



catalogo BIANCO

Collezione
decorazioni

03/2019
03/2020

WHITE CATALOGUE



FIORI
Flowers

SEMILAVORATI E
ATTREZZATURE
*Semifinished Products
and Equipments*

MATRIMONI
Weddings

BRANDS
Brands

PERSONALIZZATI
Customizations

INFORMAZIONI PRODOTTO

Product information | Informations produit | Produktinformationen | Informaciones sobre el producto | Informações sobre o produto

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
Cod:	Codice art.	Item Code	Référence	Artikel Nummer	Código	Código
1234	Cod art. Nuovo	New Item code	Nouvelle Référence	Neuer Artikel	Código Nuevo	Novo código
●●●	Colori	Colours	Couleurs	Farben	Colores	Cores
■ ■ ■	Modelli	Models	Modèles	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Hauteur et largeur	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
∅	Diámetro	Diameter	Diamètre	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Pièces par boîte	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
...	Altri modelli disponibili sul catalogo marrone	Other models available in the Brown Catalogue	Les autres modèles disponibles sur le catalogue marron	Weitere Modelle sind im braunen Katalog zu finden	Otros modelos disponibles en el catálogo marrón.	Outros modelos disponíveis no catálogo castanho
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Thermoformés à remplir	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 60%	Dark chocolate Cocoa min. 60%	Chocolat noir Cacao min. 60%	Bitterschokolade Kakao min. 60%	Chocolate negro Cacao min. 60%	Chocolate preto Cacau min 60%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Chocolat au lait	Milchschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weißer Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
	I prodotti che presentano il simbolo  sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the symbol  are in food safe material, not edible.	Les produits qui présentent le symbole  sont fabriqués avec un matériau apte au contact alimentaire, non comestible.	Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Produkte sind aus lebensmitteltauglichem Material, nicht essbar.	Los productos que tienen el símbolo  están hechos de material apto para el contacto con alimentos, no comestibles.	Os produtos com o símbolo  são produzidos com material apropriado para entrar em contato com alimentos, não são comestíveis.
	Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.	Isolate the base of the subject with food film before placing on the cake or dessert.	Isoler la base du sujet avec un film alimentaire avant de le positionner sur la surface du gâteau.	Die Basis der Figur mit Lebensmittelfolie abdecken, bevor sie auf der Torte positioniert wird.	Aisle la base de la figura con film transparente antes de colocarlo en la superficie del pastel.	Isolar a base do modelo com película alimentar antes de o posicionar na superfície do bolo.

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Symbols and abbreviations | Symboles et abréviations | Symbole und Abkürzungen
Símbolos y abreviaciones | Símbolos e abreviações

	In sacchetto trasparente In transparent bag En sachet transparent In durchsichtige Tüte En bolsa transparente Em bolsa transparente		In blister appendibile In blister pack with hanging slot En blister suspendu In Verpackung zum Aufhängen En blister colgante Em blister de pendurar
	In barattolo In pot En boîte In Dosen En bote Em pote		In scatola finestrata Packed in window box Emballé en boîte fenêtre Verpackt in Box mit Sichtfenster En caja con ventana Em caixa com janela

COLORI

Colours | Couleurs | Farben | Cores | Cores

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Assorti (coul./Bte.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
B	Rosa - Femmina	Pink - Female	Rose - Fille	Rosa - Mädchen	Rosa - Niña	Rosa - menina
C	Celeste - Maschio	Light-blue - Male	Bleu ciel - Garçon	Hellblau - Junge	Celeste - Niño	Azul - menino
D	Rosso	Red	Rouge	Rot	Rojo	Vermelho
E	Giallo	Yellow	Jaune	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco
H	Argento	Silver	Argent	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Or	Gold	Oro	Dourado
K	Blu	Blue	Bleu	Blau	Azul	Azul marinho
J	Avorio	Ivory	Ivoire	Elfenbeinfarbe	Marfil	Marfim
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Marron	Braun	Marrón	Castanho
Q	Arancione	Orange	Orange	Orange	Naranja	Laranja
T	Trasparente	Transparent	Transparent	Durchsichtig	Transparente	Transparente
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Lilas/violet	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta
W	Fucsia	Fuchsia	Fuchsia	Fuchsinrot	Fucsia	Rosa shock
Z	Nero	Black	Noir	Schwarz	Negro	Preto

Ove non specificato, non sono previste confezioni assortite | If not specified, assorted boxes are not available | Si cela n'est pas spécifié, les assortiments ne sont pas prévus | Wo nichts angegeben ist, sind keine Sortimente vorgesehen | Donde no esté especificado, no está prevista la caja surtida | Quando não estiver especificado é porque não está disponível na versão sortida

I nuovi cataloghi Modecor

The new Modecor catalogues | Les nouveaux catalogues Modecor | Die neuen Modecor-Kataloge
Los nuevos catálogos Modecor | Os novos catálogos Modecor

Ecco uno schema per aiutarti a trovare i prodotti che stai cercando!

Here is a scheme to help you find the products you are looking for!

Voici un schéma qui vous aidera à trouver les produits que vous cherchez!

Mit dem folgenden Schema können Sie die von Ihnen gesuchten Produkte leicht finden.

¡A continuación brindamos un esquema para ayudarle a encontrar los productos que busca!

Apresentamos aqui um esquema que o ajudará a encontrar os produtos que procura!

CATALOGO MARRONE | Brown catalogue | Catalogue brun | Brauner Katalog | Catálogo marrón | Catálogo castanho

Contenuti principali: Tutti i prodotti in CIOCCOLATO . Personalizzati. Prodotti per le festività: San Valentino, Carnevale, Festa del papà, Festa della mamma, PASQUA , Natale e Halloween.	Main products: All the CHOCOLATE products. Customizations. Products for special occasions: Valentine's day, Carnival, Father's Day, Mother's Day, EASTER , Christmas and Halloween.	Contenus principaux: Tous les produits en CHOCOLAT . Personnalisations. Produits pour les Fêtes: Saint-Valentin, Carnaval, Fête des Pères, Fête des Mères, PÂQUES , Noël et Halloween.	Hauptinhalt: Alle Produkte aus SCHOKOLADE . Personalisierte Produkte. Produkte für Feiertage: Valentinstag, Karneval, Vatertag, Muttertag, OSTERN , Weihnachten und Halloween.	Contenidos principales: Todos los productos de CHOCOLATE . Personalizaciones. Productos para las fiestas: Día de San Valentín, Carnaval, Día del padre, Día de la Madre, PASCUA , Navidad y Halloween.	Conteúdos principais: Todos os produtos de CHOCOLATE . Personalizações. Produtos para ocasiões especiais: Dia dos namorados, Carnaval, Dia do Pai, Dia da Mãe, PÁSCOA , Natal e Halloween.
---	---	--	--	--	--

Validità | Validity | Validité | Gültigkeit | Validez | Validade: 09/2018 - 8/2019

CATALOGO ROSSO | Red catalogue | Catalogue rouge | Roter Katalog | Catálogo rojo | Catálogo vermelho

Contenuti principali: Prodotti per le RICORRENZE : battesimi, comunioni e cresime. FIORI E SOGGETTINI . COLORANTI E MATERIE PRIME , come la pasta di zucchero. Le novità del mondo BRANDS . Le stampanti. Pasqua. Personalizzati. Panoramica cioccolato. Panoramica matrimoni.	Main products: Products for SPECIAL OCCASIONS , such as births, communions and confirmations. FLOWERS AND FIGURINES . COLOURS AND RAW MATERIALS , such as sugar paste. Novelties from the BRANDS world. The printers. Easter. Customizations. Shapes and graphic overview Chocolate. Weddings overview.	Contenus principaux: Produits pour LES FÊTES telles que baptêmes, communions et confirmations. FLEURS ET FIGURINES . COLORANTS ET MATIÈRES PREMIÈRES , comme la pâte à sucre. Les nouveautés du monde BRANDS . Les imprimantes. Pâques. Personnalisations. Vue d'ensemble des produits pour les mariages.	Hauptinhalt: Produkte für FESTLICHE Anlässe: Taufe, Kommunion und Konfirmation. BLUMEN UND FIGUREN . FARBSTOFFE UND ROHMATERIALIEN , wie Zuckerpaste. Neuheiten aus der Welt der BRANDS . Drucker. Ostern. Personalisierte Produkte. Übersicht Schoko-Dekore. Übersicht Produkte für Hochzeiten.	Contenidos principales: Productos para CELEBRACIONES : bautizos, comuniones y confirmaciones. FLORES Y FIGURAS . COLORANTES Y MATERIAS PRIMAS , como fondant. Novedades de LICENCIAS . Impresoras. Pascua. Personalizaciones. Visión general gama chocolate. Visión general productos para bodas.	Conteúdos principais: Produtos para as CELEBRAÇÕES : batismos, comunhões e crismas. FLORES E TEMAS . CORANTES E MATÉRIAS-PRIMAS , como a pasta de açúcar. As novidades do mundo BRANDS . As impressões. Páscoa. Personalizações. Visão geral Gama chocolate. Visão geral Produtos para Casamentos.
---	--	--	---	---	--

