401027
TOP DRIP CHOCOLATE NEGRO
Dark - Noir - Preto - Nero
180 g · 1 u.

FREE E-171

401028
TOP DRIP CHOCOLATE BLANCO
White - Blanc - Branco - Bianco
180 g · 1 u.

FREE E-171

401029
TOP DRIP ROJO CEREZO
Cherry red - Rouge cerise
Vermelho cereja - Rosso ciliegia
180 g · 1 u.

FREE E-171

DESCRIPCIÓN: Producto glaseado muy fácil de utilizar para realizar la técnica de decoración conocida como goteo tanto a tartas como semifríos, 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 vigourosly 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 glaceado 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

NEW 401030
TOP DRIP ROSA
Pink - Rose - Rosa
180 g · 1 u.

FREE E-171

NEW 401031
TOP DRIP AZUL
Blue - Bleu - Azul - Blu
180 g · 1 u.

FREE E-171

NEW 401032
TOP DRIP AMARILLO
Yellow - Jaune - Amarelo - Giallo
180 g · 1 u.

FREE E-171

NEW 401033
TOP DRIP VERDE PISTACHO
Vert pistache - Pistachio green - Verde pistacchio
180 g · 1 u.

FREE E-171

PASTA PARA SWEET LACE

Sweet Lace dough · Pâte pour Sweet Lace · Pasta para Sweet lace

Producto para la decoración de pasteles.

Cake decorating product.
Produit pour décorer les gâteaux.
Produto para a decoração de bolos.
Prodotto per la decorazione delle torte

MEZCLA PERLADA

Pearl mix · Mélagne nacré · Mixtura pérola · Miscela perlata

200 g · 1 u.

424119
Oro - Gold - Or - Ouro

PASO A PASO

Step by step - Pas à pas - Passo a passo - Passo dopo passo

Mezcle bien el producto antes de usar.

Mix the product well before using.
Bien agiter le produit avant emploi.
Misture bem o produto antes de o utilizar.
Mescolare con cura il prodotto prima dell'utilizzo.

Poner en el horno a 80 °C durante 10-12 minutos. Dejar enfriar 20 minutos aproximadamente y... retire el producto del molde.

Put in the hoven at 80°C for 10-12 minutes. Let it cool for approximately 20 minutes and... remove the product from the mould. Mettre au four à 80 °C pendant 10 – 12 minutes. Laissez refroidir environ 20 minutes et ... démoulez. Leve ao forno a 80 °C durante 10-12 minutos. Deixe arrefecer aproximadamente 20 minutos e... retire o produto da forma. Far cuocere in forno a 80° per 10-12 minuti. Lasciar raffreddare per circa 20 minuti ed estrarre il prodotto dallo stampo

Decore a su gusto.

Decorate as you like.
Décorez à votre convenance.
Decore a gosto.
Decorare a piacimento

POLVO PARA SWEET LACE

Sweet Lace powder · Poudre pour Sweet Lace · Pó para Sweet Lace Polvere per sweet lace

EN POLVO

In powder · En poudre · Em pó · In polvere

424078
BI-COMPONENT
Blanco - White - Blanc
Branco - Bianco
200 g · 1 u.

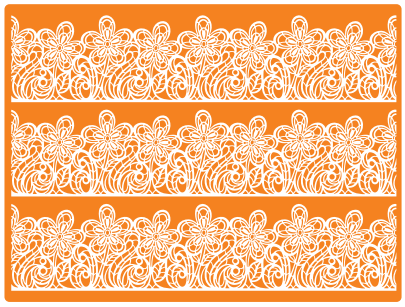
PASO A PASO

Poner en el horno a 70/80 grados durante 10-12 minutos, dejar enfriar 10 minutos y... listo para usar.

Put in the oven at 70/80 degrees for 10-12 minutes and let cool 10 minutes and... ready to use.

TAPETES PARA SWEET LACE

Mats · Napperons · Tapetes · Tappetini per sweet lace



526138
FLORES - Flowers - Fleurs
Flores - Fiori · 30 x 40 cm · 1 u.

526136
MARIPOSAS - Butterfly - Papillons - Borboletas
Farfalle · 30 x 40 cm · 1 u.

526139
ESTAMPADO - Stamped - Imprimeé - Estampado - Con motivo · 30 x 40 cm · 1 u.

526137
CASTILLO - Castle - Château - Castelo · Castello
30 x 40 cm · 1 u.

ROYAL ICING

PASO A PASO
Step by step - Pas à pas - Passo a passo - Passo dopo passo

Mezclar durante 10 minutos en la batidora a velocidad 2 sin airear el producto, hasta obtener un glaseado blanco y consistente.
Instructions: combine for 10 minutes in a mixer set to 2 without aerating the product, until smooth white glaze is obtained.
Mode d'emploi: mélanger pendant 10 minutes au mixeur, vitesse 2, sans aérer le produit, jusqu'à l'obtention d'un glaçage blanc homogène. Modo de aplicação: misturar durante 10 minutos na batedeira, na velocidade 2, sem deixar o produto ao ar, até obter um glacê branco e consistente. Mescolare per 10 minuti nel frullatore a velocità 2 senza far prendere aria al prodotto, fino a ottenere una glassa bianca e consistente.

230049
ROYAL ICING
Glasa real · Glaçage royal
Glacé real · Glassa reale
300 g · 4 u.

FREE E-171

POWDERED
PREPARADO EN POLVO
EN POUDRE
EM PÓ
PREPARATO
IN POLVERE

DOSIS DE USO: consistencia dura, a 300 g de producto añadir 36 ml de agua. Consistencia media, a 300 g de producto añadir 48 ml de agua. Consistencia suave, a 300 g de producto añadir 72 ml de agua.

USES: for a hard consistency, add 36 ml of water to 300 g of product. For a medium consistency, add 48 ml of water to 300 g of product. For a smooth consistency, add 72 ml of water to 300 g of product.

DOSAGE: pour une consistance dure, ajoutez 36 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance moyenne, ajoutez 48 ml d'eau pour 300 g de produit. Pour une consistance molle, ajoutez 72 ml d'eau pour 300 g de produit.

DOSE RECOMENDADA: para consistência dura, juntar 36 ml de água a 300 g de produto. Para consistência média, juntar 48 ml de água a 300 g de produto. Para consistência suave, juntar 72 ml de água a 300 g de produto.

DOSI D'USO: consistenza dura, per 300 g di prodotto aggiungere 36 ml di acqua. Consistenza media, per 300 g di prodotto aggiungere 48 ml di acqua. Consistenza morbida, per 300 g di prodotto aggiungere 72 ml di acqua.

FROSTING EN POLVO
In powder · En poudre · Em pó · In polvere

230044
FROSTING CHOCOLATE
Chocolat - Cioccolato
300 g · 4 u.

FREE E-171

230046
FROSTING STRAWBERRY
Fresa - Fraise - Morango
Fragola
300 g · 4 u.

FREE E-171

230045
FROSTING VANILLA
Vainilla · Vanille · Baunilha
Vaniglia
300 g · 4 u.

AZF FREE E-171

Colocar en un bol y mezclar durante 5 minutos / decora a tu gusto pasteles, magdalenas, galletas, bizcochos... Place in a bowl and mix for 5 minutes / decorate cakes, muffins, cookies and more to your liking Mettre dans un bol puis mélanger pendant 5 minutes / décorez gâteaux, madeleines, biscuits, cakes à votre goût Colocar numa taça e misturar durante 5 minutos / decore ao seu gosto: bolos, queques, bolachas, biscoitos... Posizionare in una ciotola e mescolare per 5 minuti / decora come vuoi torte, madeleine, biscotti, ciambelle...

MANTECA DE CACAO

Natural cocoa butter · Beurre de cacao · Manteiga de cacao · Burro di cacao

Manteca de cacao coloreada, ideal para la coloración y decoración de chocolate y masas grasas. Calentar y fundir todo el contenido de manteca de cacao poniendo el bote en un baño de agua caliente a una temperatura no superior a 40° C. Agitar vigorosamente para unificar el color y agregar el producto directamente sobre el producto que desea colorear o aplique con un pincel para decorar superficies.

Coloured cocoa butter, perfect to colour and decorate chocolate and fat masses. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Shake vigorously to unify colour and add the melted product directly to the product to be coloured or apply with a brush to decorate the surface of the product.

Beurre de cacao coloré, idéal pour colorer et la coloration et la décoration du chocolat et des pâtes grasses. Chauffer et faire fondre la totalité du contenu du beurre de cacao en plaçant le pot dans un bain d'eau chaude à une température ne dépassant pas 40° C. Agiter vigoureusement pour unifier la couleur, puis ajouter le produit directement sur le produit à colorer ou appliquer à l'aide d'un pinceau pour décorer les surfaces.

Manteiga de cacau colorida, ideal para a coloração e decoração de chocolate e massas gordas. Aquecer e fundir todo o conteúdo de manteiga de cacau pondo o recipiente em banho-marinha a uma temperatura não superior a 40° C. Agitar vigorosamente para unificar a cor e adicionar o produto diretamente sobre o produto que deseja colorir ou aplique com um pincel para decorar superfícies.

