

CATALOGO 20 GENERALE 24

GENERAL CATALOGUE



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 azoicos 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 alimentare, 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! | Need information? 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

0332 658311 - int. 3

modecor@modecor.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:

CHOCOLATE IN EVERY SEASON OF THE YEAR!

We ship your chocolate decorations in refrigerated packaging during warmer seasons. Contact your Modecor representative or our customer care team for more information





è creatività,
passione & innovazione



Siamo pronti a sorprendervi

con nuovi **gusti**, nuovi **abbinamenti**
e nuove **consistenze**



Modecor is creativity, passion & innovation

We are ready to surprise you

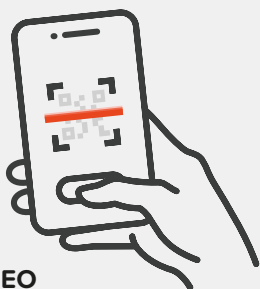
with new **flavours**, new **combinations**
and new **textures**

Scopri le **nuove decorazioni ideate da Modecor**
per soddisfare qualsiasi vostro desiderio
Cioccolato, decorazioni, colori...**un mondo da scoprire!**



Discover the **new decorations designed by Modecor** to satisfy your every desire

Chocolate, decorations, colours...
a world to discover!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Seguici e potrai decorare qualsiasi tua creazione!

Follow us and you can decorate any of your creations!

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

*Customizations • 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 - 115

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

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

116 - 145

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

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

146 - 225

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

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

226 - 311

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*

312 - 375

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

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

376 - 395

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

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

396 - 417

Plotti • Decojet Elite A4 2.0 • Decojet Elite A3
Kit di pulizia • Tanica • Cartucce alimentari
Fogli edibili Elite • Fogli edibili Freetop
Chocotransfer • Supporti per stampanti alimentari

*Plotti • Decojet Elite A4 2.0 • Decojet Elite A3
Kit cleaning • Tank • Edible cartridges
Elite edible sheets • FreeTop edible sheets
Chocotransfer sheet • Edible media*

418 - 435

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

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

436 - 451



PERSONALIZZAZIONI *Customizations*

- 10 Placchette in cioccolato bianco con pistacchio blisterate**
White chocolate made with pistachio paste
- 12 Placchette in cioccolato bianco al caramello blisterate**
Caramel white chocolate plaques in blister
- 14 Placchette stampa oro negativo**
Chocolate plaques with reverse gold print in blister

- 16 Placchette a rilievo blisterate**
Embossed Chocolate plaques in blister
- 18 Placchette in cioccolato blisterate e da riempire**
Chocolate plaques in blister
- 24 Placchette Mini Chablon**
Thin mini chocolate plaques



26 Placchette Chablon
Thin chocolate plaques

28 Trasferelli per cioccolato
Transfer sheets for chocolate

30 Macarons
Macarons

32 Cialde per prodotti da forno
Wafer for baking products

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

36 Targhette in zucchero
Sugar Plaques



Pon tu firma

Con Modecor tienes la posibilidad de personalizar todas las creaciones de pastelería y heladería con tu logo.

- 1 Elige el tipo de personalización, forma, color y cantidad.
- 2 Envíanos tu logo en formato VECTORIAL , guardado en los siguientes formatos: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX). O elija una de las siguientes fuentes :

Mia

Oa.

Pasticceria

Ob.

Mia

Oc.

Pasticceria

Od.

Mia













Oe.

- 3 Envía la solicitud a nuestro agente
- 4 Modecor te enviará la propuesta gráfica digital de la personalización que indicaste.

Colores perlados

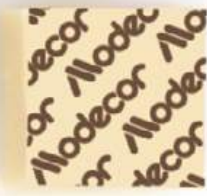













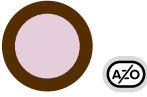

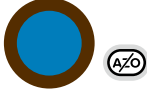
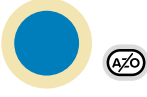
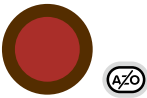



E171 free

	 Chocolate NEGRO	 Chocolate BLANCO
ORO	 	
PAPRIKA	 	 
BRONZE	 	 



Colores pastel



	 chocolate NEGRO	 chocolate BLANCO		 chocolate NEGRO	 chocolate BLANCO
NARANJA			MARRON		
AMARILLO			NEGRO		
MAGENTA			BLANCO		
ROSA			TURQUESA		
ROJO			VERDE		





pistachio
LOVERS

¡NUEVO PERSONALIZADO

con pistacho!

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

- Decoraciones de chocolate blanco y pistacho
- Color de impresión MARRÓN
- Pedido mínimo: 6 cajas
- Gluten free
- Resistentes a la condensación

pz/cja: **595**

pz/total: **3570**



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

pz/cja: **1088** 1 color
pz/total: **6528** €* ud: 0,10

€ total 3 cjas: 354,72
€ total 6 cjas: 630,60



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

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

pz/cja: **408** 1 color
pz/total: **2448** €* ud: 0,24

€ total 3 cjas: 339,94
€ total 6 cjas: 591,19



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

pz/cja: **408** 1 color
pz/total: **2448** €* ud: 0,24

€ total 3 cjas: 339,94
€ total 6 cjas: 591,19

Producto sólo disponible por encargo y en determinadas épocas del año.

Póngase en contacto con nuestro comercial o con el equipo de personalización: custom@moddecor.it

* Considerando el tamaño pequeño, para un buen resultado gráfico, en su logo, usar sólo las iniciales.

Un tocco di gusto CHE CONQUISTERÀ I TUOI CLIENTI

A taste your customers will love!



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




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

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

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



¡ENVUELVE TUS TARTAS CON DECORACIONES DE CHOCOLATE BLANCO *y caramelo!*

- Decoraciones de chocolate blanco y caramelo
- Color de impresión MARRÓN 
- Pedido mínimo: 6 cajas
- Gluten free 
- Resistentes a la condensación 



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

pz/cja: **1088** 1 color
pz/total: **6528** €* ud: 0,10

€ total 3 cjas: 354,72
€ total 6 cjas: 630,60



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

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

pz/cja: **408** 1 color
pz/total: **2448** €* ud: 0,24

€ total 3 cjas: 339,94
€ total 6 cjas: 591,19



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/cja: **595** 1 color
pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€ total 3 cjas: 387,97
€ total 6 cjas: 646,62



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

pz/cja: **408** 1 color
pz/total: **2448** €* ud: 0,24

€ total 3 cjas: 339,94
€ total 6 cjas: 591,19

Producto sólo disponible por encargo y en determinadas épocas del año.

Póngase en contacto con nuestro comercial o con el equipo de personalización: custom@moddecor.it

* Considerando el tamaño pequeño, para un buen resultado gráfico, en su logo, usar sólo las iniciales.



AVVOLGI I TUOI DOLCI CON DECORAZIONI
DI CIOCCOLATO BIANCO
al caramello!

Wrap your sweets with caramel chocolate decorations!

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

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

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

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



Plaquetas de chocolate oro con impresión en negativo

Haz brillar tu escaparate con chocolate negro
adornado con un estampado dorado

- Chocolate negro (60% cacao)
- 3 Formas disponibles
- Color de impresión oro
- Pedido mínimo: 6 cajas
- Gluten free
- Resistentes a la condensación



Chocolate negro



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/cja: **595**

1 color

pz/total: **3570** €* ud: 0,18



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/cja: **595**

1 color

pz/total: **3570** €* ud: 0,18



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

pz/cja: **595**

1 color

pz/total: **3570** €* ud: 0,18

€* total 1 color(6 cajas) : 646,22

€* total 1 color(3 cajas) : 387,97



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



HAZLO EN “RELIEVE”

firma tus creaciones

Placas chocolate en relieve



Chocolate
NEGRO

- Chocolate negro (Cacao 60% min)
- Cantidades por caja = 312 pz
- Pedido mínimo: 6 cajas
- Color impresión blanca
- Gluten free



COD 70 - Ø3,8cm

1 color
€* ud: 0,31



COD 62 - 3,8x3cm

1 color
€* ud: 0,31



COD 71 - 4,4x3,4cm

1 color
€* ud: 0,31



COD 24 - 3,8x3,8cm

1 color
€* ud: 0,31

*€ total por la compra de 3 cajas (936 piezas) : 398,91

*€ total por compra de 6 cajas (1872 piezas) : 586,93



○ Placas chocolate manteca de cacao en relieve



COD 70 - Ø3,8cm

1 color
€* ud: 0,37



manteca de cacao
COLOREADA*

- Color impresión blanca
- Cantidades por caja = 312 pz
- Pedido mínimo: 3 cajas
- Gluten free





*€ total por la compra de 3 cajas (936 piezas) : 393,12

*€ total por compra de 6 cajas (1872 piezas) : 687,96



Placa chocolate blister surtido

- Chocolate negro (cacao 60% min.) o blanco
- colores impresion (ver pag6-7)
- pedido minimo : 6 cajas
- Gluten free 
- Impresión de 3º generación 



Codigo surtido redondo y ovalado!

surtido



Chocolate
NEGRO



Chocolate
BLANCO



4,3x2,6cm - 2,6g



3x3cm - 2,6g



4,3x2,6cm - 2,6g



3x3cm - 2,6g

COD 399 **NEW**

pz/cja: **408**

pz/total: **2448**

1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20

€* total 1 color(6 cajas) : 436,80

€* total 1 color(3 cajas) : 304,36

€* total 2 colores (6 cajas): 480,57

€* total 2 colores (3 cajas): 323,81





Placa blister chocolate acabado

- Chocolate (cacao 60% min.) o blanco
- Colores de impresión (ver pag 6-7)
- Pedido minimo: 6 cajas
- Gluten free
- Impresión de 3ª generación



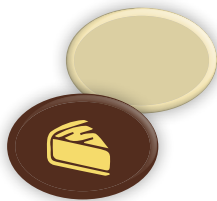
Chocolate **NEGRO**



Chocolate **BLANCO**

Formas disponibles:

Para conocer todas formas disponibles contactar su agente de zona

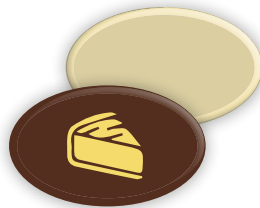


COD 64* - 2x1,4cm - 0,6g

pz/cja: **1615**

1 color
€* ud: 0,05
2 colores
€* ud: 0,06

pz/total: **9690**



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

pz/cja: **1088**

1 color
€* ud: 0,07
2 colores
€* ud: 0,08

pz/total: **6528**



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

pz/cja: **595**

1 color
€* ud: 0,12
2 colores
€* ud: 0,13

pz/total: **3570**



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

pz/cja: **595**

1 color
€* ud: 0,12
2 colores
€* ud: 0,13

pz/total: **3570**



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

pz/cja: **510**

1 color
€* ud: 0,14
2 colores
€* ud: 0,16

pz/total: **3060**



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

pz/cja: **408**

1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20

pz/total: **2448**



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

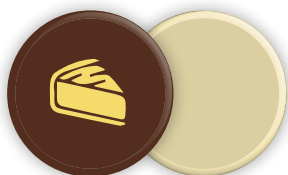
pz/cja: **408**

1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20

pz/total: **2448**

€* total 1 color(6 cajas) : 436,80
€* total 1 color(3 cajas) : 304,36

€* total 2 colores (6 cajas): 480,57
€* total 2 colores (3 cajas): 323,81



COD 78* - Ø2,2cm - 1g

pz/cja: **1020**
pz/total: **6120**
1 color
€* ud: 0,07
2 colores
€* ud: 0,08



COD 102 - Ø3cm - 2g

pz/cja: **595**
pz/total: **3570**
1 color
€* ud: 0,12
2 colores
€* ud: 0,13



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

pz/cja: **408**
pz/total: **2448**
1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

pz/cja: **595**
pz/total: **3570**
1 color
€* ud: 0,12
2 colores
€* ud: 0,13



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

pz/cja: **408**
pz/total: **2448**
1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20



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

pz/cja: **408**
pz/total: **2448**
1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20



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

pz/cja: **714**
pz/total: **4284**
1 color
€* ud: 0,10
2 colores
€* ud: 0,11



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

pz/cja: **340**
pz/total: **2040**
1 color
€* ud: 0,21
2 colores
€* ud: 0,24



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

pz/cja: **408**
pz/total: **2448**
1 color
€* ud: 0,18
2 colores
€* ud: 0,20



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

pz/cja: **340**
pz/total: **2040**
1 color
€* ud: 0,21
2 colores
€* ud: 0,24

* Teniendo en cuenta el pequeño tamaño de la forma, para un mejor resultado, cree su logotipo con sus iniciales.

€* total 1 color(6 cajas) : 436,80
€* total 1 color(3 cajas) : 304,36

€* total 2 colores (6 cajas): 480,57
€* total 2 colores (3 cajas): 323,81



Blister Vazio



- colores de impresión (ver pag 6-7)
- Pedido minimo: 2 cajas
- Blister para rellenar con tu chocolate:
51 blister por caja
- Gluten free



codigo surtido cuadrado y ovalado

surtido

Formas disponibles:

¿buscas otro formato? contactar su agente de zona



COD 64* - 2x1,4cm

pz/blister: **95** €*ud (1 col / 5cj): 0,02
 €*ud (1 col / 2cj): 0,02
 pz/caja: **4845** €*ud (2 col / 5cj): 0,03



3,9x2,4cm - 2g

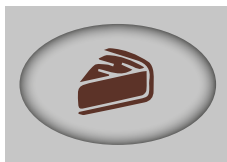
3x3cm - 2,6g

COD 399 **NEW**

pz/blister: **24**

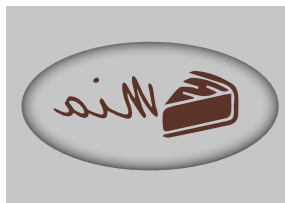
pz/caja: **1224**

€*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 65* - 2,6x1,6cm

pz/blister: **64** €*ud (1 col / 5cj): 0,03
 €*ud (1 col / 2cj): 0,04
 pz/caja: **3264** €*ud (2 col / 5cj): 0,04



COD 91 - 3,4x1,7cm

pz/blister: **35** €*ud (1 col / 5cj): 0,06
 €*ud (1 col / 2cj): 0,07
 pz/caja: **1785** €*ud (2 col / 5cj): 0,08



COD 92 - 3,9x2,4cm

pz/blister: **35** €*ud (1 col / 5cj): 0,06
 €*ud (1 col / 2cj): 0,07
 pz/caja: **1785** €*ud (2 col / 5cj): 0,08



COD 103 - 4,6x2,3cm

pz/blister: **30** €*ud (1 col / 5cj): 0,07
 €*ud (1 col / 2cj): 0,08
 pz/caja: **1530** €*ud (2 col / 5cj): 0,10



COD 99 - 4,7x2,8cm

pz/blister: **24** €*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 pz/caja: **1224** €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 71 - 4,4x3,4cm

pz/blister: **24** €*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 pz/caja: **1224** €*ud (2 col / 5cj): 0,12

€* total 1 color (5 cajas) : 546,63
 €* total 1 color(2 cajas) : 241,28

€* total 2 colores (5 cajas): 729,16

Formas disponibles:

¿buscas otro formato? contactar su agente de zona



COD 78* - Ø2,2cm

pz/blister: **60** €*ud (1 col / 5cj): 0,03
 €*ud (1 col / 2cj): 0,04
 pz/caja: **3060** €*ud (2 col / 5cj): 0,05



COD 102 - Ø3cm

pz/blister: **35** €*ud (1 col / 5cj): 0,06
 €*ud (1 col / 2cj): 0,07
 pz/caja: **1785** €*ud (2 col / 5cj): 0,08



COD 70 - Ø3,8cm

pz/blister: **24** €*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 pz/caja: **1224** €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 101 - 3x3cm

pz/blister: **35** €*ud (1 col / 5cj): 0,06
 €*ud (1 col / 2cj): 0,07
 pz/caja: **1785** €*ud (2 col / 5cj): 0,08



COD 62 - 3,8x3cm

pz/blister: **24** €*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 pz/caja: **1224** €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 24 - 3,8x3,8cm

pz/blister: **24** €*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 pz/caja: **1224** €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 162 - 5x1,2cm

pz/blister: **42** €*ud (1 col / 5cj): 0,05
 €*ud (1 col / 2cj): 0,06
 pz/caja: **2142** €*ud (2 col / 5cj): 0,07



COD 95 - 5,8x2,3cm

pz/blister: **20** €*ud (1 col / 5cj): 0,10
 €*ud (1 col / 2cj): 0,12
 pz/caja: **1020** €*ud (2 col / 5cj): 0,14

COD 59 - 4x3,4cm

pz/blister: **24**
 pz/caja: **1224**

€*ud (1 col / 5cj): 0,09
 €*ud (1 col / 2cj): 0,10
 €*ud (2 col / 5cj): 0,12



COD 85 - 7x2,3cm

pz/blister: **20** €*ud (1 col / 5cj): 0,10
 €*ud (1 col / 2cj): 0,12
 pz/caja: **1020** €*ud (2 col / 5cj): 0,14

* Teniendo en cuenta el pequeño tamaño de la forma, para un mejor resultado, cree su logotipo con sus iniciales.

€* total 1 color (5 cajas) : 546,63

€* total 2 colores (5 cajas): 729,16

€* total 1 color(2 cajas) : 241,28



Placa chocolate mini chablon

MINI CUADRADO L2cm (540 pz por caja)



L2cm



1 color
€* ud: 0,07
2 colores
€* ud: 0,10

*€ total por la compra de 5 cajas (2700 ud) 1 color : 279,16

*€ total por la compra de 10 cajas (5400 ud) 1 color : 371,26

*€ total por la compra de 10 cajas (5400 ud) 2 colores: 523,68



Chocolate
NEGRO



Chocolate
BLANCO

○ chocolate negro (min. 60% cacao) o blanco

○ colores de impresión (ver pag. 6-7) pedido

○ minimo: 10 cajas

○ Gluten free

○ Impresión de 3º generación

MINI REDONDO (540 pz por caja)



Ø2cm



1 color
€* ud: 0,07
2 colores
€* ud: 0,10

*€ total por la compra de 5 cajas (2700 ud) 1 color : 279,16

*€ total por la compra de 10 cajas (5400 ud) 1 color : 371,26

*€ total por la compra de 10 cajas (5400 ud) 2 colores: 523,68

MINI OVALADO (720 pz por caja)



L2xH1,4cm



1 color
€* ud: 0,06
2 colores
€* ud: 0,07

*€ total por la compra de 5 cajas (3600 ud) 1 color : 291,63

*€ total por la compra de 10 cajas (7200 ud) 1 color : 398,74

*€ total por la compra de 10 cajas (7200 ud) 2 colores: 526,21



Codigo surtido redondo y ovalado

MINI REDONDO + MINI OVALADO (480 pz por caja)



Ø2cm



L2,5xH2cm



1 color
€ ud: 0,08
2 colores
€* ud: 0,10

*€ total por la compra de 5 cajas (2400 ud) 1 color : 279,21

*€ total por la compra de 10 cajas (4800 ud) 1 color : 374,21

*€ total por la compra de 10 cajas (4800 ud) 2 colores: 503,47



siguenos



@modecoritaliana

#colazioneconmodedor



Use el hashtag #colazioneconmodedor y etiqüete a @modecoritaliana para compartir sus postres modedor! Volveremos a publicar tus fotos en nuestras redes sociales



Placa chocolate chablon



Ø2,8cm

✓ Cantidades por caja: 400pz



L2,8cm

1 color
€* ud: 0,11
2 colores
€* ud: 0,24



Chocolate
NEGRO



Chocolate
BLANCO

○ Chocolate negro (Cacao 60% min) blanco

○ Colores de impresión (ver pag 6-7)

○ pedido minimo: 6 cajas

○ impresión de 3º generación

○ Gluten free

*€ total por la compra de 3 cajas (1200 ud) 1 color : 222,44

*€ total por la compra de 6 cajas (2400 ud) 1 color : 270,38 *€

total por la compra de 6 cajas (2400 ud) 2 colores: 568,80





L3,5XH2,2cm

✓ Cantidades por caja = 440pz



L3XH1,5cm

✓ Cantidades por caja = 560pz



Chocolate
NEGRO

1 color
€* ud: 0,16
2 colores
€* ud: 0,20

*€ total por la compra de 3 cajas (1320 ud) 1 color : 252,82

*€ total por la compra de 6 cajas (2640 ud) 1 color : 421,39

*€ total por la compra de 6 cajas (2640 ud) 2 colores: 533,75

1 color
€* ud: 0,13
2 colores
€* ud: 0,17

*€ total por la compra de 3 cajas (1680 ud) 1 color : 268,14

*€ total por la compra de 6 cajas (3360 ud) 1 color : 429,03

*€ total por la compra de 6 cajas (3360 ud) 2 colores: 572,02



Chocolate
BLANCO

○ chocolate negro (min. 60% cacao) o blanco

○ colores de impresión (ver pag. 6-7)

○ pedido minimo: 6 cajas

○ Gluten free 

○ Impresión de 3ª generación 





Transfer para chocolate

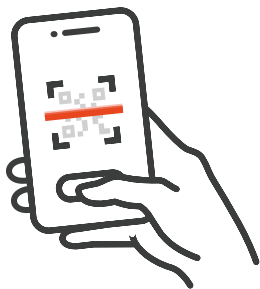


Un transfer...

para mil ideas



MIRA EL VIDEO





€ ud - 1 color (10 cajas) : 1,14 (total: 274,53€)

€ ud - 1 color (5 cajas) : 1,80 (total: 216,37€)

€ ud - 2 colores (10 cajas) : 1,48 (total: 354,84€)

€ ud - 2 colores (5 cajas) : 2,20 (total: 263,89€)

- Hojas por caja
- Pedido Mínimo: 10 cajas
- Tamaño hoja 30x40cm
- colores de impresión (ver pag 6-7)
- Gluten free 
- Impresión de 3º generación 



PERSONALIZACIONES





Macarons personalizados



MACARON NEUTRO Ø35mm

COLORES DE IMPRESION



AMARILLO



NARANJA



ROJO



ROSA



ROSA BEBE



VERDE



AZUL BEBE



MARRON



NEGRO

PIEZAS POR CAJA: 672

PEDIDO MINIMO: 1 CAJA (14 BANDEJAS DE 48pz)

○ CREA LA COMBINACIÓN QUE PREFIERAS ELEGIENDO ENTRE NUESTRAS PROPUESTAS.

!Elige entre iconos, texto o logo para crear tus macarons personalizados!

Para cada proyecto puede imprimir hasta 2 diferentes gráficos, por ejemplo:

- 2 iconos
- 1 icono + 1 texto
- 1 icono + 1 logotipo
- 1 texto + 1 logotipo



AREA IMPRIMIBLE
MÁXIMA
ø2,2cm

€ Unidad: 0,42

€ Caja: 281,34

1 - Iconos



○1.



○2.



○3.



○4.



○5.



○6.



○7.



○8.



○9.



○10.



○11.



○12.

2 - Texto - ver colores de impresión disponibles en la pag 22



○a.



○b.



○c.



○d.

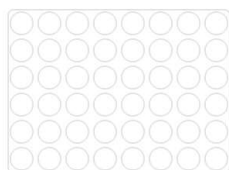


○e.

3 - Tu logo, VECTORIAL, en los siguientes formatos: .pdf, .ai, o .eps (no fotos)

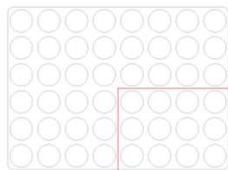
colores de impresión disponibles en la pagina 22. las imágenes fotográficas no se pueden imprimir

4 - Elige la grafica



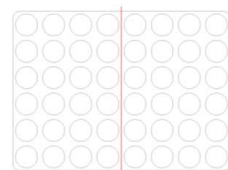
GRAFICA UNICA

672 macarons
con la misma imagen



GRAFICA 3/4

504 macarons con imagen A
168 macarons con imagen B



GRAFICA 1/2

336 macarons con imagen A
336 macarons con imagen B

○ ENVIA TODA LA INFORMACION a su distribuidor o a nuestro agente de zona



Obleas para decorar o hornear



○ Color de impresión marron



○ Cantidades por caja: 1000 pz

○ Pedido Mínimo: 15 cajas

○ Gluten free 

○ Resiste en el horno max +220°C



Ideales para hornear y no solo



Ø3,5cm

€ Unidad: 0,05

€ Bolsita: 50,84

€ Total: 762,63

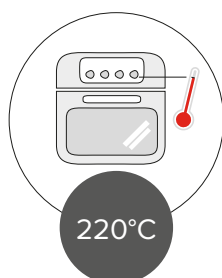


3,8x2,5cm

€ Unidad: 0,04

€ Bolsita: 43,75

€ Total: 656,21



220°C





Decoshape en oblea

- IMPRESION FOTOGRAFICA

- Reproducimos los colores de su logo
(las posibles variaciones estan determinadas por el soporte de la oblea)

- Piezas por bote: 600



- Pedido minimo: 6 botes (3600 Decoshapes)



0349A
L3,9xH4,7cm

€ Unidad: 0,06

€ Bote: 36,87

€ Total: 221,24



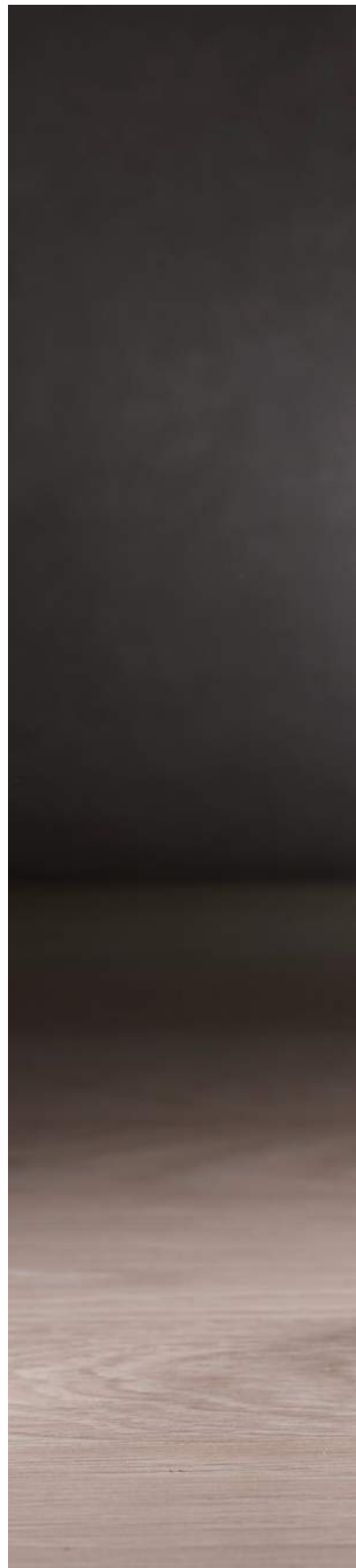
€ Unidad: 0,06

€ Bote: 36,87

€ Total: 221,24



0306A
L3,5xH5,5cm







Placas de azúcar



Perfectas para uso en su pastelería o heladería!

- IMPRESION FOTOTRAFICA
- REPRODUCIMOS LOS COLORES DE TU LOGO
(Las posibles variaciones están determinadas por el soporte de azúcar)



L4,4xH3,4cm



L2,8cm

€ Unidad: 0,25 € Blister: 36,00 € Total: 214,51

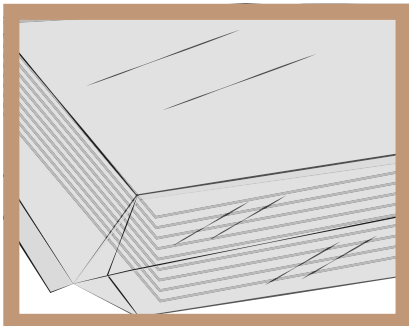
€ Unidad: 0,12 € Blister: 50,04 € Total: 295,78

- Cantidades por caja: 864 pz
- Pedido mínimo: 6 blisters con 6 folios precortados de 24 pz cada uno

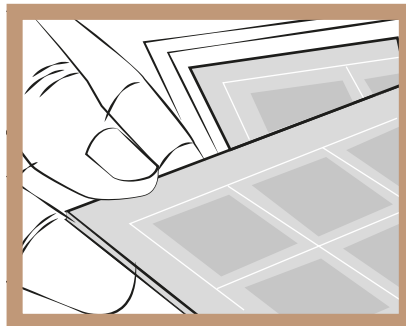
- Cantidades por caja: 2520 pz
- Pedido mínimo: 6 blisters con 6 folios precortados de 70 pz cada uno

- Gluten free

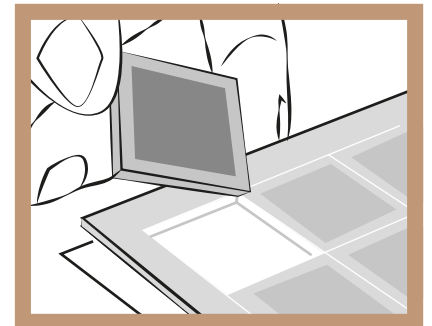
- Gluten free



Envoltorio protector



Folios con hojas precortadas y separadas por film protector



Fácil de desmoldar sin rotura





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

Oa.

Pasticceria

Ob.

Mia

Oc.

Pasticceria

Od.

Mia

Oe.

- 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



E171 free

	 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO
ORO GOLD	 	
PAPRIKA PAPRIKA	 	 
BRONZO BRONZE	 	 



For customized product destined to be sold in countries where E171 is allowed, please contact our Customization Department: custom@moddecor.it



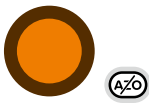

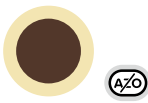
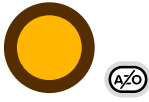
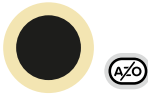

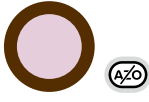
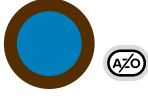

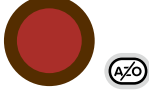





Colori pastello

Pastel colours



E171 free

	 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO		 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO
ARANCIONE ORANGE			MARRONE BROWN		
GIALLO YELLOW			NERO BLACK		
MAGENTA MAGENTA			BIANCO WHITE		
ROSA PINK			TURCHESE TURQUOISE		
ROSSO RED			VERDE GREEN		

Stampa marrone

Brown printing







40 **Ciocolato con lampone**
Chocolate with raspberry

42 **Ciocolato con succo di arancia**
Chocolate with orange juice

44 **Ciocolato bianco con pistacchio**
White chocolate with pistachio

46 **Ciocolato bianco al caramello**
White chocolate with caramel



48 **Ciocolato chablon**
Thin chocolate decorations

66 **Ciocolato in blister**
Blister chocolate decorations

92 **Trasferelli**
Transfer sheets

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

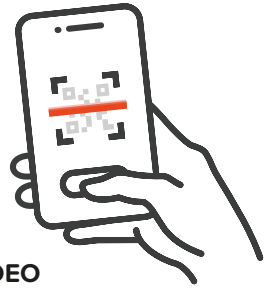
Ciocolato

CHOCOLATE



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 - NEW - - cm: L9 € ud: 0,70
pz: 76 (19x4) -



92007 - NEW - - 3g
cm: L3 - pz: 105 (35x3) -
€ ud: 0,27



92011 - NEW - - 3g - ■■■ 2
cm: L4xH3,4 - pz: 72 (24x3) -
€ ud: 0,42






92028 - NEW - -
€ ud: 0,70



92008 - NEW - -
€ ud: 0,27



92017 **NEW** -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit (4x5) -   € kit: 1,25



un tocco fruttato!
a touch of fruitiness!



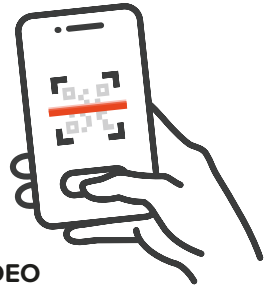
92018 **NEW** -  -   

€ kit: 1,25



CHOCO Fruit

IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



€ ud: 0,70

92029 - NEW - - cm: L9 - pz: 76 (19x4) -



92009 - NEW

- 3g - cm: L3

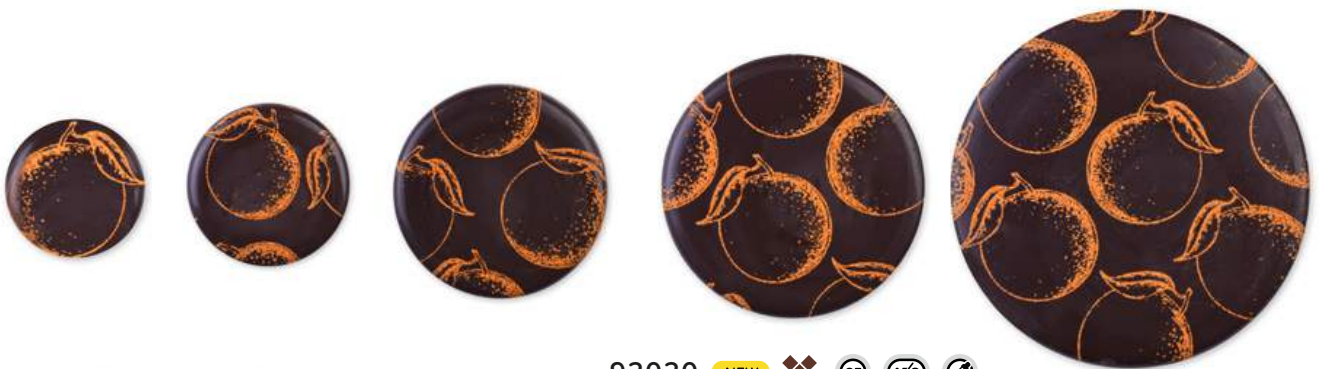
pz: 105 (35x3)

€ ud: 0,27



92019 - NEW - - 12,5g/Kit - cm: Ø17/4,5 - pz: 20Kit (4x5) -

€ kit: 1,25



92020 - NEW - -

€ kit: 1,25



92030 - NEW - -

€ ud: 0,70



92010 - NEW -

€ ud: 0,27

Decorazioni in cioccolato con granella di frutta

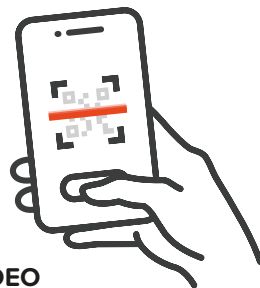
al gusto di arancia



Chocolate decorations with orange-flavoured fruit inclusions



pistachio
LOVERS



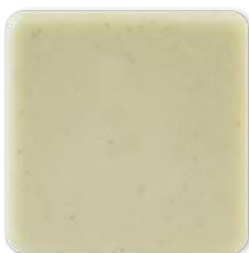
GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92014 - NEW - 4,5g

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

€ ud: 0,36



€ ud: 0,27

92049 - NEW - 3g

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



92012 - NEW - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 (4x8) - GF AZO

€ kit: 1,03

Decorazioni in cioccolato bianco

con vero pistacchio!

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI



92056 - NEW - 3g - 3 - cm: L4,5~ - pz: 48 (24x2) - GF AZO

NVE

Crea dolci di tendenza

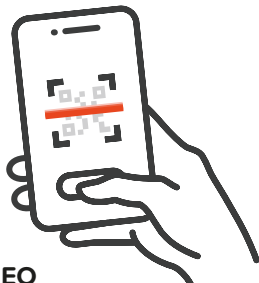
Create trendy sweets!



White chocolate decorations with real pistachios.
Without artificial colouring



caramel LOVERS



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92022 - **NEW** - - 4,5g - cm: L4xH3 - pz: 100 (20x5) -

€ ud: 0,36



92021 - **NEW** - - 19g
cm: Ø3,5-8 - pz: 32 (4x8) -

€ kit: 1,03



€ ud: 0,27

92013 - **NEW** - - 3g
cm: L3 - pz: 105 (35x3) -








Decorazioni in cioccolato bianco

al caramello!

White chocolate caramel decorations!



92023 - **NEW** -  - 3g -  3

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

NVE



Cioccolato chablon

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

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



€ ud: 0,36

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



78158 - NEW - - € ud: 0,36



78356 - NEW - -

€ ud: 0,36



92047 - NEW - -

€ ud: 0,36



92048 - NEW - - € ud: 0,36



78489 - NEW - - € ud: 0,36

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





Cioccolato chablon

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



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



L2,5xH2cm

Ø2cm



Piccole forme,
*per grandi
successi!*

78533 - - 3 - cm: - pz: 240 (48x5) -

€ ud: 0,12



78534 - -

€ ud: 0,12



78524 - -

€ ud: 0,12



78535 - -

€ ud: 0,12

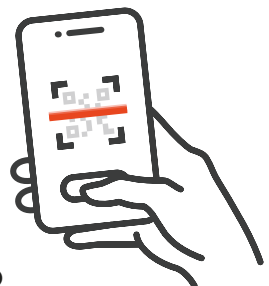


78537 - -

€ ud: 0,12



78536 - - € ud: 0,12



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Cioccolato chablon

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



78485 - ◆◆

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

€ ud: 0,20



78490 - ◆◆

(GF) € ud: 0,20



78465 - ◆◆

(GF) (AZO) (P) € ud: 0,20



78314 - ◆◆

(GF) (AZO) (P)

€ ud: 0,11



78412 - ◆◆

(GF) (P) € ud: 0,11



78436 - ◆◆

(GF) (AZO) (P) € ud: 0,11



78338 - ◆◆

(GF) (AZO) (P)

€ ud: 0,11



78342 - ◆◆

(GF) (AZO) (P)

€ ud: 0,11



78407 - ◆◆

(GF) (AZO) (P)

€ ud: 0,11





Ciocolato chablon

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



78434 - ◆ - cm: L9 - pz: 76 (19x4) - GF AZO € ud: 0,70



78405 - ◆ - GF AZO € ud: 0,70



78350 - ◆ - GF AZO € ud: 0,70



78337 - ◆ - GF AZO € ud: 0,70



78484 - ◆ - GF € ud: 0,70



78432 - ◆ - GF € ud: 0,70



78467 - ◆ - GF AZO € ud: 0,70



78315 - ◆ - GF AZO € ud: 0,70







Ciocolato chablon

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



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78486 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit (5x6) -  **€ KIT: 1,17**



78331 -  -    **€ KIT: 0,84**



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78340 -  -    **€ KIT: 0,84**



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78496 - ◆

cm: 4:1 - pz: 42Kit (7x6)



€ KIT: 0,90



78417 - ◆ - GF - AZO - ✎

€ KIT: 0,90



78416 - ◆ - GF - AZO - ✎

€ KIT: 0,90



78415 - ◆ - GF - AZO - ✎

€ KIT: 0,90






Ciocolato chablon

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



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

78466 -  - cm: 

pz: 42Kit (7x6) -   

€ KIT: 0,90



78488 - 



€ KIT: 0,90



78495 - 





€ ud: 0,90

3, 2, 1...
e voilà!





Ciocolato 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 NEW -  -  2 - cm:  - pz: 24 Kit (5x4) -    **€ KIT: 1,25**



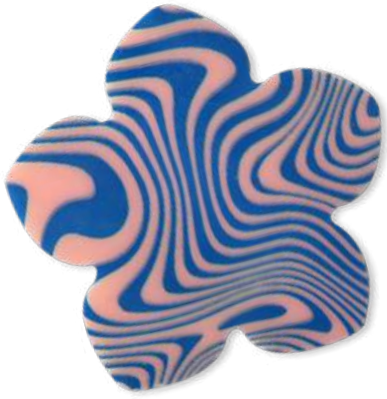
1Kit = 3pz - 1conf = 72pz











Ciocolato chablon

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



1Kit = 3pz - 1conf = 75pz

78464 -  -  6 - cm:  1:1 - pz: 25 Kit (5x5) -   

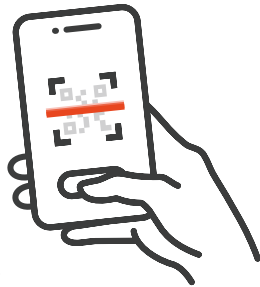
€ KIT: 1,14



Magic flowers!

Il Kit versatile ideale per ogni tua creazione, da mignon a monoporzioni...
fino a torte di dimensioni più grandi!