Validità | Validity | Validité | Gültigkeit | Validez | Validade: 01/2019 - 12/2019

CATALOGO BIANCO | White catalogue | Catalogue blanc | Weisser Katalog | Catálogo blanco | Catálogo branco

Contenuti principali: Prodotti per MATRIMONI e Anniversari. Prodotti per canale Horeca, FINGER FOOD E GELATERIA . Personalizzati.	Main products: WEDDINGS and anniversaries. products for FINGER FOOD AND ICE CREAM SHOPS . Customizations.	Contenus principaux: Produits pour les MARIAGES et les anniversaires. GLACES ET FINGER FOOD . Personnalisations.	Hauptinhalt: Produkte für HOCHZEITEN und Jahrestage. Produkte für FINGERFOOD UND EISDIELN . Personalisierte Produkte.	Contenidos principales: Productos para BODAS y aniversarios. Productos para FINGER FOOD Y HELADOS . Personalizaciones.	Conteúdos principais: Produtos para CASAMENTOS e Aniversários. Produtos para SALGADINHOS E GELADERIAS . Personalizações.
---	---	---	---	--	--

Validità | Validity | Validité | Gültigkeit | Validez | Validade: 03/2019 - 03/2020

I cataloghi Modecor durano 1 anno dalla ricezione e vanno conservati! | The Modecor catalogues are valid for 1 year from receipt and should be kept! | Les catalogues Modecor sont valables pendant 1 annee dès réception et doivent être conservés! | Die Modecor Kataloge haben eine Gültigkeit von einem Jahr ab Empfang und sollten aufbewahrt werden! | Los catálogos Modecor tienen una validez de 1 año desde que los recibe, ¡y debe conservarlos! | Os catálogos Modecor têm a duração de 1 ano a contar da sua recepção e devem ser guardados!



IL CLIENTE AL PRIMO POSTO

• ESPRESSO FREDDO: IL CIOCCOLATO IN OGNI STAGIONE!

Spediamo le tue decorazioni in un imballo refrigerato per i periodi più caldi

Prodotti	Minimo d'ordine	Catalogo
Decorazioni di cioccolato* e bicchierini in cioccolato	8 confezioni	Marrone
Personalizzazioni in cioccolato*	6 confezioni	Marrone, Rosso e Bianco
Fiori in pasta di zucchero o marzapane	6 confezioni	Rosso (pagine da 228 a 229)

*esclusi trasferelli e blister vuoti. Per ordini al di sotto delle quantità indicate, contributo spese di servizio di 17,00€ (per cioccolato pieno e fiori, minimo d'ordine 4 confezioni)

Tempi e modalità di consegna:

- Per ordini ricevuti il lunedì o il martedì entro le ore 12.00 partenza il giorno stesso
- Per ordini ricevuti il mercoledì, giovedì, venerdì partenza il lunedì successivo

Condizioni esclusive per il dettaglio valide dal 01/05/2019 al 30/09/2019. Le date potrebbero variare in base alle condizioni atmosferiche.

For "Cool" shipping conditions in your country, please contact your Moddecor representative

• I CORSI



Impara a decorare una torta in panna in modo unico e innovativo!



Contenuti

- Apprendimento di 2 tecniche di decorazione: Torta effetto Jar e Zuccotto rivisitato
- Prove pratiche di realizzazione di torte in panna con l'utilizzo di tutti gli strumenti presenti nel kit Moddecor Master Cake (in omaggio per ogni partecipante)
- Decorazione finale del dolce con i prodotti Moddecor e presentazione

San Clemente

3-4 Giugno

1-2 Luglio



2 giornate
9:00-17:30



400€ + 22% IVA
(a partecipante)
Kit Moddecor Master Cake in omaggio

Bistagno

17-18 Giugno

15-16 Luglio



Min. 4 - Max 10
partecipanti**

Cuvio

4-5 Aprile

6-7 Maggio

20-21 Maggio

9-10 Settembre

30 Settembre - 1 Ottobre

7-8 Ottobre

7-8 Novembre

18-19 Novembre

Per informazioni o prenotazioni:

Chiama il numero **0332 658311** oppure scrivi una mail a marketing@moddecor.it

** Il corso verrà attivato solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

• I FORMAT



Possibilità di consulenze direttamente nel tuo laboratorio.

Contatta il tuo agente di zona per maggiori informazioni oppure scrivi una mail a marketing@moddecor.it

Fiori Flowers

Fiori Edibili
Edible Flowers

4-9

Semilavorati e Attrezzature Semifinished products and Equipment

Decorazioni in Marshmallow - Decorazioni in Meringa
Macarons - Tartellette per dolci e neutre - Codette in cialda
Pasta modellabile - Vassoietti per monoporzione in cartone
Contenitori - Decorazioni per gelato - Nastri Fantasy
Marshmallow decorations - Meringue decorations
Almond flavoured - Sweet and neutral tartlets - Wafer strands
Modelling paste - Cardboard trays for single portions
Containers - Ice cream decorations - Fantasy ribbons

10-37

Matrimoni Weddings

Montature - Soggetti decorativi - Fiori decorativi
Rami decorativi - Alzate
Ornaments - Decorative figurines - Decorative flowers
Decorative branches - Cake stands

38-75

Brands Brands

Decoshape, decorazioni in cialda
Decoshape, wafer decorations

76-83

Personalizzati Customizations

Placchette in cioccolato blisterate - Blister da riempire
Chablon pronti all'uso - Trasferelli per cioccolato - Placchette
in cioccolato a rilievo blisterate - Decoshape in cialda
per gelateria e pasticceria - Cialde per prodotti da forno
Chocolate plaques in blister - Empty blister - Ready to use
chocolate plaques - Transfer sheets for chocolate - Embossed
chocolate plaques in blister - Wafer decoshape for pastry and
ice cream products - Wafer for baking products

84-96



In collaborazione con

L'insalata
dell'ORTO

Fiori Flowers

 VALIDO SOLO
PER MERCATO ITALIA



In collaborazione con L'insalata dell'Orto, Modecor presenta la nuovissima linea di fiori veri, edibili, prodotti con metodo a lotta integrata.

Una gamma ideale per impreziosire e decorare qualsiasi creazione dolciaria.

Grazie a questa partnership, Modecor è oggi il FORNITORE ESCLUSIVO DI FIORI EDIBILI PER IL MERCATO DELLA PASTICCERIA E GELATERIA IN ITALIA

Ogni fiore ha una sua stagione di fioritura.
Tale informazione viene chiaramente indicata all'interno del catalogo.

Nei periodi di fioritura indicati, la disponibilità del prodotto è garantita, fatto salvo condizioni atmosferiche particolarmente diverse rispetto alla stagione indicata.

Fuori dal periodo di fioritura, la disponibilità del prodotto potrebbe essere limitata.

- È possibile acquistare 1 singola confezione. Il numero di pezzi indicati per confezione rappresenta un MINIMO GARANTITO. Nella maggior parte dei casi la quantità ricevuta è superiore.
- Il prodotto è contenuto in una speciale confezione brevettata che garantisce un corretto microclima in grado di preservare la freschezza dei fiori.
- Le dimensioni sono puramente indicative, trattandosi di un prodotto esclusivamente naturale.
- Anche i colori possono variare a seconda dei vari impianti e reimpianti delle singole colture.

Ordini e Consegna

- Prezzo: €6,80 (+iva 4%) a confezione (tutte le referenze).
- Trasporto: con imballi isotermitici. Tramite DHL.
Consegna in 24H (48H Sicilia, Calabria e Sardegna).
- Costo di trasporto: €8,00 (da 1 a massimo 10 confezioni in imballo isotermitico).
- L'INVIO DEGLI ORDINI DEI FIORI EDIBILI DOVRÀ ESSERE TASSATIVAMENTE SEPARATO DA ALTRI PRODOTTI MODECOR.
- Gli ordini vengono elaborati il VENERDÌ con partenza merce il MARTEDÌ.

