

DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

DECORACIÓN NO COMESTIBLE · INEDIBLE DECORATION · DÉCORATION NON COMESTIBLE
DECORAÇÃO NÃO COMESTÍVEL · DECORAZIONE NON EDIBILE

Te Quiero
mucho



NEW

354156

CAKE TOPPER
Plastic - Plastique
Plastica

12 x 15 cm · 1 x 6



NEW

354160

CAKE TOPPER
Plastic - Plastique
Plastica

10 x 16 cm · 1 x 6



354121

3D

11,5 cm

1 x 1 x 4 u.



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

DECORACIÓN NO COMESTIBLE · INEDIBLE DECORATION · DÉCORATION NON COMESTIBLE
DECORAÇÃO NÃO COMESTÍVEL · DECORAZIONE NON EDIBILE



NEW

354162
CAKE TOPPER PLÁSTICO

Plastic · Plastique

10 x 15,6 cm

6 x 6



NEW

354157
CAKE TOPPER PLÁSTICO

Plastic · Plastique

11 x 14 cm

6 x 6



NEW

354154
CAKE TOPPER PLÁSTICO

Plastic · Plastique

11 x 14 cm

6 x 6



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

CHOCOLATE · CHOCOLAT · CIOCCOLATO



427959

Negro - Dark - Noir - Preto - Nero
4,8 x 1,6 cm · 108 u.



427892

2D
Negro - Dark - Noir - Preto - Nero
Ø 5 cm · 45 u.



427891

2D
Blanco - White - Blanc · Branco - Bianco
5,6 x 2,3 cm · 90 u.



427300

2D
Negro - Dark - Noir · Preto - Nero
2,3 x H: 5,6 cm · 90 u.



427846

Negro - Dark - Noir
Preto - Nero
0,9 x 0,5 cm
4 kg



427972

Chocolate oro
Gold chocolate
500g



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

CHOCOLATE · CHOCOLAT · CIOCCOLATO



NEW

428098

2D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

Ø 3,9 cm · 72 u.



NEW

428118

2D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

2,5 x 2,5 cm · 54 u.



YouTube



427893

2D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

3,4 x 3,4 cm · 96 u.



427680

2D

Blanco - White - Blanc - Branco - Bianco

5,4 x 2,9 cm · 60 u.



NEW

427978

2D

Blanco - White - Blanc - Branco - Bianco

5,4 x 2,9 cm · 60 u.



NEW

427977

2D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

3,2 x 3,7 cm · 84 u.



NEW

428113

3D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

Ø 3 cm · 56 u.



427766

3D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

Ø 2,7 cm · 40 u.



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

AZÚCAR · SUGAR · SUCRE · AÇUCAR · ZUCCHERO

205169

2D

8 x 7 cm

 x  16 u.



205050

2D/3D

4A: 7 cm

3B: 15 cm

5C: 3 cm

4D: 6 cm

 16 u.



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

AZÚCAR · SUGAR · SUCRE · AÇUCAR · ZUCCHERO



B



A



205186

AZÚCAR A: 2D · B: 3D

Sugar - Sucre - Açúcar - Zucchero

5,5 cm ·  x  16 u.



Te Quiero
mucho



DÍA DEL PADRE

Father's day · Fête des pères · Dia do pai · Festa del papà

AZÚCAR · SUGAR · SUCRE · AÇÚCAR · ZUCCHERO

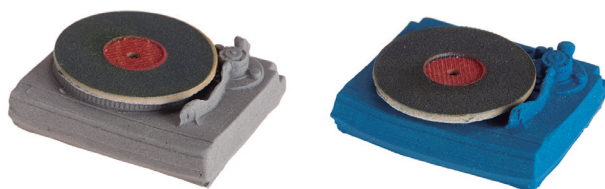


205188

AZÚCAR 3D

Sugar - Sucre - Açúcar - Zucchero

4 - 6 cm ·  x  18 u.



A



B



C



D



E



F

205057

AZÚCAR 2D/3D

Sugar - Sucre - Açúcar - Zucchero

A: 8 cm - B: 5 cm - C: 10 cm - D: 10 cm

E: 8 cm - F: 6 cm

 16 u. (4A + 4B + 2C + 1D + 2E + 3F)



205187

AZÚCAR 2D

Sugar - Sucre

Açúcar - Zucchero

5,5 - 6 cm

 x  18 u.





CHOCO DRIP

180 g · 1 u.



