FLUO	●	●

g: 20 - pz: 12 - mat: GE

●●● A - ■■■ 8 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE

ALCUNI ESEMPI DI APPLICAZIONI | SOME EXAMPLES OF APPLICATIONS



Colora CreamArt | colour CreamArt
● **PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERO E PANNA**
Sugar Based products and cream

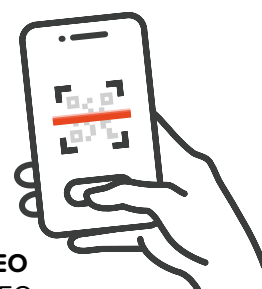


Colora GlazeArt | colour GlazeArt
● **GLASSE E GELATINE**
Glazes and gelatines



Colora il Pan di spagna | colour the sponge cake
● **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products

COLORI
Colours



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



UN MONDO DI Colorgel



Gel idrosolubile

Water-soluble gel

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di tutte le masse ad esclusione di burro, cioccolato e burro di cacao

Colours all masses with the exception of butter, chocolate and cocoa butter

Colorant en gel hydrosoluble.
Coloration de toutes les masses à l'exclusion de beurre, chocolat et beurre de cacao

Farbstoff in **wasserlöslichem Gel.**
Für die Färbung aller Massen mit Ausnahme von Butter, Schokolade und Kakaobutter.

Colorante en **gel hidrosoluble.**
Coloración de todas las masas excepto la mantequilla, el chocolate y la manteca de cacao

Corante em **gel hidrossolúvel.**
Corante para todo tipo de massas excepto manteiga, chocolate e manteiga de cacau.



● VIOLA DEL PENSIERO
23134 - GF

● ROSA CANDY
23123 - GF

● PELLE
23124 - GF

● GIALLO LIMONE
23131 - GF

g: 100 - pz: 1 mat: GE





ARANCIO MANDARINO
23133 - GF



ROSA FRAGOLA
23126 - GF



ROSSO CILIEGIA
23127 - GF



PORPORA
23175 - NEW - GF



MARRONE TRONCO
23135 - GF



VERDE BOSCO
23128 - GF



VERDE PRATO
23132 - GF



AZZURRO 1837
23129 - GF



AZZURRO CIELO
23125 - GF AZO



BLU NAVY
23130 - GF



NERO FLUO
23136 - GF



g: 100 - pz: 1 mat: GE



COLORI
Colours



Color Paste



Pasta liposolubile

Fat-soluble paste

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in massa di **cioccolato***, surrogato e **tutte le masse grasse**. Ideale anche per prodotti da forno e glasse

Colouring of masses such as **chocolate***, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

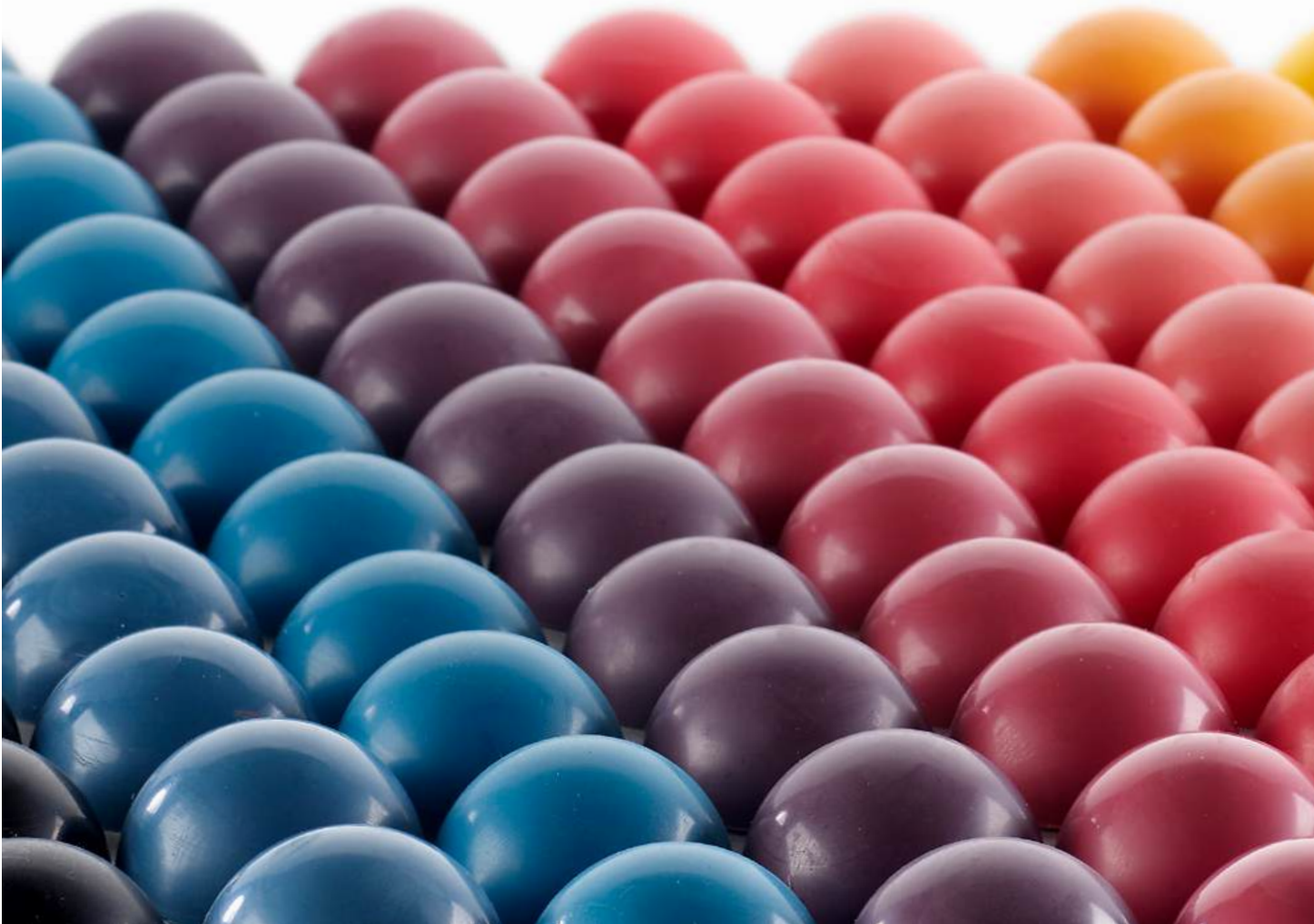
Coloration en masse du **chocolat***, du succédané de chocolat et **de toutes les masses grasses**. Idéal également pour les produits de boulangerie et les nappages

Färbung für **Schokolade***, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Coloración de masas de **chocolate***, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

Coloração de massas de **chocolate***, sucedâneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pastelaria e glacês

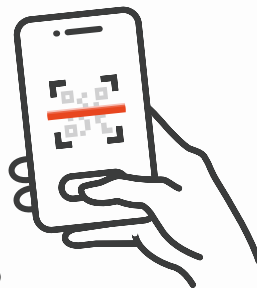
**Il cioccolato una volta colorato in massa non può essere più denominato e venduto come tale • *Once chocolate has been dyed in mass, it can no longer be sold and the named "chocolate" • *Le chocolat une fois coloré dans la masse ne peut plus être nommé et vendu comme tel • *Farbige Schokolade in der Masse kann nicht mehr als solche bezeichnet und verkauft werden • *El chocolate, una vez coloreado en masa, ya no puede denominarse ni venderse como tal • *O chocolate uma vez colorido em massa, já não pode ser designado e vendido como ta*



COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



- **CIOCCOLATO BIANCO
E PRODOTTI A BASE GRASSA**
White chocolate and fatty based products



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



COLORI
Colours

100g



ROSA
23237 - GF



GIALLO
23238 - GF



ARANCIO
23318 - GF



VERDE
23317 - GF



GIALLO LIME
23328 NEW - GF

g: 100 - pz: 1



ROSSO BORGOGNA
23329 NEW



ROSSO
23234 - GF

GF



per colorare
*il tuo cioccolato**

*A rainbow of combinations to
colour your chocolate*!*

COLORI
Colours



ColorVel



Spray base burro di cacao

Cocoa butter based spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in superficie, **con effetto velluto, di prodotti congelati**

Velvet effect surface colouring for frozen products.

Colorant **spray à base de beurre de cacao sans graisses hydrogénées.**
Coloration de la surface, avec **effet velours, de produits congelés.**

Sprühfarbstoff auf Kakaobutterbasis ohne hydrierte Fette.
Oberflächenfärbung von **gefrorenen Produkten mit Samteffekt.**

Colorante **en spray, a base de manteca de cacao** sin grasas hidrogenadas.
Coloración superficial, con **efecto aterciopelado, de productos congelados.**

Corante **em spray base manteiga de cacau** sem gorduras hidrogenadas.
Colorir **produtos congelados com efeito veludo.**



Senza grassi idrogenati

Without hydrogenated fat



250ml



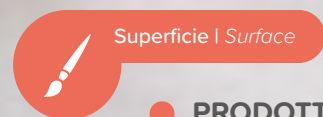
CODICE	COLORE	AZO	GF
23632	ORO		
23636	BRONZO		
23647	RAME		

CODICE	COLORE	AZO	GF
23633	AZZURRO		
23634	ARANCIO		
23223	NERO		
24764	ROSSO		
23635	BIANCO		
23638	CIOCCOLATO LATTE		
24788	CIOCCOLATO FONDENTE		
24783	ROSSO		
23637	GIALLO		
23631	VERDE		
23321	MAGENTA		
23325	ROSA		
23330 NEW	VERDE LIME		
23331 NEW	CORALLO		
23332 NEW	AZZURRO CIELO		
23333 NEW	LILLA		

ml: 250 - pz: 1



COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



Superficie | Surface

● **PRODOTTI CONGELATI**
Frozen Products

COLORI
Colours



Colorspray



Spray base alcool

Alcohol-based spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di qualsiasi superficie*: cioccolato, prodotti a base zucchero, cialda, prodotti da forno, panna, creme, glasse, prodotti a base grassa

Colour any surface*: chocolate, sugar-based products, wafers, baked goods even during baking, cream, creams, glazes, fat-based products.

Colorant spray à base d'alcool.
Coloration de toutes les surfaces*: chocolat, produits à base de sucre, azyme, produits de boulangerie même à la cuisson, crème fraîche, crèmes, nappage, produits à base grasse.

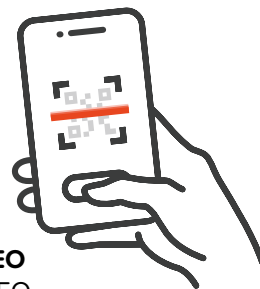
Sprühfarbstoff auf Alkoholbasis.
Färbung jeder Oberfläche*: Schokolade, Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln, Backwaren auch beim Kochen, Sahne, Cremes, Glasuren, Produkte auf Fettbasis.

Colorante spray a base de alcohol.
Coloración de cualquier superficie*: chocolate, productos a base de azúcar, barquillo, productos de horno (también para cocción), natas, cremas, glaseados, productos a base de grasa.

Corante Spray à base de álcool.
Coloração de qualquer superfície*: chocolate, produtos à base de açúcar, gofre, produtos de padaria, natas, cremes, esmaltes, produtos à base de gordura.



