



CATALOGO 2026

AUTUNNO-INVERNO

AUTUMN WINTER COLLECTION



Product information | Informacje o produkcie | Produktinformationen | Informaciones sobre el producto | Informações sobre o produto

~	Circa	Around	Około	Ungefähr	Alrededor de	Mais ou menos
	la dimensione del prodotto equivale a quella dell'immagine riportata	The size of the product is the same as the shown image	Wymiary produktu są takie same jak na zdjęciu	Das Produkt ist in der tatsächlichen Größe abgebildet	El tamaño del producto, equivale al de la imagen	O tamanho do artigo é igual ao da imagem
	Senza glutine	Gluten free	Bezglutenowe	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
	Senza coloranti azoici aggiunti	No Azo colorants added	Bez barwników AZO	Ohne Zusatz von Azofarbstoffen	Sin colorantes azoicos añadidos	Sem corantes azóicos adicionados
	I prodotti che presentano questa icona sono resistenti alla condensa.	Products with this icon are resistant to condensation.	Produkty z tą ikoną są odporne na kondensację.	Produkte mit diesem Symbol sind kondensationsfest.	Los productos que presentan este símbolo, son resistentes a la condensación.	Os produtos com este ícone são resistentes à condensação.
	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.	Produkty oznaczone symbolem  są wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, niejadalnego.	Produkte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, bestehen aus nicht essbaren Materialien, sind aber für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.	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.	Podstawa produktu powinna zostać oddzielona od tortu lub deseru folią spożywczą.	Isolieren Sie den Boden des Motivs mit Lebensmittelfolie, bevor Sie es auf die Tortenoberfläche legen.	Aísle 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.



Collezione **Autunno-Inverno:** tempo di cioccolato, *tempo di stupire!*

Autumn–Winter Collection: time for chocolate, time to impress!



Per creazioni che si **distinguono**,
al primo sguardo e al primo assaggio,
dai **nuova personalità ai tuoi dolci**
con i nuovi decori in cioccolato
e scopri i trasferelli per Pan di Spagna
e Frolla personalizzati.



*For creations that stand out at first glance and first
taste, give your desserts a new identity with the latest
chocolate decorations and discover our customizable
sponge cake and shortcrust transfer sheets.*



4

Personalizzati
Customizations

Cioccolato
Chocolate

40

130

★ *Golden Touch* ★

Brands

146



160

Halloween

190

Natale
Christmas

286

San Valentino
Valentine's day





Customizations

PERSONALIZZAZIONI

novità

- 6** **Trasferelli per Pan di Spagna e Frolla**
Transfer sheets for sponge cake and shortcrust pastry
- 8** **Trasferelli per cioccolato**
Transfer sheets for chocolate
- 12** **Placchette in cioccolato effetto Shine**
Chocolate plaques in blister - Shiny effect
- 14** **Placchette in cioccolato blisterate e da riempire**
Chocolate plaques in blister and to be filled
- 20** **Placchette stampa oro negativo**
Chocolate plaques with reverse gold print in blister
- 22** **Placchette a base di burro di cacao colorato rosso**
Red coloured cocoa butter based



24 Placchette a rilievo blisterate
Embossed Chocolate plaques in blister

26 Placchette Mini Chablon
Thin mini chocolate plaques

27 Placchette Chablon
Thin chocolate plaques

28 Personalizzato per Caffetteria
Customized Café Decorations

32 Macarons
Macarons

34 Cialde per prodotti da forno
Wafer for baking products

**36 Decoshape in cialda
per gelateria e pasticceria**
Wafer decoshape for pastry and ice cream products

38 Targhette in zucchero
Sugar Plaques



stampa
SFORNA e

Print, Bake & customize:

personalizza!



Trasferello per Pan di Spagna e Frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

- Fogli per confezione: 24
Sheets per box: 24
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Formato foglio 30x40 cm
Sheet size 30x40 cm
- Colori stampa - *Printing colours*
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



BIANCO
WHITE



GIALLO
YELLOW



ROSSO
RED



FUCSIA
RED



VERDE
GREEN



MARRONE
BROWN

- INVIA LA RICHIESTA tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a:
personalizzati@modacor.it.
- SEND YOUR REQUEST through our agent, or by e-mail to the dedicated team at:
custom@modacor.it

novità new



Scansiona il QR code per scoprire
tutti i dettagli e la facilità d'uso
del nuovo trasferello,
con gli how-to-use completi!

Scan the QR code to discover all the details and
how easy it is to use the new transfer sheet, with
complete how-to-use guides.



LA GRAFICA SI TRASFERISCE IN MODO PERFETTO su:

The design transfers perfectly onto sponge cake and shortcrust pastry

Pan di Spagna - Sponge cake

- 1** Posiziona il trasferello → Versa l'impasto
Place the transfer sheet → Pour in the batter
- 2** Cuoci
Bake
- 3** Abbatti/congela → sforma e rimuovi
Blast chill/freeze → Unmold and remove

Frolla - Shortcrust pastry

- 1** Posiziona il trasferello → Stendi la frolla
Place the transfer sheet → Roll out the pastry
- 2** Raffredda → Rimuovi
Chill → Remove
- 3** Taglia e cuoci
Cut and bake



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate

- Fogli per confezione: 24
Sheets per box: 24
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Formato foglio 30x40 cm
Sheet size 30x40 cm
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



Un trasferello...

le tue mille idee!

One transfer, a thousand ideas!

Scopri **combinazioni nuove** per le tue creazioni

Discover new combinations for your creations



GIOCA CON "PIENI E VUOTI"
ANCHE I RITAGLI
DIVENTANO DECORAZIONI

PLAY WITH "FULL AND EMPTY" EVEN SCRAPS
BECOME DECORATIONS





Mettici la firma

Con **Moddecor** puoi personalizzare tutte le tue creazioni grazie all'offerta più completa del mercato. In pochi semplici passaggi potrai aggiungere il **tuo logo** su ogni realizzato di pasticceria e gelateria

- 1 Scegli la tipologia di personalizzazione, forma, colore e quantità.
- 2 Inviaci il tuo logo in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX).
Oppure scegli una font tra le seguenti

Mia

☐ a.

Pasticceria

☐ b.

Mia

☐ c.

Pasticceria

☐ d.

Mia

☐ e.

- 3 Invia la richiesta tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: **personalizzati@moddecor.it**
- 4 **Moddecor** ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata.

With Moddecor, you can customize all your creations thanks to the most complete range on the market. In just a few simple steps, you can add your logo to any pastry or gelato creation.

1. Choose your customization, shape, print colour and quantity
2. Send us your VECTORIAL logo, saved in the following formats: .pdf, .ai or .eps. (No PHOTO/FAX), or choose one of the default fonts.
3. Send your request through our agent or by email to the DEDICATED TEAM at custom@moddecor.it
4. Moddecor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlati

Shiny colours



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO



a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

ORO
GOLD



PAPRIKA
PAPRIKA



BRONZO
BRONZE



* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno. Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@moddecor.it

* Product only available on order at certain times of the year. Contact your local agent or the customisation team: custom@moddecor.it

Colori pastello



Cioccolato
FONDENTE

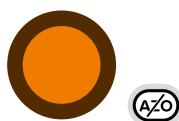


Cioccolato
BIANCO

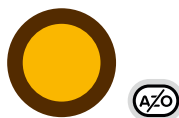


a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

ARANCIONE
ORANGE



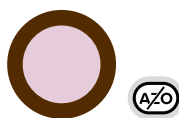
GIALLO
YELLOW



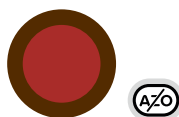
MAGENTA
MAGENTA



ROSA
PINK



ROSSO
RED



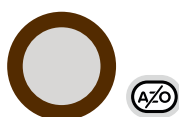
MARRONE
BROWN



NERO
BLACK



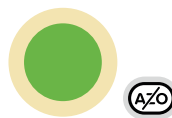
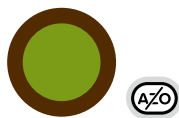
BIANCO
WHITE



TURCHESE
TURQUOISE



VERDE
GREEN



Tutti i nostri colori sono privi di E171, come previsto Regolamento (UE) 2022/63 della Commissione del 14 gennaio 2022 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Per prodotti destinati ai mercati in cui l'E171 è permesso, contattare personalizzati@modacor.it

All our colors are free from E171, as required by Regulation (EU) 2022/63 of the Commission of January 14, 2022, which amends Annexes II and III of Regulation (EC) No. 1333/2008. For products intended for markets where E171 is permitted, please contact custom@modacor.it.



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min), bianco o a base di burro di cacao colorato rosso*
Dark chocolate (Cocoa 58% min), white or red coloured cocoa butter based
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)

- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno. Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@modacor.it

* Product only available on order at certain times of the year. Contact your local agent or the customisation team: custom@modacor.it



COD 446 - Ø3cm - 1,7g

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



COD 444 - 4,4x3,4cm - 2,7g

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



COD 445 - 4x3,4cm - 2,8g

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

Shine

La superficie **bombata e lucida**
crea un gioco di luci e ombre
che esalta la **bellezza**
del cioccolato

sorprendente!



The **rounded** and **glossy** surface creates a play of light and shadow that enhances the **beauty** of the chocolate. Designed for a **stunning effect!**



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min), bianco o a base di burro di cacao colorato rosso*
Dark chocolate (Cocoa 58% min), white or red coloured cocoa butter based
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Cioccolato
FONDENTE



a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*



Cioccolato
BIANCO

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno. Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati: personalizzati@modacor.it

* Product only available on order at certain times of the year. Contact your local agent or the customisation team: custom@modacor.it

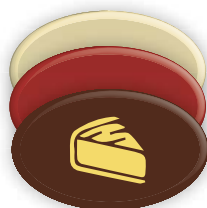
Forme disponibili - Shapes

Per conoscere tutte le forme a disposizione, contatta personalizzati@modacor.it
For all available shapes, contact customer@modacor.it



COD 64 - 2x1,4cm - 0,6g**

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



COD 65 - 2,6x1,6cm - 1g**

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



COD 91 - 3,4x1,7cm - 1,5g

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



COD 92 - 3,9x2,4cm - 2g

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



COD 103 - 4,6x2,3cm - 2,7g

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



COD 99 - 4,7x2,8cm - 3g

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



COD 71 - 4,4x3,4cm - 3g

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



COD 78* - Ø2,2cm - 1g

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

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



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

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



COD 24 - 3,8x3,8cm - 4g

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



COD 162 - 5x1,2cm - 1,4g

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
714	4284



COD 95 - 5,8x2,3cm - 4g

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



COD 85 - 7x2,3cm - 4,5g

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

** 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.



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min),
bianco o a base di burro di cacao colorato rosso*
*Dark chocolate (Cocoa 58% min), white or red coloured
cocoa butter based*
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO



a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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



COD 206 - Ø3,8cm - 3g

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

* Prodotto disponibile solo su
ordinazione in determinati
periodi dell'anno. Contatta il
tuo agente di zona oppure
il team dei personalizzati:
personalizzati@modacor.it

* Product only available on order at
certain times of the
year. Contact your local agent or the
customisation team:
custom@modacor.it



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!



4,3x2,6cm - 2g



COD 399

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

3x3cm - 2,6g





Blister da riempire

Empty blisters



- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)

- Blister per confezione:
51 Blister per box: 51

- Minimo d'ordine:
2 confezioni
Minimum order quantity:
2 boxes

- Gluten free 



COD 64*

2x1,4cm

impronte/blister
indents/blister 95

impronte/MOQ
indents/MOQ 9690



COD 65*

2,6x1,6cm

impronte/blister
indents/blister 64

impronte/MOQ
indents/MOQ 6528



COD 91

3,4x1,7cm

impronte/blister
indents/blister 35

impronte/MOQ
indents/MOQ 3570



COD 92

3,9x2,4cm

impronte/blister
indents/blister 35

impronte/MOQ
indents/MOQ 3570

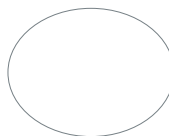


COD 103

4,6x2,3cm

impronte/blister
indents/blister 30

impronte/MOQ
indents/MOQ 3060



COD 71

4,4x3,4cm

impronte/blister
indents/blister 24

impronte/MOQ
indents/MOQ 2448



COD 99

4,7x2,8cm

impronte/blister
indents/blister 24

impronte/MOQ
indents/MOQ 2448



COD 78*

Ø2,2cm

impronte/blister
indents/blister 60

impronte/MOQ
indents/MOQ 6120

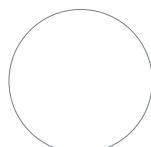


COD 102

Ø3cm

impronte/blister
indents/blister 35

impronte/MOQ
indents/MOQ 3570

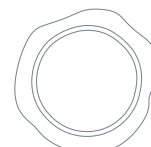


COD 70

Ø3,8cm

impronte/blister
indents/blister 24

impronte/MOQ
indents/MOQ 2448



COD 206

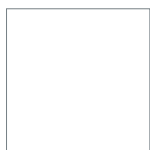
Ø3,8cm

impronte/blister
indents/blister 24

impronte/MOQ
indents/MOQ 2448

Forme disponibili - Shapes

Per conoscere tutte le forme a disposizione, contatta personalizzati@moddecor.it
 For all available shapes, contact customer@moddecor.it



COD 24

3,8x3,8cm

impronte/blister
indents/blister

24

impronte/MOQ
indents/MOQ

2448



COD 101

3x3cm

impronte/blister
indents/blister

35

impronte/MOQ
indents/MOQ

3570



COD 162

5x1,2cm

impronte/blister
indents/blister

42

impronte/MOQ
indents/MOQ

4284



COD 62

3,8x3cm

impronte/blister
indents/blister

24

impronte/MOQ
indents/MOQ

2448



COD 95

5,8x2,3cm

impronte/blister
indents/blister

20

impronte/MOQ
indents/MOQ

2040



COD 85

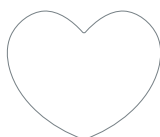
7x2,3cm

impronte/blister
indents/blister

20

impronte/MOQ
indents/MOQ

2040



COD 59

4x3,4cm

impronte/blister
indents/blister

24

impronte/MOQ
indents/MOQ

2448



COD 399

4,3x2,6cm - 3x3cm

impronte/blister
indents/blister

24

impronte/MOQ
indents/MOQ

2448



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!

* 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.



Placchette stampa oro negativo

Chocolate plaques in blister with reverse gold print

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
Dark chocolate (Cocoa 58% min)

- 3 Forme disponibili
3 shapes available

- Colore stampa: Oro - Print colour: Gold



- Scegli tra queste 2 font proposte:
Choose one of the two default fonts:

**pasticceria
Mia**

○ a.

*pasticceria
Mia*

○ b.

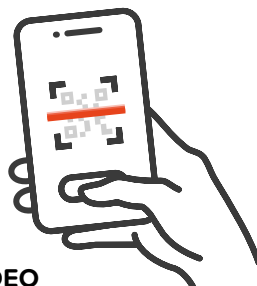
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes

- Gluten free 

- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation 



Cioccolato
FONDENTE



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



COD 92 - 3,9x2,4cm - 2g

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

Fai brillare la tua vetrina con
cioccolato fondente
impresiosito da una stampa oro

Make your shop window shine with dark chocolate embellished with a gold print





Placchette a base di burro di cacao colorato rosso*

Red coloured cocoa butter based



● Colore stampa: Oro/ Nero
Print colour: Oro/ Black



● Minimo d'ordine: 3 confezioni
Minimum order quantity: 3 boxes

● Gluten free 



a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno.
Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati:
personalizzati@moddecor.it

* Product only available on order at certain times of the
year. Contact your local agent or the customisation team:
custom@moddecor.it



SCOPRI TUTTE LE FORME DISPONIBILI - DA PAGINA 12 A PAG 17 DEL CATALOGO AUTUNNO INVERNO*

Discover all the available shapes from page 12 to page 17 of the Autumn-Winter Catalogue*

Elegante o deciso
scegli il colore
adatto a te

Elegant or strong
choose the color that's suitable for you





Placchette in cioccolato a rilievo blisterate

Embossed chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
Dark chocolate (Cocoa 58% min)

- Colore stampa: Bianco - *Print colour: White*



- Quantità/Quantity = 312pz/box

- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes

- Gluten free



Cioccolato
FONDENTE



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g



COD 62 - 3,8x3cm - 3,5g



COD 71 - 4,4x3,4cm - 3,5g



COD 24 - 3,8x3,8cm - 4g



In caso di loghi caratterizzati da tratti molto fini, per ottenere un buon risultato grafico, questi ultimi verranno inspessiti. Se non fosse possibile, il nostro ufficio grafico suggerirà per te una proposta alternativa.

For logos characterised by very fine lines, these will be thickened in order to achieve a good graphic result.

If this is not possible, a proposal that graphically approximates the original logo as closely as possible will be recommended

Placchette a base di burro di cacao colorato rosso*

Red coloured cocoa butter based



- Colore stampa: Bianco 
Print colour: White
- Quantità/Quantity = 312pz/box
- Minimo d'ordine: 3 confezioni
Minimum order quantity: 3 boxes
- Gluten free 



a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

* Prodotto disponibile solo su ordinazione in determinati periodi dell'anno.
Contatta il tuo agente di zona oppure il team dei personalizzati:
personalizzati@modacor.it

* Product only available on order at certain times of the year.
Contact your local agent or the customisation team:
custom@modacor.it



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g



In caso di loghi caratterizzati da tratti molto fini, per ottenere un buon risultato grafico, questi ultimi verranno inspessiti.
Se non fosse possibile, il nostro ufficio grafico suggerirà per te una proposta alternativa.

*For logos characterised by very fine lines, these will be thickened in order to achieve a good graphic result.
If this is not possible, a proposal that graphically approximates the original logo as closely as possible will be recommended*



Placchette mini chablon

Ready to use thin mini chocolate plaques

MINI QUADRATO / Square *



L2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation

MINI TONDO / Mini Round *



Ø2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box

MINI OVALE / Mini Oval *



L2xH1,4cm



✓ Quantità/Quantity = 720pz/box



Codice assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted code!

MINI TONDO + MINI OVALE / Mini Oval + Mini Round *



Ø2cm



L2,5xH2cm



✓ Quantità/Quantity = 480pz/box

* 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.



Seguici! Follow us!



@modcoritaliana



Placchette Chablon

Ready to use thin chocolate plaques



L3,5XH2,2cm

✓ Quantità/Quantity = 440pz/box



L3XH1,5cm

✓ Quantità/Quantity = 560pz/box



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO



Ø2,8cm

✓ Quantità/Quantity = 400pz/box



L2,8cm

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 10-11)
Printing colours (see pag 10-11)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation

Il buongiorno con personalità

Scopri le nuovissime
targhette personalizzabili
per le bevande calde

*The Good Morning with personality.
Discover our new customizable
plaque for hot drinks.*

GUSTO NEUTRO

Una volta mescolata la bevanda con il cucchiaino, la targhetta **si dissolve senza lasciare traccia**. La targhetta **non altera il gusto** della bevanda.