Per qualsiasi delucidazione o informazione contattate il vostro agente di zona o scrivete a modecor@modecor.it





Fiori Edibili

! Speciale pack salvafreschezza



margherita grande

Cod: **11502** NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
misti e in continuo rinnovo ad ogni impianto

Pz/conf: min. 20
Dim: Ø min. ca. 3cm



margherita pon pon

Cod: **11503** NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
tonalità bordeaux, rosa, bianco
e colori screziati

Pz/conf: min. 30
Dim: Ø ca. 2,5cm



violetta

Cod: **11500** NEW

STAGIONI FIORITURA
inverno, primavera, estate, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
giallo, bianco, nero, viola, rosso,
bordeaux, arancione

Pz/conf: min. 30
Dim: Ø ca. 3cm



garofano

Cod: **11505** NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, estate, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
tonalità rosse, rosa e violacee

Pz/conf: min. 20
Dim: Ø ca. 3cm





Fiori Edibili

! Speciale pack salvafreschezza



primula

Cod: 11504 NEW

STAGIONI FIORITURA
inverno, primavera

fioritura assente da luglio a novembre

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
giallo, rosso, blu, bordeaux, bianco

Pz/conf: min. 14
Dim: Ø ca. 3,5cm



calendula

Cod: 11501 NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
arancione e giallo

Pz/conf: min. 8
Dim: Ø min. ca. 3,5cm



tagete

Cod: 11506 NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, estate, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
arancio, giallo, rosso mattone

Pz/conf: min. 14
Dim: Ø min. ca. 3,5cm



rosa

Cod: 11507 NEW

STAGIONI FIORITURA
primavera, estate, autunno

POSSIBILI COLORI NELLA CONFEZIONE
giallo, rosa, rosso, magenta

Pz/conf: min. 8





Semilavorati e attrezzature

Semifinished products and Equipments

Decorazioni in Marshmallow Marshmallow decorations	12-13
Decorazioni in Meringa Meringue decorations	14-15
Macarons Almond flavoured	16-17
Pasta modellabile Modelling paste	18
Tartellette per dolci e neutre Sweets and neutral tartlets	19-23
Codette in cialda Wafer strands	24
Decorazioni per gelato Ice cream decorations	25
Vassoietti in cartone per monoporzione Cardboard trays for single portions	26-28
Contenitori Containers	29-33
Nastri Fantasy Fantasy ribbons	34-37



Decorazioni in Marshmallow

Marshmallow decorations | Décorations en marshmallow
Dekorationen aus Marshmallow | Decoraciones en malvaviscos
Decorações em marshmallow



Cod: **20267** NEW
●●● A
cm: Ø1,5
pz: 4(500g)
mat: MM



*incredibilmente
morbide
incredibly soft*



Cod: **20268** NEW
●●● A
cm: Ø2,2
pz: 4(500g)
mat: MM



Cod: **20269** NEW
●●● A
cm: Ø1xH1,5
pz: 4(500g)
mat: MM



Cod: **20270** NEW
●●● A
cm: Ø1,8xH3,5
pz: 4(500g)
mat: MM



Cod: **20272** NEW
●●● A
cm: Ø2xH2
pz: 4(500g)
mat: MM

*ideali da ricoprire
con il cioccolato
ideal to cover with chocolate*



Cod: **20271** NEW
●●● A
cm: Ø1xH4,5
pz: 4(500g)
mat: MM

Tenuta perfetta
su panne e creme,
sia in frigorifero
che in abbattitore

Keep perfectly
on creams, both
in the fridge and
blast chiller

Tenue parfaite
sur les crèmes,
aussi bien au
réfrigérateur
qu'au congélateur

Perfekter Halt auf
Sahne und Creme,
sowohl im
Kühlschrank
als auch im
Schockfroster

Fijación perfecta
en natas y
cremas, tanto en
nevera como en
abatidor

Resistencia
perfecta sobre
natas e creme,
no frigorífico
e em abatedores





Decorazioni in Meringa

Meringue decorations | Décorations en meringue
Dekorationen aus Baiser | Decoraciones en merengue
Decorações em merengue

*come fatte
a mano!
handmade effect!*

Ideali da ricoprire
con il cioccolato e
da colorare con i
ColorSpray

Ideal for covering
with chocolate
and colouring
with ColorSpray

Idéales à recouvrir
avec du chocolat
et à colorer avec
les ColorSpray

Ideal für Ueberzug
mit Schokolade
und für Färbung
mit mit ColorSpray

Ideales para cubrir
con chocolate y
colorear con los
ColorSpray

Ideias para cobrir
com chocolate
e colorar com
corante spray



Cod: **20273** NEW
cm: Ø1,5xH4,5/5,5
pz: 600
mat: ZU



Cod: **20274** NEW
cm: Ø1,5xH6,5/7,5
pz: 360
mat: ZU

*ideali per
girotorta!
decorate your cake!*







Macarons

AL GUSTO DI MANDORLA
Almond flavoured | Goût amande
Mandel Geschmack | Gusto de almendra
Sabor de amêndoa



Cod: **25686B** NEW
cm: Ø3,5
pz: 384
mat: BS



Cod: **25686D** NEW



Cod: **25686E** NEW



Cod: **25686V** NEW

Colora la ganache con i coloranti liposolubili

Colour the filling with liposoluble colours

Colorez votre ganache avec les colorants liposolubles

Sie können die Ganache mit den fettlosbaren Farben einfärben

Colorea la ganache con los colorantes liposolubles

Colore o recheio com os corantes liposolúveis



Cod: **25629**
●●● A

Cod: **25609**
●●● A





Pasta Modellabile

Modelling paste | Pâte à sucre modelable
Modellierfondant | Pasta moldeable
Massa moldável

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| - Formulazione con burro di cacao | - Formula with cocoa butter | - Formule avec beurre de cacao | - Rezeptur mit Kakaobutter | - Formula con manteca de cacao |
| - Ottima tenuta | - Excellent hold | - Très résistante | - Hält sehr gut | - Excelente resistencia |
| - Subito in forma una volta lavorata | - Immediate fix once worked | - Facile à modeler | - Einfach zu Modellieren | - Fácilmente moldeable |
| - Ideale per tutti i tipi di modelling complesso e per la creazione di fiori | - Ideal for all types of complex modelling and for the creation of flowers | - Idéale pour tous les types de modelling complexe et pour la création de fleurs | - Ideal für alle Sorten von Modelling und für die Fertigung von Blumen | - Ideal para todo tipo de modelado complejo y para la creación de flores |

- Receita com manteiga de cacau
- Excelente resistência
- Facilmente moldável
- Ideal para todos os tipos de modelagem complexas e para a criação de flores



○ BIANCO
Cod: **25696**
kg: 1
pz: 1
mat: ZU
Gluten free
AZO FREE



● GIALLO
Cod: **25696E** NEW

● ROSA
Cod: **25696B** NEW

● AZZURRO
Cod: **25696C** NEW
AZO FREE

● CIANO
Cod: **25696K** NEW
AZO FREE

● VERDE
Cod: **25696L** NEW

● NERO
Cod: **25696Z** NEW
AZO FREE

● ROSSO
Cod: **25696D** NEW

Cucchiaini in cialda

Wafer teaspoons | Cuillères en gaufre
Kleine Waffellöffel
Cucharitas de oblea | Colheres em obreia



Cod: **25689**
cm: L7,5xH1xP3,5
pz: 252(84x3)
mat: WF

per salati
for savoury treats

Parigine in cialda

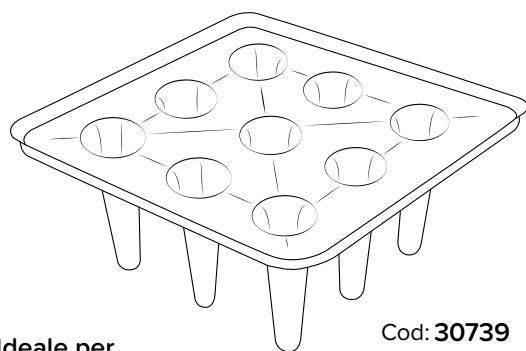
Mini savoury wafer cones | Cornets gaufrette version salée | Waffeltüten für Salziges
Conos de oblea para preparaciones saladas | Cones em obreia para salgados



Cod: **25633**
●●● A
■ ■ ■ 4
cm: H7,5
pz: 180(45x4)
mat: WF

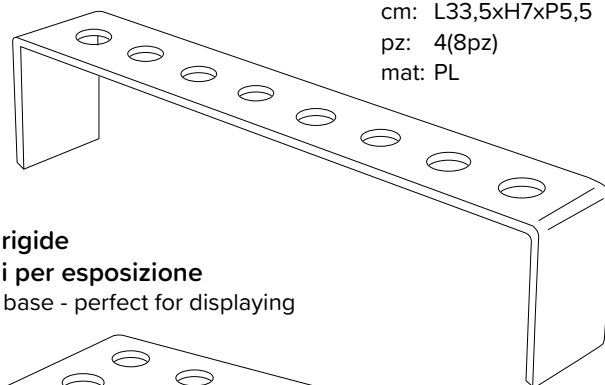
Base porta coni

Cones holder base | Base porte-cornets
Unterlage für Waffeltüten | Base porta conos
Base porta-cones



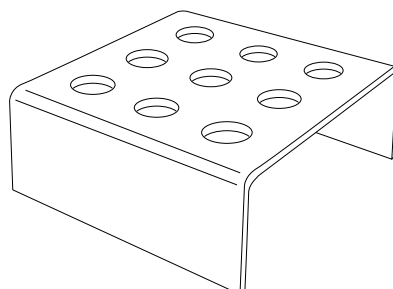
Ideale per
il trasporto
Ideal for carrying