CODICE	COLORE	AZO	GF
23624	AZZURRO ACQUAMARINA	●	●
23629	BIANCO PERLA	●	●
23617	ARANCIO	●	●
23618	VERDE	●	●
23613	RUBINO	●	●
23180	BRONZO	●	●
23620	ORO	●	●
23612	NERO LAVAGNA	●	●
23611	ROSSO	●	●
23660	ARGENTO	●	●
23356 NEW	AZZURRO	●	●
23357 NEW	ROSA	●	●



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

ml: 250 - pz: 1

CODICE	COLORE	AZO	GF
23648	BIANCO PERLA	●	●
23622	ORO	●	●
23661	ARGENTO	●	●

ml: 50 - pz: 4



*ad eccezione dei codici 23356 e 23357 destinati alla colorazione di soli prodotti in cioccolato • *excluding codes 23356 and 23357 for the colouring of chocolate products only • *à l'exception des refs. 23356 et 23357 destinées seulement à la coloration de produits en chocolat • *mit Ausnahme der Codes 23356 und 23357, die nur zum Färben von Schokoladeprodukten verwendet werden • *con excepción de los códigos 23356 y 23357 destinados únicamente a la coloración de productos de chocolate • *com exceção dos códigos 23356 e 23357, apenas para a coloração de produtos de chocolate



● **PRODOTTI DA FORNO**
Baked products



Creato con | created with
20309G pag. 164

● **COLORSPRAY ORO**
23620

● **PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERO E PANNA**
Sugar based products and cream



Creato con | created with
11034 pag. 260

● **COLORSPRAY ARANCIO**
23617

● **CIOCCOLATO BIANCO E PRODOTTI A BASE GRASSA**
White chocolate and fatty based products

Creato con | created with
92159 pag. 59

● **COLORSPRAY BIANCO PERLA**
23629



● **CIALDA**
Wafer



Creato con | created with
13071 pag. 197

● **COLORSPRAY BRONZO**
23180



Colorspray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di qualsiasi superficie:
cioccolato, prodotti a base zucchero,
cialda, prodotti da forno, panna,
creme, glasse, prodotti a base grassa

Colour any surface: chocolate, sugar-
based products, wafers, baked goods
even during baking, cream, creams,
glazes, fat-based products.

Colorant spray à base d'alcool.
Coloration de toutes les surfaces:
chocolat, produits à base de sucre, azyme,
produits de boulangerie même à la
cuisson, crème fraîche, crèmes, nappage,
produits à base grasse.

Sprühfarbstoff auf Alkoholbasis.
Färbung jeder Oberfläche: Schokolade,
Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln,
Backwaren auch beim Kochen, Sahne,
Cremes, Glasuren, Produkte auf Fettbasis.

Colorante spray a base de alcohol.
Coloración de cualquier superficie:
chocolate, productos a base de azúcar,
barquillo, productos de horno (también
para cocción), natas, cremas, glaseados,
productos a base de grasa.

Corante Spray à base de álcool.
Coloração de qualquer superfície:
chocolate, produtos à base de
açúcar, gofre, produtos de padaria, natas,
cremes, esmaltes, produtos à base de
gordura.

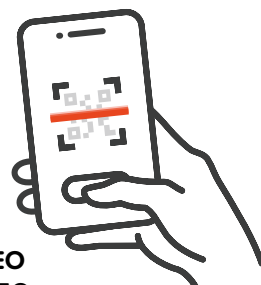


250ml

PASTELLO
PASTEL

CODICE	COLORE	AZO	GF
23607	ROSA		
23170	VERDE		
23168	CIANO		
23165	ROSSO		
23176	ROSSO		
23608	GIALLO		
23326	AZZURRO BABY		
23322	BORDEAUX		
23323	GIALLO		
23354 NEW	BIANCO		
23355 NEW	PESCA		

ml: 250 - pz: 1



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



Superficie | Surface

● **GLASSE E GELATINE**
Glazes and gelatines



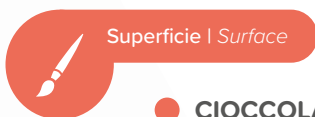
COLORI
Colours



Stardust

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Conferisce effetto glitterato a tutte le superfici	It lends a glitter effect to all surfaces
Il donne un effet pailleté à toutes les surfaces	Verleiht allen Oberflächen einen Glitzereffekt
Otorga un efecto de brillo a todas las superficies	Dá um efeito brilhante a todas as superfícies



● **CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE GRASSA**
Chocolate and fatty based products



Spray glitter trasparente base alcool

Alcohol-based transparent glitter spray

250ml

23659
ml: 250 - pz: 1



250ml

23334 NEW

ml: 250 - pz: 1



Dust Glitter

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Adatto per conferire **effetto glitterato diffuso a tutte le superfici**: cioccolato, prodotti a base zucchero, cialda, prodotti da forno, panna, creme, glasse, gelatine e prodotti a base grassa.
Ideale per conferire **brillantezza a masse trasparenti** come glasse, gelatina e isomalt.

Poudre glitter avec distributeur.
Elle apporte un **effet glitter diffus à toutes les surfaces**: chocolat, produits à base de sucre, azyme, produits de boulangerie, crème fraîche, crèmes, nappage, gelée et produits à base grasse.
Idéale pour **rendre brillantes les masses transparentes**, comme les nappages, la gelée et l'isomalt.

Polvo de brillo con dispensador.
Da un **efecto de brillo difuso a todas las superficies**: chocolate, productos a base de azúcar, barquillo, productos de horno, nata, cremas, glaseados, jaleas y productos a base de grasa.
Ideal para **dar brillo a masas transparentes** como glaseados, gelatina e isomalt.

Give a diffused glitter effect to any surface: chocolate, sugar-based products, wafers, baked goods, cream, creams, glazes, jellies and fat-based products.
Ideal for **giving shine to transparent masses such as glazes**, gelatin and isomalt.

Glitzerpulver mit Sprühdose.
Verteilen Sie einen **Glitzereffekt auf allen Oberflächen**: Schokolade, Produkte auf Zuckerbasis, Waffeln, Backwaren, Sahne, Cremes, Zuckerguss, Gelees und Produkte auf Fettbasis.
Ideal, **um transparenten Massen wie Glasuren**, Gelatine und Isomalt Glanz zu verleihen

O pó brilhante com doseador.
Dá um **efeito de brilho difuso a todas as superfícies**: chocolate, produtos à base de açúcar, gofre, produtos de padaria, natas, cremes, gelados, geleias e produtos à base de gordura.
Ideal **para dar brilho a massas transparentes** tais como líquidos, geleias.



Superficie | Surface

● **CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE GRASSA**
Chocolate and fatty based products



Polvere glitter con erogatore

Glitter powder with dispenser



10g

PERLATO
SHINY

CODICE	COLORE	AZO	GF
23649	ARGENTO	●	●
23614	ORO	●	●
23227	ROSA	●	●

g: 10 - pz: 4

COLORI
Colours



ColorCioc

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di **superfici in cioccolato** e surrogato.

Colouring of **chocolate** and chocolate compound **surfaces**.

Colorant **en beurre de cacao**. Coloration de **surfaces en chocolat** et succédané.

Farbstoff in **Kakaobutter**. Zum Färben von **Oberflächen in Schokolade** und Ersatz.

Colorante de **manteca de cacao**. Coloración de las **superficies de chocolate** y sucedáneo.

Corante de **manteiga de cacau**. Coloração das **superfícies de chocolate** e sucedâneo.



Base burro di cacao

Cocoa butter base

CODICE	COLORE	AZO	GF
23627	BIANCO	●	●
23628	ROSSO	●	●
23630	ORO ANTICO	●	●
23663	MAGENTA	●	●
23344 NEW	ORO	●	●
23345 NEW	VERDE	●	●
23346 NEW	GIALLO	●	●
23347 NEW	ROSA	●	●

g: 150 - pz: 1

Tips

Per utilizzo con stampi, acetato e decorazioni superficiali occorre temperare il prodotto. **Per utilizzo con aerografo a caldo**, versare Colorcioc fuso (40-45 ° C.) direttamente nella pistola.

For use with moulds, acetate and surface decorations, the product must be tempered. **For use heated with an airbrush**, pour melted Colorcioc (40-45 ° C.) directly into the gun.

Pour l'utilisation avec moules, acétate et décorations superficielle il faut tempérer le produit. **Pour l'utilisation avec aérographe à chaud**, verser Colorcioc fondu (40-45°C.) directement dans le pistolet.

Für die Verwendung mit Formen, Acetat und Oberflächendekorationen muss das Produkt temperiert werden. Für die Verwendung mit heisser Airbrush gießen Sie das geschmolzene Colorcioc (40-45°C) direkt in die Pistole.

Para el uso con moldes, acetato y decoraciones de superficie es necesario templar el producto. Para usar con el aerógrafo en caliente, vierta el Colorcioc derretido (40-45 ° C.) directamente en la pistola.

Para utilização com moldes, acetato e decorações de superfície é necessário temperar o produto. Para usar com o aerógrafo quente, verter o Colorcioc derretido (40-45°C) diretamente na pistola.

COSA COLORO ? | WHAT CAN I COLOUR?



Superficie | Surface

● **CIOCCOLATO BIANCO E
PRODOTTI A BASE GRASSA**

White chocolate and fatty based products



COLORI
Colours



ColorDust

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici quali pasta di zucchero, cialda, cioccolato, cake e frolla.

Colorazione di **masse trasparenti** quali glasse, gelatine, isomalt.

Colorant en poudre liposoluble.

Coloration de **surfaces** comme pâte à sucre, gaufre, chocolat, biscuit et pâte brisée.

Coloration de **masses transparentes** come nappage, gelée, isomalt.

Colorante en polvo liposoluble

Coloración de **superficies** como pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho y pasta quebrada.

Coloración de **masas transparentes** como glaseados, gelatinas, isomalt.

Colouring of **surfaces** such as sugar paste, wafer, chocolate, cake and shortbread pastry.

Colouring of **transparent masses** such as icings, jellies, isomalt.

Fettlösliches Farbstoffpulver.

Färben von **Oberflächen** wie Zuckerpaste, Waffel, Schokolade, Kuchen und Mürbeteig.

Färbung **transparenter Massen** wie Zuckerguss, Gelees, Isomalt.

Corante em pó lipossolúvel

Coloração de **superfícies** tais como pasta de açúcar, gofre, chocolate, bolo e pastelaria de massa quebrada.

Coloração de **massas transparentes** tais como esmaltes, geleias, isomalte.



Massa | Mass

GLASSE E GELATINE TRASPARENTI

Transparent Glazes and gelatines



● **COLORDUST ORO 23615**



Superficie | Surface

● CIOCCOLATO BIANCO E PRODOTTI A BASE GRASSA

White chocolate and fatty based products



PERLATO SHINY

Creato con | created with

92159 pag. 59

● **COLORDUST ARGENTO 23667**



Polvere liposolubile perlata

Fat-soluble pearly powder



25g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23667	ARGENTO	●	●
23615	ORO	●	●
23349 NEW	NERO LAVAGNA	●	●

g: 25 - pz: 1



3g

CODICE	COLORE	AZO	GF
23668	ARGENTO	●	●
23610	ORO	●	●

g: 3 - pz: 6

ColorDust



Versatile: per tutti i prodotti di pasticceria!