401027

CHOCOLATE NEGRO
Dark - Noir
Preto - Nero



401028

CHOCOLATE BLANCO
White - Blanc
Branco - Bianco



401029

ROJO CEREZO
Cherry red - Rouge cerise
Vermelho cereja - Rosso ciliegia



401030

ROSA
Pink - Rose
Rosa



401031

AZUL
Blue - Bleu
Azul - Blu



401032

AMARILLO
Yellow - Jaune
Amarelo - Giallo



401044

VERDE
Vert - Green
Verde



401042

ORO PERLADO
Pearl gold - Perle or
Ouro perola - Oro perla



401043

ORO ROSA
Rose gold - Or rose
Rosa ouro - Oro rosa

DESCRIPCIÓN: Producto glaseado muy fácil de utilizar para realizar la técnica de decoración conocida como goteo tanto a tartas como semifrios, helados y muchos más productos. **MODO DE USO:** Se extrae el tapón y se introduce en el microondas a 800 W durante aproximadamente 30 segundos. Una vez que se ha calentado, volver a poner el tapón y agitar vigorosamente para mezclar y unificar el producto. Girar la boquilla del tapón para decorar. El producto se solidifica rápidamente y no sigue goteando sobre el pastel para un acabado perfecto. Con tapa dosificadora para que el goteo y la conservación sea perfecta.

DESCRIPTION: Easy to use glaze to decorate, through the technique of dripping, cakes, semifreddi, ice cream, and much more. **HOW TO USE:** Unscrew the cap and put the bottle in the microwave (800 W) for 30 seconds. After heating, screw the cap and shake vigorously in order to mix well the melted product. Unscrew the nozzle and decorate. The product sets quickly and will not continue to drip over the cake, ensuring a perfect finish. With dosing cap for optimal dripping and preservation. / **DESCRIPTION:** Produit de glaçage très facile à utiliser pour réaliser la technique de décoration connue sous le nom de goutte-à-goutte aussi bien sur des tartes que des entremets glacés, des glaces et bien d'autres produits. **MODE D'EMPLOI:** Extraire le bouchon et introduire dans le four micro-ondes à 800 W pendant environ 30 secondes. Une fois chauffé, remettre le bouchon et agiter vigoureusement pour mélanger et unifier le produit. Tourner l'embout du bouchon pour décorer. Le produit se solidifie rapidement et arrête de couler sur le gâteau pour une finition parfaite. Avec un bouchon doseur pour un égouttement et une conservation impeccables. / **DESCRIÇÃO:** Produto glaseado muito fácil de usar para realizar a técnica de decoração conhecida por "dripping" tanto para tartes como semifrios, gelados e muitos mais produtos. **MODO DE UTILIZAÇÃO:** Retira-se a tampa e introduz-se no micro-ondas a 800 W durante aproximadamente 30 segundos. Depois de aquecer, volte a colocar a tampa e agite vigorosamente para misturar e unificar o produto. Rode o bocal da tampa para decorar. O produto solidifica rapidamente e não continua a gotejar sobre o bolo para um acabamento perfeito. Com tampa doseadora para que o gotejar e a conservação sejam perfeitos. / **DESCRIZIONE:** Prodotto di glassa di facile utilizzo per decorare tramite la tecnica del dripping torte, semifreddi, gelati e molto altro ancora. **MODALITÀ D'USO:** Svitare il tappo e mettere il flacone nel microonde a 800 W per circa 30 secondi. Una volta riscaldato avvitare il tappo e agitare vigorosamente in modo da miscelare bene il prodotto sciolto. Svitare il beccuccio e procedere alla decorazione. Il prodotto si solidifica rapidamente e non continua a sgocciolare sul dolce, per un effetto perfettamente rifinito. Grazie al tappo dosatore, sia lo sgocciolamento che la conservazione sono perfetti.



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 u.

Colorante super concentrado líquido liposoluble. No modifica ni el sabor ni la consistencia del producto a colorear. Puedes modular la intensidad del color en función de la cantidad de colorante fácilmente gracias a su tapón dosificador. Indicado para colorear masas con base grasa como chocolate, buttercream, masas para hornear, manteca de cacao, natas, etc. Sin E171, sin gluten, sin alcohol. Apto para veganos y Kosher.