Tutto in un solo kit!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





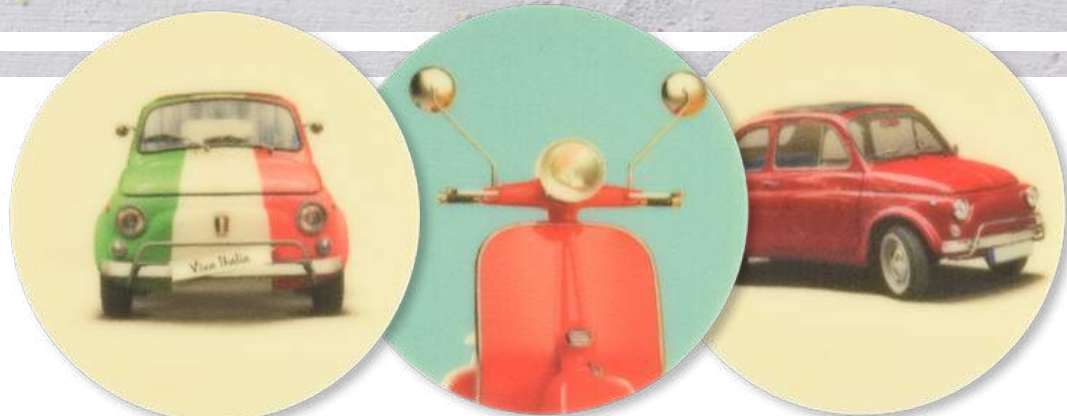


78248 - ◆

■ ■ ■ 4 - cm: Ø6

pz: 110 (55x2) - GF

€ ud: 0,55





Italian style



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

€ KIT: 0,99

79812

■ ■ ■ 4 - - 5,5g - cm: L3,5xH5

pz: 48 (16x3) -

€ ud: 0,57







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) -    € ud: 0,49



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



78130 -  - cm: Ø2,5-4,5"
pz: 30Kit (5x6) -   

€ KIT: 1,17

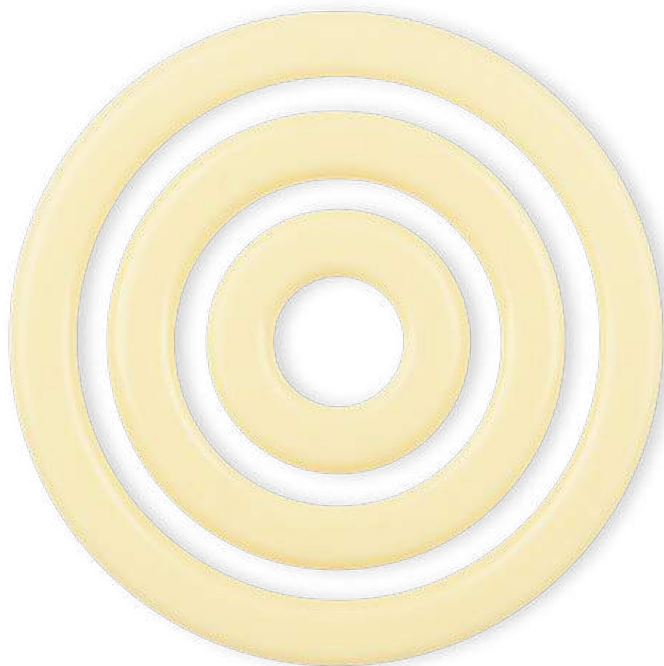
Cioccolato in blister

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



78143 - ◆ - 5g - cm: L17~ - pz: 48  

€ ud: 0,59



78414 - ◆◆◆ - 19g - cm: Ø3,5/8 -

pz: 16 (4x4) -   

€ KIT: 1,30



78438 - ◆ - cm: L5~

pz: 42 -   **€ ud: 0,58**



Cioccolato in blister





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



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



35395 -  - 5g - cm: L14~ - pz: 144 (12x12) -    € ud: **0,24**



78419

 - 2,5g




cm: Ø3,5 - pz: 144 (24x6)



€ ud: **0,21**



78020 -  - 4g

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

€ ud: **0,21**





Cioccolato in blister




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



Sfere 3D

3D spheres

78426 -    - 6g - cm: Ø2,8

pz: 96 (32x3) -   

€ ud: 0,34






3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box




78144 -    - 5g



cm: H10^m - pz: 120 (10x12) -   

€ ud: 0,32



32518

 - 7g - cm: Ø4,4xH2

pz: 312 -  

€ ud: 0,27



**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 (4x6) -

€ KIT: 0,99



78255 - - 6,5g - cm: L6~ - pz: 48 (12x4) - **€ ud: 0,56**



Decorazioni di cioccolato

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



34172 - - cm: L20 - pz: 0,9kg - € CAJA: 44,81



34175 - - € CAJA: 44,81



34238 - mat: BC -



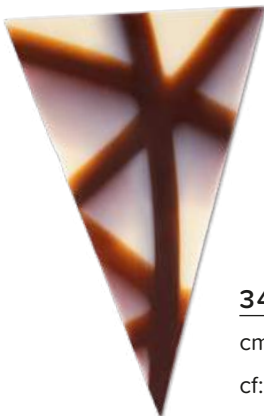
34000

■ ■ ■ 3 - - cm: - pz: 300~
cf: 360g - € ud: 0,12



34005 -

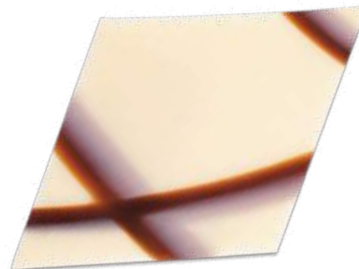
cm: Ø0,5xH4 - pz: 1 - cf: 1,5kg - € KG: 25,74



34003 -

cm: L3,5xH5,5 - pz: 450~
cf: 1050g -

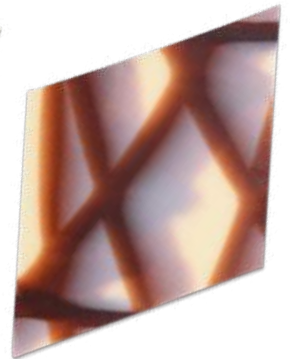
€ ud: 0,09





34002 -

cm: L6xH4 - pz: 390~
cf: 980g -

€ ud: 0,09





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




€ KG: 19,07



34008 -  - 



€ KG: 21,42



34013 -  3 - cm: L3xH3,5 - pz: 252 - cf: 520g - mat: BC -   **€ ud: 0,16**



Rosa
3D

34063 - cm: Ø4 - pz: 30 - cf: 340g - mat: BC -   **€ ud: 2,57**



Cioccolato in blister

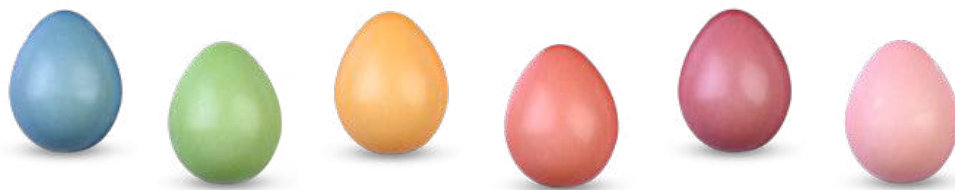
Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Mini rainbow!

Non sai che colore scegliere?

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



92044 **NEW** - ■■■ 6 - - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 (32x2) - € ud: 0,28



92043 NEW - ■■■ 6 - - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 (32x2) - € ud: 0,28



92045 NEW - - € ud: 0,28



Cioccolato in blister

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



Forme GEOMETRICHE
per creazioni moderne ed eleganti!



78504 NEW - ■■■ 2 - ◆ - 3,9g

cm: L4 - pz: 64 (16x4) -

€ ud: 0,45



78505 NEW - ◆ - 5,5g

cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3) -

€ ud: 0,36



92041 NEW - ■■■ 2 - ◆ - 3,5g

cm: H4 - pz: 75 (25x3) - (GF)

€ ud: 0,39

78502 NEW - ◆ - 2,4g - cm: Ø3 - pz: 64 (16x4) - (GF)

€ ud: 0,43





Cioccolato in blister

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



78142 - ■■■ 4 - - 3g - cm: L3,5xH4,5~ - pz: 60 (20x3) - € ud: 0,39



78181 - ■■■ 6 - - 2g - cm: L max 4~ - pz: 168 (24x7) - € ud: 0,19



78284
■■■ 5 - - 1,4g - cm: L1,5 - pz: 100 (50x2) -

€ ud: 0,14



78254
■■■ 2 - -

€ ud: 0,14







Ciocolato 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) -  € ud: 0,26





78529 - ■■■ 8 - ◆ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 (16x6) - © € ud: 026



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)

€ ud: 0,21



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

€ ud: 0,28



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

€ ud: 0,20






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

€ ud: 0,59






78503 NEW -  - 4,7g

cm: Ø4 - pz: 64 (16x4) -   

€ ud: 0,39





78329 -  - 12g


cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 (24x2) -   

€ ud: 0,54



78157 - ■■■ 3

 - 1,8g - cm: 

pz: 72 (24x3) - 

€ ud: 0,26



Cioccolato in blister

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



78362 - ■■■ 4 - ◆ 2,5g

€ ud: 0,29

cm: Ø3~ - pz: 144 (24x6) - (GF)



78179

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

€ ud: 0,25

Lampone 2D



34498

cm: H2,3 - pz: 162 - cf: 370g - mat: BC - (GF) (AZO)

€ ud: 0,21



Fragola 2D



78520

◇ - 4g - cm: H3,5 - pz: 72 (24x3) - GF € ud: 0,38



78521

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

€ ud: 0,38

Limone 2D





Cioccolato in blister

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



78516 - ■■■ 6 - ◆ - 2,5g - cm: Ø3 - pz: 144 (24x6) - (GF)

€ ud: 0,24



78176 - ■■■ 4 - ◆ - (GF)

€ ud: 0,19



78395 - ■■■ 4 - ◆ - 4g

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

€ ud: 0,45





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

€ ud: 0,42



Sfere 3D
3D spheres



78525 - ■■■ 2 - ◆ - (GF) (V)

€ ud: 0,42



Cioccolato in blister

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



Sfere 3D
3D spheres



78370 - ◆ - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 (32x3)
GF AZO
€ ud: 0,36



78363 - ◆
GF AZO
€ ud: 0,36



78335L
◆ - GF AZO
€ ud: 0,36



78335E
◆ - GF
€ ud: 0,36



78335C
◆ - GF AZO
€ ud: 0,36



78532
◆ - GF AZO
€ ud: 0,36



78531
◆ - GF AZO
€ ud: 0,64



78290 ◆
GF AZO
€ ud: 0,36







78291 ◆ - 12g
cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2)
GF AZO
€ ud: 0,54



78430 - ■■■ 4 ◆ - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2) - GF AZO
€ ud: 0,56

mini stella **3D**



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

€ ud: 0,35





Trasferelli

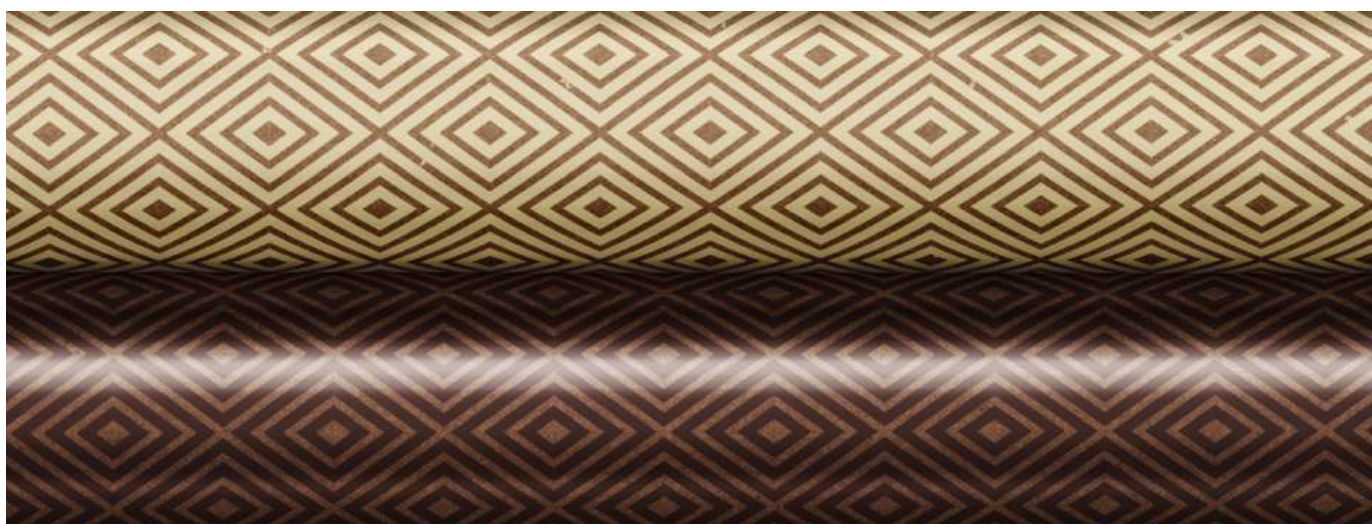
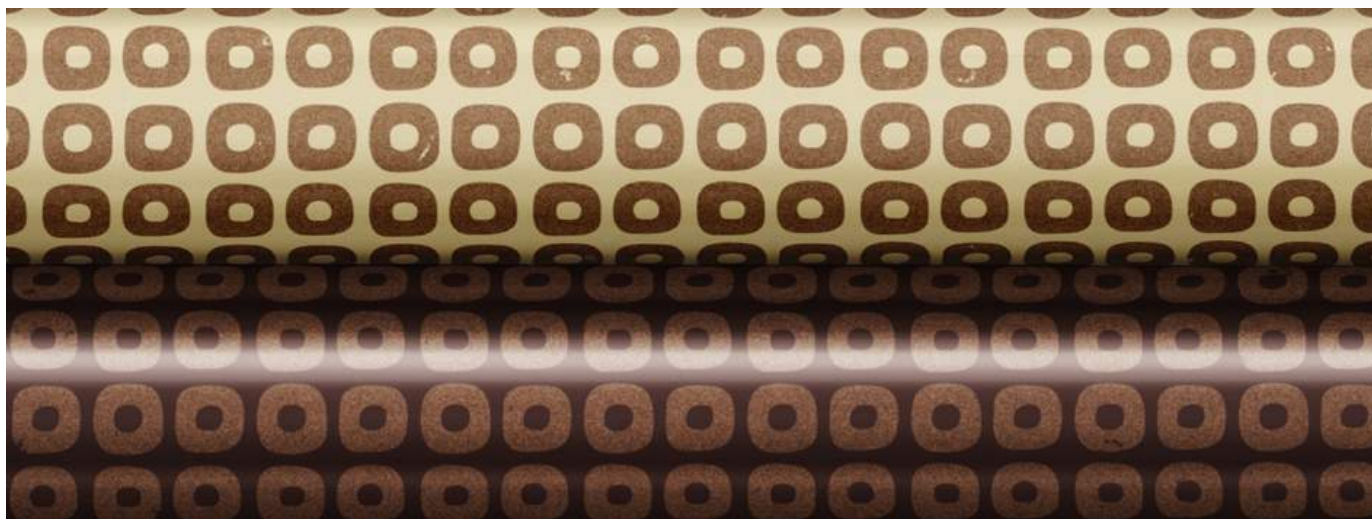
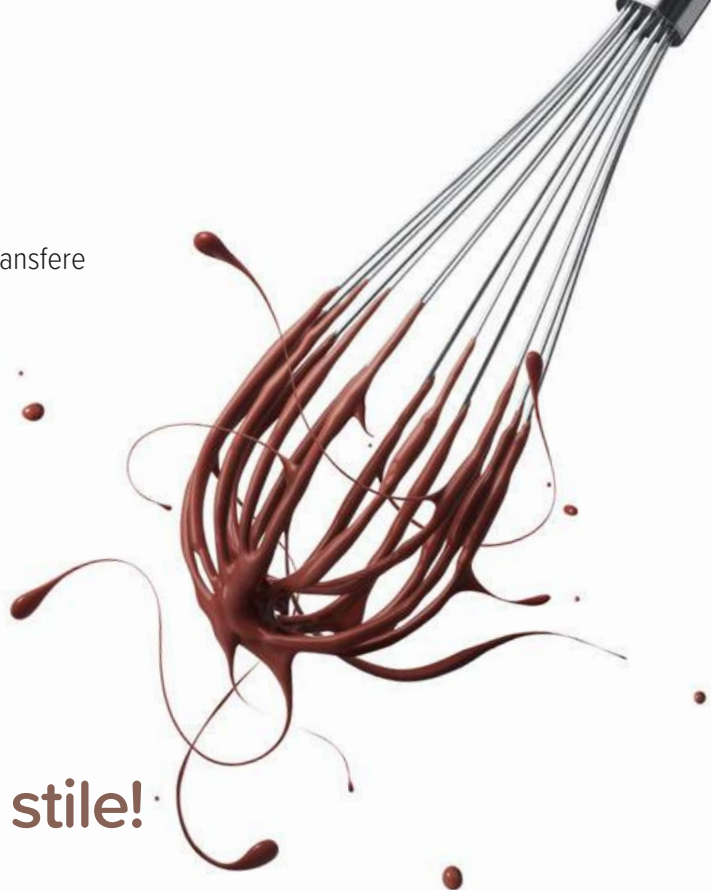
Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere




Con i *trasferelli*

diventa tu l'artista

e scegli la grafica

che più si addice al **tuo stile!**



81376 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -    € HOJA: 1,72







Trasferelli




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



82000 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 - ©   € HOJA: 1,80

94 / CIOCCOLATO / Chocolate

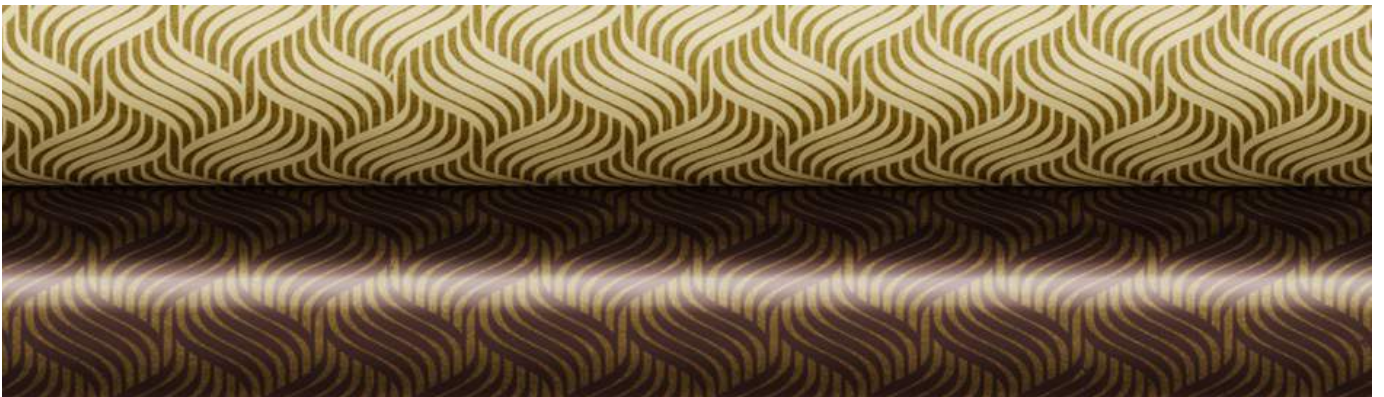





82001 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -    € HOJA: 1,19



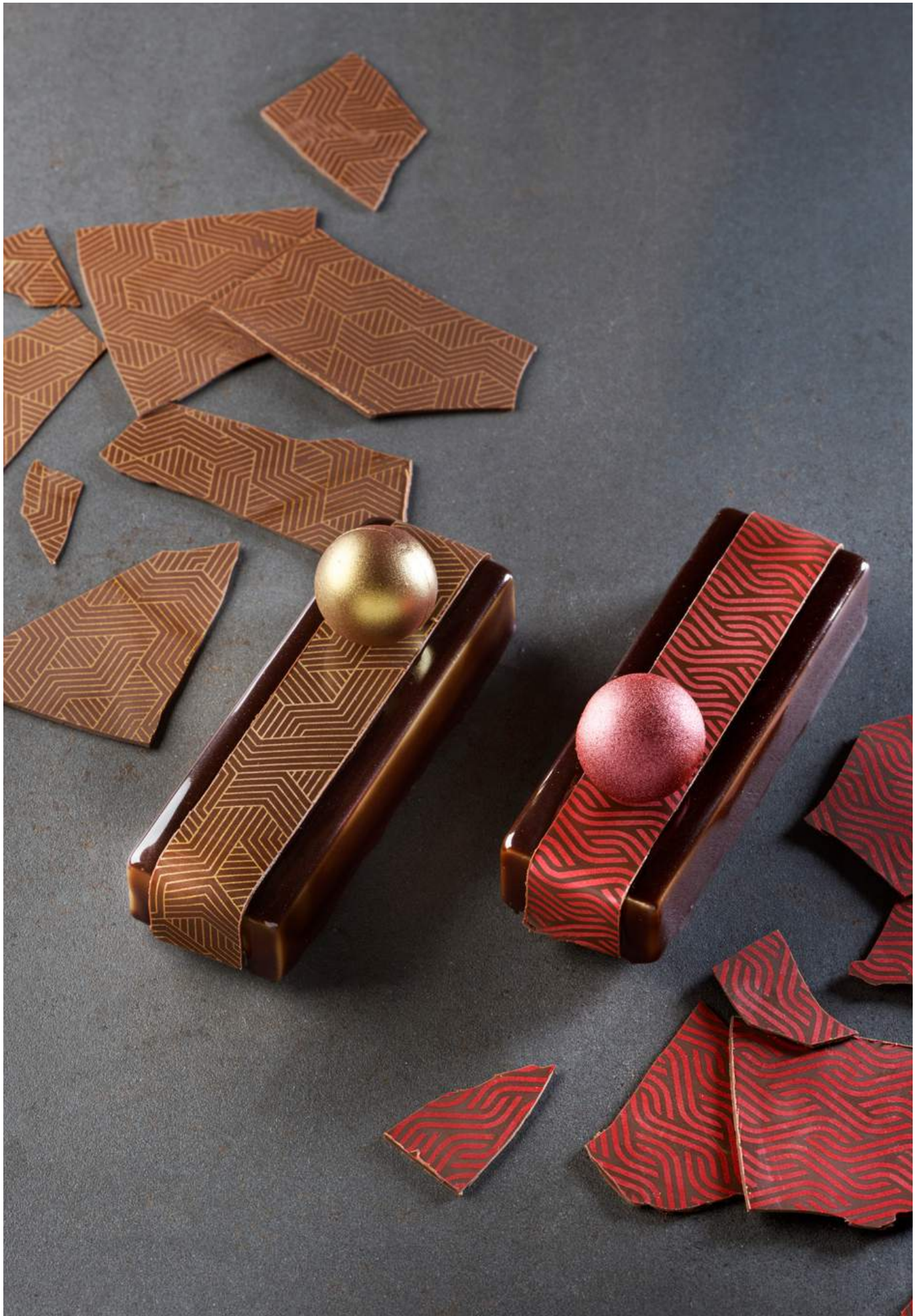
Trasferelli

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



82017 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -    € HOJA: 1,75

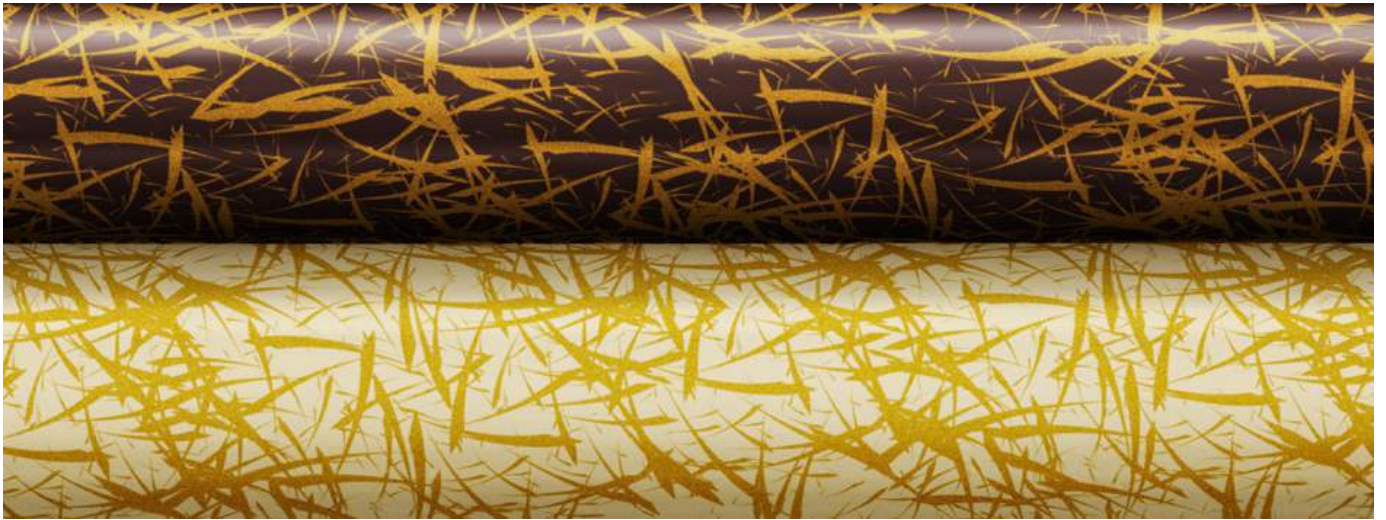
96 / CIOCCOLATO / Chocolate






Trasferelli

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

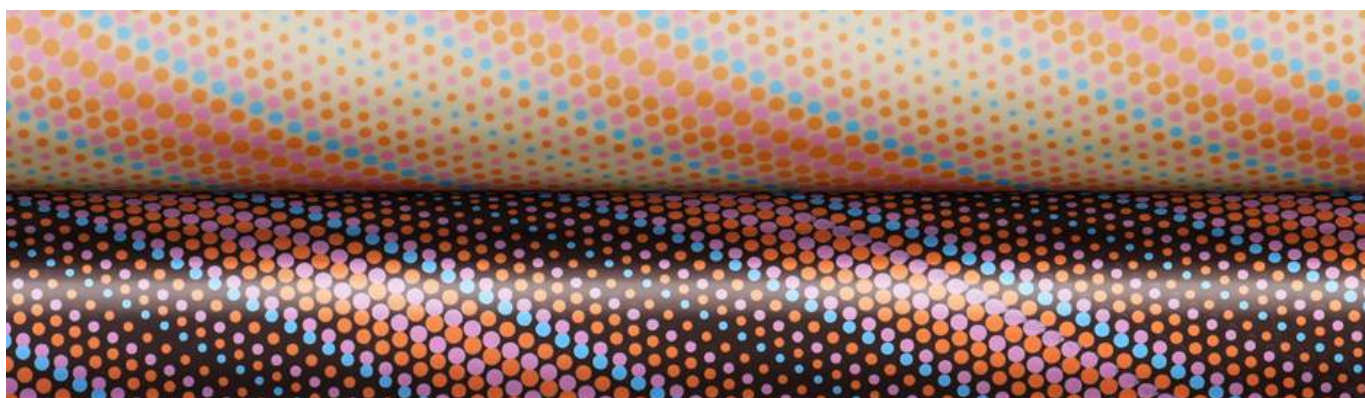
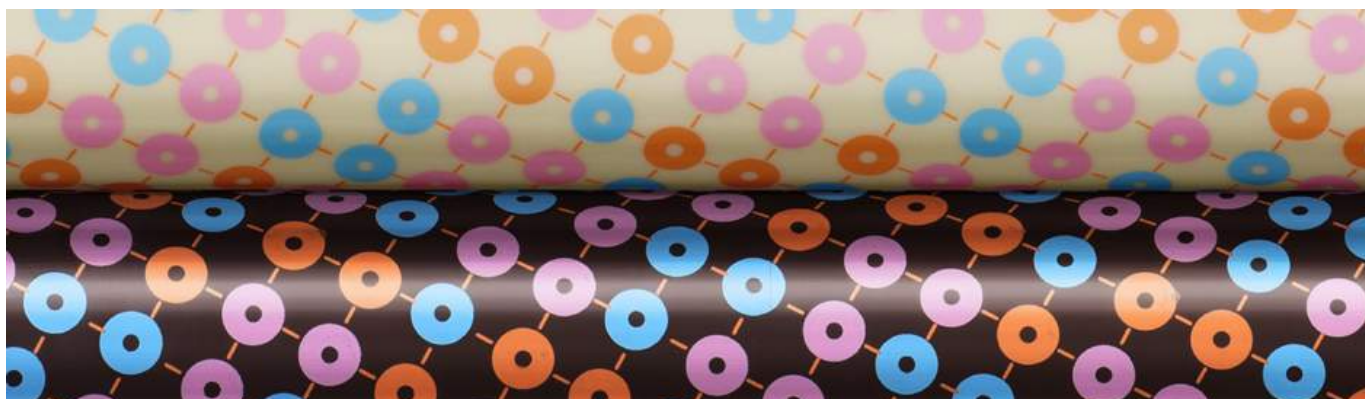





82008 - cm: L30xH40 - pz: 12 -    € HOJA: 1,32



81365 - ■■■ 2 - pz: 24 -    € HOJA: 1,19

98 / CIOCCOLATO / Chocolate






81399 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -    € HOJA: 2,48



Trasferelli

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



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

€ HOJA: 1,64

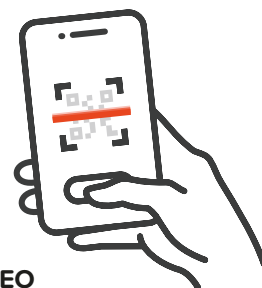
100 / CIOCCOLATO / Chocolate



Un arcobaleno
di combinazioni
per colorare
il tuo cioccolato!



A rainbow of combinations
to color your chocolate!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



Scopri tutta la linea ColorPaste a pag. 412

Discover the ColorPaste line on page 412



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  € HOJA: 2,30



81381 -  € HOJA: 2,30



81375 - ■■■ 2 - pz: 24 -  € HOJA: 2,30

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



82022 - ■■■ 3 - cm: L30xH40 - pz: 24 - © € HOJA: 2,30




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 -  € HOJA: 2,30



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - 

€ HOJA: 2,30





Panoramica cioccolato

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



92007 - NEW - pag 40



92027 - NEW - pag 40



92017 - NEW - pag 41



92008 - NEW - pag 40



92028 - NEW - pag 40



92018 - NEW - pag 41



92011 - NEW - pag 40



92009 - NEW - pag 42



92029 - NEW - pag 42



92019 - NEW - pag 42



92010 - NEW - pag 42



92030 - NEW - pag 42



92020 - NEW - pag 42



92049 - NEW - pag 44



92014 - NEW - pag 44



92012 - NEW - pag 44



92056 - NEW - pag 44



92013 - NEW - pag 46



92022 - NEW - pag 46



92021 - NEW - pag 46



92023 - NEW - pag 47

VER PRECIO EN PAGINA CORRESPONDIENTE



78414 - pag 69



78144 - pag 72



78426 - pag 72



78419 - pag 70



78020 - pag 70



78000 - pag 73



78438 - pag 69



35395 - pag 70



78170 **NEW** - pag 48



78158 **NEW** - pag 48



78038 - pag 68



32518 - pag 72



78130 - pag 68



78143 - pag 69



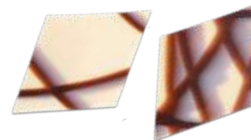
78255 - pag 73



34000 - pag 74



34005 - pag 74



34002 - pag 74



34003 - pag 74



34172 - pag 74



34175 - pag 74

VER PRECIO EN PAGINA CORRESPONDIENTE



Panoramica cioccolato

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

78463 **NEW** - pag 60



78464 - pag 62



78488 - pag 58



78490 - pag 52



78489 **NEW** - pag 48



78524 - pag 50



78495 - pag 58



78432 - pag 54



78412 - pag 52



78496 - pag 57



78434 - pag 54



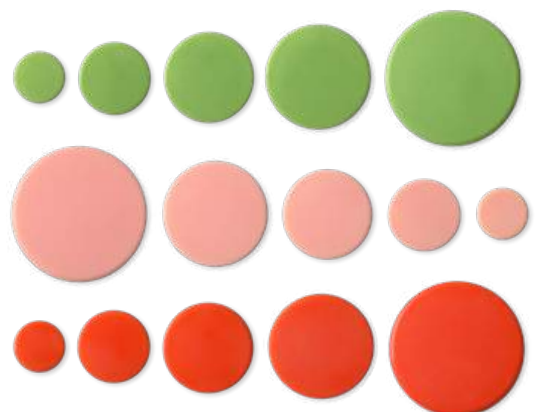
78436 - pag 52



92047 **NEW** - pag 48



78533 - pag 50



78459 - pag 66



78466 - pag 58



78467 - pag 54



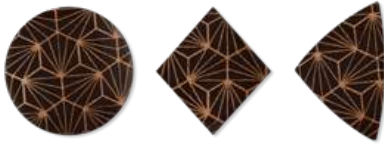
78465 - pag 52



82017 - pag 96



78534 - pag 50



78417 - pag 57



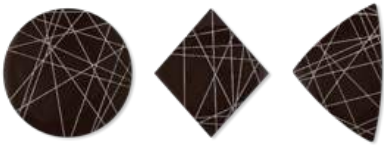
78407 - pag 52



78537 - pag 50



78405 - pag 54



78415 - pag 57



78342 - pag 52



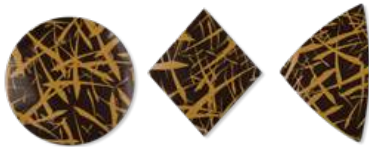
78536 - pag 50



78370 - pag 90



78350 - pag 54



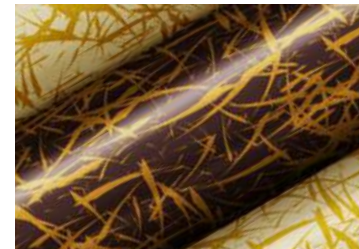
78416 - pag 57



78338 - pag 52



78535 - pag 50



82008 - pag 98



78340 - pag 56



78363 - pag 90



78356 **NEW** - pag 48



78337 - pag 54



78331 - pag 56



78314 - pag 52

78315 - pag 54



78486 - pag 56



78485 - pag 52

78484 - pag 54





Panoramica cioccolato

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



78516 - pag 88



78176 - pag 88



78362 - pag 86



78395 - pag 88



78520 - pag 87



78179 - pag 86



78503 **NEW** - pag 85



81372 - pag 102



78437 - pag 84



78521 - pag 87



34498 - pag 86



78388 - pag 84



78329 - pag 85



78157 - pag 85



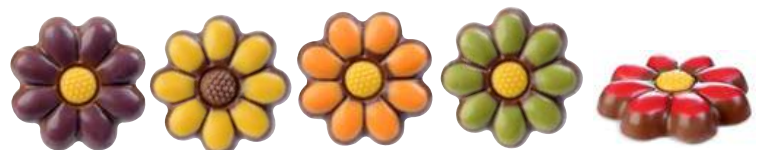
78139 - pag 84



34013 - pag 75



34063 - pag 75



35066 - pag 84



78284 - pag 80



78254 - pag 80



78181 - pag 80



78502 **NEW** - pag 79



92041 **NEW** - pag 79



78504 **NEW** - pag 78



78142 - pag 80



78529 - pag 83



78519 - pag 82



92044 **NEW** - pag 76



92043 **NEW** - pag 77



92045 **NEW** - pag 77



78523 - pag 89



78525 - pag 89



78510 - pag 91



78532
pag 90



78290
pag 90



78335E
pag 90



78335C
pag 90



78335L
pag 90



78531
pag 90



78291
pag 90



78430 - pag 90



78505 **NEW** - pag 78



Panoramica cioccolato

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



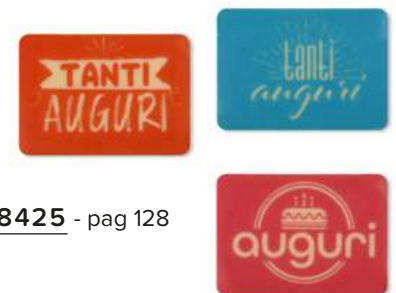
78513 - pag 315



78326 - pag 315



78447 - pag 315



78425 - pag 128



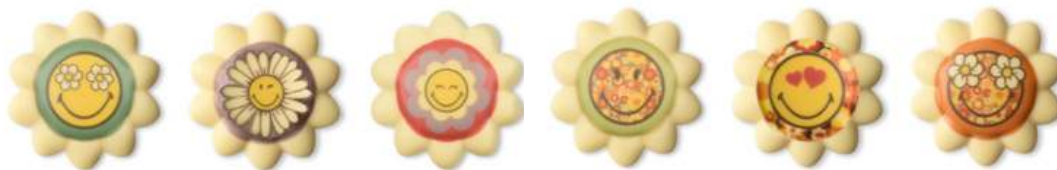
78511 - pag 274



78431 - pag 314



78515 - pag 315



78357 - pag 368



78358 - pag 369



78375 **NEW** - pag 368



82012 - pag 369



78530 - pag 231



78522 - pag 228



78508 **NEW** - pag 229



78445 - pag 229



78493 - pag 232



78257 - pag 230



78492 **NEW** - pag 233



92048 **NEW** - pag 232



78494 **NEW** - pag 233



34608 - pag 231



82019 - pag 232



82018 - pag 232



92046 **NEW** - pag 230



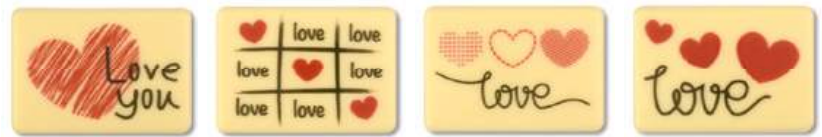
92031 **NEW** - pag 228



34611 - pag 231



78444 - pag 229



78443 - pag 229



92042 **NEW**

pag 240



92002 **NEW** - pag 240



92003 **NEW** - pag 240



Panoramica cioccolato

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



92000 NEW - pag 242



78438 - pag 242



92005 NEW - pag 242



92040 NEW - pag 244



92038 NEW - pag 245



79812 - pag 66



92004 NEW - pag 268



78262 - pag 270



92037 NEW - pag 268



92001 NEW - pag 250



78261 - pag 251



78223 - pag 252



78225 - pag 253



78231 - pag 252



78069 - pag 252



78216 - pag 254



78235 - pag 254



78264 - pag 255



92006 NEW - pag 254



78226 - pag 256



92039 NEW - pag 256



78266 - pag 256



DECORATIONS

Decorazioni

118 Golden touch
Golden touch

120 Macarons & Mini macarons
Macarons & Mini macarons

126 Sweet Easy
Sweet Easy

132 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations



138 Decorazioni in marshmallow
Marshmallow decorations

140 Linea Krok
Krok Line

142 Frutta essicata
Dried fruits

144 Fiori edibili disidratati
Edible dried flowers




Moddecor
Golden Touch

Con Golden Touch tutte le tue creazioni possono risplendere d'oro!




Grazie ad una tecnologia esclusiva, questo prodotto **UNICO** ti permetterà di donare bellezza ed eleganza ad ogni tuo dolce.



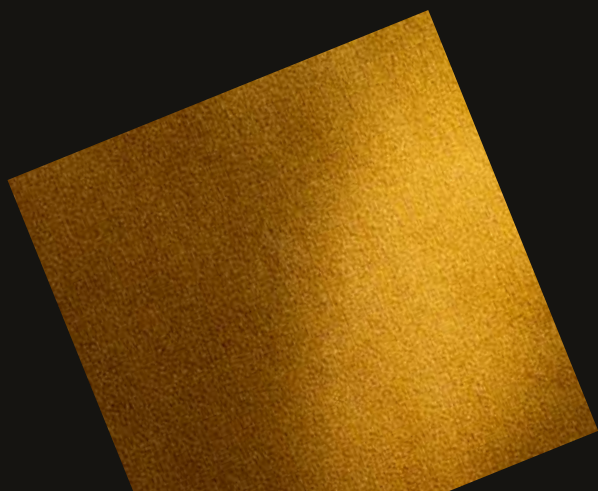
SCOPRI DI PIÙ
Discover more

With Golden Touch all your creations will shine like gold!

Thanks to our exclusive technology, this product gives every dessert a unique touch of beauty and elegance.

31400 **NEW** - cm: L8 - pz: 45 (15x3) -   

€ UD: 0,80







Macarons

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

Eleganti macarons a forma di
cuore



20013 - cm: L4,5 - pz: 120 - mat: PF € ud: 0,58

per festeggiare le persone che ami!

Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love!

Mini Macarons

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




*Colori
primaverili*
Spring colours



*Colori
autunnali*
Autumn colours



20408 ●●●A

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 

€ ud: 0,27

20407 - 

€ ud: 0,27





Macarons

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

Macarons pratici e versatili,
pronti da farcire!

Versatile macarons ready to be filled and used



20309E -

€ ud: 0,22



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

€ ud: 0,22



20309G -

€ ud: 0,22



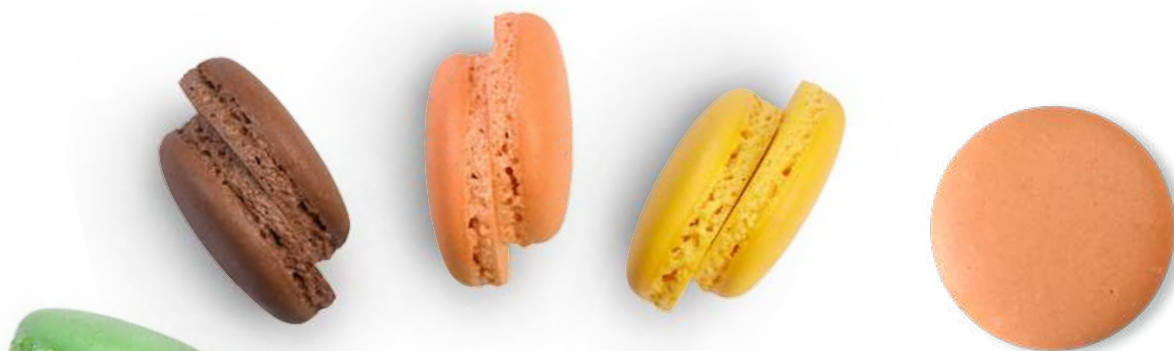
20309C -

€ ud: 0,22



20309L -

€ ud: 0,22



LINEA
Autunno

Autumn selection

20333 - ●●●A

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF - 

€ ud: 0,22



96pz



96pz



96pz



96pz



LINEA
Primavera

Spring selection

20409 - ●●●A

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF - 

€ ud: 0,22



96pz



96pz



96pz



96pz



Macarons aromatizzati

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



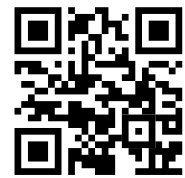
Aroma pepe
Pepper flavour




Aroma zafferano
Saffron flavour



L'idea in più
New ideas



20410 - ●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 160 - mat: PF -  € ud: 0,58



DECORAZIONI
Decorations

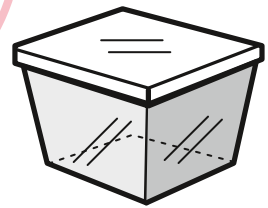






Sweet EASY - Mini

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

Con cacao
Cocoa flavour



20305N

cm: Ø1 - pz: 1 (2kg) - mat: PF -  

€ KG: 23,14



20305C -   **€ KG: 23,14**



20305B -   **€ KG: 23,14**



20305G -   **€ KG: 23,14**



20305E -   **€ KG: 23,14**



20305L -   **€ KG: 23,14**



20305V -   **€ KG: 23,14**



20300N

cm: Ø3 - pz: 360 - mat: PF - € ud: 0,08



20300C - € ud: 0,08



20300B - € ud: 0,08



20300G - € ud: 0,08



20300E - € ud: 0,08



20300L - € ud: 0,08



*Lasciati ispirare
dalla varietà
di forme e colori!*

Be inspired by the variety of shapes and colours!





