

Colorante alimentare

Liquid · Liquide · Líquidos · Liquidi

Líquido

Wafer flowers · Fleurs de azyme · Flores de obreia · Fiore di cialda



COLORANTE SUPER CONCENTRADO

Super concentrated liquid liposoluble dye · Colorant super concentré liquide liposoluble · Corante líquido super concentrado lipossolúvel · Colorante super concentrato liquido liposolubile

30 ml · 1 ud.



Indicado para colorear masas con base grasa como chocolate, buttercream, masas para hornear, manteca de cacao, natas, etc.

EN: Suitable for coloring fat-based masses such as chocolate, buttercream, baking doughs, cocoa butter, creams, etc. **FR:** Convient pour colorer les pâtes à base de matières grasses telles que le chocolat, le beurre, les pâtes à pâtisserie, le beurre de cacao, les crèmes, etc. **PT:** Indicado para colorir massas à base de gordura, como chocolate, buttercream, massas para assar, manteiga de cacau, natas, etc. **IT:** Indicato per colorare impasti a base di grassi come cioccolato, crema di burro, impasti per la cottura, burro di cacao, panna, ecc.



412067



412068



412069



412070



412071



412072



412075



412076



412077



NEW

412078



Líquido

Liquid · Liquide · Líquidos · Liquidì

KIT AERÓGRAFO Airbrush Kit · Kit aérographe



539000

AERÓGRAFO

Airbrush · Aérographe · Aerógrafo

 1 ud.



El Kit incluye: aerógrafo doble acción de 0,2 mm, mini compresor de 1 bar, soporte para aerógrafo y bolsa de viaje.

EN: The Kit includes: dual action 0.2 mm airbrush, 1 bar mini compressor, airbrush holder and travel bag. **FR:** Le kit comprend : un aérographe à double action de 0,2 mm, un mini compresseur de 1 bar, un support pour aérographe et un sac de voyage. **PT:** O kit inclui: aerógrafo de dupla ação de 0,2 mm, mini compressor de 1 barra, suporte para aerógrafo e bolsa de viagem. **IT:** Il kit comprende: aerografo a doppia azione da 0,2 mm, mini compressore da 1 bar, supporto per l'aerografo e contenitore da viaggio.



Líquido

Liquid · Liquide · Líquidos · Liquidì

LÍQUIDOS ESPECIALES PARA AERÓGRAFO BASE AGUA For airbrush water based · Pour aérographe base d'eau · Para aerógrafo base de água · Liquido speciale per aerografo base d'acqua

Colorante líquido indicado para difuminar, marcar y pintar superficies de tartas y dulces con la ayuda de un aerógrafo. Gracias a su formulación hidrosoluble, también es ideal para la coloración de nata, cremas, gelatinas, pasta de almendra, mazapán, azúcar y bebidas en general.

EN: Liquid dye indicated to blend, set and paint cake and candy surfaces with the help of an airbrush. Thanks to its water-soluble composition, it is also ideal for coloring whipped cream, creams, jellies, almond paste, marzipan, sugar and drinks in general. **FR:** Colorant liquide parfait pour recouvrir, marquer et peindre les surfaces de gâteaux et autres desserts à l'aide d'un aérographe. Grâce à sa formulation hydrosoluble, ce colorant est également idéal pour la coloration des crèmes dessert, crèmes, gélâtines, de la pâte d'amande, du massepain, du sucre et des boissons en général. **PT:** Corante líquido indicado para esfumar, marcar e pintar superfícies de bolos y doces com a ajuda de um aerógrafo. Graças à sua fórmula hidrossolúvel, também é ideal para a coloração de natas, cremes, gelatinas, pasta de amêndoa, maçaço, açúcar e bebidas em geral. **IT:** Colorante liquido indicato per sfumare, evidenziare e dipingere superfici di torte e dolci con l'aerografo. Grazie alla sua formulazione idrosolubile, è anche ideale per la colorazione di panna, creme, gelatine, pasta di mandorle, marzapane, zucchero e bevande in generale.