Cod: **30739**
cm: L12xH5xP12
pz: 20(9pz)
mat: PL



Basi rigide
ideali per esposizione
Rigid base - perfect for displaying

Cod: **30750**
cm: L33,5xH7xP5,5
pz: 4(8pz)
mat: PL



Cod: **30751**
cm: L12xH5xP12
pz: 4(9pz)
mat: PL



Mini tartellette al burro

Mini butter tartlets | Mini tartelettes au beurre
Mini Butter-Torteletten | Mini tartaletas de mantequilla
Minitartes de manteiga



Cod: 25631

● ● ● A

■ ■ ■ 2

cm: Ø3xH1,8

pz: 192(48x4)

mat: PF



Mini tartelletta in cialda

Mini wafer tartlets | Mini tartelette en azyme
Mini Torteletten aus Oblaten | Mini tartaletas de oblea
Minitartes de obreia

*per dolci
e salati
for sweets and
savory treats*



Cod: 25641

cm: Ø3xH2,8

pz: 192(48x4)

mat: WF



Parigine in cialda ricoperte di cacao

Cocoa-covered wafer cones | Cornets gaufrette recouverts de cacao
Waffeltüten mit Kakaoüberzug | Conos de oblea recubiertos de cacao
Cones em obreia revestidos com cacau

Cod: 25632

cm: H7,5

pz: 180(45x4)

mat: WF

Base porta coni pag.19
Cones holder base pag.19



Coppette in cialda ricoperte di cacao

Cocoa-covered wafer tulips | Coupelles gaufrette recouvertes de cacao
Waffelbecher mit Kakaoüberzug | Copas de oblea recubiertas de cacao
Copinhos em oblea revestidos com cacau



Cod: 25630
cm: Ø5,5xH1,8
pz: 144(18x8)
mat: WF



Mini tartellette dolci al burro

Mini butter tartlets | Mini tartelettes sucrées au beurre
Süsse mini butter-Torteletten | Mini tartaletas dulces de mantequilla
Minitartas de manteiga doces



Gusto classico

Cod: 25646
cm: Ø2,5/3xH2
pz: 280(70x4)
mat: PF



Gusto cacao

Cod: 25647



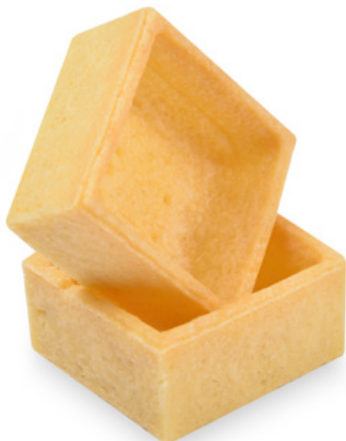


Tartellette al burro

Butter tartlets | Tartelettes au beurre
Butter-Torteletten | Tartaletas de mantequilla
Tartes de manteiga



Cod: **25285**
cm: 05xH1,5
pz: 96
mat: PF



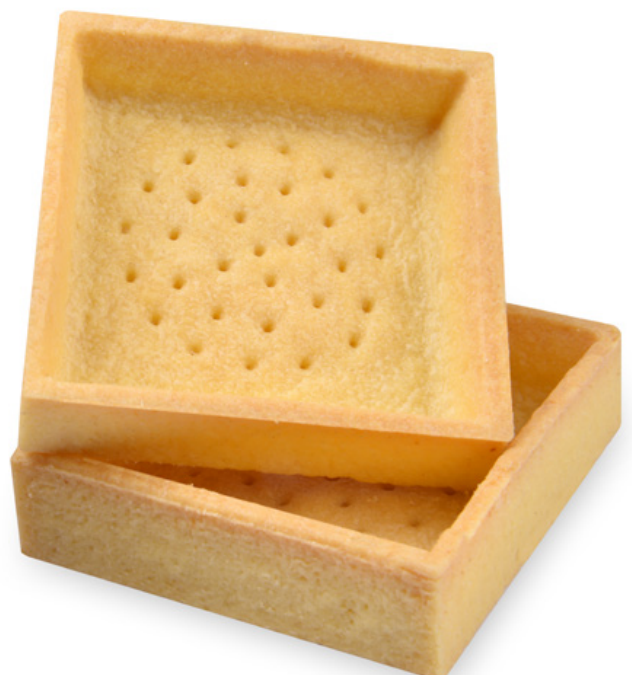
Cod: **25287**
cm: L3,5xH1,5
pz: 240
mat: PF



*per dolci
for sweets*



Cod: **25286**
cm: Ø7xH1,8
pz: 96
mat: PF



Cod: **25288**
cm: L7xH1,8
pz: 96
mat: PF





Codette in cialda

Wafer strands | Vermicelles en azyme
Oblaten-Streudekor | Fideos de oblea
Fidéus de obreia



Cod: **25687G** NEW

*facile da dosare
easy dosing*



Cod: **25687L** NEW



Cod: **25687B** NEW



Cod: **25687D** NEW



Cod: **25687E** NEW



Cod: **25687Q** NEW



Cod: **25687C** NEW



Cod: **25687Z** NEW
pz: 1 (250g)
mat: WF



*sacchetto
richiudibile
resealable bag*



Decorazioni per gelato

Decorations for Ice cream | Décorations pour glace
Eis-Dekore | Decoraciones para helado
Decorações para gelado



Cod: 51004
●●● A
■ ■ ■ 7
cm: H17
pz: 300



Cod: 52009
●●● A
■ ■ ■ 10
cm: H6,5
pz: 720



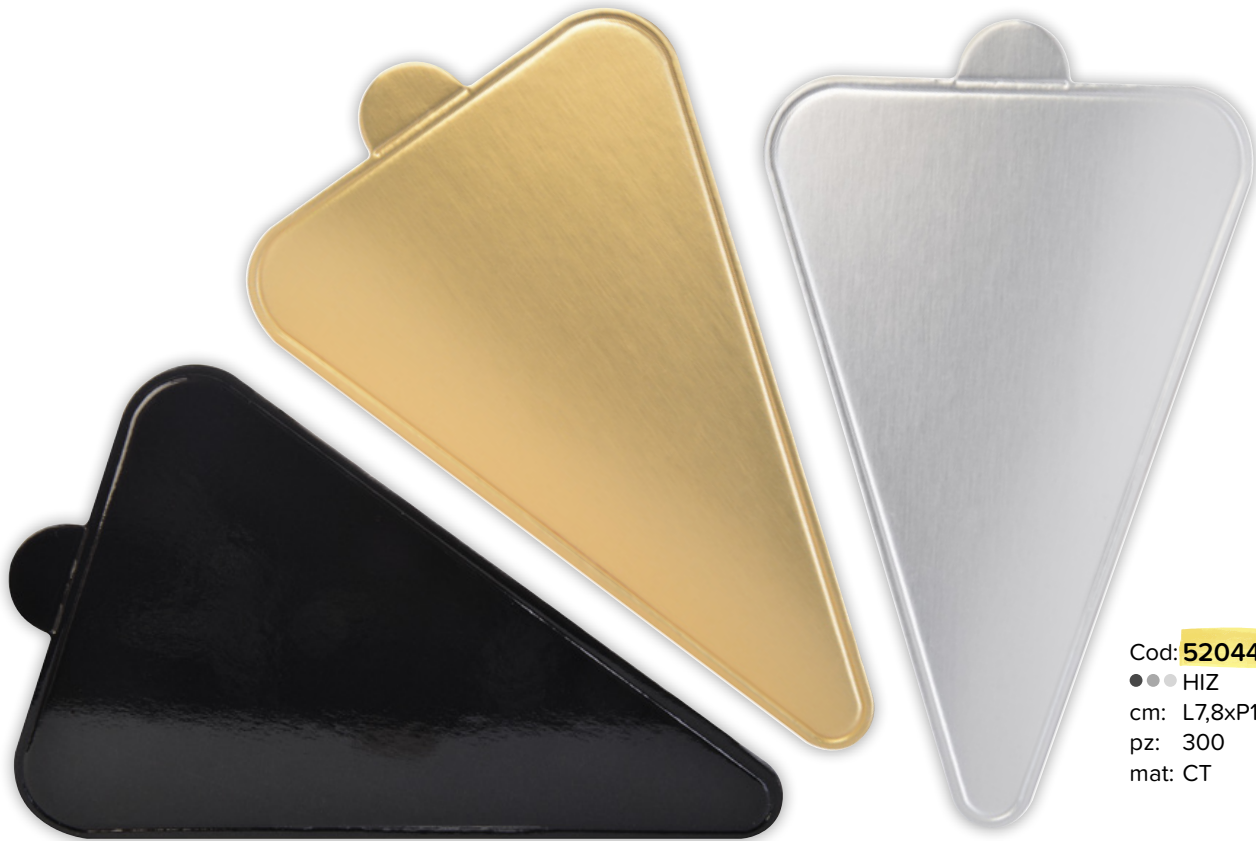
Cod: 52007
●●● A
■ ■ ■ 4
cm: H6,5
pz: 1000