Burro di cacao colorato, ideale per la colorazione e decorazione di cioccolato e masse grasse. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Agitare energicamente per unificare il colore e aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

NEW 401034
ROJA
Red - Rouge - Vermelho - Rosso
190 g

FREE E-171

NEW 401035
VERDE
Green - Vert - Verde
190 g

FREE E-171

NEW 401036
AMARILLA
Yellow - Jaune - Amarelo - Giallo
190 g

FREE E-171

NEW 401037
AZUL
Blue - Bleu - Azul - Blu
190 g

FREE E-171

PASTA DE AZÚCAR
Sugar paste · Pâte à sucre · Pasta de açúcar · Pasta di zucchero

424141
Blanco - White
250 g · 6 u.

424142
Rojo - Red
250 g · 6 u.

424143
Verde - Green
250 g · 6 u.

424144
Negro - Black
250 g · 6 u.

424145
Amarillo - Yellow
250 g · 6 u.

424146
Azul - Blue
250 g · 6 u.

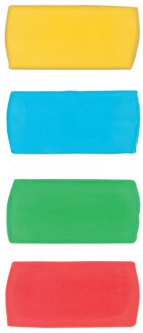
424147
Rosa - Pink
250 g · 6 u.

424148
Marrón - Brown
250 g · 6 u.

424149
Azul - Dark blue
250 g · 6 u.

424150
Oro - Gold
100 g · 8 u.

424151
Plata - Silver
100 g · 8 u.



424060
400 g · x 6 u.
Surtidas - Assorted
Assorties - Sortidas
Assortimento

TUTORIAL CUBRIR TARTA CON FONDANT
Tutorial cover cake with fondant - Tuto pour recouvrir un gâteau de fondant - Tutorial cobrir bolo com glacé

Escanea este código QR y sigue los sencillos pasos de este vídeo.
Scan this QR code and follow the simple steps in this video.
Scannez ce code QR et suivez les étapes de cette vidéo.
Digitalize este código QR e siga os passos simples deste vídeo.
Scansiona il codice QR e segui i semplici passaggi illustrati nel video

YouTube

FREE E-171

424041
PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE BLANCA
White shapeable sugar paste - Pâte de sucre qu'on peut moulé blanc - Pasta de açúcar moldável branco
Pasta di zucchero modellabile bianca
1 kg

FREE E-171

424123
PASTA DE AZÚCAR MOLDEABLE COLOR NATURAL
Natural color shapeable sugar paste - Pâte de sucre qu'on peut moulé - Pasta de açúcar moldável cor natural
Pasta di zucchero modellabile colore naturale
3 kg

CALIDAD ORO · GOLD QUALITY · QUALITÉ OR · QUALIDADE OURO

403005
GELATINA EN HOJAS FINAS CALIDAD ORO
Gelatine sheets gold quality - Gélatine en feuilles fines qualité or
Gelatina em folhas finas qualidade oro - Gelatina in fogli sottili di qualità oro
1 kg

deKora
YouTube

Escanea este código QR
EN: Scan this QR code.
FR: Scannez ce code QR.
PT: Digitalize este código QR.
IT: Scannerizza questo codice QR

CALIDAD ORO · GOLD QUALITY · QUALITÉ OR · QUALIDADE OURO

403013
GELATINA EN POLVO CALIDAD ORO
Powdered gelatine gold quality
Gélatine en poudre fines qualité or
Gelatina em pó qualidade oro
Gelatina in polvere di qualità oro
1 kg

424031
GEL DE SÍLICE
Silica gel
Gel di silice
100 x 5 g

430012
PAN DE ORO
Gold sheet - Pain d'or - Pão de oro - Pandoro
8,5 x 8,5 cm · x 25 hojas - sheets

LACA EN SPRAY BRILLO

Spray brightness lacquer · Laque en spray éclat
Laca em spray brilho
Lacca spray brillante

430073
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.

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

Pour protéger et donner briller à surfaces à base de sucre our de chocolat. Vaporiser la surface à décorer avec de petites pulsations. Bien agiter avant utilisation.

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.

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

MANTECA CACAO

Natural cocoa butter · Beurre de cacao · Manteiga de cacao · Burro di cacao

401014
900 g

La Manteca de cacao natural es ideal para decorar superficies de chocolate y otras masas grasas.

MODO USO: La Manteca de cacao natural se puede colorear, una vez templada a máx 40º, con colorantes liposolubles. Para obtener efecto espejo se puede aplicar sobre la pieza de chocolate, o sobre un molde de policarbonato, con aerógrafo o bien directamente con pincel.

Natural cocoa butter is ideal for decorating chocolate surfaces and other fat mass.

HOW TO USE: Natural cocoa butter can be colored once tempered to max 40 ° with liposoluble dyes. It can be applied with an airbrush on the chocolate piece or on polycarbonate mold to obtain a mirror effect, or directly with brush.

Le beurre de cacao naturel est idéal pour décorer les surfaces en chocolat et autres matières grasses.

MODE D'UTILISATION: Le beurre de cacao naturel peut être coloré après avoir été trempé à 40° maximum avec des colorants liposolubles. Il peut être appliqué à l'aide d'un aérographe alimentaire sur la pièce en chocolat ou sur un moule en polycarbonate pour obtenir un effet miroir ou directement avec un pinceau.

A manteiga de cacau natural é ideal para decorar superfícies de chocolate e outras massas gordas.

MODO DE UTILIZAÇÃO: A manteiga de cacau natural pode ser colorida uma vez temperada a 40° máx com colorantes lipossolúveis. Pode-se aplicar com um aerógrafo sobre a peça de chocolate ou sobre um molde de policarbonato para se obter o efeito espelhado, ou ainda diretamente com um pincel.

Il Burro di cacao naturale è ideale per decorare le superfici in cioccolato o in altre sostanze grasse

MODALITÀ D'USO: Il burro di cacao naturale può essere colorato, una volta portato al di sotto dei 40° di temperatura massima, con dei coloranti liposolubili. Per ottenere l'effetto specchio, è possibile applicare il prodotto sul pezzo di cioccolata o su uno stampo in policarbonato, con l'aerografo o direttamente con un pennello.

SPRAY DESMOLDANTE

430005
Spray bake non-stick
Anti-adhésif en spray
Desmoldante em spray
Spray sformante
400 ml

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

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

FRÍO GEL

430025
Cold gel - Froid gel - Frio gel - Gel freddo
400 ml

Frío para pegar piezas artísticas de chocolate y caramelo.

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

CMC EN POLVO

424079
Powder - Poudre
Pó - Polvere
4 x 40 g

GELATINA EN SPRAY

Gelatina spray · Gélatine en spray · Gelatina spray · Gélatine en spray

NEW 430078
200 ml

Gelatina en spray para la decoración de productos alimentarios, en particular para pasteles y tartas. Pulverizar una capa homogénea de producto sobre la superficie a decorar desde una distancia de unos 20-25 cm.

Product for the decoration of food, in particular of pastries and cakes. Spray homogeneous layer of product on the food to be decorated from a distance of about 20-25 cm
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.

PEGAMENTO COMESTIBLE

Edible glue
Colle comestible
Cola comestível
Adesivo commestibile

Perfecto para pegar pasta de azúcar.

Ideal for adhering the sugar paste.
Idéal pour coller la pâte de sucre.
Perfeito para colar pasta de açúcar.
Perfetto per incollare la pasta di zucchero

410016
PEGAMENTO COMESTIBLE
6 x 40 g

TEXTURIZANTES

TEXTURIZERS · ÉPAISSISSANTS · TEXTURAS · TESTURIZZANTI

ÁCIDOS

Acids · Acides · Ácidos · Acidi

410017
ÁCIDO CÍTRICO
Citric acid - Acide citrique - Ácido cítrico - Acido citrico
400 g

Propiedades: Regulador de la acidez y conservador.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Controla la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 1-10 g/ kg según aplicación.
Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

Properties: Acidity regulator and preservative.
How to use: Directly in the product and stir.
Application: Controls the acidity or alkalinity of a food product.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 1-10 g/kg depending on application.
Production of: Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.

410018
ÁCIDO TARTÁRICO
Tartaric acid - Acide tartrique - Ácido tartárico - Acido tartarico
400 g

Propiedades: Acidulante y conservante natural.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 1 g/ kg según aplicación.
Elaboraciones: Como conservante natural para mermeladas, helados, gelatinas, conservas, bebidas. En los mostos y vinos se emplea para elaborar vinos más equilibrados desde el punto de vista gustativo.

Properties: Acidulant and natural preservative.
How to use: Directly in the product and stir.
Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 1 g/kg depending on application.
Production of: As a natural preservative in jams, ice creams, gelatine, preserves, drinks. In musts and wines it is used to produce wines that are more balanced in terms of their taste.

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.

410019
ÁCIDO ASCÓRBICO
Ascorbic acid - Acide ascorbique - Ácido ascórbico - Acido ascorbico
400 g

Propiedades: Conservador, acidulante y antioxidante.
Modo de uso: Directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por la oxidación, incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas. prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protegen del crecimiento de microorganismos patógenos.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Dosificación: 0,05 g/l según aplicación.
Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

Properties: Preservative, acidulant and antioxidant. **How to use:** Directly in the product and stir.
Application: Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by oxidation, and increases the acidity of a food product or gives it an acidic flavour, or both. Prolongs a food's shelf life by protecting it from the deterioration caused by microorganisms.
Solubility: Soluble in liquids.
Dosage: 0,05 g/l depending on application.
Production of: Mix where oxidation needs to be avoided, fruit salads, juices, etc.