Decorazioni facili e veloci da utilizzare


Quick and easy to use decorations



Sweet
EASY

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



20308 - cm: Ø3 - pz: 88 - mat: PF - 

€ ud: 0,49



20307 -  € ud: 0,49



20306 -  € ud: 0,49



20330B

■ ■ ■ 2

cm: Ø2-2,5

pz: 272 - mat: PF



€ ud: 0,15



20330C

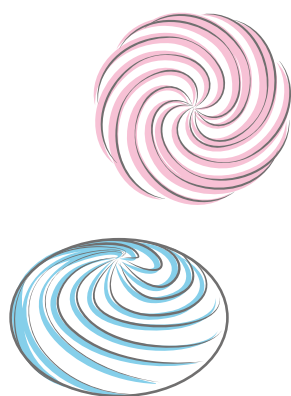


€ ud: 0,15



20330G GF AZO

€ ud: 0,15



20331

cm: Ø3 - pz: 240

mat: PF - GF AZO

€ ud: 17



**Assortito
2 colori**

Assorted, 2 colours





Perle colorate in zucchero

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



24226

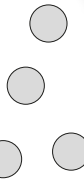


€ KG: 23,14



COLORI
Tenui

COLORI
Accesi



24157 - ●●● A

cm: (11) - kg: 1 - pz: 1

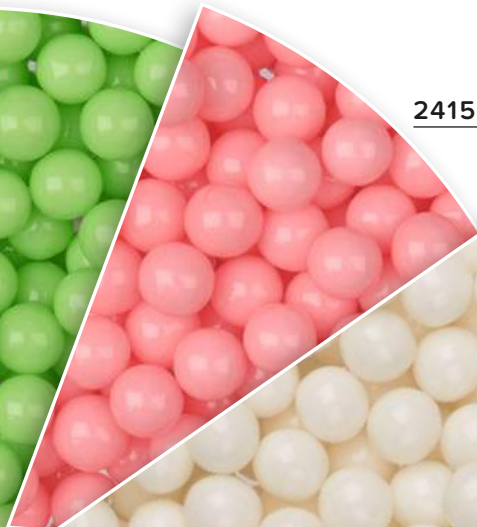
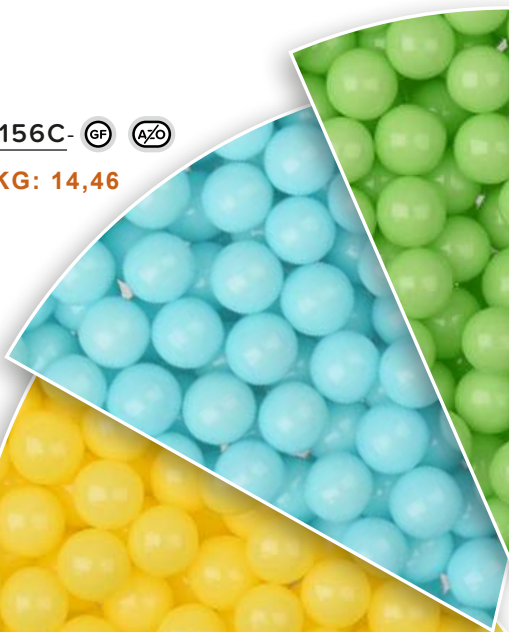
mat: ZU - GF AZO

€ KG: 23,14

24156L - GF € KG: 14,46

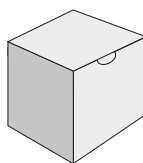
24156C - GF AZO

€ KG: 14,46



24156B - GF

€ KG: 14,46



24156G - cm: (11) - kg: 1

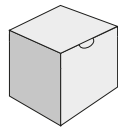
pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

€ KG: 14,46

24156E - GF € KG: 14,46

Perle argento

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



24028 - cm: 1:1 - kg: 1 € KG: 28,72
pz: 1 - mat: ZU - AZO



24026 - AZO € ud: 28,72

24029 - AZO € ud: 28,72

DECORAZIONI
Decorations

Cristalli di zucchero

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

24483 - GF AZO € 500GR: 9,84

24485 - GF AZO
€ 500GR: 9,84

24250 - GF AZO
€ 500GR: 9,84



24482 - g: 500 - pz: 4 - mat: ZU - GF AZO
€ 500GR: 9,84

24484 - GF AZO € 500GR: 9,84

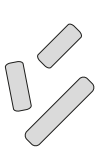






Zuccherini

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



24209

€ KG: 24,16



84g



17000

cm: Ø1 - pz: 6(84g)

mat: ZU - GF AZO

€ ud: 5,61



24213

€ KG: 24,16



24283

€ KG: 21,18



24690 - AZO

€ KG: 20,89

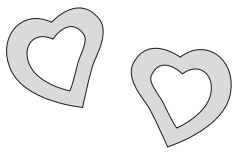


22101 - cm: 11

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

€ KG: 19,43



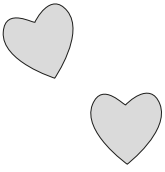


24215 - ●●● A - g: 800
GF AZO € KG: 25,54

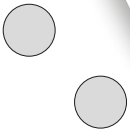
22267 - ●●● A
GF AZO € KG: 23,83



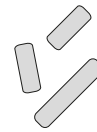
22226
●●● A - cm: 1:1
kg: 1 - pz: 1
mat: ZU - GF AZO
€ KG: 23,83



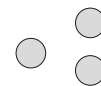
24232D
GF AZO
€ KG: 21,52



24113 - cm: 1:1 - g: 750
pz: 1 - mat: ZU - GF AZO
€ KG: 25,45



22265
●●● A - GF AZO
€ KG: 22,56



22100 - ●●● A - GF AZO
€ KG: 20,01

24584 - AZO
€ ud: 20,89



22266 - ●●● A
GF AZO
€ KG: 23,83





Decorazioni in Marshmallow

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



20316

●●● A - cm: H2 - pz: 3 (1kg) - mat: MM -

€ KG: 11,65



Mini



20315

●●● A - cm: Ø1xH1 - pz: 3 (1kg)

mat: MM -

€ KG: 11,93



Super-mini



20311

●●● A - cm: Ø0,8xH1 - pz: 3 (1kg)

mat: MM -

€ KG: 12,79



20317

●●● A - cm: H1-2

pz: 3 (1kg) - mat: MM -

€ KG: 12,12

ASSORTITO =







Linea Krok

l'accento che mancava!

Aggiungi una consistenza

croccante ai tuoi dolci!

Add a crunchy texture to your desserts!



CRISPIES IN CIOCCOLATO FONDENTE

35493 **NEW**

cm: 11 - pz: 2(1kg)

mat: CER/CC -

€ KG: 19,50



New pack



CRISPIES IN CIOCCOLATO BIANCO

35495 **NEW**

cm: 11 - pz: 2(1kg)

mat: CER/CC -

€ KG: 19,50



New pack



CRISPIES IN CIOCCOLATO AL LATTE

35494 **NEW**

cm: 11 - pz: 2(1kg)

mat: CER/CC -

€ KG: 19,50



New pack



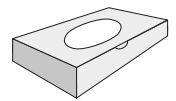
CONFETTI IN CIOCCOLATO

35496 **NEW**

cm: 11 - pz: 2(1kg)

mat: ZU/CC - -

€ KG: 25,50



New pack





Frutta essicata

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

MELA ESSICCATO | Dried apple

Sacchetto circa 70pz/ About 70 pcs per bag



23432 NEW

cm: Ø6,5 - cf: 200g -  

€ 200GR: 34,00



LAMPONE ESSICCATO | Dried raspberry

Sacchetto circa 150pz/ About 150 pcs per bag



23433 NEW

cm: Ø1/3 - cf: 100g -  


€ 100GR: 43,00

ARANCIA ESSICCATO | Dried orange

Sacchetto circa 100pz/ About 100 pcs per bag



23419

cm: Ø4/5,5 - cf: 200g - 


€ 200GR: 33,55

LIME ESSICCATO | Dried lime

Sacchetto circa 130pz/ About 130 pcs per bag



23418

cm: Ø3/5 - cf: 200g - 

€ 200GR: 36,90





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 -  € 10GR: 24,87



Fiori blu

23428 -  € 10GR: 24,87

Flower power

DECORAZIONI
Decorations



Vaschetta richiudibile
Resealable box

Petali di Rosa



23429 ●●● A - g: 10 - pz: 1 - (AZO) € 10GR: 24,87

Viole Multicolori



23430 - (AZO) € 10GR: 24,87



FLOWERS - FIGURINES

Fiori e Soggettini

148 Fiori e Decorazioni in cialda
Wafer flowers and decorations

166 Fiori e Decorazioni in ghiaccia
Icing flowers and decorations

172 Fiori in gelatina e zucchero
Jelly and sugar decorations

174 Decorazioni e fiori in zucchero
Sugar decorations and flowers



184 Rose
Roses

192 Fiori in marzapane
Marzipan flowers and

192 Foglie in zucchero
Sugar leaves

193 Fiori e rami decorativi
Decorative flowers and branches

206 Decorazioni in zucchero
Sugar decorations

210 Soggettini in zucchero e gelatina
Jelly and sugar figurines



Fiori in cialda

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



13070

●●● BCEGQ

cm: Ø3 - pz: 230

mat: WF - (AZO)

€ ud: 0,31

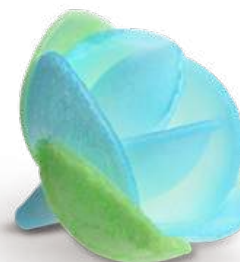
13070D

€ ud: 0,31

13038 - ●●● BC - cm: Ø3,5 - pz: 200

mat: WF - (AZO)

€ ud: 0,37



13026 - ●●● BCEG

cm: Ø4~ - pz: 200

mat: WF - (AZO)

€ ud: 0,37



13026D

€ ud: 0,37



13007 - ●●● BCEQ - cm: Ø4 - pz: 200 - mat: WF - (AZO)

€ ud: 0,31

13007D

€ ud: 0,31



13071D € ud: 0,42



13071 - ●●● BCEG
cm: Ø5,5 - pz: 90 - mat: WF
(AZO)

€ ud: 0,42



13072 - ●●● BC - cm: Ø5,5~ - pz: 180 - mat: WF - (GF) (AZO)

€ ud: 0,37

13072D - (GF) € ud: 0,37



Fiori in cialda

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



13108 - ●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 200 - mat: WF

€ ud: 0,13



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

€ ud: 0,25



13069 - ●●● BC

cm: Ø4,5 - pz: 180 - mat: WF - (AZO)

€ ud: 0,30

13069D

€ ud: 0,29



13045A

cm: Ø5~ - pz: 200

mat: WF - 

€ ud: 0,22



13223 - ●●● A - cm: Ø5

pz: 100 - mat: WF

€ ud: 0,89



13222 - ●●● A - cm: Ø4,5

pz: 100 - mat: WF

€ ud: 0,81





Fiori in cialda

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



13051 - ●●● BCEG

cm: Ø9 - pz: 40 - mat: WF - 

€ ud: 0,68



13051D

€ ud: 0,68





13136 NEW - ●●● A - cm: Ø3~ - pz: 640 - mat: WF € ud: 0,04

Fiori in cialda

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



13016 - ●●● A - cm: Ø7 - pz: 70 - mat: WF € ud: 0,44



13091 - ●●● A
cm: Ø5,5 - pz: 110
mat: WF - 

€ ud: 0,29



Fiori in cialda

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



13229A - ●●●A

cm: Ø8 - pz: 50 - mat: WF

€ ud: 1,15





Fiori in cialda

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



13220 - ●●● A - cm: Ø7 - pz: 50 - mat: WF € ud: 1,12



13135 NEW - ■■■ 5 - cm: L3,3/6 - pz: 300 - mat: WF **€ ud: 0,13**



13057L

cm: H4

pz: 1000 - mat: WF



€ ud: 0,02



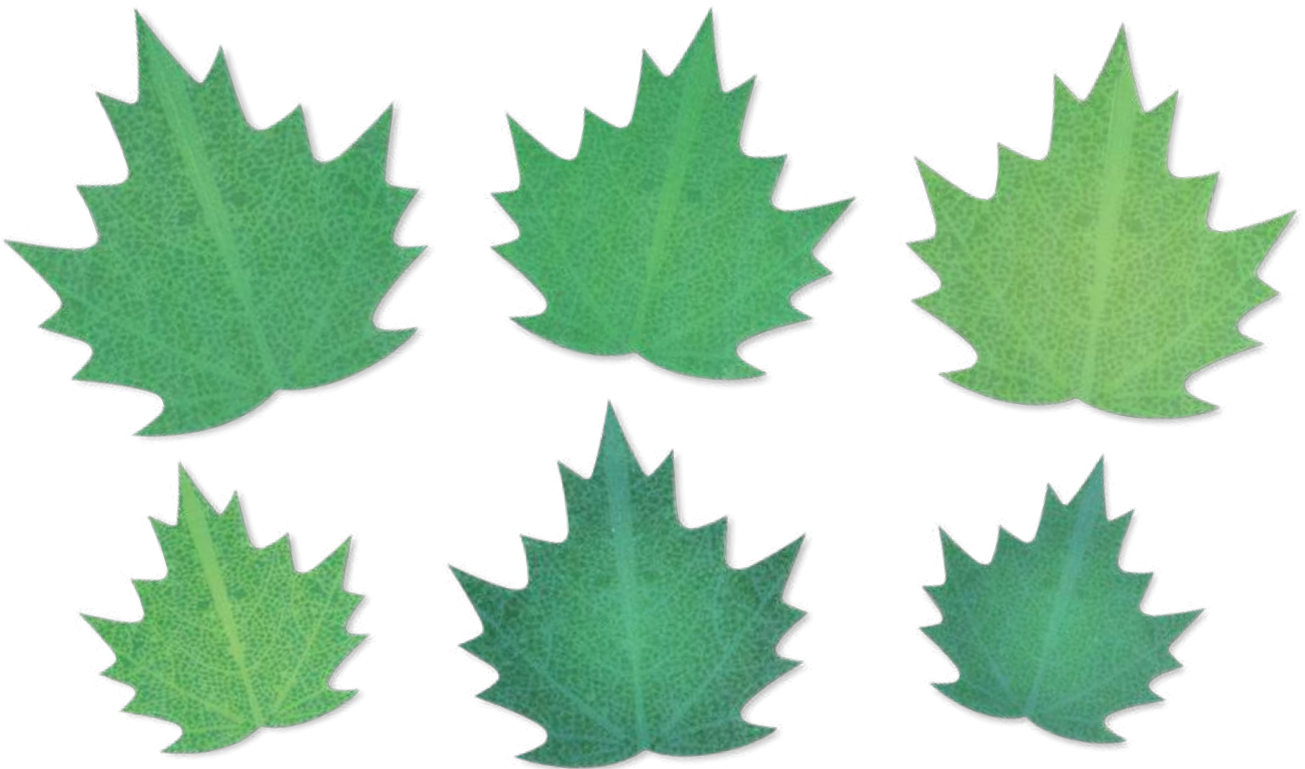
13002L

cm: H4,5~

pz: 1000 - mat: WF



€ ud: 0,02



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



€ ud: 0,21



Decorazioni in cialda

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



13233 - cm: L4,5^v - pz: 200 - mat: WF -  

€ ud: 0,12



13234 - 

€ ud: 0,09



13231 -  

€ ud: 0,09

Piume

leggere ed eleganti
per un tocco delicato

Light and elegant feathers for a delicate touch




Decorazioni in cialda

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



13216 - ■■■ 6 - cm: L4

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

€ ud: 0,24



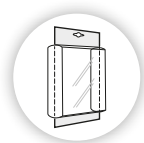
13215

■■■ 6 - cm: L7

pz: 246 (41x6)

mat: WF - 

€ ud: 0,36



13083 - ●●● A - ■■■ 2

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

€ BLISTER: 2,05





Decorazioni in cialda

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



13232 - ●●●● A

cm: L6 - pz: 240 - mat: WF

€ ud: 0,33



13213 - ■■■ 6 - cm: L6,5-8 - pz: 72 - mat: WF € ud: 0,76





Fiori in ghiaccia

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



10035

cm: Ø4,5xH3 - pz: 72

mat: ZU -

€ ud: 0,77



10106

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU -

€ ud: 0,08



10033

cm: Ø1,5xH2~ - pz: 192

mat: ZU -

€ ud: 0,08



10121

cm: Ø1xH1~ - pz: 384

mat: ZU -

€ ud: 0,05



10183 - ●●● A - cm: Ø1 - pz: 360

mat: ZU -

€ ud: 0,14



10004 - ●●● AB - cm: Ø2 - pz: 560 - mat: ZU -

€ ud: 0,09



10180 - ●●● A - cm: Ø2,5 - pz: 210 - mat: ZU -

€ ud: 0,35



10011 - ●●● AB - cm: H3,5 - pz: 200 - mat: ZU -

€ ud: 0,44




10173

cm: Ø3~ - pz: 120 - mat: ZU - 

€ ud: 0,38





10064 - ●●● A - cm: Ø3

pz: 144 - mat: ZU -  

€ ud: 0,32



10087 - ●●● A - cm: H3~ - pz: 144 - mat: ZU -  

€ ud: 0,38



10018A

cm: Ø4,5 - pz: 100

mat: ZU -  


€ ud: 0,73




Fiori in ghiaccia

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





10149 - cm: Ø2,5~
pz: 280 - mat: ZU - 
€ ud: 0,25



10175 **€ ud: 0,41**
cm: Ø5~ - pz: 144
mat: ZU - 




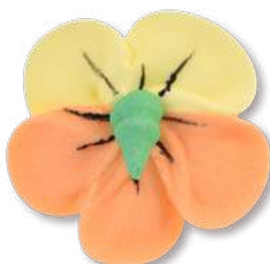
10062 - cm: L3~
pz: 120 - mat: ZU -  
€ ud: 0,30




10174
cm: Ø7 - pz: 48
mat: ZU - 
€ ud: 0,91



10178 - cm: Ø3~ **€ ud: 0,29**
pz: 280 - mat: ZU - 



10181 - ●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 105 - mat: ZU -  **€ ud: 0,48**






Fiori in ghiaccia

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



10162A - cm: Ø2~ - pz: 120 - mat: ZU -  € ud: 0,39




10161A

cm: Ø4~ - pz: 72


mat: ZU - 

€ ud: 0,57



10159A - cm: Ø3 - pz: 64 - mat: ZU -  € ud: 0,51



10179 - ●●● A - cm: Ø2~ - pz: 100 - mat: ZU -  € ud: 0,39



10066

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

€ ud: 0,12



11038 - ■■■ 3 - cm: (11) - pz: 380 - mat: PT - (GF) (AZO)

€ ud: 0,15

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



10182 - ●●● A - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,68



10165 - ●●● A - cm: Ø4~ - pz: 105 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,43



10176 - ●●● A - cm: Ø5,5 - pz: 60 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,57



Fiori in gelatina e zucchero

Jelly and sugar flowers • Fleurs en sucre et gelatine • Zucker und Gelatine Blumen
Flores de gominola • Flores em açúcar e goma



11311 - ●●● A - cm: Ø2,4/3

pz: 48 - mat: GE/ZU - 

AGOTADA



11310 - ●●● A - cm: Ø3^v

pz: 48 - mat: GE/ZU - 

€ ud: 1,10









Fiori in zucchero

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



11097 **NEW** - ●●● A - cm: Ø3 - pz: 120 - mat: ZU -   € ud: 0,42



11098 **NEW** - ●●● A - cm: Ø3,5~ - pz: 144 - mat: ZU -   € ud: 0,38






Fiori in zucchero

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



11000

●●● A - cm: L5

pz: 60 - mat: ZU - 

€ ud: 0,64







10059

●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 60

mat: ZU -  

€ ud: 0,58

10056 - ●●● A

cm: Ø3,5 - pz: 100 - mat: ZU -  

€ ud: 0,40



10030 - ●●● A - cm: Ø4

pz: 100 - mat: ZU -  

€ ud: 0,52



Fiori in zucchero

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



11082A

cm: Ø1 - pz: 500

mat: ZU -

€ ud: 0,08



11015 - ●●● A

cm: Ø1,5 - pz: 500

mat: ZU -

€ ud: 0,12



11213 - ●●● A - cm: Ø1,5~

pz: 500 - mat: ZU -

€ ud: 0,12



11296 - ●●● A - cm: Ø2~ - pz: 100 - mat: ZU -

€ ud: 0,49



11246 - ●●● A - cm: Ø2 - pz: 200 - mat: ZU -

€ ud: 0,34



11245 - ●●● A - cm: Ø3~ - pz: 100 - mat: ZU -

€ ud: 0,56



11080 - ●●● A - cm: Ø2,5 - pz: 100 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,44



11079 - ●●● A - cm: Ø2/3,5~ - pz: 120 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,44



11010 - ●●● A - cm: Ø2/3,5~ - pz: 120 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,46





Fiori in zucchero

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



11092 **NEW**

■ 5 - cm: Ø3

pz: 100 - mat: ZU -  

€ ud: 0,40





11294 - ●●● A - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,42

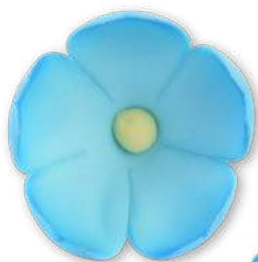


11018B

cm: Ø2,7/3 - pz: 60

mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,93



11018C - (GF)

€ ud: 0,93



11018D - (GF)

€ ud: 0,93



11298 - cm: Ø5 - pz: 50 € ud: 0,62

mat: ZU - (GF)



11292B - ■■■ 2 - cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ZU - (GF) € ud: 1,72



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

€ ud: 0,58



11193G - (AZO)

€ ud: 0,58







Fiori in zucchero

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



11091 **NEW** - ●●● A - cm: Ø4 - pz: 100 - mat: ZU -   € ud: 0,38





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

€ ud: 0,47



11313 - ●●● A - cm: Ø4

pz: 100 - mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,48



11312 - ●●● A - cm: Ø3 - pz: 100 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,27



Fiori in zucchero

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




11001A - ●●●A

cm: Ø4 - pz: 36 - mat: ZU - 

€ ud: 1,74






11084A - cm: Ø3 - pz: 30 - mat: ZU - 

€ ud: 1,39



11279A - cm: Ø4~
pz: 36 - mat: ZU - 


€ ud: 2,00

11279G

€ ud: 2,00



11280A - cm: Ø5 - pz: 18 - mat: ZU - 

€ ud: 2,63



Fiori in zucchero

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



11219G

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



€ ud: 3,40

Ø8cm
pz3

Ø5,5cm
pz4

Ø4cm
pz7

Ø6,5cm
pz3



11219E

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

€ ud: 3,40





Ø6,5cm
3pz

Ø8cm
3pz

Ø5,5cm
4pz

Ø4cm
7pz

11219Z - pz: 1Kit(17pz) - mat: ZU -   € ud: 3,40



11219K - 

€ ud: 3,40



11219B - 

€ ud: 3,40



Fiori in zucchero

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



Fiori decorativi

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







Fiori decorativi

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



11320D - cm: Ø4~ - pz: 36 - mat: ☉

€ ud: 1,97

11321D - cm: Ø5 - pz: 18 - mat: ☉

€ ud: 2,72



Ø5,5cm
pz4



Ø8cm
pz3



Ø6,5cm
pz3



Ø4cm
pz7

11006D

pz: 1Kit(17pz) - ☉ € ud: 3,40



11316B - ●●● A

■ ■ ■ 2 - cm: Ø4,5/5,5

pz: 14 - mat: ☉

€ ud: 2,47

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



10309B - ☉

€ ud: 2,90



10309G - cm: Ø6 - pz: 12 - mat: ZU - ☉

€ ud: 3,30



L4,5cm

+24 FOGLIE
Leaves • Feuilles • Blätter
Hojas • Folhas



10308B - ☉

€ ud: 1,75



10308G - cm: Ø4 - pz: 24 - mat: ZU - ☉

€ ud: 1,93



Fiori in marzapane

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



L4,5cm

+24 FOGLIE • Leaves • Feuilles
Blätter • Hojas • Folhas

12906G

cm: Ø4,5 - pz: 24 mat: MZ -

AGOTADA

12906B -

AGOTADA



12900 - ●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 35 - mat: MZ - € ud: 0,92

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 -

€ ud: 0,35

20224 - ■■■ 2

cm: L3-4 - pz: 100 - mat: ZU -

€ ud: 0,31



Fiori decorativi

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



FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines

11159 - ●●● A - cm: Ø5-6

pz: 48 - mat: ☉

€ ud: 0,98



Fiori decorativi

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



11009 - cm: Ø3,5

pz: 70 - ☉

€ ud: 0,79



11325 - cm: Ø6

pz: 48 - ☉

€ ud: 0,87



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

€ ud: 2,78



11073 - ●●● A - cm: H11 - pz: 12 - mat: ☉

€ ud: 3,18



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - mat: PL ☆

€ ud: 0,54

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

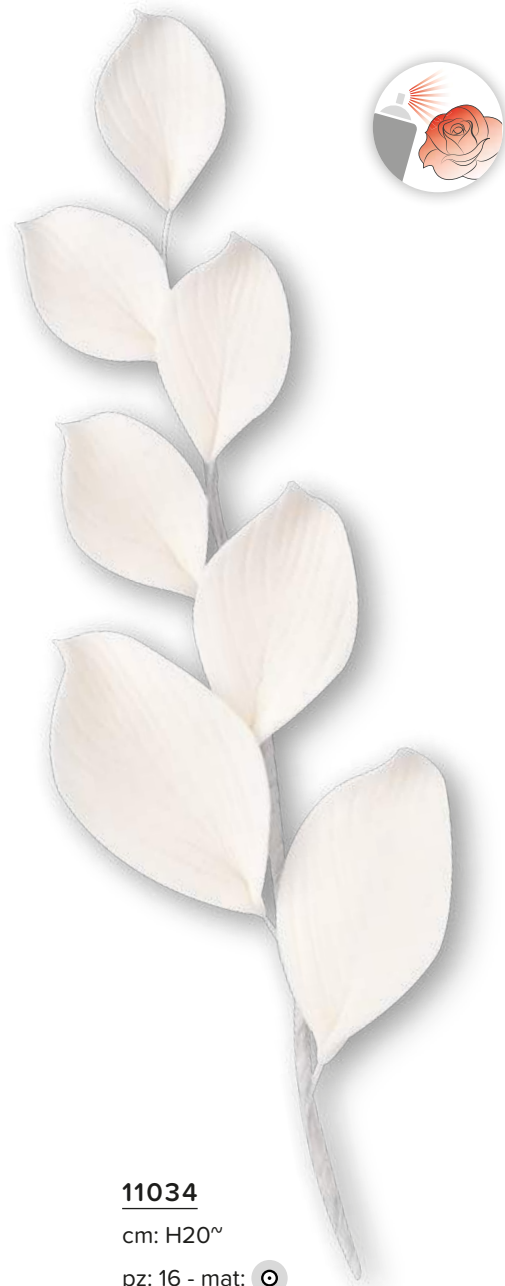


11170

cm: H25

pz: 24 - mat:

€ ud: 2,26



11034

cm: H20~

pz: 16 - mat:

€ ud: 1,85





Rami decorativi

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

11032 - cm: H20

pz: 4 - mat:

€ ud: 7,98



11031 -

€ ud: 8,42



11317 - ■■■ 3

cm: H19 - pz: 6 - mat: Ⓞ

€ ud: 7,75




Rami decorativi

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



11252D - cm: L14

pz: 4 - mat: 

€ ud: 5,34



11217 - cm: H17 - pz: 12 - mat: 

€ ud: 8,33



1pz



1pz



2pz

11189

■ ■ ■ 3

cm: H18

pz: 1Kit(4pz)

mat: ☉

€ ud: 8,39



Rami decorativi

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



11036 - cm: H26 - pz: 4 - mat:

€ ud: **5,44**





Rami decorativi

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

11022 - cm: H15

pz: 4 - mat:

€ ud: 7,52



11023 - cm: H22

pz: 4 - mat:

€ ud: 8,10



11024 - cm: H17

pz: 4 - mat:

€ ud: 8,10

Soggetti decorativi

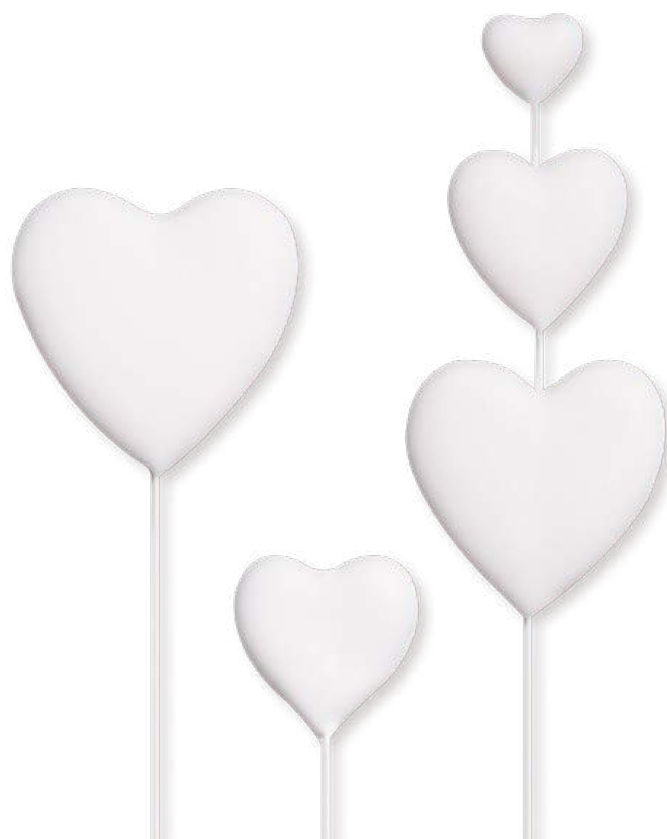
Decorative figurines • Sujets décoratifs • Dekorfiguren
Figuras decorativas • Figuras decorativas



24667 - ■■■ 2 - cm: H3-4

pz: 100 - mat: ☉

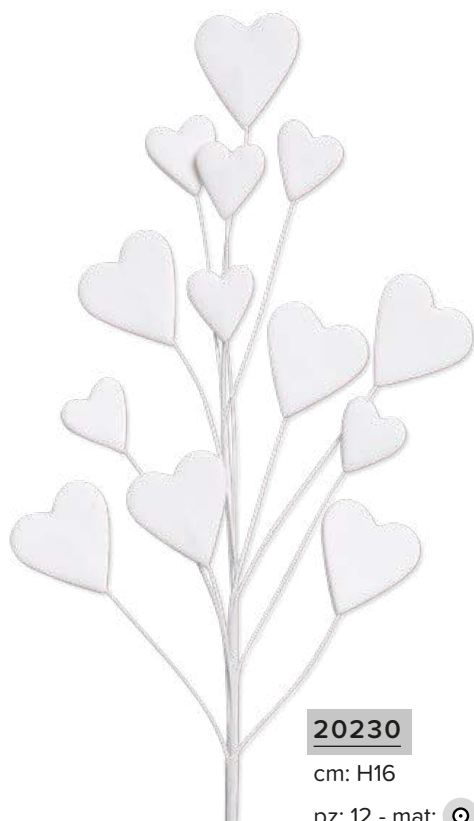
€ ud: 0,60



24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 - mat: ☉

€ ud: 0,83

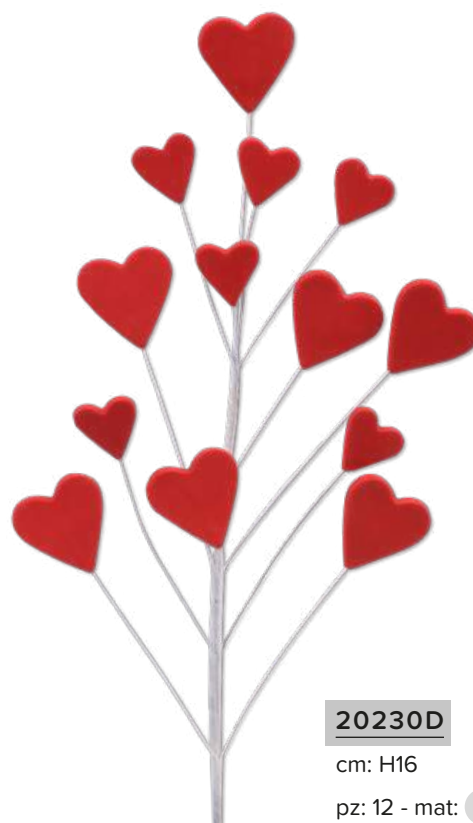


20230

cm: H16

pz: 12 - mat: ☉

€ ud: 4,83



20230D

cm: H16

pz: 12 - mat: ☉

€ ud: 4,83


FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



Decorazioni in zucchero

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



25565 - ●●● A - cm: L3xH2,5~ - pz: 100 - mat: ZU -  € ud: 0,53




25563C



€ ud: 1,13

25563G

cm: L5xH2 - pz: 18

mat: ZU -  

€ ud: 1,13




25563B



€ ud: 1,13



25562B - cm: L10xH5

pz: 12 - mat: ZU 

€ ud: 2,81



25562G -  

€ ud: 2,81



Ø8cm



L5cm



L6cm



L5,5x4cm



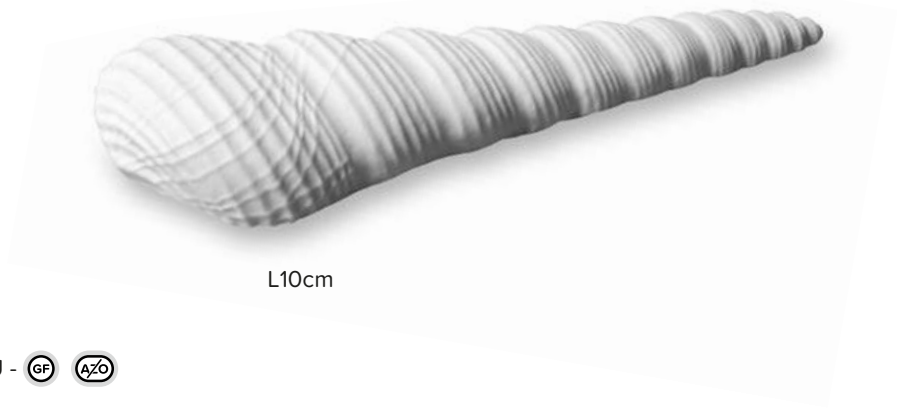
L5,5cm



L5,5x5cm



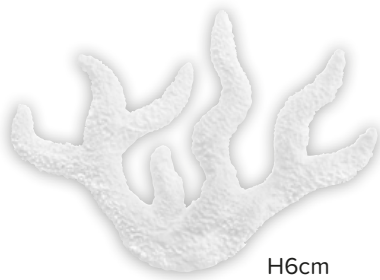
L6cm



L10cm

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

€ ud: 1,39



H6cm



H6cm



H9cm

11008G - ■■■ 3 - pz: 18 - mat: ZU - (GF) (AZO)

€ ud: 1,99



Decorazioni in zucchero

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



20140 - ●●● A - cm: L6[~] - pz: 16 - mat: ZU - ©

€ ud: 1,79



20141 - ●●● A - cm: L4,5[~] - pz: 24 - mat: ZU - ©

€ ud: 1,20



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

€ ud: 0,27





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 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 24 - mat: GE/ZU - € ud: 1,69



20058 **NEW**
■■■ 4 - cm: L3,5~ - pz: 36
mat: GE/ZU -

€ ud: 1,87



24451
cm: Ø2,5~ - pz: 70
mat: GE/ZU -

€ ud: 0,90



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

€ ud: 1,95







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




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

€ ud: 1,20



20060 **NEW** - ■■■ 6 - cm: L3 - pz: 36 - mat: GE/ZU -   € ud: 1,49



20260 - ■■■ 4 - cm: L4 - pz: 24 - mat: GE/ZU -  € ud: 1,44







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

20056 NEW

■ ■ ■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU -  



€ ud: 2,34



40117 NEW - ■ ■ ■ 8 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -  

€ ud: 3,96



20057 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: GE/ZU -   € ud: 3,63

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines





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)

€ ud: 2,96



40343

cm: H7 - pz: 24

mat: ZU - (GF)

€ ud: 2,56



40347

●●● A - cm: H4

pz: 24 - mat: ZU

- (GF) € ud: 2,67



40588 **NEW**

■■■ 7 - cm: Ø3,5~ - pz: 36

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

€ ud: 0,95





7pz



7pz



6pz

40504 - ■■■ 3 - cm: H max 6 - pz: 20 - mat: ZU - (AZO) € ud: 4,14

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines



43111 - ■■■ 2 - cm: H5
pz: 30 - mat: ZU - (AZO) € ud: 3,38



20127 - cm: H5 - pz: 30
mat: GE/ZU - (GF) € ud: 2,97



42055 - ■■■ 4 - cm: (11) - pz: 24 - mat: ZU - (GF) € ud: 2,97





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 -  



€ ud: 1,15





20117 - ■■■ 4



cm: H max 2,6

pz: 48 - mat: ZU -  

€ ud: 1,15





20118 - ■■■ 6 - cm: H max 3

pz: 48 - mat: ZU -  



€ ud: 1,15



20002 - ●●● A - cm: L3,5 - pz: 48 - mat: ZU -  

€ ud: 1,15



20003 - ■■■ 2 - cm: H2 - pz: 80 - mat: ZU -  

€ ud: 0,46



Soggettini in zucchero

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



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

€ ud: 1,45



20257 - ■■■ 2

cm: H max 5 - pz: 20- mat: ZU - (AZO)

€ ud: 1,82



24777 - ■■■ 6 - cm: H max 5 - pz: 24 - mat: ZU - (AZO)

€ ud: 1,55



20122 - ■■■ 10 - cm: (1:1) - pz: 190 - mat: ZU - (GF) (AZO)

€ ud: 0,26



20238 - ■■■ 6 - cm: (1:1) - pz: 96 - mat: ZU - (GF) € ud: 0,35



20235 - (GF)

€ ud: 0,41



Soggettini in zucchero

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



20006 - ●●● A - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO) € ud: 1,15



20007 - cm: H3 - (GF) (AZO) € ud: 1,15





20004 - ●●● A - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO) € ud: 1,15



20005 - cm: H4 - (GF) (AZO) € ud: 1,15

FIORIE
SOGGETTINI
Flowers, Figurines





Soggettini in zucchero

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



20008

■ ■ ■ 4

cm: H4,5~ - pz: 48

mat: ZU -  

€ ud: 1,50

20009

€ ud: 1,50



20010

€ ud: 1,50



Festività

Ed

Ricorrenze



228 San Valentino
Valentine's day

238 Carnevale
Carnival

239 Festa della donna
Women's day

242 Festa del papà
Father's day



*un macaron
per ogni occasione*

A macaron for every occasion



SPECIAL OCCASIONS

248 Pasqua
Easter

268 Festa della mamma
Mother's day

274 Festa dei nonni
Grandparent's day

276 Nascita
Birth

284 Comunione e cresima
Communion and Confirmation

292 Laurea
Graduation

296 Matrimonio
Wedding



Cioccolato in blister

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



78522 - ■■■ 2 -◇- 3,1g/Kit

cm: (1:1) - pz: 64Kit (16x4) - (GF)

€ KIT: 0,39



cuore
3D



92031 **NEW** -◇- 3,75g

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

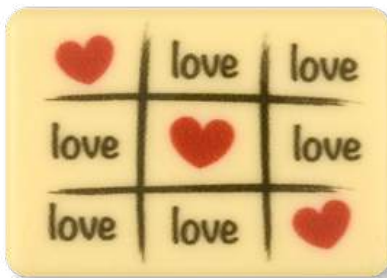
€ ud: 0,55



78508 NEW - - 4,2g - cm: L4~
pz: 64 (16x4) - € ud: 0,42



78445 - cm: Ø4~ - 4g
pz: 48 (24x2) - mat: BC -
€ ud: 0,63



78443
■ ■ ■ 4 - - 5,5g cm: L5xH3,5
pz: 48 (16x3) - € ud: 0,65



78444 - ■ ■ ■ 4 - - 3g - cm: L4 - pz: 72 (24x3) - € ud: 0,34



Cioccolato in blister

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



78257 - ■■■ 4 - ◆ - 3g - cm: L4 - pz: 72 (24x3) - € ud: 0,27



92046 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 9,3g - cm: L6,5 - pz: 24 (6x4) - € ud: 0,88



34608

◆ - 15g - cm: H6

pz: 36 -

€ ud: 0,78



34611

■ 3 - ◆ - 15g

cm: L5 - pz: 36 -

€ ud: 0,78



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

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions






Ciocolato chablon

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





78493

◇ - cm: L4

pz: 120 (20x6) - 

€ ud: 0,28



92048 -  - ◇ - cm: L4,5 - pz: 96 (24x4) - 

€ ud: 0,36


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



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - 

€ HOJA: 2,30



82018 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - 

€ HOJA: 2,30





78494 **NEW** - ■■■ 4 -◇- cm: L3 - pz: 112 (28x4) - € ud: 0,28



78492 **NEW** - ■■■ 3 -◇- cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - € ud: 0,24





Macarons

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

Eleganti macarons a forma di
cuore



20013 - cm: L4,5 - pz: 120 - mat: PF € ud: 0,58

per festeggiare le persone che ami!

Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love

Dillo
con un



20012 **NEW** - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~ € ud: 0,34
pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons





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)

€ ud: 1,67

20024 - ●●● A - cm: H5 - pz: 40 - mat: ZU - (AZO) € ud: 2,58



25559 - ■■■ 2 - cm: L4

€ ud: 0,94

pz: 72 - mat: ZU - (AZO)

20042 - ■■■ 2 - cm: H4,5~

pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF)

€ ud: 2,45



20011 - ■■■ 6 - cm: (1:1) - pz: 274 € ud: 0,22

mat: ZU - (GF) (AZO)



20055 - ■■■ 4 - cm: (1:1)

pz: 60 - mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,52

Decorazioni in zucchero

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



24215 - ●●● A - cm: 11

g: 800 - pz: 1 - mat: ZU -

€ KG: 25,54

**Sweet
EASY**

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



20307

cm: Ø3 - pz: 88

mat: PF -

€ ud: 0,49

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

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



20053

cm: H9,5~

pz: 36 - mat: VT

cc: 160ml -

AGOTADO





Carnevale

Carnival • Carnaval • Karneval • Carnaval • Carnaval



17075 - ■■■ 3 - cm: H max 7~ - pz: 24 - mat: ZU - (AZO) € ud: 2,40



17123 - ■■■ 4 - cm: L6xH3 - pz: 40 - mat: ZU - (AZO) € ud: 1,27



22100

●●● A - cm: (11)

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU



€ KG: 20,01

Festa della donna

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



24113 - cm: (11) - g: 750 € 750GR: 25,45
pz: 1 - mat: ZU - (EF) (AZO)



24491 - cm: H14
pz: 36 - mat: ST (O)

€ ud: 1,10

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 **NEW** - - 3,75g - cm: L3,5~ - pz: 48 (24x2)



€ ud: 0,58



92002 **NEW** - ■■■ 2

- 3,5g - cm: H6~

€ ud: 0,45

pz: 64 (16x4) -



92003 **NEW** - ■■■ 4 - - 5,5g - cm: L5

pz: 64 (16x4) -

NVE



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



21005 **NEW** - ■■■ 3

cm: (11) - pz: 36 - mat: ZU - (GF)

NVE



Festa del papà

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



92000 NEW - ■■■ 8 - ◆ - 15,9g/Kit - cm: H2/5
pz: 16Kit (4x4) - (GF) **€ ud: 0,24**



92005 NEW - ■■■ 3 - ◆ - 5,5g - cm: L5
pz: 64 (16x4) - (GF) **€ ud: 0,62**



78438 - ◆ - cm: L5~
pz: 42 - (GF) (AZO)
€ ud: 0,58





Festa del papà

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

92040 **NEW** - ■■■ 8 - ◆ - 9,7g

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

€ ud: 0,67



Dillo
con un

20337 **NEW** - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

€ ud: 0,47



macaron!