Multiple use: for all confectionary products!

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici e masse in pasta di zucchero, cialda, cioccolato, pan di spagna, cake, frolla, glasse, gelatine, prodotti base zucchero e masse grasse in generale.

Colouring of surfaces and masses in sugar paste, wafer, chocolate, sponge cake, cake, shortbread pastry, icings, jellies, sugar-based products and fat masses in general.

Colorant en poudre liposoluble
Coloration de surfaces et masses en pâte à sucre, azyme, chocolat, génoise, biscuit, pâte brisée, nappage, gelée, produits à base de sucre et masses grasses en général.

Fettlösliches Farbstoffpulver.
Farbung von Oberflächen und Massen aus Zuckerpaste, Waffel, Schokolade, Biskuit, Kuchen, Mürbeteig, Zuckerguss, Gelees, Produkten auf Zuckerbasis und Fettmassen

Colorante en polvo liposoluble.
Coloración de superficies y masas en pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho, pasta quebrada, glaseados, jaleas, productos a base de azúcar y masas grasas en general.

Corante em pó lipossolúvel.
Coloração de superfícies e massas em pasta de açúcar, gofre, chocolate, pão-de-ló, bolo, massa de tarte, cobertura, geleias, produtos à base de açúcar e massas gordas em geral.



● GLASSE E GELATINE *Glazes and gelatines*



● COLORDUST PESCA
23348

PASTELLO
PASTEL

3g



CODICE	COLORE	AZO	GF
23138	ROSSO FUOCO	●	●

g: 3 - pz: 6



● CIOCCOLATO BIANCO E PRODOTTI A BASE GRASSA

White chocolate and fatty based products



Creato con | created with
92159 pag. 59

● COLORDUST
CARTA DA ZUCCHERO
23350



Polvere liposolubile pastello

Fat-soluble pastel powder

25g



CODICE	COLORE	AZO	GF
23602	ROSA CONFETTO	●	●
24509	ROSSO	●	●
24510	VERDE PRATO	●	●
23664	MAGENTA	●	●
23348 NEW	PESCA	●	●
23350 NEW	CARTA DA ZUCCHERO	●	●
23351 NEW	AZZURRO 1837	●	●

g: 25 - pz: 1



ColorDust



Polvere liposolubile glitter

Fat-soluble glitter powder

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici quali pasta di zucchero, cialda, cioccolato, cake e frolla. Colorazione di **masse trasparenti** quali glasse, gelatine, isomalt.

Colouring of **surfaces** such as sugar paste, wafer, chocolate, cake and shortbread pastry. Colouring of **transparent masses** such as icings, jellies, isomalt.

Colorant **en poudre liposoluble**. Coloration de **surfaces** comme pâte à sucre, azyne, chocolat, biscuit et pâte Brisée. Coloration de **masses transparentes** come nappage, gelée, isomalt.

Fettlösliches Farbstoffpulver. Färben für **Oberflächen** wie Fondant, Oblaten, Schokolade, Kuchen und Mürbeteig. Färbung von **transparenten Masse** wie Glasuren, Gelees, Isomalt.

Colorante **en polvo liposoluble** Coloración de **superficies** como pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho y pasta quebrada. Coloración de **masas transparentes** como glaseados, gelatinas, isomalt.

Corante **em pó lipossolúvel** Coloração de **superfícies** tais como pasta de açúcar, gofre, chocolate, bolo e pasteleria de massa quebrada. Coloração de **massas transparentes** tais como esmaltes, geleias, isomalte.



GLASSE E GELATINE TRASPARENTI

Transparent Glazes and gelatines



CIOCCOLATO BIANCO E PRODOTTI A BASE GRASSA

White chocolate and fatty based products



● **COLORDUST CHERRY GLITTER**
23655



Creato con | created with
92159 pag. 59

● **COLORDUST ARANCIO GLITTER**
23653

CODICE	COLORE	AZO	GF
23652	ROSA GLITTER	●	●
23655	CHERRY GLITTER	●	●
23656	BRONZO GLITTER	●	●
23654	AZZURRO GLITTER	●	●
23653	ARANCIO GLITTER	●	●

g: 25 - pz: 1







ColorAir



Per aerografo!
For airbrush

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazioni di superfici in panna, pasta di zucchero, cialda, prodotti base zucchero e marzapane

Colouring of surfaces in cream, sugar paste, wafer, sugar and marzipan-based products

Colorant liquide à base d'eau pour aérographe.

Coloration des surfaces en crème fraîche, pâte à sucre, azyme, produits à base de sucre et masepain

Flüssiger Farbstoff auf Wasserbasis für Airbrush

Färbung von Oberflächen auf Creme-, Zuckerpasten-, Waffel-, Zucker- und Marzipanbasis

Colorante líquido a base de agua para aerógrafo

Coloración de las superficies en crema, pasta de azúcar, barquillo, productos de azúcar y mazapán

Corante líquido à base de água para aerografo.

Coloração de creme, pasta de açúcar, obreia, produtos de açúcar e maçapão



Liquido base acqua
Water-based liquid

Kit compressore e aerografo pag. 523

Compressor and airbrush (pg 523)

190ml



CODICE	COLORE	AZO	GF
23640	VERDE		
23665	MAGENTA		

ml: 190 - pz: 1

CODICE	COLORE	AZO	GF
24258	GIALLO		
24260	ROSSO		
24256	CIANO		
24251	ROSA		

ml: 190 - pz: 1

Pennarelli alimentari

Felt tip markers with edible ink • Feutres alimentaires • Filzstifte mit Lebensmittelfarbe
Rotuladores alimentarios • Caneta alimentar

DOPPIA PUNTA | Double tip | Pointe double | Doppelte Spitze | Doble punta | Ponta dupla

BASE ACQUA | Water-based | À base d'eau | Auf Wasserbasis | A base de agua | À base de água

PER SUPERFICI | For surfaces | Pour surfaces | Für Oberflächen | Para superficies | Para superficies



L7xH29,5cm

23121 - ●●● A - ■■■ 8 - cm:

H17 - pz: 8 -

- | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| • Pastigliaggio | • Gum-paste | • Pastillage | • Tragant | • Pasta adragante | • Pastilhagem |
| • Pasta di zucchero | • Fondant | • Pâte à sucre | • Fondant | • Fondant | • Pasta de açúcar |
| • Confetti | • Sugar covered almonds | • Dragées | • Zuckermanteln | • Peladillas | • Confetti |



Ricambi monocolore

One colour replacements



23122D - cm: H17 - pz: 4 -



23122Z

COLORI
Colours

PRINTERS *Stampanti*



Se puoi
immaginarlo *puoi farlo*
con i sistemi **Moddecor**

If you can imagine it, you can do it with Moddecor systems



484 Il Sistema Modecor
The Modecor Sistem

486 La gamma
The Range

488 Decojet Infinity A4
Decojet Infinity A4

492 Decojet MyPrint A4
Decojet MyPrint A4

494 Decojet Elite A4 2.0
Decojet Elite A4 2.0

496 Decojet Elite A3
Decojet Elite A3

498 Plotti
Plotti



502 Cartucce alimentari monouso
Disposable cartridges for edible printing

503 Kit di pulizia
Cleaning Kit

503 Tanica di manutenzione
Maintenance box

504 I fogli alimentari
Edible sheets

506 Foglio Elite
Elite Sheet

507 Fogli Freetop
Freetop Sheets

508 Fogli Decojet sheet
Decojet Sheets

509 Fogli in cialda
Wafer Sheets

510 Chocotransfer
Chocotransfer sheet



IL SISTEMA MODECOR

The Moddecor system • Le système Moddecor • Moddecor-System
El sistema Moddecor • System Moddecor

Grazie a un sistema completo che include assistenza, consulenza, consigli, tutorial e un software dedicato, Moddecor ti supporta nel far diventare la stampa alimentare non solo un servizio che offri, ma l'elemento per distinguerti nel panorama delle pasticcerie. **Scopri il servizio Moddecor che ridefinisce la stampa alimentare.**

Moddecor's goal is to transform you into an expert. Thanks to a complete system including support, consulting, advice, tutorials and dedicated software, Moddecor supports you in making food printing not just a service you offer, but the element to make you stand out in the bakery scene. Discover the Moddecor service that redefines food printing.

L'obiettivo di Moddecor è quello
di trasformarti in un *esperto*
Moddecor aims to make an expert out of you

ASSISTENZA CLIENTI

Team di tecnici specializzati a tua disposizione.
Assistenza telefonica disponibile dal lunedì al venerdì. Servizio di assistenza tramite rappresentanti di zona.

Customer services - Team of specialised technicians at your service. Telephone support available from Monday to FridaySupport service via local representatives.

MODECOR PRINT LAB SOFTWARE

Gestione e personalizzazione delle immagini da stampare, un software intuitivo e versatile, scaricabile dal sito: **www.decojet.it**

Intuitive and versatile software for the management and customisation of images to be printed, downloadable at: www.decojet.it.

CERTIFICAZIONI

Certificazioni di alimentarietà.
Conformità alle direttive UE.

*Certifications - Food certifications.
Compliance with EU directives.*

MANUALI

Driver di installazione - Manuale d'uso.
Consigli di utilizzo - Link ai video tutorial.

*Manuals - Installation drivers - User manuals.
Recommendations for use - Links to video tutorials.*

GARANZIE

Garanzia di 1 anno con riparazione gratuita per 12 mesi.

Warranties - 1 year warranty with free repairs for 12 months.

I motivi per sceglierci

Why choose us? • Les raisons de nous choisir • Gute Gründe, um sich für uns zu entscheiden • Razones para elegirnos • Powody, dla których warto nas wybrać

QUALITA'

La nostra filosofia si basa sulla qualità e sulla selezione accurata dei prodotti per **garantire prestazioni eccellenti**.

Quality - Quality is at the heart of our philosophy. Each product is selected with the greatest care to ensure excellent performance.

SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri prodotti sono certificati e sottoposti a rigorosi test per garantire che soddisfino i più **elevati standard**.

Food Safety - All of our products are certified and rigorously tested to guarantee that they meet the highest safety and quality standards.

AMPIEZZA DI GAMMA

Comprendiamo la diversità delle esigenze dei nostri clienti e offriamo un **vasto ventaglio di prodotti** per soddisfarle.

Wide range - We recognise the diversity of our customers' needs and offer a wide selection of products to meet them.

STORICITA'

Continuamente **innovando e perfezionando le nostre tecnologie e i nostri prodotti**, stabilendo standard elevati che hanno plasmato il mercato della decorazione alimentare.

History - We have continuously innovated and perfected our technologies and products, setting high standards that have shaped the food decoration market.

SERVIZIO

Offriamo un'assistenza completa pre e post vendita, con un **team di esperti pronti a supportare i clienti**.

Service - We don't just sell products, we also offer a complete pre and after-sales support service. Our customers are supported by a team of specialised representatives and technicians, available to provide support and solve any problems.



La Gamma

The Range • La gamme • Palette • La gama • Assortiment

Noi di Modacor sappiamo quanto siano diverse le necessità di ogni pasticceria e di ogni professionista. Per questo abbiamo sviluppato una gamma di sistemi di stampa alimentare in grado di soddisfare ogni richiesta.