ESPESANTES
Thickening agents · Épaississants · Espessantes · Addensanti

Ref. 410022
GOMA GUAR
Guar gum - Gomme de guar - Goma de guar - Gomma guar
300 g

Propiedades: Espesante.
Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua (ya sea fría o caliente) para obtener una salsa o una sopa espesa.
Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.
Solubilidad: Soluble en liquidos frios o calientes.
Dosificación: 3-5 g/Kg según aplicación.
Elaboraciones: Helados, repostería y salsas.

Properties: Thickener.
How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)
Application: substance that increases a food's viscosity.
Solubility: Completely soluble in hot water.
Dosage: 3-5 g/kg depending on application.
Production of: Ice cream, baking and sauces.

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.

410023
GOMA ARÁBIGA
Gum arabic - Gomme d'arabiga
Goma-arábica - Gomma arabica
300 g

Propiedades: Espesante.
Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.
Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.
Solubilidad: Soluble en liquidos frios o calientes.
Dosificación: 2-10 g/ kg según aplicación.
Elaboraciones: Elaboraciones: Gominolas, marshmallows, repostería y confiteria.

Properties: Thickener.
How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold)
Application: Substance that increases a food's viscosity.
Solubility: Completely soluble in hot water.
Dosage: 2-10 g/kg depending on application.
Production of: Jellybeans, marshmallows, pastries and confectionery.

410025
GOMA XANTANA
Xantham gum - Gomme xhantane
Goma xantana - Gomma di xantano
300 g

Propiedades: Espesante.
Modo de uso: Se presenta en forma de polvo que diluiremos en agua ya sea fría o caliente.
Aplicación: Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento.
Solubilidad: Soluble en liquidos frios o calientes.
Dosificación: 2-10 g/kg según aplicación.
Elaboraciones: Rellenos para pastelerías, emulsiones saborizantes, aderezos, productos lácteos, salsas, confitería, jarabes, etc.

Properties: Thickener.
How to use: It comes in powder form that we will dilute in water (either hot or cold).
Application: Substance that increases a food's viscosity.
Solubility: Completely soluble in hot water.
Dosage: 2-10 g/kg depending on application.
Production of: Fillings for cakes, flavour emulsions, dressings, dairy products, sauces, confectionery, syrups, etc.

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.

GELIFICANTES
Gelling agents · Gélifiants · Gelificantes · Gelificanti

410020
ALGINATO
Alginate - Alginate - Alginato
300 g

Propiedades: Gelificante/espesante. **Modo de uso:** Aplicar directamente sobre el producto y mezclar bien con la ayuda de un batidor eléctrico para homogeneizar bien la mezcla. **Aplicación:** Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel / Sustancia que aumenta la viscosidad de un alimento. **Indicaciones:** actúa como gelificante cuando interactúa con medios cálcicos. En helados ayuda a controlar la formación de cristales de hielo, aumenta el volumen y retarda el descongelamiento, además de ofrecer una sensación suave y tersa en boca. **Solubilidad:** Soluble en líquidos. **Dosificación:** 5 g/ Kg **Elaboraciones:** Esferificación, espumas, aires, espesados, geles irreversibles en agua fria.

Properties: Gelling/thickener. Apply directly to the product and mix well with the help of an electric hand mixer to thoroughly mix the mixture. **Application:** Substance that gives a food product texture by forming a gel / Substance that increases a food's viscosity. **Indications:** Acts as a gelling agent when it interacts with calcium means. In ice cream it helps to control the formation of ice crystals, increases the volume and delays defrosting, besides offering a soft and smooth sensation in the mouth. **Solubility:** Soluble in liquids. **Dosage:** 5 g/kg **Production of:** Spherification, foams, air, thickening, irreversible gels in cold water.

410024
PECTINA LM
300 g

Pectina LM (bajo metoxilo) forma geles untables, brillantes y confieren al gel características de elevada untabilidad y brillante, son termo-reversibles tanto en caliente como en frio. Para elaboraciones con concentraciones de azúcar (sacarosa) muy altas, se debe trabajar con un PH inferior a 3,5 pues de lo contrario el producto tiende a empanizarse (granillo blanquecino) Para evitar la empanización se recomienda trabajar con pH 3,2 a ácido a la mezcla por ejemplo ácido cítrico.
Modo de uso: Mezclar bien la pectina con el azúcar y con la mermelada a fuego lento hasta conseguir la textura deseada. Las mermeladas necesitan un ácido para gelificar mejor, por lo tanto es importante añadir un ácido a la mezcla, por ejemplo, ácido cítrico. **Aplicación:** Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.
Solubilidad: Soluble en líquidos llevados a ebullición.
Dosificación: 15 g/kg de pulpa.
Elaboraciones: Adecuado para la fabricación de gelatinas, productos de pastelería y repostería.

They form glossy, spreadable gels and give the gel characteristics of high spreadability and shine. They are also thermo-reversible in both hot and cold temperatures. To produce using very high sugar (sucrose) concentrations, work with a pH of less than 3.5, to avoid the product having a coated appearance with white granules. To avoid the coating, it is recommended to work within a pH range of 3.2 - 3.5 or failing that at pH 3.5. **Properties:** gelling. **How to use:** Mix the pectin well with the sugar and mix with the jam over low heat until the desired texture is achieved. The jams need an acid for a greater gelation so it is important to add an acid such as citric acid to the mixture. **Application:** Substance that gives a food product texture by forming a gel.
Solubility: Soluble in liquids brought to the boil. Dosage: 15 g/kg of pulp. **Production of:** Suitable for the production of gelatine, bakery and confectionary products.

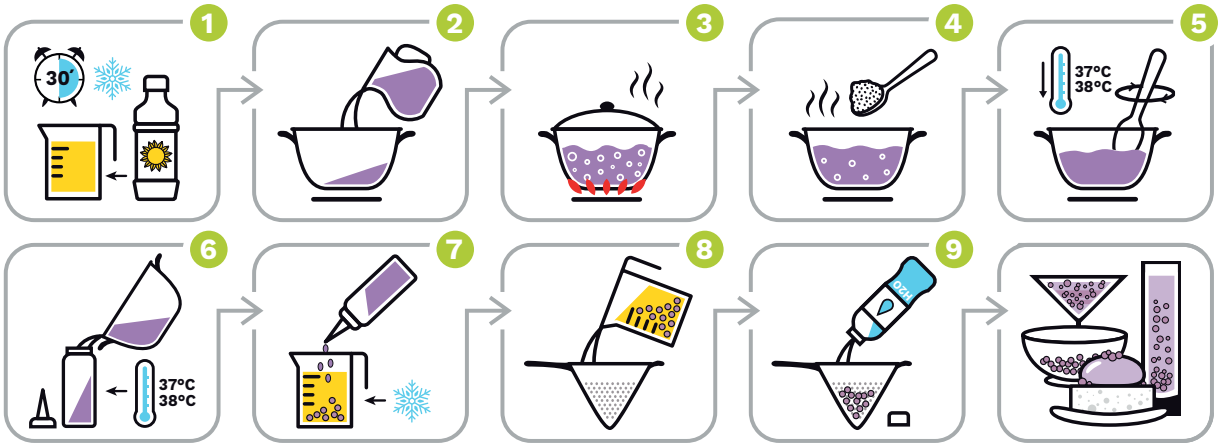
Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

UTENSILIOS · TOOLS · OUTILLAGE · UTENSÍLIOS

** 100 ml mezcla	Cazo	Ref: 410021	Aceite vegetal	Ref: 535003	Ref: 535330	Agua de botella
Mixture / Mélange	Saucepan	1 g Ágar ágar	Vegetable oil / Huile végétale / Azeite vegetal			Bottle water / Eau en bouteille / Água da garrafa

**** ES.** Zumo de frutos rojos (elegir la **mezcla líquida** a esferificar al gusto **pH ≥ 3**). **EN.** Red berries juice (choose the **liquid mixture** to spherify to your liking **pH ≥ 3**). **FR.** Jus de fruits rouges (choisir le **mélange liquide** à sphérifier selon votre goût **pH ≥ 3**). **PT.** Sumo de frutos vermelhos (escolher a **mélange liquide** a esferificar conforme o gosto **pH ≥ 3**). **IT.** Succo di frutti rossi (scegliere **la miscela liquida** ed effettuare la sferificazione a proprio gusto **pH ≥ 3**).