NEUTRAL TASTE

Once the drink is mixed with the spoon, the plaque dissolves without leaving a trace. The plate does not alter the taste of the drink.

PACKAGING

Confezione di **piccole dimensioni** e di **facile gestione**, ideale per essere posizionata di fianco alla macchina del caffè.

PACKAGING

Small pack, easy to manage and ideal for placing next to the coffee machine.

STABILI E PRATICHE

Posiziona la targhetta **sulla schiuma** della tua bevanda calda: è progettata per essere galleggiante sulla schiuma senza affondare* e senza deformarsi durante il servizio al tavolo.

STABLE AND PRACTICAL

Place the plaque on the foam of your hot drink: it's designed to float on the foam without sinking or deforming when served.*

3 FORME

Tra cui scegliere per la tua personalizzazione: **quadrato, tondo e cuore**.

3 SHAPES

To choose from for your customization: square, round and heart.

STAMPA IN QUADRICROMIA

Riproduciamo i **colori del tuo logo**.

FOUR-COLOUR PRINTING

We reproduce the colour of your logo.

* Il prodotto galleggia **solamente** su bevande con schiuma
*Product floats **only** on drink with foam*



PERSONALIZZATO *caffetteria*

Customized Café Decorations

STEP 1 _____

● SCEGLI LA FORMA CHE PREFERISCI TRA QUADRATO, TONDO e CUORE

Choose the shape you prefer between square, round and heart



L2,8cm



Ø2,5cm



L3xH2,8cm

PERSONALIZZATO

caffetteria

Customized Café Decorations



STEP 2

○ TRE POSSIBILITÀ PER PERSONALIZZARE

Three customization options

Una volta selezionata la forma (step 1), scegli tra **logo**, **icone** o **testo**, per creare la **tua targhetta personalizzata* per caffetteria!**

* Senza coloranti azoici aggiunti

Once you have selected the shape (step 1), choose between **logo**, **icons** or **text** to create your own custom* coffee shop plaques.

* No azo colourings added

2.1 - STAMPA FOTOGRAFICA

Invia il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX).
Riproduciamo i colori del tuo Logo
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in amido).

2.1 - PHOTO PRINT EFFECT

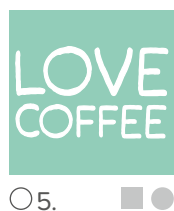
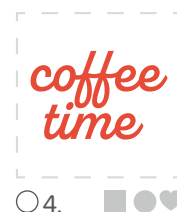
Send us your **VECTORIAL** logo, saved in the following formats: **.pdf**, **.ai** or **.eps** (No PHOTO/FAX).
We can reproduce the colours of your Logo
(possible variations are determined by the starch support)

2.2 - ICONE

Scegli tra queste icone quella che preferisci e stampala con il colore che desideri. Gli abbinamenti di colore mostrati di seguito sono solo esemplificativi.
Trova quello giusto per te!

2.2 - ICONS

Choose the one you prefer from these icons and print it with the colour you want. The colour combinations shown below are examples only.
Find the right one for you!



2.3 - TESTO

Nel caso tu non abbia un logo puoi scegliere tra le font "a." e "b." e scrivere il nome della tua caffetteria. (Es. "Caffè Vinci")

MIA
CAFFÈ

○ a.

Mia
Caffè

○ b.

AREA MASSIMA STAMPABILE
Maximum printable area:

2.3 - TEXT

If you don't have a logo you can choose between the font "a." or "b." below and write the name of your coffee shop. (Ex. "Caffè Vinci")



1,9cm



2,2cm



L2,4xH1,6cm

STEP 3

CREA LA TUA COMBINAZIONE

Create the combination you prefer

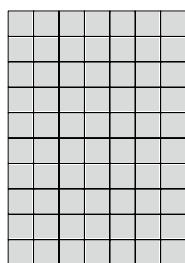
Scegli tra logo, icone oppure testo per creare il tuo personalizzato caffetteria!

Per ogni progetto potrai stampare fino a 3 grafiche diverse, (logo - icone - font)

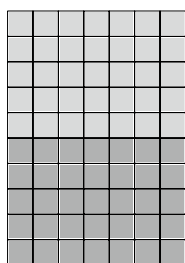
Forma quadrata e tonda = 4 fogli

- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 112 pz grafica 1 - 112 pz grafica 2 - 56 pz grafica 3

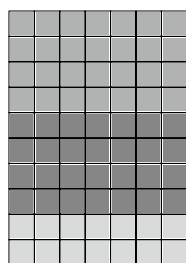
Forma quadrata e tonda / Square and round shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



1 Grafica / Design



2 Grafiche / Designs



3 Grafiche / Designs

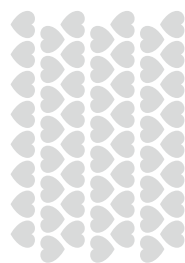
Choose from logo, icons or text to create your customized coffee shop plaques

For each project you can print up to 3 different designs, (logo - icons - font)

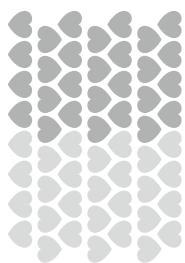
Square and round shape = 4 sheets

- 280 pcs - 1 design*
- 140 pcs design 1 and 140 pcs design 2
- 112 pcs design 1 - 112 pcs design 2 - 56 pcs design 3

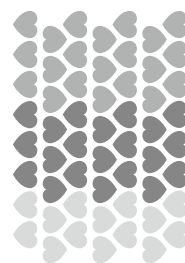
Forma cuore / Heart shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



1 Grafica / Design



2 Grafiche / Designs



3 Grafiche / Designs

Forma cuore = 5 fogli

- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 105 pz grafica 1 - 105 pz grafica 2 - 70 pz grafica 3

Heart shape = 5 sheets

- 280 pcs - 1 design*
- 140 pcs design 1 and 140 pcs design 2
- 105 pcs design 1 - 105 pcs design 2 - 70 pcs design 3

*Con logo/icona o testo a sfondo pieno - obbligatoriamente 1 colore di sfondo unico per tutte le grafiche.

*With logo/icon or text with full background - 1 single background color must be used for all graphics.

CONFEZIONE:

6 barattoli da 280pz ciascuno
Box: 6 jars of 280pcs each.

MINIMO D'ORDINE:

2 Confezioni (12 barattoli - 3360 pz)
Minimun order quantity: 2 boxes (12 jars - 3360 pieces)

STEP 4

INVIA LA RICHIESTA

tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: personalizzati@moddecor.it.

SEND YOUR REQUEST

through our agent, or by e-mail to the dedicated team at: custom@moddecor.it

Macarons personalizzati

Customized macarons



- MACARON NEUTRO Ø 35mm
Neutral macaron Ø 35mm

- COLORI DI STAMPA
Printing colours



GIALLO
YELLOW



ARANCIO
ORANGE



ROSSO
RED



ROSA
PINK



ROSA BABY
BABY PINK



VERDE
GREEN



AZZURRO
BABY
BABY LIGHT-BLUE



MARRONE
BROWN



NERO
BLACK

- PEZZI PER CONFEZIONE: 672
Pcs per box: 672

- MINIMO D'ORDINE: 1 confezione (14 valve da 48pz)
Minimum order quantity: 1 box (14 trays with 48 pieces)

○ CREA LA COMBINAZIONE CHE PREFERISCI SCEGLIENDO TRA LE NOSTRE PROPOSTE.

Scegli tra icone, testo oppure logo per creare il tuo macarons personalizzato!

Per ogni progetto potrai stampare fino a 2 grafiche diverse, ad esempio:

- 2 icone
- 1 icona + 1 testo
- 1 icona + 1 logo
- 1 testo + 1 logo

○ CREATE THE COMBINATION YOU PREFER BY CHOOSING FROM OUR PROPOSALS.

Choose between icons, text or logo to create your customised macarons!

For each project you can print up to 2 different designs, e.g:

- 2 icons
- 1 icon + 1 text
- 1 icon + 1 logo
- 1 text + 1 logo

1 - Icone - icons



01.



02.



03.

Personalizza i macarons per il giorno speciale dei tuoi clienti!

Customized macarons for your customers' special day!

2 - Testo - Vedi colori di stampa disponibili a pag 32 - Texts - See available printing colours on page 32



0a.



0b.



0c.



0d.



0e.

3 - Il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati:

.pdf, .ai o .eps. (No FOTO/FAX).

Colori di stampa disponibili a pag 32.

Non si possono stampare immagini fotografiche.

Your VECTORIAL logo, saved in the following formats:

.pdf, .ai or .eps (No PHOTO/FAX).

Available printing colours on page 32.

Photografic images cannot be printed.



AREA MASSIMA STAMPABILE
maximum printable area:
2,2cm

○ INVIA LA RICHIESTA tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a:
personalizzati@moddecor.it.

Se hai scelto di realizzare 2 grafiche, indica la quantità di pezzi per grafica da stampare (336pz per grafica oppure 504pz Grafica 1 + 168pz Grafica 2)

○ SEND YOUR REQUEST through our agent, or by e-mail to the dedicated team at:
custom@moddecor.it

If you have chosen 2 designs, please indicate the quantity of pieces per design to be printed (336pcs pcs per design or 504pcs Design 1 + 168pz pcs Design 2)



Cialde per prodotti da forno

Wafer for baking products



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



**Ideale come decorazione
per ogni prodotto da forno!**

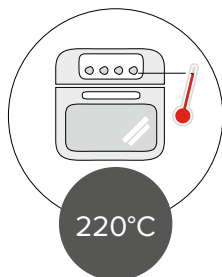
Ideal as a decoration for any baked goods!



Ø3,5cm



3,8x2,5cm







Decoshape in cialda

Wafer decoshape

- **STAMPA FOTOGRAFICA**

Photo print 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



0349A
L3,9xH4,7cm



0306A
L3,5xH5,5cm







Targhette in zucchero duro

Sugar Plaques



Perfette per qualsiasi realizzazione di pasticceria e gelateria!

Perfect for any pastry or ice cream creation!

○ **STAMPA FOTOGRAFICA**

Photo print effect

○ **Riproduciamo i colori del tuo Logo**

(possibili variazioni sono determinate dal supporto in zucchero)

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



L4,4xH3,4cm



L2,8cm

○ **Quantità/Quantity = 864 pz/box**

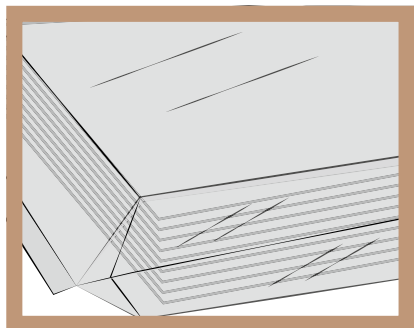
- **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 24 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 24 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**

○ **Quantità/Quantity = 2520 pz/box**

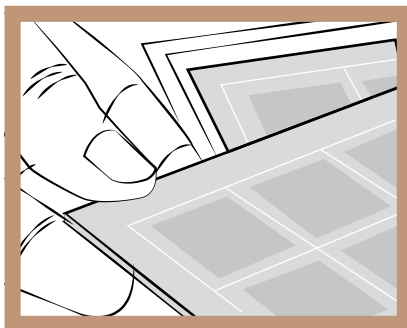
- **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**



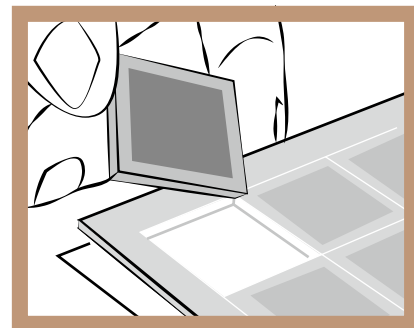
Pack protettivo

Protective packaging



Vaschetta contenitrice con fogli prefustellati e separati da pellicola

Container tray with pre-cut sheets on single film



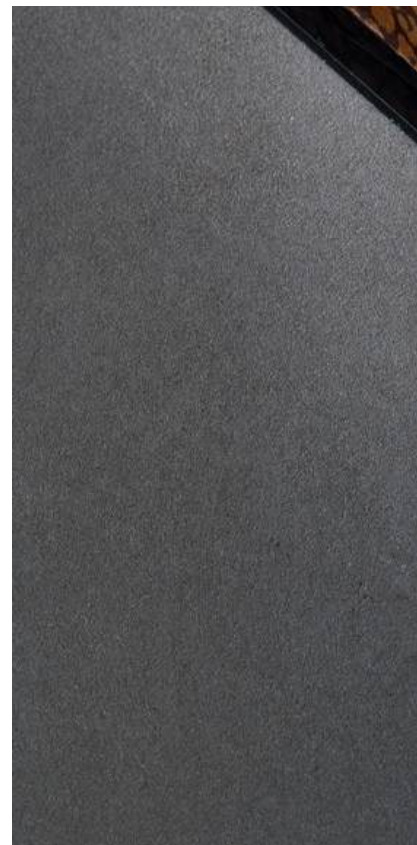
Facile da smodellare senza rotture

Easy to demould without breaking



Cioccolato

CHOCOLATE



42

novità

Le Novità 2026

2026 Novelties

56

Cioccolato chablon

Thin chocolate decorations

72

novità

Cioccolato in blister

Blister chocolate decorations

100

**Cioccolato bianco
al caramello**

White chocolate with caramel



103 Cioccolato bianco con pistacchio
White chocolate with pistachio

103 Chocofruit lampone
Raspberry Chocofruit

110 **Trasferelli per cioccolato**
Transfer sheets for chocolate

120 **Panoramica cioccolato**
Shapes and graphic overview chocolate



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach • Schoko-Dekore (in Gießform)
Choco blister • Choco blister

PROGETTAZIONE
& CREATIVITÀ
DANNO VITA AL
NARCISO 3D

DESIGN & CREATIVITY CREATE THE 3D NARCISSUS



NEW

91923 - ■■■ 3 - ◆ - 2,2g

cm: Ø2,8 - pz: 64 - GF AZO



NEW

91924 - ■■■ 3 - ◆ - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 - GF AZO



NEW

91922 - ■■■ 3 - ◆ - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 - GF AZO



NEW

91921 - ■■■ 3 - ◆ - 2,2g

cm: Ø2,8 - pz: 64 - GF AZO

Nuovi fiori 3D in cioccolato
l'eleganza che prende forma



New 3D chocolate flowers: where elegance takes shape



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Tante sfumature diverse...



NEW

91925 - ■■■ 6 - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 - GF

per un *mama non-mama*
coloratissimo!

*Many different shades for a very colorful
"he loves me, he loves me not"*





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



NEW

91345 -  - cm: Ø2,5-5

pz: 30Kit -   



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



NEW

91346 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   

NEW

91347 -  - cm: L9

pz: 76 -   



Texture... *fashion*
per la torta di tendenza!



Fashion texture for the trendy cake!



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



NEW

91927 -  - cm: Ø2,5-5

pz: 30Kit -   



NEW

91928 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   

NEW

91929 -  - cm: L9

pz: 76 -   



L'eleganza del *contrasto!*



The elegance of contrast!



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz



NEW

91348 - ◆

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit - GF AZO



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz



NEW

91349 - ◆ - cm: L3,3/5,2 - pz: 25Kit - GF AZO



Nuove forme
Stessa brillantezza!



New shapes. Same brilliance!



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



L'oro non è solo un colore
è uno stile di vita
Preparati a fare tendenza

*Gold is not just a colour, it's a lifestyle.
Get ready to set the trend*

92163 - ◆ - cm: L2,8

pz: 240 - (GF) (AZO) (P)



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

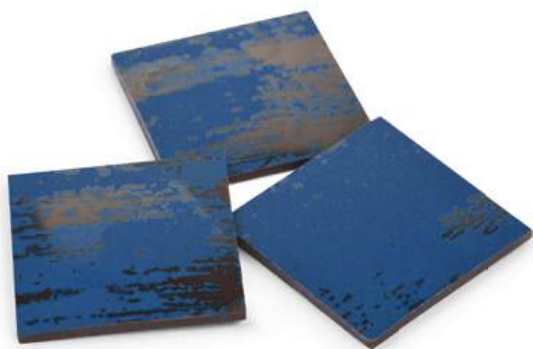
92143 - ◆ - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit - (GF) (AZO) (P)





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



NEW

91350 - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 - GF AZO



NEW

91359 - ◆ - cm: L9
pz: 76 - GF AZO



NEW

91351 - GF AZO



92197 - ◆ - GF AZO



NEW

79838B - ◆ - cm: L9 - pz: 76 - GF AZO



NEW

79838K - ◆ - GF AZO



NEW

79838D - ◆ - GF





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92198 - ◆ - cm: L9

pz: 76 - GF 



92203 - ◆ - ■■■ 2 - GF



78170 - ◆

cm: L4,5 - pz: 96

GF  



78158 - ◆

GF  



78356 - ◆ - GF  



92047 - ◆ - GF   



92150 - ◆ - GF   





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92098 - ◆ - cm: Ø2,8 - pz: 240 -



92099 - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 -

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92100 - ◆ - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit -

92101 - ◆ - cm: L9
pz: 76 -







Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92154 -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



92155 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

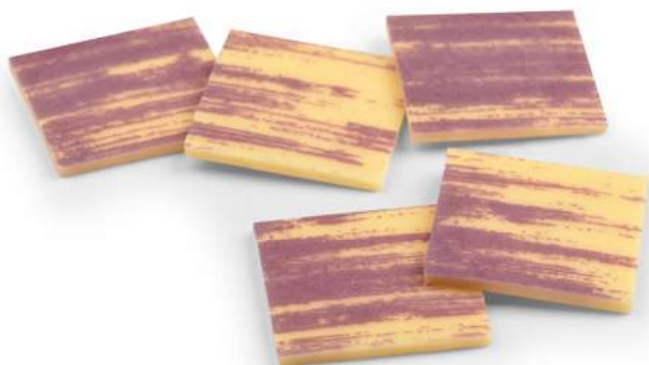
92156 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -   

92157 -  - cm: L9
pz: 76 -   





92094 -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



92095 -  - cm: L2,8 - pz: 240 -   

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92096 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -   

92097 -  - cm: L9
pz: 76 -   





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78370 - - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 -



Sfere 3D

3D spheres



78350 - - cm: L9 - pz: 76 -



78342 -

cm: L2,8 - pz: 240



78405 - -



78407 -



78337 - -



78338 -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92219 - ◆

cm: Ø2,5-H4,5~ - pz: 25Kit (GF) (AZO) (V)





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78314 -

cm: L2,8 - pz: 240



78315 - - cm: L9

pz: 76 -



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



78331 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -



78465 -  cm: L2,8

pz: 240 -   



78467 -  - cm: L9 - pz: 76 -   



78432 -  -  



78434 -  -   



78436 - 





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92137 -  - cm: L2,8 - pz: 240 - 



92138 -  - cm: L9 - pz: 76 - 



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92139 -  - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - 



92103 -    4 - 
cm: L2,8 - pz: 240 - 



92102 -    4 - 
cm: Ø2,8 - pz: 240 - 



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92104 - 

cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - 



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92089 - ■■■ 2 - ◆◆

cm: L2,6xH3,6 - pz: 90 - (GF)



92090 - ■■■ 3 - ◆◆

cm: L2,7x3,8 - pz: 90 - (GF)



92121 - ■■■ 9 - ◆◆

cm: Ø2 - pz: 225 - (GF)



92123 - ■■■ 6 - ◆◆

cm: L1,6xH1,5 - pz: 216 - (GF)

Design floreale delicato

Fiori e foglie eleganti
per creare atmosfere
s sofisticate.



