



Modecor

# Catalogo San Valentín 20 26




  
**Modecor**  
*Golden Touch*



1 caja = 12 blister = 360 decoraciones  
1 blister = 30 decoraciones

**31498** - cm: 1:1

pz: 360 -

€ ud: 0,18



1 conf.= 30pz x 8 hojas

**31424** - 2 - cm:

L3,8xH3,3 - pz: 240 -

€ ud: 0,21



1 conf.= 30pz x 12 hojas

**31414** - 2 - cm: L3,8xH3,3

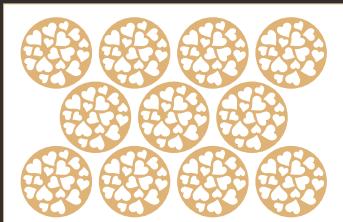
- pz: 360 -

€ ud: 0,16



**23358** - pz: 1 (40g)

€ bote: 23,17



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

**31410** - cm: Ø6,2 - pz: 132 -

€ ud: 0,28



**2335**

NEW

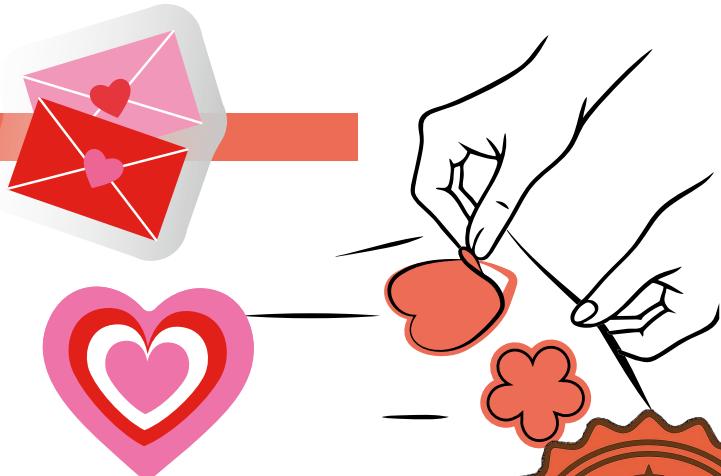
pz: 1 (40g)

€ bote: 23,17



## Decoraciones comestibles transparentes listas para usar

Divertidas decoraciones finas y con fondo transparente, ideales para combinar con el pastel.



Al igual que los adhesivos tradicionales, los **DecorSticker**

se despegan fácilmente del soporte de acetato y, gracias a su adhesividad, se aplican con facilidad sobre superficies glaseadas, pasta de azúcar y chocolate.

Su textura flexible les permite adherirse perfectamente incluso a superficies curvas.

**NOVEDADES  
2026**

13254 **NEW** - cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - **(GF)**



**VER ULTIMAS PAGINAS DESTE CATALOGO  
PARA INDICACIONES DE USO**



1 caja = 6 sobres/ 1 hoja = 33 pegatinas - 180pçs total t.

**€ ud: 0,17**



## Macarons



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

mat: PF -

**€ ud: 0,51**



**20327** NEW -

**€ ud: 0,51**



**20335** NEW -

**€ ud: 0,51**

*Dilo  
con un*

**20074** NEW - ■■■■ 6 - cm: Ø3,5^

pz: 96 - mat: PF

**€ ud: 0,49**



*macaron!*



## Viste galleta



20070 ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~  
pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU -

€ ud: 0,30



## Decoraciones azúcar



24215 - ●●● A - cm: (1:1)  
kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU -

€ kg: 26,31

22162

€ kg: 22,17

22267 - ●●● A

€ kg: 24,54

**Linea Krok**  
l'accento che mancava!



## DECOCRUMBLE Red Hearts

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

**€ KG: 39,00**

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





## Chocolate blister



*cuori*  
3D

92031 - - 3,75g

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

**€ ud: 0,70**

**€ ud: 0,72**

92042 -



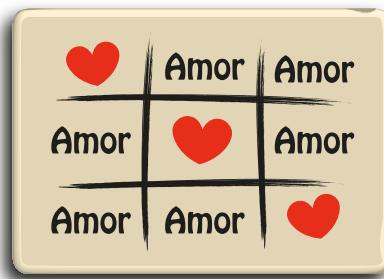
**€ ud: 1,11**

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



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

**€ ud: 0,33**



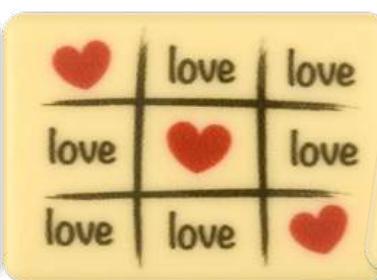
**79818** - ■■■■■ 4 - 5,5g- cm: L5xH3,5

pz: 48 (16x3) -

**€ ud: 0,67**



**92212** - ■■■■■ 8 - - 5g - cm: L4 - pz: 72 - **€ ud: 0,40**



**78443** - 5,5g cm: L5xH3,5 - pz: 48 (16x3) -

■■■■■ 4 - **€ ud: 0,80**



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

**€ ud: 0,42**



**78445** - cm: Ø4~ - 4g

pz: 48 (24x2) - mat: BC



**€ ud: 0,76**

**78508** - - 4,2g - cm: L4~

pz: 64 (16x4) -

**€ ud: 0,52**



**€ ud: 0,38**

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



**92082** - - 2,2g - cm: L3,4xH3

pz: 72 (24x3) -

**€ ud: 0,40**

**92117** - ■■■■ 3

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

**€ ud: 0,64**



**92011** - - 3g - ■■■■ 2

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

**€ ud: 0,51**



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

**€ ud: 0,34**



**34608**  
◆ - 15g - cm: H6  
pz: 36 - 



**34611**  
■■■ 3 - ◆ - 15g  
cm: L5 - pz: 36 - 



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

**€ ud: 1,04**





# Chocolate chablon



**92151** - NEW - cm: Ø6 - pz: 110 (11x10) - GF

**€ ud: 0,48**



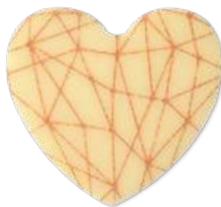
**€ ud: 0,44**

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

**92123** NEW - 6 -

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

**€ ud: 0,15**



**78494** - 4 -

cm: L3 - pz: 112 (28x4)

GF AZO

**€ ud: 0,34**



**€ ud: 0,35**

**78493** - cm: L4

pz: 120 (20x6) - GF



# CHOCO

*Golden Touch*



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 NEW - ♦ - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25K - GF AZO ☀

**€ KIT: 1,38**







# Transfer

TRANSFER solo para chocolate blanco



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - GF

€ hoja: 2,67



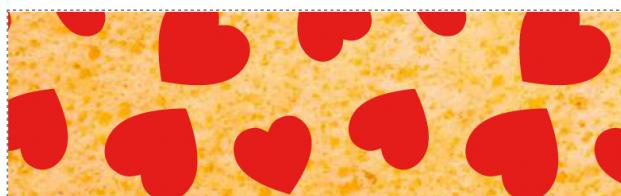
82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - GF

€ hoja: 2,67



## Hoja transfer para bizcocho y masa quebrada

simples de usar, resultado unico



82069 NEW

■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF AZO



€ hoja: 1,37



1 RECORTAR

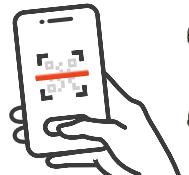


2 POSICIONAR



3 HORNEAR

Y LA GRÁFICA SE TRANSFERE  
PERFECTAMENTE AL BIZCOCHO.