PASO A PASO · STEP BY STEP · PAS À PAS · PASSO A PASSO



1 **ES.** Congelar o refrigerar durante 30' previamente. **EN.** reeze or refigerate for 30' beforehand. **FR.** Congeler ou placer préalablement au réfrigérateur durant 30'. **PT.** Congelar ou refrigerar durante 30 segundos antes. **IT.** Surgelare o conservare refrigerato 30' prima. 2 **ES.** Mezcla el producto a esferificar (elegir al gusto). **EN.** Mix or product to spherify (choose to your liking). **FR.** Mélange ou produit à sphérifier (au choix). **PT.** Mistura ou produto a esferificar (escolher conforme o gosto). **IT.** Miscelare il prodotto da sferificare (scegliere a proprio gusto) 3 **ES.** Llevar a ebullición. **EN.** Bring to the boil. **FR.** Porter à ébullition. **PT.** Deixar ferver. **IT.** Portare a ebollizione. 4 **ES.** Añadir 1 g ágar ágar. **EN.** To add 1 g ágar ágar. **FR.** Ajouter 1 g ágar ágar. **PT.** Adicionar 1 g ágar ágar. **IT.** Aggiungere 1 g di agar agar. 5 **ES.** Remover bien, una vez el producto este integrado, dejar reposar hasta conseguir 37–38°C. **EN.** Stir well, once the product is integrated, let it rest until you get 37–38°C. **FR.** Une fois le produit ajouté, bien remuer, laisser reposer jusqu'à obtenir 37–38°C. **PT.** Remover bem, uma vez que o produto está impregnado, deixar repousar até conseguir 37–38°C. **IT.** Mescolare con attenzione, una volta ben miscelato il prodotto, lasciar riposare fino a condurre a una temperatura pari a 37-38°C 6 **ES.** Verter la mezcla a 37–38°C. **EN.** Pour the mixture at 37–38°C. **FR.** Verser le mélange à 37–38°C.**PT.** Derramar a mistura a 37–38°C. **IT.** Versare la miscela a 37-38°C 7 **ES.** dejar caer gotitas lentamente. **EN.** drop droplets slowly. **FR.** faire tomber doucement des gouttelettes. **PT.** deixar cair pequenas gotas lentamente. **IT.** Far gocciolare lentamente. 8 **ES.** Colar el contenido de la jarra. **EN.** Strain the contents of the jar. **FR.** Filtrer le contenu du récipient. **PT.** Colar o conteúdo da jarra. **IT.** Scolare il contenuto della brocca. 9 **ES.** Enguajar con agua de botella. **EN.** Rinse with bottled water. **FR.** Rincer à l'aide d'eau en bouteille. **PT.** Enxaguar com água da garrafa. **IT.** Risciacquare la bottiglia con acqua

RECOMENDACIONES · RECOMMENDATIONS · CONSEILS · RECOMENDAÇÕES · RACCOMANDAZIONI

ES. Usar siempre un recipiente alto para dejar caer las gotitas. **EN.** Always use a tall container for the drops to fall into. **FR.** Toujours utiliser un récipient haut pour laisser tomber les gouttelettes. **PT.** Utilizar sempre um recipiente alto para deixar cair as gotinhas. **IT.** Servirsi sempre di un recipiente alto per lo sgocciolamento. **ES.** Para mezclas dulces, se recomienda usar **aceite de girasol,** para que no adquieran sabor. Estas perlas se pueden usar para diversas elaboraciones, como decorar tartas, acompañar platos, salsas, incluso dentro de algún coctel, o ensaladas. **EN.** For sweet mixtures, it is recommended to use **sunflower oil**, so that they do not acquire flavour. These pearls can be used for various preparations, such as decorating cakes, accompanying dishes, sauces, even in a cocktail, or salads. **FR.** Pour des mélanges sucrés, il est conseillé d'utiliser de **l'huile de tournesol**, afin d'éviter qu'elle prennent le goût des aliments. Ces perles peuvent être utilisées dans différentes recettes, en guise de décoration pour les pâtisseries, pour accompagner plats et sauces, et même dans un cocktail ou des salades. **PT.** Para misturas doces, recomenda-se utilizar **óleo de girassol**, para que não adquirem sabor. Estes pérolas podem ser utilizadas em várias elaborações, como decorar tartes, acompanhar pratos, molhos, inclusive dentro de cocktails ou saladas. **IT.** Per miscele dolci, si consiglia di utilizzare **l'olio di girasole** per non alterare sapore al prodotto. Queste perle possono essere utilizzate in diverse lavorazioni, per esempio per la decorazione di torte e piatti, salse e persino all'interno di alcuni cocktail o insalate.

410021
ÁGAR - ÁGAR
400 g

Propiedades: Gelificante.
Modo de uso: El agar-agar al estar en polvo, se debe de mezclar con la preparación que deseemos espesar y/o gelificar y disolvemos en un líquido para que pueda empezar a funcionar.
Aplicación: Sustancia que da textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.
Solubilidad: Soluble en agua en ebullición.
Dosificación: 1-10 g/kg según aplicación.
Elaboraciones: En golosinas, mermeladas, frutas, gelatinas, etc.

Properties: Gelling. **How to use:** When agar-agar is a powder, it must be mixed with the preparation we want to thicken and/or gel, and dissolve it in a liquid so that it can begin to take effect. **Application:** Substance that gives a food product texture by forming a gel. **Solubility:** Soluble in boiling water. **Dosage:** 1-10 g/kg depending on application. **Production of:** Sweets, jams, fruits, gelatine, etc.

Propriétés: Gélifiant. **Mode d'utilisation:** L'agar-agar étant en poudre, il doit être mélangé à la préparation que nous souhaitons épaissir et/ou gélifier, et nous le dissolvons en liquide pour pouvoir commencer à fonctionner. **Application:** Substance qui apporte de la texture à un produit alimentaire par la formation d'un gel. **Solubilité:** Soluble dans de l'eau en ébullition. **Dosage:** 1-10 g/kg selon l'application. **Élaborations:** Dans des bonbons, des confitures, des fruits, des gélatines, etc.

Propriedades: Gelificante. **Modo de utilização:** O ágar-ágar ao estar em pó, deve ser misturado com a preparação que queremos espessar e/ou gelificar e dissolvemos num líquido para que possa começar a funcionar. **Aplicação:** Substância que dá textura a um produto alimentar através da formação de um gel. **Solubilidade:** Solúvel em água em ebulição. **Dosagem:** 1-10 g/kg, dependendo da aplicação. **Elaborações:** Em doces, compotas, frutas, gelatinas, etc.

Proprietà: Gelificante. **Modalità d'uso:** L'agar-agar si presenta in polvere e deve essere dunque miscelato con il preparato da addensare e/o gelificare, dissolvendolo in un liquido perché possa iniziare a funzionare. **Applicazione:** Sostanza che migliora la consistenza degli alimenti attraverso la formazione di un gel. **Solubilità:** Solubile in acqua bollente. **Dosaggio:** 1-10 g/kg a seconda dell'applicazione. **Elaborazioni:** Caramelle, marmellate, frutta, gelatine, ecc.

AZÚCARES GRANULADOS
Granulated sugars · Sucres granulés · Açúcares granulados · Zuccheri granulati

424138
FRUCTOSA
Fructose - Fruttosio
400 g

Propiedades: Edulcorante.
Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar).

Properties: Sweetener
How to use: Apply directly in the product and stir.
Application: Substance that is used to give food a sweet flavour.
Solubility: Soluble in liquids.
Production of: pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten).

Propriétés: Édulcorant.
Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer.
Application: Substance utilisée pour donner un goût sucré aux aliments.
Solubilité: Solubilité en liquides.
Élaborations: Pâtisserie, confiserie, bonbons, etc. (à n'importe quel produit que l'on souhaite sucrer).

Propriedades: Edulcorante.
Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover.
Aplicação: Substância que é usada para dar um sabor doce aos alimentos.
Solubilidade: Solúvel em líquidos a ferver.
Elaborações: Pastelaria, confeitaria, doces, etc.(para qualquer produto que se queira adoçar).

Proprietà: Edulcorante.
Modalità d'uso: Aapplicare direttamente sul prodotto e mescolare.
Applicazione: Sostanza che conferisce un sapore dolce agli alimenti.
Solubilità: Solubile nei liquidi
Elaboraciones: pasticceria, confetteria, caramelle, ecc. (comprende qualsiasi prodotto si desideri addolcire)

424137
GLUCOSA 44
Glucose - Glicose
Glucosio
1,3 kg

424034
GLUCOSA 44
Glucose - Glicose
Glucosio
5 kg

Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Sustancia que se emplea para dar sabor dulce a los alimentos.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Elaboraciones: Repostería, confitería, golosinas, etc (a cualquier producto que se quiera endulzar)

How to use: Apply directly in the product and stir. **Application:** Substance that is used to give food a sweet flavour. **Solubility:** Soluble in liquids. **Production of:** Pastries, confectionary products, sweets... etc. (any product that you want to sweeten).

Mode d'utilisation: Appliquer directement sur le produit et retirer. **Application:** Substance utilisée pour donner un goût sucré aux aliments. **Solubilité:** Solubilité en liquides. **Élaborations:** Pâtisserie, confiserie, bonbons, etc. (à n'importe quel produit que l'on souhaite sucrer).

Modo de utilização: Aplicar diretamente no produto e remover. **Aplicação:** Substância que é usada para dar um sabor doce aos alimentos. **Solubilidade:** Solúvel em líquidos. **Elaborações:** Pastelaria, confeitaria, doces, etc.(para qualquer produto que se queira adoçar).

Modalità d'uso: Applicare direttamente sul prodotto e mescolare. **Applicazione:** sostanza che conferisce un sapore dolce agli alimenti. **Solubilità:** Solubile nei liquidi. **Lavorazioni:** pasticceria, confetteria, caramelle, ecc. (comprende qualsiasi prodotto si desideri addolcire)

424032
ISOMALT TEXTURA GRUESA
Thick texture - Texture grosse - Textura grossa - Isomalt consistenza grossa
5 kg

Propiedades: Edulcorante.
Modo de uso: Aplicar directamente sobre el producto y remover.
Aplicación: Para trabajos de caramelo, utilizar directamente, dejar alcanzar textura deseada. Admite colorantes líquidos y en polvo.
Solubilidad: Soluble en líquidos.
Elaboraciones: Decoraciones caramelo, figuras caramelo, caramelo soplado.

Properties: Sweetener. **How to use:** Apply directly in the product and stir. **Application:** For sweets, use directly, let them reach desired texture, it can take liquid and powder dyes. **Solubility:** Soluble in liquids. **Production of:** Candy decorations, candy figures, blown sugar.