Vassoietti in cartone per monoporzione

Cardboard trays for single portions | Petits plateaux pour portions individuelles
Kleine Platten für Einzelportionen | Bandejas pequeñas para monoporciones
Pratos para porções individuais



Cod: **52044** NEW

●●● HIZ

cm: L7,8xP11,8

pz: 300

mat: CT



Cod: **52046** NEW

●●● HIZ

cm: Ø9

pz: 300

mat: CT





Vassoietti in cartone per monoporzione

Cardboard trays for single portions | Petits plateaux pour portions individuelles
Kleine Platten für Einzelportionen | Bandejas pequeñas para monoporciones
Pratos para porções individuais

Cod: **52045** NEW

●●● HIZ

cm: L13xP5

pz: 300

mat: CT



Cod: **52047** NEW

●●● HIZ

cm: L9

pz: 300

mat: CT

Bicchierini per monoporzioni

Single-portion glasses | Petits verres pour monoportions
Kleine Einzelpartionsbecher | Vasitos para monoporciones
Copinhos porção individual



Cod: **52027**
cm: Ø4,8xH7,7
pz: 600
mat: PL
cc: 70ml



Cod: **52028**
cm: L5,5xH5,5
pz: 600
mat: PL
cc: 60ml



Cod: **52025**
cm: Ø4,5xH6,3
pz: 600
mat: PL
cc: 60ml



Cod: **52043**
●●● ACELTW
cm: Ø5,1xH6,5
pz: 40
mat: PL
cc: 60ml



Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portions | Petits pots en verre pour portions individuelles
Gläschen für Einzelportionen | Vasos de vidrio para monoporciones
Tijelas em vidro para porções individuais



Cod: 13150
●●● A
cm: Ø6,6xH9,3
pz: 36
mat: VT
cc: 160ml

tondo
round



ottagonale
octagonal

Cod: 13151
●●● A
cm: Ø6,5xH9,4
pz: 36
mat: VT
cc: 170ml



quadrato
square

Cod: 13152
●●● A
cm: L6,5xH9,2
pz: 36
mat: VT
cc: 200ml







Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portions | Petits pots en verre pour portions individuelles
Gläschen für Einzelportionen | Vasos de vidrio para monoporciones
Tijelas em vidro para porções individuais



Cod: **13154***
cm: Ø7xH6,5
pz: 36
mat: VT/PL
cc: 100ml



* Con tappo satinato
With frosted cap



Cod: **13155***
cm: Ø6xH5,6
pz: 36
mat: VT/PL
cc: 90ml



* Con tappo trasparente
With transparent cap



Cod: **13153**
cm: Ø5,7xH8,5
pz: 36
mat: VT
cc: 130ml



Cod: **13156**
cm: L5,4xH7,2
pz: 36
mat: VT
cc: 120ml



Contenitori in ceramica per monoporzioni

Ceramic containers for single portions | Récipients en céramique pour mono portions
Keramik-Behälter für Einzelportionen | Recipientes de cerámica para monoporciones
Recipientes em cerâmica para doses únicas



Cod: **13157**
cm: L10,3xH4,5xP7,5
pz: 24
mat: CR
cc: 120ml



Cod: **13158**
cm: L21,3xH3,2xP5,3
pz: 24
mat: CR
cc: 190ml

Cod: **13159**
cm: Ø8xH5
pz: 24
mat: CR
cc: 140ml





Nastri Fantasy

Fantasy ribbons | Rubans Fantasy
Fantasy Bänder | Cintas Fantasy
Fitas fantástico



Nastri in acetato, ideali per contenere e decorare torte fino a H8cm

Ribbons in acetate, ideal for containing and decorating cakes up to 8cm in height

Rubans en acétate, idéals pour contenir et décorer les gâteaux jusqu'à H8cm

Bänder aus Acetat, ideal zum Umfassen und Dekorieren Kuchen bis zu H8cm

Cintas en acetato, ideales para sostener y decorar pasteles de hasta 8 cm de altura

Fitas em acetato ideais para decorar bolos de até 8 cm de altura



Cod: **25061** NEW
cm: H8
pz: 40m
mat: PL



Cod: **25062** NEW







Nastri Fantasy

Fantasy ribbons | Rubans Fantasy
Fantasy Bänder | Cintas Fantasy
Fitas fantástico



Nastri in acetato, ideali per contenere e decorare torte fino a H8cm

Ribbons in acetate, ideal for containing and decorating cakes up to 8cm in height

Rubans en acétate, idéals pour contenir et décorer les gâteaux jusqu'à H8cm

Bänder aus Acetat, ideal zum Umfassen und Dekorieren Kuchen bis zu H8cm

Cintas en acetato, ideales para sostener y decorar pasteles de hasta 8cm de altura

Fitas em acetato ideais para decorar bolos de até 8cm de altura

proteggi i tuoi dolci con fantasia!
protect and decorate!



Cod: **25063** NEW
cm: H8
pz: 40m
mat: PL

H8cm



Cod: **25064** NEW



Cod: **22006** NEW





Matrimoni

Weddings

Montature Ornaments	40-54
Soggetti decorativi Decorative figurines	42
Fiori decorativi Decorative flowers	55
Rami decorativi Decorative branches	56-61
Alzate Cake stands	62-75



Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos

ideali da colorare!
ideal for colouring!

Cod: 28485
cm: H20
pz: 4
mat: MT(♣)



Cod: 28484
cm: H20
pz: 4
mat: MT(♣)



Cod: 28483
cm: H18
pz: 4
mat: MT(♣)



Cod: 28507
cm: H18
pz: 4
mat: MT(♣)



Cod: 28506
cm: H18
pz: 4
mat: MT(♣)



Cod: **28465G**
 cm: H15
 pz: 6
 mat: PO(♣)



Cod: **28466**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H14,5
 pz: 6
 mat: PO(♣)



Cod: **28463**
 cm: H24
 pz: 2
 mat: PO(♣)



Cod: **28512**
 cm: H16
 pz: 6
 mat: PO(♣)



Cod: **28511**
 cm: H24
 pz: 2
 mat: PO(♣)



Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos



Cod: **28501**
cm: H11
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **28502**
cm: H10,5
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **28503**
cm: H11
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **28504**
cm: H10,5
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **28505**
cm: H12,5
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **28500**
cm: L16,5xH15
pz: 6
mat: ♣

ideali da colorare!
ideal for colouring!



Cod: **28497**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H11,5
 pz: 8
 mat: PO(♣)



Cod: **28514**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H10,5
 pz: 8
 mat: PO(♣)



Cod: **28490**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H16
 pz: 2
 mat: PO(♣)





Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos



Cod: **28492**
cm: H16
pz: 2
mat: PO(♣)



Cod: **28452**
cm: H21
pz: 1
mat: PO(♣)



Cod: **28513**
●●● A
■ ■ ■ 2
cm: H18,5
pz: 4
mat: PO(♣)





Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos



Cod: 28479

●●● A

■ ■ ■ 2

cm: H20

pz: 4

mat: PO(♣)



Cod: 28478

●●● A

■ ■ ■ 2

cm: H18,5/20

pz: 4

mat: PO(♣)





Cod: **28488**
 cm: H15,5
 pz: 4
 mat: PO(♠)



Cod: **28489**
 cm: H16
 pz: 4
 mat: PO(♠)



Cod: **28495**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H10,5
 pz: 8
 mat: PO(♠)



Cod: **28508**
 cm: H17,5
 pz: 4
 mat: PO(♠)



Cod: **28509**
 cm: H17,5
 pz: 4
 mat: PO(♠)





Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos



Cod: **28480**
cm: H17
pz: 2
mat: PO(♣)



Cod: **28510**
cm: H16,5
pz: 6
mat: PO(♣)



Cod: **28475**
cm: H16,5
pz: 6
mat: PO(♣)



Cod: **28473**
cm: H17,5
pz: 6
mat: PO(♣)





Cod: **28486**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H16
 pz: 6
 mat: PO(♣)



Cod: **28494**
 cm: H10
 pz: 8
 mat: PO(♣)



Cod: **28481**
 cm: H17
 pz: 4
 mat: PO(♣)



Cod: **28516**
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H20
 pz: 2
 mat: PO



Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos



Cod: 28498

●●● A

■ ■ ■ 2

cm: H16

pz: 4

mat: PO



Cod: 28515

●●● A

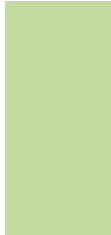
■ ■ ■ 2

cm: H14,5

pz: 6

mat: PO







Montature

Ornaments | Fêtes blanches
Aufsätze | Adornos
Adornos

Cod: 28387
cm: H11
pz: 4
mat: PL



Cod: 28429
cm: H19
pz: 2
mat: PO



Cod: 28491
●●● A
■ ■ ■ 2
cm: H18
pz: 2
mat: PO



25° anniversario



Cod: 29019
cm: H5,5
pz: 6
mat: PL



Cod: 29013
cm: H9
pz: 10
mat: PL



Cod: 29068
cm: H15
pz: 2
mat: PO(♠)



Cod: 29072
cm: H12,5
pz: 4
mat: PO(♠)

50° anniversario



Cod: **29020**
cm: H5,5
pz: 6
mat: PL



Cod: **29014**
cm: H9
pz: 10
mat: PL



Cod: **29073**
cm: H12,5
pz: 4
mat: PO(♣)



Cod: **29070**
cm: H15
pz: 2
mat: PO(♣)

Fiori decorativi

Decorative flowers | Décors fleurs
Dekorblüten | Flores decorativas
Flores para decoração



Cod: 11259
cm: Ø11,7
pz: 4
mat: (♣)



Cod: 11253
cm: Ø12
pz: 4
mat: (♣)

ideali da colorare!
ideal for colouring!