We understand how different the needs of every bakery and every professional can be. Therefore, we have developed a range of edible printing systems capable of satisfying any demand.

dicci chi sei e ti diremo di che sistema hai bisogno!

Tell us about yourself and we'll tell you which printing system you need!



Stampi spesso?

Se hai alti volumi di stampa e cerchi una macchina altamente performante con costi di copia contenuti, la soluzione ideale è la stampante **Decojet Infinity A4**.

Do you print a lot? If you have high printing volumes and are in search of a high-performance machine with low costs per copy, the Decojet Infinity A4 printer is the ideal solution for you.

Stampi solo in occasioni speciali?

Se non stampi spesso ma desideri alte prestazioni di stampa anche con utilizzi occasionali, la stampante giusta è **MyPrint A4**.

Do you only print on special occasions? If you don't print a lot but still want high-performance printing even for occasional use, the MyPrint A4 is the right one for you.



DECOJET **elite** 2.0 ^{A4}



Non vai d'accordo con la tecnologia ?

Per i pasticceri con volumi di stampa medi che preferiscono una macchina intuitiva e facile da usare, la scelta perfetta è la **Decojet Elite 2.0**.

Don't get along with technology? If you have medium printing volumes and want an intuitive and user-friendly machine, the Decojet Elite 2.0 is the perfect choice.

La tua creatività richiede spazi ampi ?

Se hai bisogno di stampare su grandi formati, niente è meglio della stampante **Decojet A3 Elite**, versatile e ideale per ogni tipo di cliente.

Does your creativity require lots of space? If you need to print in large formats, nothing compares to the Decojet A3 Elite, a versatile printer that is ideal for all types of customers.

DECOJET **elite** ^{A3}



Punti sempre più in alto?

Per chi cerca la massima personalizzazione e un prodotto di altissimo livello, ti presentiamo **Plotti**. Fuori scala anche nelle performance.

Do you always aim higher? If you're in search of maximum customisation and a premium product, we present you Plotti. A printer with unique performances.



STAMPANTI
Printers



Decojet Infinity A4



Stampa senza *limiti*
risparmia senza compromessi!
 Print without limits, save without compromise!



La stampante Decojet Infinity A4 con bottigliette di inchiostro ricaricabili Easy Refill. Le bottigliette di inchiostro Modecor sono facili da utilizzare grazie al beccuccio disegnato appositamente per la stampante Infinity, che permette all'inchiostro di fluire facilmente dalla bottiglietta al serbatoio senza fuoriuscite o problemi.

The Decojet Infinity A4 printer with Easy Refill refillable ink bottles. Modecor ink bottles are easy to use, thanks to the spout, specially designed for the Infinity printer, which lets the ink flow easily from the bottle to the tank- spill-free and problem-free.

► Perfetta se *Perfect if*

Stampi spesso e cerchi il miglior equilibrio tra costo e qualità? **Con un kit di inchiostro, puoi realizzare circa 500 stampe**, risparmiando fino al 70% per copia rispetto alle stampanti a cartucce tradizionali*.

Do you print often and are you looking for the best balance between cost and quality? With an ink kit, you can make around 500 prints, saving up to 70% per copy compared to traditional cartridge printers.*

**Test di confronto effettuato tra Decojet Elite A4 2.0 e Decojet Infinity A4.
 Comparison test conducted between Decojet Elite A4 2.0 and Decojet Infinity A4.

30642 - cm: L37xH18 x P35
 pz: 1

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso
Ease of use



Costo copia
Cost per copy



Qualità di stampa
Print quality



Facilità di connessione a smartphone | *Ease of connection to smartphones*



Uso intensivo
Intensive use





► **Punti di forza** *Strengths*



SERBATOI RICARICABILI
Con tecnologia Easy Refill

Refillable tanks with Easy Refill technology



RISPARMIO
Costo per copia
Cost saving per copy



MULTIFUNZIONE
Stampa, mirroring, clone e poster da PC

Multifunctional system - print, mirror, clone and poster from PC



ELEVATA VELOCITA' DI STAMPA
High print speed



STAMPA FOTOGRAFICA
Di altissima qualità

Highest print quality



COMPATIBILE
Con il software Modecor creator

Compatible with Modecor creator software



Decojet Infinity A4



BOTTIGLIETTE DI INCHIOSTRO *easy refill*

Easy Refill ink bottles



Giallo
30646 - 70ml
pz: 1 -



Ciano
30644 - 70ml
pz: 1 -



Magenta
30645 - 70ml
pz: 1 -



Nero
30643 - 70ml
pz: 1 -



**Più stampi e più risparmi:
fino a 500 stampe con un kit!**

The more you print, the more you save: up to 500 prints with one kit!

100% SICUREZZA

L'inchiostro Modecor è progettato per funzionare perfettamente con la tua stampante, garantendo risultati di alta qualità e prestazioni ottimali. La sua formula avanzata **assicura colori vivaci e stampe nitide**, integrandosi senza problemi nel sistema della macchina. Utilizzando questo inchiostro compatibile, proteggi la durata della stampante e risparmi senza compromettere la qualità.

100% security - Modecor ink is designed to work perfectly with your printer, guaranteeing high quality results and optimum performance. Its advanced formula ensures vibrant colours and sharp prints, integrating seamlessly into the machine's system. By using this compatible ink, you will protect the lifespan of your printer and save money without compromising on quality.

COME RICARICARE I NOSTRI *serbatoi*

How to refill our tanks

Le bottigliette di inchiostro Modecor sono **facili da utilizzare** grazie al beccuccio disegnato appositamente per la Stampante Infinity.

1



Il beccuccio permette all'inchiostro di fluire facilmente dalla bottiglietta al serbatoio **senza fuoriuscite o problemi.**

2

Modecor ink bottles are easy to use thanks to the spout designed especially for the Infinity Printer. The spout allows the ink to flow easily from the bottle to the tank without spillage or problems.

3





Decojet MyPrint A4



Piccola ma *potente*

la stampante A4 compatta con prestazioni da GIGANTE!

Small but powerful - the compact A4 printer with gigantic performance



30641 - cm: L39 x H14 x P26

pz: 1

La stampante MyPrint A4 combina perfettamente qualità e convenienza. Il suo design compatto (senza scanner) e le elevate potenzialità meccaniche la rendono facile da usare anche per chi è meno esperto di tecnologia. Grazie alla connettività mobile, **puoi stampare direttamente dal tuo smartphone.**

The MyPrint A4 printer perfectly combines quality and convenience. Its compact design (without scanner) and high mechanical performance make it easy to use even for less tech-savvy users. Thanks to its mobile connectivity, you can print directly from your smartphone.

► Perfetta se *Perfect if*

Stampi poco ma cerchi qualità e praticità.

You don't print a lot but are looking for quality and practicality.

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso

Ease of use



Costo copia

Cost per copy



Qualità di stampa

Print quality



Facilità di connessione a smartphone | *Ease of connection to smartphones*



Uso intensivo

Intensive use



► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo **30439**

pz: 1



Ciano **30437**

pz: 1



Magenta **30438**

pz: 1



Nero **30436**

pz: 1

Le cartucce Modecor non sono ricaricabili
Modecor cartridges are not refillable



► Punti di forza *Strengths*



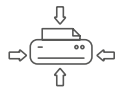
FACILE DA USARE
Poca manutenzione,
ideale per i meno
esperti

*Easy to use - low
maintenance, perfect
for beginners*



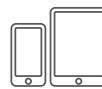
**ALTE POTENZIALITÀ
MECCANICHE**
Robusta e affidabile,
progettata per durare
nel tempo

*High Mechanical
Performance - robust and
reliable, designed to last
over time*



**DESIGN COMPATTO
SALVA SPAZIO**

*Compact space-saving
design*



**CONNESSIONE
SMART**
Al tuo smartphone

*Smart connection to your
smartphone*



COMPATIBILE
Con il software
Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*



Decojet Elite A4 2.0



multifunzione per dolci in HD

Multifunctional, for HD cakes and confections



30419

cm: L37,5 x H17 x P30

pz: 1

La stampante Decojet Elite A4 2.0 è una stampante multifunzione (stampa, mirroring, clone e poster da PC) con un'ottima resa grafica grazie alla qualità di stampa fotografica, che la rendono **adatta a clienti molto attenti alla cura e alla manutenzione**. Il suo schermo rende facile l'utilizzo anche ai clienti meno esperti.

The Decojet Elite A4 2.0 is a multifunctional printer (print, mirror, clone and poster from PCs) with outstanding graphic output thanks to its photo print quality, making it ideal for customers who are very attentive to care and maintenance. Its screen makes it easy to use, even for less experienced customers.

► Perfetta se *Perfect if*

Sei un cliente molto attento e preciso, utilizzi spesso lo scanner ma non stampi in maniera intensiva.

You are a very attentive and precise customer, you use the scanner often but do not print intensively.

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso

Ease of use



Costo copia

Cost per copy



Qualità di stampa

Print quality



Facilità di connessione a smartphone | *Ease of connection to smartphones*



Uso intensivo

Intensive use



► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo **30423**

pz: 1



Ciano **30421**

pz: 1



Magenta **30422**

pz: 1



Nero **30420**

pz: 1

Le cartucce Modecor non sono ricaricabili
Modecor cartridges are not refillable

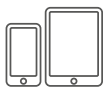


► **Punti di forza** *Strengths*



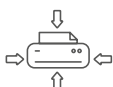
INTUITIVA
Multifunzione e display intuitivo

Intuitive - Multifunctional and intuitive display



CONNESSIONE SMART
Al tuo smartphone

Smart connection to your smartphone



DESIGN COMPATTO SALVA SPAZIO

Compact space-saving design



STAMPA FOTOGRAFICA

Di altissima qualità

Highest print quality



COMPATIBILE
Con il software Modecor creator

Compatible with Modecor creator software



Decojet Elite A3



La stampante per *grandi formati*

The large format printer



La stampante Decojet Elite A3 è il modello ideale per realizzare stampe in formato A3. Multifunzione e stabile per gestire moderati volumi di stampa con una buona resa grafica.

The Decojet Elite A3 printer is the ideal model for A3 prints. Multifunctional and stable for handling moderate printing volumes with good graphic output.

► **Perfetta se** *Perfect if*

Le cerimonie sono il tuo pane quotidiano e hai bisogno di formati XL.

Functions are your bread and butter and you need XL formats.

30493

cm: L48 x H15 x P36

pz: 1

► **Caratteristiche** *Features*

Facilità d'uso
Ease of use



Costo copia
Cost per copy



Qualità di stampa
Print quality



Facilità di connessione a smartphone | *Ease of connection to smartphones*



Uso intensivo
Intensive use



► **Cos'altro ti servirà?** *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo 30497

pz: 1



Ciano 30495

pz: 1



Ciano chiaro 30568

pz: 1



Nero 30494

pz: 1



Magenta 30496

pz: 1



Magenta chiaro 30567

pz: 1

*Le cartucce Modecor non sono ricaricabili
Modecor cartridges are not refillable*



► Punti di forza

Strengths



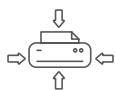
INTUITIVA
Multifunzione e display intuitivo

Intuitive Multifunctional and intuitive display



CONNESSIONE SMART
Al tuo smartphone

Smart connection to your smartphone



DESIGN COMPATTO SALVA SPAZIO

Compact space - saving design



ELEVATA VELOCITA' DI STAMPA

High print speed



MULTIFUNZIONE
Stampa, mirroring, clone e poster da PC

Multifunctional system - print, mirror, clone and poster from PCs



COMPATIBILE
Con il software Modecor creator

Compatible with Modecor creator software



Plotti





Plotti



Stampa direttamente su ogni dolce!