Say it with a macarons





92038 **NEW** - ■■■ 6 - ◆◆

cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - Ⓞ GF

NVE



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions





Festa del papà

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



21000 - ■■■ 6 - cm: H18

pz: 6 - mat: ZU - ©

€ ud: 4,67



21007 **NEW** - ■■■ 3 - cm: (1:1)

pz: 36 - mat: ZU - (GF)

NVE

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

21011 - ■■■ 2

cm: H19 - pz: 24

mat: PL

€ ud: 1,20









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 NEW -

10,7g/Kit - cm: - pz: 16Kit (4x4) - € KIT: 1,75





Dai una nuova forma ai tuoi dolci!

Give your sweets a new shape



78261 - ■■■ 2

◆ - 35g/Kit - cm: (1:1)

pz: 8Kit(3pz) - (GF)

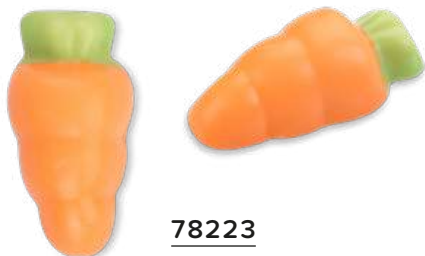
€ KIT: 4,48

**FESTIVITÀ
RICORRENZE**
Special Occasions



Cioccolato in blister

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



78223

◇ - 1,4g - cm: H3~

pz: 126 (63x2) - GF

€ ud: 0,24



78069 - ◆

15g - cm: H6~

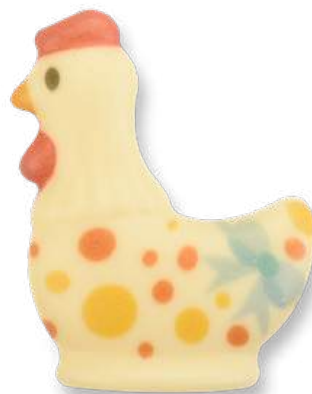
pz: 36 - GF

€ ud: 0,78



78231 - ■■■ 2 - ◇ - 10g - cm: - pz: 48 (8x6) - GF

€ ud: 0,68



78224 - ■■■ 4 - ◇ - 8,2g - cm: H5~ - pz: 48 (16x3) - GF

€ ud: 0,46



78225 - ■■■ 8 - ◆ - 3,8g - cm: H4~ - pz: 96 - (24x4) - (GF) € ud: 0,29



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Cioccolato in blister

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



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



78235 - ■■■ 3 - ◆ - 7g

cm: L4,8 - pz: 45 (15x3) - Ⓞ

NVE



92006 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g - cm: L5 - pz: 64 (16x4) - Ⓞ

€ ud: 0,62



78216 - ■■■ 3 - ◆ - 6,3g - cm: Ø5 - pz: 45(15x3) - Ⓞ ⓐ ⓑ

NVE


Ciocolato chablon

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



78264 - ■■■ 4 - 

NVE

cm: L5 - pz: 80 (20x4) - 

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions





Cioccolato in blister

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



92039 NEW - ■■■ 8 - ◆ - 3g

cm: H3,5~ - pz: 96 (24x4) - **€ ud: 0,28**

78226 - ■■■ 2 - ◆ - 7g - cm: H4~

pz: 64 (32x2) - **€ ud: 0,53**



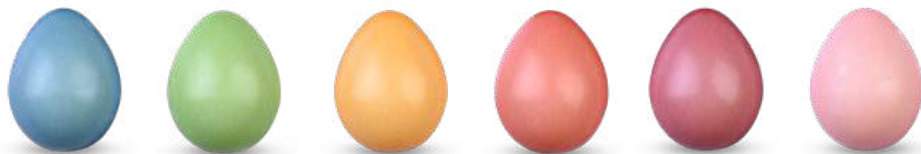
78266 - ■■■ 4 - ◆ - 7g

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


€ ud: 0,53



Crea la combinazione perfetta
giocando con i colori



92044 **NEW** - ■■■ 6 - ◆ - 1,1g

cm: Ø2 - pz: 96 (32x2) -  € ud: 0,28

Mini rainbow!



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

Create the perfect combination by playing with colours

PASQUA / Easter / 257



Macarons

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



Dillo
con un

19050 **NEW** - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

€ ud: 0,34



macaron!

Say it with a macarons



19040 **NEW** - ■■■ 3 - cm: 11

pz: 36 - mat: ZU - GF

NVE

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions





Decorazioni in zucchero

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



19037 NEW

■ ■ ■ 3 - cm: L5 - pz: 40

mat: ZU -

€ ud: 1,44



19036 - ■ ■ ■ 6 - cm: H3- pz: 126 - mat: ZU - € ud: 0,40



19028 - ■ ■ ■ 2 - cm: H max 4

pz: 96 - mat: ZU -

€ ud: 1,24



19163 - ● ● ● A

cm: H3~ - pz: 70

mat: ZU -

€ ud: 0,80



19047 - ■■ 9 - cm: H max 3"

pz: 72 - mat: ZU - GF AZO

€ ud: 0,52



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



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



19046 - ■■■ 4 - cm: H max 3[~] - pz: 48 - mat: ZU - € ud: 1,10



19045 - ■■■ 2

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

€ ud: 1,33

19042 - ■■■ 2

cm: H max 4 - pz: 24 - mat: ZU -


€ ud: 1,45




19043 - ■■■ 4 - cm: H5 - pz: 24 - mat: ZU -

€ ud: 1,91



19142 - ■■■ 7 - cm: H4~ - pz: 70 - mat: GE/ZU -  € ud: 1,71



19020 - ■■■ 3 - cm: H5 - pz: 30 - mat: GE/ZU - 

€ ud: 1,36



19022 - ■■■ 3 - cm: H5,5

pz: 30 - mat: GE/ZU

€ ud: 1,75

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions




8pz

7pz

7pz

8pz

19023 - ■■■ 4 - cm: H4,5 - pz: 30 - mat: GE/ZU -  € ud: 1,75



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

19018 - ■■■ 3 - cm: H3,5-6

pz: 30 - mat: GE/ZU - 


€ ud: 2,06



19161 - ■■■ 2- cm: L6xH5 - pz: 40 mat: ZU - 

AGOTADO




11020 - cm: L7,5 - pz: 12 - mat: ZU - 

€ ud: 2,59



19034 - cm: L3,5xH2

pz: 100 - mat: ZU - 

€ ud: 0,64

Soggettini in marzapane

Marzipan figurines • Sujet en masepain • Marzipanfiguren • Figuras de mazapán • Bonequinhos em maçapão



19048 ●●● A - cm: H4~ - pz: 48 - mat: MZ - (GF) (AZO) € ud: 1,27

Soggetti decorativi

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

19192

cm: H3 - pz: 60

mat: CI (C)

€ ud: 0,25



19193

cm: H4,5 - pz: 36

mat: CI (C)

€ ud: 0,40



19342

cm: H22 - pz: 48

mat: ST (C)

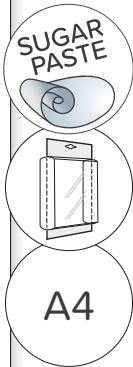
€ ud: 1,20

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Prodotti da banco

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



19041 - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)

mat: ZU -

€ BLISTER (12ud): 3,55



19017 - ●●● A - 10g - cm: H3 - pz: 1kg - mat: ZU -

€ KG: 27,48



! 35g



32163

■ ■ ■ 2 - ◆ - 35g

cm: H8 - pz: 18 -

€ ud: 3,18



! 25g



78072

■ ■ ■ 3 - ◆ - 25g

cm: H13/16,5 - pz: 36

€ ud: 2,24



! 10g



78073 - ■ ■ ■ 4 - ◆ - 10g - cm: H5 - pz: 24 -

€ ud: 2,24

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Festa della mamma

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



92004 **NEW** - ■■■ 3 - - 5,5g - cm: L5 - pz: 64 (16x4) - € ud: 0,62



92037 **NEW** - ■■■ 6 - - cm: Ø6 - pz: 110 (55x2) - **NVE**





Festa della mamma

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

Dillo con un



20336 **NEW**

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5

pz: 192 - mat: PF

macaron!

NVE

Say it with a macarons



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

pz: 60(12x5) -    **NVE**





*Crea
il tuo biglietto d'auguri
personalizzato!*



Create your own greeting card!

Festa della mamma

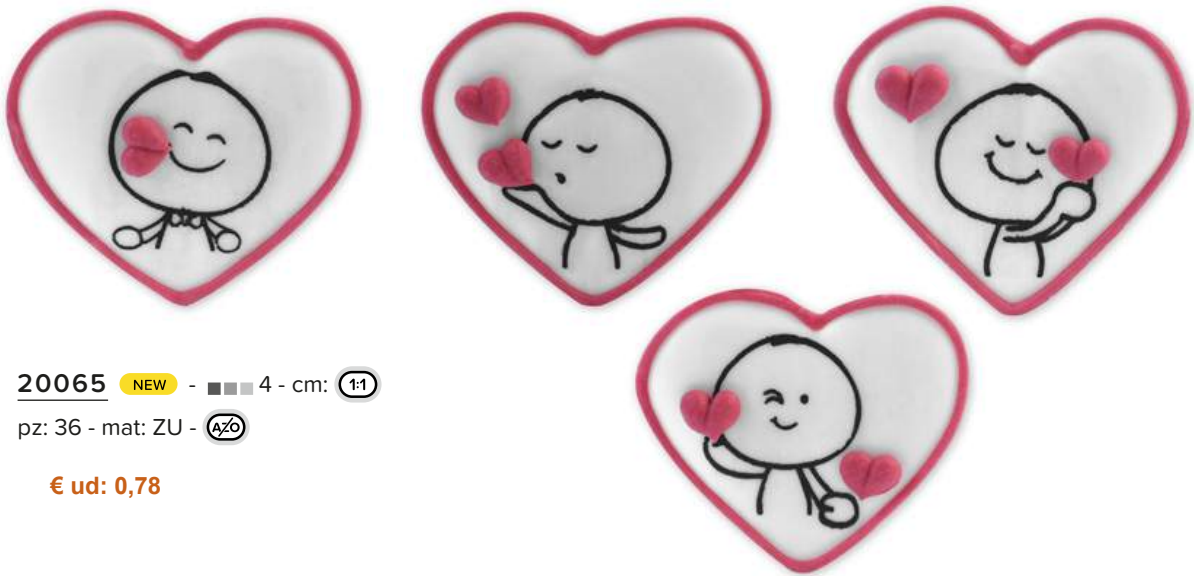
Mother's Day • Fête des Mères • Muttertag
Día de la Madre • Dia da Mãe



21006 NEW - ■■■ 3 - cm: (11)

pz: 36 - mat: ZU - (GF)

NVE



20065 **NEW** - ■■■ 4 - cm: (1:1)

pz: 36 - mat: ZU - (A)X

€ ud: 0,78



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Festa dei nonni

Grandparent's Day • Journée des grands-parents • El Día de los abuelos
Dia dos avós • Großelternfest



78511 - ■■■ 4 - ◆ - 4,5g - cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72 (12x6) - GF AZO NVE



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm



23512 - ■■■ 3 - cm: H7,5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL ☆ € ud: 3,33





Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento

Dillo
con un



macaron!

Say it with a macarons

26019 NEW - ■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF € ud: 0,34



**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

26015G

cm: H12 - pz: 12 - mat: ZU - GF

€ ud: 2,89



20061 NEW

■■■ 4 - cm: 11

pz: 24 - mat: ZU - GF AZO

€ ud: 1,71







Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



26018C - cm: (1:1) - pz: 18 - mat: ZU - (GF) € ud: 2,08



26012C - cm: (1:1) € KIT: 7,76
pz: 8Kit (3pz) - mat: ZU - (AZO)



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

€ KIT: 7,06



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

€ ud: 0,75



L2,8cm




L5cm



H9cm



26001

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

€ SET: 16,92

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



25165C - ■■■ 2 - cm:  - pz: 36 - mat: ZU -  **€ ud: 1,10**



26198C

cm: H9,5 - pz: 6 - mat: PO  **€ ud: 5,79**



Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



26018B - cm: (11) - pz: 18 - mat: ZU - (GF) € ud: 2,08



26012B - cm: (11) € KIT: 7,76
pz: 8Kit (3pz) - mat: ZU - (AZO)



26016B - cm: H max 5 - pz: 4kit (3pz)
mat: ZU - (GF) € KIT: 7,06



26073B
cm: H max 7 - pz: 120 - mat: ZU - (AZO)
€ ud: 075



H9cm



L4,5cm



L2,8cm

26000 - pz: 8Set(4pz)

mat: ZU - (AZO)

€SET: 16,92

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



25165B - ■■■ 2 - cm: (1:1) - pz: 36 - mat: ZU - (GF) **€ ud: 1,10**



26198B

cm: H9,5 - pz: 6 - mat: PO (O) **€ ud: 5,79**



Nascite

Birth/Christenings • Naissances • Geburt
Nacimientos • Nascimento



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

€ ud: 3,76



26010C - cm: L7,5 - pz: 8 - mat: PO ☉

€ ud: 5,00

26008 - ●●● BC

cm: H5,5 - pz: 12 - mat: PL ☆

€ ud: 3,64



26182C - ■■■ 2 - cm: H8,5

pz: 8 - mat: PL ☆

€ ud: 5,57





26010B - cm: L7,5 - pz: 8 - mat: PO ☉

€ ud: 5,00



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

€ ud: 3,76

26008 - ●●● BC

cm: H5,5 - pz: 12 - mat: PL ☆

€ ud: 3,64



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



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

€ ud: 5,57



Comunioni e Cresime

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

Dillo
con un



27013 NEW - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

€ ud: 0,34

macaron!

Say it with a macarons



27017 NEW - ■■■ 4 - cm: H7,5~ - pz: 36 - mat: ZU - GF AZO € ud: 2,50







Comunioni e Cresime

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



27012C

cm: (1:1) - pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU - (AZO)

€ KIT: 2,89



27011C - ■■■ 2 - cm: (1:1) - pz: 36 - mat: ZU - (GF) **€ ud: 1,10**



27171C

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO (O)

€ ud: 6,94



27148C

cm: H10,5

pz: 8 - mat: PO (O)

€ ud: 3,40



27012B

cm: 11 - pz: 20Kit (3pz)

mat: ZU - 470

€ KIT : 2,89



27011B - ■■■ 2 - cm: 11 - pz: 36 - mat: ZU - 6F

€ ud: 1,10



27197B

cm: H15,5

pz: 6 - mat: PO

€ ud: 7,14



27171B

cm: H11,5

pz: 6 - mat: PO

€ ud: 6,94



27148B

cm: H10,5

pz: 8 - mat: PO

€ ud: 3,40

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Comunioni e Cresime

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



27001 - cm: (1:1) - pz: 8Set(2pz) - mat: ZU - (AZO)

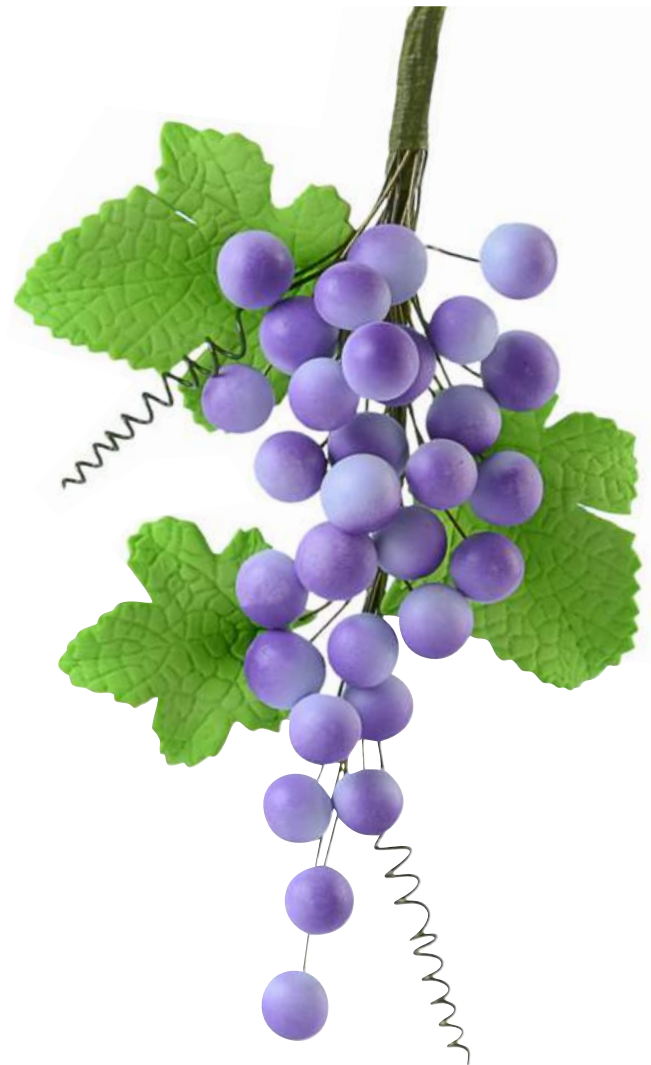
€ SET: 11,28



1Set=



27009 - cm: H11 - pz: 4Set(2pz) - mat: ZU - (GF) € SET: 8,74



11149 - cm: H19 - pz: 8 - (G) € ud: 6,60



27180 - ■■■ 2

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - (AZO)

€ ud: 2,32



FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions

27010

cm: H13,5 - pz: 6

mat: ZU - (GF)

€ ud: 3,54

27015

cm: (1:1)

pz: 7Kit(3pz)

mat: ZU - (GF)

€KIT: 12,36



27179 - ■■■ 2

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - (AZO)

€ ud: 2,32



Comunioni e Cresime

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



27149B

cm: H14

pz: 6 - mat: PL ☆

€ ud: 7,06



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

€ ud: 4,11



27088B - cm: H9 - pz: 12 - mat: PL ☆

€ ud: 4,11



27060 - cm: H11,5

€ ud: 8,74

pz: 6 - mat: PL ☆



27149C

cm: H14

pz: 6 - mat: PL ☆

€ ud: 7,06



27007C - cm: H8,5 - pz: 12 - mat: PL ☆ € ud: 4,11



27088C - cm: H9 - pz: 12 - mat: PL ☆ € ud: 4,11



Laurea

Graduation • Diplôme • Magister • Graduación • Licenciatura



Dillo con un

€ ud: 0,34

20339 **NEW** - ■■■ 6

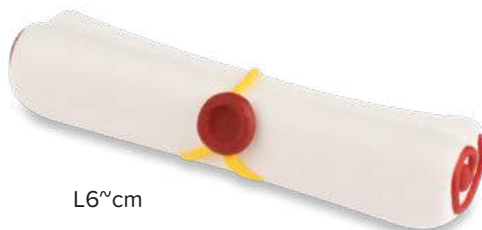
cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: BS

macaron!

Say it with a macarons



22011 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H5~ - pz: 30 - mat: GE/ZU - € ud: 1,77



L6~cm



L5cm

22010 **NEW** - pz: 18Set (2pz) - mat: ZU - € SET: 2,50





Laurea

Graduation • Diplôme • Magister • Graduación • Licenciatura



22009 - ■■■ 2 - cm: (1:1) - pz: 50 - mat: ZU - (GF)

NVE




22013 **NEW** - ■■■ 2

cm: L17 - pz: 8 - mat: ZU - (GF) (AZO)

NVE




22068 - ■■■ 2 - cm: L4,5xH7

pz: 4 - mat: PO 

€ ud: 6,13



22069 - ■■■ 2 - cm: H9

pz: 6 - mat: PL 

€ ud: 8,27









Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos

Dillo
con un



20012 NEW - ■■■ 6

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: BS

€ ud:

macaron!

Say it with a macarons



28532 - cm: H16

pz: 4 - mat: PO

€ ud: 12,73



28530 - cm: H16

pz: 4 - mat: PO

€ ud: 13,11






Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos


28531 - cm: H18

pz: 2 - mat: PO 

€ ud: 13,89




28510 - cm: H16,5

pz: 6 - mat: PO 

€ ud: 13,19



28481 - cm: H17

pz: 4 - mat: PO 

€ ud: 16,69



28498 - ■■■ 2

cm: H16 - pz: 4

mat: PL ☆

€ ud: 12,61



28497 - ■■■ 2

cm: H11,5 - pz: 8

mat: PO ☉

€ ud: 6,19



28429 - cm: H19 - pz: 2 - mat: PL ☆

€ ud: 21,12



Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze
Adornos • Adornos



28518

cm: H14,5 - pz: 2

mat: PO

€ ud: 14,00



28517

cm: H14,5 - pz: 2

mat: PO

€ ud: 10,59



28465G

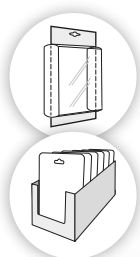
cm: H15 - pz: 6 - mat: PO

€ ud: 5,64



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

€ ud: 16,78



L14,5xH10xP13,5~cm

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

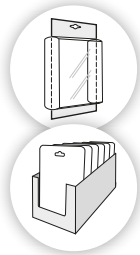
€ ud: 4,47



29013 - cm: H9 - pz: 10 - mat: PL ☆

€ ud: 4,22

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



L14,5xH10xP13,5~cm

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

€ ud: 4,47



29014 - cm: H9 - pz: 10 - mat: PL ☆

€ ud: 4,22



Alzate

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



Per i momenti speciali

For your special moments!



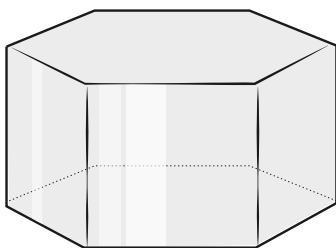
30029

cm: H30

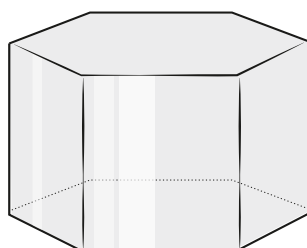
pz: 1 Kit (3pz)

mat: PL

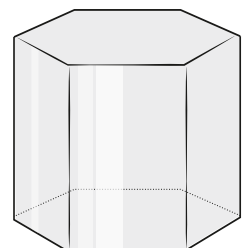
€ ud: 102,96



Ø30xH10 cm



Ø24xH10 cm



Ø16xH10 cm





Alzate

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

All you need is love



Per le tue torte da cerimonia

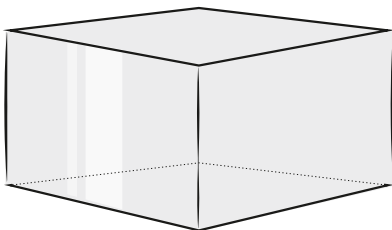
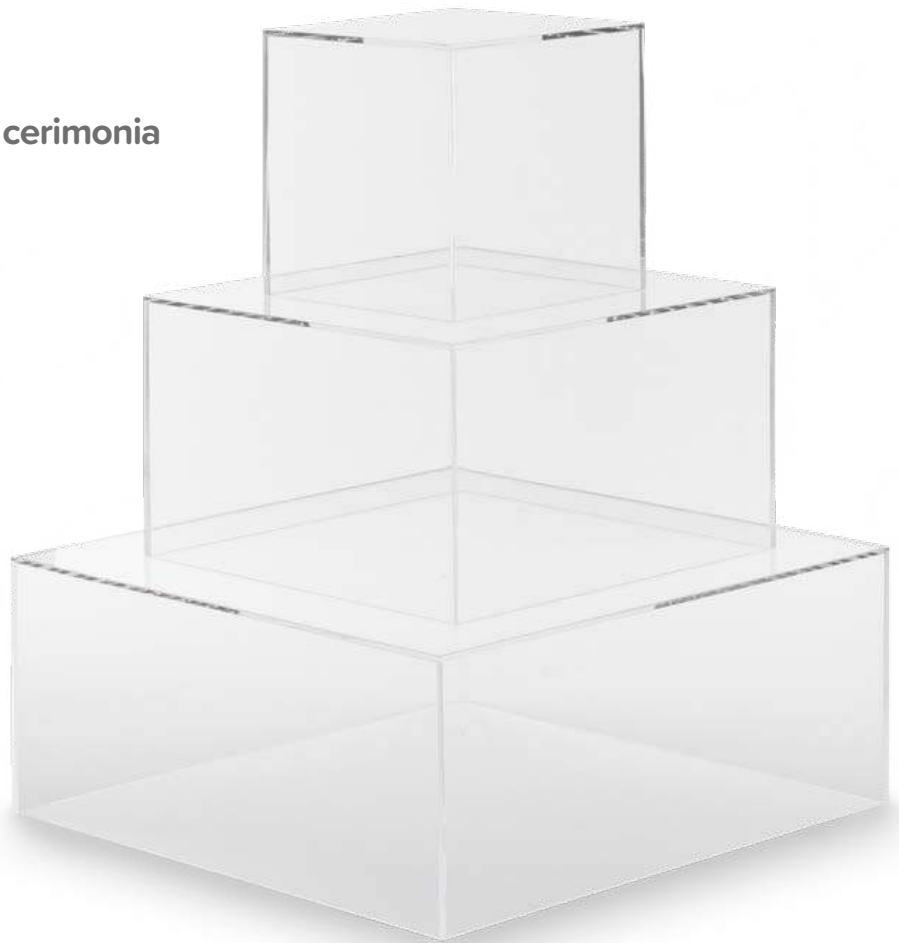
For your ceremony cakes

30006

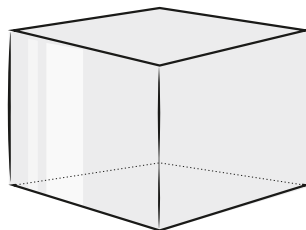
cm: H45

pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆

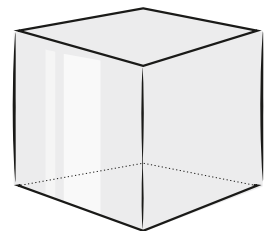
€ ud: 109,90



L35xH15 cm



L25xH15 cm



L15xH15 cm





Alzate

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

*All you need
is love*



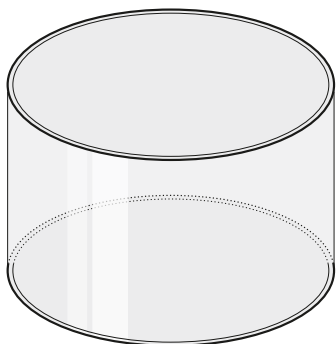
Per le tue torte da cerimonia

For your ceremony cakes!

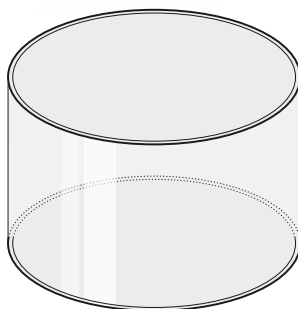
30028 - cm: H45

pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆

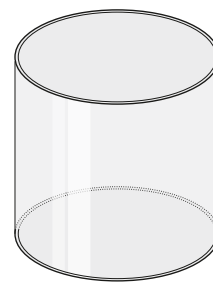
€ ud: 111,05



Ø30xH15 cm

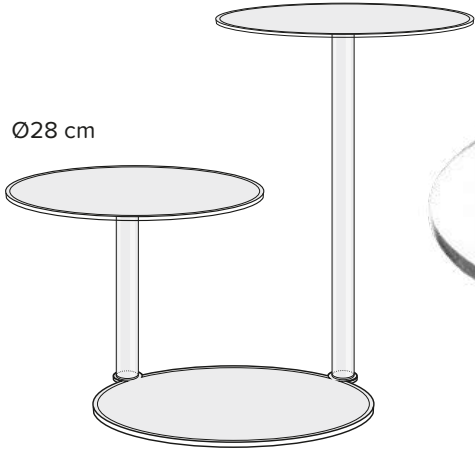


Ø24xH15 cm



Ø16xH15 cm

Ø28 cm



30003

cm: L48xH40,5xP39

pz: 1

mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm

€ ud: 75,19

FESTIVITÀ
RICORRENZE
Special Occasions



Alzate

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



30015

cm: L50xH24xP40 - pz: 10 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28cm

€ ud: 19,43



30073

cm: L50xH45xP40 - pz: 5 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28cm

€ ud: 45,37



30010

cm: L60xH75xP60 - pz: 1 - mat: PL ☆

*Ø28/28/28/28/28/28cm

€ ud: 84,83



30011 - cm: L60xH40xP58 - pz: 1 - mat: PL ☆

*Ø23/27/27/28/28cm

€ ud: 54,29

* 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



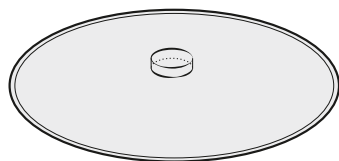
Puoi creare 3 altezze diverse!

You can create 3 different heights!

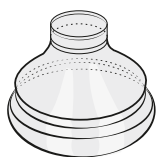


Per le tue torte da vetrina

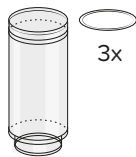
For you showcase cakes!



3x



3x



3x

30021 - cm: Ø33,5xH10/30

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

€ KIT: 40,75



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

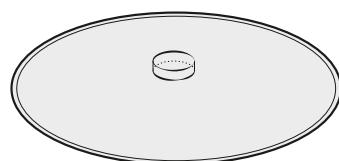
TIP: for an original touch, fill the central support with water coloured with Colorgel or sugar pearls

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!

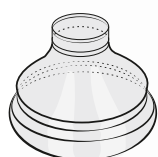
TIPP: Füllen Sie mit Colorgel gefärbtes Wasser oder Zucker Perlen in den mittleren Halter auf, um eine einzigartige Note zu geben!

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



1x



1x



€ ud:13,48

30020 - cm: Ø33,5xH10 - pz: 1 - mat: PL



Complimenti & Candele

314 Auguri generici
Special occasions

324 Candele numerali
Numeral candles

329 Candele a stelo
Thin candles

330 Candele speciali
Special candles

332 Numeri
Numbers

370 Bevanda analcolica
Alcohol-free drink

371 Panoramica brands
Overview brands

374 Lecca lecca
Lollipops



Birthdays and Candles

334



338



340



344



346



350



352



354



356



358



362



364



366





Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitações • Celebrações



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



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

NVE



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



78513 - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g
cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72
(12x6) - (GF) (AZO) (V)

NVE



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



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

NVE

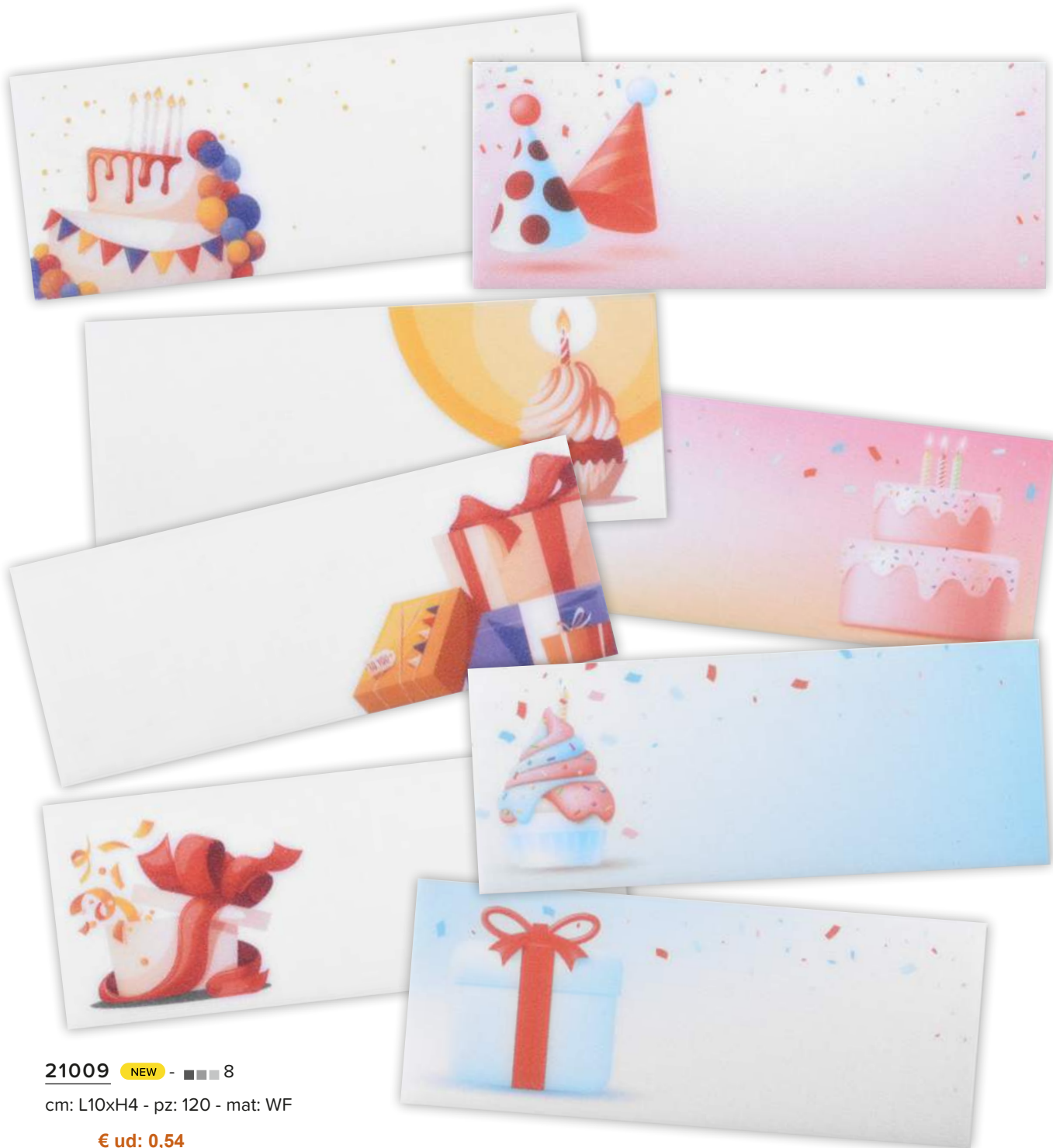


Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações

Crea il tuo biglietto d'auguri personalizzato!

Create your own greeting card!



21009 **NEW** - ■■■ 8

cm: L10xH4 - pz: 120 - mat: WF

€ ud: 0,54





Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



23503 - ■■■ 2

cm: L10xH4 - pz: 120 - mat: WF

NVE



23504

NVE



25041G

cm: Ø9,5 - pz: 50 - mat: ZU



€ ud: 0,90

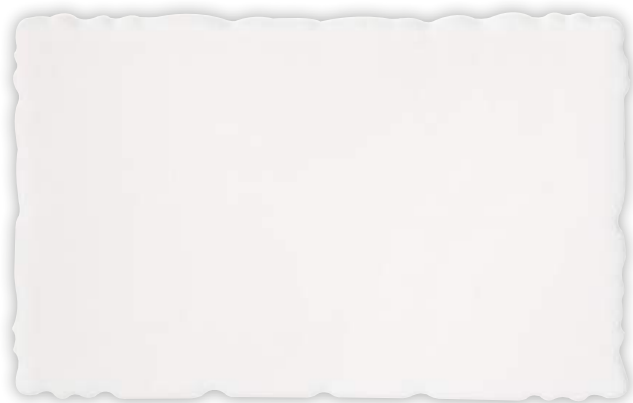


COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



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

Customize your wishes with Modecor pens



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

€ ud: 0,86

mat: ZU -



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações

Dillo
con un



20338 **NEW**

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

€ ud: 0,34

macaron!