Cod: 11254
cm: Ø12
pz: 4
mat: (♣)



Rami decorativi

Decorative branches | Branches décoratives
Dekor Zweige | Ramos decorativos
Ramos decorativos



Cod: 11271
●●● BDJ
cm: L15
pz: 5
mat: (♣)



Cod: 11252
●●● BDJ
cm: L14
pz: 4
mat: (♣)





Cod: 11273

●●● BDJ

cm: L15

pz: 5

mat: (♠)



3pz



2pz

Cod: 11261

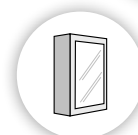
●●● A

■ ■ ■ 3

cm: H18/21

pz: 8

mat: (♠)



3pz



Rami decorativi

Decorative branches | Branches décoratives
Dekor Zweige | Ramos decorativos
Ramos decorativos

ideali da colorare!
ideal for colouring!



Cod: **11244**
cm: H13,5
pz: 10
mat: (♣)



Cod: **11217**
cm: H17
pz: 12
mat: (♣)



Cod: **11242D**
cm: H12,5
pz: 10
mat: (♣)



Cod: **11242G**



Cod: **11242B**



Cod: **11172**
 cm: H19
 pz: 6
 mat: (♣)



Cod: **11243**
 cm: H14
 pz: 10
 mat: (♣)

ideali da colorare!
ideal for colouring!



1pz



2pz



1pz

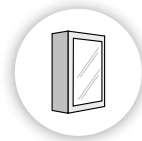
Cod: **11189**
 ●●● A
 ■■■ 3
 cm: H18
 pz: 1Kit(4pz)
 mat: (♣)





Rami decorativi

Decorative branches | Branches décoratives
Dekor Zweige | Ramos decorativos
Ramos decorativos



Cod: **11260G**

●●● A

■ ■ ■ 2

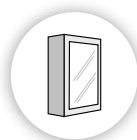
cm: H17,5

pz: 8

mat: (♠)



ideali da colorare!
ideal for colouring!



Cod: **11262**

●●● A

■ ■ ■ 3

cm: H16,5/18,5

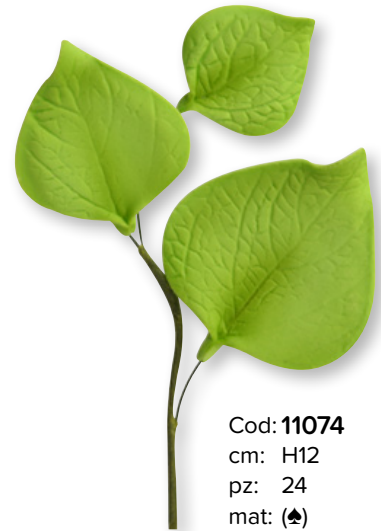
pz: 12

mat: (♠)





Cod: 11260
 ●●● A
 ■■■ 2
 cm: H17,5
 pz: 8
 mat: (♣)



Cod: 11074
 cm: H12
 pz: 24
 mat: (♣)



Cod: 11170
 cm: H25
 pz: 24
 mat: (♣)



Cod: 11265
 cm: H14
 pz: 24
 mat: (♣)



Cod: 30615P
 cm: Ø1xH7,5
 pz: 1Blister(6pz)
 mat: PL

E' indispensabile l'utilizzo del supporto per fiori per isolare la decorazione dal dolce

Il est indispensable d'utiliser le support pour fleurs pour isoler la décoration du gâteau

Para aislar la decoración del dulce, es indispensable utilizar el soporte para flores

It is necessary to use the flower support to separate the decoration from the cake

Es ist notwendig den Blumen-Halter zu verwenden, um die Dekoration von dem Kuchen zu isolieren

Para isolar as decorações do bolo, é indispensável usar o suporte para flores



Alzate

Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos

*Ø Diametro piatti
dall'alto

Plate diameters
from the top

Diamètre des plateaux
en partant du haut

Tortentellerdurchmesser
von oben

Diámetro de los platos
desde arriba

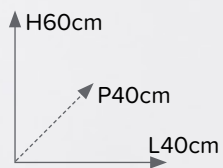
Diâmetro dos pratos
de cima para baixo

Cod: 30013

pz: 1

mat: PL

*Ø20/30/40cm



Cod: 30041

pz: 1

mat: PL

*Ø20/30/40/50cm

H80cm

P50cm

L50cm





Alzate

Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos



*Ø Diametro piatti
dall'alto

Plate diameters
from the top

Diamètre des plateaux
en partant du haut

Tortentellerdurchmesser
von oben

Diámetro de los platos
desde arriba

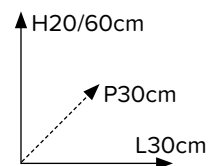
Diámetro dos pratos
de cima para baixo

Cod: **30009**

pz: 1Kit(5pz)

mat: PL

*Ø30/30/30/30/30cm



Matrimoni Weddings

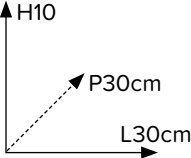


Alzate

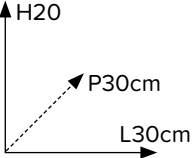
Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos



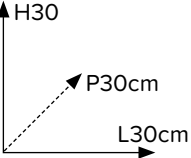
Cod: **30042**
pz: 1
mat: PL
*Ø30cm



Cod: **30043**
pz: 1
mat: PL
*Ø30cm



Cod: **30046**
pz: 1
mat: PL
*Ø30cm



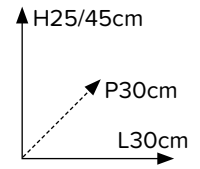


Alzate

Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos



Cod: **30019**
pz: 1Kit(3pz)
mat: PL
*Ø30/30/30cm



Matrimoni Weddings



Alzate

Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos



*Ø Diametro piatti
dall'alto

Plate diameters
from the top

Diamètre des plateaux
en partant du haut

Tortentellerdurchmesser
von oben

Diámetro de los platos
desde arriba

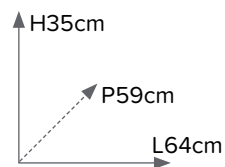
Diámetro dos pratos
de cima para baixo

Cod: **30040**

pz: 1

mat: PL

*Ø30/30/30cm





Alzate

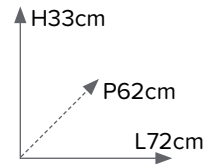
Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos

Cod: 30008

pz: 1

mat: MT(♣)

*Ø30/30/30cm



*Ø Diametro piatti
dall'alto

Plate diameters
from the top

Diamètre des plateaux
en partant du haut

Tortentellerdurchmesser
von oben

Diámetro de los platos
desde arriba

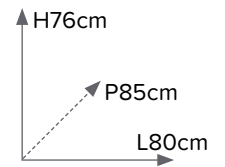
Diámetro dos pratos
de cima para baixo

Cod: **30134**

pz: 1

mat: MT(♣)

*Ø26/26/30/30/30cm





Alzate

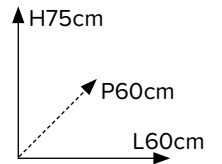
Cake stands | Pièces montées
Tortenständer | Tarteros
Suporte para bolos