EFFETTO NEUTRO

Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro



190 ml · 1 ud.

412012



412014



412015



412016



412017



412018



412019



412020



412021



Líquido

Liquid · Liquide · Líquidos · Liquidì

LIPOSOLUBLES Liposoluble · Liposolubles · Lipossolúveis · Liposolubili

Colorantes liposolubles con base de aceite y textura oleosa ideal para la decoración de chocolate, coberturas y otras masas grasas como cremas y manteca. Se recomienda agitar previamente para homogeneizar el producto y con la ayuda de su nuevo tapón dosificador podrá agregar progresivamente el colorante hasta conseguir la intensidad de color deseada.

EN: Liposoluble dye with oil base and oily texture ideal for decorating chocolate, coatings and other high in fat doughs such as creams and butters. It is recommended that you stir the product beforehand to blend it and with the helpfull new dosing cap you can add the dye gradually until you reach the desired color intensity. **FR:** Colorant liposoluble à base d'huile et à texture huileuse, idéal pour décorer le chocolat, les enrobages et autres compositions grasses comme les crèmes et le beurre. Il est conseillé d'agiter le colorant au préalable pour homogénéiser le produit. Aidez-vous ensuite du nouveau bouchon doseur pour ajouter progressivement le colorant jusqu'à l'obtention de l'intensité de couleur souhaitée. **PT:** Corante lipossolúvel com base de óleo e textura oleosa ideal para a decoração com chocolate, coberturas e outras massas gordas como cremes e manteiga. Recomenda-se agitar previamente para homogeneizar o produto e ajudar-lhe com a sua nova tampa doseadora para adicionar progressivamente o corante até conseguir a intensidade de cor desejada. **IT:** Coloranti liposolubili a base di olio con consistenza oleosa, ideali per la decorazione del cioccolato, coperture e altri elementi grassi, come creme e burro. Si consiglia di agitare per omogeneizzare il prodotto. Servendosi del nuovo tappo con dosatore, è possibile aggiungere progressivamente il colorante fino a raggiungere l'intensità desiderata del colore.

EFFECTO NEUTRO

Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

 100 g



412024



412025



412026



412027



412066



Modo de uso

How to use

Comment l'utiliser

Como utilizar

Come si usa



YouTube

En polvo

In powder · En poudre · Em pó · In polvere

LIPOSOLUBLES Liposoluble · Liposolubles · Lipossolúveis · Liposolubili

EFFECTO PERLADO

"Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati



Esta gama te permite conseguir efectos perlados y brillantes en masas, azúcar, frostings y chocolate.

EN: This range allows you to obtain shiny pearl effects on dough, sugar, frosting and chocolate. **FR:** Cette gamme vous permet d'obtenir des effets nacrés et brillants en pâte, sucre, glaçage et chocolat. **PT:** Esta gama permite obter efeitos perlados e brilhantes em massas, açúcar, coberturas glacé e chocolate. **IT:** Questa linea consente di ottenere effetti perlati e brillanti, su impasti, zucchero, frosting e cioccolato.

Colorante en polvo liposoluble ideal para la decoración de chocolate blanco, cremas, nata, pasta de azúcar, pasta para moldear, pasta de almendra, mazapán, manteca, semifrios o cualquier otro producto de base grasa. Será aconsejable realizar una pre-mezcla del contenido a colorear para facilitar el uso y conseguir un color uniforme.