Print directly on each cake

30577

cm: L75 x L95 x H40

pz: 1



Plotti è il plotter alimentare di Modecor, il non plus ultra per la decorazione diretta sui dolci. Plotti stampa su ogni superficie (cioccolato, macarons, panna, pasta di zucchero, crema, zucchero a velo, frolla, confetti, glasse) qualsiasi immagine o scritta che il cliente desidera.

Plotti is the food plotter by Modecor, the ultimate in direct cake and confection decoration. Plotti prints any image or writing that the customer may desire onto any surface (chocolate, macarons, cream, sugar paste, custard, icing sugar, shortbread pastry, sugar covered almonds, icing).

► Caratteristiche *Features*

Facilità d'uso

Ease of use



Qualità di stampa

Print quality



Uso intensivo

Intensive use



► Perfetta se *Perfect if*

Sei un pasticcere molto creativo che vuole trasformare i sogni dei propri clienti in realtà!

You are a very creative confectioner who wants to transform your customers' dreams into reality!

► Cos'altro ti servirà? *What else will you need?*

Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing



Giallo 30575

pz: 1



Ciano 30573

pz: 1



Magenta 30574

pz: 1



Nero 30572

pz: 1

Le cartucce sono separate e dotate di testina integrata e tecnologia RFID. Le cartucce Modecor non sono ricaricabili.

Cartridges are separated and equipped with integrated print heads and RFID technology. Modecor cartridges are not refillable.



Magic Spray

24679 - 400 ml - pz: 1 -

Da spruzzare su cioccolato, panna e glasse prima della stampa con plotter alimentari per fissare le stampe, esaltarne la qualità e garantirne la conservazione nel tempo.

To be sprayed on chocolate, cream and icing before printing with food plotters in order to fix the prints, enhance the quality and ensure lasting preservation.



► Punti di forza *Strengths*



SPAZIOSITA'
Piano di lavoro
spazioso
(33x48 cm)

*Spaciousness
Wide work surface*



**ELEVATA
VELOCITA' DI
STAMPA**

High print speed



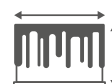
FACILE DA USARE
Poca manutenzione,
ideale per i meno
esperti

*Easy to use - low
maintenance, perfect
for beginners*



**DISPLAY A
SCOMPARSA**

*Retractable
display*



AUTOLIVELLO
Rilevamento
automatico
dell'altezza del
dolce (max H15cm)

*Auto level - Automatic
Detection of the height
of the cake*



COMPATIBILE
Con il software
Modecor creator

*Compatible with
Modecor creator
software*



Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing • Cartouches alimentaires jetables
Einweg-Lebensmittelpatronen • Cartuchos alimentarios desechables
Tinteiros alimentares descartáveis



Giallo

30439 - pz: 1 - GF



Magenta

30438 - pz: 1 - GF



Ciano

30437 - pz: 1 - GF AZO



Nero

30436 - pz: 1 - GF



Giallo

30599 - pz: 1 - GF



Magenta

30598 - pz: 1 - GF



Ciano

30597 - pz: 1 - GF AZO



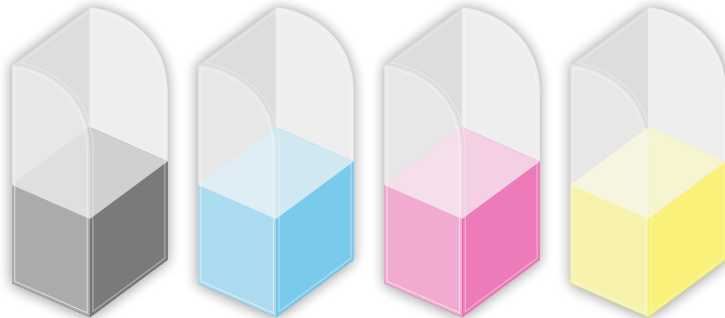
Nero

30596 - pz: 1 - GF

DECOJET REVOLUTION

Serbatoio regular (2x)

Small tank (2x) • Réservoir Petit (2x) • Kleiner Tank (2x) • Tanque pequeño (2x) • Deposito pequeño (2x)



■ ■ ■ ■ **30585** - GF
(2pz x Decojet A3)

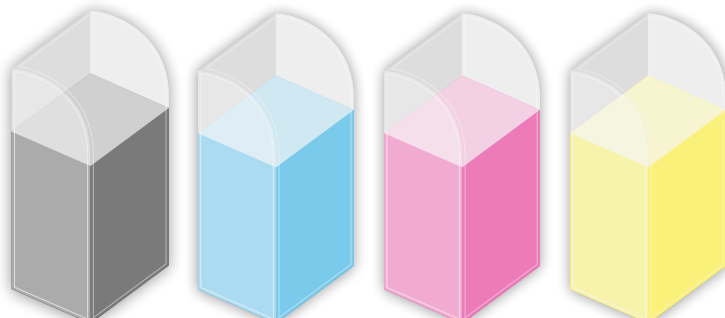
■ ■ ■ ■ **30586** - GF AZO

■ ■ ■ ■ **30587** - GF

■ ■ ■ ■ **30588**
pz: 1 - GF

Serbatoio maxi (4x)

Large tank (4x) • Réservoir Grand (4x) • Grosser Tank (4x) • Tanque grande (4x) • Deposito grande (4x)



■ ■ ■ ■ **30581** - GF
(2pz x Decojet A3)

■ ■ ■ ■ **30582** - GF AZO

■ ■ ■ ■ **30583** - GF

■ ■ ■ ■ **30584**
pz: 1 - GF

Kit di pulizia

Cleaning Kit • Kit Nettoyage • Reinigungsset • Kit de limpeza • Kit de limpeza

Pensato per migliorare le performance della tua stampante! Perché usare il kit di pulizia?

- Pulisce in profondità la testina di stampa in caso di inutilizzo
- Allunga il ciclo di vita della stampante

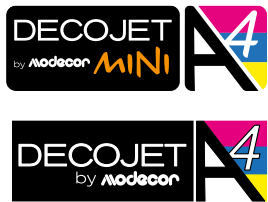
Designed to improve the performance of your printer! Why use the Cleaning Kit?

- Deep cleanse the print head when not in use
- Extends the life cycle of the printer lasting preservation.



Il Kit di pulizia non è ricaricabile!

The Cleaning Kit is not refillable



30592

pz: 1 - GF AZO



30424

pz: 1 - GF AZO



30593

pz: 1 - GF AZO



30498

pz: 1 - GF AZO

Tanica di manutenzione

Maintenance box • Boîtier de maintenance • Wartungskasten
Caja de mantenimiento • Caixa de manutenção



Facile da sostituire!

Easy to replace!



PER DECOJET ELITE A4 2.0

30518 - pz: 1

L7,4 x H7,4 x P4,5 cm



PER DECOJET ELITE A3

30569 - pz: 1

L10,2 x H5,5 x P3,5 cm



STAMPANTI
Printers



I fogli alimentari

Edible sheets • Feuilles alimentaires • Dekorpapier • Hojas comestibles alimentarias •
Arkusze spożywcze

un foglio per ogni esigenza

A sheet for every need!



La gamma completa include fogli con diverse specifiche per materiali, dimensioni, performance, resa grafica, velocità di asciugatura, maneggevolezza e coprenza. **Qualunque sia il tuo bisogno, Modecor ha il prodotto giusto per garantire risultati eccellenti.**

The complete range includes sheets with different specifications in terms of material, dimensions, performance, graphic output, drying speed, handling and opacity. Whatever your need may be, Modecor has the right product to guarantee excellent results.



Ogni foglio ha caratteristiche diverse, quindi abbiamo creato una classificazione semplice e intuitiva per aiutarti a scegliere quello più adatto alle tue esigenze. **Scopri nel dettaglio le caratteristiche di ogni foglio alimentare e scegli quello perfetto per te:**

Every sheet has different features, which is why we have created a simple and intuitive classification guide to help you pick the one that best suits your needs. Find out more about the features of each edible sheet and pick the perfect one for you:

PERFORMANCE SU PANNA

L'immagine stampata rimane impeccabile su prodotti in panna fino a 12 ore con isolamento e fino a 4 ore senza isolamento.

Performance on cream - Printed images remain perfect on cream-based products for up to 12 hours with isolation and up to 4 hours without isolation.

RESA GRAFICA

Immagini stampate vivide e brillanti per una resa grafica eccezionale.

Graphic output - Vibrant and bright printed images for exceptional graphic output.

VELOCITA' DI ASCIUGATURA

Tempo di asciugatura dell'inchiostro sul foglio tra un minimo di 30 minuti e un massimo di 2 ore.

Drying speed - Drying time of ink on the sheet between a minimum of 30 minutes and a maximum of 2 hours.

MANEGGEVOLEZZA

Prodotto resistente e facile da utilizzare sia in fase di stampa che nel posizionamento sul dolce.

Handling - Durable and easy-to-use product, both when printing and when placing on the cake or confection.

COPRENZA

Alto livello di opacità e bianchezza del foglio per una coprenza perfetta.

Opacity - High level of opacity and sheet whiteness for perfect opacity.





Foglio Elite

Elite Sheet • Feuille Elite • Elite-Papier
Hoja Elite • Arkusz Elite



Foglio in amido Premium

Premium starch sheet

PALM
OIL
FREE

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente attento nell'utilizzo e nella conservazione del foglio.
Vuoi un'ottima resa grafica, specialmente su torte in panna.

You are a careful customer in the use and storage of the sheets. you want an excellent graphic rendering, especially on cream cakes.

► Punti di forza *Strengths*

- Perfetto su panna fino a 4 ore senza isolamento e fino a 12 ore se isolato con crema al burro o cioccolato bianco temperato.
- Ottima resa grafica, grazie alla superficie liscia.
- Super coprente.
- *Perfect on cream for up to 4 hours without isolation and up to 12 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*
- *Excellent graphic output, thanks to its smooth surface.*
- *Super opaque.*

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna
Performance on cream



Resa grafica
Graphic output



Velocità di asciugatura
Drying speed



Maneggevolezza
Handling



Coprenza
Opacity





Premium pack con vaschetta

premium pack with tray

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10531 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: AM -  

A4

► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Per ottenere colori più brillanti, isola la parte inferiore con gelatina.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. For brighter colours, isolate the bottom with jelly.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6h dalla consumazione. Stendere bene sul piano per eliminare eventuali pieghe prima della stampa.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption. Spread the sheet out well on the surface to remove any creases before.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.

Fogli FreeTop

Freetop Sheets • Feuilles Freetop • Freetop-Papier
Hojas Freetop • Arkusze Freetop



Foglio in amido bianco brillante senza zucchero.

Sugar-free, bright white starch sheet

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente meticoloso, che mette in primo piano la qualità di stampa e segue le istruzioni d'uso e di conservazione attentamente.

You are a careful customer in the use and storage of the sheets. you want an excellent graphic rendering, especially on cream cakes.