Delicate
floral design:
elegant flowers
and leaves to create
sophisticated
atmospheres.



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

Per un tocco leggero e vivace!

Graziose farfalle in un kit versatile, ideale per torte e monoporzioni

Tutto in un solo kit!



78463 -  -  2 - cm: L4,5/6xH3/4 - pz: 24Kit -   



1Kit = 3pz - 1conf = 72pz

For a light and lively touch!

*Graceful butterflies in a versatile kit,
ideal for cakes and single portions.*

All in one kit!





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



cm: Ø2,5 - 32pz



cm: L3xH2 - 36pz



cm: L2xH2,5 - 32pz



cm: Ø2,2 - 16pz



cm: Ø2,2 - 12pz

NEW

92218 - ■■■ 17 - ◆ - 1,34g - cm: Ø2/3,5 - pz: 128 - (GF)



92093

■■■ 3 - ◆ - 3,6g

cm: Ø3,5 - pz: 90



Decorazioni in cioccolato 3D
fresche e colorate

Fresh and colorful 3D chocolate decorations.





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78139 - ■■■ 4 - ◆ - 2g

cm: Ø3,5 - pz: 144 - (GF)



78388 - ■■■ 4 - ◆ - 3,7g - cm: Ø3,5~ - pz: 144 - (GF)



78437 - ■■■ 4 - ◆

1,5g - cm: Ø2,5~ - pz: 210 - (GF)



92122

■■■ 4 - ◆ - 2,9g

cm: L2,6xH3,4

pz: 72 - (GF)



35066 - ■■■ 5 - ◆◆ - 10g - cm: Ø4,5 - pz: 180 - (Azo)



78181 - ■■■ 6 - ◆◆ - 2g - cm: L max 4~ - pz: 168 - (GF)



78284

■■■ 5 - ◆◆ - 1,4g - cm: L1,5 - pz: 100 - (GF) (V)



78254

■■■ 2 - ◆◆ - (GF) (Azo) (V)



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



1Kit = 2pz 1 conf = 48pz

92126 - ■■■ 4

◆ - 6g/Kit - cm: L2,5xH4,3 - pz: 24Kit - 





78504 - ■■■ 2 - ◆ - 3,9g

cm: L4 - pz: 64 - (GF) (A2O) (V)



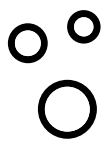


Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3 cm



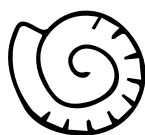
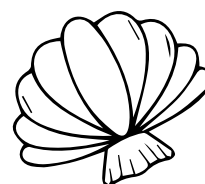
92158 - ■■■ 2 - ◆ - 7,5g/Kit - pz: 20Kit - (GF)



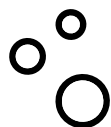
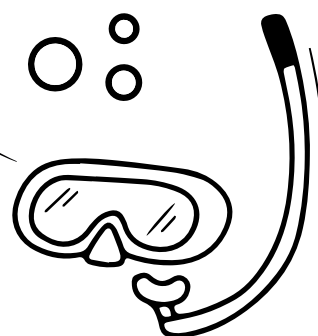
L2xH4,2 cm



L3,8xH4,5 cm



Let's dive



L2,4xH3,1 cm

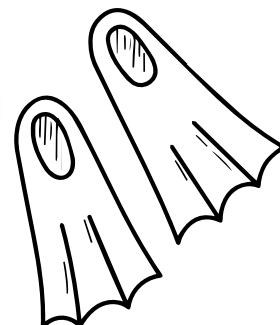


92152 - ■■■ 3 - ◆

4,8g - pz: 72 - (GF)



L3,3xH3 cm





Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach
Dekorationen mit Weißschokoladengeschmack in Blisterpackungen • Decoraciones en blister,
con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



92207 - 5,2g - cm: L6,2xH3,7 - pz: 48

mat: SURR.BCO - 



92202

■ 3 - 8,8g

cm: H max 5 - pz: 48

mat: SURR.BCO - (GF)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



L2,5xH5 cm

1Kit = 2pz 1 conf = 64pz



Ø3,3 cm

92132 - - 5,4g/Kit - pz: 32Kit -

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



L2,5xH3 cm



Ø3,7 cm



L5,2x2,3 cm

92130 - - 12,6g/Kit
pz: 20Kit -

È il momento di giocare!
It's game time!



Ø3,7 cm



L4xH4,3 cm

1Kit = 3pz 1 conf = 75pz

92131 - - 12,4g/Kit - pz: 25Kit -



L5,4xH2,6 cm



L3,7xH2,5cm



L5,1xH2,6cm



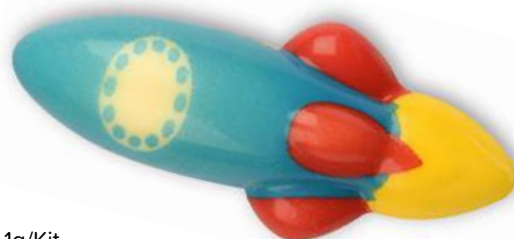
L3,2xH3cm

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92153 - - 13,2g/Kit - pz: 20Kit -



1 Kit = 3pz 1 conf = 60pz



92133 - - 11,1g/Kit

cm: H max 5,3 - pz: 20Kit -



Sfere 3D
3D spheres

92134 - 4 - - 5,8g

cm: Ø2,6 - pz: 96 -





92111 - ■■■ 2 - ◆ - 8,6g

cm: L4,2xH5 - pz: 60 - (GF)

92113 - ■■■ 6

◆ - 3,1g - cm: Ø3 - pz: 72 - (GF)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



In rilievo
Embossed



78431 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g - cm: L4,8 - pz: 45 - (GF) (AZO)



Sweet party vibes



78513 - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g

cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72



78326 - ■■■ 2 - ◆ - 4,5g - cm: L7xH2,3 - pz: 80 - (GF) (AZO) (V)



SMILEY
WORLD®

TM & © Smiley

Cioccolato in blister

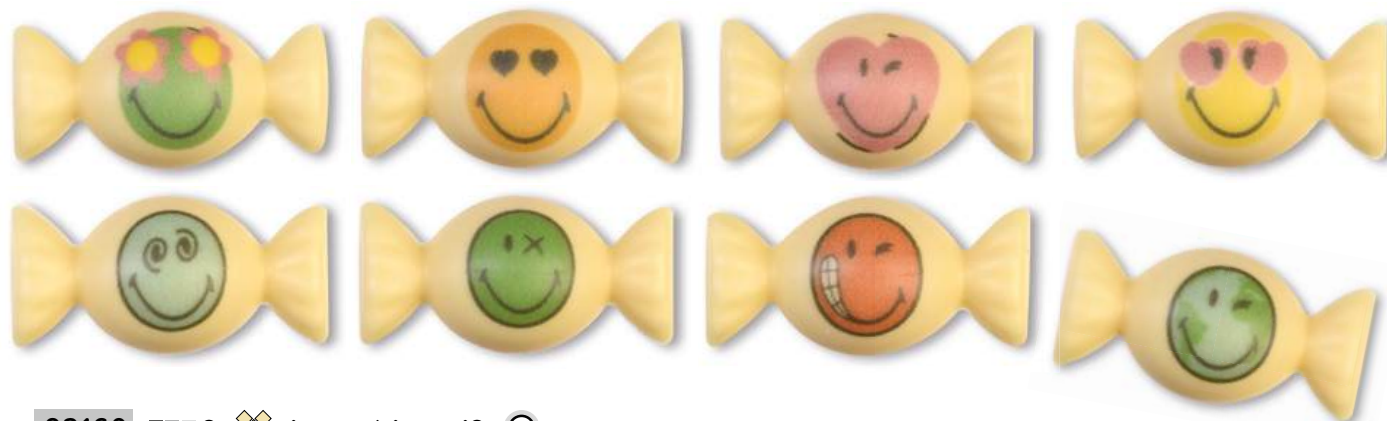
Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92162

■ ■ ■ 8 - ◆ - 1,8g

cm: Ø3~ - pz: 64 - (GF)



92160 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 4g - cm: L4 - pz: 48 - (GF)



Uova 3D

3D Eggs

92161 - ■ ■ ■ 8 - ◆ - 7g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)



**SMILEY
WORLD®**

TM & © Smiley



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

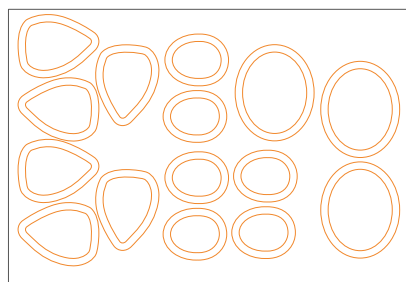
White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach • Dekorationen mit Weißschokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



NEW

92205 - ■■■ 3 -  - 20g/Kit - pz: 12Kit

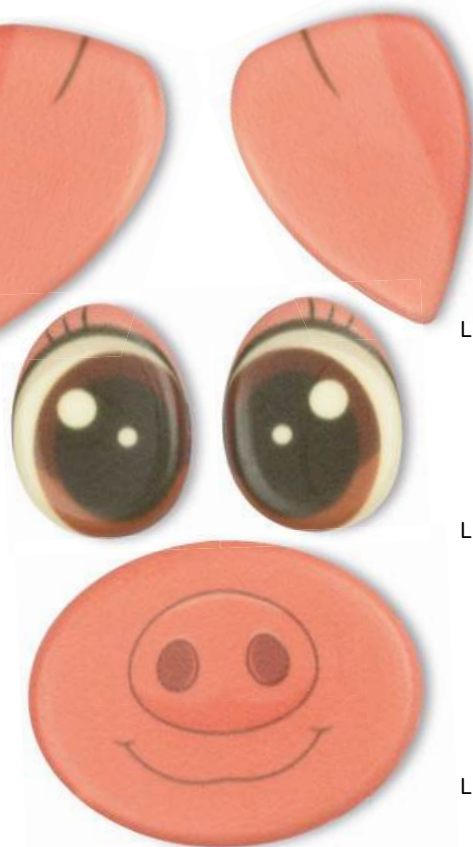
mat: SURR. BCO - 



1Kit = 5pz 1 conf = 60pz



L3,2xH4,5 cm



L2,5xH3,3 cm

L5,5xH4,3 cm

Componi, Personalizza, Decora!
Dolci musetti che conquistano tutti

In ogni confezione trovi
le forme in cioccolato per
dare vita a 3 animalotti:
volpe, cane e maialino

Assemble, Personalize, Decorate!
Sweet little faces everyone will love.
Each pack contains the chocolate details to
compose 3 adorable animals:
a fox, a dog, and a piglet





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78519 - ■■■ 8 - ◆ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - ©



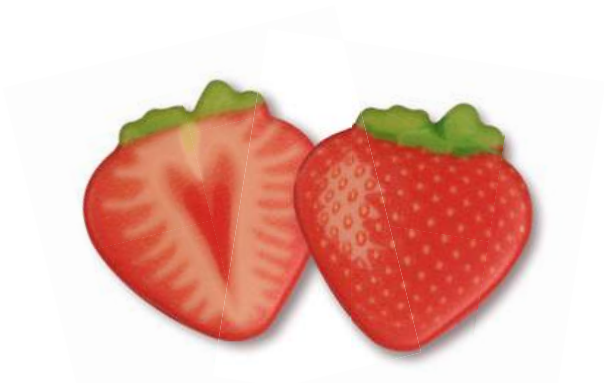
78529 - ■■■ 8 - ◆ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - ©



NEW

92213 - ■■■ 4 - ◆ - 4,5g

cm: H4~ - pz: 64 - (GF)

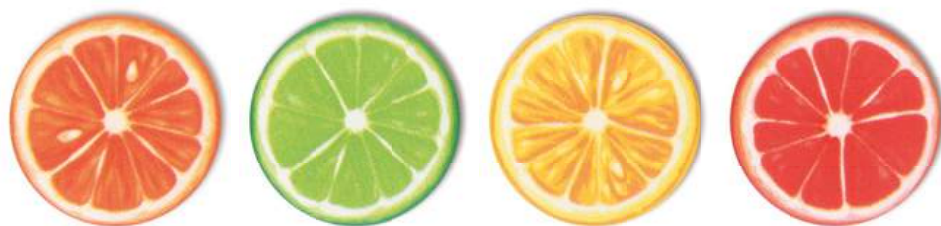


78179 - ■■■ 2 - ◆ - 2,6g - cm: L3,5 - pz: 120 - (GF)



MEZZO
limone 3D

78521 - ◆ - 4,3g - cm: H3,5 - pz: 72 - (GF)



78362 - ■■■ 4 - ◆ - 2,5g

cm: Ø3~ - pz: 144 - (GF)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92106 - ■■■ 4 - ◆ - 2,2g - cm: Ø3,4 - pz: 72 - (GF)



92107 - ■■■ 4 - ◆ - 2,2g - cm: L3,4xH3 - pz: 72 - (GF)



92109 - ■■■ 4 - ◆ - 2,4g - cm: L3,2xH3,7 - pz: 66 - (GF)

92105

■■■ 4 - ◆ - 2,2g

cm: L2,7xH3,5 - pz: 72 - (GF)



COLOR
power!



92108 - ■■■ 5 - ◆ - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 144 - (GF)



92140 - ■■■ 5 - ◆ - 4,5g - cm: L3,2xH4,2 - pz: 120 - (GF)



Cioccolato in blister

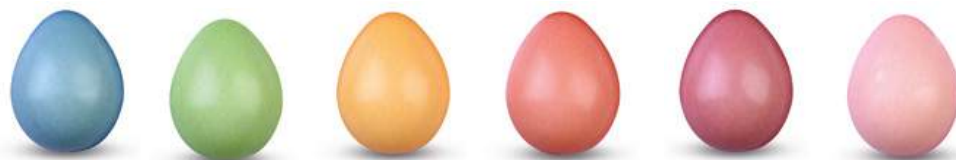
Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Mini rainbow!

Non sai che colore scegliere?

Le nuove mini decorazioni arcobaleno 3D sono la soluzione ideale per colorare la tua vetrina!



92044 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - 



Not sure which colour to choose?

The 3D mini rainbow decorations are the ideal solution to colour your shop window!



92043 - ■■■ 6 -  - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - 



92045 -  - 



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

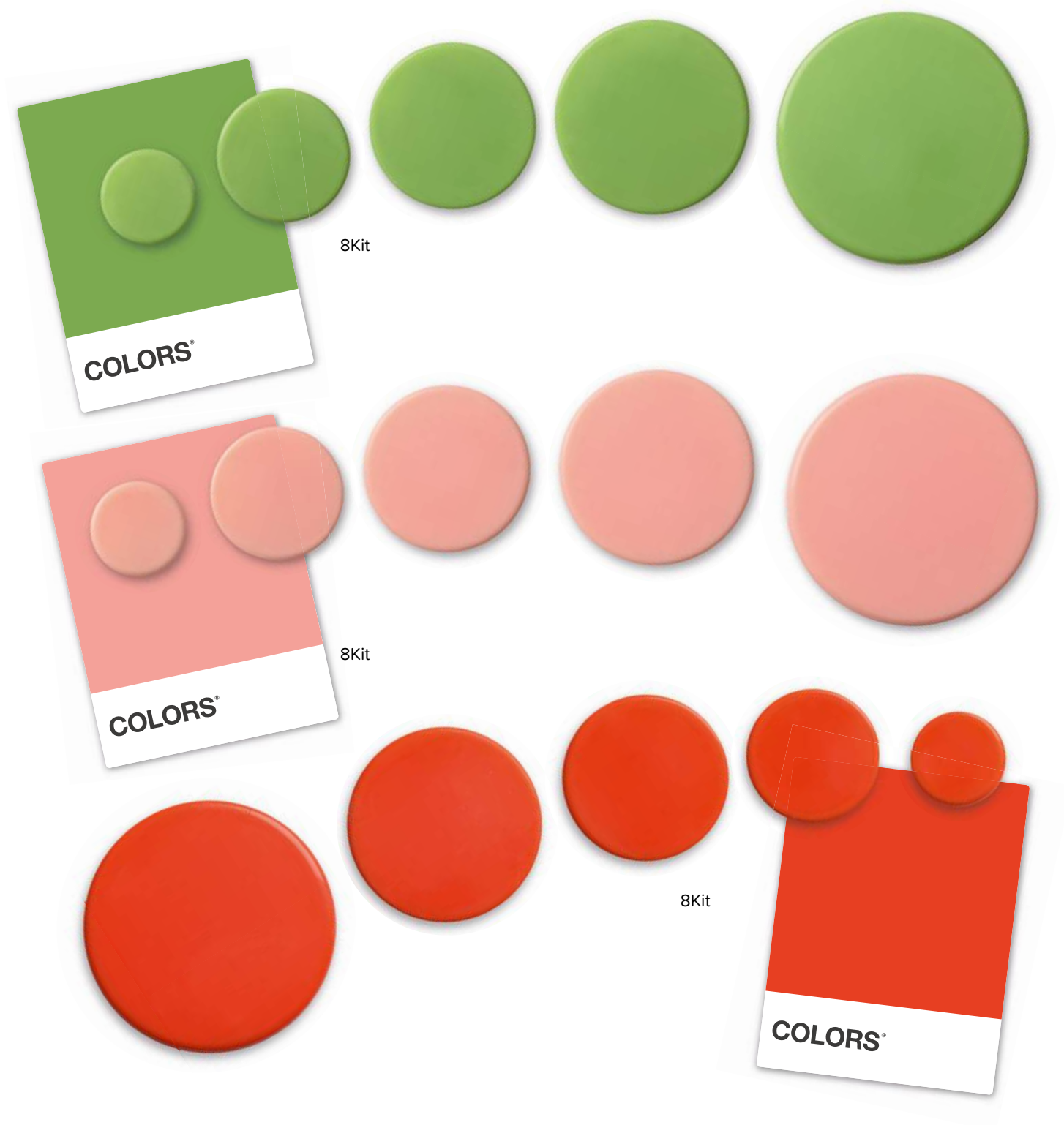




3 colori in una sola confezione!