Say it with a macarons



21008A **NEW**


■ ■ ■ 2 - cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 

NVE



21008B **NEW** - ■ ■ ■ 3 - cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 

NVE

21008C **NEW** - 

NVE

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Glückwünsche zu allgemeinen Anlässen
Felicitaciones • Celebrações



24114 - cm: H10

pz: 24 - mat: PL

€ ud: 1,85

Ø3,5cm



L10cm

24096 - pz: 24Kit(2pz) - mat: PL

€ KIT: 1,87



Facile da dosare

Easy dosing



Sacchetto richiudibile

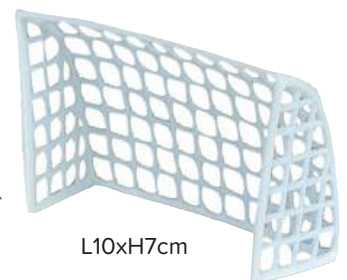
Resealable bag



25687L - pz: 1 (250g) - mat: WF € 250GR: 10,20



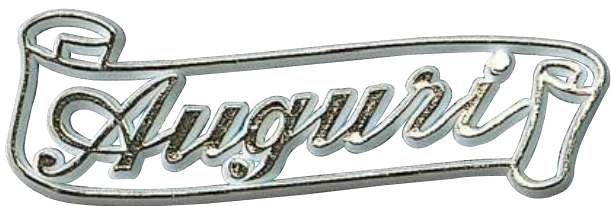
H max 7cm



L10xH7cm

24176 - pz: 16Kit(9pz) - mat: PL

€ KIT: 5,26



25017 - cm: L8 - pz: 100 - mat: PL ☆

NVE



25018 ☆ **NVE**



24318 - cm: H9 - pz: 144 - mat: PL ☆

€ ud: 0,37



17014

cm: H17 ☆

€ ud: 0,54



14220

cm: H5 - pz: 144

mat: PL ☆

€ ud: 0,16



14221

cm: H6,5 ☆

€ ud: 0,24



Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



230210B



230212B



230213B



230214B



230215B



230211B

cm: H11 - pz: 25

mat: CE/PL ☆

€ ud: 1,01



230216B



230217B



230218B



230219B



230210C



230212C



230213C



230214C



230215C



230216C



230217C



230218C



230219C



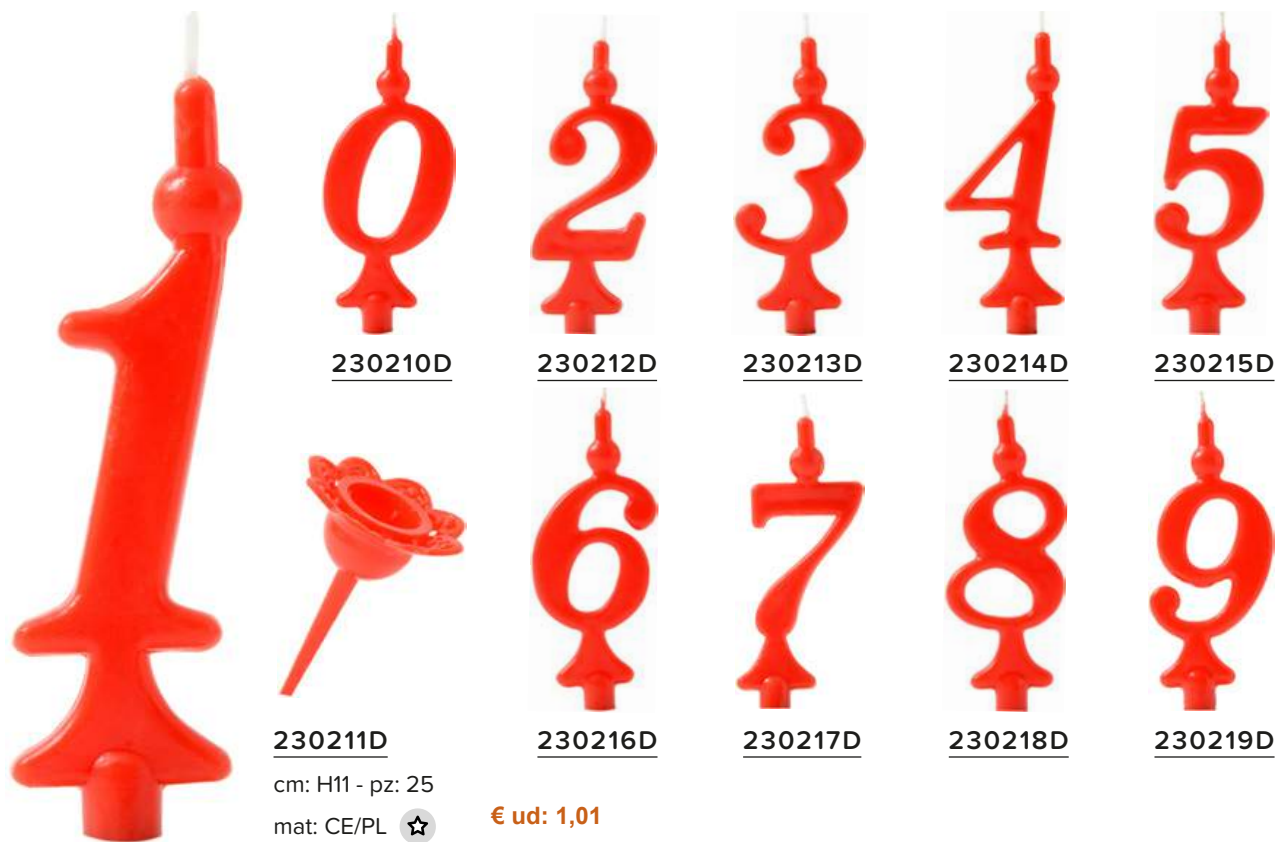
230211C



€ ud: 1,01

cm: H11 - pz: 25

mat: CE/PL ☆



230210D

230212D

230213D

230214D

230215D

230211D

cm: H11 - pz: 25

mat: CE/PL ☆

€ ud: 1,01



Con glitter

With glitter



230720

230722

230723

230724

230725

230721

cm: H8,5

pz: 24Blister - mat: CE/PL ☆

€ ud: 1,11

230726

230727

230728

230729



Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



23088B

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

mat: CE/PL ☆

€ blister: 0,88



23088C

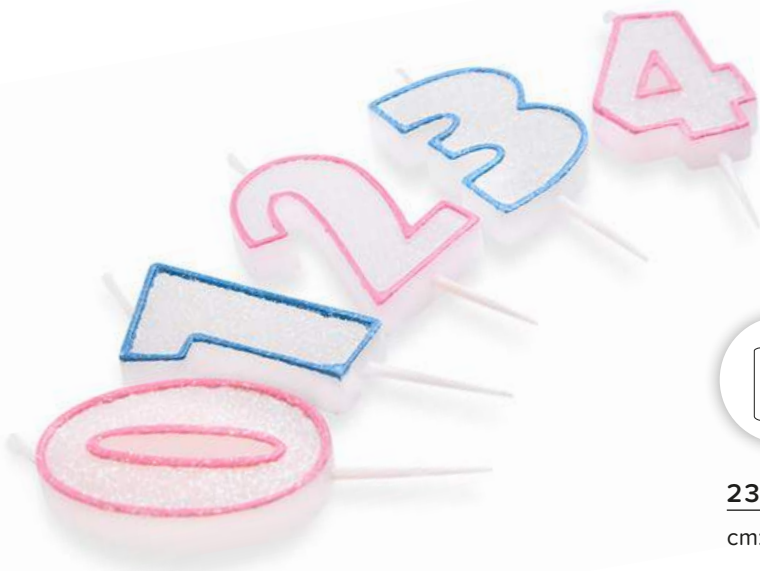
€ BLISTER: 0,88

23519 NEW

cm: L18xH65xP18 - pz: 1 (250pz)

mat: CE/MT ⊙

€ ud: 232,00



230160

cm: H4,5 - 24 Blister

mat: CE/PL ☆



230161

€ ud: 0,86



23020

cm: H4,5

24 Blister

mat: CE/PL ☆

€ ud: 0,84



230162



230163



230164



230165



230166



230167



230168



230169



23023

€ ud: 0,84



230170



230171



230172



230173



230174



230175



230176



230177



230178



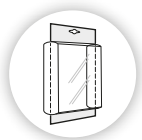
230179

€ ud: 0,86



Candele

Candles • Bougies • Kerzen • Velas • Velas



235010B

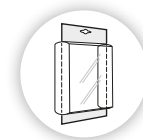
cm: H3 - pz: 24 Blister

mat: CE/PL ☆

€ ud: 0,74



235011B



235010C



235011C



235012B



235013B



235014B



235015B



235012C



235013C



235014C



235015C



235016B



235017B



235018B



235019B



235016C



235017C



235018C



235019C



239040

cm: H6 - pz: 10Blister

mat: CE ☆

€ ud: 0,69



239041



239042



239043



239044



239045



239046



239047



239048



239049



23002

●●● BCG - cm: H7

pz: 100 - mat: CE ☉

€ ud: 0,09



23001

●●● BCG - cm: H1

pz: 100 - mat: PL ☆

€ ud: 0,05



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

€ ud: 0,45



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

€ ud: 0,11



Candele

Candles • Bougies • Kerzen
Velas • Velas



23095B - cm: H6 - pz: 10Blister - mat: CE/PL ☆

NVE



23095C

NVE



23031 - ●●● A

cm: H11 - pz: 36Blister

mat: CE/PL ☆

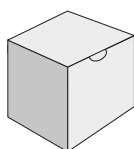
€ ud: 2,35

Candela fontana

Fountain Candle • Bougie fontaine • Fontäne-Kerze • Vela bengala • Vela foguete



36
pezzi



23034

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

€ ud: 0,71

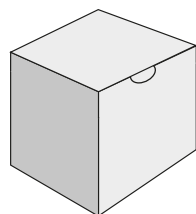


Illumina la tua torta

Light up your cake



72
pezzi



23000

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

€ ud: 0,67



Numeri

Numbers • Chiffres • Zahlen • Números • Números



230410

cm: H5,5 - pz: 100

mat: PL ☆

€ ud: 0,27



230411



230412



230413



230414



230415



230416



230417



230418



230419



230180

cm: H4,5 - pz: 100

mat: PL ☆

€ ud: 0,22



230181



230182



230183



230184



230185



230186



230187



230188



230189



23012

●●● A0123456789

■ ■ ■ 10 - cm: L5,5xH5,5

pz: 100 - mat: PL ☆



€ ud: 0,30



23042

cm: L5,5

pz: 100 - mat: PL ☆

€ ud: 0,20



23019

€ ud: 0,12

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 ©

€ caja: 314,64

Le
Principesse
Incantate
di Walcor








Disco in cialda - Wafer disc

21025 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



Decoshape - Wafer decoshape

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

€ ud: 0,06



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

21027 NEW - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -

€ ud: 0,32



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20056 NEW

■■■ 3 - cm: H max 6,5

pz: 24 - mat: ZU -

€ ud: 2,34






DINOSAURS



Disco in cialda - Wafer disc

21024 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47




Decoshape - Wafer decoshape

21028 **NEW** - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF € ud: 0,06





Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

21026 **NEW** - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - 

€ ud: 0,32

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



20057 **NEW** - ■■■ 4 - cm: H max 6 - pz: 24 - mat: GE/ZU -   € ud: 3,63



Disco in cialda - Wafer disc

40226 NEW

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -

€ ud: 2,47

40220 NEW -

€ ud: 2,47



Decoshape - Wafer decoshape



40221 NEW - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF - € ud: 0,06





Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40222 **NEW** - ■■■ 6 - cm: Ø5,8

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

€ ud: 0,32

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



7pz



7pz



6pz

40504 - ■■■ 3

cm: H max 6 - pz: 20

mat: ZU -

€ ud: 4,14

Candele
Candles



L10xH7xP16~cm



L8,5xH15~cm



40564 - ■■■ 3

cm: H6,8/7,3 - pz: 12Blister

mat: CE/PL

€ ud: 2,92

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



PJMASKS POWER HEROES



Disco in cialda - Wafer disc

43133 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -

€ ud: 2,47



Decoshape - Wafer decoshape

43135 **NEW** - ■■■ 6 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF

€ ud: 0,06



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

43134 **NEW** - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU -

€ ud: 0,32



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm

Candele
Candles



43181 - cm: H5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL € ud: 2,92




TEENAGE MUTANT NINJA TURTLES®



Disco in cialda - Wafer disc

40113

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



Decoshape - Wafer decoshape

40111 - ■■■ 8 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF

€ ud: 0,06



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40109 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,32

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



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

€ ud: 2,96

TARTARUIGNE

NINJA

CAOS MUTANTE



nickelodeon
MOVIES

©2023 Paramount Pictures. All Rights Reserved. Teenage Mutant Ninja Turtles and all related titles, logos and characters are trademarks of Viacom International Inc.




SEI PRONTO A VIVERE UN'AVVENTURA CON
Leonardo, Raffaello, Donatello e Michelangelo?



Disco in cialda - Wafer disc

71704

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



**Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress**

71703 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)


mat: ZU - 

€ ud: 0,32



**Soggettini in zucchero
Sugar figurines**

40347 - cm: H4

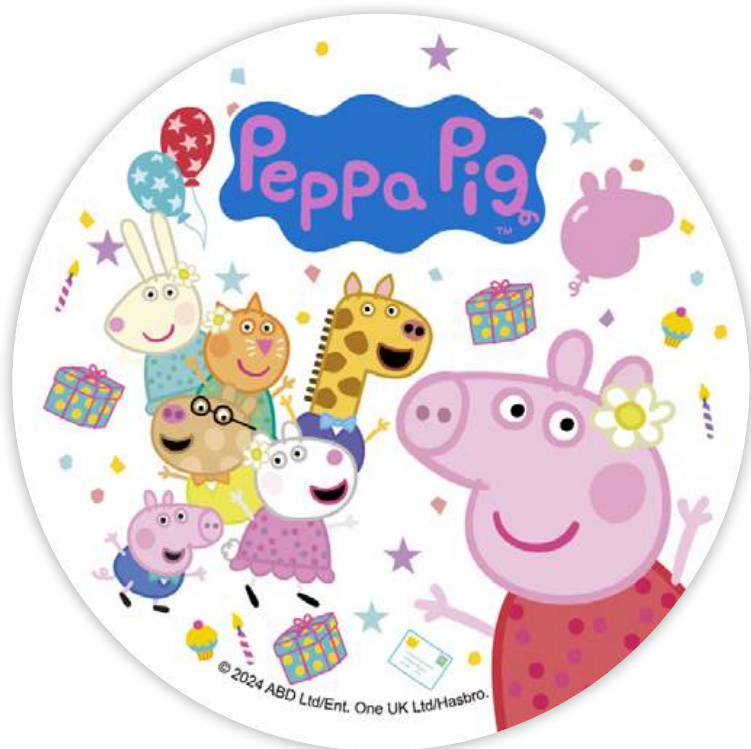
pz: 24 - mat: ZU - 

€ ud: 2,67





Peppa Pig™



Disco in cialda - Wafer disc

40223 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -

€ ud: 2,47



Decoshape - Wafer decoshape

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

€ ud: 0,06



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

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

€ ud: 0,32

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles



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

€ ud: 2,97



L10xH7xP8,5~cm


€ ud: 2,92 40106 - cm: H7,5 - pz: 6Blister - mat: CE/PL (☆)





Disco in cialda - Wafer disc

42062

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



42061 - ■■■ 8 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF € ud: 0,06



42060 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8
 pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,32



42056
 cm: H7~ - pz: 6Blister
 mat: CE/PL ☆

€ ud: 2,92



L10xH7xP8,5~cm



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


€ ud: 2,97

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles



Disco in cialda - Wafer disc

40208

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



40341 - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: WF **€ ud: 0,06**



40343
 cm: H7 - pz: 24
 mat: ZU -

€ ud: 2,56

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

€ ud: 0,32

COMPLEANNI
 E CANDELE
 Birthdays and Candles



L8,5xH15~cm



L10xH7xP8,5~cm


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

€ ud: 2,92





Disco in cialda - Wafer disc

40114

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF - 

€ ud: 2,47



40117  - ■■■ 8 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -  

€ ud: 3,96



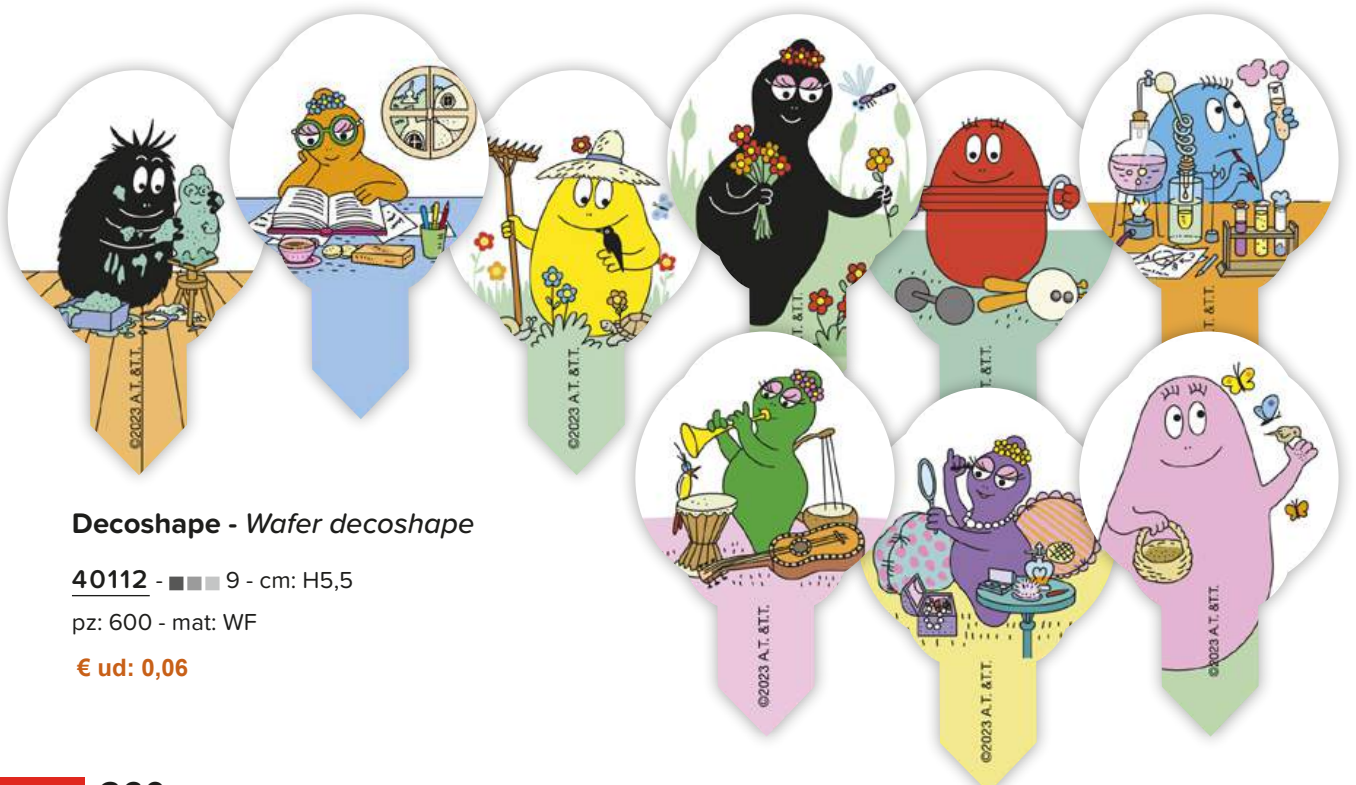
COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40110 - ■■■ 4 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - ©

€ ud: 0,32



Decoshape - Wafer decoshape

40112 - ■■■ 9 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: WF

€ ud: 0,06



L10xH7xP8,5~cm



L8,5xH15~cm

40116 - ■■■ 5 - cm: L4/6,5xH7/9 - pz: 6Blister - mat: CE/PL ☆ € ud: 5,17



Masha e Orso



Disco in cialda - Wafer disc

42073

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - 

€ ud: 2,47



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

€ ud: 0,06

Masha e Orso



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

€ ud: 0,32 (3,74 blister)

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

€ ud: 3,38

COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



L10xH7xP8,5~cm

€ ud: 2,92



L8,5xH15~cm

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





Disco in cialda - Wafer disc

25092

cm: Ø21 - pz: 12

mat: WF - (AZO)

€ ud: 2,37

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



25093 - ■■■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz) - mat: ZU - (GF)

€ ud: 0,34 (blister 3,74)





Disco in cialda - Wafer disc

40580

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -

€ ud: 2,47



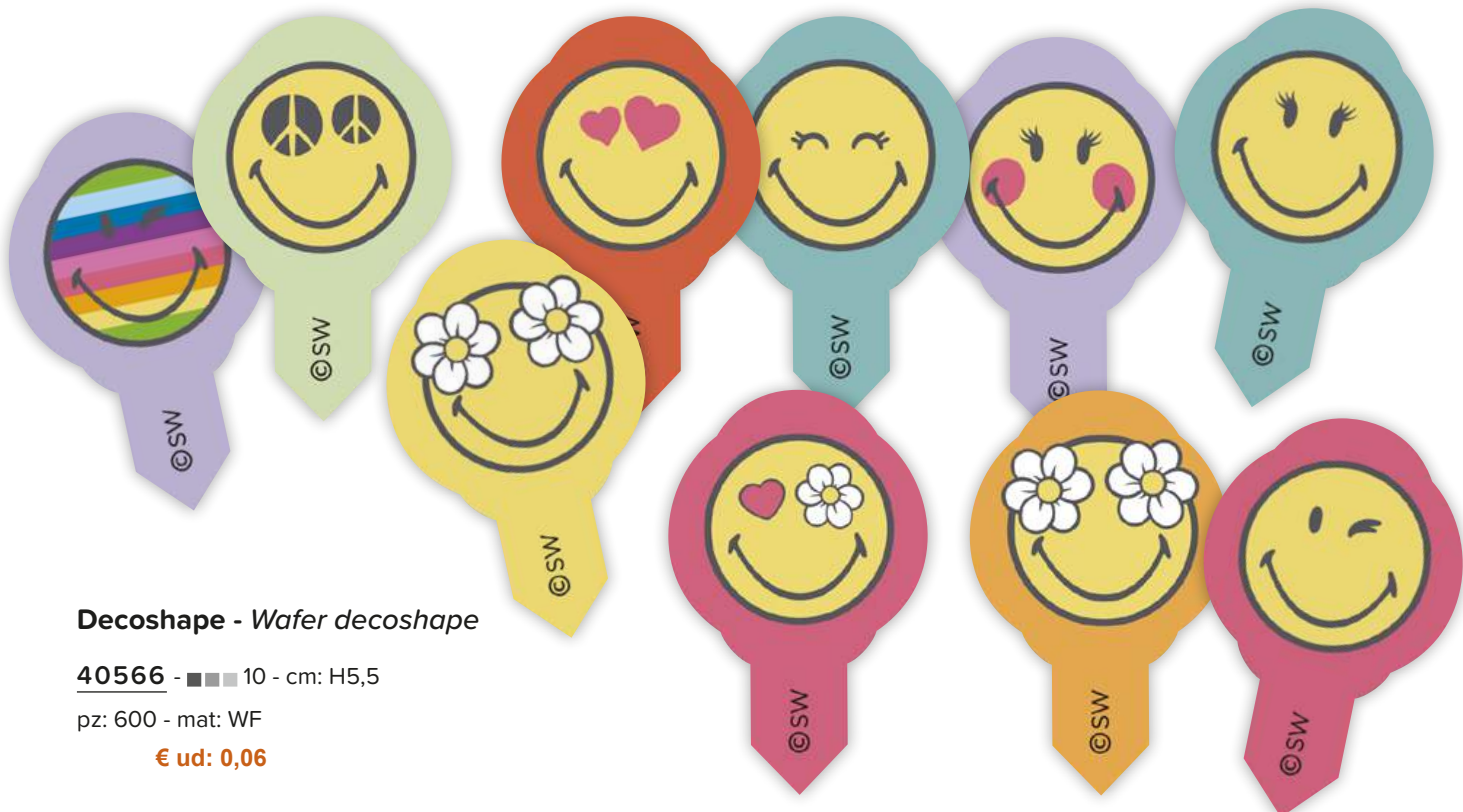
Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40565 - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -

€ ud: 0,32 (bliister 3,74)



Decoshape - Wafer decoshape

40566 - ■■■ 10 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: WF

€ ud: 0,06






SMILEY[®]
World[®]



78357 - ■■■ 6 - ◆ - 9g
cm: Ø5 - pz: 32 (8x4) - (GF)

€ ud: 0,70



78375 **NEW** - ◆ - 9,7g
cm: H10 - pz: 32 (8x4) - (GF)

€ ud: 0,67



TRASFERELLI SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheets suitable only for white chocolate € hoja: 2,30

82012 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF



78358 - ■■■ 6 - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 (24x2) - GF € ud: 0,64



40588 NEW

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

€ ud: 0,95



Soggettini in plastica

Plastic fi gurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren
Muñecos de plástico • Enfeites de plástico



72229

cm: L7xH2,5~ - pz: 6 - mat: PL

€ ud: 8,42



72227 - cm: L6xH9~

€ ud: 8,42

Bevanda analcolica

Alcohol-free drink • Boisson sans alcool • Alkoholfreies Getränk
Bebida sin alcohol • Bebida sem álcool



Disney
PRINCESS



Gusto mela

Apple-flavoured

NVE

72196 - cm: H31 - pz: 6 - mat: LA

ml: 750 -



Disney
FROZEN II



Gusto uva bianca

White grape-flavoured

NVE

72206 -



Disney
MICKEY
MOUSE
& Friends

72193 -

NVE

Scegli la combinazione
perfetta per rendere
unica la tua festa!

Dischi in cialda/ Wafer discs Ø21cm



21025 **NEW** - pag 336



21024 **NEW** - pag 338



43133 **NEW** - pag 340



40220 **NEW** - pag 342



40113 - pag 346



71704 - pag 350



40223 **NEW** - pag 352



42062 - pag 354



40208 - pag 356



40114 - pag 358



42073 - pag 362



25092 - pag 364



40580 - pag 366



Panoramica brands/ Overview brands

Decoshape/ Wafer decorations



21029 NEW - pag 336



21028 NEW - pag 338



43135 NEW - pag 340



40221 NEW - pag 342



40111 NEW - pag 346



40225 NEW - pag 352



42061 - pag 354



21025 - pag 356



40112 NEW - pag 360



43130 NEW - pag 362



40566 NEW - pag 366

Vestibiscotti/ Cookie dress



21027 NEW - pag 337



21026 NEW - pag 339



43134 NEW - pag 341



40222 NEW - pag 344



40109 - pag 347



71703 - pag 350



40224 NEW - pag 353



42060 - pag 355



40339 - pag 357



40110 - pag 360



43126 - pag 363



25093 - pag 364



40565
pag 366

Candele/ Candles



43181 - pag 341



40564 - pag 345



40106 - pag 353



42056 - pag 355



40342 - pag 357



40116 - pag 361



42077 - pag 363

Soggetti



20056 **NEW** - pag 337



20057 **NEW** - pag 339



40504 - pag 345



40346 - pag 347



20127 - pag 353



42055 - pag 355



40343 - pag 357



40117 **NEW** - pag 358



40347 - pag 350



43111 - pag 363



40588 **NEW** - pag 369

Cioccolato Chocolate



pag 368



72196 - pag 370



72206 - pag 370

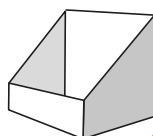


72193 - pag 370

Bibite/ Alcohol-free drink

LECCACCACCIA

Lollipops

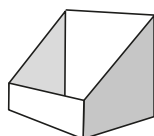


€ ud: 0,68

20324

cm: H11,5 - pz: 36 (18x2)

mat: ZU -  

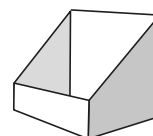


€ ud: 0,68

20325

cm: H5,5 -  

€ ud: 0,68



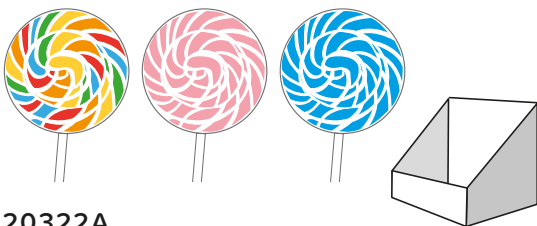
20323

cm: Ø6 -  

€ ud: 0,68



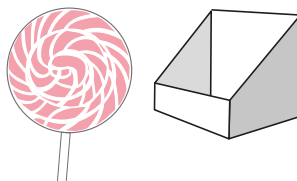
COMPLEANNI
E CANDELE
Birthdays and Candles



20322A

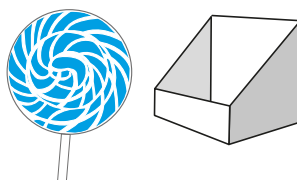
cm: Ø6 - pz: 36 (18x2) - mat: ZU -

€ ud: 0,62



20322B -

€ ud: 0,68



20322C -

€ ud: 0,68



SEMIFINISHED
Semilavorati

380 Pasta di zucchero
Sugar paste

386 Isomalto
Isomalt

386 Ghiaccia reale
Royal Icing

387 Estratto Vaniglia
Vanilla extract paste

387 CMC e Colla alimentare
Cmc and edible glue

388 Gelatina
Jelly



SEMILAVORATI
Semifinished

390 Decorgel
Decorgel

391 Creamy Tube
Creamy Tube

392 Drip Choc
Drip Choc

397 Spray da laboratorio
Lab sprays



Quale pasta di zucchero fa per me?

Which sugar paste is right for me?

POP

Estremamente flessibile e facile da lavorare

Extremely flexible and easy to handle

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Facilità di lavorazione - <i>Level of difficulty</i>	
Colorazione - <i>Colouring</i>	
Taglio - <i>Cutting</i>	
Performance in negativo - <i>Negative performance</i>	
Performance in positivo - <i>Positive performance</i>	
Modelling - <i>Modelling</i>	



LEGENDA | LEGEND:

- Facilità di lavorazione | Level of difficulty

Insieme delle performance di manipolazione, adesività e stesura della pasta
Combination of paste handling, adhesion and spreading performance

- Colorazione - Colouring

Resa del prodotto con aggiunta di coloranti alimentari (in gel o in polvere)
Product yield with added food colouring (gel or powder)

- Taglio - Cutting

Performance del prodotto al momento del taglio del dolce - Product performance when cutting the cake

- Performance in negativo - Negative performance

Resistenza della pasta su torta a temperature negative e in seguito positive (-18° e +4°)
Resistance of paste on cake at negative and then positive temperatures (-18° and +4°)

- Performance in positivo - Positive performance

Resistenza della pasta su torta a temperature positive (+4°) - Resistance of paste on cake at positive temperatures (+4°)

- Modelling - Modelling

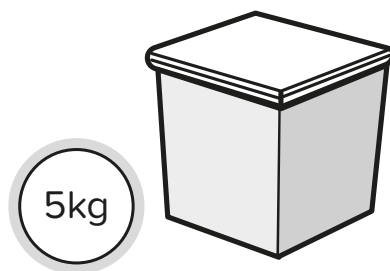
Performance della pasta con aggiunta di CMC nella realizzazione di figure in 3D
Performance of paste with added CMC in 3D figure modelling



Resiste agli shock termici e mantiene perfettamente la struttura
Resists to shocks and maintains its structure

1 | 2 | 3 | 4 | 5

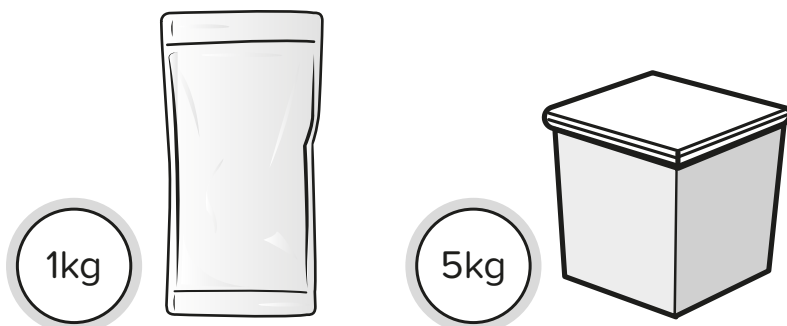
Facilità di lavorazione - <i>Level of difficulty</i>	
Colorazione - <i>Colouring</i>	
Taglio - <i>Cutting</i>	
Performance in negativo - <i>Negative performance</i>	
Performance in positivo - <i>Positive performance</i>	
Modelling - <i>Modelling</i>	



Ideale per coperture
Ideal for cake covering

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Facilità di lavorazione - <i>Level of difficulty</i>	
Colorazione - <i>Colouring</i>	
Taglio - <i>Cutting</i>	
Performance in negativo - <i>Negative performance</i>	
Performance in positivo - <i>Positive performance</i>	
Modelling - <i>Modelling</i>	



SEMILAVORATI
Semifinished



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 **modeling** - 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	●	●	€ ud: 31,25
25496	ROSSO FUOCO	●	●	€ ud: 36,54

pz: 1 - mat: ZU



Tanti formati e colori per molteplici utilizzi!

Many sizes and colours for multiple uses!



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 € ud: 6,69



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 € ud: 2,07

CODICE	COLORE	AZO	GF	
25326	ARANCIO PASTELLO	●	●	
25327	FUCSIA	●	●	
25328	LILLA	●	●	
25325	MARRONE	●	●	

pz: 12 - mat: ZU € ud: 2,14





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

€ ud: 36,96



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



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 -  

€ ud: 47,06



1kg



25428 - BIANCO

kg: 1 - pz: 8 - mat: ZU -  

€ ud: 9,48

Pasta di zucchero

Sugar paste • Pâte à sucre • Fondant • Fondant • Pasta de açúcar



Per decorazioni e modelling

For decorations and modelling

100g



23646 RUBINO

g: 100 - pz: 10 - mat: ZU

€ ud: 6,23



Pasta Modellabile

Modelling paste • Pâte à sucre modelable • Modellierfondant
Pasta moldeable • Massa moldável



25696 - BIANCO

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

€ ud: 9,91

- 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



250g

24144 - g: 250 - pz: 6

mat: ZU -

€ ud: 8,48



24129 - kg: 1,3 - pz: 1

mat: ZU -

€ ud: 18,71



Royal Icing

Preparato per ghiaccia reale • Royal icing mix • Préparation pour glace royale • Präparat für Zuckerguss
Preparado para glasa real • Preparado para glacé real



150g

24146 - g: 150 - pz: 6

mat: ZU -

€ ud: 4,76



24120 - kg: 4,5 - pz: 1

mat: ZU -

€ ud: 45,20



Estratto di vaniglia in pasta

Vanilla extract paste • Extrait de vanille en pâte • Vanilleextrakt Paste
Extracto de vainilla en pasta • Extracto de baunilha em pasta



50g

Aroma naturale
Natural flavour

23228

pz: 8 - mat: ZU



€ ud: 4,01



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

€ ud: 4,45

Colla alimentare

Edible glue • Colle alimentaire • Lebensmittelkleber
Cola comestible • Cola alimentar

23188

g: 18 - pz: 10 -

€ ud: 2,23



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 -

€ ud: 1,54

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
açucar



1kg



24190

kg: 1 - pz: 4 - mat: GE -

€ ud: 12,71



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 colle 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 -

€ ud: 14,10

Gelatina spray

Spray gelatine • Gelée spray • Sprüh-Gelatine • Gelatina en spray • Geleia em spray

- | | | |
|---|---|--|
| <p>Ideale per lucidare la frutta e prevenire l'ossidazione. Dosaggio spray perfetto, senza grumi</p> | <p>Ideal for polishing fruit and preventing oxidation. Perfect spray dosage, no lumps</p> | <p>Idéale pour rendre les fruits brillants et en prévenir l'oxydation. Dosage spray parfait, sans grumeaux</p> |
| <p>Ideal zum Polieren von Früchten und zur Verhinderung von Oxidation. Perfekte Sprühdosierung ohne Klumpen</p> | <p>Ideal para abrillantar la fruta y prevenir la oxidación. Dosificación perfecta del spray, sin grumos</p> | <p>Ideal para dar brilho a fruta e prevenir a oxidação. Dosagem por pulverização perfeita, sem grumos</p> |



Effetto Trasparente

Transparent effect

23239

ml: 200 - pz: 6

€ ud: 5,17



SEMILAVORATI
Semifinished



Decorgel

Gelatina alimentare effetto trasparente • Transparent edible gelatine • Gélatine alimentaire
Effet transparent • Lebensmittel Gelatine transparent-Effekt • Gelatina alimentaria efecto
transparente • Geleia alimentar



20g



ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido



23217

● ● ● A - ■ ■ ■ 5 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE -  

L27,5xH23xP13,5cm

€ ud: 1,26



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 -

€ ud: 1,78



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>23296</u>	ROSA			€ ud: 9,61
<u>23297</u>	GIALLO			€ ud: 10,23
<u>23298</u>	AZZURRO			€ ud: 9,61
<u>23309</u>	CIOCCOLATO BIANCO			€ ud: 9,61
<u>23310</u>	ROSSO CILIEGIA			€ ud: 9,61
<u>23311</u>	CACAO			€ ud: 9,61

g: 180 - pz: 1



<u>23642</u>	BRONZO				AGOTADO
<u>23643</u>	ORO				€ ud: 10,23

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

€ ud: 18,18



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 Glänzendmachen von Zuckermasse und Mandelmasse

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

€ ud: 15,89



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 -  

€ ud: 13,47

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,
Zuckermasse,
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 -  

€ ud: 6,17



400 ColorGel
Gel colourings

402 ColorVel
Velvet spray colourings

404 Coloranti in spray
Spray colourings

406 Dust Glitter
Glitter dust

407 Stardust
Stardust

408 Coloranti in polvere
Powder colourings



COLORI
Colours

412 Color Paste
Colour Paste

414 Coloranti in burro di cacao
Cocoa butter colourings

416 Coloranti per aerografo
Colourings for airbrush

417 Pennarelli alimentari
Felt tip markers with edible ink



Libera la TUA creatività

LEGENDA | LEGEND



Massa
Mass



Superficie
Surfaces

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**
White chocolate
and fatty based product

Prodotti da forno
Baked products

Prodotti a base zucchero e panna
Sugar based products and cream

Glasse e gelatine
Glaze and gelatine

Prodotti congelati
Frozen products

COLOURS

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*



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.



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	●	●



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 € ud: 1,84

●●● A - ■■■ 8 - g: 20 - pz: 40 - mat: GE € ud: 1,90



● VIOLA DEL PENSIERO
23134 - GF
€ ud: 6,29



● ROSA CANDY
23123 - GF
€ ud: 6,29



● PELLE
23124 - GF
€ ud: 6,29



● GIALLO LIMONE
23131 - GF
€ ud: 6,29



● ARANCIO MANDARINO
23133 - GF
€ ud: 6,29



● ROSA FRAGOLA
23126 - GF
€ ud: 6,29



● ROSSO CILIEGIA
23127 - GF
€ ud: 6,29



● MARRONE TRONCO
23135 - GF
€ ud: 6,29



● VERDE BOSCO
23128 - GF
€ ud: 6,29



● VERDE PRATO
23132 - GF
€ ud: 6,29



● AZZURRO CIELO
23125 - GF 
€ ud: 6,29



● AZZURRO 1837
23129 - GF
€ ud: 6,29



● BLU NAVY
23130 - GF
€ ud: 6,29



● NERO FLUO
23136 - GF
€ ud: 6,29



g: 100 - pz: 1 mat: GE

€ ud: 6,29

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.**

250ml

PERLATO SHINY



CODICE	COLORE	AZO	GF	
23632	ORO	●	●	€ ud: 26,96
23636	BRONZO	●	●	€ ud: 26,96
23647	RAME	●	●	€ ud: 26,96

ml: 250 - pz: 1



Senza grassi idrogenati

Without hydrogenated fat

PASTELLO PASTEL

CODICE	COLORE	AZO	GF	
23633	AZZURRO	●	●	€ ud: 16,69
23634	ARANCIO	●	●	€ ud: 16,69
23223	NERO	●	●	€ ud: 15,46
24764	ROSSO	●	●	€ ud: 16,99
23635	BIANCO	●	●	€ ud: 15,46
23638	CIOCCOLATO LATTE	●	●	€ ud: 15,46
24788	CIOCCOLATO FONDENTE	●	●	€ ud: 15,71
24783	ROSSO	●	●	€ ud: 16,99
23637	GIALLO	●	●	€ ud: 15,46
23631	VERDE	●	●	€ ud: 15,46
23321 NEW	MAGENTA	●	●	€ ud: 17,86
23325 NEW	ROSA	●	●	€ ud: 17,86

ml: 250 - pz: 1





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.



250ml



250ml



CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud:	CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud:
23624	AZZURRO ACQUAMARINA	●	●	17,86	23607	ROSA	●	●	13,28
23629	BIANCO PERLA	●	●	17,86	23170	VERDE	●	●	13,28
23617	ARANCIO	●	●	18,68	23168	CIANO	●	●	13,28
23618	VERDE	●	●	18,68	23165	ROSSO	●	●	14,56
23613	RUBINO	●	●	17,86	23176	ROSSO	●	●	13,28
23180	BRONZO	●	●	17,86	23608	GIALLO	●	●	13,28
23620	ORO	●	●	18,43	23326 NEW	AZZURRO	●	●	14,56
23612	NERO LAVAGNA	●	●	17,86	23322 NEW	BORDEAUX	●	●	17,86
23611	ROSSO	●	●	19,78	23323 NEW	GIALLO	●	●	14,56
23660	ARGENTO	●	●	21,52					

ml: 250 - pz: 1

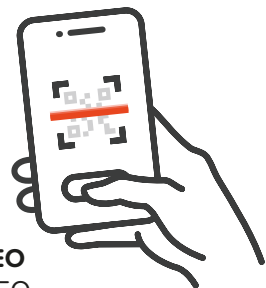
ml: 250 - pz: 1



50ml

CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud:
23648	BIANCO PERLA	●	●	5,56
23622	ORO	●	●	5,56
23661	ARGENTO	●	●	7,53

ml: 50 - pz: 4



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Dust Glitter



Polvere glitter con erogatore

Glitter powder with dispenser

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Adatto per conferire **effetto glitterato diffuso a tutte le superfici**: cioccolato, prodotti a base zuccheri, 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.

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.

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.

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

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.

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.



10g



CODICE	COLORE	AZO	GF	
23649	ARGENTO			€ ud: 7,01
23614	ORO			€ ud: 9,14
23227	ROSA			€ ud: 6,07

g: 10 - pz: 4



Stardust



Spray glitter trasparente base alcool

Alcohol-based transparent glitter spray

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Conferisce effetto glitterato a **tutte le superfici**

It gives a glitter effect to **all surfaces**

Il donne un effet pailleté à **toutes les surfaces**

Verleiht **allen Oberflächen** einen Glitzereffekt

Confiere un efecto de brillo a **todas las superficies**

Dá um efeito brilhante a **todas as superficies**



250ml

23659

ml: 250 - pz: 1



€ ud: 19,66

100ml

23658

ml: 100 - pz: 1



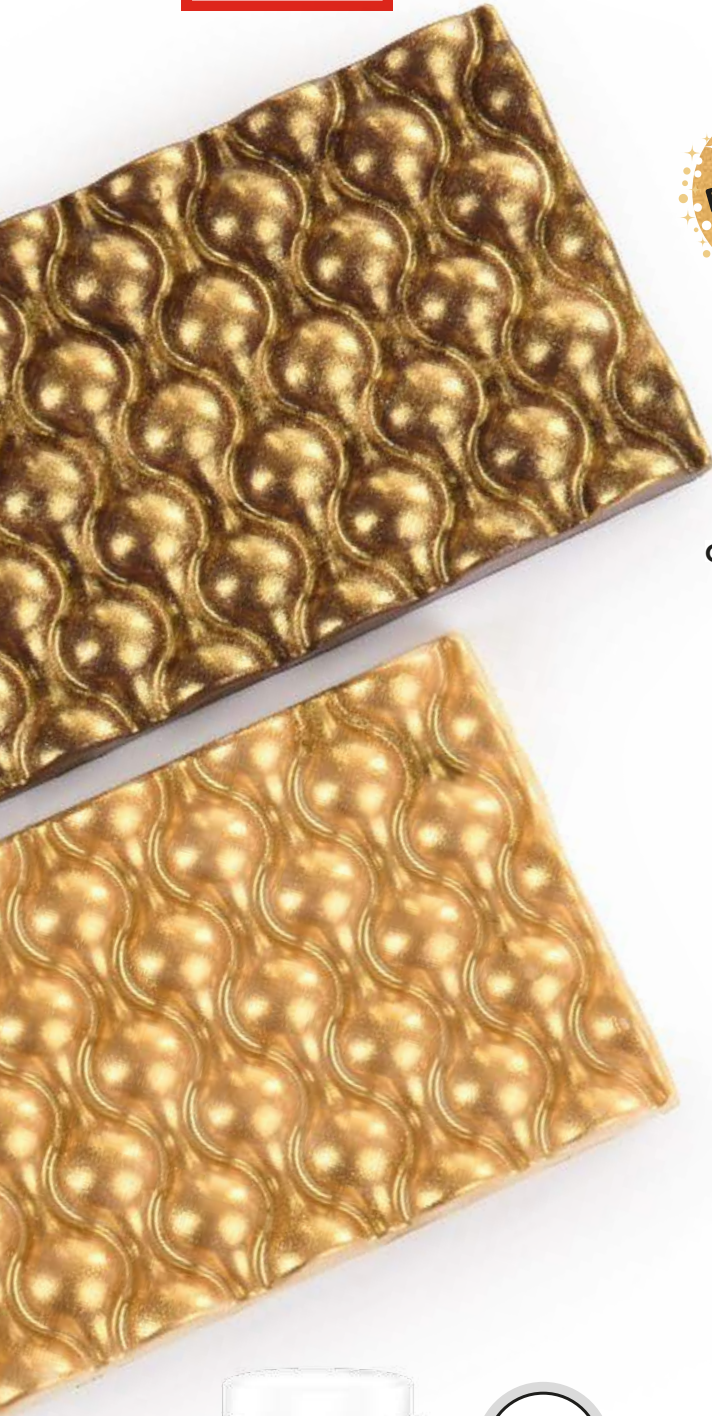
€ ud: 11,24



COLORI
Colours



ColorDust



Polvere liposolubile perlata

Fat-soluble pearly 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.

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 Mürbeteige.

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.



25g

CODICE	COLORE	AZO	GF	
23667	ARGENTO	●	●	€ ud: 18,14
23615	ORO	●	●	€ ud: 13,88

g: 25 - pz: 1



3g

CODICE	COLORE	AZO	GF	
23668	ARGENTO	●	●	€ ud: 4,74
23610	ORO	●	●	€ ud: 3,66

g: 3 - pz: 6

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.

Fettlösliches Farbstoffpulver.

Färben für **Oberflächen** wie Fondant, Oblaten, Schokolade, Kuchen und Mürbeteig.
Färbung von **transparenten Masse** wie Glasuren, Gelees, Isomalt.

Colouring of **surfaces** such as sugar paste, wafer, chocolate, cake and shortbread pastry.
Colouring of **transparent masses** such as icings, jellies, 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.

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.

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, isomalt.



25g

CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud.
23652	ROSA GLITTER	●	●	14,46
23655	CERRY GLITTER	●	●	18,50
23656	BRONZO GLITTER	●	●	18,50
23654	AZZURRO GLITTER	●	●	14,46
23653	ARANCIO GLITTER	●	●	14,46

g: 25 - pz: 1

COLORI
Colours



ColorDust



Polvere liposolubile pastello

Fat-soluble pastel powder



COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici e masse in pasta di zucchero, cialda, cioccolato, pan di spagna, cake, frolla, glasse, gelatine, prodotti base zucchero e masse grasse in generale.

Colouring of surfaces and masses in sugar paste, wafer, chocolate, sponge cake, cake, shortbread pastry, icings, jellies, sugar-based products and fat masses in general.

Colorant en poudre liposoluble
Coloration de surfaces et masses en pâte à sucre, azyne, 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.