► Punti di forza *Strengths*

- Sugar free.
- Ottima resa grafica, grazie alla superficie liscia.
- Bianco brillante che rende i colori vividi e accesi.
- Super coprente.
- *Perfect on cream for up to 4 hours without isolation and up to 12 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*
- *Excellent graphic output, thanks to its smooth surface.*
- *Super opaque.*

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



A4 SPESSORE | Thickness: 0,5 mm
10528 - cm: L21xH29,7 (A4)
pz: 50 - mat: AM -

A3 SPESSORE | Thickness: 0,5 mm
10509 - cm: L42xH29,7 (A3)
pz: 30 - mat: AM -

► Consigli d'uso *Recommendations for use*

1 Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce, isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Per una stampa più brillante, stendere uno strato di gelatina alimentare sulla superficie.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. For a brighter print, spread a layer of edible gelatine on the surface.

2 Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6h dalla consumazione. Stendere bene sul piano per eliminare eventuali pieghe prima della stampa.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption. Spread the sheet out well on the surface to remove any creases before.

3 Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.



Fogli Decojet Sheet

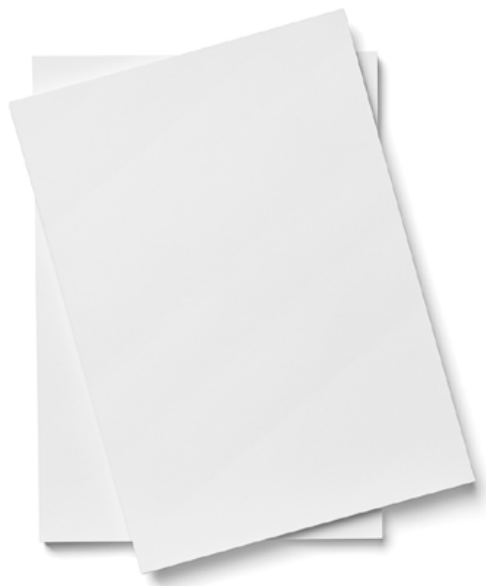
Decojet Sheets • Feuille Decojet • Fondantpapier Decojet Sheet • Hoja Decojet sheet • Hoja Decojet sheet

Sugar
SHEET



Foglio edibile in amido e zucchero

Edible sheets with sugar



► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente che privilegia la comodità e la facilità d'uso rispetto alla qualità di stampa.

You are a customer who prioritises convenience and ease of use over print quality.

► Punti di forza *Strengths*

- Resistente e facile da usare.
- Ruvido per un buon grip sulla stampante e una asciugatura veloce dell'inchiostro.
- Resistente su panna fino a 6 ore se isolato con crema al burro o cioccolato bianco temperato.
- *Durable and easy to use.*
- *Textured for better grip on the printer and quick ink drying.*
- *Durable on cream for up to 6 hours when isolated with buttercream or tempered white chocolate.*

A4

SPESSORE | Thickness: 0,54 mm

10530 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: ZU -

A3

SPESSORE | Thickness: 0,54 mm

10532 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: ZU -

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



► Consigli d'uso *Recommendations for use*

- 1** Per ottenere risultati ottimali su qualsiasi dolce, isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro.

For best results on any cake, isolate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream.

- 2** Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6 ore dalla consumazione.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption.

- 3** Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.

Fogli in cialda

Wafer Sheets • Feuilles azyme • Oblatenpapier
Hojas de oblea • Arkusze wafłowe

WAFER



Fogli in cialda, ultra fine e liscissima

Wafer paper, ultra thin and super smooth

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un cliente che privilegia la convenienza alla resa grafica.

You are a customer who prioritises convenience and ease of use over print quality.

► Punti di forza *Strengths*

- Facilità di utilizzo
- Punto di prezzo conveniente
- *Ease of use*
- *Affordable price point*

► Caratteristiche *Features*

Performance su panna

Performance on cream



Resa grafica

Graphic output



Velocità di asciugatura

Drying speed



Maneggevolezza

Handling



Coprenza

Opacity



A4

SPESSORE | Thickness: 0,55 mm

13501 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: ZU -

LISCISSIMA | *Extra smooth*

SPESSORE | Thickness: 0,6 mm

13505 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: WF -

A3

SPESSORE | Thickness: 0,55 mm

13504 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 50 - mat: ZU -

EXTRA FINE | *Extra thin*

SPESSORE | Thickness: 0,3 mm

13503 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 100 - mat: WF -

► Consigli d'uso *Recommendations for use*

1 Per ottenere colori ancora più brillanti, utilizzare gelatina alimentare sopra e sotto la stampa.

For even brighter colours, use edible gelatine on top and underneath the print.

2 Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta entro 6 ore dalla consumazione.

The best stability performance is achieved by placing the product on the cake within 6 hours of consumption.

3 Richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Close the packaging securely after each use.



Chocotransfer

CHOCO TRANSFER



Foglio per il trasferimento della stampa su cioccolato

Sheet for transferring print onto chocolate.

► Perfetto se *Perfect if*

Sei un maestro cioccolatiere o lavori tanto con il cioccolato
You are a master chocolatier or work with chocolate a lot

► Punti di forza *Strengths*

- Facile da usare
- Colori altamente trasferibili
- *Easy to use*
- *Highly transferable colours*

► Caratteristiche *Features*

Resa grafica
Graphic output



Velocità di asciugatura
Drying speed



Maneggevolezza
Handling



Coprenza
Opacity



A4

10529 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 30 -

► Consigli d'uso





























- 1 Stampare a qualità massima e poi lasciare asciugare per almeno 1 ora e comunque fino a completa asciugatura.

Print at the highest quality and then leave to dry for at least 1 hour or until completely dry.



Supporti per stampanti alimentari

Edible media • Supports pour imprimantes alimentaires • Esspapier für Lebensmitteldrucker
Soportes para impresora alimentaria • Suportes para as impressoras alimentares

COD	FOGLI Sheets Feuilles Folien Hojas Folhas	FORMATO Size Format Format Formato Formato	SPESSORE Thickness Épaisseur Dicke Espesor Espessura	PZ	MAT	FREE
<u>10531</u>	 FOGLIO A4 ELITE Elite edible sheet Feuille edibles Elite Elite-Esspapier Láminas comestibles Elite Lâminas comestíveis Elite	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	  Palm oil free
<u>10528</u>	 FOGLI EDIBILI Edible sheets Feuilles edibles Esspapier Láminas comestibles Lâminas comestíveis FreeTop	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	  Palm oil free Sugar free
<u>10509</u>	 FOGLI EDIBILI Edible sheets Feuilles edibles Esspapier Láminas comestibles Lâminas comestíveis FreeTop	A3 L42xH29,7 cm	0,5 mm	30	AM	  Palm oil free Sugar free
<u>10530</u>	 FOGLI EDIBILI CON ZUCCHERO Edible sheets with sugar Feuilles edibles avec sucre Esspapier mit Zucker Láminas comestible con azúcar Lâminas comestíveis com açúcar	A4 L21xH29,7 cm	0,54 mm	50	ZU	
<u>10532</u>	 FOGLI EDIBILI CON ZUCCHERO Edible sheets with sugar Feuilles edibles avec sucre Esspapier mit Zucker Láminas comestible con azúcar Lâminas comestíveis com açúcar	A3 L42xH29,7 cm	0,54 mm	30	ZU	
<u>13501</u>	 CIALDA Wafer Azyme Oblatenpapier Oblea Obreia	A4 L21xH29,7 cm	0,55 mm	100	WF	 
<u>13504</u>	 CIALDA Wafer Azyme Oblatenpapier Oblea Obreia	A3 L42xH29,7 cm	0,55 mm	50	WF	 
<u>13505</u>	 CIALDA LISCISSIMA Extra smooth wafer Azyme très lisse Extra glatte Oblate Oblea extra-lisa Obreia extralisa	A4 L21xH29,7 cm	0,60 mm	100	WF	 
<u>13503</u>	 CIALDA ULTRA-FINE Extra thin wafer Azyme ultra-fine Oblaten extra dünn Oblea ultra-fina Obreia ultra-fina	A4 L21xH29,7 cm	0,30 mm	100	WF	 
<u>10529</u>	 CHOCOTRANSFER	A4 L21xH29,7 cm	-	30	-	 



RIBBONS AND EQUIPMENT

Nastri &

514 Sac a Poche
Sac a poche

516 Vassoi per torte
Plastic coated cake trays

522 Polistiroli
Polystyrene

523 Aerografo
Airbrush



Attrezzature

524 Decorazioni per gelato
Decorations for Ice cream

525 Nastri Colly
Colly ribbons

526 Nastri Bijoux
Bijoux ribbons

527 Nastri classici
Classic ribbons



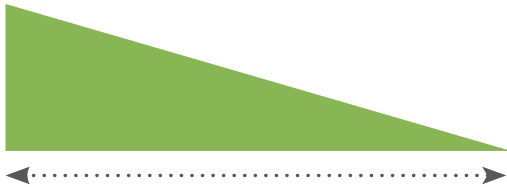
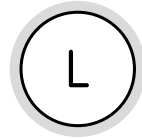
Sac à poche

Sac à poche • Poche à douille • Taschenbeutel • Manga pastelera • Saco de pasteiro

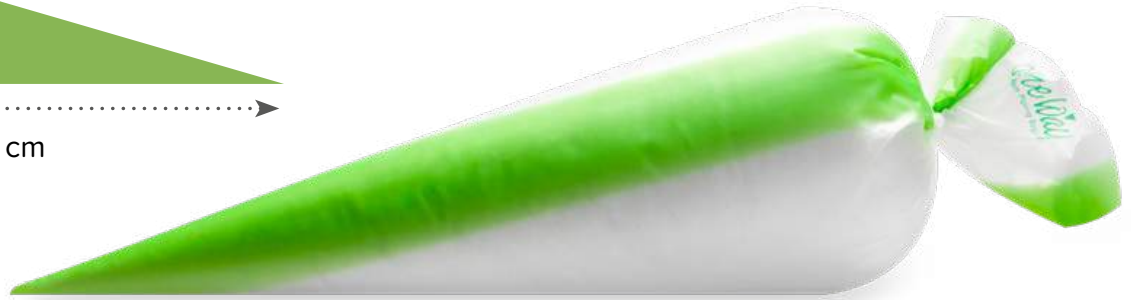


Trasparente per una visione ottimale del contenuto

Transparent to guarantee an optimal visibility of the content!