Cod: 30010

pz: 1

mat: PL

*Ø28/28/28/28/28/28/28/28cm



*Ø Diametro piatti
dall'alto

Plate diameters
from the top

Diamètre des plateaux
en partant du haut

Tortentellerdurchmesser
von oben

Diámetro de los platos
desde arriba

Diâmetro dos pratos
de cima para baixo

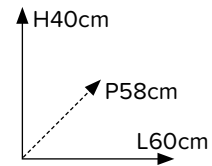


Cod: **30011**

pz: 1

mat: PL

*Ø23/27/27/28/28cm

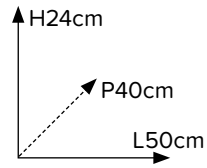


Cod: **30015**

pz: 10

mat: PL

*Ø28/28/28cm

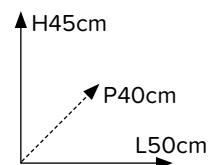


Cod: **30073**

pz: 5

mat: PL

*Ø28/28/28/28cm





Brands

Brands

Decoshape, decorazioni in cialda Wafer decorations



78



79



80



81



82



Decoshape

DECORAZIONI IN CIALDA | Wafer decorations
Décorations en azyme | Oblatendekore
Decoraciones de oblea | Decorações de obreia



Cod: 42048 NEW

●●● A

■ ■ ■ 6

cm: L3,5xH5,5

pz: 600

mat: WF



Cod: 42049 NEW

●●● A

■ ■ ■ 6



Cod: 42053 NEW

●●● A

■ ■ ■ 6

PJMASKS



Cod: 43173

●●● A

■ ■ ■ 6

cm: L3,5xH5,5

pz: 600

mat: WF



Cod: 40573

●●● A

■ ■ ■ 6



Masha e Orso

Cod: 43107

●●● A

■ ■ ■ 12

Brands Brands



Decoshape

DECORAZIONI IN CIALDA | Wafer decorations
Décorations en azyne | Oblatendekore
Decoraciones de oblea | Decorações de obreia



Cod: 40572

●●● A
■ ■ ■ 10
cm: L3,5xH5,5
pz: 600
mat: WF



Cod: 43127

●●● A
■ ■ ■ 8



Cod: 71771

●●● A
■ ■ ■ 6



MARVEL
AVENGERS

Cod: 41043
 ●●● A
 ■■■ 10
 cm: L3,5xH5,5
 pz: 600
 mat: WF

© Marvel



MARVEL
ULTIMATE SPIDER-MAN

Cod: 41032
 ●●● A
 ■■■ 6

© Disney/Pixar



Disney · PIXAR
CARS

Cod: 72047
 ●●● A
 ■■■ 6

Brands Brands



Decorazioni in cialda

Wafer decorations | Décorations en azyme
Oblatendekore | Decoraciones de oblea
Decorações de obreira

Disney PRINCESS



Cod: 72046
●●● A
■ ■ ■ 10
cm: L3,5xH5,5
pz: 600
mat: WF

From the Movie

Disney FROZEN



Cod: 72181
●●● A
■ ■ ■ 6

Disney



Cod: 72089
●●● A
■ ■ ■ 10

© Disney





Personalizzati

Customizations

Colori di stampa Print colours	86
Placchette in cioccolato blisterate Chocolate plaques in blister	88
Blister da riempire Empty blister	90
Chablon pronti all'uso Ready to use chocolate plaques	92
Trasferelli per cioccolato Transfer sheets for chocolate	92
Placchette in cioccolato a rilievo blisterate Embossed chocolate plaques in blister	93
Decoshape in cialda per gelateria e pasticceria Wafer decoshape for pastry and ice cream products	94
Cialde per prodotti da forno Wafer for baked products	95



Crea la tua personalizzazione!

Create your customization!



Con Modecor hai la possibilità di personalizzare con il tuo logo tutte le tue creazioni di pasticceria e gelateria.

1. Inviaci il tuo logo in formato .eps o .jpg (No FOTO/FAX)
2. Scegli la tipologia di personalizzazione, forma, colore e quantità
3. Invia la richiesta tramite il nostro agente, via mail, oppure utilizza il modulo sul sito www.modecor.it nella sezione Personalizzazioni
4. Modecor ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata

With Modecor you can customize all your pastry creations with your signature logo.

1. Send us your logo in .eps or .jpg format (No FOTO/FAX)
2. Choose your customization, the shape, print colour and quantity
3. Send your request through our agent, by email, or contact our customer service
4. Modecor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori di stampa - Print colours

GIALLO01 YELLOW01	GIALLO LIMONE01 LEMON YELLOW01	ARANCIONE01 ORANGE01	ROSA PINK	ROSSO* RED*	MAGENTA MAGENTA	VERDE SCURO DARK GREEN	
ROSA CONFETTO CANDY PINK	ROSSO FRAGOLA STRAWBERRY RED	FUCSIA FUCHSIA	NERO BLACK	MARRONE BROWN	ARANCIONE02 ORANGE02		
GIALLO02 YELLOW02	GIALLO LIMONE02 LEMON YELLOW02	BIANCO WHITE	TURCHESE TURQUOISE	TIFFANY TIFFANY	VERDE ACQUA WATER GREEN		
ORO GOLD	ARGENTO SILVER	PAPRIKA PAPRIKA	BRONZO BRONZE	ROSA PERLATO SHINY ROSE	VIOLA PERLATO SHINY VIOLET		
				VERDE PERLATO SHINY GREEN	BLU COBALTO COBALT BLUE		

*In cioccolato fondente: solo grafica, no testo
*Dark chocolate: just graphic, no text





Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- ✓ Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- ✓ Colori stampa (vedi pag 86)
Printing colours (see pag 86)
- ✓ Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- ✓ Gluten free

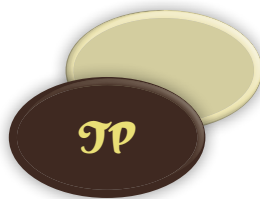


FORME DISPONIBILI SHAPES



COD 64* - 2x1,4cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1615	9690



COD 65* - 2,6x1,6cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1088	6528



COD 91 - 3,4x1,7cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 103 - 4,6x2,3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
510	3060



COD 99 - 4,7x2,8cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 71 - 4,4x3,4cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448

* Considerando la dimensione ridotta della forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con le tue iniziali.

* Considering the small size of the shape, for a better result create your logo with your initials.



COD 78* - Ø2,2cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
1020	6120



COD 102 - Ø3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 70 - Ø3,8cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 101 - 3x3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
595	3570



COD 62 - 3,8x3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



COD 24 - 3,8x3,8cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448



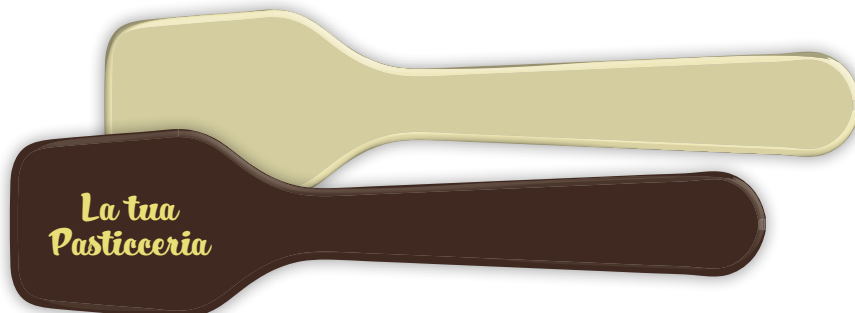
COD 95 - 5,8x2,3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
340	2040



COD 85 - 7x2,3cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
340	2040



COD 116 - 10x2,5cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
170	1020



COD 59 - 4x3,4cm

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
408	2448

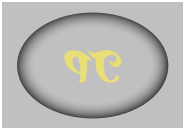


Blister da riempire

Empty blisters

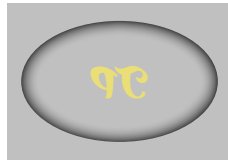
- ✓ Colori stampa (vedi pag 86)
Printing colours (see pag 86)
- ✓ Blister per confezione: 51
Blister per box: 51
- ✓ Minimo d'ordine: 2 confezioni
Minimum order quantity: 2 boxes
- ✓ Gluten free

- * Considerando la dimensione ridotta della forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con le tue iniziali.
- * Considering the small size of the shape, for a better result create your logo with your initials.