ESCANEAR PARA  
SABER COMO USAR

VER ULTIMAS PAGINAS DESTE CATALOGO  
PARA INDICACIONES DE USO





# decoraciones azúcar y gominola

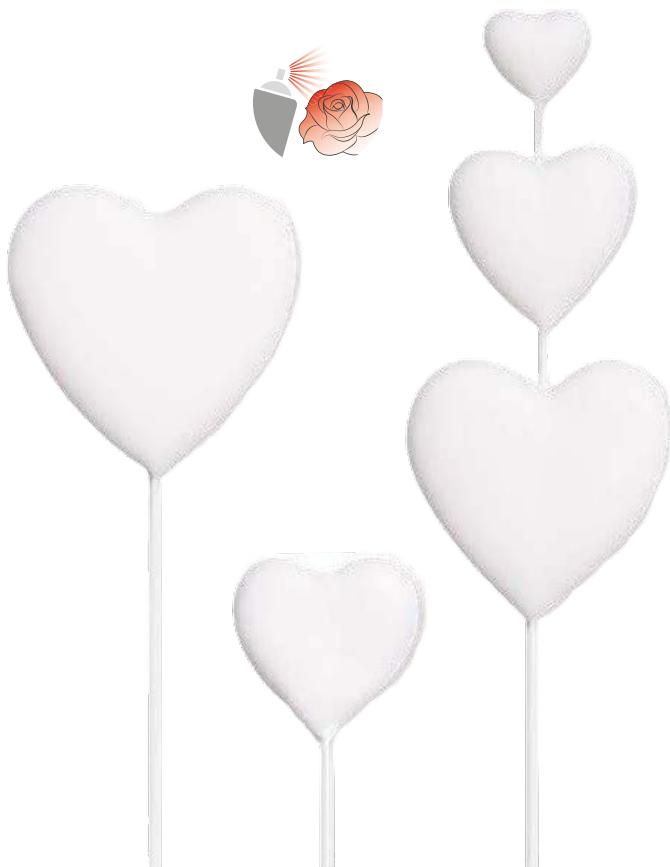


**41303** NEW

■■■ 2 - cm: H5/5,5

pz: 12 - mat: ZU -

**€ Ud : 4,95**



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

**€ ud: 0,85**



**€ ud: 0,96**

**25559** - ■■■ 2 - cm: L4 - pz: 72 - mat: ZU -



€ ud: 2,66

20024 - ■■■■ 2 - cm: H5 - pz: 40 - mat: ZU -



€ ud: 1,72

20000

cm: H7,5~ - pz: 24  
mat: ZU -



20073

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

€ ud: 2,23





# Colorantes



**24764** ROJO  
ml: 250 - pz: 1  
€ ud: 19,62



**23176** ROJO  
ml: 250 - pz: 1  
€ ud: 13,74



**23611** ROJO  
ml: 250 - pz: 1  
€ ud: 20,47



**24509 - RED**  
g: 25 - pz: 1 - GF  
€ ud: 9,48



**23127** - GF  
ROSSO CILIEGIA



**23234**

g: 100 - pz: 1 mat: GE  
€ ud: 6,60

€ ud: 13,41

40g



GLITTER Touch

**23359** NEW

pz: 1 (40g) AZO GF

€ bote: 23,17



Carnaval



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

**€ ud: 1,29**



22100

●●● A - cm: Ø0,4

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU



**€ kilo: 20,61**

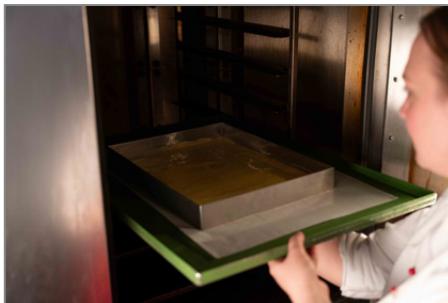
## MODO DE EMPLEO

## BIZCOCHO

1. Recortar la plantilla con la forma deseada y colocarla (con el estampado hacia arriba) sobre una bandeja o molde frío.



2. Verter la masa cruda sobre la plantilla. Golpear ligeramente la bandeja para eliminar posibles burbujas de aire.



3. Hornear la masa según la receta.



4. Enfriar en el abatidor durante 30 minutos.



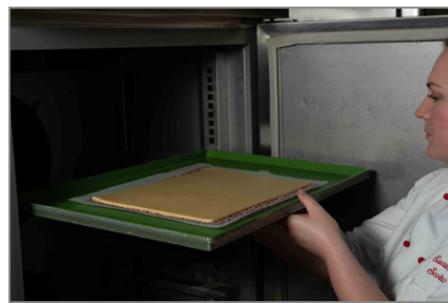
5. Comprobar la transferencia de la impresión; si está incompleta, enfriar otros 30 minutos.