CODICE	COLORE	AZO	GF	
23138	ROSSO FUOCO			€ ud: 3,24

g: 3 - pz: 6



Versatile: per tutti i prodotti di pasticceria!

Multiple use: for all confectionary products!

CODICE	COLORE	AZO	GF	
23602	ROSA CONFETTO			€ ud: 19,90
24509	ROSSO			€ ud: 9,12
24510	VERDE PRATO			€ ud: 9,54
23664	MAGENTA			€ ud: 19,70

g: 25 - pz: 1

CODICE	COLORE	AZO	GF	
24511	CIANO			€ ud: 8,86
23604	GIALLO			€ ud: 13,75
23164	NERO LAVAGNA			€ ud: 8,32





COLORI
Colours



Color Paste

100g



Pasta liposolubile
Fat-soluble paste

CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud:	CODICE	COLORE	AZO	GF	€ ud:
23317	VERDE	●	●	13,02	23235	NERO	●	●	13,02
23318	ARANCIO	●	●	13,02	23236	AZZURRO	●	●	13,02
23320	VIOLA	●	●	13,02	23237	ROSA	●	●	13,02
23234	ROSSO	●	●	13,02	23238	GIALLO	●	●	13,02

g: 100 - pz: 1

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

Färbung für **Schokolade**, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Colouring of masses such as **chocolate**, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Coloración de masas de **chocolate**, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

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

Coloração de massas de **chocolate**, sucedáneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pasteleria e glacês



*il tubetto che colora il Cioccolato...
...ma non solo!*



COLORI
Colours

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



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





ColorCioc



Base burro di cacao

Cocoa butter base

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.



150g

CODICE	COLORE	AZO	GF	
23627	BIANCO	●	●	€ ud: 14,68
23628	ROSSO	●	●	€ ud: 14,68
23630	ORO ANTICO	●	●	€ ud: 29,36
23663	MAGENTA	●	●	€ ud: 17,53
23324 NEW	ORO	●	●	€ ud: 29,36

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.





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, azyne, 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

190ml

CODICE	COLORE	AZO	GF	
24258	GIALLO	●	●	€ ud: 10,52
24260	ROSSO	●	●	€ ud: 17,71
24256	CIANO	●	●	€ ud: 5,39
24251	ROSA	●	●	€ ud: 11,22

ml: 190 - pz: 1



CODICE	COLORE	AZO	GF	
23640	VERDE	●	●	€ ud: 15,25
23665	MAGENTA	●	●	€ ud: 24,30

ml: 190 - pz: 1

Kit compressore e aerografo pag. 447

Compressor and airbrush (pg 447)

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 - GF AZO

Öi X. ' & Z%

- | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| • 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 monocolori

One colour replacements



23122D - cm: H17 - pz: 4 - GF AZO € ud: 2,14



23122Z GF AZO € ud: 2,14

COLORI
Colours



CONTACT US

Da oltre 20 anni, **Modacor** si distingue sul mercato per il suo impegno nel servizio al cliente!

For over 20 years, **Modacor** has always been recognized as top in the market for its commitment to customer service



ASSISTENZA

Assistenza clienti

- Team di tecnici specializzati al tuo servizio
- Assistenza telefonica dal lunedì al venerdì in italiano, inglese, francese, e spagnolo
- Servizio di assistenza in tutto il resto del mondo tramite i rappresentanti di zona



Help Desk (Customer service)

- Team of specialized technicians at your service
- Telephone assistance Monday through Friday in Italian, English, French and Spanish
- Service in the rest of the world via local agents.



CERTIFICAZIONI

Certificazioni e manuali

Inclusi nella confezione di ogni stampante: driver di installazione, manuale d'uso, certificazioni di alimentari , direttive UE, consigli di utilizzo e link ai video tutorial

Certificates and user's manual

Included with each printer: driver for installation, user's manual, Foodsafe Certificate, EU directives, Tips for use and tutorial video

Non solo stampanti ma servizio a 360°

Not just printers, but an all round service



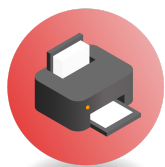
GARANZIA

Garanzia

- Tutte le stampanti hanno garanzia di 1 anno
- Riparazione gratuita fino ad 1 anno: conserva la confezione originale per usufruirne!

Guarantee

- All our printers have a 1 year guarantee
- Repairs guaranteed for 1 full year: keep the original packaging to benefit it!



Modecor Print Lab

- Software per la gestione e personalizzazione delle immagini da stampare: intuitivo e versatile
- Scaricabile dal sito: www.decojet.it
- Compatibile con tutti i modelli di stampante Modecor
- Sistemi operativi supportati: Microsoft Windows 8 e 10

Modecor Print Lab

- Software for management and customization of the images to be printed: intuitive and versatile
- Available for download on our site: www.decojet.it
- Compatible with all Modecor printers
- Operating systems supported: Microsoft Windows 8 and 10

420 Plottì

Plottì

424 Decojet Elite A4 2.0

Decojet Elite A4 2.0

425 Decojet Elite A3

Decojet Elite A3

428 Kit di pulizia

Cleaning Kit

429 Tanica di manutenzione

Maintenance box

430 Cartucce alimentari monouso

Disposable cartridges for edible printing

432 Foglio edibile Elite

Elite edible sheet

433 Fogli edibili Freetop

FreeTop edible sheets

434 Chocotransfer

Chocotransfer sheet

435 Supporti per stampanti alimentari

Edible media



Plotti 

Stampa direttamente

Pasta di zucchero • Cacao • Panna • Cioccolato

Direct print on all surfaces!



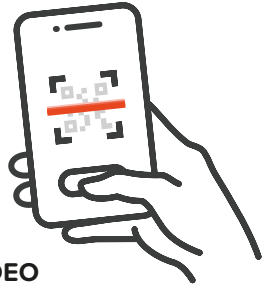
sui tuoi dolci!

Zucchero a velo • Glassa • Macarons...E molto altro ancora!

Sugar paste • Cacao • Cream • Chocolate • Icing sugar • Glaze • Macarons... and much more!



Plotti

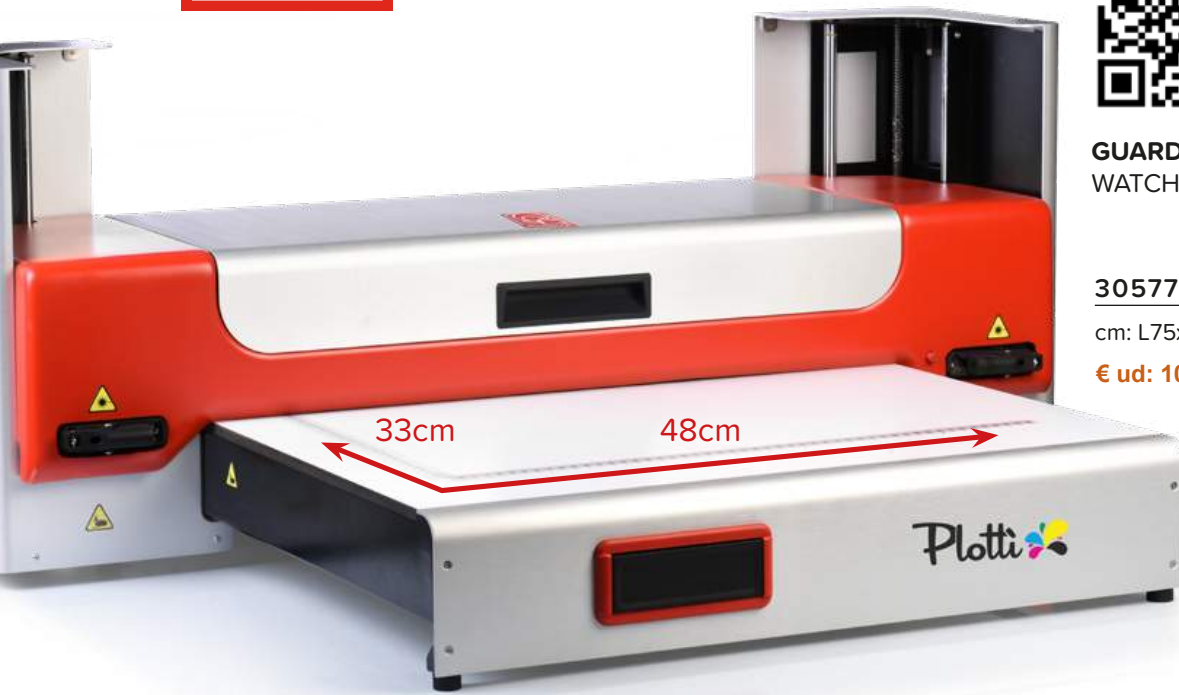


GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

30577 **NEW**

cm: L75xL95xH40 - pz: 1

€ ud: 10.500



Caratteristiche:

Il rilevamento automatico dell'altezza ed i sensori di rilevazione ostacoli ad infrarossi offrono una lavorazione semplice e sicura, preservando il tuo dolce e le testine di stampa

- Altezza massima torta: H14cm
- Piano di lavoro molto spazioso (A3+)
- Manutenzione più semplice e veloce
- Alta velocità di stampa

Fonctionnalités:

La détection automatique de la hauteur et les capteurs infrarouges de détection des obstacles permettent un impression simple et sûre, qui préserve votre gâteau et vos têtes d'impression

- Hauteur maximale du gâteau : H14cm
- Large surface de travail (A3+)
- Maintenance plus facile et plus rapide
- Vitesse d'impression élevée

Features:

Automatic height detection and infrared obstacle detection sensors offer simple and safe printing process, preserving your cake and print heads

- Maximum height: H14cm
- Wide work surface (A3+)
- Simpler and faster maintenance
- High speed printing

Funktionalitäten:

Automatische Höhererkennung und Infrarotsensoren zur Hinderniserkennung bieten eine einfache und sichere Verarbeitung und schonen Kuchen und Druckköpfe

- Maximale Kuchenhöhe: H14cm
- Sehr geräumige Arbeitsfläche(A3+)
- Einfachere und schnellere Wartung
- Hohe Geschwindigkeit des Druckens

Características:

La detección automática de altura y los sensores infrarrojos de detección de obstáculos ofrecen un uso fácil y seguro, preservando el pastel y los cabezales de impresión

- Altura máxima del pastel: H14cm
- Amplia superficie de trabajo (A3+)
- Mantenimiento más fácil y rápido
- Alta velocidad de impresión

Características:

A deteção automática de altura e os sensores de deteção de obstáculos por infravermelhos oferecem um processamento fácil e seguro, preservando o seu doce e as cabeças de impressão

- Altura máxima do bolo: H14cm
- Grande superfície de trabalho (A3+)
- Manutenção mais fácil e rápida
- Elevada velocidade de impressão



Cartucce per plotter alimentari Modecor

Cartridges for foodsafe plotters • Cartouches pour traceurs alimentaires • Patronen für Lebensmittelplotter
Cartuchos para plotters alimentarios • Tinteiros para plotters alimentares



DECOPLOTTY
HIGH TECH



Nero

30572

pz: 1 -

€ ud: 140,16



Magenta

30574

pz: 1 -

€ ud: 140,16



Ciano

30573

pz: 1 -

€ ud: 140,16



Giallo

30575

pz: 1 -

€ ud: 140,16

- | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 4 cartucce separate con testina integrata • Una testina nuova ad ogni cambio colore | <ul style="list-style-type: none"> • 4 separate cartridges with integrated print head • A new print head at each cartridge change | <ul style="list-style-type: none"> • 4 cartouches séparées avec tête d'impression intégrée • Une tête d'impression neuve à chaque changement de couleur | <ul style="list-style-type: none"> • 4 getrennte Patronen mit intergriertem Druckkopf • Ein neuer Druckkopf bei jedem Patronenwechsel | <ul style="list-style-type: none"> • 4 cartuchos separados con cabezal integrado • Un cabezal nuevo con cada cambio de color | <ul style="list-style-type: none"> • 4 tinteiros separados com cabeça integrada • Uma cabeça nova a cada troca de cor |
|---|--|--|--|---|--|



Magic spray

Lacquer spray • Laque en spray • Lackspray • Laca spray • Laca em spray

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 spray on chocolate, cream and glazes before printing with food plotters in order to **fix the print**, enhance the quality and ensure lasting conservation

À vaporiser sur le chocolat, la crème et nappages avant l'impression avec plotter alimentaires pour **fixer l'image**, exalter la qualité et en garantir la conservation dans le temps

Zum Aufsprühen auf Schokolade, Sahne und Glasuren vor dem Drucken mit Lebensmittelplotter zur **Fixierung von Aufdrucken**: ausgezeichnete Qualität und gute Aufbewahrung

Para aplicar en chocolate, nata y glaseados antes de la impresión con plotter alimentarios para **fijar las imágenes**, realzar la calidad y garantizar la conservación a lo largo del tiempo

Para aplicar sobre chocolate, natas e coberturas antes de imprimir com plotter alimentar para **fixar as impressões**, exaltar a qualidade e garantir a sua conservação no tempo

24679 - ml: 400 - pz: 1 -

€ ud: 32,88



Stampanti Decojet Elite

Decojet Elite Printers • Imprimantes Decojet Elite • Decojet Elite Druckers
Impresoras Decojet Elite • Impressoras Decojet Elite



Connessione tramite smartphone e tablet semplice e veloce

Quick and easy connection via smartphone and tablet



Altissima qualità di stampa

Top printing quality!



30419 NEW

cm: L37,5xH17xP30 - pz: 1

€ ud: 590

OFFERTA:

kit cartuchos

1 caja freetop (10528)

Caratteristiche:

- Connessione rapida a **smartphone e tablet**
- **Stampa fotografica di altissima qualità**
- **Design compatto ed elegante**
- Compatibile con il software Modecor Creator
- Stampa, mirroring, clone e poster da PC

Features:

- Fast connection to **smartphones and tablets**
- **Highest print quality**
- **Compact and stylish design**
- Compatible with Modecor Creator software
- Print, mirror, clone and poster from PC

Fonctionnalités:

- Connexion rapide aux **smartphones et aux tablettes**
- **Qualité exceptionnelle**
- **Modèle compact et élégant**
- Compatible avec le logiciel Modecor Creator
- Impression, effet miroir, clone et effet affiche à partir d'un ordinateur

Funktionalitäten

- Schnelle Verbindung zu **Smartphones und Tablets**
- **Höchste Druckqualität**
- **Kompaktes und elegantes Design**
- Kompatibel mit Modecor Creator Software
- Drucken, Spiegeln, Klonen und Poster vom PC

Características:

- Conexión rápida con **smartphones y tabletas**
- **Máxima calidad de impresión**
- **Estructura compacta y elegante**
- Compatible con el software Modecor Creator
- Imprime, espeja, clona desde el PC

Características:

- **Conexão rápida com smartphones e tablets**
- **Impressões em alta qualidade**
- **Design compacto e elegante**
- Compatível com o software Modecor Creator
- Impressão, efeito espelho, clone e poster desde computador



Le cartucce Modecor non sono ricaricabili!

Modecor cartridges cannot be refilled!



Giallo

30423 NEW

pz: 1 - GF

€ ud: 22,85



Ciano

30421 NEW

pz: 1 - GF AZO

€ ud: 22,85



Magenta

30422 NEW

pz: 1 - GF

€ ud: 22,85



Nero

30420 NEW

pz: 1 - GF

€ ud: 22,85



Connessione tramite smartphone e tablet semplice e veloce

Quick and easy connection via smartphone and tablet



Altissima qualità di stampa

Top printing quality!



Con scanner!

With scanner!



30493

cm: L48xH15xP36 - pz: 1

€ ud: 1.272

OFFERTA:

kit cartuchos

caja freetop (10528)

caja chocorevo (10529)

Caratteristiche:

- **60% più compatta** rispetto alla Decojet Revolution A3
- **Schermo touch a colori con preview**
- **Personalizzazione delle immagini** direttamente dalla stampante
- Compatibile con il software Modecor Creator

Features:

- **60% more compact** than the Decojet Revolution A3
- **Colour touch screen with preview**
- **Customize your images** directly in the printer
- Compatible with Modecor Creator software

Caractéristiques:

- **60% plus compacte** que la Decojet Revolution A3
- **Écran tactile couleur avec aperçu**
- **Personnalisation des images** directement par l'imprimante
- Compatible avec le logiciel Modecor Creator

Funktionalitäten:

- **60% Kompakter** im Vergleich mit dem Decojet Revolution A3
- **Farbe Touchscreen mit Vorschau**
- **Bearbeiten Sie Ihre Bilder** direkt beim Drucker
- Kompatibel mit Modecor Creator Software

Características:

- **60% más compacta** que la Decojet Revolution A3
- Pantalla táctil en color con vista previa
- **Personalización de la imagen** directamente desde la impresora
- Compatible con el software Modecor Creator

Características:

- **60% mais compacta** que a Decojet Revolution A3
- **Ecrã táctil a cores com pré-visualização**
- **Personalização das suas imagens** directamente a partir da impressora
- Compatível com o software Modecor Creator



Le cartucce Modecor non sono ricaricabili!

Modecor cartridges cannot be refilled!



Giallo

30497 - pz: 1 - GF



Ciano

30495 - pz: 1 - GF AZO



Magenta

30496 - pz: 1 - GF



Nero

30494 - pz: 1 - GF



Ciano chiaro

30568 - pz: 1 - GF AZO



Magenta chiaro

30567 - pz: 1 - GF

€ ud: 34,05

€ ud: 34,05

€ ud: 34,05



*Il nero è sempre
elegante*



Black is always elegant



Kit di pulizia

Cleaning Kit • Kit Nettoyage • Reinigungsset • Kit de limpeza • Kit de limpeza



Pensato per migliorare le performance della tua stampante!

Designed to improve the performance of your printer!



Perché usare il kit di pulizia?

- **Pulisce in profondità** la testina di stampa in caso di inutilizzo
- **Allunga il ciclo di vita** della stampante

Why use the Cleaning Kit?

- Deep cleanse the print head when not in use
- Extends the life cycle of the printer

Pourquoi utiliser le kit de nettoyage ?

- Il nettoie en profondeur la tête d'impression lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Prolonge le cycle de vie de l'imprimante

Warum sollte man das Reinigungsset verwenden?

- **Tiefenreinigung des Druckkopfs** bei Nichtgebrauch
- **Verlängert die Lebensdauer** des Druckers

¿Por qué utilizar el kit de limpieza?

- **Limpia profundamente el cabezal de impresión** cuando no lo utilice
- **Prolonga el ciclo de vida** de la impresora

Porqué utilizar o Kit de Limpeza?

- **Limpa profundamente a cabeça de impressão** quando não está a ser utilizada
- **Prolonga o ciclo de vida** da impressora



Il Kit Cleaning non è ricaricabile!

The Cleaning Kit is not refillable



30592

pz: 1 - GF AZO

€ ud: 59,19



30424 NEW

pz: 1 - GF AZO

€ ud: 81,21



30593

pz: 1 - GF AZO

€ ud: 81,21



30498

pz: 1 - GF AZO

€ ud: 147,08

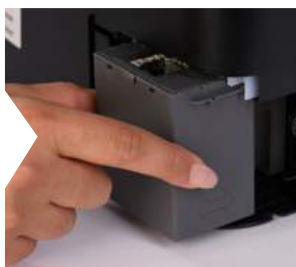
Tanica di manutenzione

Maintenance box • Boîtier de maintenance • Wartungskasten
Caja de mantenimiento • Caixa de manutenção



30518 - pz: 1
L7,4xH7,4xP4,5 cm

€ ud: 52,79



Facile da sostituire!

Easy to replace!!



30569 - pz: 1
L10,2xH5,5xP3,5 cm

€ ud: 56,90





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

€ ud: 19,78



Giallo

30599 - pz: 1 - GF



Magenta

30598 - pz: 1 - GF



Ciano

30597 - pz: 1 - GF AZO



Nero

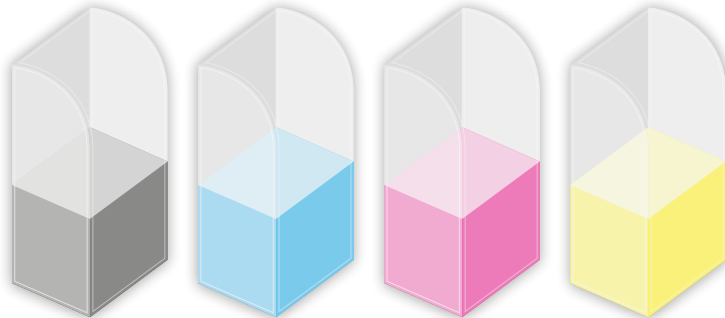
30596 - pz: 1 - GF

€ ud: 22,85

DECOJET
REVOLUTION

Serbatoio regular (2x)

Small tank (2x) • Réservoir Petit (2x) • Kleiner Tank (2x) • Tanque pequeño (2x) • Deposito pequeno (2x)



■ ■ ■ ■ **30585** - GF
(2pz x Decojet A3)

■ ■ ■ ■ **30586** - GF AZO

■ ■ ■ ■ **30587** - GF

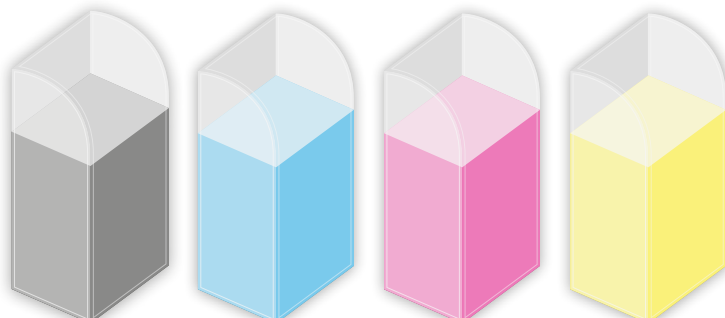
■ ■ ■ ■ **30588**

pz: 1 - GF

€ ud: 34,70

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

€ ud: 60,21



Un foglio per ogni esigenza!

A sheet for every need!

Scopri le caratteristiche di ogni foglio e scegli quello perfetto per te
Discover the features of each sheet and choose the perfect one for you

LEGENDA | LEGEND:

- Performance su panna - Performance on cream

L'immagine stampata rimane perfetta su prodotti in panna fino a 12h con isolamento, fino a 4h senza isolamento
The printed image remains perfect on cream products for up to 12h with insulation and up to 4h without insulation

- Resa grafica - Graphic output

Resa dell'immagine stampata vivida e brillante
Vivid and brilliant print image rendering

- Velocità di asciugatura - Drying speed

Tempo di asciugatura dell'inchiostro sul foglio (min 30' max 2h)
Ink drying time on the sheet (min 30' max 2h)

- Maneggevolezza - Handling

Resistenza del prodotto e facilità di utilizzo in fase di stampa e di posizionamento sul dolce
Product strength and usability when printing and placing on the cake

- Coprenza - Opacity

Livello di opacità e bianchezza del prodotto
Opacity and whiteness level of the product

Foglio edibile Elite

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Performance su panna - Performance on cream	
Resa grafica - Graphic output	
Velocità di asciugatura - Drying speed	
Maneggevolezza - Handling	
Coprenza - Opacity	

Fogli edibili FreeTop

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Performance su panna - Performance on cream	
Resa grafica - Graphic output	
Velocità di asciugatura - Drying speed	
Maneggevolezza - Handling	
Coprenza - Opacity	

Fogli edibili con zucchero

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Performance su panna - Performance on cream	
Resa grafica - Graphic output	
Velocità di asciugatura - Drying speed	
Maneggevolezza - Handling	
Coprenza - Opacity	



Foglio edibile Elite

Elite edible sheet • Feuilles edibles Elite • Elite-Esspapier
Láminas comestibles Elite • Lâminas comestíveis Elite



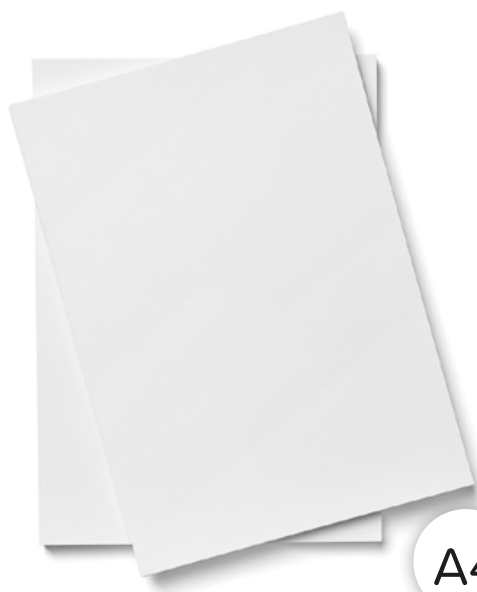
Ottime performance su panna

Excellent performance on cream



La tua immagine sarà come una vera fotografia!

Your image will be just like a real photograph!



A4

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10531 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: AM -  

€ ud: 1,26

- Per ottenere un risultato ottimale su qualsiasi dolce, **isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro.**
- Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta **entro 6h dalla consumazione.**



A3

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10533 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: AM -  

€ ud: 2,52

- For best results on any cake, **isolate the sheet at the bottom with white chocolate or buttercream.**
- The best product stability is achieved by placing the product on the cake within **6 hours before eating.**
- Pour obtenir le meilleur résultat sur n'importe quel gâteau, **isolez la partie inférieure de la feuille avec du chocolat blanc ou de la crème au beurre.**
- Les meilleures performances en matière de stabilité sont obtenues en plaçant le produit sur le gâteau **6 heures avant la consommation.**

Fogli edibili FreeTop

FreeTop edible sheets • Feuilles edibles FreeTop • FreeTop-Esspapier
Láminas comestibles FreeTop • Lâminas comestíveis FreeTop



Superficie liscia, immagini vivide, brillanti e non sgranate

Smooth surface, vivid images, brilliant and not grainy

**PALM
OIL
FREE**

**SUGAR
FREE**



A4

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10528 - cm: L21xH29,7 (A4)

pz: 50 - mat: AM -  

€ ud: 1,15



A3

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10509 - cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: AM -  

€ ud: 2,31

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei jeder Art von Torte, **wenn Sie die untere Folie mit weißer Schokolade oder Buttercreme isolieren.**
- Die beste Stabilität wird erreicht, wenn das Produkt innerhalb **von 6 Stunden vor dem Verzehr auf die Torte gelegt wird.**

- Para obtener los mejores resultados en cualquier pastel, **aislar la lámina en la parte inferior con chocolate blanco o crema de mantequilla.**
- El mejor rendimiento de estabilidad se consigue colocando el producto en la tarta **6 horas antes de la consumación.**

- Para melhores resultados em qualquer bolo, **isole a folha no fundo com chocolate branco ou creme de manteiga.**
- O melhor desempenho em termos de estabilidade é obtido colocando o produto sobre o bolo **6 horas antes do consumo.**



Chocotransfer

Chocotransfer • Chocotransfer
Schokofolie • Chocotransfer
Chocotransfer



**Fogli su base bianca
per una migliore resa
dell'immagine!**

*Sheets on a white base
for better image rendering!*

Chocotransfer per stampanti alimentari:
foglio su cui stampare immagini da
trasferire sul cioccolato.

Chocotransfer for edible printing: sheet
for printing edible pictures on chocolate.

**Feuilles sur une
base blanche pour
un meilleur rendu de
l'image !**

Chocotransfert pour
imprimantes alimentaires:
feuille sur laquelle imprimer
les images à transférer sur le
chocolat.

**Hojas sobre una base
blanca para una mejor
reproducción de la
imagen.**

Chocotransfer para
impresoras alimentarias:
hoja sobre la cual imprimir
imágenes para transferir en
chocolate.

**Abziehfolien auf
weißem Untergrund
für eine bessere
Bildwiedergabe!**



Schokofolie für
Lebensmitteldruck:
Abziehfolie für essbare Bilder
auf Schokolade.

**Folhas numa base
branca para uma melhor
reprodução de imagem!**

Chocotransfer para
impresoras alimentares: folha
de impressão de imagens
para transferência em
chocolate.





10529

cm: L21xH29,7 (A4) - pz: 30 -  

€ ud: 1,21

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 Feuilles edibles Elite Elite-Esspapier Láminas comestibles Elite Lâminas comestíveis Elite	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	GF AZO Palm oil free	€ ud: 1,26
<u>10533</u>	FOGLIO A3 ELITE Elite edible sheet Feuilles edibles Elite Elite-Esspapier Láminas comestibles Elite Lâminas comestíveis Elite	A3 L42xH29,7 cm	0,5 mm	30	AM	GF AZO Palm oil free	€ ud: 2,52
<u>10528</u>	 FOGLIO EDIBILE Edible sheets Feuilles edibles Esspapier Láminas comestibles Lâminas comestíveis FreeTop	A4 L21xH29,7 cm	0,5 mm	50	AM	GF AZO Palm oil free Sugar free	€ ud: 1,15
<u>10509</u>	 FOGLIO EDIBILE Edible sheets Feuilles edibles Esspapier Láminas comestibles Lâminas comestíveis FreeTop	A3 L42xH29,7 cm	0,5 mm	30	AM	GF AZO Palm oil free Sugar free	€ ud: 2,31
<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	AZO	€ ud: 1,68
<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	AZO	€ ud: 2,80
<u>13501</u>	CIALDA Wafer Azyme Oblatenpapier Oblea Obreia	A4 L21xH29,7 cm	0,55 mm	100	WF	GF AZO	€ ud: 0,39
<u>13504</u>	CIALDA Wafer Azyme Oblatenpapier Oblea Obreia	A3 L42xH29,7 cm	0,55 mm	50	WF	GF AZO	€ ud: 0,95
<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	GF AZO	€ ud: 0,58
<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	GF AZO	€ ud: 0,27
<u>10529</u>	CHOCOTRANSFER Chocotransfer Schokofolie Chocotransfer Chocotransfer	A4 L21xH29,7 cm	-	30	-	GF AZO	€ ud: 1,91



RIBBONS AND EQUIPMENT

Nastri &

438 Sac a Poche
Sac a poche

440 Attrezzature da laboratorio
Lab equipments

447 Aerografo
Airbrush

448 Contenitori
Containers

448 Decorazioni per gelato
Decorations for Ice cream



Attrezzature

449 Nastri Bijoux
Bijoux ribbons

449 Nastri Colly
Colly ribbons

450 Nastri con strass
Rhinestone ribbons

451 Nastri classici
Classic ribbons



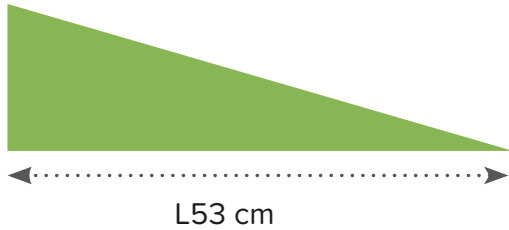
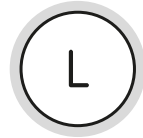
Sac à poche

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 ☆

€ ud: 0,31



Bicolore

Two-tone

- Impugnatura soft touch: flessibile e antiscivolo
- Super resistente: strato intermedio extra rinforzato
- Usa e getta

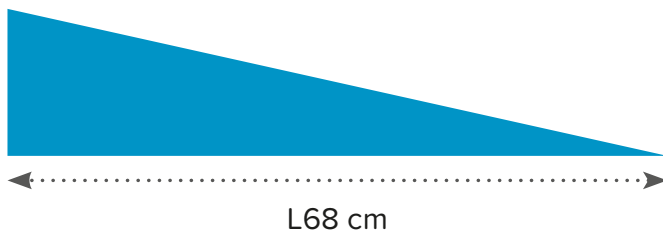
- Soft touch grip: flexible and non-slip
- Super tough: extra reinforced middle layer
- Disposable

- Préhension douce au toucher: flexible et antidérapante
- Super résistant: couche intermédiaire extra renforcée
- Jetable

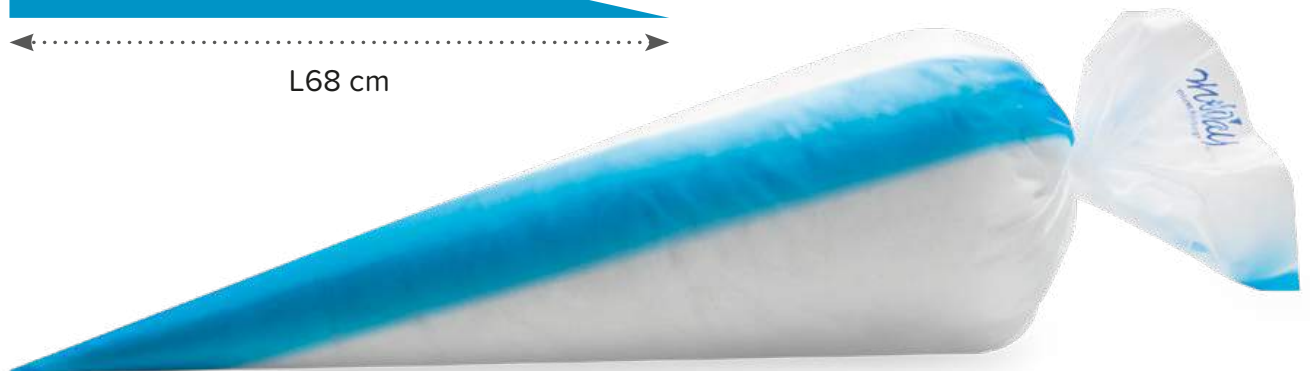
- Soft-Touch-Griff: flexibel und rutschfest
- Super robust: extra verstärkte Mittelschicht
- Einweg-Beutel

- 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 ☆

€ ud: 0,45



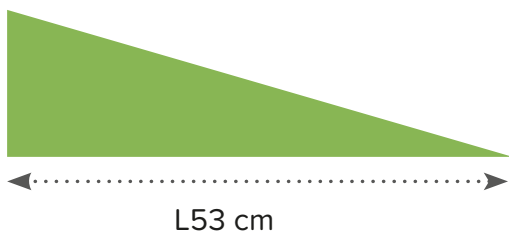
Bicolore

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

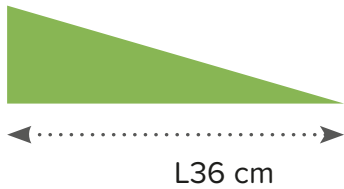
- | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Non scivola • Super resistente • Una sola giuntura • Usa e getta | <ul style="list-style-type: none"> • Non-slip • Super resistant • Only one seam • Disposable | <ul style="list-style-type: none"> • Ne glisse pas • Super résistant • 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) ☆

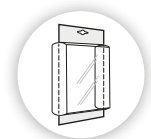
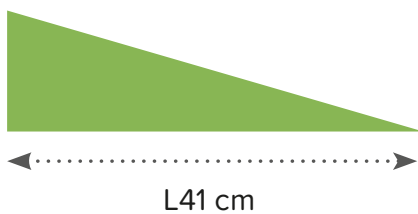
€ ud: 0,26



30303 - SMALL

cm: L36 - pz: 400 (100x4) ☆

€ ud: 0,22



30266 - MEDIUM

cm: L41 - 12blister (20pz) ☆

€ blister: 5,04





Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerkertorten • Bandejas plastificadas, para pasteles •
Bases prateadas plastificadas



Spessore 1,2cm

Thickness

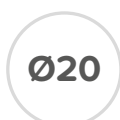


Confezionati singolarmente

Single packed

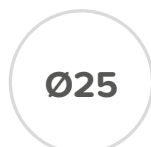


pz: 10 - mat: CT ☆



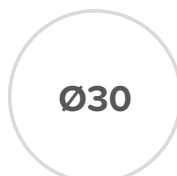
30616G

€ ud: 1,17



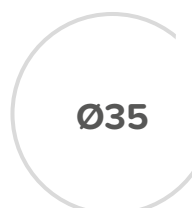
30617G

€ ud: 1,63



30618G

€ ud: 2,31



30619G

€ ud: 2,78



30620G

€ ud: 3,70



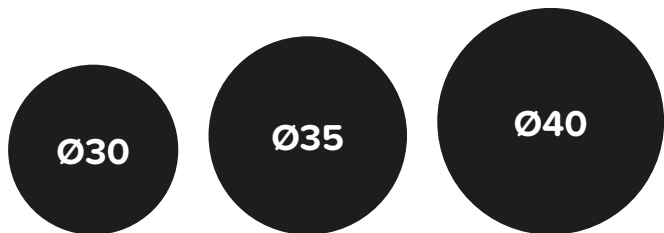
30621G

€ ud: 4,90



30622G

€ ud: 6,01



30477Z ☆
pz: 5 - mat: CT
€ ud: 3,30

30478Z
€ ud: 4,18

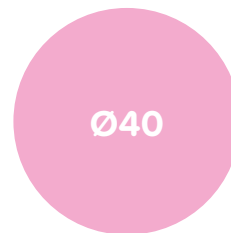
30479Z
€ ud: 5,13



30477B
€ ud: 3,30



30478B
€ ud: 4,18



30479B
€ ud: 4,18



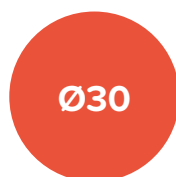
30477C
€ ud: 3,30



30478C
€ ud: 4,18



30479C
€ ud: 5,13



30477D
€ ud: 3,30



30478D
€ ud: 4,18



30479D
€ ud: 5,13



Spessore 1,2cm
Thickness



30447I
€ ud: 0,91



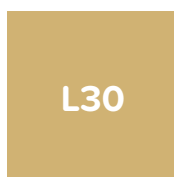
30477I
€ ud: 3,30



30478I
€ ud: 4,18



30479I
€ ud: 5,13



30446I
€ ud: 1,94



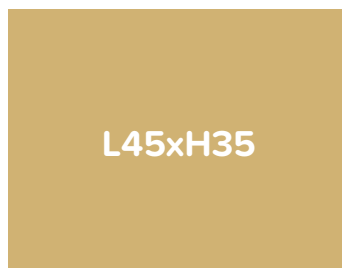
30445I
€ ud: 2,40



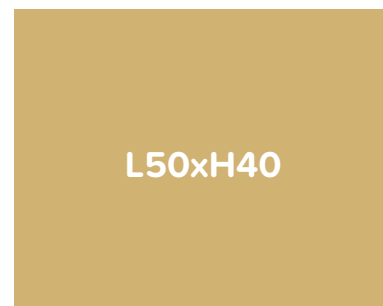
30444I
€ ud: 3,27



30443I
€ ud: 4,15



30442I
€ ud: 5,05



30441I
€ ud: 6,22



Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bandejas plastificadas, para pasteles •
Bases prateadas plastificadas



Spessore 1,2cm

Thickness



Confezionati singolarmente

Single packed

Ø20

30616H

pz: 10 - mat: CT ☆

€ ud: 1,17

Ø25

30617H

€ ud: 1,63

Ø30

30618H

€ ud: 2,31

Ø35

30619H

€ ud: 2,78

Ø40

30620H

€ ud: 3,70

Ø45

30621H

€ ud: 4,90

Ø50

30622H

€ ud: 6,01



Spessore 1,2cm
Thickness



L25

30623H

€ ud: 1,71

L30

30624H

€ ud: 2,23

L35

30625H

€ ud: 2,76

L40

30626H

€ ud: 3,58

L45

30627H

€ ud: 5,06

30628H

pz: 10 - mat: CT



€ ud: 6,90

L50



Confezionati singolarmente

Single packed

L40x30

30629H

pz: 10 - mat: CT ☆

€ ud: 4,76

L45x35

30630H

€ ud: 5,77

L50x40

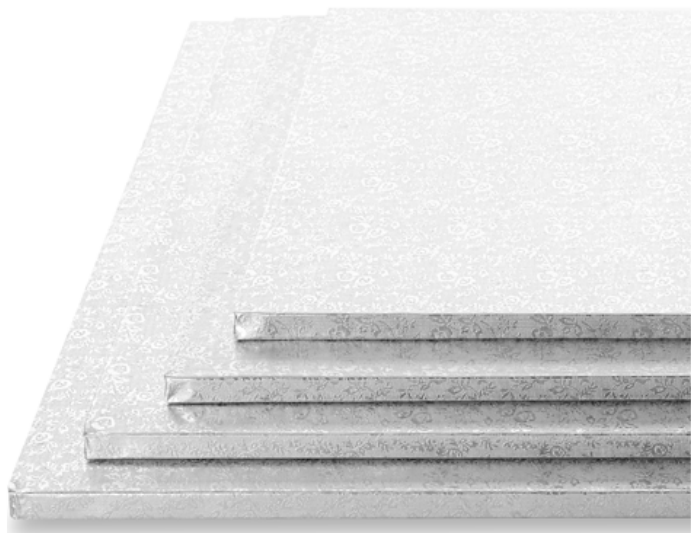
30631H

€ ud: 7,19

L55x45

30632H

€ ud: 8,95





Sottotorta professionali

Professional cake board • Support gâteau professionnel
Professioneller Unter-Kuchenteller • Base para tarta, profesional
Base para bolo, profissional

- 100% atto al contatto alimenti
- 100% plastificato bianco

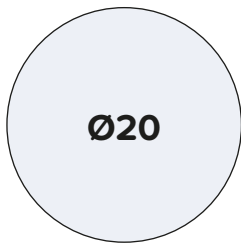
- 100% foodsafe
- 100% plastic coated white

- 100% apte au contact alimentaire
- 100% plastifié blanc

- 100% geeignet für Kontakt mit Lebensmitteln
- 100% mit weißem Plastik überzogen

- 100% apto al contacto con alimentos
- 100% plastificado blanco

- 100% apto para estar em contacto com alimentos
- 100% plastificado branco

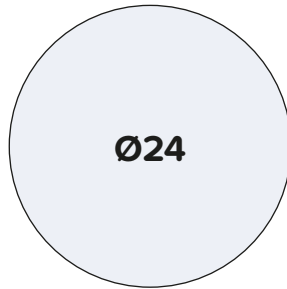


Ø20

13124

pz: 20 - mat: CT ☆

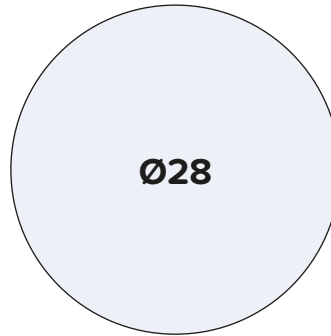
€ ud: 0,28



Ø24

13125

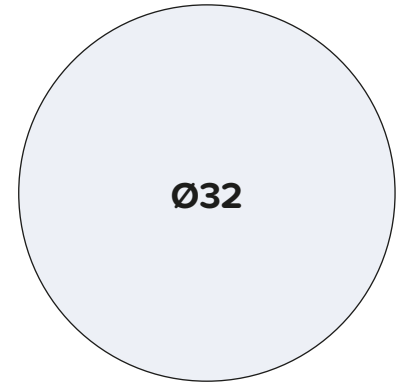
€ ud: 0,35



Ø28

13126

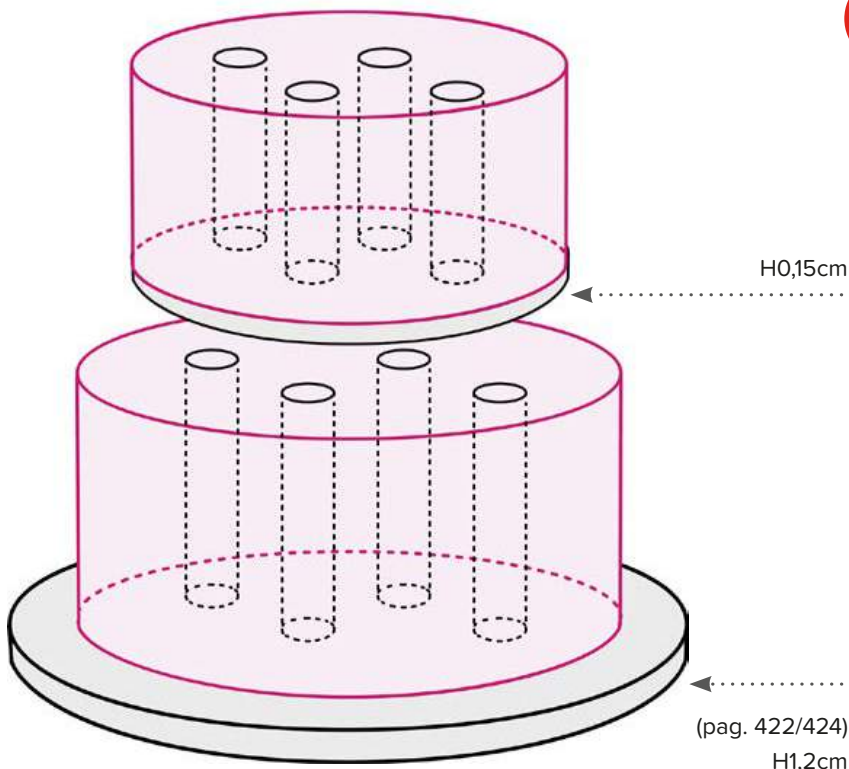
€ ud: 0,49



Ø32

13127

€ ud: 0,61



Spessore 0,15cm

Thickness

H0,15cm

(pag. 422/424)

H1,2cm

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:

€ ud: 1,97



Ø25

30453

mat:

€ ud: 2,85



Spessore 5cm

Thickness

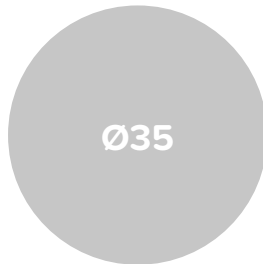


Ø30

30454

pz: 2 - mat:

€ ud: 3,94

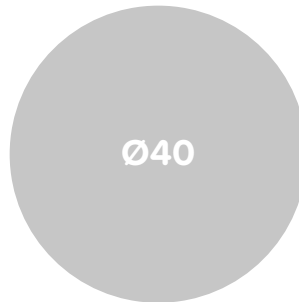


Ø35

30455

mat:

€ ud: 5,59

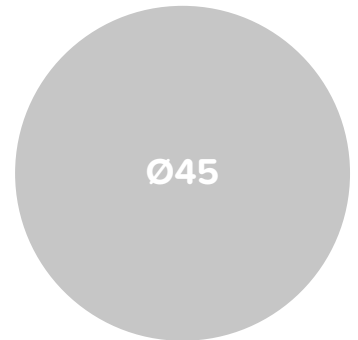


Ø40

30456

mat:

€ ud: 6,47



Ø45

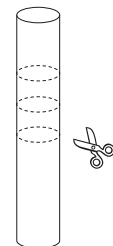
30457

mat:

€ ud: 9,00

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

€ ud: 0,48

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



Pennelli

Brushes • Pinceaux • Pinsel • Pinceles • Pincéis



Setole in nylon

Nylon bristles



30848P

■ ■ ■ 6 - cm: L17,5/21,5

pz: 1Blister (6pz) - ☉

€ blister: 7,57



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 ☆

€ ud: 33,55



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!