COD 64* - 2x1,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
95	9690



COD 65* - 2,6x1,6cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
64	6528



COD 91 - 3,4x1,7cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 92 - 3,9x2,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 103 - 4,6x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
30	3060



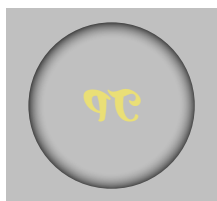
COD 99 - 4,7x2,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 71 - 4,4x3,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 78* - Ø2,2cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
60	6120



COD 102 - Ø3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 70 - Ø3,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 101 - 3x3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
35	3570



COD 62 - 3,8x3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



COD 24 - 3,8x3,8cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



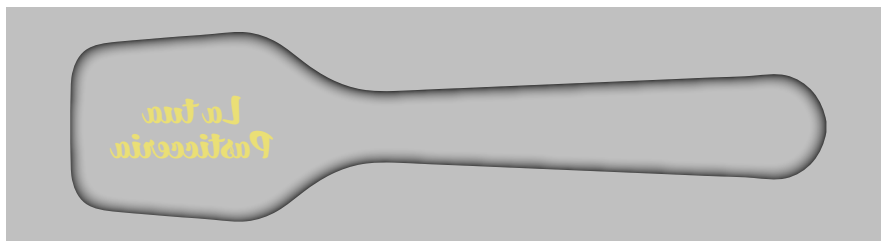
COD 95 - 5,8x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
20	2040



COD 85 - 7x2,3cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
20	2040



COD 116 - 10x2,5cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
10	1020



COD 59 - 4x3,4cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
24	2448



Chablon pronti all'uso

Ready to use chocolate plaques

Cioccolato bianco

Cioccolato fondente

- ✓ Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- ✓ Colori stampa (vedi pag 86)
Printing colours (see pag 86)
- ✓ Quantità/Quantity = 480pz/box
- ✓ Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- ✓ Gluten free

QUADRATO/Square L2,9cm



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate

- ✓ Fogli per confezione: 24
Sheets per box: 24
- ✓ Formato foglio 30x40 cm
Sheet size 30x40 cm
- ✓ Minimo d'ordine:
10 confezioni
Minimum order quantity:
10 boxes
- ✓ Colori stampa (vedi pag 86)
Printing colours (see pag 86)
- ✓ Gluten free



Placchette in cioccolato a rilievo blisterate

Embossed chocolate plaques in blister

Cioccolato
fondente

- ✓ Cioccolato fondente (Cacao 60% min)
Dark chocolate (Cocoa 60% min)
- ✓ Colore stampa Bianco
Printing colour White
- ✓ Quantità/Quantity = 312pz/box
- ✓ Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- ✓ Gluten free



COD 70
Ø3,8cm



COD 62
3,8x3cm



COD 71
4,4x3,4cm



COD 24
3,8x3,8cm



Personalizzati customizations



Decoshape in cialda per gelateria e pasticceria

Wafer decoshape for pastry and ice cream products

- ✓ STAMPA FOTOGRAFICA
Photo printing effect

Riproduciamo i colori del tuo Logo
(possibili variazioni sono determinate dal supporto
in cialda)

We can reproduce the colours of your Logo
(possible variations are determined by the wafer
support)

- ✓ Pezzi per barattolo: 600
Pcs per jar: 600

- ✓ Minimo d'ordine 6 confezioni (3600 Decoshape)
Minimum order quantity 6 jars



Cod: 0349A
cm: L3,9xH4,7

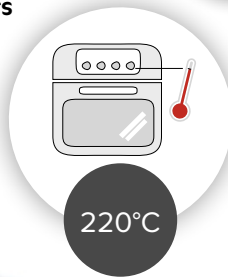
Cod: 0306A
cm: L3,5xH5,5



Cialde Per prodotti da forno

Wafer for baked products

- ✓ Colore di stampa Marrone
Printing colour Brown
- ✓ Pezzi per confezione: 1000
Pcs per box: 1000
- ✓ Minimo d'ordine 15 confezioni (15.000 cialde)
Minimum order quantity 15.000 wafers
- ✓ Resiste in forno max +220°C
Can resist up to +220°C in oven
- ✓ **Gluten free**



220°C



Ø3,5cm



3,8x2,5cm



Personalizzati Customizations



ABBREVIAZIONI MATERIALI

Abbreviations of materials | Abréviations des matériels | Materialabkürzungen | Abreviaciones de los materiales | Abreviações dos Materiais

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
AM	Amido	Starch	Amidon	Stärke	Almidón	Amido
BS	Biscotto	Biscuit/cookie	Biscuit	Keks	Galleta	Biscoito
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Thermoformés à remplir	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 60%	Dark chocolate Cocoa min. 60%	Chocolat noir Cacao min. 60%	Bitterschokolade Kakao min. 60%	Chocolate negro Cacao min. 60%	Chocolate preto Cacau min 60%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Chocolat au lait	Milchsokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weißer Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CE	Cera	Wax	Cire	Wachs	Cera	Cera
CI	Ciniglia	Chenille	Chenille	Keramik	Chenille	Chenille
CR	Ceramica	Ceramic	Céramique	Keramik	Cerámica	Cerâmica
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélee	Jelly	Gelée	Gelatine	Gelatina	Gelatina
LA	Liquido analcolico	Non alcoholic liquid	Liquide sans alcool	Alkoholfrei Flüssigkeit	Líquido sin alcohol	Líquido sem álcool
LE	Legno	Wood	Bois	Holz	Madera	Madeira
MM	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow
MT	Metallo	Metal	Métal	Metall	Metal	Metal
MZ	Marzapane	Marzipan	Massepain	Marzipan	Mazapán	Maçapão
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Produit cuit au four	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PO	Polystone/resina	Polystone/polyresin	Polystone/polyrésine	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyresina	Polistone/Poliresina
PR	Preparato	Mix	Préparation	Präparat	Preparado	Preparado
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Pastillage	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
SL	Silicone	Silicone	Silicone	Silikon	Silicona	Silicone
ST	Stoffa	Fabric	Tissu	Stoff	Tela	Tecido
VT	Vetro	Glass	Verre	Glas	Vidrio	Vidro
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar

Realizzato e prodotto da Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Moddecor Italiana S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati.
Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in nessun modo, senza un'autorizzazione scritta e concessa da parte di Moddecor Italiana S.r.l.
Moddecor è un marchio registrato

Made and produced by Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Moddecor Italiana S.r.l.
All rights reserved.
No part of this catalogue can be copied or transmitted in any way, without written authorization by Moddecor Italiana S.r.l.
Moddecor is a registered trademark

Réalisé par Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Moddecor Italiana S.r.l.
Tous droits réservés. Aucune partie du présent catalogue ne peut être reproduite ou transmise en aucune manière, sans autorisation écrite et accordée par Moddecor Italiana S.r.l.
Moddecor est une marque déposée

Hergestellt und produziert von Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Markenschutz © Moddecor Italiana S.r.l.
Alle Rechte vorbehalten
Kein Teil dieses Katalogs darf ohne schriftliche Erlaubnis von Moddecor Italiana S.r.l. auf irgendeine Art und Weise kopiert oder übertragen werden.
"Moddecor" ist ein eingetragenes Markenzeichen

Realizado y fabricado por Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Moddecor Italiana S.r.l.
Quedan reservados todos los derechos.
Ninguna parte de este catálogo puede ser reproducida o transmitida sin autorización escrita de Moddecor Italiana S.r.l.
Moddecor es una marca registrada

Realizado e produzido por Moddecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Moddecor Italiana S.r.l.
Direitos Reservados
Nenhuma parte deste catálogo pode ser reproduzida ou transmitida sem autorização escrita da Moddecor Italiana S.r.l.
Moddecor é uma marca registrada

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Moddecor Italiana S.r.l.
The images are only intended to represent the products. All pictures inside this catalogue are owned by Moddecor Italiana S.r.l.
Les images sont uniquement destinées à représenter les produits. Tous les visuels de ce catalogue appartiennent à Moddecor Italiana S.r.l.
Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Moddecor Italiana S.r.l.
Las imágenes sólo pretenden representar los productos. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Moddecor Italiana S.r.l.
As imagens são destinados apenas para representar os produtos. Todas as fotos presente no catalogo, são da propriedade da Moddecor Italiana S.r.l.



MODECOR ITALIANA S.R.L.
Via Gino Maggi 2 - 21030 Cuvio (Va) Italia
Tel. +39 0332 658 311 - Fax +39 0332 651 135
moddecor@moddecor.it - www.moddecor.it

catalogo MARRONE

Brown Catalogue

09/2018 - 08/2019

- Cioccolato - Chocolate
- Personalizzati - Customizations
- Festività - Celebrations
- Fiori - Flowers
- Pasqua - Easter
- Halloween
- Natale - Christmas

1/3

catalogo ROSSO

Red Catalogue

01/2019 - 12/2019

- Ricorrenze - Special Occasions
- Pasqua - Easter
- Cioccolato e Personalizzati
Chocolate and Customizations
- Colori e Materie Prime
Colours and Raw Materials
- Semilavorati e Attrezzature
Semifinished Products and
Equipments
- Stampanti - Printers
- Fiori e Soggettini - Flowers
and Figurines
- Nastri e Candele - Ribbons
and Candles
- Brands

2/3

catalogo BIANCO

White Catalogue

03/2019 - 03/2020

- Fiori - Flowers
- Semilavorati e Attrezzature
Semifinished Products
and Equipments
- Matrimoni - Weddings
- Brands - Brands
- Personalizzati - Customizations

tu sei
qui!
you're
here

3/3



® Modacor Italiana s.r.l.
Via Gino Maggi 2
21030 Cuvio (VA) IT
Tel: +39 0332 658 311
FAX: +39 0332 651 135



modacor@modacor.it
www.modacor.it



YouTube