Propriétés: Édulcorant. **Mode d'utilisation:** Appliquer directement sur le produit et retirer. **Application:** Pour le travail du caramel, utiliser directement jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Admet les colorants liquides et en poudre. **Solubilité:** Solubilité en liquides. **Élaborations:** Décorations en caramel, figures en caramel, caramel soufflé.

Propriedades: Edulcorante. **Modo de utilização:** Aplicar diretamente no produto e remover. **Aplicação:** Para trabalhos de caramelo, usar diretamente, deixar atingir a textura pretendida, pode levar colorantes líquidos e em pó. **Solubilidade:** Solúvel em líquidos. **Elaborações:** Decorações com caramelo, figuras com caramelo, caramelosoprado.

Proprietà: Edulcorante. **Modalità d'uso:** Applicare direttamente sul prodotto e mescolare. **Applicazione:** Per lavorazioni in caramello, utilizzare direttamente, lasciare che il prodotto raggiunga la consistenza desiderata. Compatibile con coloranti liquidi e in polvere. **Solubilità:** Solubile nei liquidi. **Lavorazioni:** Decorazioni in caramello, sagome in caramello, caramello soffiato.

macarons de PARIS

402003
NATURAL, CHOCOLATE, PISTACHO Y FRESA
Natural, chocolate, pistachio and strawberry
Naturel, chocolat, pistache et fraise
Natural, chocolate, pistachio e morango
Naturale, cioccolato, pistacchio e fragola
Ø 3,5 cm · 160 u.

NC

COLORANTES

COLOURINGS - COLORANTS - COLORANTES · COLORANTI

Toda nuestra selección de Colorantes es SIN GLUTEN / All our Colourings range is GLUTEN FREE / Toute notre sélection de Colorants est SANS GLUTEN / A nossa seleção de Colorantes NÃO CONTÉM GLÚTEN / Tutta la nostra selezione di Coloranti è SENZA GLUTINE

ROTULADORES PARA DECORAR

Decorating marking pens · Feutres pour décorer · Marca-textos para decorar · Pennarello per decorare

414094
2 ROTULADORES NEGROS
2 black pastry pens
2 feutres noires
2 marca-textos pretos
2 pennarelli neri
x 12 x 2 u

414095
SURTIDO 4 ROTULADORES
Assortment 4 pastry pens.
Assorti 4 feutres.
Sortido 4 marca-textos.
Assortimento 4 pennarelli
x 12 x 4 u

TÉMPERAS ALIMENTARIAS

Edible tempera · Peinture alimentaire · Corantes para pincel · Tempere alimentari

Las témperas alimentarias con base agua para pincel, son ideales para pintar y decorar tanto chocolate como pasta de azúcar, galletas o cualquier otro producto que se desee. Se recomienda usar con la ayuda de un pincel para decorar la superficie. Permite pintar su elaboración antes o después del horneado sin que la témpera se modifique.

Edible water base temperas ideal for chocolate, sugar paste, biscuits decoration. It it suggested the usage of a brush. You can bake your elaboration after having painted it without the tempera being modified.

Les peintures alimentaires à base d'eau sont idéales pour peindre et décorer le chocolat, la pâte à sucre, les biscuits ou tout autre produit de votre choix. Il est recommandé de les appliquer à l'aide d'un pinceau pour décorer la surface. Elles permettent de peindre la pâtisserie réalisée, avant ou après la cuisson, sans modifier la peinture.

Os corantes alimentares para pincel com base em água são ideais para pintar e decorar tanto o chocolate como a pasta de açúcar, bolachas ou qualquer outro produto que se pretenda. Recomenda-se utilizar com a ajuda de um pincel para decorar a superfície. Permite pintar a sua elaboração antes ou depois de ir ao forno sem que se modifique.

Le tempere alimentari a base acqua sono ideali per dipingere e decorare sia il cioccolato quanto la pasta di zucchero, biscotti o qualsiasi altro prodotto. Si consiglia di servirsi di un pennello per le decorazioni superficiali. Consente di disegnare il lavoro prima o dopo aver cotto il prodotto in forno, senza che la tempera subisca modifiche.

EFECTO PERLADO

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

415058
ORO - Gold
Or - Ouro
100 g · 25 g x 4 u
AZF

415059
PLATA - Silver
Argent - Prata
100 g · 25 g x 4 u
AZF

415060
ROSA - Pink
Rose - Rosa
100 g · 25 g x 4 u

541114
JUEGO 2 PINCELES
Set of 2 brushes
Set de 2 pinceaux
Conjunto de 2 pincéis
Set di 2 pennelli
A: 10 x 13,5 mm
B: 5 x 21 mm

EN PASTA
In paste · En pâte · Em pasta · In pasta

Colorante en pasta concentrado y de textura densa, por lo que con una pequeña parte de producto se consiguen colores muy intensos. Ideal para teñir fondant, pasta de flores, cremas, glasa, masas, pasta de almendra, mazapán, frostings... Se recomienda añadir el colorante a la masa en pequeñas cantidades con un palito fino o similar hasta conseguir el color deseado.

Concentrated thick-textured paste colorant; by using only a small amount of product, a very intense colour can be attained. It is ideal for dyeing fondant, flower paste, cream, glaze, almond paste, marzipan, frosting... You should add the colorant to the dough in small quantities with a thin stick or something similar until the desired colour is attained.

Colorant concentré en pâte, avec une texture dense. Une très petite quantité de produit suffit pour obtenir des couleurs très intenses. Idéal pour colorer des fondants, des fleurs en pâte à sucre, des crèmes, de la glace royale, des pâtes, de la pâte d'amande, du massepain, des glaçages... Il est conseillé d'ajouter le colorant à la pâte en petites quantités avec un pinceau fin ou un outil similaire pour obtenir la couleur souhaitée.

Corante em pasta concentrado e de textura densa, por isso com uma pequena quantidade de produto conseguem-se cores muito intensas. Ideal para tingir fondants, pasta de flores, cremes, coberturas, massas, pasta de amêndoa, maçapão, coberturas glacé... Recomenda-se adicionar o corante à massa em pequenas quantidades com um palito fino ou semelhante para conseguir a cor desejada.

Colorante in pasta concentrato e con consistenza grossa, per cui con una porzione ridotta del prodotto è possibile ottenere colori molto intensi. Ideale per dipingere il fondant, la pasta per fiori, creme, glasse, impasti, pasta di mandorle, marzapane, elementi di frosting. Si consiglia di aggiungere il colorante all'impasto in piccole quantità con un bastoncino sottile o qualche oggetto analogo, fino a raggiungere il colore desiderato.

415036
Caja surtida - Assorted box - Boîte assortis - Caixa assortada - Scatola assortimento

240 g · 30 g x 8 u

415057
Caja surtida - Assorted box
Boîte assortis - Caixa assortada
Scatola assortimento

120 g · 30 g x 4 u

FREE E-171

EN PASTA

In paste · En pâte · Em pasta · In pasta

180 g · 30 g x 6 u

415047			FREE E-171	
415037			FREE E-171	AZF
415049			FREE E-171	
415054			FREE E-171	
415052			FREE E-171	
415038				AZF
415053			FREE E-171	
415056			FREE E-171	
415046			FREE E-171	
415055			FREE E-171	

200 g · 1 u

415039				AZF
415040			FREE E-171	
415041			FREE E-171	
415043			FREE E-171	
415044			FREE E-171	
415045				AZF
415048			FREE E-171	

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

EN POLVO LIPOSOLUBLES

Liposoluble in powder · En poudre liposolubles · Em pó lipossolúveis · In polvere liposolubile

Colorante en polvo liposoluble ideal para la decoración de chocolate blanco, cremas, nata, pasta de azúcar, pasta para moldear, pasta de almendra, mazapán, manteca, semifríos 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.

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. 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. Corante em pó lipossolúvel ideal para a decoração com chocolate branco, cremes, 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. Colorante in polvere liposolubile, ideale per le decorazioni su cioccolata 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.

EFECTO PERLADO / | "Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati

25 g · 1 u

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

This range allows you to obtain shiny pearl effects on dough, sugar, frosting and chocolate.

Cette gamme vous permet d'obtenir des effets nacrés et brillants en pâte, sucre, glaçage et chocolat.

Esta gama permite obter efeitos perlados e brilhantes em massas, açúcar, coberturas glacé e chocolate.

Questa linea consente di ottenere effetti perlati e brillanti, su impasti, zucchero, frosting e cioccolato.

NEW 418140			FREE E-171	AZF
NEW 418139			FREE E-171	AZF
NEW 418141			FREE E-171	AZF
418127				
418128				AZF
418129				
418013				AZF
418021			FREE E-171	AZF
418023				AZF

EN POLVO LIPOSOLUBLES

Liposoluble in powder · En poudre liposolubles · Em pó lipossolúveis · In polvere liposolubile

EFECTO NEUTRO / Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

25 g · 1 u

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

Furthemore, 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.

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.

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.

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 de álcool.

NEW 418143			FREE E-171	AZF
418037			FREE E-171	
NEW 418144			FREE E-171	AZF
418038			FREE E-171	
NEW 418145				AZF
418039			FREE E-171	
NEW 418146			FREE E-171	AZF
418040			FREE E-171	
NEW 418147				AZF
418036			FREE E-171	AZF
418131				AZF
418034			FREE E-171	AZF
418035				AZF

PULVERIZADOR
Sprinkler · Pulvérisateur · Spruzzatore

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.