Piatto rotante in acciaio

Rotating stainless steel plate
Plateau rotatif acier
Kuchenplatte, drehbar aus Edelstahl
Plato rotatorio, de acero
Prato giratorio, de aço

31242

cm: Ø30xH14

pz: 1 - mat: MT ☉

€ ud: 103,32



Prodotti per l'hobbistica

Hobby products • Produits pour le loisir • Produkte für Hobbybäcker
Productos para hobbies • Produtos para hobbies

Aerografo

Airbrush • Aérographe • Spritzpistole
Aerógrafo • Aerógrafo



30055

pz: 1

€ ud: 103,10

Bocchetta Ricarica Colore x 30869

Colour refill bottle
Bouteille recharge couleur
Farbe Nachfüllflasche
Ampolla de recarga de color para aerógrafo
Frasquinho de recarga de cores para aerógrafo

30870

cm: Ø3,5xH6,5 - pz: 2

€ ud: 4,23



Kit aerografo = compressore + aeropenna + bocchetta 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



30869

cm: L12xH7xP9,5

pz: 1Kit

€ ud: 156,95





Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portions • Petits pots en verre pour portions individuelles
Gläser für Einzelportionen • Vasos de vidrio para monoporciones
Frascos de vidro para doses individuais



13150 - ●●● A

cm: H9,5~ - pz: 36

€ ud: 1,33

mat: VT - cc: 160ml

Decorazioni per gelato

Decorations for Ice cream • Décorations pour glace • Eis-Dekore
Decoraciones para helado • Decorações para gelado

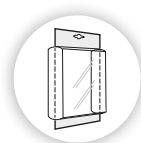


52007 - ●●● A - cm: H6,5 - pz: 1000

€ ud: € ud: 0,01

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

€ blister: 3,85



Nastri sottotorta Colly

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



24031D - ROSSO - ⊙

€ metro: 1,56



24031C - AZZURRO
cm: H4,5 - pz: 20m - mat: ST ⊙

€ metro: 1,56



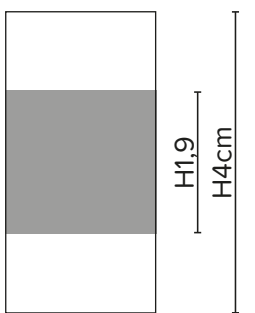
24031G - BIANCO - ⊙ € metro : 1,56



24031B - ROSA - ⊙
€ metro: 1,56

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!

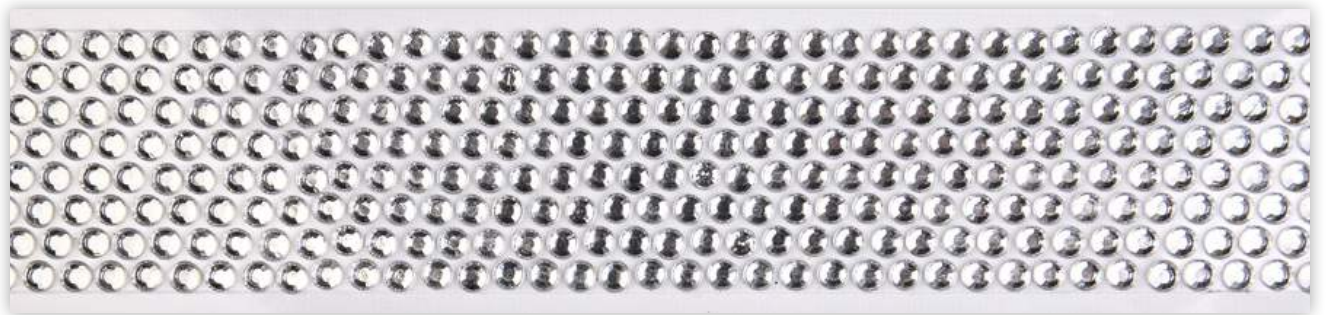
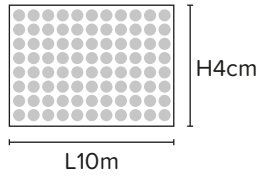


24368 - ●●● DEI - cm: H4 - pz: 50m - mat: PL € metro 0,84

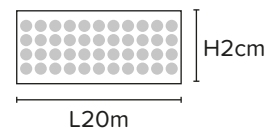


Nastri con strass

Rhinestones Ribbons • Rubans avec strass
Strassbänder • Cintas con strass • Fitas com strass



25033H - cm: L10mxH4 - pz: 1 - mat: PL € metro: 8,15



25028H - cm: L20mxH2 - pz: 1 - mat: PL € metro: 4,08

Nastri

Ribbons • Rubans • Tüllbänder • Cintas • Fitas



24192G - BIANCO

cm: H5 - pz: 50m - mat: PL

€ metro 1,21



24192B - ROSA

€ metro : 1,21



24192E - GIALLO

€ metro: 1,21



24192D - ROSSO

€ metro: 1,21



24192C - AZZURRO

€ metro 1,21



24192K - BLU

€ metro 1,21



24192L - VERDE

€ metro 1,21



Flores de Oblea

Exclusivo mercado Iberico



Cod: **13080D**
cm: Ø3
pz: 180
mat: WF

€ caja: 18,30
€ ud: 0,10



Cod: **13080B**
cm: Ø3
pz: 180
mat: WF

€ caja: 18,30
€ ud: 0,10



Cod: **13080C**



Cod: **13080G**



Cod: **13080Q**



Cod: **13080E**



Cod: **13080A**
cm: Ø3
pz: 180
mat: WF

€ caja: 18,30
€ ud: 0,10



13045A

cm: Ø5~ - pz: 200
mat: WF -

€ caja: 27,80
€ ud: 0,14



Cod: **13076**
cm: H4
pz: 1000
mat: WF



€ caja: 8,97
€ ud: 0,01



Cod: **13077**
cm: H4,7
pz: 1000
mat: WF

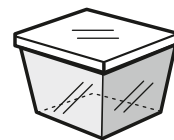


€ caja: 11,34
€ ud: 0,01



Flores de Oblea

Exclusivo mercado Iberico



embalaje
transparente
reutilizable



RM06 - cm: Ø3

pz: 72 - mat: WF -

€ caja: 13,50
€ ud: 0,19



RM01 -

€ caja: 13,50
€ ud: 0,19



RM02 -

€ caja: 13,50
€ ud: 0,19



RM04 -

€ caja: 13,50
€ ud: 0,19



RPF05 - ●●●A

cm: Ø4 - pz: 60 - mat: WF

€ caja: 21,50
€ ud: 0,36



RG01 - cm: Ø5

pz: 36 - mat: WF

€ caja: 16,80
€ ud: 0,47



RG02 -

€ caja: 16,80
€ ud: 0,47



RG04 -

€ caja: 16,80
€ ud: 0,47



RG06 -

€ caja: 16,80
€ ud: 0,47



Rosas Azúcar "Easy"

Exclusivo mercado Iberico

Cod: **11248B** NEW

cm: Ø2,5

pz: 48

mat: ZU



€ caja: 19,53
€ ud: 0,41



Cod: **11248C** NEW



€ caja: 19,53
€ ud: 0,41

Cod: **11248G** NEW



€ caja: 19,53
€ ud: 0,41



Cod: **11286B**

cm: Ø3,3

pz: 36

mat: ZU



€ caja: 18,20
€ ud: 0,51



Cod: **11286C**



€ caja: 18,20
€ ud: 0,51



Cod: **11286G**



€ caja: 18,20
€ ud: 0,51



Cod: **11284B**

cm: Ø5

pz: 18

mat: ZU



€ caja: 15,11
€ ud: 0,84

Cod: **11284C**



€ caja: 15,11
€ ud: 0,84

Cod: **11284G**



€ caja: 15,11
€ ud: 0,84



Rosas Azúcar "Easy"

Exclusivo mercado Iberico

Cod: **11299D**

cm: Ø2,5

pz: 48

mat:

€ caja: 19,53

€ ud: 0,41



Cod: **11013**

●●● ENL

cm: Ø3,3

pz: 36

mat:

€ caja: 17,67

€ ud: 0,49



Cod: **11013D**

mat:

€ caja: 17,67

€ ud: 0,49



Cod: **11012D**

cm: Ø5

pz: 18

mat:

€ caja: 15,11

€ ud: 0,84

1234 Hasta agotar stock

Aísle la base con film transparente antes de colocarlo en el pastel



Muñequitos gominola y azúcar:

DESCUENTO EXTRA DE HASTA 20%

10% EXTRA

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

€ ud. sin desc. : 1,88

€ ud con desc. : 1,69



20% EXTRA



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

€ ud. sin desc. : 1,50

€ ud con desc. : 1,20

5% EXTRA



€ ud. sin desc. : 2,05
€ ud con desc. : 1,95

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

€ ud. sin desc. : 2,05

€ ud con desc. : 1,95



20% EXTRA

20060 **NEW** ■■■ 6 - cm: L3 -
pz: 36 - mat: GE/ZU - **GF** **AZO**

€ ud. sin desc. : 1,86

€ ud con desc. : 1,49



Muñequitos gominola y azúcar:

DESCUENTO EXTRA DE HASTA 20%

10% EXTRA

40588 NEW

7 - cm: Ø3,5~ - pz: 36

mat: GE/ZU -

€ ud. sin desc. : 1,06

€ ud con desc. : 0,95



5% EXTRA



20235 6 - cm: - pz: 96 - mat: ZU -

€ ud. sin desc. : 0,43

€ ud con desc. : 0,41

5% EXTRA



20257 - 2

cm: H max 5 - pz: 20 - mat: ZU -

€ ud. sin desc. : 1,92

€ ud con desc. : 1,82

20% EXTRA



20056 NEW

3 - cm: H max 6,5 pz:

24 - mat: ZU -

€ ud. sin desc. : 2,92

€ ud con desc. : 2,34




plaquetas chocolate dedicadas:

PRECIO ESPECIAL



79816 **NEW**

■ ■ ■ 2 -  - cm: L5xH2,8/3



pz: 100 (25x4) - 



€ antes ud : 0,34

€ AHORA ud : 0,19



79814 **NEW** - ■ ■ ■ 3 -  - cm: L5xH3,5 - pz: 80 (20x4) - 

€ antes ud : 0,50

€ AHORA ud : 0,25



79817 **NEW** - 

€ antes ud : 0,50

€ AHORA ud : 0,25



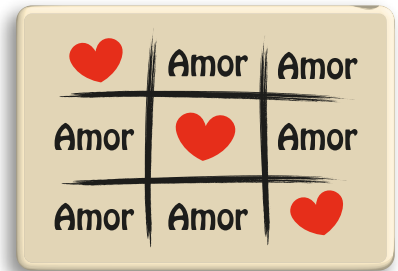
79821 **NEW** - 

€ antes ud : 0,50

€ AHORA ud : 0,25



plaquetas chocolate dedicadas: **PRECIO ESPECIALES**



79818 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ 5,5g- cm: L5xH3,5

pz: 48 (16x3) -

€ antes ud : 0,62

€ AHORA ud : 0,44



79815 **NEW** - ■■■ 4 - ◆ 8g

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



€ antes ud : 0,54

€ AHORA ud : 0,49



plaquetas chocolate dedicadas:






79972 NEW - ■■■ 3 -  - 5,5g - cm: L5 - pz: 64 (16x4) - 

€ caja: 39,54
€ ud: 0,62



79946 - ■■■ 2 -  - 3g

cm: L44x34 - pz: 48 (24x2) -   

€ caja: 23,08
€ ud: 0,48



35405 - 

€ caja: 8,62
€ ud: 0,18



colorantes

Exclusivo mercado Iberico



**Colorair : vivy air
A BASE DE AGUA**

PARA SUPERFICIES

Ideales para decorar superficies, como nata, productos a base de azúcar y mazapán



190ml

CODICE	COLORE			
23992	VIOLET			€ ud: 5,61
23994	BROWN			€ ud: 5,61
23999	RED			€ ud: 5,61
23990	BLACK			€ ud: 5,60
23995	GREEN			€ ud: 5,61
23998	SUPER RED			€ ud: 5,61
23993	ORANGE			€ ud: 5,61
23997	PINK			€ ud: 5,61
23996	YELLOW			€ ud: 5,61
23991	BLUE			€ ud: 5,61

ml: 190 - pz: 1

ColorDust

Colorante en polvo liposoluble adecuado para la coloración de preparados tanto anhidros como hidratados



25g



20711 - RED g:

25 - pz: 1 -

€ ud: 9,78



Adecuado para colorear superficies y pastas de azúcar, chocolate, bizcochos, masa quebrada, glaseados, gelatinas, productos a base de azúcar y productos y pastelería grasa en general



Bautizo bodas comunion:

DESCUENTO EXTRA EN TODA LA GAMA:

5% por la compra de 1 caja
10% extra por la compra de + de 10 cajas
pueden ser surtidas



26947B

cm: H16 - pz: 6 - mat: PO

€ caja: 25,29

€ ud: 4,22



**ARTICULO
CON HUCHA**

26949B

cm: H12 - pz: 36 - mat: PO

€ caja: 144,32

€ ud: 4,01



**ARTICULO
CON HUCHA**

26949C -

€ caja: 144,32

€ ud: 4,01



26947C -

€ caja: 25,29

€ ud: 4,22



Comuniones y confirmaciones



27970B

cm: H14,5 - pz: 36 - mat: PO

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27970C - cm: H15

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27969B

cm: H15 - pz: 36 - mat: PO

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27969C -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27967C

cm: H16 - pz: 36 - mat: PO-

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27967B -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27968C -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27968B -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



Comuniones y confirmaciones



27965B

cm: H16 - pz: 36 - mat: PO

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27965C -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27966B -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95



27966C -

€ caja: 142,05
€ ud: 3,95

Bodas

28894

cm: L6xH12

pz: 6 - mat: PO

€ caja: 35,16
€ ud: 5,86



28895 - cm: L10xH16 -

€ caja: 35,16
€ ud: 5,86




Bodas



28892

cm: H17,8 - pz: 6

mat: PO 

€ caja: 42,66

€ ud: 7,11




28893 - 

€ caja: 40,98

€ ud: 6,83




28896 - cm: H17 - 

€ caja: 35,16

€ ud: 5,86



28897 - 

€ caja: 35,16

€ ud: 5,86



Bases gruesas plateadas:

DESCUENTO EXTRA: 25%

por compra 10 cajas tamaño surtido

Ø20

30616H

pz: 10 - mat: CT ☆

€ ud. sin desc. : 1,17

€ ud con desc. : 0,88

Ø25

30617H

€ ud. sin desc. : 1,63

€ ud con desc. : 1,23

Ø30

30618H

€ ud. sin desc. : 2,31

€ ud con desc. : 1,73

Ø35

30619H

€ ud. sin desc. : 2,78

€ ud con desc. : 2,09



Ø40

30620H

€ ud. sin desc. : 3,70

€ ud con desc. : 2,78

Ø45

30621H

€ ud. sin desc. : 4,90

€ ud con desc. : 3,68

Ø50

30622H

€ ud. sin desc. : 6,01

€ ud con desc. : 4,51

L25

30623H

€ ud. sin desc. : 1,71

€ ud con desc. : 1,28

L30

30624H

€ ud. sin desc. : 2,23

€ ud con desc. : 1,67

L35

30625H

€ ud. sin desc. : 2,76

€ ud con desc. : 2,07

L40

30626H

€ ud. sin desc. : 3,58

€ ud con desc. : 2,68

L45

30627H

€ ud. sin desc. : 5,06

€ ud con desc. : 3,79

L50

30628H

pz: 10 - mat: CT

€ ud. sin desc. : 6,90

€ ud con desc. : 5,17

L40x30

30629H

pz: 10 - mat: CT ☆

€ ud. sin desc. : 4,76

€ ud con desc. : 3,57

L45x35

30630H

€ ud. sin desc. : 5,77

€ ud con desc. : 4,32

L50x40

30631H

€ ud. sin desc. : 7,19

€ ud con desc. : 5,39

L55x45

30632H

€ ud. sin desc. : 8,98

€ ud con desc. : 6,73



Bases gruesas blancas:

DESCUENTO EXTRA DE 25%

por compra 10 cajas tamaño surtido



pz: 10 - mat: CT ☆

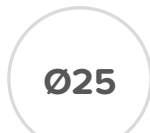


Ø20

30616G

€ ud. sin desc. : 1,17

€ ud con desc: 0,88

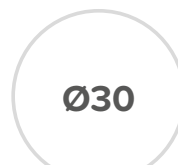


Ø25

30617G

€ ud. sin desc. : 1,63

€ ud con desc. : 1,23

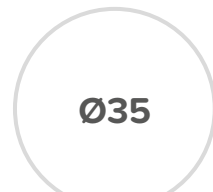


Ø30

30618G

€ ud. sin desc. : 2,31

€ ud con desc. : 1,73



Ø35

30619G

€ ud. sin desc. : 2,78

€ ud con desc. : 2,09



Ø40

30620G

€ ud. sin desc. : 3,70

€ ud con desc. : 2,78



Ø45

30621G

€ ud. sin desc. : 4,90

€ ud con desc. : 3,68



Ø50

30622G

€ ud. sin desc. : 6,01

€ ud con desc. : 4,51

bases gruesas colores: **PRECIO ESPECIAL**



Ø30

30477I



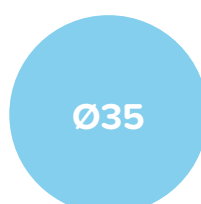
Ø30

30477B



Ø35

30478B



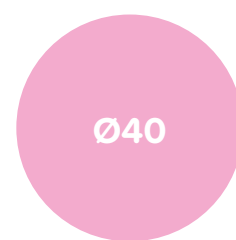
Ø35

30478C



Ø40

30479C



Ø40

30479B



Ø30

30477D



Ø30

30477C

pz: 5 - mat: CT

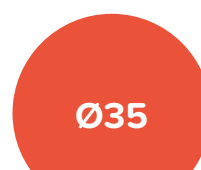
€ ud. sin desc. : 3,30

€ ud con desc. : 2,34



Ø35

30478I



Ø35

30478D

€ ud. sin desc. : 4,17

€ ud con desc. : 2,23

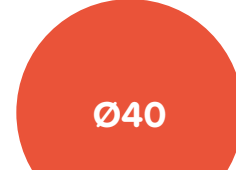


Ø40

30479I

€ ud. sin desc. : 5,13

€ ud con desc. :
3,56



Ø40

30479D



Velas:

Precio especial por la compra de 10 cajas surtidas



239041

239042

239043

239044

239045



239046

239047

239048

239049



239040

cm: H6 - pz: 10Blister

mat: CE

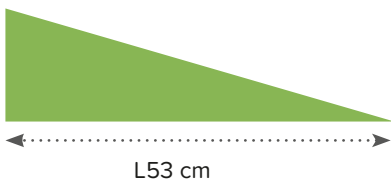
precio por la compra 10 cajas surtidas
€ caja: 4,82€
ud: 0,48

Mangas pasteleras: ***OFERTA 5+1***

- No desliza
- Super resistente
- Una sola junta
- Desechable



precio por compra 5 cajas
€ caja: 21,60
€ ud: 0,22



5+1

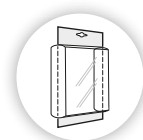
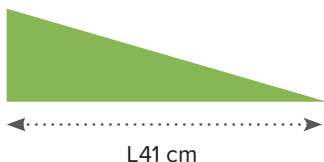
30301 - LARGE

cm: L53 - pz: 400 (100x4)

5+1

30266 - MEDIUM

cm: L41 - 12blister (20pz)



precio por compra 5 cajas
€ caja: 4,20
€ ud: 0,21



Chocotransfer



**HOJAS SOBRE UNA
BASE BLANCA PARA
UNA MEJOR
REPRODUCCION DE LA
IMAGEN**

Chocotransfer para impresoras
alimentarias: hoja sobre la cual imprimir
imágenes para transferir en chocolate.



AHORA EN FORMATO MAS ECONOMICO



NUEVO FORMATO!

CAJA CON 6 BOLSAS DE 30 UNIDADES

10829

cm: L21xH29,7 (A4) - pz: 180 (6x30) -  

€ CAJA: 215,50
€ BOLSA: 35,92
€ UNIDAD: 1,20

y si compras 10 cajas
te regalamos 1





Decojet Mini

Precio especial



30595

cm: L39xH14xP26 - pz: 1



Giallo

30439

pz: 1 -

€ ud: 19,78



Ciano

30437

pz: 1 -

€ ud: 19,78



Magenta

30438

pz: 1 -

€ ud: 19,78



Nero

30436

pz: 1 -

€ ud: 19,78

offerta:

kit cartuchos

Precio:

290€



Decojet A4 Elite 2.0

Precio especial



Ciano

30421 NEW

pz: 1 - GF AZO



Magenta

30422 NEW

pz: 1 - GF



Giallo

30423 NEW

pz: 1 - GF



Nero

30420 NEW

pz: 1 - GF



Conexión rápida con smartphones y tabletas

30419

cm: L37,5xH17xP30 - pz: 1



Máxima calidad de impresión

oferta:

kit limpieza

+ kit cartuchos
+ free top 10528

Precio:

549€



Decojet Elite A3:

Precio especial



30493

cm: L48xH15xP36

pz: 1



Máxima calidad de impresión



Conexión rápida con smartphones y tabletas



Giallo

30497 - pz: 1 -

€ ud: 34,05



Nero

30494 - pz: 1 -

€ ud: 34,05



Ciano

30495 - pz: 1 -

€ ud: 34,05



Ciano chiaro

30568 - pz: 1 -

€ ud: 34,05



Magenta

30496 - pz: 1 -

€ ud: 34,05



Magenta chiaro

30567 - pz: 1 -

€ ud: 34,05

Precio:

1.272€

con kit cartuchos + kit limpieza

1.272€

con kit cartuchos + Freetop o Oblea (13501)
+ ChocoRevo (Chocotransfer Nuevo)

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	Rosa shock
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
BS	Biscotto	Biscuit/cookie	Biscuit	Keks	Galleta	Biscoito
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	Milkschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CE	Cera	Wax	Cire	Wachs	Cera	Cera
CER	Cereali	Cereals	Céréales	Getreide	Cereales	Cereais
CI	Ciniglia	Chenille	Chenille	Chenille	Chenille	Chenille
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
LE	Legno	Wood	Bois	Holz	Madera	Madeira
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
SL	Silicone	Silicone	Silicone	Silikon	Silicona	Silicone
ST	Stoffa	Fabric	Tissu	Stoff	Tela	Tecido
VT	Vetro	Glass	Verre	Glas	Vidrio	Vidro
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

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



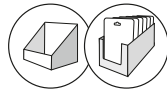
Ideali da colorare | Ideal for colouring
Idéals pour colorer | Ideal zum Färben
Ideales de colorear | Ideais para dar cor



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

LISTADO DE PRECIOS 2024 ENERO (Válido hasta el 31/08/24)

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
10004A		560	0,09	51,17	G 166
10004B		560	0,09	51,17	G 166
10011A		200	0,44	87,92	G 166
10011B		200	0,44	87,92	G 166
10018A		100	0,73	72,68	G 167
10030	A	100	0,52	52,06	G 177
10033		192	0,08	15,83	G 166
10035		72	0,77	55,32	G 166
10056	A	100	0,40	40,49	G 177
10059	A	60	0,58	34,71	G 177
10062		120	0,30	36,28	G 168
10064	A	144	0,32	46,54	G 167
10066		480	0,12	55,53	G 171
10087	A	144	0,38	54,22	G 167
10106		192	0,08	15,83	G 166
10121		384	0,05	19,30	G 166
10149		280	0,25	70,07	G 168
10159A		64	0,51	32,93	G 170
10161A		72	0,57	40,82	G 170
10162A		120	0,39	46,27	G 170
10165	A	105	0,43	44,90	G 171
10173		120	0,38	45,72	G 167
10174		48	0,91	43,76	G 168
10175		144	0,41	58,77	G 168
10176	A	60	0,57	34,29	G 171
10178		280	0,29	80,98	G 168
10179	A	100	0,39	38,87	G 170
10180	A	210	0,35	74,30	G 166
10181	A	105	0,48	50,02	G 168
10182	A	36	0,68	24,49	G 171
10183	A	360	0,14	48,99	G 166
10308B		24	1,75	42,00	G 191
10308G		24	1,93	46,20	G 191
10309B		12	2,90	34,74	G 191
10309G		12	3,30	39,60	G 191
10509	Size A3	30	2,31	69,27	G 433
10528	Size A4	50	1,15	57,73	G 433
10529	Size A4	30	1,91	57,24	G 434
10530	Size A4	50	1,68	84,01	G 435
10531	Size A4	50	1,26	62,90	G 432
10532	Size A3	30	2,80	84,06	G 435
10533	Size A3	30	2,52	75,48	G 432
11000	A	60	0,64	38,18	G 176
11001A	A	36	1,74	62,47	G 184
11006I	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 188
11006D	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 190
11007	A	100	0,35	34,71	G 192
11008G	A	18	1,99	35,79	G 207
11009		70	0,79	55,06	G 194
11010	A	120	0,46	55,53	G 179
11011	A	18	2,78	49,98	G 194
11015	A	500	0,12	57,84	G 178
11016	A	100	0,47	47,37	G 183
11018B	A	60	0,93	55,52	G 181
11018C	A	60	0,93	55,52	G 181
11018D	A	60	0,93	55,52	G 181
11020		12	2,59	31,10	G 264
11022		4	7,52	30,08	G 204
11023		4	8,10	32,39	G 204
11024		4	8,10	32,39	G 204
11031		4	8,42	33,69	G 198
11032		4	7,98	31,93	G 198
11034		16	1,85	29,62	G 196
11036		4	5,44	21,75	G 202
11038	Ass. 380 pcs.	380	0,15	57,14	G 171
11073	A	12	3,18	38,18	G 195
11079	A	120	0,44	52,76	G 179
11080	A	100	0,44	43,96	G 179
11082A		500	0,08	40,49	G 178
11084A		30	1,39	41,65	G 185
11091	A	100	0,38	38,00	G 182 ✓
11092	A	100	0,40	40,00	G 180 ✓
11097	A	120	0,42	50,00	G 174 ✓
11098	A	144	0,38	55,00	G 174 ✓
11149		8	6,60	52,76	G 288
11159	A	48	0,98	47,20	G 193
11170		24	2,26	54,14	G 196
11189	Kit 4 pcs.	1	33,53	33,53	G 201
11193A		100	0,58	57,84	G 181
11193G		100	0,58	57,84	G 181
11213	A	500	0,12	57,84	G 178
11217		12	8,33	99,95	G 200
11219E	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 186
11219G	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 186
11219B	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 187
11219K	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 187
11219Z	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 187
11219W	Kit 17 pcs.	1	57,73	57,73	G 188
11245	A	100	0,56	55,53	G 178
11246	A	200	0,34	67,09	G 178
11252D		4	5,34	21,34	G 200
11279A		36	2,00	72,05	G 185
11279G		36	2,00	72,05	G 185
11280A		18	2,63	47,27	G 185
11292B	A	36	1,72	61,78	G 181
11294	A	100	0,42	42,18	G 181
11296	A	100	0,49	48,99	G 178
11298		50	0,62	31,24	G 181
11310	A	48	1,10	52,76	G 172
11311	A	48	1,11	53,37	G 172

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
11312	A	100	0,27	27,21	G 183
11313	A	100	0,48	47,62	G 183
11316B	A	14	2,47	34,60	G 191
11317	A	6	7,75	46,50	G 199
11320D		36	1,97	70,80	G 190
11321D		18	2,72	48,94	G 190
11325		48	0,87	41,67	G 194
12900	A	35	0,92	32,19	G 192
12906B		24	1,82	43,67	G 192
12906G		24	1,82	43,67	G 192
13002L		1.000	0,02	17,36	G 159
13007B		200	0,31	62,25	G 149
13007C		200	0,31	62,25	G 149
13007D		200	0,31	62,25	G 149
13007E		200	0,31	62,25	G 149
13007Q		200	0,31	62,25	G 149
13016	A	70	0,44	31,00	G 155
13026B		200	0,37	74,04	G 148
13026C		200	0,37	74,04	G 148
13026D		200	0,37	74,04	G 148
13026E		200	0,37	74,04	G 148
13026G		200	0,37	74,04	G 148
13038B		200	0,37	74,04	G 148
13038C		200	0,37	74,04	G 148
13042B		200	0,25	50,90	G 150
13042C		200	0,25	50,90	G 150
13042E		200	0,25	50,90	G 150
13042G		200	0,25	50,90	G 150
13045A	A	200	0,22	44,81	G 151
13051B		40	0,68	27,31	G 152
13051C		40	0,68	27,31	G 152
13051D		40	0,68	27,31	G 152
13051E		40	0,68	27,31	G 152
13051G		40	0,68	27,31	G 152
13057L		1.000	0,02	16,20	G 159
13069B		180	0,30	54,14	G 150
13069C		180	0,30	54,14	G 150
13069D		180	0,29	52,56	G 150
13070B		230	0,31	71,84	G 148
13070C		230	0,31	71,84	G 148
13070D		230	0,31	71,84	G 148
13070E		230	0,31	71,84	G 148
13070G		230	0,31	71,84	G 148
13070Q		230	0,31	71,84	G 148
13071B		90	0,42	37,48	G 149
13071C		90	0,42	37,48	G 149
13071D		90	0,42	37,48	G 149
13071E		90	0,42	37,48	G 149
13071G		90	0,42	37,48	G 149
13072B		180	0,37	66,63	G 149
13072C		180	0,37	66,63	G 149
13072D		180	0,37	66,63	G 149
13083	A	16	2,05	32,82	G 163
13091	A	110	0,29	31,61	G 155
13108	A	200	0,13	25,45	G 150
13124	Ø 20 cm	20	0,28	5,60	G 444
13125	Ø 24 cm	20	0,35	6,90	G 444
13126	Ø 28 cm	20	0,49	9,70	G 444
13127	Ø 32 cm	20	0,61	12,29	G 444
13135	A	300	0,13	40,00	G 159 ✓
13136	A	640	0,04	28,08	G 154 ✓
13150	A - 160 ml	36	1,33	47,90	G 448
13213	A	72	0,76	54,97	G 164
13215	A	246	0,36	88,22	G 162
13216	A	336	0,24	81,63	G 162
13218	A	272	0,21	56,64	G 159
13220	A	50	1,12	56,16	G 158
13222	A	100	0,81	80,98	G 151
13223	A	100	0,89	89,07	G 151
13229A	A	50	1,15	57,27	G 156
13231		200	0,09	18,00	G 161
13232	A	240	0,33	79,40	G 164
13233		200	0,12	23,14	G 161
13234		200	0,09	18,00	G 161
13501	Size A4	100	0,39	38,64	G 435
13503	Size A4	100	0,27	26,62	G 435
13504	Size A3	50	0,95	47,55	G 435
13505	Size A4	100	0,58	57,93	G 435
14220		144	0,16	22,93	G 323
14221		144	0,24	34,14	G 323
17000	84 g	6	5,61	33,63	G 136
17014		24	0,54	13,01	G 323
17075	A	24	2,40	57,51	G 238
17123	A	40	1,27	50,63	G 238
19017	A - 1 Kg	1	27,48	27,48	G 266
19018	A	30	2,06	61,81	G 264
19020	A	30	1,36	40,66	G 263
19022	A	30	1,75	52,48	G 263
19023	A	30	1,75	52,48	G 263
19028	A	96	1,24	118,77	G 260
19034		100	0,64	63,62	G 264
19036	A	126	0,40	51,02	G 260
19037	A	40	1,44	57,51	G 260 ✓
19040	A (IT-UK)	36		N.V.E.	G 259 ✓
19041	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,55	42,62	G 266
19042	A	24	1,45	34,71	G 262
19043	A	24	1,91	45,81	G 262
19045	A	24	1,33	31,90	G 262
19046	A	48	1,10	52,76	G 262
19047	A	72	0,52	37,48	G 261

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
19048	A	48	1,27	61,08	G 265
19050	A	192	0,34	65,00	G 258 ✓
19142	A	70	1,71	120,02	G 263
19161	A	40	1,44	57,51	G 264
19163	A	70	0,80	55,75	G 260
19192		60	0,25	14,96	G 265
19193		36	0,40	14,29	G 265
19342		48	1,20	57,75	G 265
20000		24	1,67	40,00	G 236
20002	A	48	1,15	54,97	G 219
20003	A	80	0,46	37,02	G 219
20004	A	42	1,15	48,10	G 223
20005	A	42	1,15	48,10	G 223
20006	A	42	1,15	48,10	G 222
20007	A	42	1,15	48,10	G 222
20008	A	48	1,50	72,18	G 224
20009	A	48	1,50	72,18	G 224
20010	A	48	1,50	72,18	G 224
20011		274	0,22	60,00	G 236
20012	A (UK)	192	0,34	65,00	G 234-298 ✓
20013		120	0,58	69,41	G 120-234 ✓
20024	A (UK)	40	2,58	103,19	G 236
20042	A	36	2,45	88,29	G 236
20053		36	1,80	64,69	G 237
20055	A	60	0,52	31,24	G 236
20056	A	24	2,92	70,00	G 214-337 ✓
20057	A	24	3,63	87,00	G 215-339 ✓
20058	A	36	1,87	67,39	G 210 ✓
20060	A	36	1,86	67,00	G 212 ✓
20061	A	24	1,71	41,00	G 276 ✓
20063	A	30	1,50	45,00	G 212 ✓
20064	A	24	1,88	45,00	G 210 ✓
20065	A	36	0,78	28,00	G 273 ✓
20117	A	48	1,15	54,97	G 219
20118	A	48	1,15	54,97	G 219
20119	A	48	1,15	54,97	G 218
20121	A	48	1,45	69,41	G 220
20122		190	0,26	50,00	G 221
20123	A	30	2,05	61,44	G 210
20127		30	2,97	89,03	G 217-353
20140	A	16	1,79	28,65	G 208
20141	A	24	1,20	28,85	G 208
20224	A	100	0,31	31,24	G 192
20230	G	12	4,83	57,96	G 205
20230D		12	4,83	57,96	G 205
20235	A	96	0,43	40,94	G 221
20238	A	96	0,35	33,49	G 221
20257	A	20	1,92	38,35	G 220
20260	A	24	1,44	34,62	G 212
20279	A	144	0,27	39,56	G 209
20300B		360	0,08	28,89	G 127
20300C		360	0,08	28,89	G 127
20300E		360	0,08	28,89	G 127
20300G		360	0,08	28,89	G 127
20300L		360	0,08	28,89	G 127
20300N		360	0,08	28,89	G 127
20305B	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305C	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305E	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305G	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305L	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305N	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20305V	2 Kg	1	46,28	46,28	G 126
20306		88	0,49	42,76	G 130
20307		88	0,49	42,76	G 130-237
20308		88	0,49	42,76	G 130
20309B	Azofree	384	0,22	84,40	G 122
20309C	Azofree	384	0,22	84,40	G 122
20309E	Azo	384	0,22	84,40	G 122
20309G	Azofree	384	0,22	84,40	G 122
20309L	Azo	384	0,22	84,40	G 122
20311	A (3 x 1 Kg)	3	12,79	38,38	G 138
20315	A (3 x 1 Kg)	3	11,93	35,80	G 138
20316	A (3 x 1 Kg)	3	11,65	34,94	G 138
20317	A (3 x 1 Kg)	3	12,12	36,37	G 138
20322A	A - (18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 375
20322B	(18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 375
20322C	(18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 375
20323	(18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 374
20324	(18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 374
20325	(18x2) 30 g	36	0,68	24,58	G 374
20330B	A	272	0,15	40,91	G 131
20330C	A	272	0,15	40,91	G 131
20330G	A	272	0,15	40,91	G 131
20331		240	0,17	41,65	G 131
20333	A	384	0,22	84,40	G 123
20336	A (IT-UK)	192		N.V.E.	G 270 ✓
20337	A (UK)	192	0,47	89,85	G 244 ✓
20338	A	192	0,34	65,00	G 320 ✓
20339	A	192	0,34	65,00	G 292 ✓
20407	A	400	0,27	108,37	G 120
20408	A	400	0,27	108,37	G 120
20409	A	384	0,22	84,40	G 123
20410	A	160	0,58	92,30	G 124-125
21000		6	4,67	28,04	G 246
21005	A (IT)	36		N.V.E.	G 241 ✓
21006	A (IT-UK-Neuter)	36		N.V.E.	G 272 ✓
21007	A (IT-UK)	36		N.V.E.	G 247 ✓
21008A	A (IT)	36		N.V.E.	G 321 ✓
21008B	A (IT)	36		N.V.E.	G 321 ✓
21008C	A (IT)	36		N.V.E.	G 321 ✓
21009	A (Neuter)	120	0,54	65,24	G 316 ✓
21011	A	24	1,20	28,74	G 247