6. Colocar el producto congelado con la impresión hacia arriba y retirar con cuidado el papel de horno (véase la foto).

## MODO DE EMPLEO

## MASA QUEBRADA

1. Recortar la plantilla con la forma deseada y colocarla (con el estampado hacia arriba) sobre una bandeja de horno o un molde frío.



2. Extender la masa quebrada cruda sobre la superficie estampada de la plantilla con un rodillo.

3. Enfriar en el abatidor durante al menos 30 minutos.



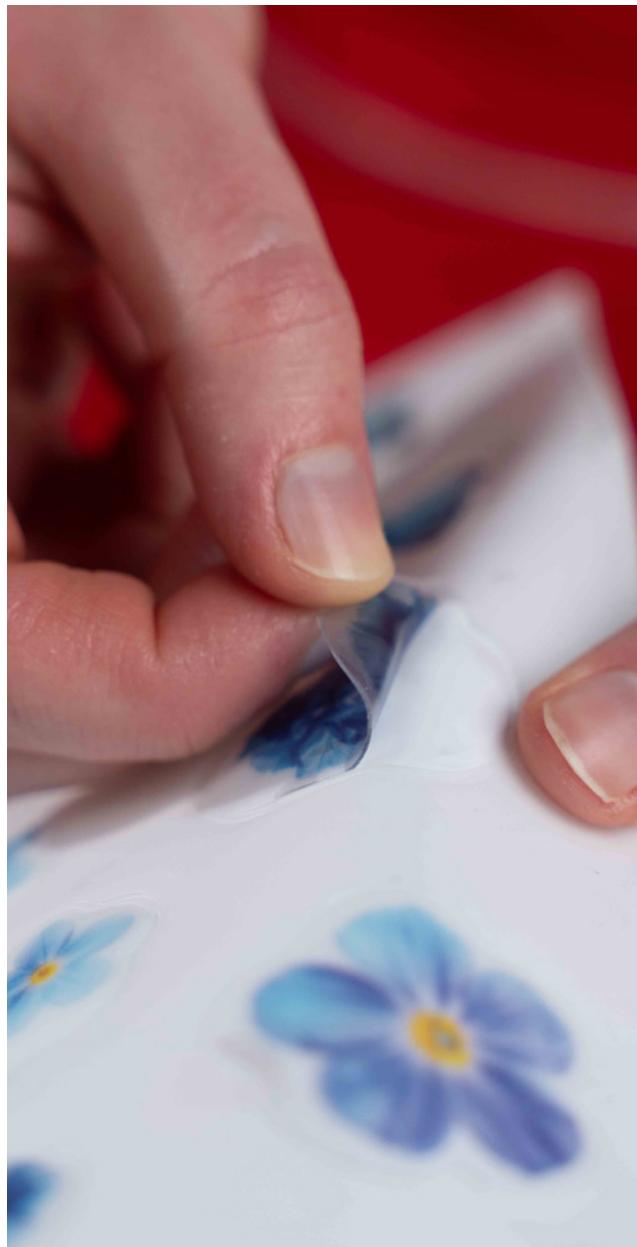
5. Cortar la masa con la forma deseada.

6. Hornear con el estampado hacia arriba para obtener un resultado óptimo. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

## CONSERVACIÓN

En caso de conservación, cubrir la parte impresa con papel de horno.

*El transfer se puede utilizar en productos dulces o salados.*



1. Abra el sobre.
2. Extraiga con cuidado el producto del envase.
3. Seleccione la decoración deseada.
4. Al igual que con una pegatina normal, doble ligeramente el soporte alrededor de la imagen para levantar una esquina y despegue la figur con cuidado, procurando no dañarla.



5. Después de su uso, guarde la hoja con los adornos en el envase resellable para conservarlos en perfectas condiciones hasta su próximo uso.