3 colours in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



78459 - ■■■ 3 - ◆ - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit - (GF) (V)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78395 - ■■■ 4 - ◆ - 4g

cm: L4 - pz: 96 - (GF) (P)

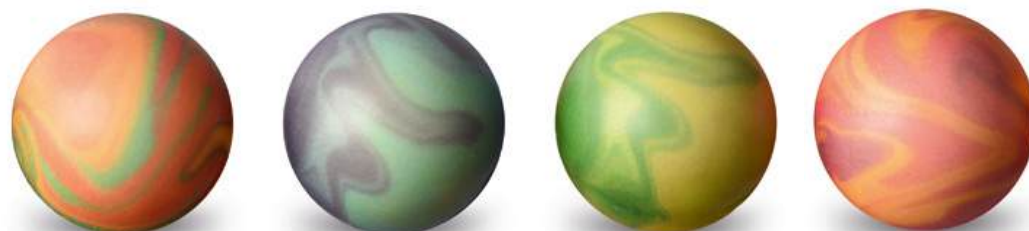


78516 - ■■■ 6 - ◆ - 2,5g - cm: Ø3 - pz: 144 - (GF)



Sfere 3D
3D spheres

92134 - ■■■ 4 - ◆ - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 - (GF)



78523 - ■■■ 4 - ◆ - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 - (GF)



78426 -    - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 -   



78370 -      



78290     

Sfere
3D



78335L      



78335E     



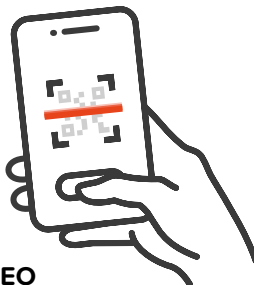
78335C      



78532      



78430 -      - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 -   



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92052 -  - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit -   

Decorazioni in cioccolato bianco *al caramello!*



White chocolate caramel decorations!



92021 -  - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -   



92022 -  - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100



Decorazioni in cioccolato bianco

con pistacchio!

White chocolate decorations with pistachio.





92012 -  - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -   



92014 -  - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100 -   

Decorazioni in cioccolato *con granella di lampone!*



Chocolate decorations with raspberry inclusions!



92017 -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit - 



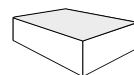
Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

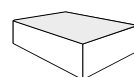


**3 cioccolati
in una sola confezione!**

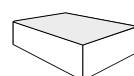
3 chocolates in one box



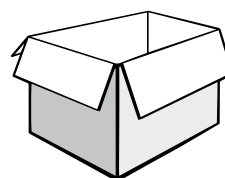
pz: 76



pz: 76



pz: 76

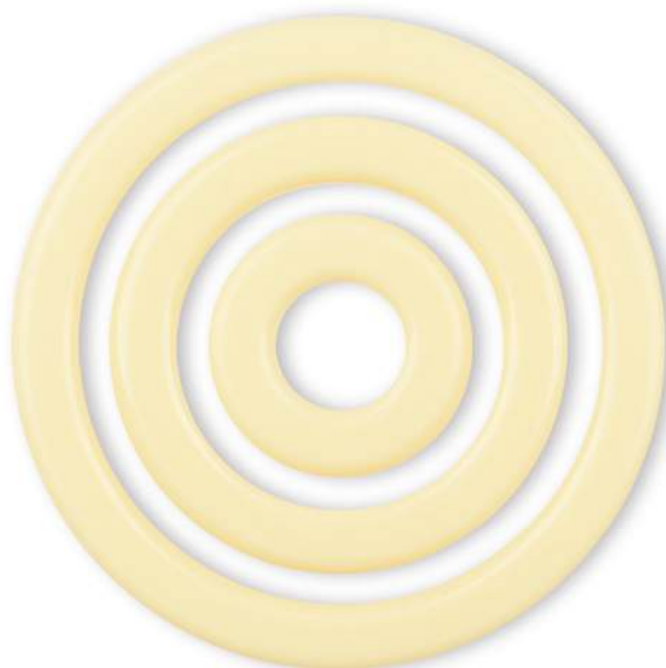


conf/pz: 228

78038 -    - cm: L9 - pz: 228 -   

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78414 -   - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 -   



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

78000 -  - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7-4,5 - pz: 24Kit -   



3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



35395 -  - 5g - cm: L14~ - pz: 144 -   



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78419

◆◆◆ - 2,5g

cm: Ø3,5 - pz: 144



78255 - ◆◆ - 6,5g - cm: L6~

pz: 48 - GF Azo



78020 - ◆◆◆◆ - 4g

cm: L3xH4 - pz: 180 - GF Azo

Stelle & Sferre 3D

3D stars and spheres



78183

◆◆◆◆ - 4,2g

cm: Ø3 - pz: 72 - GF Azo



78426

◆◆◆◆◆ - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 - GF Azo



98091 -  - cm: L20 - pz: 0,9kg -  



98092 -  -  



34000

■ ■ ■ 3 -  - cm: Ø3,5xH4,5 - pz: 300~
cf: 360g -  



32533

 - 7g - cm: Ø5xH2 - pz: 168 -  



98090 -  - cm: L1~ - cf: 1kg-  



34008 -  -  



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92069 -  - 2,1g - cm: Ø3,4
pz: 72 -   



92082 -  - 1,75g - cm: L3,4xH3
pz: 72 -   



**3 cioccolati
in una sola confezione!**
3 chocolates in one box



92114 -    - 5g
cm: Ø3,6 - pz: 45 -   

92159 -  - 3,7g - cm: L6,3xH2
pz: 64 -   



ELEGANZA E GUSTO
ALLO STATO *puro!*



The essence of chocolate: elegance and pure taste!



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate

Un trasferello,
infinite possibilità!

Vesti il cioccolato con il look che più ti si addice,
scegliendo tra un'ampia varietà di grafiche

A TRANSFER SHEET, ENDLESS POSSIBILITIES:

Dress your chocolate with the look that suits you best, choosing from a wide variety of designs



NEW

91926 cm: L30xH40 - pz: 12 -   



NEW

91342 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   

Nuovi trasferelli animalier:
rendi il tuo cioccolato audace, trendy e
impossibile da ignorare!

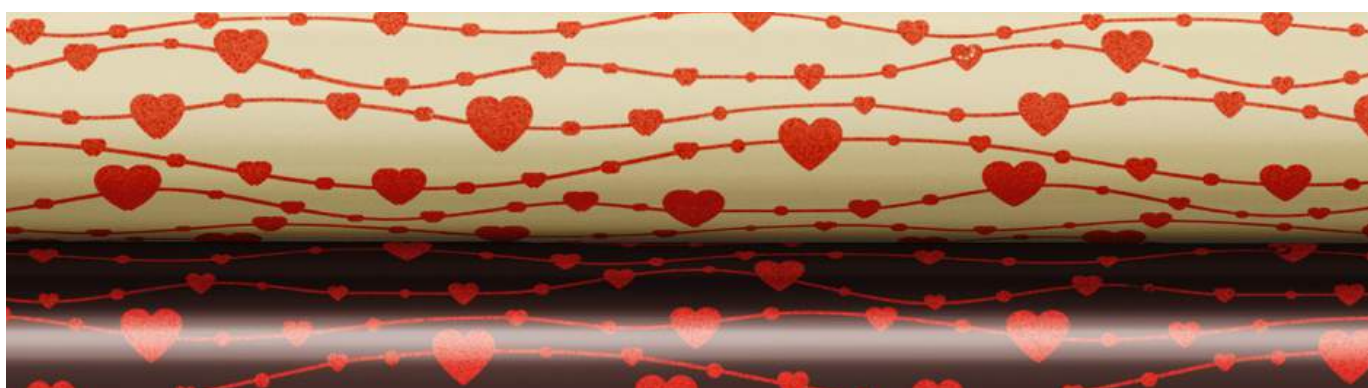


*New animal print transfer sheets:
turn your chocolate into something bold, trendy
and impossible to ignore*



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate



NEW

91340 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - (GF) (AZO) (P)



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF)



81376 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



81365 - ■■■ 2 - pz: 24 -   



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate



82000 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -  



82001 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 - (GF) (AZO) (P)



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate



98097 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   





Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate



81399 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



98095 - cm: L30xH40 - pz: 12 -   



81398 - ■■■ 3 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



91923 NEW - pag 42



91924 NEW - pag 42



91921 NEW - pag 42



91922 NEW - pag 42



91952 NEW - pag 44



92218 NEW - pag 72



92122 - pag 74



78388 - pag 74



92093 - pag 72



78504 - pag 77



92126 - pag 76



78181 - pag 75



78437 - pag 74



78139 - pag 74



35066 - pag 75



92089 - pag 68



92090 - pag 68



78284 - pag 75



78254 - pag 75



92123 - pag 68



92121 - pag 68



78463 - pag 70



78516 - pag 98



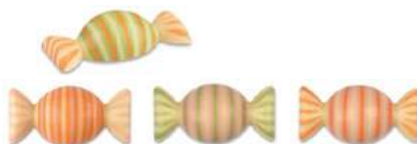
78362 - pag 91



78179 - pag 91



92213 **NEW** - pag 91



78395 - pag 98



78521 - pag 91



92106 - pag 92



92107 - pag 92



92152 - pag 79



92108 - pag 93



92109 - pag 92



92158 - pag 79



92140 - pag 93



92105 - pag 92



92131 - pag 82



92132 - pag 82



92130 - pag 82



92134 - pag 83



92133 - pag 83



92153 - pag 83



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92205 - NEW - pag 88



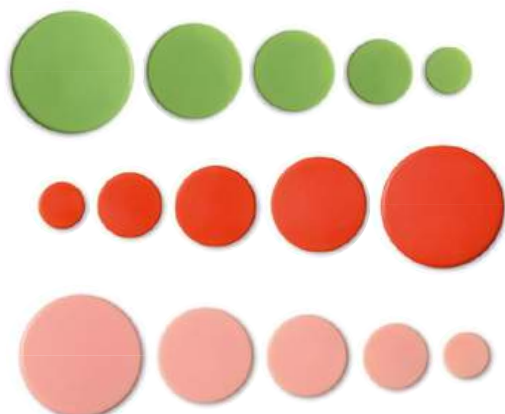
78519 - pag 90



92202 - pag 81



78529 - pag 90



78459 - pag 97



78290
pag 99



78532
pag 99



78335E
pag 99



78335C
pag 99



78335L
pag 99



92045 pag 95



78523 - pag 98



92043 - pag 95



92134 - pag 83-98



92044 - pag 95



78430 - pag 99



92111 - pag 84



92113 - pag 84



92207 NEW - pag 80



78326 - pag 85



78513 - pag 85



78431 - pag 85



92017 - pag 103



92014 - pag 103



92012 - pag 103



92022 - pag 101



92021 - pag 101



92052 - pag 100



91348 NEW - pag 50-132-292



92135 - pag 133-293



92163 - pag 52-293



91349 NEW - pag 50-132-292



92164 - pag 133-293



92143 - pag 52-293



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



78414 - pag 104



35395 - pag 105



78426 - pag 99-106



78419 - pag 106



78020 - pag 106



78000 - pag 105



92069 - pag 108



34000 - pag 107



78183 - pag 106



92082 - pag 108



32533 - pag 107



78255 - pag 106



92114 - pag 108



34172 - pag 107



34175 - pag 107



34009 - pag 107



34008 - pag 107



78038 - pag 104



78170 - pag 56



78158 - pag 56



92159 - pag 108



91929 **NEW** - pag 48



91927 **NEW** - pag 48



91928 **NEW** - pag 48



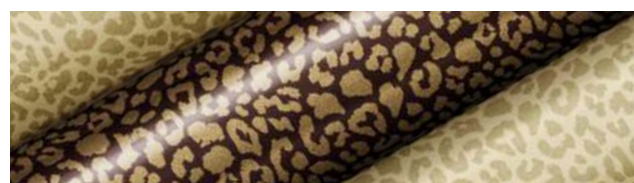
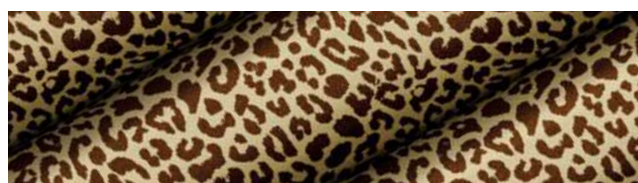
91347 **NEW** - pag 46



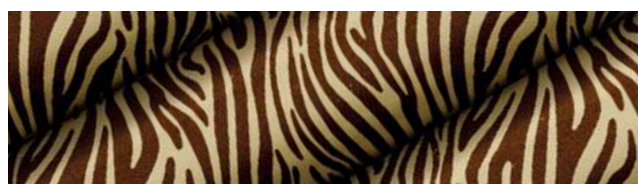
91345 **NEW** - pag 46



91346 **NEW** - pag 46



91926 **NEW** - pag 110



91342 **NEW** - pag 110



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92197 - pag 54



91351 **NEW** - pag 54



91359 **NEW** - pag 54



91350 **NEW** - pag 54



79838B **NEW** - pag 54



79838D **NEW** - pag 54



79838K **NEW** - pag 54



78356 - pag 56



92047 - pag 56



92198 - pag 56



92203 - pag 56



92101 - pag 58



92100 - pag 58



92098 - pag 58



92099 - pag 58



92157 - pag 60



92156 - pag 60



92154 - pag 60



92155 - pag 60



92097 - pag 61



92096 - pag 61



92094 - pag 61



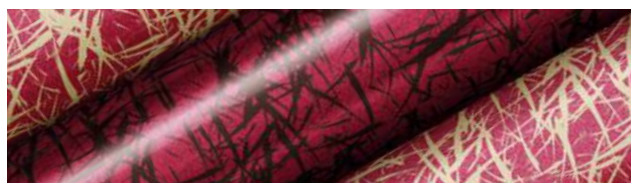
92095 - pag 61



78467 - pag 65



78465 - pag 65



82017 - pag 116



78337 - pag 62



78338 - pag 62



82008 - pag 119



78315 - pag 64



78331 - pag 64



78314 - pag 64



78350 - pag 62



78370 - pag 62-99



78342 - pag 62



92219 **NEW** - pag 63



78432 - pag 65



78434 - pag 65



78436 - pag 65



78407 - pag 62



78405 - pag 62



92150 - pag 56



92138 - pag 66



92139 - pag 66



92137 - pag 66



92104 - pag 67



92102 - pag 66



92103 - pag 66



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Przegląd kształtów i grafik czekoladowych
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations



41316 NEW - pag 149

Cioccolato in blister - Blister Chocolate Decoration.



92160 - pag 87



92161 - pag 87



92162 - pag 87



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

40140 NEW - pag 152

THUN



41310 - pag 288



92179 NEW - pag 290



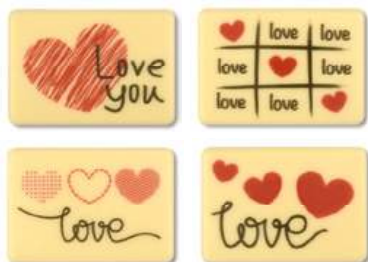
78508 - pag 299



92031 - pag 296



92042 - pag 296



78443 - pag 298



34608 - pag 298



92212 NEW - pag 296



92227 NEW - pag 294



78493 - pag 291



78494 - pag 291



92083 NEW
pag 291



78530 - pag 298



92046 - pag 299



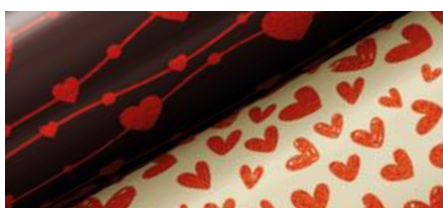
78257 - pag 299



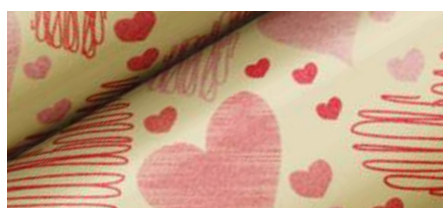
78445 - pag 299



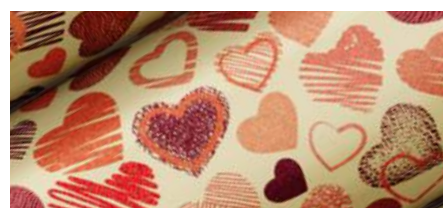
34611 - pag 298



91340 NEW - pag 112-300



82018 - pag 112-300





novità

132 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

134 **Glitter Touch**
Glitter Touch

136 **Golden Touch 8x8 e XL**
Golden Touch 8x8 e XL size

137 **Giriotorta Golden Touch**
Cake collar Golden Touch

NUOVE FORME, *infinito* SPLENDORE

*Distinctive shapes,
endless brilliance*



138 **Mono Shapes Golden Touch**
Mono Shapes Golden Touch

142 **Decocrumble Golden Touch**
Decocrumble Golden Touch

144 **Panoramica Golden Touch**
Golden Touch overview



CHOCO
Golden Touch

Ogni creazione
merita di *brillare!*

Every creation deserves to shine



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz

NEW

91348 - ◆◆

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit - GF AZO



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz

NEW

91349 - ◆◆ - cm: L3,3/5,2 - pz: 25Kit - GF AZO





1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 -  - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit -   



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92135 -  - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit -   



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

92164 -  - cm: Ø1,9-3,5~
pz: 24Kit -   



92163 -  - cm: L2,8
pz: 240 -   



GLITTER *Touch*



Polvere glitter colorata

Colored glitter powder

Il **pratico dispenser** rende l'applicazione semplice e immediata, per illuminare ogni preparazione
The easy-to use dispenser makes application simple and immediate, perfect to illuminate every creation.



23358 - pz: 1 (40g) AZO GF



40g

GLITTER Touch
ROSSA
red

23359 - pz: 1 (40g)



30g

GLITTER Touch
ARGENTO
silver

NEW

23378 -



30g

GLITTER Touch
ROSA
pink

NEW

23379 -



30g

GLITTER Touch
AZZURRA
light blue

NEW

23380 -

30g

GLITTER Touch
NERA
black

NEW

23381 - pz: 1 (30g)





Linea Golden Touch

Golden Touch line • Linia Golden Touch • Golden Touch Linie
Línea Golden Touch • Linha Golden Touch



formato 8x8

8x8 size

31400 - cm: L8

pz: 45 -   

Fogli quadrati perfetti per **ricoprire piccole superfici** o per creare scaglie, fiocchi o briciole da utilizzare su cioccolato e dolci mignon.

