



Nuestros indicadores

Our indicators / Nos indicateurs / Nossos indicadores / I nostri indicatori



Sin gluten · Gluten free · Sans gluten · Sem glúten · Senza glutine.



Colorantes naturales · Natural colors · Colorants naturels · Corantes naturais · Coloranti naturali.



No contiene colorantes azoicos.
Does not contain azo dyes.
Ne contient pas de colorants azoïques.
Não contém corantes azóicos.
Non contiene coloranti azoici.



Sin azúcar · Sugar Free · Sans sucre · Sem açúcar · Senza zucchero.



Sin E-171 · E-171 Free · Sans E-171 · Sem E-171 · Senza E-171.



100% chocolate
(blanco - con leche - negro)
sin colorantes añadidos.
100% cacao chocolate
(white - with milk - dark)
with no added colours.
100% chocolat
(blanc - au lait - noir)
sans colorants ajoutés.
100% chocolate
(branco - com leite - preto)
sem adição de corantes.
100% cioccolato (bianco - al latte
fondente) senza coloranti aggiunti.



Aroma y color natural · Natural flavour - natural colour · Arôme naturel - couleur naturelle · Aroma natural- cor natural · Aroma naturale - colore naturale



No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el RE (CE) No 1333/2008 ANEXO V.

Does not contain azo dyes requiring compulsory labelling in accordance with REGULATION (EC) No 1333/2008 ANNEX V.

Ne contient pas de colorants azoïques nécessitant l'étiquetage obligatoire conformément au RE (CE) No 1333/2008 ANNEXE V.

Não contém corantes azóicos que requeiram rotulagem obrigatória, de acordo com a RE (CE) No. 1333/2008 ANEXO V.

Non contiene coloranti azoici che richiedano etichetta obbligatoria ai sensi del RE (CE) N. 1333/2008 ALLEGATO V.



Producto apto para la venta retail.
Product suitable for retail sale.
Produit adapté à la vente au détail
Produto apto para venda por retail
Prodotto idoneo alla vendita retail



Apto para contacto alimentario.
Suitable for food contact.
Adapté au contact alimentaire.
Adequado para contato alimentar.
Idoneo al contatto con alimenti.



La mayoría de nuestras figuras contienen envasado individual.
Most of our figures come individually packaged.
La plupart de nos figures sont emballées individuellement.
A maioria das nossas figuras são embaladas individualmente.
La maggior parte delle nostre figure prevedono imballaggio individuale.



354110
CAKE
TOPPER
PLÁSTICO
Plastic · Plastique
15 x 9,8 cm
6 x 6



354121
3D
11,5 cm
4 u.



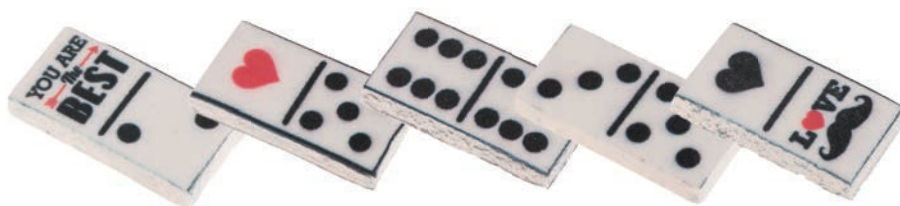
A



205153
AZÚCAR 2D/3D
Sugar - Sucre
Açúcar - Zucchero
A: 5 x 3,5 cm
B: 2,5 x 2,5 cm
C: 4 x 1,5 cm
38 u



B



C



FREE
E-171

205152

2D

A: 4,5 x 2,5 cm - B: 4 x 5 cm - C: 9 x 4 cm - D: 7 x 1,5 cm

16 u.



A

205151

2D

A: 6 x 7 cm

B: 8 x 3 cm

C: 5 x 2,5 cm

15 u.

B

C



FREE
E-171





215154
JELLY 3D
 5 x 3 cm ·
 24 u.



FREE
 E-171

205055
AZÚCAR 2D/3D
 Sugar - Sucre - Açúcar
 Zucchero
 A: 8 cm - B: 5 cm
 18 u. (10A + 8B)



A

B

C

D

E

F



FREE
 E-171

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)



FREE
E-171

205169

2D

8 x 7 cm

☐ x ☐ 16 u.



A



FREE
E-171

205050

2D/3D

4A: 7 cm

3B: 15 cm

5C: 3 cm

4D: 6 cm

☐ 16 u.



D



B



C



B



A



FREE
E-171

NEW 205186

AZÚCAR A: 2D · B: 3D

Sugar - Sucre - Açúcar

Zucchero

5,5 cm · x 16 u.



SUPER DAD



FREE
E-171

NEW 205187

AZÚCAR 2D

Sugar - Sucre - Açúcar

Zucchero

5,5 - 6 cm · x 18 u.



FREE
E-171

NEW 205188

AZÚCAR 3D

Sugar - Sucre - Açúcar

Zucchero

4 - 6 cm ·  x  18 u.



HAPPY
FATHER'S
DAY





NEW 427958

2D

Blanco - White - Blanc

Branco - Bianco

3,2 x 3,7 cm ·  84 u.



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 427959

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



427892

2D
Negro - Dark - Noir - Preto - Nero
Ø 5 cm · 90 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.



427767

3D
Blanco - White - Blanc
Branco - Bianco
Ø 2,7 cm · 40 u.



427846

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



NEW 427972

Chocolate oro -
Gold chocolate
 500g

DÍA DEL PADRE | FATHER'S DAY · FÊTE DES PÈRES · DIA DO PAI · FESTA DEL PAPÀ
CHOCOLATE · CHOCOLAT · CIOCCOLATO



CHOCO DRIP

180 g · 1 u.



401027



NC 401028



401029



NC 401030



401031



401032



NEW 401044



NEW 401042



NC NEW 401043

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