EN: Liposoluble powder colorant perfect for decorating white chocolate, custard, cream, sugar paste, moulding paste, almond paste, marzipan, butter, parfaits or any other fat-based product. You should prepare a pre-mix of the content that is to be coloured to make it easier to use and attain a uniform colour. **FR:** Colorant en poudre liposoluble, idéal pour décorer le chocolat blanc, les crèmes, crèmes dessert, la pâte à sucre, les pâtes à mouler, la pâte d'amande, le massepain, le beurre, les parfait ou tout autre produit à base de matières grasses. Il est conseillé de faire un pré-mélange du contenu à colorier pour faciliter l'utilisation et obtenir une couleur uniforme. **PT:** Corante em pó lipossolúvel ideal para a decoração com chocolate branco, cremas, nata, pasta de açúcar, pasta para moldar, pasta de amêndoa, maçapão, manteiga, semifrios ou qualquer outro produto de base gorda. É aconselhável realizar uma pré-mistura do conteúdo a colorir para facilitar a utilização e conseguir uma cor uniforme. **IT:** Colorante in polvere liposolubile, ideale per le decorazioni su cioccolato bianca, creme, panna, pasta di zucchero, pasta per fare stampi, pasta di mandorle, marzapane, burro, semifreddi o qualsiasi altro prodotto con base grassa. Sarà opportuno realizzare una pre-miscela del contenuto da colorare, al fine di facilitarne l'utilizzo e ottenere un colore uniforme.



418151
Oro

418021
Bronce

418152
Plata

Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



En polvo

In powder · En poudre · Em pó · In polvere

EFFECTO MATE

Matte effect · Effet mat · Efeito mate · Effeto opaco

25 g

Además, se trata de colorantes versátiles porque permite usarlos tanto para colorear superficialmente de forma directa, aplicándolos con un pincel o mezclándolos con una pequeña parte de alcohol.

EN: Furthermore, they are versatile colours because they can be used to colour straight onto the surface, applying them with a brush or mixing them with a small amount of alcohol. **FR:** En plus, il s'agit de colorants polyvalents qui peuvent être utilisés aussi bien pour colorer rapidement une surface, en les appliquant au pinceau ou en les mélangeant avec une petite quantité d'alcool.

PT: Também é corantes versáteis porque pode-se utilizá-los para colorir superficialmente de forma direta, aplicando-os com um pincel ou misturando-os com uma pequena quantidade de álcool.

IT: Inoltre, si tratta di coloranti versatili perché possono essere utilizzati sia per colorare le superfici direttamente, applicandoli con un pennello o mescolando con una piccola parte di alcol.



COLORES NATURALES

Natural colors

418034

Negro



418130

Violeta



418038

Rojo



418040

Verde



418039

Naranja



418153

Rosa



418144

Rojo



418143

Amarillo



418154

Blanco



418037

Amarillo



418175

Rojo Ferrari



418036

Azul



En polvo

In powder · En poudre · Em pó · In polvere

HIDROSOLUBLES Water soluble · Hydrosoluble dans l'eau · Hidrossolúveis · Idrosolubile

418135

Verde



418136

Azul



418138

Negro



418142

Blanco



418134

Amarillo



418133

Rojo



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



Colorantes en polvo hidrosolubles ideales para colorear todo tipo de masas de productos a base de agua como pasta de azúcar, isomalt nata, merengue, macarons, bebidas y productos de panadería (bollería, galletas, tartas y gofres). Agregar el colorante directamente al producto.

EN: Water-soluble powder ideal to mass colouring water-base products like sugar paste, isomalt, cream, meringue, macarons, cocktail, confectionery and fine bakery (pastries, cookies, cakes and wafers). Directly add the powder to the product to be colored.

FR: Colorants en poudre solubles dans l'eau, parfaits pour colorer tout type de produits à base d'eau tels que la pâte à sucre, l'isomalt, la crème, la meringue, les macarons, les boissons et les produits de boulangerie (viennoiseries, biscuits, gâteaux et gaufres). Ajouter le colorant directement au produit.

PT: Corantes em pó hidrossolúveis ideais para colorir todo o tipo de massas de produtos à base de água como, por exemplo, pasta de açúcar, isomalt nata, merengue, macarons, bebidas e produtos de padaria (bolos, bolachas, tartes e gofres). Adicionar o corante diretamente ao produto. **IT:** Colorante in polvere idrosolubile ideale per la colorazione in massa di prodotti a base acqua quali pasta di zucchero, isomalto zucchero, panna, meringhe, macarons, cocktails, prodotti di confetteria e da forno fini (pasticcini, biscotti, torte e cialde). Aggiungere la polvere direttamente al prodotto da colorare.