*Our square sheets are perfect to **cover small surfaces** or creating flakes, chips, or crumbs to use on chocolate and miniature pastries.*



formato XL

XL size

NEW

31426 - cm: H28,6xL20 - pz: 8 -   

Ideale per **ricoprire superfici ampie** come torte da cerimonia, oppure come decorazione delle vaschette di cremino in gelateria, fino ad arrivare a prodotti da forno e grandi lievitati.

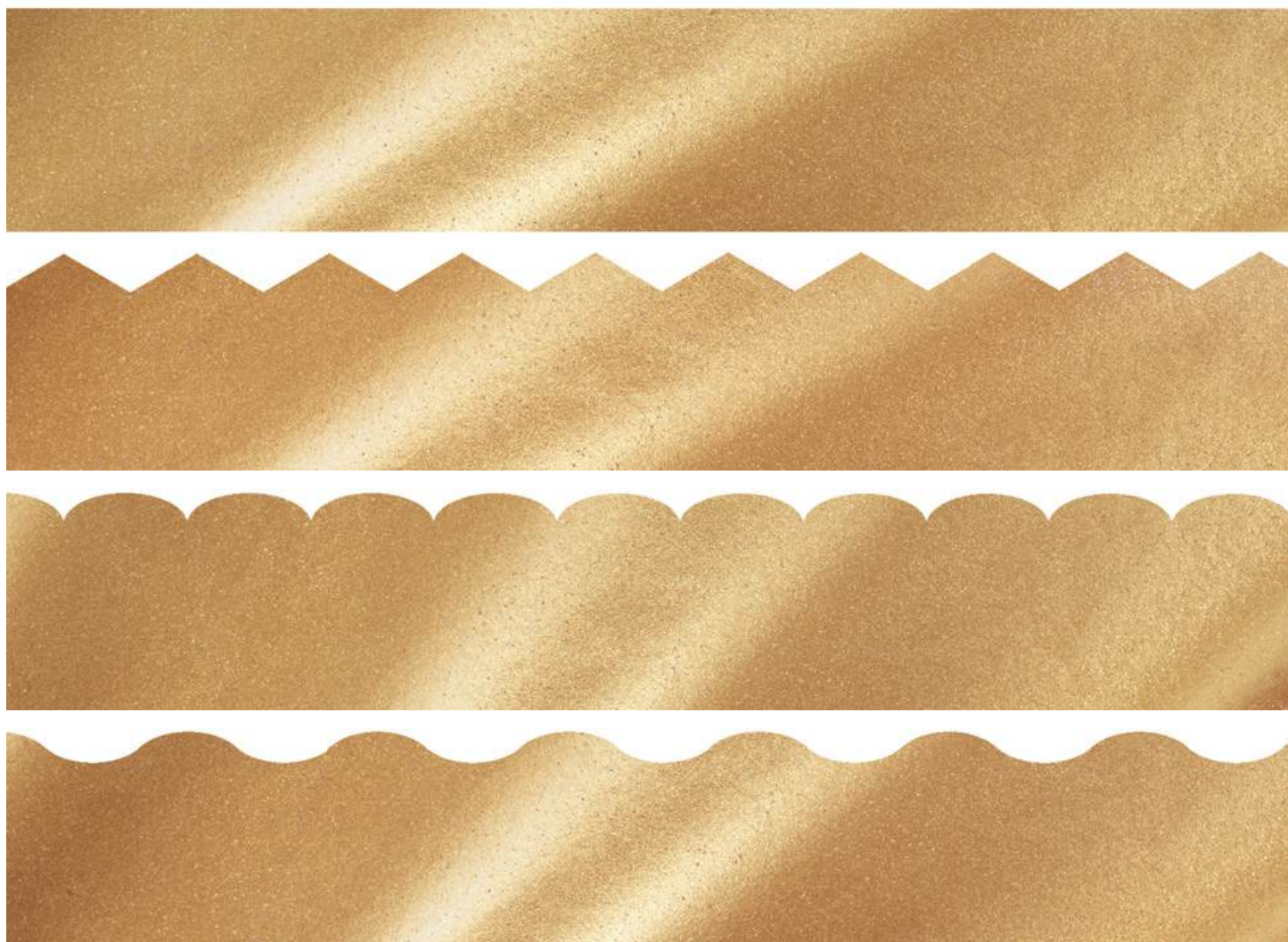
*It is perfect to **cover large surfaces** such as wedding cakes, or to decorate your Cremino, as well as baked products and large leavened products.*

Girotorta

Cake collar

Il formato che **abbraccia e avvolge** il tuo dessert

*The shape that **embraces and wraps** your dessert*



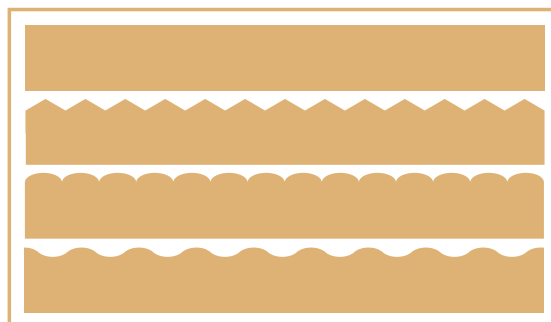
Assortito
Assorted

31418 - ■■■ 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -   

1 conf.= 4pz x 12 fogli

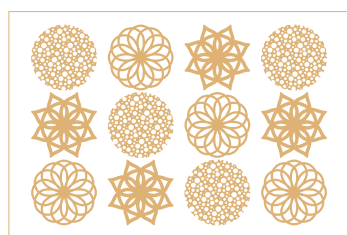
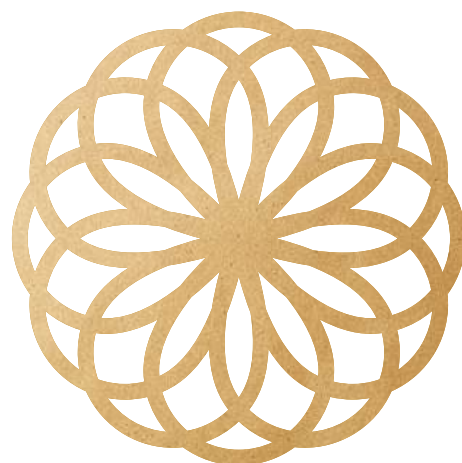
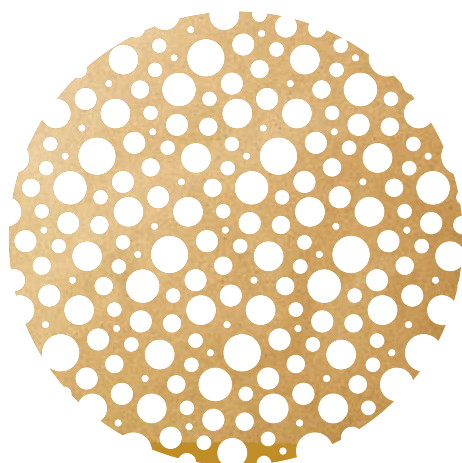
1 pack = 4pcs x 12 sheets



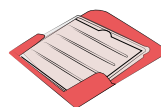


Mono shape

Modacor®
Golden Touch



1 conf.= 12pz x 8 fogli
1 pack = 12pcs x 8 sheets



New pack

31422 - ■■■ 3 - cm: Ø5,7 pz: 96 - GF AZO

Nuovo pack in vaschetta

Facilita' di utilizzo e sicurezza



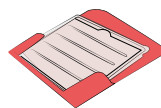
New packaging in tray - Enhanced usability and safety



L3,8xH2,7cm



CODICE	PZ			
31425	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31415	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



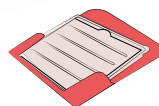
! New pack



L3,8xH3,3cm



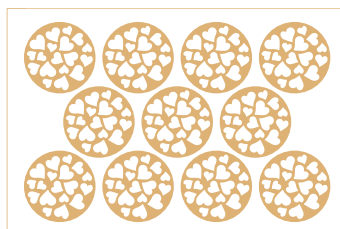
CODICE	PZ			
31424	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31414	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



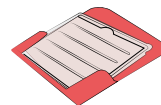
! New pack



Ø6,2cm



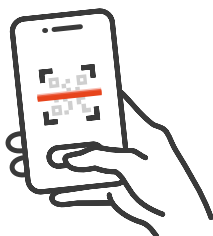
! New pack



CODICE	PZ			
31420	88 (11pz x 8 fogli)	●	●	●
31410	132 (11pz x 12 fogli)	●	●	●

Utilizzare le mono shape è facilissimo:
basta prelevare con le mani pulite e asciutte la forma dal foglio
di acetato, contenuto nella busta all'interno del packaging.

*Using the mono shapes is very easy:
simply pick up the shape from the acetate sheet, contained in the
envelope inside the packaging, with clean, dry hands.*



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Mono shape

Modacor®
Golden Touch



1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31438 - □□□ 6 - cm: L3/4XH3,3/3,6

pz: 120 -   



New pack



1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31437 - ■■■ 3 - cm: L3,3/4,2XH3,6/4,5 - pz: 120 - GF AZO



New pack



1 conf.= 24pz x 12 fogli
1 pack = 24pcs x 12 sheets

31409 ■■■ 4 - cm: L3/4 - pz: 288 - GF AZO



DECOCRUMBLE *Golden*



Crumble Cacao con scaglie Golden Touch
Cocoa crumble with Golden Touch shavings

22163

pz: 2 (1kg) - mat: PF -  

Linea Krok
l'accento che mancava!



Osa ancora di più con infinite applicazioni!

Dare even more with infinite applications!



SUL CIOCCOLATO

Puoi ricoprire tavolette, praline e soggetti di cioccolato, usarlo intero o lavorarlo in scaglie e fiocchi per un effetto lussuoso e unico.

ON CHOCOLATE

You can cover chocolate bars, pralines, and chocolate figurines, using it whole or working it into flakes for an elegant and unique effect.



SU PRODOTTI DA FORNO IN COTTURA O GIÀ COTTI

In cottura, aggiungilo in sfogliatrice per un effetto moderno e raffinato su brioche, croissant e danesi oppure applicalo su prodotti già cotti come grandi lievitati.

FOR BAKED GOODS, DURING OR AFTER BAKING

During baking by adding it in the dough sheet for a modern and refined effect on brioche, croissants, and Danish pastries, or apply it to baked products such as large leavened products.

IN RISTORAZIONE

Aggiungi un tocco di classe a ogni portata creando giochi di luce che valorizzano le tue pietanze oppure utilizzalo per decorare cocktail, aggiungendo eleganza e lucentezza a ogni sorso.

HO. RE. CA.

Add a touch of elegance to every dish, creating light effects that enhance your meals, or use it to garnish cocktails, adding elegance and shine to every sip.



SU GLASSA E GELATINA

Golden Touch, grazie alla sua formula, si adatta perfettamente ad applicazioni ricoperte con glasse o gelatine. Grazie alla sua facilità di applicazione, otterrai un risultato elegante e raffinato in pochi gesti.

ON GLAZE AND JELLY

Thanks to its formula, our Golden Touch is perfect for surfaces coated with glaze or jelly. Its easy application ensures a sophisticated and polished finish in just a few simple steps.



SU PASTA DI ZUCCHERO

Aggiungi un effetto decorativo sulle superfici lisce realizzate con pasta di zucchero, ideali per torte da cerimonia o da evento.

ON SUGARPASTE

Add a decorative effect to smooth surfaces made with sugarpaste, perfect for ceremony cakes or other event cakes.



SUL GELATO

Decora ogni tua creazione di gelateria, dagli stecchi, alle coppe, ai semifreddi, fino alla vaschetta di cremino, per rivoluzionarli e donare un effetto unico al tuo gelato.

ON ICE CREAM

Add a decorative touch to all your ice cream creations, from popsicles and ice-cream cups to frozen mousses, giving them a unique effect.



Panoramica linea Golden Touch

Overview Golden Touch line

CHOCO
Golden Touch



91348 **NEW** - pag 132



91349 **NEW** - pag 132



92135 - pag 133



92163 - pag 133



92143 - pag 133



92164 - pag 133

DECOCRUMBLE
Golden

22163
pag 142



GLITTER
Touch

40g



23358
pag 134

23359
pag 135

30g



23378 **NEW**
pag 135

23379 **NEW**
pag 135

23380 **NEW**
pag 135

23381 **NEW**
pag 135



formato/ size XL

31426 **NEW** - pag 136

formato/ size 8x8

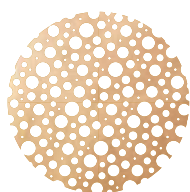
31400 - pag 136

Giro torta/ Cake collar

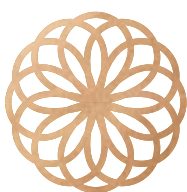
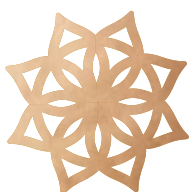
31418 - pag 137



Mono shape



31422 - pag 138



31420 - pag 139



31424 - pag 139



31425 - pag 139



31438 **NEW** - pag 140



31437 **NEW** - pag 141



31409 - pag 141



Brands
LICENZE





148 **SONIC**TM
THE HEDGEHOG

150 **Qing**

152 **CARE BEARS**

156 **novità**
Panoramica Brands
Overview Brands



SONIC™
THE HEDGEHOG



Disco in cialda - Wafer disc

NEW

41312

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - (Azo)



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

NEW

41314

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)



Decoshape - Wafer decoshape

NEW

41313 - ■ ■ ■ 10 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM - (Azo)



NEW

41316 - ■■■ 6 - 3,3g - cm: Ø3,5 - pz: 48 - 





Disco in cialda - Wafer disc

40208

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM - (AZO)

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



98093 ●●● A - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)

mat: ZU - (GF)

Soggettini in zucchero
Sugar figurines

insieme a Bing
anche i suoi amici



NEW

20147 - ■■■ 3 - cm: H 5,3/6,4 - pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)

With Bing, his friends too

Decoshape - Wafer decoshape



41113 - ■■■ 10 - cm: H5,5 - pz: 600 - mat: AM - (AZO)



CARE BEARS™



**Decorazioni in blister
al gusto di cioccolato bianco**

*White chocolate-flavored decorations
in blister packs*



NEW

40140 - ■■■ 8 - 4,6g - cm: H max 5,2

pz: 64 - mat: SURR.BCO - (GF)



Disco in cialda - Wafer disc

NEW

40143

cm: Ø21 - pz: 12

mat: AM - (AZO)

TM & © 2026 TCFC



Soggettini in zucchero - Sugar figurines

NEW

20145 - ■■■ 4 - cm: H max 7 - pz: 24 - mat: GE/ZU -  





CARE BEARS™

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress



NEW

40141

■ ■ ■ 6 - cm: Ø5,8
pz: 12BlisterA4 (12pz)
mat: ZU - (GF) (AZO)



Decoshape - Wafer decoshape

NEW

40142 - ■ ■ ■ 8 - cm: H5,5
pz: 600 - mat: AM - (AZO)

TM & © 2026 TCFC





Panoramica Brands

Overview Brands



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

41316 **NEW** - pag 149



Disco in cialda - Wafer disc

41312 **NEW** - pag 148



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

41314 **NEW** - pag 148

Decoshape
Wafer decoshape

41313 **NEW** - pag 148



Disco in cialda - Wafer disc

40208 - pag 151



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

98093 - pag 150



Decoshape
Wafer decoshape

41113 - pag 151



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20147 **NEW** - pag 150



40140 NEW - pag 152



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40141 NEW - pag 154



Decoshape
Wafer decoshape

40142 NEW - pag 154

CARE BEARS

Ciocolato in blister
Blister Chocolate Decorations



Disco in cialda - Wafer disc

40143 NEW - pag 152



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20145 NEW - pag 153

Ciocolato in blister - Blister Chocolate Decoration



92160 - pag 87



92161 - pag 87



92162 - pag 87

SMILEY
World

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

91358 NEW - pag 234



PAW
PATROL



Cioccolato in blister - *Blister Chocolate Decorations*



41319 **NEW** - pag 192



41320 **NEW** - pag 195

Cioccolato chablon - *Thin Chocolate Plaques*



92127 **NEW** - pag 194



92128 **NEW** - pag 194

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



41301 - pag 196



41302 - pag 196



41300 - pag 196

Cioccolato chablon - Thin Chocolate Plaques



41310 - pag 288

Decorazioni in zucchero - Sugar decorations



41303 **NEW** - pag 289



41311 **NEW** - pag 289



Halloween



novità

- 162** **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques
- 165** **Cioccolato in blister**
Blister Chocolate Decorations
- 172** **Decorazioni in burro di cacao colorato**
Coloured cocoa butter decorations

novità

- 174** **Vestibiscotti**
Cookie dress
- 174** **Zuccherini**
Sugar decorations
- 176** **Macarons**
Macarons



novità

178 **Golden Touch - Mono Shapes**
Golden Touch - Mono Shapes

180 **Glitter Touch**
Glitter Touch

181 **CreamArt**
CreamArt

novità

182 **Soggettini in zucchero**
Sugar figurines

188 **Soggettini in zucchero e gelatina**
Sugar and jelly figurines



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



Ideali per mignon
Ideal for mignon pastries

NEW

92169 - ■■■ 9 -

cm: Ø2 - pz: 108 -

Per brividi...
di gusto!

For thrills... of taste!!