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. 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. 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. 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

EFECTO PERLADO
"Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado
Effetti perlati

10 g · 1 u

418068
ORO - Gold
Or - Ouro

418070
ROJO - Red - Rouge
Vermelho - Rosso

418069
PLATA - Silver - Argent
Prata - Argento

418124
NEGRO - Black
Noir - Preto - Nero

418125
LILA - Lilac
Lila - Lilás

418126
ROSA - Pink
Rose - Rosa

EFECTO METALIZADO
Metal effect · Effet metallise · Efeito metalico
Effetti metallizzati

10 g · 1 u

418000
VERDE ESMERALDA
Esmeralda green
Vert émeraude

418002
VIOLETA
Violet - Violette
Viola

EN POLVO HIDROSOLUBLES

Water soluble powder · En poudre solubles dans l'eau · Em pó hidrossolúveis In polvere idrosolubile

25 g · 1 u

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.

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. 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. 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. Colorantee in polvere idrosolubile ideale per la colorazine 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.

NEW 418133			FREE E-171	
NEW 418134			FREE E-171	
NEW 418135			FREE E-171	
NEW 418136			FREE E-171	AZF
NEW 418137			FREE E-171	
NEW 418138			FREE E-171	
NEW 418142			FREE E-171	AZF

SPRAYS - BASE ALCOHOL

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

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: Agitar y pulverizar a una distancia de 25-30 cm sosteniendo el recipiente lo más vertical posible. Limpiar la válvula con frecuencia.

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 and spray at a distance of 25-30 cm holding the container as vertical as possible. Clean the valve frequently.

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

EFECTO METALIZADO

250 ml · 1 u

Metal effect · Effet metallise · Efeito metalico
Effetto perlato · Effetti metallizzati

430068
ROJO - Red - Rouge
Vermelho - Rosso

AZF

430069
AZUL - Blue
Bleu - Blu

AZF

EFECTO PERLADO

100 ml · 6 u

Pearl effect · Effet perlé · Efeito nacarado ·
Effetto metallizzati · Effetti perlati

430071
ORO - Gold
Or - Ouro

AZF

430072
PLATA - Silver - Argent
Prata - Argento

AZF

EFECTO NEUTRO | Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

100 ml · 1 u

NEW 430083		AZF	NEW 430084		FREE E-171 AZF
430009		FREE E-171	430011		
NEW 430081		FREE E-171 AZF	430008		AZF
430074		FREE E-171	430010		FREE E-171 AZF
NEW 430082		FREE E-171 AZF	430006		FREE E-171
430007		FREE E-171			

SPRAYS - BASE ALCOHOL

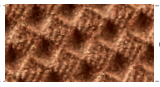
Alcohol based · Base d'alcool · Base de álcool · Base alcol

EFECTO PERLADO | "Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati

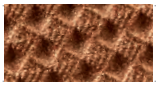
100 ml · 1 u

250 ml · 1 u

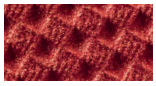
NUEVO ORO / NEW GOLD

NEW 430023			FREE E-171	AZF
430021				AZF
430022				AZF

NUEVO ORO / NEW GOLD

NEW 430060			FREE E-171	AZF
430059				AZF
430058				AZF

430070
250 ml



AZF

TRANSPARENTE CON BRILLO PLATEADO

Transparent silver glitter · Glitter transparent argenté · Brilhante transparente prateado
Trasparente brillante con riflessi argentati

430057
250 ml

AZF

SPRAYS - BASE MANTECA DE CACAO

Cocoa butter base · Base beurre de cacao · Base manteiga de cacau · Base burro di cacao

Colorantes alimentarios a base de manteca de cacao coloreada especialmente diseñados para colorear semifríos, helados, mousses, etc.

Food colourings based on coloured cocoa butter specially designed to colour semifreddos, ice creams, mousses, etc. Colorants alimentaires à base de beurre de cacao coloré spécialement conçus pour colorer les plats semi-froids, les glaces, les mousses, etc. Corantes alimentares à base de manteiga de cacau colorida especialmente concebidos para colorir semifrios, gelados, mousses, etc. Coloranti alimentari a base di burro di cacao colorato, pensati specificamente per la colorazione di semifreddi, gelati, mousse ecc.

EFECTO TERCIOPELO | Velvet effect · Effet velours · Efeito veludo · Effetto velluto

Aplicados sobre una superficie fría, la manteca de cacao se cristaliza creando el efecto terciopelo.

MODO DE USO: Calentar el recipiente a 20-25º durante al menos dos horas para que la manteca se deshaga completamente. Agitar enérgicamente y rociar el producto a una distancia de unos 20 cm con el recipiente lo más vertical posible. Limpie la boquilla con agua caliente o caliéntela en el horno microondas durante unos segundos después de usar el producto o, si no funciona correctamente.

1 u

430061	100 ml		
430065	100 ml		
430067	100 ml		AZF

Applied onto a cold surface, cocoa butter crystallises creating the velvet effect. **HOW TO USE:** Heat the container at 20-25° for at least two hours so that the butter completely melts. Shake vigorously and spray the product at a distance of about 20 cm with the container as vertical as possible. Clean the nozzle with hot water or heat it in the microwave for a few seconds after using the product or, if it does not work properly.

Appliqué sur une surface froide, le beurre de cacao cristallise en crée un effet velours. **MODE D'EMPLOI:** Chauffer le récipient à 20-25 ° C pendant au moins deux heures pour que le beurre soit complètement fondu. Agiter vigoureusement et pulvériser le produit à une distance d'environ 20 cm avec le récipient aussi vertical que possible. Nettoyer la douille à l'eau chaude ou la chauffer au micro-ondes pendant quelques secondes après utilisation du produit ou si elle ne fonctionne pas correctement.

Aplicados sobre uma superfície fria, a manteiga de cacau cristaliza-se criando o efeito de veludo.

MODO DE UTILIZAÇÃO: Aquecer o recipiente a 20-25º durante pelo menos duas horas para que a manteiga de cacau se desfaça completamente. Agitar energicamente e borrifar o produto a uma distância de cerca de 20 cm com o recipiente o mais vertical possível. Limpe o bico com água quente ou aqueça por uns segundos no micro-ondas depois de usar o produto ou caso não esteja a funcionar corretamente.

Applicandolo su una superficie fredda, il burro di cacao si cristallizza andando a creare l'effetto vellutato. **MODALITÀ D'USO:** Riscaldare il recipiente a 20-25° per almeno due ore, cosicché il burro abbia modo di sciogliersi completamente. Agitare in maniera energica e spruzzare il prodotto a una distanza di circa 20 cm, tenendo il recipiente in posizione più verticale possibile. Pulire la bocchetta con acqua calda o riscaldarla nel forno a microonde per qualche secondo dopo aver utilizzato il prodotto, altrimenti non funzionerà correttamente.

400 ml · 1 u

NEW **430076**		FREE E-171	
NEW **430077**		FREE E-171	AZF
430075			AZF
430027			
430029		FREE E-171	
430030			
430031			
430033			
430034			AZF
430035		FREE E-171	

KIT AERÓGRAFO
Airbrush Kit · Kit aérographe

539000
AERÓGRAFO
Airbrush - Aérographe - Aerógrafo
1 u

El Kit incluye: aerógrafo doble acción de 0,2 mm, mini compresor de 1 bar, soporte para aerógrafo y bolsa de viaje.
The Kit includes: dual action 0.2 mm airbrush, 1 bar mini compressor, airbrush holder and travel bag.
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.
O kit inclui: aerógrafo de dupla ação de 0,2 mm, mini compressor de 1 barra, suporte para aerógrafo e bolsa de viagem.
Il kit comprende: aerografo a doppia azione da 0,2 mm, mini compressore da 1 bar, supporto per l'aerografo e contenitore da viaggio.

Ref. 412035
LIMPIADOR DE AERÓGRAFO
Airbrush cleaner
Ettoyant aérographie
Limpador para aerógrafo
Detersivo per aerografo
100 ml

FREE E-171 AZF

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.

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.

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, gélatines, de la pâte d'amande, du massepain, du sucre et des boissons en général.

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, maçapão, açúcar e bebidas em geral.

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.

EFECTO NEUTRO | Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

190 ml · 1 u

412012			FREE E-171		**412017**			FREE E-171
412013				AZF	**412018**			FREE E-171
412014			FREE E-171		**412019**			FREE E-171
412015			FREE E-171		**412020**			FREE E-171
412016			FREE E-171	AZF	**412021**			FREE E-171

EFECTO PERLADO | "Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati

190 ml · 1 u

412030			AZF
412028			AZF
412031			

LÍQUIDOS ESPECIALES PARA AERÓGRAFO BASE ALCOHOL

For airbrush alcohol based · Pour aérographe base d'alcool
Para aerógrafo base de álcool · Liquido speciale per aerografo base di alcol

Colorante líquido hidroalcohólico con efecto perlado diseñado para asegurar una nebulización perfecta y homogénea sobre las superficies a base de chocolate, tartas, pasta de azúcar y otros dulces con la ayuda de un aerógrafo.

Hydroalcoholic pearl-effect liquid dye is designed to ensure a perfect and uniform nebulisation on chocolate, cake, sugar dough and other sweet-based surfaces with the help of an airbrush.