Super concentrated liquid liposoluble dye. It does not alter the taste or consistency of the product being colored. You can easily adjust the color intensity based on the amount of dye thanks to its dosing cap. Suitable for coloring fat-based masses such as chocolate, buttercream, baking doughs, cocoa butter, creams, etc. No E171, gluten-free, alcohol-free. Suitable for vegans and Kosher. / Colorant super concentré liquide liposoluble. Il ne modifie ni le goût ni la consistance du produit à colorer. Vous pouvez facilement ajuster l'intensité de la couleur en fonction de la quantité de colorant grâce à son bouchon doseur. 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. Sans E171, sans gluten, sans alcool. Adapté aux végétaliens et casher. / Corante líquido super concentrado lipossolúvel. Não altera o sabor nem a consistência do produto a ser colorido. Você pode ajustar facilmente a intensidade da cor com base na quantidade de corante graças à sua tampa dosadora. Indicado para colorir massas à base de gordura, como chocolate, buttercream, massas para assar, manteiga de cacau, natas, etc. Sem E171, sem glúten, sem álcool. Adequado para veganos e kosher. / Colorante super concentrato liquido liposolubile. Non modifica né il sapore né la consistenza del prodotto da colorare. Puoi facilmente regolare l'intensità del colore in base alla quantità di colorante grazie al suo tappo dosatore. Indicato per colorare impasti a base di grassi come cioccolato, crema di burro, impasti per la cottura, burro di cacao, panna, ecc. Senza E171, senza glutine, senza alcool. Adatto per vegani e kosher.

412067					
412068					
412069					
412070					
412071					
412072					



MOLDES DE PLÁSTICO TERMOFORMADO

Thermoformed plastic mould - Moule plastique thermoformé
Stampo in plastica termoformata - Molde plástico termoformado

529050

3D

A: 14 x 5 x 1 cm

B: 11,7 x 3 x 1,5 cm

1 x 2 u.



529051

3D

12 x 5,2 x 1,3 cm

1 x 4 u.



MOLDES POLICARBONATO MAGNÉTICO

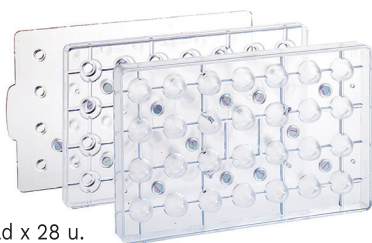
Polycarbonate mould with magnets · Moule polycarbonate avec aimants · Stampo polycarbonato con calamite



525009

Ø 2,6 cm · 3D

1 molde / mould x 28 u.



525034

3D

Ø 2,6 cm x H: 2,4 cm

1 molde / mould x 28 u.



Molde de polycarbonato con imanes para pralinés 3D

Ideal para ser utilizado con máquinas de dosificación automática. Compuesto por tres partes: base y tapa, equipadas con imanes, que definen la forma del praliné 3D y una placa perforada para alisar rápidamente el molde tras vaciar el exceso de chocolate.

Polycarbonate mould with magnets for 3D praline

Ideal to be used with automatic dosing machines. Composed of three parts: base and lid, equipped with magnets, which define the shape of the 3D praline and a perforated plate for quick smoothing of the mould after emptying the excess chocolate.

Moule en polycarbonate avec aimants pour pralinés 3D

Idéal pour être utilisé avec des doseurs automatiques. Composé de trois parties : la base et le couvercle, équipés d'aimants, qui définissent la forme de la praline 3D et d'une plaque perforée pour un lissage rapide du moule après avoir vidé l'excès de chocolat.

Molde de polycarbonato com ímanes para pralinas 3D

Ideal para ser utilizado com máquinas doseadoras automáticas. Composto por três partes: base e tampa, equipada com ímanes, que definem a forma da pralina 3D e uma placa perfurada para o alisamento rápido do molde após o esvaziamento do excesso de chocolate.

Stampo in polycarbonato con calamite per la realizzazione di praline 3D

Ideale da essere utilizzato con le macchine dosatrici automatiche. Composto da tre parti: da base e coperchio, dotate di calamite, che definiscono la forma della pralina 3D e da una placca forata per una veloce lisciatura dello stampo dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.

Pralinés 3D compatibles con OneShot

Diseñados con características que los hacen aptos para su uso con máquinas dosificadoras OneShot, estos moldes de polycarbonato para pralinés permiten una alta productividad, típica de las grandes realidades artesanales e industriales.

One Shot friendly 3D pralines

Designed with features that make them suitable for use with OneShot dosing machines, these polycarbonate moulds for pralines allow high productivity, typical of large artisan and industrial realities.

Pralines 3D conviviales One Shot

Conçus avec des caractéristiques qui les rendent aptes à être utilisés avec les doseurs OneShot, ces moules en polycarbonate pour pralines permettent une productivité élevée, typique des grandes réalités artisanales et industrielles.

Pralines One Shot 3D

desenhadas com características que as tornam adequadas para utilização com as máquinas doseadoras OneShot, estes moldes de polycarbonato para pralinas permitem uma alta produtividade, típica das grandes realidades artesanais e industriais.

Le praline 3D One Shot friendly

Studiate con caratteristiche che le rendono adatte ad essere usate dalle macchine dosatrici OneShot, questi stampi in polycarbonato per praline, consentono un'alta produttività, tipica anche delle grandi realtà artigianali ed industriali.