NEW

92225 - ■■■ 5 - - cm: H3,5~ - pz: 90 -





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92168 -  - cm: L3,4/1,8xH4,2/2,2 - pz: 24 Kit -   



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92170 - ■■■ 5 - ◆ - 5g

cm: L3,9xH4,8 - pz: 60 - (GF)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



NEW

92187 - ■■■ 5

◆ - 3,6g - cm: H5~ - pz: 60



92016

■■■ 4 - ◆ - 1,8g - cm: Ø3,5~

pz: 72 - GF AZO



1Kit = 4pz - 1 conf = 72pz

78021 - ◆ - 6,3g/kit - cm: Ø3,5~ - pz: 18 Kit - GF





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92165 - ■■■ 4 -

2,4g - cm: H max 3

pz: 72 -



92026 - ■■■ 4 - - 4,5g - cm: L3xH5~ - pz: 48 -



NEW

92167 - ■■■ 4 - ◆ - 3,3g - cm: L2,9/3,9xH1,9/3,2 - pz: 72 - (GF)

Decorazioni che “*stregano*”
al primo sguardo



Decorations that charm at first glance



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



NEW

92186

3 - 5.8g - cm: L5xH3,5

pz: 48 - GF AZO





92035 - ■■■ 2 - ◆ - 5.8g

cm: L5xH3,5 - pz: 48 - GF



78380 - ■■■ 5 - ◆ - 3,6g - cm: H5~

pz: 60 - GF AZO



78277 - ■■■ 6 - ◆ - 2,6g

cm: L3,5xH3 - pz: 72 - GF AZO



Sfere 3D
3D spheres



78383 - ■■■ 4 - ◆ 6g

cm: Ø2,8 pz: 96 - GF



Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Dekoracje z barwionego masła kakaowego
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações de manteiga de cacau colorida

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



NEW

92176 - cm: L4,5/2,4xH4,4/2,3

pz: 25 Kit - mat: BC - (GF) (Azo)



92085

1,8g - cm: Ø2 - pz: 96

mat: BC - (GF) (Azo)

92084 - 8,4g - cm: Ø3,5 - pz: 48 - mat: BC - (GF) (Azo)

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



92034 - cm: L4,5/2,4xH4,4/2,3 - pz: 25 Kit - mat: BC - (GF) (Azo)



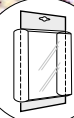


Vestibiscotti

Cookie dress • Produkty gotowe do sprzedaży
Vorgestanztes Zuckerpapier • Vistegalleta • Veste bolacha



SUGAR
PASTE



A4

NEW

17169

● ● ● A - ■ ■ ■ 4 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

Ø5,8cm



Zuccherini

Sugar decorations • Posypki • Streudekore
Azucarillos • Decorações em Açúcar

84g



17170

cm: Ø1 - pz: 6 (84g)

mat: ZU - (GF) (AZO)







Dolcetto *e scherzetto?*

Trick or treat?



Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



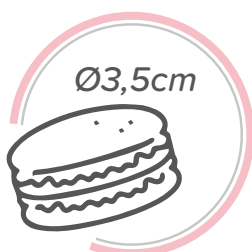
NEW

17171 - ■■■ 3 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF



Con i nostri macaron di
Halloween
puoi avere sia il dolcetto
che lo scherzetto

*Our Halloween macarons bring you
the perfect mix of trick and treat!*



20309Z

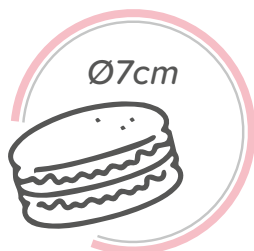
cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF - (AZO)

NEW

20353 - ■■■ 2

cm: Ø3,5 - pz: 192

mat: PF - (AZO)



NEW

20347 - cm: Ø7

pz: 48 - mat: PF - (AZO)





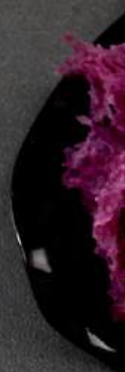
Mono shape

Modacor®
Golden Touch

Fai **brillare** le tue creazioni
nella notte di

HALLOWEEN

con le **Mono Shapes Golden Touch**



ICONE DORATE *da brivido!*

Golden icons, hauntingly elegant!



1 conf. = 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31438 - □■ 6 - cm: L3/4xH3,3/3,6

pz: 120 -   

GLITTER Touch ARGENTO silver



Il **pratico dispenser** rende l'applicazione semplice e immediata, per illuminare ogni preparazione

The easy-to use dispenser makes application simple and immediate, perfect to illuminate every creation.

NEW

23378 - pz: 1 (30g) -  

il finishing glitterato

per torte, monoporzioni, dessert al piatto
e altri prodotti di pasticceria.

*For a glittering finish on cakes, single portions, plated desserts,
and other pastry products.*



GLITTER Touch NERA black

NEW

23381 -  

CREAMart

NERO

1kg



il colore che dà
carattere
alle tue creazioni

Black CreamArt, the colour that gives
character to your creations

NEW

31279 - kg: 1 - pz: 1 -  





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de açúcar • Bonequinhos em açúcar





NEW

55509 - ■■■ 6 - cm: Ø4

pz: 24 - mat: ZU - GF AZO

Nuovissimi fiori dal *cuore skull*
un mix irresistibile tra dolcezza e mood dark

Brand-new skull-heart flowers: a playful blend of sweetness and dark charm



NEW

55510 - ■■■ 4 - cm: Ø4 - pz: 20 - mat: ZU - GF AZO



NEW

55502 - ■■■ 2 - cm: Ø4,5

pz: 24 - mat: ZU - AZO

NEW

55501 - ■■■ 3 - cm: L2/4xH5

pz: 48 - mat: ZU - AZO



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



17163

■ ■ ■ 7 - cm: H3,5 - pz: 70

mat: ZU - (AZO)



Decorazioni piccole
per dolci piccoli,
belle da paura!



17166 - cm: L2xH3 - pz: 140 - mat: ZU - (GF) (AZO)



17165

■ ■ ■ 4 - cm: H3,5 - pz: 72

mat: ZU - (AZO)



Small decorations for small treats, frighteningly beautiful!



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de açúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55511 - ■■■ 3 - cm: H6~ - pz: 30 - mat: ZU - (GF) (AZO)



NEW

55520 - ■■■ 5 - cm: H4/8 - pz: 25 - mat: ZU - (GF) (AZO)



NEW

55522 - cm: H3,2 - pz: 24

mat: ZU - (AZO)



NEW

17124 - ■■■ 2 - cm: L8,7xH4,5 - pz: 15 - mat: ZU - (GF) (AZO)





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55524 - ■■■ 3 - cm: H2,9 - pz: 24 - mat: ZU - (Azo)



17107

■■■ 3 - cm: L3,5

pz: 24 - mat: ZU - (Azo)

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



17135

■■■ 3 - cm: H4 - pz: 30

mat: GE/ZU - (GF)



NEW

55521 - cm: H3,2 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



17159 - ■■■ 3 - cm: H max 8 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



17156 - ■■■ 4 - cm: H3,5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



Christmas

novità

192 **Linea THUN**
THUN line

198 **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques

203 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

204 **Decorazioni in blister**
Blister Decorations

novità

222 **Trasferelli per cioccolato**
Transfer sheets for chocolate

224 **Trasferelli per Pan di Spagna e Frolla**
Transfer sheets for sponge cake and shortcrust pastry

226 **Prodotti da banco**
Ready to sell products

228 **Cartolina di Natale**
Christmas Cards



novità

232

Decorazioni

Decorations

238

Linea Golden Touch

Golden Touch line

241

Semilavorati - CreamArt e Icing

Semifinished - CreamArt and Icing

244

Decorsticker

Decorsticker

246

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines

novità

254

Soggettini in zucchero

Sugar figurines

276

Decorazioni in cialda

Wafer decorations

278

Soggettini in plastica

Plastic figurines

280

Vassoi per torte

Coated cake trays

282

Collezione Capodanno

New Year's Eve Collection

THUN



Prodotto da banco

Ready to sell products • Dekoracje do witryny • Geschenkartikel
Productos de impulso • Produtos prontos para vender



NEW

41319 - ■■■ 2 - ◆

50g - cm: L15xH10 - pz: 12 - ©





Buon
Natale



THUN

Buon
Natale



THUN



THUN



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de chocolate superfino
Decorações de chocolate finas

CODICE	PZ	cm	GF
92127 NEW	55	Ø6	●
92112	110	Ø6	●

■ ■ ■ 2 - ◆



CODICE	PZ	cm	GF
92128 NEW	55	Ø6	●
92125	110	Ø6	●

■ ■ ■ 3 - ◆



NEW

41320 - ■■■ 3 - 3,3g - cm: Ø3,5

pz: 48 - 

THUN

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de açúcar • Bonequinhos em açúcar



41302

cm: H10,5 - pz: 6

mat: ZU - (AZO)



41301 - ■■■ 3

cm: H3/6 - pz: 12 - mat: ZU - (AZO)



41300 - ■■■ 2 - cm: H6

pz: 12 - mat: ZU - (AZO)



Due eccellenze, *un'eleganza che si distingue*

Le decorazioni **Modacor** ispirate alle icone **THUN** uniscono qualità e cura del design, offrendo soluzioni raffinate per impreziosire ogni creazione.



Two excellences, a distinctive elegance

Modacor decorations inspired by **THUN** icons combine quality and refined design, offering elegant solutions to enhance every creation.



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



NEW

92224 - ■■■ 3 -

cm: L2,8xH4 - pz: 90 -

La dolcezza che scalda il Natale un tocco tenero e magico

Sweetness warming up your Christmas, a tender and magic touch



NEW

92210 - ■■■ 6 -

cm: Ø3,5 - pz: 144 -





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe
plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino
Decorações de chocolate finas



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

92185 -  - cm: Ø3,7/1,9xH4,3/2,2 - pz: 24 Kit -   



92058 - 

cm: Ø2,2 - pz: 160 -   



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

78192 -  - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit - -   



92193 -    4 - 

cm: L3,5xH5 - pz: 80 - 



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



1Kit = 7pz - 1conf = 126pz

NEW

92199 -  - cm: H3,5/7

pz: 18 Kit -   



Natale con stile ed eleganza

A stylish and elegant Christmas

CHOCO

Golden Touch

92164 - ◆ - cm: Ø1,9-3,5~
pz: 24 Kit - GF AZO



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92135 - ◆ - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit - GF AZO



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach • Schoko-Dekore (in Gießform)
Choco blister • Choco blister



L2,7xH3 cm

L2,5xH3,2cm

NEW

92191 - ■■■ 6 - ◆ - 3g - pz: 72 - GF AZO



92174 - ■■■ 4 - ◆

4,1g - cm: L3,7 - pz: 64 - GF AZO





1Kit = 3pz 1 conf = 72pz

92173

8,1g/kit - pz: 24 Kit



L1,8xH4,2 cm

L2,5 cm



L3xH2,8 cm



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister





92177 - ■■■ 6 - ◆ 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 - (GF) (AZO) (V)



Sfere 3D
3D spheres



92178 - ■■■ 6 - ◆ 1,6g - cm: Ø3

pz: 70 - (GF) (AZO) (V)

Effetto
Shine!

Shine effect!



92180

■■■ 3 - ◆ (GF)



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92036 - ■■■ 4 - 1,8g

cm: H max 3,5 - pz: 96 - GF



92120 - ■■■ 4 - 2,4g - cm: L3/3,5 - pz: 72 - GF AZO



92183 - ■■■ 8 - 3g - cm: Ø3,8

pz: 72 - GF AZO



78172

■ ■ ■ 2 - 5,7g - cm: Ø5,5~

pz: 40 -



92192 - - 2,9g

cm: Ø3,4 - pz: 72 -



78397 - - 4,6g - cm: L3,5 - pz: 72 -



78399 - ■ ■ ■ 2 - - 12g

cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 -



92050 - ■ ■ ■ 4 - 4,9g - cm: H5~ - pz: 64 -



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach
Dekorationen mit Weißschokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



NEW

92190

■ ■ ■ 6 - 9g - cm: H5,6

pz: 48 - mat: SURR.BCO - 



92202 - ■ ■ ■ 3 - 8,8g - cm: H

max 5 - pz: 48 - mat: SURR.BCO



NEW

92196

■ ■ ■ 2 - 8,5g - cm: H4

pz: 45 - mat: SURR.BCO - (GF)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



16pz

16pz

32pz

Magia e tradizione
prendono forma!

Magic and tradition come to life!

92175

■ ■ ■ 3 -  - 7,2g - cm: L2,4xH5 - pz: 64 - 

Schiaccianoci

dettagli raffinati per dolci che raccontano una **fiaba natalizia**

The Nutcracker: exquisite details for desserts that tell a festive fairy tale.



Rudolf kit Kit Rudolf



L5,5xH6,5 cm

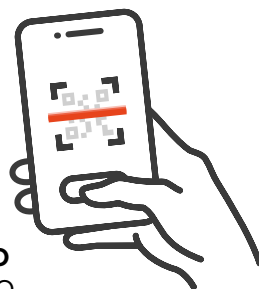
1Kit = 3pz

1conf= 36pz

L6,1xH3,4 cm



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78532 - 6g - cm: Ø2,8
pz: 96 - GF AZO



78354 - 6g - cm: Ø2,8
GF AZO



78290 - 6g - cm: Ø2,8
GF AZO



78430 - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 - GF AZO



78510 - 1g - cm: Ø2
pz: 96 - GF AZO



78458 - 4,2g - cm: Ø3 - pz: 48 - GF AZO



78183 - 4,2g
cm: Ø3 - pz: 72 - GF AZO



NEW

92215

■ ■ ■ 3 - ◆ - 1,8g - cm: Ø3~

pz: 96 - GF AZO



NEW

92211 - ■ ■ ■ 3 - ◆ - 3,5g

cm: L7xH3 - pz: 60 - GF AZO



78347 - ◆ - 1,8g - cm: Ø3~ - pz: 96 - GF AZO



78352 - ◆ - 3,5g - cm: L7xH3 - pz: 60 - GF AZO



92189 - ◆ - 2g - cm: Ø3,4

pz: 72 - GF AZO



92074

■ ■ ■ 2 - ◆ - 1,8g - cm: Ø3~ - pz: 96 - GF AZO



Decorazioni in cioccolato bianco al caramello!

White chocolate caramel decorations!



92184 - ■■■ 2 -  - 4,2g - cm: H4/4,7 - pz: 45 -  



Sfere 3D
3D spheres

NEW

92223 ■■■ 4 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 -



92182 ■■■ 5 - - 3,6g - cm: H5~ - pz: 45 -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92052 - - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit -



NEW

92087 - ■■■ 3 - - cm: Ø6 - pz: 55 -



Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Dekoracje z barwionego masła kakaowego
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações em manteiga de cacau colorida



Sfere 3D
3D spheres

NEW

92226 - ■■■ 4 - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - mat: BC -



Decorazione a rilievo
Embossed decoration



78378 - ■■■ 3 - 8g - cm: Ø4,8 - pz: 30 - mat: BC -



78456 - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit - mat: BC -



78396 - 4,2g - cm: Ø3

pz: 48 - mat: BC -   





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78304 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g
cm: L4,8 - pz: 45 - (GF) (AZO)



Decorazione a rilievo
Embossed decoration



78251 - ■■■ 3 - ◆ - 8g
cm: Ø4,8 - pz: 30 - (GF) (AZO)



Cornice in rilievo
Embossed frames

78305
■■■ 2 - ◆ - 4,5g - cm: L6xH2,8
pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



78393 - ■■■ 4 - ◆ - 3,5g - cm: L8xH1,5 - pz: 96 - (GF) (AZO) (V)



78185 - ■■■ 3 - ◆
 3g - cm: L4,5~ - pz: 72
 GF AZO



78448 - ■■■ 3 - ◆ - cm: L7,5~xH6,5 - pz: 42 - GF AZO



33pz



33pz



66pz

78450 - ◆◆◆
 cm: Ø4~ - pz: 132 - GF AZO



Dettagli in rilievo

Embossed details

92070

■■■ 3 - ◆ - 3,6g

cm: H5~ - pz: 45

GF AZO





Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate

Un trasferello,
infinite possibilità!

Vesti il cioccolato con il look
che più ti si addice, scegliendo
tra un'ampia **varietà di grafiche**



A TRANSFER SHEET,
ENDLESS POSSIBILITIES:
Dress your chocolate with
the look that suits you best,
choosing from a wide variety
of designs



NEW **91926** - cm: L30xH40 - pz: 12 -



98094 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -



98096 - ■■■ 2 - pz: 24 -



82014 - ■■■ 2 - pz: 24 -



TRASFERELLI SOLO PER CIOCCOLATO BIANCO - Transfer sheets suitable only for white chocolate



82013 - ■■■ 3 - pz: 24 -





Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa SFORNA...e sorprendi!

Print, Bake & Impress:



NEW 82098 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF AZO



NEW 82093 - GF AZO



SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to look at

'Pan di Spagna - Sponge cake

- 1 **Posiziona il trasferello → Versa l'impasto**
Place the transfer sheet → Pour in the batter
- 2 **Cuoci**
Bake
- 3 **Abbatti/congela → sforna e rimuovi**
Blast chill/freeze → Unmold and remove

'Frolla - Shortcrust pastry

- 1 **Posiziona il trasferello → Stendi la frolla**
Place the transfer sheet → Roll out the pastry
- 2 **Raffredda → Rimuovi**
Chill → Remove
- 3 **Taglia e cuoci**
Cut and bake

Nuove grafiche Natalizie!

New Christmas Designs!



**Scansiona il QR code per scoprire
tutti i dettagli e la facilità d'uso
del nuovo trasferello,
con gli how-to-use completi!**

Scan the QR code to discover all the details and
how easy it is to use the new transfer sheet, with
complete how-to-use guides.



Prodotti da banco

Ready to sell products • Dekoracje do witryny • Geschenkartikel
Productos de impulso • Produtos prontos para vender



14209

■ ■ ■ 4 - ◆ - 30g - cm: H7,5 - pz: 12 - (GF) (AZO)



98076

■ ■ ■ 4 - ◆ - 10g - cm: H5 - pz: 24 - (GF) (AZO)



Cartolina di Natale con dettagli in rilievo

Christmas Card with embossed details



92088 - ■■■ 2 - ◆ - 67,8g/pz - cm: L15xH10 - pz: 12 - (GF)



Cartolina di Natale personalizzata!

- 1 Inviaci il tuo logo in formato .pdf, .ai o .eps (NO FOTO/FAX)
Fai attenzione all'ingombro massimo indicato a pag. 230-231
- 2 Scegli la grafica che preferisci fra **A-B-C-D**
- 3 Invia la richiesta tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: **personalizzati@modecor.it**
- 4 **Modecor** ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata.



Customised Christmas card

1. Send us your vectorial logo, saved in the following formats: .pdf, .ai o .eps (NO PHOTO/FAX)
Pay attention to the maximum size indicated on page 230-231
2. Choose the design you prefer from A-B-C-D
3. Send your request through our agent or by email to the DEDICATED TEAM at: **custom@modecor.it**
4. Modecor will send you the digital proposal of the requested customization

Riempi il blister con il cioccolato bianco!