L53 cm



30403 - cm: L53 - pz:400 (100x4) - mat: PL ☆



Bicolore

Two-tone

- Impugnatura soft touch: flessibile e antiscivolo
- Super resistente: strato intermedio extra rinforzato
- Usa e getta

- Soft touch grip: flexible and non-slip
- Super tough: extra reinforced middle layer
- Disposable

- Préhension douce au toucher: flexible et antidérapante
- Super résistant: couche intermédiaire extra renforcée
- Jetable

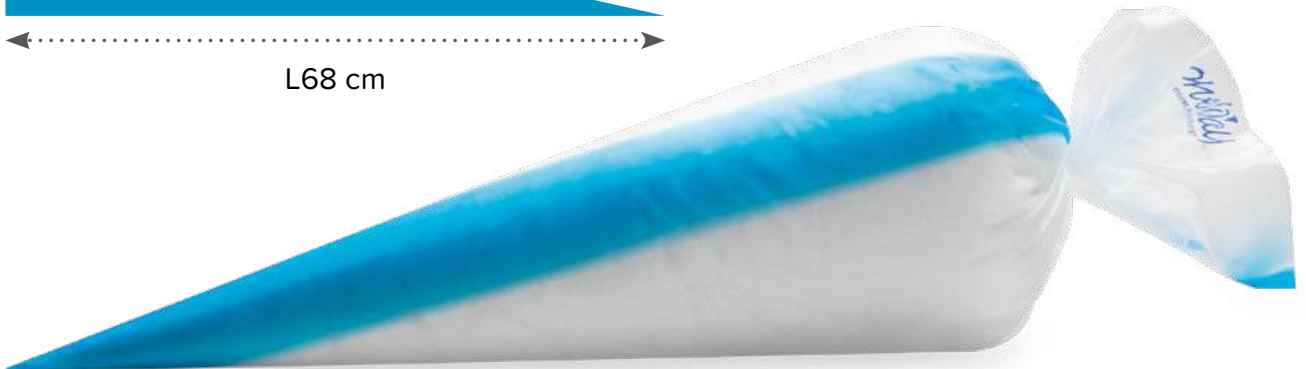
- Soft-Touch-Griff: flexibel und rutschfest
- Super robust: extra verstärkte Mittelschicht
- Einweg-Beutel

- Empuñadura soft touch: flexible y antideslizante
- Súper resistente: capa intermedia extra reforzada
- Usar y tirar

- Pega de toque suave: flexível e antideslizante
- Super resistente: camada intermédia reforçada extra
- Descartável



L68 cm



30404 - cm: L68 - pz: 296 (74x4) - mat: PL ☆



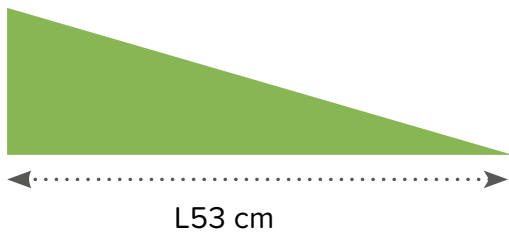
Bicolore

Two-tone

Gripy Poche

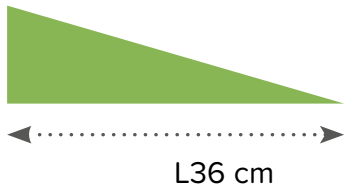
Il sac à poche ad alta aderenza • The perfect grip piping bag • La poche à douille haute adhérence • Der anti-rutsch Spritzbeutel • La manga pastelera de alta adherencia • Saco pasteleiro com aderência elevada

- | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Non scivola • Super resistente • Una sola giuntura • Usa e getta | <ul style="list-style-type: none"> • Non-slip • Super resistant • Only one seam • Disposable | <ul style="list-style-type: none"> • Ne glisse pas • Super résistant • Une seule jonction • À usage unique | <ul style="list-style-type: none"> • Rutschfest • Super reißfest • Nur eine Naht • Einwegbeutel | <ul style="list-style-type: none"> • No desliza • Super resistente • Una sola junta • Desechable | <ul style="list-style-type: none"> • Não desliza • Super resistente • Uma única junção • Descartável |
|---|--|--|---|--|--|



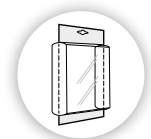
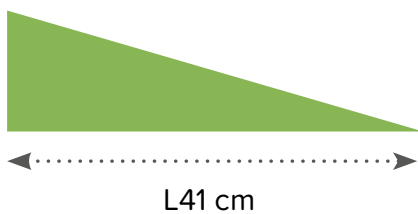
30301 - LARGE

cm: L53 - pz: 400 (100x4) ☆



30303 - SMALL

cm: L36 - pz: 400 (100x4) ☆



30266 - MEDIUM

cm: L41 - 12blister (20pz) ☆





Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerkertorten • Bandejas plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos



Spessore 1,2cm
Thickness



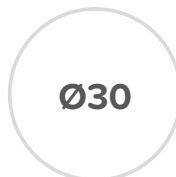
Confezionati singolarmente
Single packed



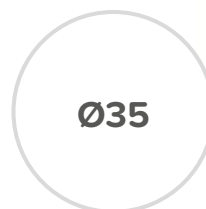
30616G




30617G



30618G



30619G

pz: 10 - mat: CT 



30620G



30621G



30622G



30477Z

30478Z

30479Z

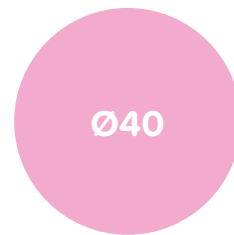
pz: 5 - mat: CT



30477B



30478B



30479B



30477C



30478C



30479C



30477D



30478D



30479D



Spessore 1,2cm
Thickness



30447I



30477I



30478I



30479I



30446I



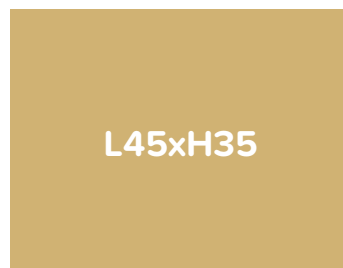
30445I



30444I



30443I



30442I



30441I



Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerkorten • Bandejas plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos



Confezionati singolarmente

Single packed



Spessore 1,2cm

Thickness



Ø20

30616H

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø25

30617H

Ø30

30618H

Ø35

30619H

Ø40

30620H

Ø45

30621H

Ø50

30622H

Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bandejas plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos

TOP
quality

Nuovi vassoi premium dal design raffinato e robustezza superiore per le tue creazioni più preziose.

New premium cakes trays with refined design and superior strength for your most precious creations

Nouveaux plateaux premium au design raffiné et à la robustesse supérieure pour vos créations les plus précieuses

Neue Premium-Schalen mit raffiniertem Design und überlegener Robustheit für Ihre wertvollsten Kreationen.

Nuevas bandejas premium de diseño refinado y robustez superior para sus creaciones más preciadas

Novos bandejas premium com design refinado e robustez superior para as suas criações mais preciosas

 **Confezionati singolarmente**
Single packed

 **Bordo liscio e Spessore 1,2cm**
Smooth edge and Thickness



Ø30

30660H



Ø35

30661H



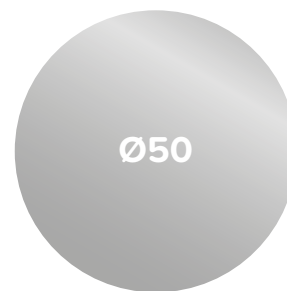
Ø40

30662H




Ø45

30663H



Ø50

30664H

pz: 10 - mat: CT 



Vassoi per torte

Coated cake trays • Plateaux pour gâteaux • Tortenplatten für Stockwerktorten
Bandejas para pasteles • Bases para bolos



L25

30623H

L30

30624H

L35

30625H

Spessore 1,2cm

Thickness



L40

30626H

L45

30627H

30628H

pz: 10 - mat: CT



L50



Confezionati singolarmente

Single packed

L40x30

30629H

pz: 10 - mat: CT ☆

L45x35

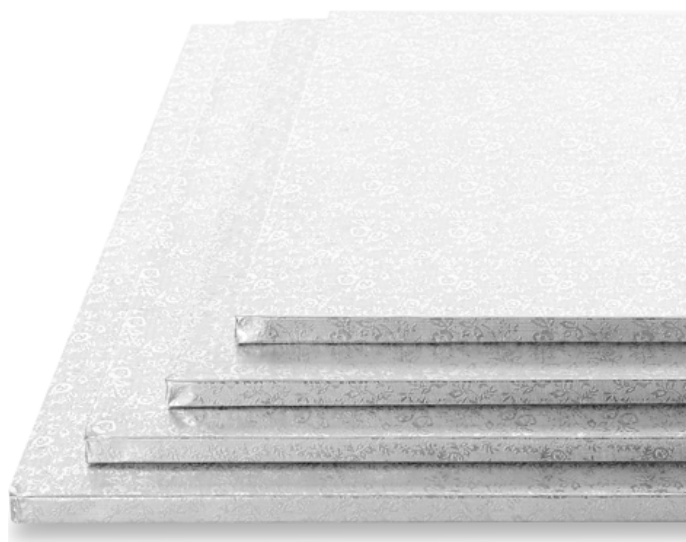
30630H

L50x40

30631H

L55x45

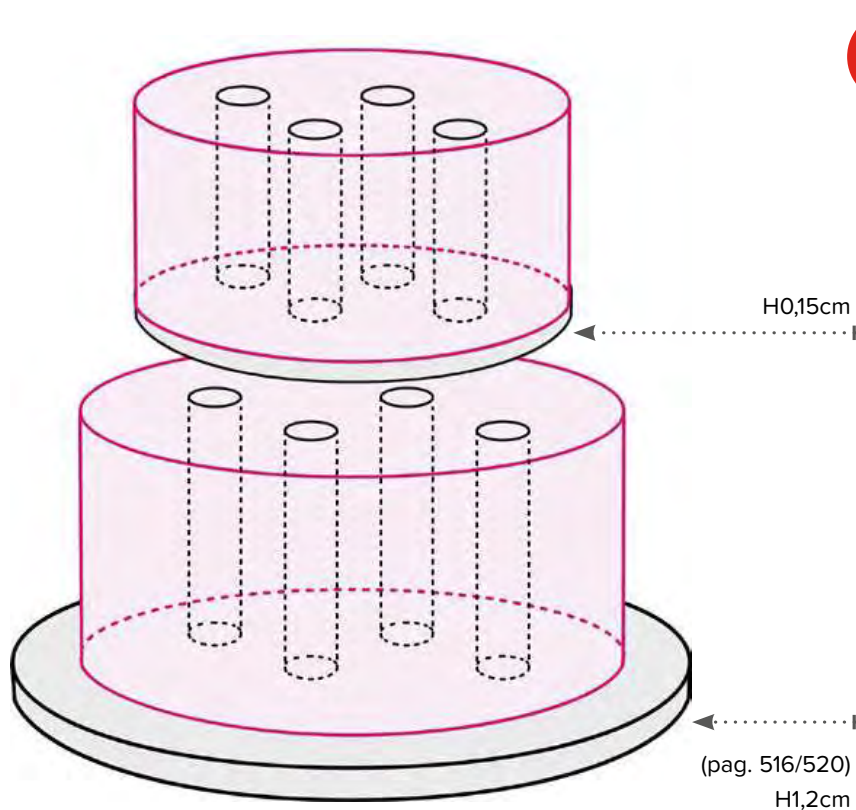
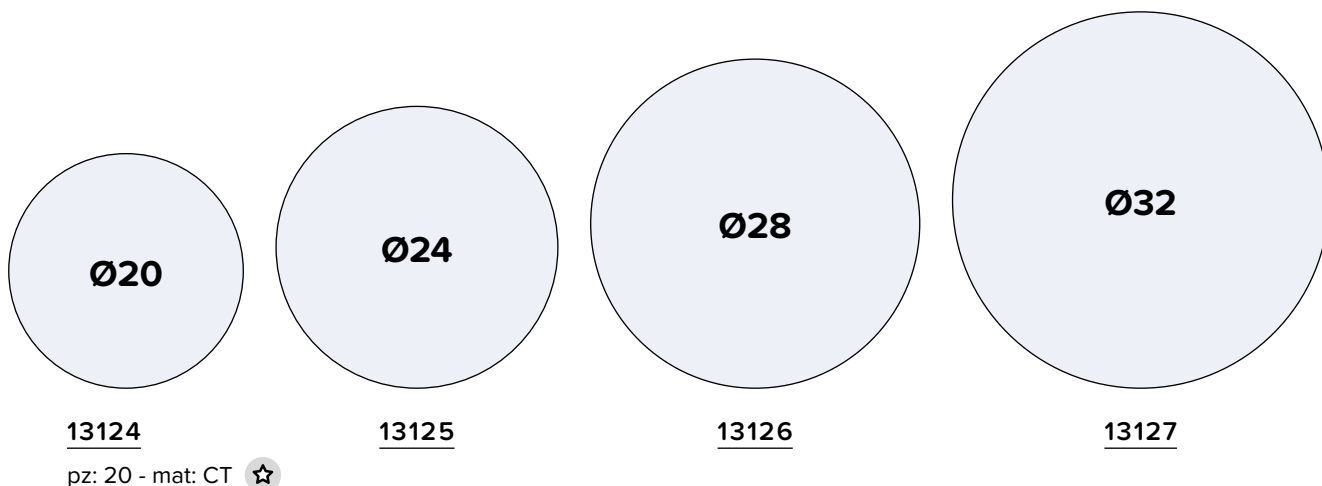
30632H