Colorant liquide hydroalcoolique à effet nacré, conçu pour assurer une nébulisation parfaite et homogène sur les surfaces à base de chocolat, gâteaux, la pâte à sucre et autres desserts, à l'aide d'un aérographe.

Corante líquido hidroalcoólico com efeito perlado desenhado para assegurar uma nebulização perfeita e homogénea sobre as superfícies à base de chocolate, bolos, pasta de açúcar e outros doces com a ajuda de um aerógrafo.

Colorante liquido idroalcolico con effetto perlato, pensato per garantire una nebulizzazione perfetta e omogenea sulle superfici a base di cioccolato, torte, pasta di zucchero e altri dolci con l'aerografo.

EFECTO PERLADO ESPECIAL PARA CHOCOLATE

"Pearl effect" Indicated to colour and decorate chocolate · Effet perlé pour chocolat
Efeito nacarado adecuado para chocolate · Effetto perlato specifico per il cioccolato

100 ml · 1 u

412033			AZF
412034			AZF
412032			AZF

LÍQUIDOS LIPOSOLUBLES

Liposoluble liquids · Liquides liposolubles · Líquidos lipossolúveis · Liquidi 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.

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.

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.

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.

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.

EFECTO NEUTRO | Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

100 g · 1 u

NEW **412063**			FREE E-171	AZF
412024			FREE E-171	
412025			FREE E-171	AZF
412026			FREE E-171	AZF
412027			FREE E-171	AZF
412029				AZF

LÍQUIDOS HIDROSOLUBLES

Water-soluble liquids · Liquides hydrosolubles · Líquidos hidrossolúveis · Liquidi idrosolubili

Colorante líquido para productos como nata, cremas, galletas, coberturas para pasteles, bebidas y demás productos de base acuosa.

Agitar bien antes de usar. Añadir directamente al producto a colorear hasta que alcance el tono deseado.

Liquid colourant for products such as creams, custards, biscuits, cake coverings, drinks, and other water-based products. Shake thoroughly before use. Add directly to the product you want to colour until you reach the desired shade.

Colorant liquide pour des produits comme la crème fraîche, les crèmes, les biscuits, les couvertures pour gâteaux, les boissons et autres produits à base aqueuse. Bien agiter avant utilisation. Ajouter directement au produit à colorer jusqu'à obtenir la nuance désirée.

Corante líquido para produtos como natas, cremes, bolachas, coberturas para bolos, bebidas e outros produtos de base aquosa. Agitar bem antes de usar. Adicionar diretamente ao produto a colorir até se alcançar o tom pretendido.

Colorante liquido per prodotti come panna, creme, biscotti, guarnizioni per torte, bevande e altri prodotti a base acquosa. Agitare bene prima dell'uso. Aggiungere direttamente al prodotto da colorare fino a raggiungere la tonalità desiderata.

60 ml · 1 u

NEW **412058**			FREE E-171	
NEW **412059**			FREE E-171	
NEW **412060**			FREE E-171	AZF
NEW **412061**			FREE E-171	AZF
NEW **412062**			FREE E-171	AZF

	FORMATOS Packaging	COLOR Color	Masas horneadas Baked doughs	Pasta de azúcar Fondant icing	Manteca de cacao Cocoa butter	Nata Cream	Productos base grasa Fat-based products	Glaseado Icing	Pasta de almendra Almond paste	Semifríos Semifreddo	Chocolate negro Dark chocolate	Bebidas Drinks
MASAS Doughs												
COLORANTES EN PASTA Colourings in paste	30 g		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
	200 g											
POLVOS LIPOSOLUBLES Liposoluble in powder	25 g				✓		✓		✓			
POLVOS HIDROSOLUBLES Water soluble powder	25 g							✓				✓
LÍQUIDOS LIPOSOLUBLES Liposoluble liquids	100 g			✓			✓		✓			
LÍQUIDOS HIDROSOLUBLES Water-soluble liquids	60 ml			✓								✓
SUPERFICIES Coverings												
PULVERIZADORES Sprinklers	10 g			✓	✓				✓		✓	
SPRAYS BASE ALCOHOL Alcohol based	100 ml			✓	✓				✓			
	250 ml											
SPRAYS BASE MANTECA DE CACAO Cocoa butter base	100 ml				✓					✓		
	400 ml											
SPRAY TRANSPARENTE BRILLO PLATEADO Silver shine transparent spray	250 ml										✓	
LÍQUIDO ESPECIAL AERÓGRAFO BASE AGUA For airbrush water based	190 ml			✓		✓			✓			
LÍQUIDO ESPECIAL AERÓGRAFO BASE ALCOHOL For airbrush alcohol based	100 ml			✓	✓				✓			

✓ USO ÓPTIMO - Optimum use - Utilisation optimale - Uso ideal - Uso ottimale

✓ USO RECOMENDADO - Recommended use - Utilisation recommandée - Uso recomendado - Uso consigliato

CONSUMIBLES PARA IMPRESORAS

Consumables for printers · Consommables pour des imprimantes - Consumíveis para impressoras · Idonei all'uso con stampante

PASO A PASO

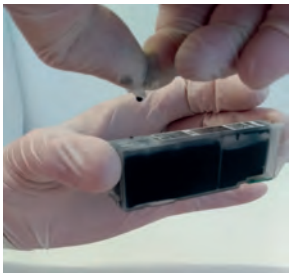
Step by step - Pas à pas - Passo a passo - Passo dopo passo

1 - Retirar las protecciones color naranja del cartucho.

Take the orange protectors off the cartridge.
Retirer les protections couleur orange de la cartouche.
Retirar as proteções côr de laranja dos tinteiros.
Rimuovere le protezioni arancioni dalla cartuccia

2 - Sujetar el cartucho por los extremos sin apretar el tanque de tinta, de lo contrario la tinta saldrá por el orificio.

Hold the cartridges at each end without squeezing the ink can, if not then the ink will leak out of the hole.
Fixer la cartouche par les extrémités sans serrer la réservoir d'encre, sinon l'encre sortira par l'orifice.
Segurar o tinteiro nos extremos sem apertar o tanque da tinta, caso contrario a tinta sai pelo orifício.
Afferrare la cartuccia dalle estremità senza esercitare pressioni sul serbatoio dell'inchiostro o questo uscirà dall'orifizio



3 - Retirar la tapa de silicona.

Take off the silicon lid.
Retirer le couvercle en silicone.
Retirar a tampa de silicone.
Rimuovere il tappo in silicone.

4 - Colocar el cartucho en la impresora.

Place the cartridge in the printer.
Placer la cartouche dans l'imprimante.
Colocar o tinteiro na impressora.
Collocare la cartuccia nella stampante.

5 - Al colocar el cartucho en la impresora, se debe encender un led de color rojo, si no se enciende es que hay algún error. POSIBLES CAUSAS: Chip quemado, cartucho intercambiado, contactos de chip obstruidos, etc.

When the cartridge is placed in the printer, a red LED should light up. If this is not the case, then there is an error. POSSIBLE CAUSES: Burnt chip, switched cartridge, chip contact obstructed, etc.
En plaçant la cartouche dans l'imprimante, il faut allumer une led de couleur rouge. Si elle ne s'allume pas, cela signifie qu'il y a une erreur. CAUSES POSSIBLES : puce brûlée, cartouche échangée, contacts de puce obstrués, etc.
Ao colocar o tinteiro na impressora, tem de acender um led de côr vermelha, caso não acenda, ou caso fique a piscar algo de errado aconteceu! POSSIVEIS CAUSAS: Chip queimado, tinteiro trocado, contactos de chip obstruídos, etc.
Dopo aver collocato la cartuccia nella stampante, si noterà che si accenderà una luce led rossa; se non avviene, allora si è verificato un errore. CAUSE POSSIBILI: chip bruciato, cartuccia invertita, contatti del chip ostruiti, ecc.

412023
412011
412010
412000

NEW **627051**
NEW **627052**
NEW **627053**
NEW **627054**

Compatible con las impresoras - Compatible with printers - Compatible avec les imprimantes - Compatível com as impressoras - Compatibile con le stampanti:
EcoTank ET4750/3750/3700/2756/2751/2700/15000/4700/2726/2720/2715/2714/2712/2711/2710.

1 u.

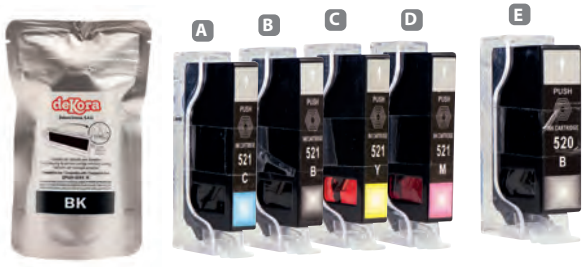
BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS EPSON (100 c.c.)
Colour box for Epson printers (100 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Epson (100 c.c.)
Pote colorante para impressora Epson (100 c.c.) - Barattolo colorante per stampanti Epson (100 c.c.)

627027
627028
627026
627025

1 u.

BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS CANON (60 c.c.)
Colour box for Canon printers (60 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Canon (60 c.c.)
Pote colorante para impressora Canon (60 c.c.) - Barattolo colorante per stampanti Canon (60 c.c.)

627034 A
627035 B
627032 C
627033 D
627031 E



1 u.

CARTUCHO DE TINTA ALIMENTARIA CON MICROCHIP (CLI-520/PGI-521)
Edible ink cartridges with microchip - Cartouche d'encre alimentaire avec microchip - Cartucho de tinta alimentaria com microchip - Cartuccia di inchiostro alimentare con microchip

627039	
627040	
627037	
627038	
627036 *	

1 u.