Fill the blister with white chocolate



Smodella la tavoletta

Unmould the tablet



*Con il pratico sacchetto in dotazione
confeziona la tua personalizzazione*

With the handy bag provided pack your customized tablet

Termine ultimo approvazione bozza 20/11 - *Draft approval deadline 20/11*





Blister per tavolette personalizzabili

Blister for customized chocolate bars

Colore di stampa della personalizzazione: marrone

Customization Printing colour: Brown



L4,5xH2,2cm

Il tuo logo inserito qui

MISURA DELLA PERSONALIZZAZIONE
PER TUTTE LE GRAFICHE

Your logo here

CUSTOMISATION SIZE FOR ALL DESIGNS



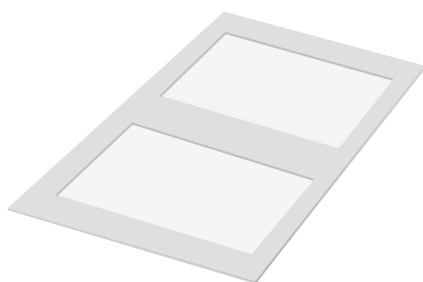
Design
Grafica A



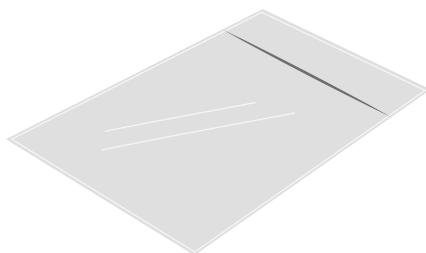
Design
Grafica B

25 blister = 50 impronte/ impressions

50 sacchetti/ bags



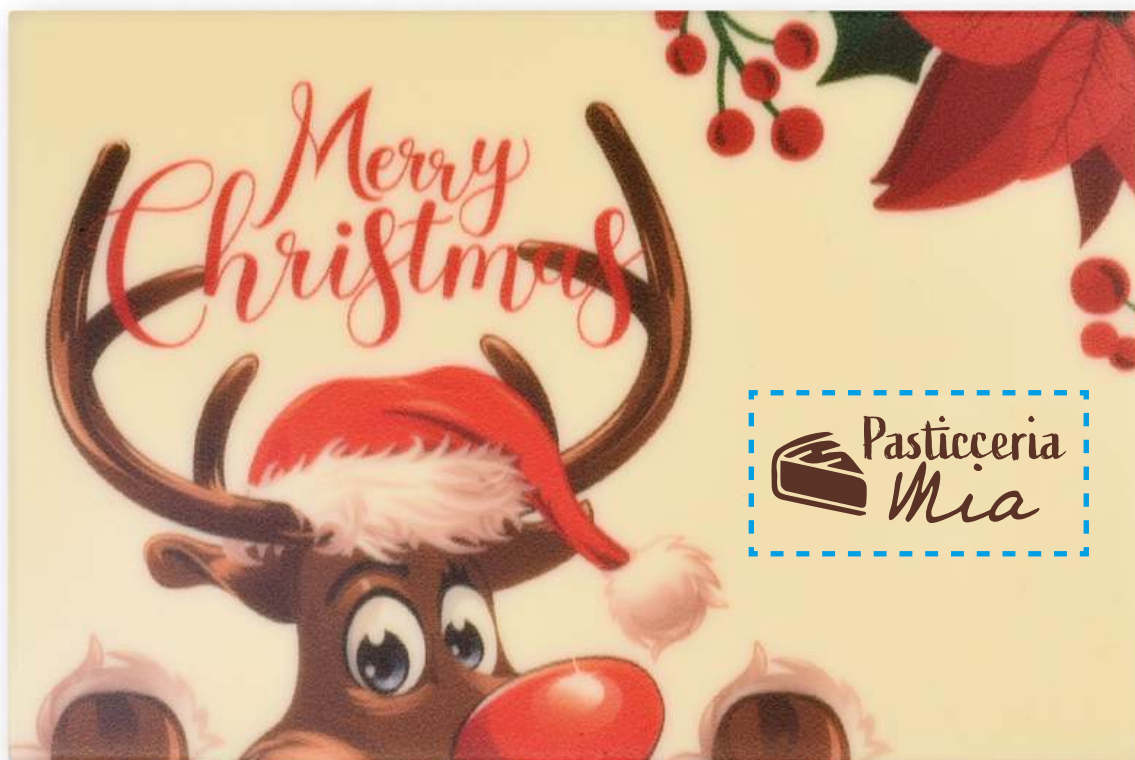
+



= 50 Set

◇ - cm: L15xH10xP0,6 - pz: 50Set

Peso prodotto finito/ finished product
weight: 50g



Design
Grafton



Design
Grafton



Macarons

Con mandorle • With almonds
Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

Natale è più magico con i nostri
macaron stampati!

*Add a touch of magic to Christmas
with our printed macarons*

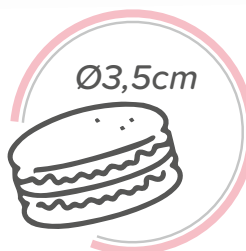
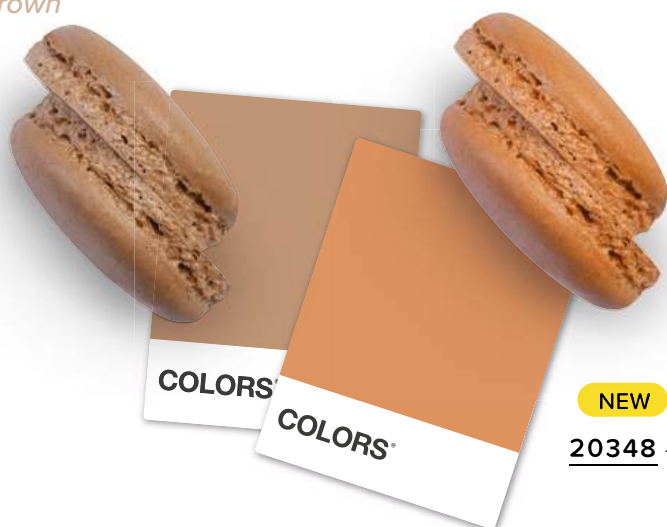
NEW

91357 ■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192

mat: PF



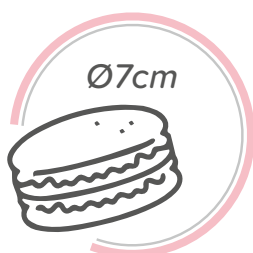
marrone
brown



caramello
caramel

NEW

20348 - ■■■ 2 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF -

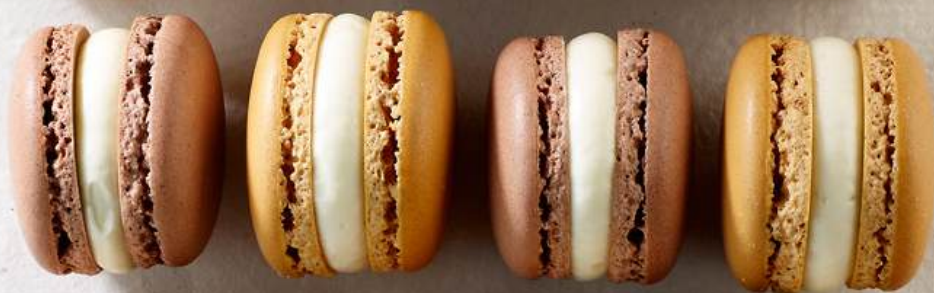
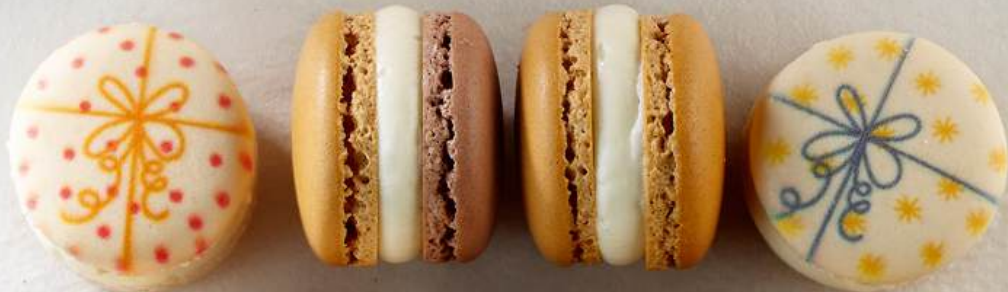


NEW

20347 - cm: Ø7

pz: 48 - mat: PF -







Vestibiscotti

Cookie dress • Produkty gotowe do sprzedaży
Vorgestanztes Zuckerpapier • Vistegalleta • Veste bolacha



SUGAR
PASTE



A4

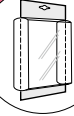
NEW 91356

● ● ● A - ■ ■ ■ 4 - pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)

Ø5,8cm



SUGAR
PASTE



A4

NEW 91358

● ● ● A - ■ ■ ■ 4

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF) (Azo)

Ø5,8cm







Granelle con cioccolato

Chocolate grains • Czekoladowe posypki • Schokoladenstückchen • Pepitas de chocolate



NEW 20356

cm: (1:1) - g: 700 - pz: 1

mat: CC - (AZO)



NEW 20357

cm: (1:1) - g: 700 - pz: 1

mat: CC - (AZO)



NEW 20361

cm: (1:1) - g: 700 - pz: 1

mat: CC - (AZO)

Zuccherini

Sugar decorations • Posypki • Streudekore • Azucarillos • Açúcar granulado



24287 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: (1:1)

kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - (GF) (AZO)



22161 - cm: (1:1) - kg: 1 - pz: 1

mat: ZU - (GF) (AZO)



19372 - (GF) (AZO)



22101 - (GF) (AZO)



22160 - (GF) (AZO)



14153

cm: Ø1 - pz: 6 (180g)

mat: ZU - (GF) (AZO)



14152

●●● A - ■■■ 7

cm: Ø1~ - pz: 6 (180g)

mat: ZU - (GF) (AZO)

Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portion • Szklane słoiki do monoporcji • Gläschen für Einzelportionen
Vasos de vidrio para monoporciones • Frascos de vidro para doses individuais



14390 - cm: H9,5~ - pz: 36 - mat: VT ☆ - cc: 160 ml



Mono Shapes

Modacor®
Golden Touch

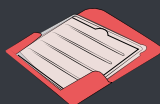


1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31437 - ■■■ 3

cm: L3,3/4,2XH3,6/4,5 - pz: 120



New pack

pack in vaschetta

Facilita' di utilizzo e sicurezza

packaging in tray - Enhanced usability and safety



31409 - ■■■ 4 - cm: L3/4

pz: 288 -



1 conf.= 24pz x 12 fogli
1 pack = 24pcs x 12 sheets

Avvolgi torte e dolci
con le **Mono Shapes**
assortite di Natale...

scatena
la magia!



Wrap cakes and sweets with assorted Christmas mono shapes

Unleash the magic!



GLITTER *Touch*

ORO
gold

23358 - pz: 1 (40g)

AZO GF

40g



GLITTER *Touch*

ROSSA
red

23359

pz: 1 (40g) AZO GF

40g



Il **pratico dispenser** rende l'applicazione semplice e immediata, per illuminare ogni preparazione
The handy dispenser allows a quick and easy application, bringing a shiny touch to every creation.

DECOCRUMBLE
Golden



Crumble Cacao con scaglie Golden Touch
Cocoa crumble with Golden Touch chips

22163

pz: 2 (1kg) - mat: PF - GF AZO

Linea Krok
l'accento che mancava!



ROSSO BORGOGNA

CREAMart

il rosso intenso e
s sofisticato
che valorizza
ogni dettaglio

Burgundy Red CreamArt,
the intense, sophisticated red
that enhances every detail



NEW

31282 - kg: 1 - pz: 1 - (GF)





Icingtube

Preparato base zucchero per decorazione e scrittura

Sugar-based icing mix for decoration and writing



NEW 23382 ROSSO

g: 18 - pz: 6 - 

NEW 23342 ORO



NEW 23343 BIANCO

IcingTube è la soluzione ideale per scritte e piccole decorazioni su biscotti, torte e i principali prodotti di pasticceria.

IcingTube is the ideal solution for writing and small decorations on cookies, cakes, and all main pastry creations.



Codice assortito

Assorted item



14 pz

14 pz

12 pz

NEW

23383

● ● ● A - ■ ■ ■ 3

g: 18 - pz: 40 - 



Icing

1kg



Con glitter
With glitter



NEW 31275 ORO

kg: 1 - pz: 1 - (GF) (AZO)

NEW 31276 ROSSO - (GF)



NEW 31277 BIANCO

(GF) (AZO)



Una volta applicato, l'icing si asciuga all'aria, permettendo di impilare i biscotti o trasportare i dessert con la sicurezza che la scritta o il decoro restino intatti.

Once applied, the icing air-dries, making it possible to stack cookies or transport desserts with the confidence that writing or decorations will remain intact.

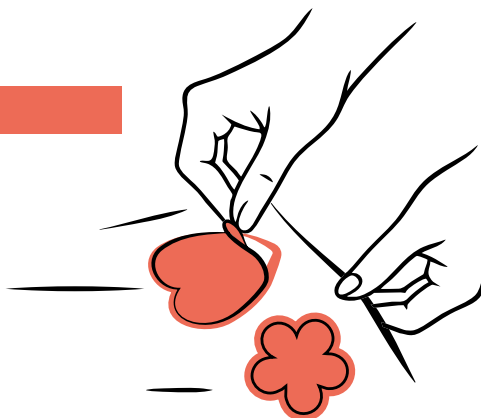


Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

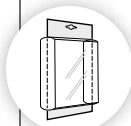
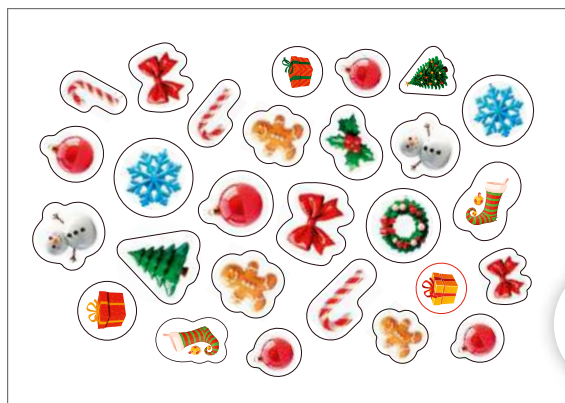
Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente
ideali per integrarsi con il dolce

*Fun decorations thin and with a transparent background
Perfect for blending seamlessly into pastry creations*



NEW

19389 - cm: Ø1,8/3,5 - pz: 6 -



1 conf. = 6 buste/ 1 foglio = 27 Stickers - 162pz tot.
1 pack = 6 sachet/ 1 sheet = 27 Stickers - 162pcs tot.

Proprio come gli adesivi tradizionali, i **DecorSticker** si staccano facilmente dal supporto in acetato e, grazie alla loro adesività, si applicano con semplicità su superfici glassate, pasta di zucchero e cioccolato.

La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

*Just like traditional stickers, **DecorStickers** peel easily from their acetate backing and, thanks to their natural stickiness, can be effortlessly applied to glazed surfaces, fondant, and chocolate.*

*Their **flexible texture** allows them to adhere perfectly even to curved surfaces.*







Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

14077 - ■■■ 3

cm: H max 7,5 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



Un soffio di
magia polare
per la tua torta

A little breath of polar magic for your cake

NEW

55513 - cm: H3,5 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



NEW

55516 - ■■■ 4 - cm: H max 5 - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



NEW

55514

3 - cm: H max 6 - pz: 24

mat: GE/ZU - GF AZO





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



14100 - ■■■ 3

cm: H5,5 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



13188 - ■■■ 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 24 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



14057 - ■■■ 4 - cm: H max 5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF)



13176 - ■■■ 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



19376

■■■ 3 - cm: H max 5,5~

pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

14000

■■■ 3 - cm: H max 5,5~

pz: 30 - mat: GE/ZU

(GF) (AZO)





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



14331 - ■■■ 7 cm: H3,5 - pz: 70 - mat: GE/ZU - (Azo)



14359 - ■■■ 5
cm: H4,5 - pz: 50
mat: GE/ZU - (Azo)



14010 - ■■■ 7 - cm: H3 - pz: 70 - mat: GE/ZU - (Azo)



13186 - ■■■ 4 - cm: H4,5 - pz: 32 - mat: GE/ZU - (GF)



13187

■■■ 2 - cm: H3 - pz: 96 - mat: GE/ZU - (GF) (AZO)



14093 - ■■■ 4 - cm: H5,5 - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF)



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

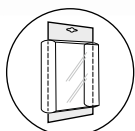


14255 - cm: H4~ - pz: 48

mat: GE/ZU -



13195 - ■■■ 4 - cm: H4 - pz: 140 - mat: GE/ZU -



L12,8xH17,2xP3,5cm

13197 - cm: - pz: 12Blister (10pz) - mat: GE/ZU -



14126 - cm: 11

pz: 10 Set (5pz) - mat: GE/ZU - 4x0





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55512 - cm: H5 - pz: 20 - mat: ZU - GF AZO



NEW

55515 - ■■■ 3 - cm: H5,5 - pz: 24 - mat: ZU - GF AZO



NEW

55517 - ■■■ 6 - cm: H max 3 - pz: 30 - mat: ZU - GF AZO





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55505

■ ■ ■ 3 - cm: H4,5~ - pz: 30

mat: ZU -



Per ogni torta
un tocco di magia
del bosco con gnomi,
elfi e funghetti.