Sottotorta professionali

Professional cake board • Support gâteau professionnel • Professioneller Unter-Kuchenteller
 Base para tarta, profesional • Base para bolo, professional

- | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 100% atto al contatto alimenti • 100% plastificato bianco | <ul style="list-style-type: none"> • 100% foodsafe • 100% plastic coated white | <ul style="list-style-type: none"> • 100% apte au contact alimentaire • 100% plastifié blanc | <ul style="list-style-type: none"> • 100% geeignet für Kontakt mit Lebensmitteln • 100% mit weißem Plastik überzogen | <ul style="list-style-type: none"> • 100% apto al contacto con alimentos • 100% plastificado blanco | <ul style="list-style-type: none"> • 100% apto para estar em contacto com alimentos • 100% plastificado branco |
|--|--|--|--|---|--|



! **Spessore 0,15cm**
 Thickness



Polistiroli

Polystyrene • Polystyrène • Polystyrol • Poliestirenos • Poliestirenos

Confezionati in cartoni

Packed in boxes

Conditionnés en cartons

In Kartons verpackt

Embalados en cartones

Embalados em cartões



Ø20

30452

pz: 8 - mat:



Ø25

30453



Spessore 5cm

Thickness



Ø30

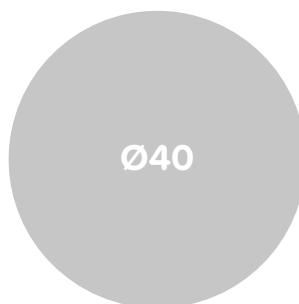
30454

pz: 2 - mat:



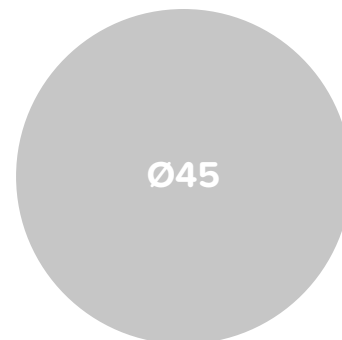
Ø35

30455



Ø40

30456

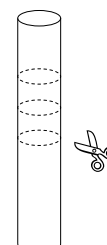


Ø45

30457

Tubi in plastica per sostegno livelli torte a piani

Plastic tubes to use as supports for multi layer cakes • Tubes en plastique pour support gâteaux à plusieurs étages
Rohre aus Plastik für mehrstöckige Torten • Tubos de plástico para sostener tartas de varios pisos
Tubos de plástico para sustentar bolos de vários andares



30358

cm: Ø1,9xH20 - pz: 50

mat: PL

Possibilità di taglio a misura

Cut to desired height

Possibilité de coupe à la mesure désirée

Passgenaue Schnitte möglich

Posibilidad de corte a medida

Possibilidade de corte à medida

Bobina in acetato neutra

Roll of transparent acetate • Bobine neutre en acétate • Unbedruckte Spule aus Acetat
Bobina de acetato neutro • Bobina de acetato neutro

25066 - cm: H4

pz: 305m - mat: PL ☆



Atto al contatto
alimenti
Per bordi sempre
perfetti

Foodsafe
For always
perfect borders!

Aptes au contact
alimentaire
Pour des contours
toujours parfaits!

Lebensmitteltauglich
Für einen stets
perfekten Rand!

Apto al contacto
alimentos
¡Para bordes
siempre perfectos!

Apropriadas para estar
em contato com alimentos
Para bordas sempre
perfeitas!

Aerografo

Airbrush • Aérographe • Spritzpistole • Aerógrafo • Aerógrafo



30055

pz: 1



30869

cm: L12xH7xP9,5

pz: 1Kit



Kit aerografo = compressore + aeropenna + boccetta ricarica colore

Airbrush kit =
Compressor
+ Airbrush
+ Colour refill bottle

Kit aérographe =
Compresseur
+ Aérographe
+ Bouteille recharge
couleur

Spritzpistolen-Set =
Kompressor
+ Airbrush
+ Farbe
Nachfüllflasche

Kit aerógrafo =
Compresor
+ Aerógrafo
+ Ampolla de recarga
de color

Kit aerógrafo =
Compressor
+ Aerógrafo
+ Frasco de recarga
de cores



Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portions • Petits pots en verre pour portions individuelles
Gläschen für Einzelportionen • Vasos de vidrio para monoporciones
Frascos de vidro para doses individuais



13150 - ■■■ A

cm: H9,5~ - pz: 36

mat: VT ☆ - cc: 160ml

Decorazioni per gelato

Decorations for Ice cream • Décorations pour glace • Eis-Dekore
Decoraciones para helado • Decorações para gelado



52007 - ■■■ A - cm: H6,5 - pz: 1000 - ☆

Bastoncini per cake pops

Sticks for cake pops • Petits bâtons pour cake pop • Stöckchen
Palitos para cakepop • Palitos para cake pop



30845

cm: H16~ - pz: 4Blister (24pz) mat: CT ☆



Nastri sottotorta Colly

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



24031C - AZZURRO

cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST



24031G - BIANCO

cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST



24031B - ROSA

cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST



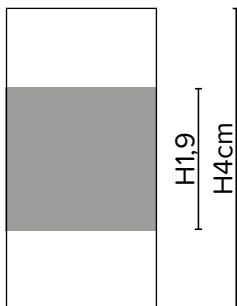
24031D - ROSSO

cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST



Nastri Bijou

Bijou ribbons • Rubans Bijou • Bänder Bijou • Cintas Bijou • Fitas Bijou



Per impreziosire ogni tuo dolce, anche il più semplice!

To embellish all of your cakes, even the simplest!

Pour enrichir chacun de vos gâteaux, même le plus simple !

Macht jede Konditorware edel, auch die einfachste!

Para embellecer todos tus dulces, ¡incluso el más sencillo!

Para enriquecer todos os seus doces, até o mais simples!



24368I - cm: H4 - pz: 50m - mat: PL ☆

24368E - ☆

24368D - ☆

Nastri

Ribbons • Rubans • Tüllbänder • Cintas • Fitas

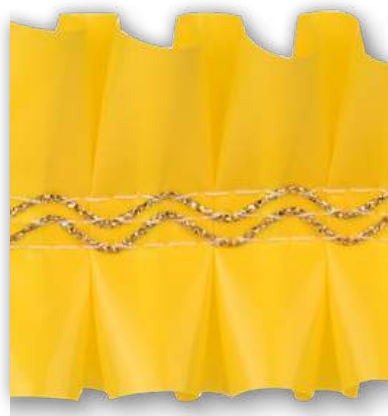


24192G - BIANCO

cm: H5 - pz: 50m - mat: PL ☆



24192B - ROSA



24192E - GIALLO



24192D - ROSSO



24192C - AZZURRO



24192K - BLU



24192L - VERDE

COLORI

Colours | Couleurs | Farben | Cores | 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
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco
H	Argento	Silver	Argent	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Or	Gold	Oro	Dourado
K	Blu	Blue	Bleu	Blau	Azul	Azul marinho
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Marron	Braun	Marrón	Castanho
Q	Arancione	Orange	Orange	Orange	Naranja	Laranja
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Lilas/violet	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta
W	Fucsia	Fuchsia	Fuchsia	Fuchsinrot	Fucsia	Fucsia
Z	Nero	Black	Noir	Schwarz	Negro	Preto

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
AM	Amido	Starch	Amidon	Stärke	Almidón	Amido
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
CC	Cioccolato	Chocolate	Chocolat	Schokolade	Chocolate	Chocolate
	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	Weißer Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CE	Cera	Wax	Cire	Wachs	Cera	Cera
CER	Cereali	Cereals	Céréales	Getreide	Cereales	Cereais
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélee	Jelly	Gelée	Gelatine	Gelatina	Gelatina
LA	Liquido analcolico	Non alcoholic liquid	Liquide sans alcool	Alkoholfrei Flüssigkeit	Líquido sin alcohol	Líquido sem álcool
MM	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow
MT	Metallo	Metal	Métal	Metall	Metal	Metal
MZ	Marzapane	Marzipan	Massepain	Marzipan	Mazapán	Maçapão
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
PO	Polystone/resina	Polystone/polyresin	Polystone/polyrésine	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyresina	Polistone/Poliresina
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Pastillage	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
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



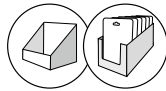
Ideali da colorare | Ideal for colouring
Idéals pour colorer | Ideal zum Färben
Ideales de colorear | Ideais para dar cor



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



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



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

Realizzato e prodotto da Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati.
Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o
trasmessa in nessun modo, senza un'autorizzazione scritta
e concessa da parte di Modecor Italiana S.r.l.
Modecor è un marchio registrato

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

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

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

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

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti. Il colore del prodotto può presentare leggere variazioni dovute alle caratteristiche delle materie prime utilizzate. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Modecor Italiana S.r.l.

The images are only intended to represent the products. The colour of the product may slightly vary due to the characteristics of the raw materials used. All pictures inside this catalogue are owned by Modecor Italiana S.r.l.

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

Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Die Farbe des Produkts kann aufgrund der Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe leicht variieren. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Modecor Italiana S.r.l.

Las imágenes sólo pretenden representar los productos. El color del producto puede presentar ligeras variaciones debidas a las características de las materias primas utilizadas. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Modecor Italiana S.r.l.

As imagens são destinados apenas para representar os produtos. A cor do produto pode apresentar ligeiras variações devido às características das matérias-primas utilizadas. Todas as fotos do catálogo, são da propriedade da Modecor Italiana S.r.l.

MODECOR ITALIANA S.R.L.
Via Gino Maggi 2 - 21030 Cuvio (Va) Italia
Tel. +39 0332 658 311 - Fax +39 0332 651 135
modecor@modecor.it - www.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