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-525/CLI-526)

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

627010	
627007	
627041	
627018	
627006 *	
627042	

1 u.

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-550/CLI-551)

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

413003	
413004	
413001	
413002	
413000 *	
413005	

1 u.

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-570/CLI-571)

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

(*) MAS GRANDE/ bigger/ plus gros/ Maior / Più grandi

627047		1 u.
627048		1 u.
627049		1 u.
627050		1 u.
627046 *		1 u.

***Más grande** (*) MAS GRANDE/ bigger/ plus gros/ Maior / Più grandi

*

CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI580 e CLI581)

(Canon pixma tr7550, Canon pixma tr8550, Canon pixma ts705, Canon pixma ts6150, Canon pixma ts6151, Canon pixma ts6250, Canon pixma ts6251, Canon pixma ts6350, Canon pixma ts8150, Canon pixma ts8151, Canon pixma ts8152, Canon pixma ts9150, Canon pixma ts9155)
Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

413006		1 u.
413007		1 u.
413008		1 u.
413009		1 u.

CARTUCHOS APTOS PARA IMPRESORAS EPSON 16 Series

(WF-2540WF, WF-2520NF, WF-2510WF, WF-2010W)
Edible ink cartridges for Epson printers with microchip.
Des cartouches aptes pour imprimantes Epson.
Cartuchos aptos para as impressoras Epson.
Cartucce adatte per stampanti Epson.

TUTORIAL CARTUCHOS TINTA ALIMENTARIA

Food dye containers - Cartouches d'encre alimentaire - Cartuchos de tinta comestível - Tutorial cartucce inchiostro alimentare

Escanea este código QR y sigue los sencillos pasos de este vídeo.

Scan this QR code and follow the simple steps in this video.

Scannez ce code QR et suivez les étapes de cette vidéo.

Digitalize este código QR e siga os passos simples deste vídeo.

Scannerizza questo codice QR e segui le semplici istruzioni fornite nel video

deKora

YouTube

LÁMINA COMESTIBLE PARA IMPRIMIR SIN AZÚCAR

Free sugar edible printer sheets · Feuilles comestibles pour impression sans sucre · Folhas comestíveis para imprimir sem açúcar · Lamina commestibile per la stampa senza zucchero

SIN AZÚCAR Gracias a su composición es apto para clientes que buscan reducir o controlar el consumo de azúcar.
SENZA ZUCCHERO Grazie alla sua speciale composizione, risulta idoneo per clienti che mirano a ridurre o controllare il consumo di zuccheri

PAPEL OPTIMIZADO PARA LA IMPRESIÓN Su superficie rugosa ofrece:

- Mejor absorción y secado más rápido de la tinta
- Evita que los rodillos patinen.
- Evita que las hojas se peguen entre sí.

CARTA OTTIMIZZATA PER LA STAMPA Superficie rugosa, che offre:

- Miglior assorbimento e asciugatura più rapida dell'inchiostro
- Evita che i rulli slittino
- Evita che i fogli si incollino gli uni agli altri

FABRICADO EN EUROPA

Elaborado bajo estrictos controles de calidad.

PRODOTTO IN EUROPA

Prodotto osservando i più rigorosi standard di qualità

VARIOS FORMATOS DE VENTA

Disponible en paquetes de 25 y 15 unidades.

DIVERSI FORMATI DI VENDITA

Disponibile in pacchetti da 25 e 15 unità.

	421003	LÁMINA COMESTIBLE Edible printer sheets Feuilles comestibles pour impression Folhas comestíveis para imprimir Lamina commestibile	**ZERO**	A3 - 29,7 x 42 cm	20 u.
	421002	LÁMINA COMESTIBLE Edible printer sheets Feuilles comestibles pour impression Folhas comestíveis para imprimir Lamina commestibile	**ZERO**	A4 - 21 x 29,7 cm	20 u.
FREE E-171	**421004**	LÁMINA COMESTIBLE Edible printer sheets Feuilles comestibles pour impression Folhas comestíveis para imprimir Lamina commestibile	**ZERO *** (SIN E171)	A4 - 21 x 29,7 cm	20 u.

* Laminas disponibles **sin COLORANTE E-171**. · Sheets available **without the artificial colour E171**.
Feuilles disponibles **sans COULEUR E171**. · Folhas disponíveis **sem CORANTE E171** · Lamine disponibili **senza COLORANTE E171**

SUGAR FREE Thanks to its composition, it is suitable for customers looking to reduce or control their sugar intake. **PAPER OPTIMISED FOR PRINTING** Its rough surface offers: Better absorption and faster drying of the ink.Prevents the rollers from sliding. Prevents the pieces of paper from sticking to each other. **MADE IN EUROPE** Produced under strict quality controls. **VARIOUS SALES UNITS** Available in packs of 25 and 15 units. Sheets available without the artificial colour E171.

SANS SUCRE Grâce à sa composition, il convient aux clients qui cherchent à réduire ou à contrôler leur consommation de sucre. **OPTIMISÉ POUR L'IMPRESSIONS** a surface rugueuse offre: Une meilleure absorption de l'encre et un séchage encore plus rapide. Empêche les rollers de patiner. Il empêche les feuilles de se coller entre elles. **FABRIQUÉ EN EUROPE**
Fabriqué sous de stricts contrôles de qualité. **DIVERS FORMATS DE VENTE** Disponible en paquets de 25 et 15 unités. Feuilles disponibles sans COULEUR E171.

SEM AÇÚCAR Devido à sua composição é apropriado para clientes que pretendem reduzir ou controlar o consumo de açúcar. **PAPEL OTIMIZADO PARA IMPRESSÃO** A sua superfície rugosa oferece: Melhor absorção e secagem mais rápida da tinta. Evita que os rolos deslizem. Evita que as folhas se colem. **FABRICADO NA EUROPA** Preparado sob rigorosos controlos de qualidade. **VÁRIOS FORMATOS DE VENDA** Disponível em saquetas de 25 e 15 unidades. Folhas disponíveis sem CORANTE E171.

SENZA ZUCCHERO Grazie alla sua speciale composizione, risulta idoneo per clienti che mirano a ridurre o controllare il consumo di zuccheri **CARTA OTTIMIZZATA PER LA STAMPA** Superficie rugosa, che offre: · Miglior assorbimento e asciugatura più rapida dell'inchiostro. Evita che i rulli slittino. Evita che i fogli si incollino gli uni agli altri. **PRODOTTO IN EUROPA** Prodotto osservando i più rigorosi standard di qualità. **DIVERSI FORMATI DI VENDITA:** Disponibile in pacchetti da 25 e 15 unità. Lamine disponibili senza COLORANTE E171.

OBLEA INDUSTRIAL
Industrial wafer · Azyme industrielle
Obreia industrial · Oblea industriale

107033
Ø 20 cm
150 u.

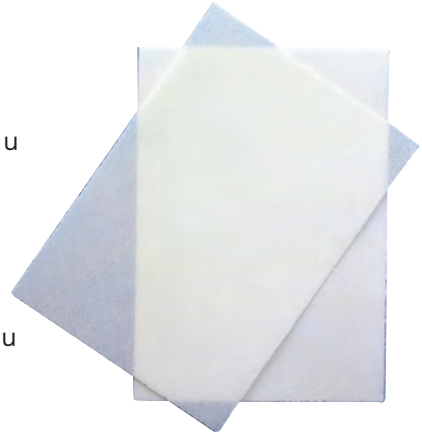
OBLEA INDUSTRIAL: 1 CARA LISA/ 1 CARA RAYADA
Industrial wafer: 1 Face lined/ 1 face smooth.
Azyme industrielle: 1 Face lisse/1 face rayée.
Obreia industrial: 1 Cara lisa/ 1 cara rayada.
Oblea industriale: 1 lato liscio / 1 faccia rigata

107020
50 x 40 cm · 100 u aprox.

107022
70 x 40 cm · 100 u aprox.

OBLEA PARA IMPRIMIR
Wafer ready to print · Azyme pour imprimer · Obreia para imprimir · Oblea per la stampa

★ **107127**
DOBLE CARA LISA
Double smooth face
Double face lisse.
29,7 x 42 cm **DIN A3** · 50 u



107117
DOBLE CARA LISA
Double smooth face
Double face lisse.
21 x 29,7 cm **DIN A4** · 50 u
650 g aprox. · 0,65 mm aprox.

107031
UNA CARA LISA
PARA MÁQUINAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN.
One smooth face for new generations printers. Une face lisse.
Un lato liscio per le macchine di ultima generazione
21 x 29,7 cm **DIN A4** · 50 u
270 g aprox. · 0,27 mm aprox.

★ Bajo pedido / On request / Sur demande / A pedido / Su richiesta

LÁMINA AZÚCAR
Sugar sheet · Lame sucre
Lámina açúcar · Lamina di zucchero

424027
21 x 29,7 cm **DIN A4**
25 u · 0,60 mm

LÁMINA SERIGRAFÍA PARA IMPRESIÓN EN CHOCOLATE
Transfer sheet for chocolate printing · Lame serigraphie impression en chocolat
Lâmina serigrafia para impressão em chocolate · Lamina da serigrafia per la stampa sul cioccolato

545189
21 x 29,7 cm **DIN A4**
FREE E-171
25 u.