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
21024		12	2,47	29,64	G 338 ✓
21025		12	2,47	29,64	G 336 ✓
21026	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 339 ✓
21027	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 337 ✓
21028	A	600	0,06	36,70	G 338 ✓
21029	A	600	0,06	36,70	G 336 ✓
22009	(IT)	50	1,10	54,95	G 294
22010	A	18	2,50	45,00	G 292 ✓
22011	A	30	1,77	53,00	G 292 ✓
22013	A (IT)	8		N.V.E.	G 294 ✓
22068	A	4	6,13	24,52	G 295
22069	A	6	8,27	49,63	G 295
22100	A - 1 Kg	1	20,01	20,01	G 137-237
22101	1 Kg	1	19,43	19,43	G 136
22226	1 Kg	1	23,83	23,83	G 137
22265	1 Kg	1	22,56	22,56	G 137
22266	1 Kg	1	23,83	23,83	G 137
22267	1 Kg	1	23,83	23,83	G 137
23000		72	0,67	48,12	G 331
23001B		100	0,05	4,59	G 329
23001C		100	0,05	4,59	G 329
23001G		100	0,05	4,59	G 329
23002B		100	0,09	9,17	G 329
23002C		100	0,09	9,17	G 329
23002G		100	0,09	9,17	G 329
23003B		100	0,11	11,46	G 329
23003C		100	0,11	11,46	G 329
23003D		100	0,11	11,46	G 329
23003G		100	0,11	11,46	G 329
23012	A	100	0,30	30,08	G 333
230120		100	0,30	30,08	G 333
230121		100	0,30	30,08	G 333
230122		100	0,30	30,08	G 333
230123		100	0,30	30,08	G 333
230124		100	0,30	30,08	G 333
230125		100	0,30	30,08	G 333
230126		100	0,30	30,08	G 333
230127		100	0,30	30,08	G 333
230128		100	0,30	30,08	G 333
230129		100	0,30	30,08	G 333
230160		24	0,86	20,62	G 327
230161		24	0,86	20,62	G 327
230162		24	0,86	20,62	G 327
230163		24	0,86	20,62	G 327
230164		24	0,86	20,62	G 327
230165		24	0,86	20,62	G 327
230166		24	0,86	20,62	G 327
230167		24	0,86	20,62	G 327
230168		24	0,86	20,62	G 327
230169		24	0,86	20,62	G 327
230170		24	0,86	20,62	G 327
230171		24	0,86	20,62	G 327
230172		24	0,86	20,62	G 327
230173		24	0,86	20,62	G 327
230174		24	0,86	20,62	G 327
230175		24	0,86	20,62	G 327
230176		24	0,86	20,62	G 327
230177		24	0,86	20,62	G 327
230178		24	0,86	20,62	G 327
230179		24	0,86	20,62	G 327
230180		100	0,22	21,98	G 332
230181		100	0,22	21,98	G 332
230182		100	0,22	21,98	G 332
230183		100	0,22	21,98	G 332
230184		100	0,22	21,98	G 332
230185		100	0,22	21,98	G 332
230186		100	0,22	21,98	G 332
230187		100	0,22	21,98	G 332
230188		100	0,22	21,98	G 332
230189		100	0,22	21,98	G 332
23019		100	0,12	11,58	G 333
23020		24	0,84	20,22	G 327
230210B		25	1,01	25,20	G 324
230210C		25	1,01	25,20	G 324
230211B		25	1,01	25,20	G 324
230211C		25	1,01	25,20	G 324
230212B		25	1,01	25,20	G 324
230212C		25	1,01	25,20	G 324
230213B		25	1,01	25,20	G 324
230213C		25	1,01	25,20	G 324
230214B		25	1,01	25,20	G 324
230214C		25	1,01	25,20	G 324
230215B		25	1,01	25,20	G 324
230215C		25	1,01	25,20	G 324
230216B		25	1,01	25,20	G 324
230216C		25	1,01	25,20	G 324
230217B		25	1,01	25,20	G 324
230217C		25	1,01	25,20	G 324
230218B		25	1,01	25,20	G 324
230218C		25	1,01	25,20	G 324
230219B		25	1,01	25,20	G 324
230219C		25	1,01	25,20	G 324
230210D		25	1,01	25,20	G 325
230211D		25	1,01	25,20	G 325
230212D		25	1,01	25,20	G 325
230213D		25	1,01	25,20	G 325
230214D		25	1,01	25,20	G 325
230215D		25	1,01	25,20	G 325
230216D		25	1,01	25,20	G 325
230217D		25	1,01	25,20	G 325
230218D		25	1,01	25,20	G 325
230219D		25	1,01	25,20	G 325
23023		24	0,84	20,22	G 327

Cód.	Variantes	Ud. / Caia	Precio Unit.	Precio / Caia	Ref. Pág.
23026B		50	0,45	22,34	G 329
23026C		50	0,45	22,34	G 329
23026D		50	0,45	22,34	G 329
23026G		50	0,45	22,34	G 329
23031	A	36	2,75	99,06	G 330
23034		36	0,71	25,48	G 331
230410		100	0,27	26,62	G 332
230411		100	0,27	26,62	G 332
230412		100	0,27	26,62	G 332
230413		100	0,27	26,62	G 332
230414		100	0,27	26,62	G 332
230415		100	0,27	26,62	G 332
230416		100	0,27	26,62	G 332
230417		100	0,27	26,62	G 332
230418		100	0,27	26,62	G 332
230419		100	0,27	26,62	G 332
23042		100	0,20	19,67	G 333
23044	1.000 numbers + 600 bases	1	314,64	314,64	G 333
230720		24	1,11	26,67	G 325
230721		24	1,11	26,67	G 325
230722		24	1,11	26,67	G 325
230723		24	1,11	26,67	G 325
230724		24	1,11	26,67	G 325
230725		24	1,11	26,67	G 325
230726		24	1,11	26,67	G 325
230727		24	1,11	26,67	G 325
230728		24	1,11	26,67	G 325
230729		24	1,11	26,67	G 325
23088B		24	0,88	21,00	G 326 ✓
23088C		24	0,88	21,00	G 326 ✓
23095B	(IT)	10	3,59	35,94	G 330
23095C	(IT)	10	3,59	35,94	G 330
23097	10 blisters	10	4,47	44,68	G 303
23098	10 blisters	10	4,47	44,68	G 303
23121	A	8	2,14	17,10	G 417
23122D		4	2,14	8,55	G 417
23122Z		4	2,14	8,55	G 417
23123	B (Baby) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23124	Skin Tone - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23125	C (Baby) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23126	B (Strawberry) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23127	D (Cherry) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23128	L (Forest) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23129	C (1837) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23130	K (Navy) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23131	E (Lemon) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23132	L (Grass) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23133	Q (Mandarine) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23134	V - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23135	N - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23136	Z (Fluo) - 100 g	1	6,29	6,29	G 401
23138	D - 3 g	6	3,24	19,44	G 410
23164	Z - 25 g Azofree	1	8,32	8,32	G 410
23165	D - 250 ml Azofree	1	14,56	14,56	G 404
23168	K - 250 ml Azofree	1	13,28	13,28	G 404
23170	L - 250 ml Azofree	1	13,28	13,28	G 404
23176	D - 250 ml	1	13,28	13,28	G 404
23180	Bronze - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404
23188		10	2,23	22,34	G 387
23217	A - 20 g	40	1,26	50,30	G 390
23218	A - 20 g	40	1,90	75,92	G 400
23223	Z - 250 ml Azofree	1	15,46	15,46	G 402
23227	B - 10 g	4	6,07	24,26	G 406
23228		8	4,01	32,08	G 387
23230	300 ml	1	18,18	18,18	G 394
23234	D - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23235	Z - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23236	C - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23237	B - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23238	E - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23239		6	5,17	31,04	G 389
23265	L (forest) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23266	K (Navy) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23267	N (Trunk) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23268	B (Skin) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23269	G (Ice) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23270	L (Lime) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23271	E (Light) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23272	B (Baby) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23273	C (Baby) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23274	B (Strawberry) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23275	E (Lemon) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23276	L (Grass) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23277	Q (Mandarine) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23278	V - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23279	Z (Fluo) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23280	D (Purple Red) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23281	C (1837) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23282	D (Cherry) - 20 g	12	1,84	22,03	G 400
23296	B - 180 gr Azo	1	9,61	9,61	G 392
23297	E - 180 gr Azofree	1	10,23	10,23	G 392
23298	C - 180 gr Azofree	1	9,61	9,61	G 392
23309	G - 180 gr Azofree	1	9,61	9,61	G 392
23310	D - 180 gr Azo	1	9,61	9,61	G 392
23311	N - 180 gr Azofree	1	9,61	9,61	G 392
23317	L - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23318	Q - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23320	V - 100 g	1	13,02	13,02	G 412
23321	Magenta - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 402 ✓
23322	Bordeaux - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404 ✓
23323	E - 250 ml Azofree	1	14,56	14,56	G 404 ✓
23324	I - 150 g Azofree	1	29,36	29,36	G 414 ✓
23325	B - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 402 ✓

Cód.	Variantes	Ud. / Caia	Precio Unit.	Precio / Caia	Ref. Pág.
23326	C - 250 ml Azofree	1	14,56	14,56	G 404 ✓
23418	200 g	1	36,90	36,90	G 142
23419	200 g	1	33,55	33,55	G 142
23427	A - 10 g	1	24,87	24,87	G 144
23428	A - 10 g	1	24,87	24,87	G 144
23429	A - 10 g	1	24,87	24,87	G 145
23430	A - 10 g	1	24,87	24,87	G 145
23432		1	34,00	34,00	G 142 ✓
23433		1	43,00	43,00	G 142 ✓
235010B		24	0,74	17,87	G 328
235010C		24	0,74	17,87	G 328
235011B		24	0,74	17,87	G 328
235011C		24	0,74	17,87	G 328
235012B		24	0,74	17,87	G 328
235012C		24	0,74	17,87	G 328
235013B		24	0,74	17,87	G 328
235013C		24	0,74	17,87	G 328
235014B		24	0,74	17,87	G 328
235014C		24	0,74	17,87	G 328
235015B		24	0,74	17,87	G 328
235015C		24	0,74	17,87	G 328
235016B		24	0,74	17,87	G 328
235016C		24	0,74	17,87	G 328
235017B		24	0,74	17,87	G 328
235017C		24	0,74	17,87	G 328
235018B		24	0,74	17,87	G 328
235018C		24	0,74	17,87	G 328
235019B		24	0,74	17,87	G 328
235019C		24	0,74	17,87	G 328
23503	(IT)	120	0,54	65,25	G 318
23504	(IT)	120	0,54	65,25	G 318
23512		6	3,33	20,00	G 274
23519		1	232,00	232,00	G 326 ✓
23602	B - 25 g Azofree	1	19,90	19,90	G 410
23604	E - 25 g	1	13,75	13,75	G 410
23607	B - 250 ml Azofree	1	13,28	13,28	G 404
23608	E - 250 ml	1	13,28	13,28	G 404
23610	I - 3 g	6	3,66	21,93	G 408
23611	D - 250 ml Azofree	1	19,78	19,78	G 404
23612	Z - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404
23613	Ruby - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404
23614	I - 10 g	4	9,14	36,55	G 406
23615	I - 25 g	1	13,88	13,88	G 408
23617	E - 250 ml Azofree	1	18,68	18,68	G 404
23618	L - 250 ml Azofree	1	18,68	18,68	G 404
23620	I - 250 ml	1	18,43	18,43	G 404
23622	I - 50 ml	4	5,56	22,24	G 404
23624	C - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404
23627	G - 150 Azofree	1	14,68	14,68	G 414
23628	D - 150	1	14,68	14,68	G 414
23629	H - 250 ml Azofree	1	17,86	17,86	G 404
23630	I - 150 g Azofree	1	29,36	29,36	G 414
23631	L - 250 ml Azofree	1	15,46	15,46	G 402
23632	I - 250 ml Azofree	1	26,96	26,96	G 402
23633	C - 250 ml Azofree	1	16,69	16,69	G 402
23634	Q - 250 ml	1	16,69	16,69	G 402
23635	G - 250 ml Azofree	1	15,46	15,46	G 402
23636	Bronze - 250 ml Azofree	1	26,96	26,96	G 402
23637	E - 250 ml Azofree	1	15,46	15,46	G 402
23638	Milk Chocolate - 250 ml	1	15,46	15,46	G 402
23640	L - 190 g Azofree	1	15,25	15,25	G 416
23642		1	9,74	9,74	G 392
23643	I - 180 gr Azofree	1	10,23	10,23	G 392
23646	Ruby - 100 g	10	6,23	62,34	G 384
23647	Copper - 250 ml Azofree	1	26,96	26,96	G 402
23648	H - 50 ml	4	5,56	22,24	G 404
23649	H - 10 g Azofree	4	7,01	28,04	G 406
23652	B - 25 g	1	14,46	14,46	G 409
23653	Q - 25 g	1	14,46	14,46	G 409
23654	B - 25 g	1	14,46	14,46	G 409
23655	Cherry - 25 g	1	18,50	18,50	G 409
23656	Bronze - 25 g	1	18,50	18,50	G 409
23658	100 ml	1	11,24	11,24	G 407
23659	250 ml	1	19,66	19,66	G 407
23660	H - 250 ml	1	21,52	21,52	G 404
23661	H - 50 ml	4	7,53	30,10	G 404
23663	Magenta - 150 g	1	17,53	17,53	G 414
23664	Magenta - 25 g	1	19,70	19,70	G 410
23665	Magenta - 190ml	1	24,30	24,30	G 416
23667	H - 25 g	1	18,14	18,14	G 408
23668	H - 3 g	6	4,74	28,44	G 408
239040		10	0,69	6,87	G 328
239041		10	0,69	6,87	G 328
239042		10	0,69	6,87	G 328
239043		10	0,69	6,87	G 328
239044		10	0,69	6,87	G 328
239045		10	0,69	6,87	G 328
239046		10	0,69	6,87	G 328
239047		10	0,69	6,87	G 328
239048		10	0,69	6,87	G 328
239049		10	0,69	6,87	G 328
24026	1 Kg	1	28,72	28,72	G 133
24028	1 Kg	1	28,72	28,72	G 133
24029	1 Kg	1	28,72	28,72	G 133
24031B	20 m	20	1,56	31,24	G 449
24031C	20 m	20	1,56	31,24	G 449
24031D	20 m	20	1,56	31,24	G 449
24031E	20 m	20	1,56	31,24	G 449
24031G	20 m	20	1,56	31,24	G 449
24096	Kit 2 pz.	24	1,87	44,98	G 322
24113	750 g	1	25,45	25,45	G 137-239

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
24129	1,3 Kg	1	18,71	18,71	G 386
24144	250 g	6	8,48	50,87	G 386
24146	150 g	6	4,76	28,53	G 386
24156B	1 Kg	1	14,46	14,46	G 132
24156C	1 Kg	1	14,46	14,46	G 132
24156E	1 Kg	1	14,46	14,46	G 132
24156G	1 Kg	1	14,46	14,46	G 132
24156L	1 Kg	1	14,46	14,46	G 132
24157	A - 1 Kg	1	23,14	23,14	G 132
24158	1 Kg	1	14,10	14,10	G 389
24176	Kit 9 pcs.	16	5,26	84,21	G 322
24190	1 Kg	4	12,71	50,85	G 388
24192B	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192C	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192D	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192E	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192G	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192K	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24192L	50 m	50	1,21	60,74	G 451
24194	23 g	40	1,78	71,03	G 391
24198	Neuter - 50 g	40	1,54	61,75	G 388
24209	1 Kg	1	24,16	24,16	G 136
24213	1 Kg	1	24,16	24,16	G 136
24215	1 Kg	1	25,54	25,54	G 137-237
24226	A - 1 Kg	1	23,14	23,14	G 132
24232D	1 Kg	1	21,52	21,52	G 137
24250	V - (4x500 g)	4	9,84	39,34	G 133
24251	B - 190 ml Azofree	1	11,22	11,22	G 416
24256	K - 190 ml Azofree	1	5,39	5,39	G 416
24258	E - 190 ml Azofree	1	10,52	10,52	G 416
24260	D - 190 ml Azofree	1	17,71	17,71	G 416
24283	A - 1 Kg	1	21,18	21,18	G 136
24318		144	0,37	53,37	G 323
24368D	50 m	50	0,84	42,02	G 449
24368E	50 m	50	0,84	42,02	G 449
24368I	50 m	50	0,84	42,02	G 449
24380	400 ml	1	13,47	13,47	G 395
24451		70	0,90	63,19	G 210
24482	E - (4x500 g)	4	9,84	39,34	G 133
24483	L - (4x500 g)	4	9,84	39,34	G 133
24484	B - (4x500 g)	4	9,84	39,34	G 133
24485	C - (4x500 g)	4	9,84	39,34	G 133
24491		36	1,10	39,66	G 239
24501	Neuter - 400 ml	1	15,89	15,89	G 394
24509	D - 25 g Azofree	1	9,12	9,12	G 410
24510	L - 25 g Azofree	1	9,54	9,54	G 410
24511	K - 25 g Azofree	1	8,86	8,86	G 410
24568	G - 5 Kg	1	47,06	47,06	G 384
24584	1 Kg	1	20,89	20,89	G 137
24667	A	100	0,60	60,15	G 205
24668	A	100	0,83	83,30	G 205
24679	400 ml	1	32,88	32,88	G 423
24690	1 Kg	1	20,89	20,89	G 136
24719	400 ml	1	6,17	6,17	G 395
24764	D - 250 ml	1	16,99	16,99	G 402
24777	A	24	1,55	37,18	G 220
24783	D - 250 ml Azofree	1	16,99	16,99	G 402
24788	Black Chocolate - 250 ml Azofree	1	15,71	15,71	G 402
25012G	Neuter	50	0,86	43,03	G 319
25017	(IT)	100	0,43	42,81	G 323
25018	(IT)	100	0,43	42,81	G 323
25028H	20 m	1	81,50	81,50	G 450
25033H	10 mt	1	81,50	81,50	G 450
25041G	Neuter	50	0,90	45,11	G 319
25066	305 mt - H 40 cm - 90 µm (microns)	1	33,55	33,55	G 446
25092		12	2,37	28,43	G 364
25093	A - Size A4 - Bilister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 364
25165C	A (UK)	36	1,10	39,66	G 279
25165B	A (UK)	36	1,10	39,66	G 181
25318	B - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25319	C - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25320	D - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25321	E - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25322	G - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25323	K - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25324	L - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25325	N - 250 g	12	2,14	25,63	G 380
25326	Q - 250 g	12	2,14	25,63	G 380
25327	Fuchsia - 250 g	12	2,14	25,63	G 380
25328	V - 250 g	12	2,14	25,63	G 380
25329	Z - 250 g	24	2,07	49,75	G 380
25428	G - 1 Kg	8	9,48	75,80	G 384
25467	G - 5 Kg	1	31,25	31,25	G 380
25468	B - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25469	C - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25470	D - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25471	E - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25472	G - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25473	K - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25474	L - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25475	Fuchsia - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25476	V - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25477	Z - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25496	D - 5 Kg	1	36,54	36,54	G 380
25497	Q - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25499	N - 1 Kg	6	6,69	40,16	G 380
25534	Kit 8 pcs.	1	11,11	11,11	G 207
25559	A	72	0,94	67,99	G 236
25562B		12	2,81	33,75	G 206
25562G		12	2,81	33,75	G 206
25563B		18	1,13	20,26	G 206
25563C		18	1,13	20,26	G 206
25563G		18	1,13	20,26	G 206

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
25565	A	100	0,53	53,22	G 206
25687L	250 g	1	10,20	10,20	G 322
25690	G - 5 Kg	1	36,96	36,96	G 382
25696	G - 1 Kg	1	9,91	9,91	G 385
26000	Set 4 pcs.	8	16,92	135,38	G 181
26001	Set 4 pcs.	8	16,92	135,38	G 279
26008C		12	3,64	43,73	G 282
26008B		12	3,64	43,73	G 283
26010C		8	5,00	39,99	G 282
26010B		8	5,00	39,99	G 283
26011C		8	3,76	30,08	G 282
26011B		8	3,76	30,08	G 283
26012C		8	7,76	62,06	G 278
26012B		8	7,76	62,06	G 180
26015G		12	2,89	34,71	G 276
26016C	Kit 3 pcs.	4	7,06	28,24	G 278
26016B	Kit 3 pcs.	4	7,06	28,24	G 180
26018C		18	2,08	37,48	G 278
26018B		18	2,08	37,48	G 180
26019	A (UK)	192	0,34	65,00	G 276
26073C	A	120	0,75	90,23	G 278
26073B	A	120	0,75	90,23	G 180
26182C	A	8	5,57	44,57	G 282
26182B	A	8	5,57	44,57	G 283
26198C		6	5,79	34,71	G 279
26198B		6	5,79	34,71	G 181
27001	Set 2 pcs.	8	11,28	90,26	G 288
27007B		12	4,11	49,29	G 290
27007C		12	4,11	49,29	G 291
27009		4	8,74	34,94	G 288
27010		6	3,54	21,23	G 289
27011C	A	36	1,10	39,66	G 286
27011B	A	36	1,10	39,66	G 287
27012C		20	2,89	57,84	G 286
27012B		20	2,89	57,84	G 287
27013	A	192	0,34	65,00	G 284
27015		7	12,36	86,53	G 289
27017	A	36	2,50	90,00	G 284
27060		6	8,74	52,41	G 291
27088B		12	4,11	49,29	G 290
27088C		12	4,11	49,29	G 291
27148C		8	3,40	27,21	G 286
27148B		8	3,40	27,21	G 287
27149B		6	7,06	42,34	G 290
27149C		6	7,06	42,34	G 291
27171C		6	6,94	41,65	G 286
27171B		6	6,94	41,65	G 287
27179	A	12	2,32	27,79	G 289
27180	A	12	2,32	27,79	G 289
27197B		6	7,14	42,83	G 287
28429		2	21,12	42,23	G 301
28452		1	16,78	16,78	G 302
28465G		6	5,64	33,84	G 302
28481		4	16,69	66,74	G 300
28497	A	8	6,19	49,51	G 301
28498	A	4	12,61	50,44	G 301
28510		6	13,19	79,12	G 300
28517		2	10,59	21,18	G 302
28518		2	14,00	28,00	G 302
28530		4	13,11	52,43	G 298
28531		2	13,89	27,77	G 300
28532		4	12,73	50,90	G 298
29013		10	4,22	42,23	G 303
29014		10	4,22	42,23	G 303
30003		1	75,19	75,19	G 309
30006	Kit 3 pcs.	1	109,90	109,90	G 306
30010		1	84,83	84,83	G 310
30011		1	54,29	54,29	G 310
30015		10	19,43	194,34	G 310
30020		1	13,48	13,48	G 311
30021	Kit 3 pcs.	1	40,75	40,75	G 311
30028		1	111,05	111,05	G 308
30029		1	102,96	102,96	G 304
30055		1	103,10	103,10	G 447
30073		5	45,37	226,86	G 310
30266	Bilister 20 pcs.	12	5,04	60,47	G 439
30301	(100x4)	400	0,26	103,69	G 439
30303	(100x4)	400	0,22	87,48	G 439
30358		50	0,48	23,95	G 445
30403	(100x4)	400	0,31	124,94	G 438
30404	(74x4)	296	0,45	134,19	G 438
30419		1	549,00	549,00	G 424
30420		1	22,85	22,85	G 424
30421		1	22,85	22,85	G 424
30422		1	22,85	22,85	G 424
30423		1	22,85	22,85	G 424
30424		1	81,21	81,21	G 428
30436		1	19,78	19,78	G 430
30437		1	19,78	19,78	G 430
30438		1	19,78	19,78	G 430
30439		1	19,78	19,78	G 430
30441I	40x50 cm.	5	6,22	31,08	G 441
30442I	35x45 cm.	5	5,05	25,25	G 441
30443I	30x40 cm.	5	4,15	20,73	G 441
30444I	40x40 cm.	5	3,27	16,33	G 441
30445I	35x35 cm.	5	2,40	11,99	G 441
30446I	30x30 cm.	5	1,94	9,72	G 441
30447I	Ø 25 cm.	5	1,40	7,01	G 441
30452	Ø 20 cm	8	1,97	15,73	G 445
30453	Ø 25 cm	8	2,85	22,82	G 445
30454	Ø 30 cm	2	3,94	7,87	G 445
30455	Ø 35 cm	2	5,59	11,17	G 445
30456	Ø 40 cm	2	6,47	12,94	G 445

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
30457	Ø 45 cm	2	9,00	18,00	G 445
30477B	Ø 30 cm	5	3,30	16,48	G 441
30477C	Ø 30 cm	5	3,30	16,48	G 441
30477D	Ø 30 cm	5	3,30	16,48	G 441
30477I	Ø 30 cm	5	3,30	16,48	G 441
30477Z	Ø 30 cm	5	3,30	16,48	G 441
30478B	Ø 35 cm	5	4,18	20,88	G 441
30478C	Ø 35 cm	5	4,18	20,88	G 441
30478D	Ø 35 cm	5	4,18	20,88	G 441
30478I	Ø 35 cm	5	4,18	20,88	G 441
30478Z	Ø 35 cm	5	4,18	20,88	G 441
30479B	Ø 40 cm	5	5,13	25,63	G 441
30479C	Ø 40 cm	5	5,13	25,63	G 441
30479D	Ø 40 cm	5	5,13	25,63	G 441
30479I	Ø 40 cm	5	5,13	25,63	G 441
30479Z	Ø 40 cm	5	5,13	25,63	G 441
30493		1	1.272,00	1.272,00	G 425
30494		1	34,05	34,05	G 425
30495		1	34,05	34,05	G 425
30496		1	34,05	34,05	G 425
30497		1	34,05	34,05	G 425
30498		1	147,08	147,08	G 428
30518		1	52,79	52,79	G 429
30567		1	34,05	34,05	G 425
30568		1	34,05	34,05	G 425
30569		1	56,90	56,90	G 429
30572		1	140,16	140,16	G 423
30573		1	140,16	140,16	G 423
30574		1	140,16	140,16	G 423
30575		1	140,16	140,16	G 423
30577		1	10.500,0	10.500	G 422 ✓
30581		1	60,21	60,21	G 430
30582		1	60,21	60,21	G 430
30583		1	60,21	60,21	G 430
30584		1	60,21	60,21	G 430
30585		1	34,70	34,70	G 430
30586		1	34,70	34,70	G 430
30587		1	34,70	34,70	G 430
30588		1	34,70	34,70	G 430
30592	Set 4 pcs.	1	59,19	59,19	G 428
30593	Set 4 pcs.	1	81,21	81,21	G 428
30596		1	22,85	22,85	G 430
30597		1	22,85	22,85	G 430
30598		1	22,85	22,85	G 430
30599		1	22,85	22,85	G 430
30616G	Ø 20 cm Single pack	10	1,17	11,71	G 440
30616H	Ø 20 cm Single pack	10	1,17	11,71	G 442
30617G	Ø 25 cm Single pack	10	1,63	16,33	G 440
30617H	Ø 25 cm Single pack	10	1,63	16,33	G 442
30618G	Ø 30 cm Single pack	10	2,31	23,13	G 440
30618H	Ø 30 cm Single pack	10	2,31	23,13	G 442
30619G	Ø 35 cm Single pack	10	2,78	27,76	G 440
30619H	Ø 35 cm Single pack	10	2,78	27,76	G 442
30620G	Ø 40 cm Single pack	10	3,70	37,00	G 440
30620H	Ø 40 cm Single pack	10	3,70	37,00	G 442
30621G	Ø 45 cm Single pack	10	4,90	49,04	G 440
30621H	Ø 45 cm Single pack	10	4,90	49,04	G 442
30622G	Ø 50 cm Single pack	10	6,01	60,11	G 440
30622H	Ø 50 cm Single pack	10	6,01	60,11	G 442
30623H	25x25 cm Single pack	10	1,71	17,09	G 443
30624H	30x30 cm Single pack	10	2,23	22,33	G 443
30625H	35x35 cm Single pack	10	2,76	27,57	G 443
30626H	40x40 cm Single pack	10	3,58	35,79	G 443
30627H	45x45 cm Single pack	10	5,06	50,61	G 443
30628H	50x50 cm Single pack	10	6,90	68,95	G 443
30629H	30x40 cm Single pack	10	4,76	47,61	G 443
30630H	35x45 cm Single pack	10	5,77	57,69	G 443
30631H	40x50 cm Single pack	10	7,19	71,94	G 443
30632H	45x55 cm Single pack	10	8,95	89,51	G 443
30633	Box 24 pcs.	24	0,54	12,93	G 195
30845	Blister 24 pcs.	4	3,85	15,39	G 448
30848P	6 pcs.	1	7,57	7,57	G 446
30869	Kit	1	156,95	156,95	G 447
30870		2	4,23	8,46	G 447
31242	Ø 30 cm x H14	1	103,32	103,32	G 446
31400	I - 8x6 (15X3)	45	0,80	36,00	G 118 ✓
32163	A	18	3,18	57,32	G 267
32518		312	0,27	84,89	G 72
34000	(±300 pcs.)	1	33,11	33,11	G 74
34002	(±390 pcs.)	1	34,00	34,00	G 74
34003	(±450 pcs.)	1	39,00	39,00	G 74
34005	1,5 kg	1	25,74	25,74	G 74
34008	1 kg	1	21,42	21,42	G 75
34009	1 kg	1	19,07	19,07	G 75
34013	520 g 3 mod.	252	0,16	39,23	G 75
34063	340 g	30	2,57	77,12	G 75
34172	0,9 Kg	1	44,81	44,81	G 74
34175	0,9 Kg	1	44,81	44,81	G 74
34238	0,9 Kg	1	45,99	45,99	G 74
34498	370 g	162	0,21	34,39	G 86
34608	A	36	0,78	28,02	G 231
34611	A	36	0,78	28,02	G 231
35066	A	180	0,59	106,13	G 84
35395	A	144	0,24	34,95	G 70
35493		2	19,50	39,00	G 140 ✓
35494		2	19,50	39,00	G 140 ✓
35495		2	19,50	39,00	G 140 ✓
35496	A	1	25,50	25,50	G 140 ✓
40106		6	2,92	17,52	G 353
40109	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 347
40110	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 360
40111		600	0,06	36,70	G 346
40112	A	600	0,06	36,70	G 360

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
40113		12	2,47	29,64	G 346
40114		12	2,47	29,64	G 358
40116		6	5,17	31,00	G 361
40117	A	24	3,96	95,00	G 214-358 ✓
40208		12	2,37	28,43	G 356
40220		12	2,47	29,64	G 340 ✓
40221	A	600	0,06	36,70	G 340 ✓
40222	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,70	44,41	G 342 ✓
40223		12	2,47	29,64	G 352 ✓
40224	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 353 ✓
40225	A	600	0,06	36,70	G 352 ✓
40226		12	2,47	29,64	G 340 ✓
40339	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 357
40341	A	600	0,06	36,70	G 356
40342		6	2,92	17,52	G 357
40343		24	2,56	61,51	G 216-357
40346		24	2,96	71,00	G 216-347
40347		24	2,67	64,00	G 216-350
40504	A	20	4,14	82,80	G 217-343
40564	A	12	2,92	35,04	G 343
40565	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 366
40566		600	0,06	36,70	G 366
40580		12	2,47	29,64	G 366
40588	A	36	1,06	38,00	G 216-369 ✓
42055	A	24	2,97	71,22	G 217-355
42056		6	2,92	17,52	G 354
42060	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 354
42061	A	600	0,06	36,70	G 354
42062		12	2,37	28,43	G 354
42073		12	2,37	28,43	G 362
42077		6	2,92	17,52	G 363
43111	A	30	3,38	101,38	G 217-363
43126	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 363
43130	A	600	0,06	36,70	G 362
43133		12	2,47	29,64	G 344 ✓
43134	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 345 ✓
43135	A	600	0,06	36,70	G 344 ✓
43181		6	2,92	17,52	G 345
52007	A	1.000	0,01	11,46	G 448
71703	A - Size A4 - Blister 12 pcs.	12	3,74	44,85	G 350
71704		12	2,47	29,64	G 350
72193	750 ml	6	5,83	35,00	G 370
72196	750 ml	6	5,83	35,00	G 370
72206	750 ml	6	5,83	35,00	G 370
72227		6	8,42	50,54	G 370
72229		6	8,42	50,54	G 370
78000	A - Kit 5 pcs.	24	0,99	23,72	G 73
78020	A	180	0,21	38,00	G 70
78038	A (19x4x3)	228	0,49	111,00	G 68
78069		36	0,78	28,02	G 252
78072	A	36	2,24	80,66	G 267
78073	A	24	2,24	53,78	G 267
78130	30 Kit (5x6) Box 150 pcs.	30	1,17	35,00	G 68
78139	(24x6)	144	0,20	28,78	G 84
78142	(20x3)	60	0,39	23,35	G 80
78143		48	0,59	28,31	G 69
78144	(10x12)	120	0,32	38,21	G 72
78157	(24x3)	72	0,26	18,68	G 85
78158		96	0,36	35,00	G 48 ✓
78170		96	0,36	35,00	G 48 ✓
78176	A (24x6)	144	0,19	27,28	G 88
78179	A (24x5)	120	0,25	30,49	G 86
78181	A (24x7)	168	0,19	31,13	G 80
78216	(IT)	45		N.V.E.	G 254
78223		126	0,24	29,73	G 252
78224	A	48	0,46	22,00	G 252
78225	A	96	0,29	28,31	G 253
78226	A	64	0,53	33,97	G 256
78231	A	48	0,68	32,83	G 252
78235	(IT)	45	0,77	34,49	G 254
78248	A	110	0,55	60,00	G 64
78254	A	100	0,14	14,32	G 80
78255		48	0,56	26,79	G 73
78257	A	72	0,27	19,34	G 230
78261	Kit 3 pcs.	8	4,48	35,86	G 251
78262	A (IT)	60		N.V.E.	G 270
78264	A (IT)	80		N.V.E.	G 255
78266	A	64	0,53	33,97	G 256
78284	A	100	0,14	14,23	G 80
78290		96	0,36	34,13	G 90
78291		48	0,54	26,11	G 90
78314		240	0,11	25,80	G 52
78315	(19x4)	76	0,70	53,00	G 54
78326	(IT)	80	0,38	30,20	G 315
78329		48	0,54	25,83	G 86
78331	30 Kit (5x6) 1 Ki t= 5 pcs. 1 box = 150 pcs.	30	0,84	25,16	G 55
78335C		96	0,36	34,13	G 90
78335E		96	0,36	34,13	G 90
78335L		96	0,36	34,13	G 90
78337	(19x4)	76	0,70	53,00	G 54
78338	(40x6)	240	0,11	25,80	G 52
78340	30 Kit (5x6) 1 Ki t= 5 pcs. 1 box = 150 pcs.	30	0,84	25,16	G 56
78342	G (40x6)	240	0,11	25,80	G 52
78350	(19x4)	76	0,70	53,00	G 54
78356		96	0,36	35,00	G 48 ✓
78357		32	0,70	22,28	G 368
78358		48	0,64	30,59	G 369
78362	A	144	0,29	42,46	G 86
78363		96	0,36	34,13	G 90
78370		96	0,36	34,13	G 90
78375		32	0,67	21,50	G 368 ✓
78388	A	144	0,28	40,76	G 84
78395	A	96	0,45	43,02	G 88

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
78405		76	0,70	53,00	G 54
78407		240	0,11	25,80	G 52
78412		240	0,11	25,80	G 52
78414	A	16	1,30	20,76	G 69
78415	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 57
78416	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 57
78417	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 57
78419	A	144	0,21	29,73	G 70
78426	A	96	0,34	32,96	G 72
78430		48	0,56	26,93	G 90
78431	A (IT)	45	0,77	34,49	G 314
78432		76	0,70	53,00	G 54
78434		76	0,70	53,00	G 54
78436		240	0,11	25,80	G 52
78437	A	210	0,21	44,58	G 84
78438		42	0,58	24,28	G 69-242
78443	A (UK)	48	0,65	31,13	G 229
78444	A (UK)	72	0,34	24,62	G 229
78445	(UK)	48	0,63	30,01	G 229
78447	A (IT)	72	0,65	46,70	G 315
78459	24 Kit (5x6) 1 Kit = 5 pcs. 1 box = 120 pcs.	24	0,99	23,72	G 66
78463	A	72	0,42	30,00	G 60
78464	25 Kit (5x5) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 75 pcs.	25	1,12	28,00	G 62
78465		240	0,20	47,00	G 52
78466	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 58
78467		76	0,70	53,00	G 54
78484		76	0,70	53,00	G 54
78485		240	0,20	47,00	G 52
78486	30 Kit (5x6) 1 Kit = 5 pcs. 1 box = 150 pcs.	30	1,17	35,00	G 56
78488	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 58
78489		96	0,36	35,00	G 48
78490		240	0,20	47,00	G 52
78492	A (UK)	110	0,24	26,40	G 233
78493		120	0,28	33,00	G 232
78494	A	112	0,28	31,00	G 233
78495	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 58
78496	42 Kit (7x6) 1 Kit = 3 pcs. 1 box = 126 pcs.	42	0,90	38,00	G 57
78502		64	0,43	27,50	G 79
78503		64	0,39	25,00	G 85
78504	A	64	0,45	29,00	G 78
78505		96	0,36	35,00	G 78
78508	(UK)	64	0,42	27,00	G 229
78510		96	0,35	33,60	G 91
78511	A (IT)	72	0,55	39,60	G 274
78513	(IT)	72	0,55	39,60	G 315
78515	A (IT)	45	0,57	25,65	G 315
78516		144	0,24	34,56	G 88
78519		96	0,26	25,00	G 83
78520		72	0,38	27,36	G 87
78521		72	0,38	27,36	G 87
78522		64	0,39	25,00	G 228
78523		96	0,42	40,00	G 89
78524	A	240	0,12	28,00	G 50
78525		96	0,42	40,00	G 89
78529		96	0,26	25,00	G 83
78530	(UK)	45	0,82	37,00	G 231
78531		48	0,64	30,59	G 90
78532		96	0,42	40,00	G 90
78533	A	240	0,12	28,00	G 50
78534	A	240	0,12	28,00	G 50
78535	A	240	0,12	28,00	G 50
78536	A	240	0,12	28,00	G 50
78537	A	240	0,12	28,00	G 50
78812		48	0,57	27,36	G 66
81365	A - 2 mod.	24	1,19	28,59	G 98
81372		12	2,30	27,59	G 102
81375	A - 2 mod.	24	2,30	55,19	G 102
81376	A - 2 mod.	24	1,72	41,33	G 92
81381		12	2,30	27,59	G 102
81398	A - 3 mod.	24	1,64	39,24	G 100
81399	A - 4 mod.	24	2,48	59,44	G 99
82000	A - 4 mod.	24	1,80	43,26	G 94
82001	A - 4 mod.	24	1,19	28,59	G 95
82008		12	1,32	15,80	G 98
82012		12	2,30	27,59	G 369
82017	A - 4 mod.	24	1,75	42,00	G 96
82018	A - 2 mod.	24	2,30	55,19	G 104-232
82019		12	2,30	27,59	G 104-232
82022	A - 3 mod.	24	2,30	55,19	G 103
92000		16	1,88	30,00	G 242
92001		16	1,75	28,00	G 250
92002	A	64	0,45	28,50	G 240
92003	A (IT)	64		N.V.E.	G 240
92004	A (UK)	64	0,62	39,54	G 268
92005	A (UK)	64	0,62	39,54	G 242
92006	A	64	0,62	39,54	G 254
92007		105	0,27	28,00	G 40
92008		105	0,27	28,00	G 40
92009		105	0,27	28,00	G 42
92010		105	0,27	28,00	G 42
92011		72	0,42	30,00	G 40
92012		32	1,03	33,00	G 44
92013		105	0,27	28,00	G 46
92014		100	0,36	36,00	G 44
92017	A	20	1,25	25,00	G 41
92018	A	20	1,25	25,00	G 41
92019	A	20	1,25	25,00	G 42
92020	A	20	1,25	25,00	G 42
92021		32	1,03	33,00	G 46
92022		100	0,36	36,00	G 46
92023	A (IT)	48		N.V.E.	G 47
92027		76	0,70	53,00	G 40
92028		76	0,74	56,00	G 40

Cód.	Variantes	Ud. / Caja	Precio Unit.	Precio / Caja	Ref. Pág.
92029		76	0,74	56,16	G 42
92030		76	0,74	56,00	G 42
92031		48	0,55	26,40	G 228
92037	A (IT)	110		N.V.E.	G 268
92038	A (IT)	110		N.V.E.	G 245
92039	A	96	0,28	26,50	G 256
92040	A	32	0,67	21,50	G 244
92041	A	75	0,39	29,00	G 79
92042		48	0,58	28,00	G 240
92043	A	96	0,28	26,50	G 77
92044	A	96	0,28	26,50	G 76-257
92045	A	96	0,28	26,50	G 77
92046	A (UK)	24	0,88	21,00	G 230
92047		96	0,36	35,00	G 48
92048		96	0,36	35,00	G 232
92049		105	0,27	28,00	G 44
92056	A (IT)	48	0,60	29,00	G 47
Extra					
11012D		18	0,84	15,11	G Extra
11013D		36	0,49	17,67	G Extra
11013L		36	0,49	17,67	G Extra
11013N		36	0,49	17,67	G Extra
11248B		48	0,41	19,53	G Extra
11248C		48	0,41	19,53	G Extra
11248G		48	0,41	19,53	G Extra
11284B		18	0,84	15,11	G Extra
11284C		18	0,84	15,11	G Extra
11284G		18	0,84	15,11	G Extra
11286B		36	0,51	18,20	G Extra
11286C		36	0,51	18,20	G Extra
11286G		36	0,51	18,20	G Extra
11299D		48	0,41	19,53	G Extra
13076	L - (ES-PT)	1.000	0,01	8,97	G Extra
13077	L - (ES-PT)	1.000	0,01	11,34	G Extra
13080A	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
13080B	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
13080C	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
13080D	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
13080E	(ES-PT)	180	0,10	18,00	G Extra
13080G	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
13080Q	(ES-PT)	180	0,10	18,30	G Extra
20329	A	288	0,22	64,03	G Extra/M
20334	A	288	0,22	64,03	G Extra/M
23506	A (ES)	120	0,22	26,81	G ExtraB
23508	A (PT)	120	0,22	26,81	G ExtraB
23990	Z - 190 ml EU	1	5,60	5,60	G Extra
23991	K - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23992	V - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23993	Q - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23994	N - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23995	L - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23996	E - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23997	B - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23998	D (Super) - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
23999	D - 190 ml EU	1	5,61	5,61	G Extra
26947B	(ES-PT)	6	4,21	25,29	G ExtraMt
26947C	(ES-PT)	6	4,21	25,29	G ExtraMt
26949B	(ES-PT)	36	4,01	144,32	G ExtraMt
26949C	(ES-PT)	36	4,01	144,32	G ExtraMt
27965B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27965C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27966B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27966C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27967B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27967C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27968B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27968C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27969B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27969C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27970B	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
27970C	(ES-PT)	36	3,95	142,05	G ExtraMt
28892	(ES-PT)	6	7,11	42,66	G ExtraMt
28893	(ES-PT)	6	6,83	40,98	G ExtraMt
28894	(ES-PT)	6	5,86	35,16	G ExtraMt
28895	(ES-PT)	6	5,86	35,16	G ExtraMt
28896	(ES-PT)	6	5,86	35,16	G ExtraMt
28897	(ES-PT)	6	5,86	35,16	G ExtraMt
30595	4 cartridges included	1	232,00	232,00	G Extra
35404	A (ES)	48	0,24	11,50	G ExtraB
78327	A (ES)	80	0,33	26,00	G ExtraB

N.V.E. No Venta en España - √ = Novedad 2024
G = Catálogo General - S = Catálogo Primavera
P = Catálogo Preventa - C = Catálogo Septiembre



® 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