25 g



En pasta

In paste · En pâte · Em pasta · In pasta

Modo de uso

How to use

Comment l'utiliser

Como utilizar

Come si usa



415057

Caja surtida · Assorted box

Boîte assortis · Caixa assortida · Scatola assortimento

120 g · 30 g x 4 uds.



415037

415046

415047

415049

415052



415053

415054

415055

415056



180 g · 30 g x 6 uds.



415037



415028

415040

415041

415042

415043

415044

415045

415048

415097

200 g · 1 ud.



415045

Dosis orientativa: 5 g x 10 Kg / Indicative dosis: 5 g x 10 Kg / Dose suggérée: 5 g x 10 Kg / Dose indicada: 5 g x 10 Kg / Dose consigliata: 5 g x 10 Kg

Pulverizador

Sprinkler · Pulvérisateur · Spruzzatore

EFEECTO PERLADO

"Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati



Colorante en polvo con dosificador para obtener efectos perlados y metalizados en elaboraciones de todo tipo, desde cremas, fondants, frostings, masas, chocolate, etc. Pulveriza directamente sobre la superficie del producto a colorear.

EN: Powder colourant with a dispenser to obtain a pearlescent and metallic effect on all kinds of confectionery products, including creams, fondants, frostings, dough, chocolate, etc. Spray directly onto the surface of the product to be coloured.

FR: Colorant en poudre avec doseur pour obtenir des effets perlés et métallisés dans des préparations de tout type, des crèmes, fondants, glaçages, pâtes, chocolat, etc. Vaporisez directement sur la surface du produit à colorer. **PT:** Corante em pó com doseador para obter efeitos perlados e metalizados em elaborações de todo tipo, desde cremes, fondants, coberturas de glacé, massas, chocolate, etc. Pulverize diretamente sobre a superfície do produto a colorir. **IT:** Colorante in polvere con dosatore per ottenere effetti perlati e metallizzati, in lavorazioni di qualsiasi tipo, dalle creme, fondant, frosting, impasti, cioccolato, ecc. Spolverare direttamente sulla superficie del prodotto da colorare.



418155

ORO · Gold
Or · Ouro



418070

ROJO · Red Rouge
Vermelho · Rosso



418174

PLATA · Silver
Argent · Prata
Argento



418159

VERDE ESMERALDA
Esmeralda green
Vert émeraude



418160

VIOLETA
Violet · Violette
Viola



418157

NEGRO · Black
Noir · Preto · Nero



418158

LILA · Lilac
Lila · Lilás



418156

ROSA · Pink
Rose · Rosa



BASE ALCOHOL Alcohol based · Base d'alcool · Base de álcool · Base alcol

EFFECTO AERÓGRAFO

Airbrush effect · Effet aérographe · Efeito aerógrafo · Effeto aerografo



Colorantes alimentarios en spray, son ideales para colorear de forma sencilla productos tanto de azúcar como de chocolate. Para colorear bombones puede rociar directamente el interior del molde antes de rellenarlo con chocolate.

MODO DE USO: Agite bien el bote antes de usar y periódicamente durante la aplicación.

Antes de rociar sobre el postre, practique con una toalla de papel para familiarizarse con la aplicación del rociador.

Rociar a una distancia de 25-30cm sosteniendo el bote lo más vertical posible. Limpiar la válvula con agua caliente con regularidad. Deje secar de 1 a 3 minutos. El rendimiento real variará dependiendo de la intensidad del color deseada.

EN: Food spray dyes ideal for easily colouring both sugar and chocolate products.

To colour chocolates you can directly spray the inside of the mould before filling it with chocolate.

HOW TO USE: Shake the bottle well before use and periodically during application. Before drizzling over dessert, practice on a paper towel to become familiar with applying the spray. Spray from a distance of 25-30cm, holding the can as vertical as possible. Clean the valve with hot water regularly. Let dry 1 to 3 minutes. Actual performance will vary depending on desired color intensity.

Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.



430009



430074



430007



430082



430010



430006



430084



430086



Sprays

NEW

EFFECTO TERCIOPELO

Velvet effect · Effet velours · Efeito veludo · Effetto velluto



Producto indicado para decorar alimentos semifríos, helados y mousses. EN: Product suitable for decorating semi-frozen foods, ice cream and mousses. **FR:** Produit indiqué pour décorer les desserts semi-froids, les glaces et les mousses. **PT:** Produto indicado para decorar alimentos semifriados, gelados e mousses. **IT:** Prodotto indicato per decorare alimenti semifreddi, gelati e mousse.

Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



400 ml

430107



430108



430109



430110



430111



430112



430113



430114



100 ml

430116



430117



Sprays



430073

SPRAY PARA GLASEAR

Glazing spray
Spray de vitrage
Spray de revestimento
Sprazzo laminoso

300 ml



Ideal para proteger y dar brillo a productos a base de azúcar o chocolate. Se recomienda rociar la superficie a ser decorada con pequeñas pulsaciones. Agitar bien antes de usar.

EN: Ideal to protect surfaces sugar based or chocolate. It is recommended to spray the surface to be decorated with small pulsations. Shake well before using. **FR:** Pour protéger et donner briller à surfaces à base de sucre ou de chocolat. Vaporiser la surface à décorer avec de petites pulsations. Bien agiter avant utilisation. **PT:** Para proteger e dar brilho a produtos de açúcar com base ou chocolate. Pulverize a superfície a ser decorada com pequenas pulsações. Agitar bem antes de utilizar. **IT:** Ideale per proteggere e donare lucentezza ai prodotti a base di zucchero o cioccolato. Si consiglia di spruzzare la superficie da decorare con lievi pressioni. Agitare bene prima dell'uso



430005

SPRAY DESMOLDANTE

Spray bake non-stick
Anti-adhésif en spray
Desmoldante em spray
Spray sformante

400 ml



Producto para desmoldar: chocolate, fondant, pan, tartas, etc.

EN: Product to release foodstuff preparations from baking pan and mould, etc. **FR:** Produit destiné à libérer les préparations alimentaires du moule et des moules, etc. **PT:** Produto para desenformar: chocolate, fondant, pão, tortas, etc. **IT:** Prodotto per sformare: cioccolata, fondant, pane, torte, ecc.



430025

FRÍO GEL

Cold gel · Froid gel · Frio gel · Gel freddo

400 ml



Cánula larga para un uso preciso.

EN: Long nozzle for precise dispensing

Frío para pegar piezas artísticas de chocolate y caramelo.

EN: Cold to stick artistic pieces of chocolate and caramel. **FR:** Froid pour coller des morceaux artistiques de chocolat et de caramel. **PT:** Frio para colar pedaços artísticos de chocolate e caramelo. **IT:** Freddo per incollare elementi artistici in cioccolato e caramello.

Sprays

EFFECTO PERLADO

"Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati

Agrega un acabado perlado a tus creaciones.

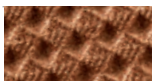
EN: Add a pearl finish to your creations. **FR:** Ajoutez une finition perlée à vos créations. **PT:** Adicione um acabamento perolado às suas criações. **IT:** Aggiungi una finitura perlata alle tue creazioni

Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



100 ml

430023



430104



430101



400 ml

430106



250 ml

430060



430102



NEW

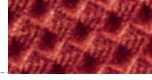
430118



430103



430089



GLAZE

 280 g ·  1 ud.

Producto para glaseado de semifríos y mousses.

EN: Product for glazing semifreddos and mousses. **FR:** Produit pour glacer les parfaits et les mousses. **PT:** Produto para glacê de semifreddos e mousses. **IT:** Prodotto per glassare semifreddi e mousse.



NEW	430119				
NEW	430120				
NEW	430121				
NEW	430122				
NEW	430123				
NEW	430124				

Sprays

Creaciones brillantes

Dazzling creations