NEW

55523

■ ■ ■ 2 - cm: H2,5/3,5 - pz: 70 - mat: ZU -



14102 - ■ ■ ■ 3

cm: L3,5xH5 - pz: 30

mat: ZU -



19387 - ■■■ 3 - cm: L4,3XH6

pz: 24 - mat: ZU -  



Touch of forest magic - gnomes, elves and tiny mushrooms to bring every cake to life



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



14097 - ■■■ 3 - cm: H5

pz: 24 - mat: ZU - GF AZO

14096 ■■■ 2

cm: L5XH5,5 - pz: 24 mat: ZU - GF AZO



13184

■■■ 5 - cm: Ø4,8xH2 - pz: 30 - mat: ZU - GF AZO



14098 - ■■■ 3 - cm: H max 6

pz: 30 mat: ZU -  





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



13177 - ■■■ 4 - cm: H max 4~ - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



13178

■■■ 3 - cm: H max 5 ~ - pz: 48
mat: ZU - (AZO)



13179

■■■ 4 - cm: H3,5
pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



19384

■ ■ ■ 5 - cm: Ø6xH2,5/2,9

pz: 20 mat: ZU - (GF) (AZO)



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55506 - cm: H7,2 - pz: 12 - mat: ZU -

13198

cm: L6,5xH5 - pz: 12 - mat: ZU -



13183

■ ■ ■ 3 - cm:

pz: 36 - mat: ZU -





14112 - ■■■ 3

cm: H7,5 - pz: 15

mat: ZU - (GF) (AZO)





Soggettini in zucchero

Sugar flowers • Kwiaty cukrowe • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Decorações em açúcar



NEW

55504

■ ■ ■ 6 - cm: H4,4/6

pz: 18 - mat: ZU -



14113

■ ■ ■ 2 - cm: H max 5

pz: 24 - mat: ZU -



14115 - ■ ■ ■ 3 - cm: Ø6- pz: 48 - mat: ZU -





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55507 - ■■■ 3 - cm: Ø5,6 - pz: 24 - mat: ZU - (AZO)



NEW

55508

cm: H5,3 - pz: 15 - mat: ZU - (AZO)



14086 - ■■■ 3 - cm: H9 - pz: 15 - mat: ZU - (GF) (AZO)



19386

■ ■ ■ 6 - cm: H8 - pz: 30

mat: ZU - (GF) (AZO)





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55503

cm: H4,8 - pz: 40

mat: ZU -



L 3,7 cm

14079 - ■■■ 6 - cm: H max 3,7 - pz: 60 - mat: ZU -

14117 - ■■■ 4

cm: H3,5 - pz: 80

mat: ZU -



13190

■■■ 4 - cm: H4 - pz: 96

mat: ZU -







Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



14123 - ■■■ 4 - cm: H max 2,8

pz: 144 - mat: ZU - (GF)



14651 - ■■■ 4

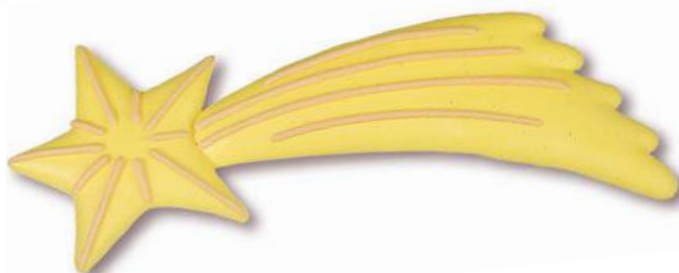
cm: Ø2,5 - pz: 120

mat: ZU - (AZO)



14292 - cm: H4

pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



13194 - cm: L8xH3

pz: 72 - mat: ZU - (AZO)



14652 - cm: Ø4~

pz: 96 - mat: ZU - (AZO)



14653

■■■ 4 - cm: L1,5xH2

pz: 100 - mat: ZU - (AZO)



3 pz



4 pz



4 pz

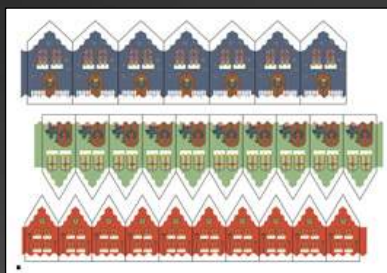


4 pz

19385

■ ■ ■ 4 - cm: L2,5XH6,5

pz: 15 mat: ZU -  



14139 - ■■■ 3

cm: L2,6/3,6xH5,2/6,6

pz: 54 - mat: ZU - (GF)

14pz



20pz



20pz



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

55523

■ ■ ■ 2 - cm: H2,5/3,5 - pz: 30 - mat: ZU - (Azo)



10121 - cm: H1~

pz: 384 - mat: ZU (GF) (Azo)



10033 - cm: H2~

pz: 192 - mat: ZU (GF) (Azo)



10106 - cm: H2~

pz: 192 - mat: ZU (GF) (Azo)

Decorazioni in pastigliaggio

Gum-paste decorations • Décorations en pastillage • Tragant-Dekore
Decoraciones de pastillaje • Decorações em pastilhagem



14201

cm: H7 - pz: 64 - mat: PT - (Azo)



41116

cm: H max 7~

pz: 210 - mat: PT - (Azo)





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



98073 - ■■■ 2 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 36 - mat: ZU - (GF)



14487 - ■■■ 2 - cm: H6

pz: 40 - mat: BS/ZU - (Azo)



14125 - ■■■ 4 - cm: L3,5/4,5x H max 5~ - pz:72 - mat: BS/ZU - (Azo)

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Figurki dekoracyjne • Dekorative Figuren
Figuras decorativas • Figuras decorativas



14138 - cm: Ø8

pz: 40 - mat: (Azo)



14779 - cm: Ø10,5

pz: 10 - mat: (Azo)



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Dekoracje wafłowe • Oblatendekore
Decoraciones de oblea • Decorações de obreia



14327

cm: H5~ - pz: 1000

mat: AM -  

Agrifoglio colorato con
ColorSpray!



13217 - ■■■ 6

cm: L6/7/8xH6/7/8 - pz: 272 - mat: AM

Finitura glitterata per un tocco di luce!

Glitter finish for a touch of shine!



5,5cm

13141I

cm: Ø5,5 - pz: 50 - mat: AM - (GF) (AZO)



13141D - (GF)



4cm

13140I

cm: Ø4 - pz: 100 - mat: AM - (GF) (AZO)



13140D - (GF)



3cm

13139I

cm: Ø3 - pz: 100 - mat: AM - (GF) (AZO)



13139D - (GF)



Soggettini in plastica

Plastic figurines • Plastikowe toppers na tort • Plastikfiguren
Figuras de plástico • Enfeites de plástico



13196 - ■■■ 6

cm: H6,5 - pz: 48 - mat: PL ☆



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - mat: PL ☆

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

Zaleca się użycie wsporników aby odseparować kwiaty od tortu

Es imprescindible utilizar el soporte para flores para aislar la decoración del pastel

It is necessary to use the flower support to isolate 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



14391 - cm: H5

pz: 36 - mat: PL ☆



24318 - cm: H9 - pz: 144 - mat: PL ☆



13191

cm: Ø3,5 - pz: 144 - mat: PL ☆



13192

cm: Ø3,5 - pz: 144 - mat: PL ☆



13193

cm: Ø6 - pz: 144 - mat: PL ☆



14200

cm: H max 5

pz: 12Set (5pz) - mat: PL ☉



14205 - cm: H max 5 - pz: 12Set (11pz) - mat: PL ☉



Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Tortenplatten für Stockwerktorten
Bases para pasteles • Bases para bolos



Spessore 1,2cm
Thickness

Ø30

30477D

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478D



Ø30

30477Z

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478Z



Ø40

30479Z



Ø25

30447I



Ø30

30477I



Ø35

30478I



Ø40

30479I



L30

30446I

pz: 5

mat: CT ☆

L35

30445I



L40

30444I



L40xH30

30443I



L45xH35

30442I



L50xH40

30441I



Spessore 1,2cm

Thickness





Capodanno

New year's eve • Nowy rok • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo



92195 -  - 40,5g

cm: Ø12 - pz: 8 -   



Sfere 3D
3D spheres

NEW

92233 - ■■■ 3 - ◆ - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - (GF) (AZO) (P)



78253 - ■■■ 2 - ◆ - 4g - cm: Ø3,8~

pz: 72 - (GF) (AZO) (P)



92078 - ■■■ 2 - ◆ - 3g

cm: Ø3,8 - pz: 48 - (GF) (AZO) (P)



Decorazione a rilievo
Embossed decoration



92080 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g - cm: L4,8

pz: 45 - (GF) (AZO)



Capodanno

New year's eve • Nowy rok • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo



78345 - ■■■ 3 - ◆ - 15g

cm: H10 - pz: 28 - (GF)



Bottiglie 3D
3D bottles



78282 - ■■■ 5 - ◆ - 15g - cm: H10 - pz: 28 (7x4) - (GF) (AZO) (P)



15124

cm: H5 - pz: 30

mat: GE/ZU -  



13199 - ■■■ 4 - cm: Ø2,3 - pz: 48 - mat: ZU - 



15125

cm: H5,5 - pz: 144 - mat: - PL 



San Valentino

VALENTINE'S DAY

novità

288 **Linea THUN**
THUN line

290 **Ciocolato chablon**
Thin chocolate decorations

292 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

294 **Decorazioni in blister**
Blister chocolate decorations

novità

300 **Trasferelli per cioccolato**
Transfer sheets for chocolate

302 **Trasferello per Pan di Spagna e Frolla**
Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

304 **Mono Shapes Golden Touch**
Mono shape Golden Touch

306 **Decorazioni in zucchero**
Sugar decorations



308 **Macarons**
Macarons

310 **Vestibiscotti**
Cookie dress

311 **Glitter Touch**
Glitter Touch

312 **CreamArt**
CreamArt

314 **DecorSticker**
DecorSticker

316 **Soggettini in zucchero e gelatina**
Sugar and jelly figurines

318 **Soggetti in zucchero**
Sugar figurines

319 **Soggetti decorativi**
Decorative figurines

THUN

Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakietki
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



41310 - ■■■ 4 - ◆ - cm: Ø6 - pz: 110 - ©

l'ore

Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



NEW

41303

■ ■ ■ 2 - cm: H5/5,5

pz: 12 - mat: ZU - 



NEW

41311 - ■ ■ ■ 3

cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU - 





Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



Pozioni d'amore
da condividere con chi vuoi

Love potions to share
with whoever you like



NEW

92179 - ■■■ 5 - ◆ - cm: H3,8 - pz: 90 - GF AZO



78494 - ■■■ 4 - ◆◆

cm: L3 - pz: 112



78493 - ◆◆ - cm: L4 - pz: 120 - (GF)



CODICE	PZ	cm	(GF)
92083 NEW	55	Ø6	●
92151	110	Ø6	●

■■■ 3 - ◆◆



92150 - ◆◆ - cm: L4,5 - pz: 96 - (GF) (AZO) (♻️)



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Gotowe czekoladowe plakiety
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz

NEW

91348 - ◆◆

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit - GF AZO



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz

NEW

91349 - ◆◆ - cm: L3,3/5,2 - pz: 25Kit - GF AZO

Ogni creazione
merita di *brillare!*

Every creation deserves to shine

1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 -  - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit -   





Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Dekoracje z białej czekolady w blistrach
Dekorationen mit Weißschokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor
a chocolate branco



NEW

92227 - ■■■ 4 - ◆ - 15,5g - cm: L8xH7

pz: 18 - mat: SURR.BCO - (GF)

Per un San Valentino speciale

For a Special Valentine's Day





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blisterach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



NEW

92212 - ■■■ 8 - ◆ - 5g - cm: L4 - pz: 72 - (GF) (AZO) (V)



92043 - ■■■ 6 - ◆ - 1,1g - cm: Ø2 - pz: 96 - (GF)



92031 - ◆ - 3,75g

cm: L3,5~ - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)

cuori
3D



92042 - (GF) (AZO) (V)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78530 - ■■■ 3 - ◆ - 7,3g

cm: L4,8 - pz: 45 - (GF) (AZO)



34608

◆ - 15g - cm: H6

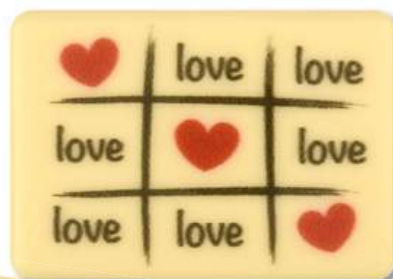
pz: 36 - (GF) (AZO)



34611

■ ■ ■ 3 - ◆ - 15g

cm: L5 - pz: 36 - (GF) (AZO)



78443

■ ■ ■ 4 - ◆ - 5,8g cm: L5xH3,5 - pz: 48 - (GF)





78508 -  - 4,2g - cm: L4~
pz: 64 - 



78445 - cm: Ø4~ - 4g
pz: 48 - mat: BC
  



78257 -   4 -  - 3g - cm: L4 - pz: 72 -  



92046 -   4 - 
9,3g - cm: L6,5 - pz: 24
  



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate • Folie transferowe
Schoko-Abziehfolien • Transfers para chocolate • Transfere para chocolate



NEW

91340 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - 

Nuovi trasferelli San Valentino

per decorare il cioccolato
con **dolci messaggi d'amore**



*New Valentine's Day
transfer sheets to decorate
chocolate with
sweet messages of love*



Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa SFORNA e sorprendi!

Print, Bake & Impress:



NEW 82071 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF AZO



NEW 82069 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - GF AZO



SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to look at

'Pan di Spagna - Sponge cake

- 1 **Posiziona il trasferello → Versa l'impasto**
Place the transfer sheet → Pour in the batter
- 2 **Cuoci**
Bake
- 3 **Abbatti/congela → sforna e rimuovi**
Blast chill/freeze → Unmold and remove

'Frolla - Shortcrust pastry

- 1 **Posiziona il trasferello → Stendi la frolla**
Place the transfer sheet → Roll out the pastry
- 2 **Raffredda → Rimuovi**
Chill → Remove
- 3 **Taglia e cuoci**
Cut and bake



Nuove grafiche per San Valentino!

New Valentine's Day Designs!



**Scansiona il QR code per scoprire
tutti i dettagli e la facilità d'uso
del nuovo trasferello,
con gli how-to-use completi!**

Scan the QR code to discover all the details and
how easy it is to use the new transfer sheet, with
complete how-to-use guides.



Mono shape

Modacor®
Golden Touch

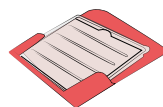
Le **Mono Shapes Golden Touch** dedicate all'amore rendono la tua proposta di San Valentino ancora più romantica!



L3,8xH3,3cm



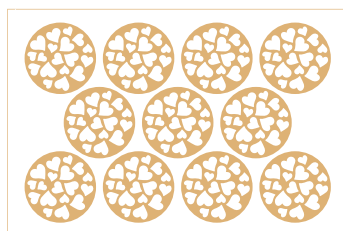
CODICE	PZ			
31424	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31414	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



New pack



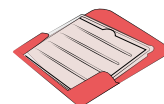
Ø6,2cm



CODICE	PZ			
31420	88 (11pz x 8 fogli)	●	●	●
31410	132 (11pz x 12 fogli)	●	●	●



New pack



Love is in the air



*The new **mono shape golden touch**, dedicated to love,
makes your **Valentine's Day pastry shop display** even sweeter and more romantic!*



Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Dekoracje cukrowe • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



Cuoricini morbidi e colorati
*piccoli dettagli per
ogni occasione*

*Soft, colorful little hearts:
small details for every occasion*

NEW

71666 - g: 100 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO



NEW

71664 - GF AZO



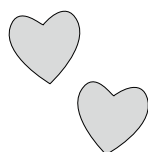
NEW

71667 - GF AZO

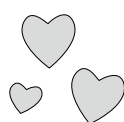


NEW

71668 - GF AZO



22162 - kg: 1 - pz: 1 - mat: ZU - GF AZO



22267 - ●●● A - GF AZO



NEW
19379 - cm: Ø0,3/0,5/0,7/10 - g: 100 - pz: 1 - mat: ZU - (GF)



NEW
19378 - (GF) (AZO)



NEW
19382 - cm: Ø0,3 - g: 100 - pz: 1 - mat: ZU - (GF)



NEW
19381 - (GF) (AZO)



DECO *Crumble* Red Hearts

22150 - pz: 2 (1kg)
 mat: PF/ZU - (GF) (AZO)

Crumble frutti rossi con zuccherini cuore
 Red fruits crumble with hearts sugar sprinkles





Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami
Mit Mandeln • Con almendras • Com amêndoas



Nuovo pack

con VALVA DEDICATA

Grazie alla nuova valva in materiale plastico offriamo una soluzione **semplice e sicura** per il trasporto

New packaging with dedicated valve

Thanks to the new plastic valve, we offer a simple and safe solution for transportation



20341 - cm: L4,5 - pz: 132

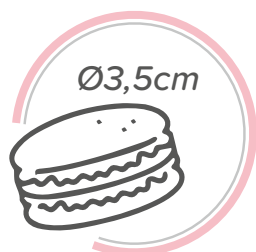
mat: PF -



20327 -



20335 -



azzurro
light blue

NEW

20349 ■■■ 2 - cm: Ø3,5

pz: 192 - mat: PF -



rosa
pink



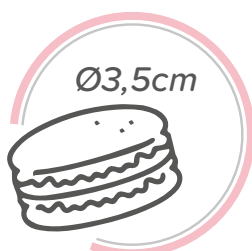
Eleganti macarons a forma di
cuore
per festeggiare le persone che ami!

Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love



Macarons

Con mandorle • With almonds • Z migdałami • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



Dillo
con un

NEW

20074 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~

pz: 96 - mat: PF

macaron!

Say it with a macaron

Vestibiscotti

Cookie dress • Produkty gotowe do sprzedaży • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha



98077 - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~

pz: 12BlisterA4 (12pz) - mat: ZU - (GF)





NEW

23379 - AZO GF



NEW

23380 - AZO GF



23359 - AZO GF

Il **pratico dispenser** rende l'applicazione semplice e immediata, per illuminare ogni preparazione

The easy-to use dispenser makes application simple and immediate, perfect to illuminate every creation.



CREAM *art*



la soluzione che dà **forma**
e **colore** alle tue torte di *tendenza!*

the solution that gives shape and colour to your trendy cakes!

CremArt è l'alleato ideale per dare vita a creazioni uniche, perfette anche per le torte di San Valentino. La versione neutra, in combinazione con i coloranti della linea **ColorGel**, offre la massima versatilità per ottenere qualsiasi sfumatura di colore.

CremArt is the ideal partner to bring unique creations to life, perfect also for Valentine's Day cakes.

The neutral version, combined with the ColorGel range, offers maximum versatility to achieve any shade of color.



1,8kg

NEUTRO

Scopri come esprimere
al meglio la tua
creatività!

Discover how to express at the best your creativity

31257P - kg: 1,8 - pz: 1 - GF AZO

ROSSO BORGOGNA

Per un effetto elegante
e un rosso intenso e sofisticato,
CreamArt Rosso Borgogna

è la soluzione!

*For an elegant look and an
intense, sophisticated red,
CreamArt Burgundy Red
is the perfect solution.*

1kg



NEW

31282

kg: 1 - pz: 1 - GF

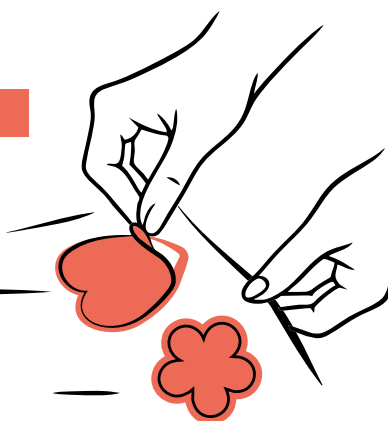
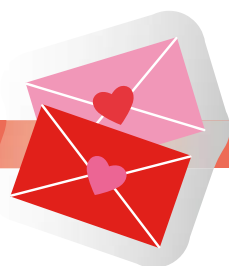


Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente
ideali per integrarsi con il dolce

*Fun decorations thin and with a transparent background
Perfect for blending seamlessly into pastry creations*



Proprio come gli adesivi tradizionali, i **DecorSticker** si staccano facilmente dal supporto in acetato e, grazie alla loro adesività, si applicano con semplicità su superfici glassate, pasta di zucchero e cioccolato.

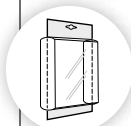
La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

*Just like traditional stickers, **DecorStickers** peel easily from their acetate backing and, thanks to their natural stickiness, can be effortlessly applied to glazed surfaces, fondant, and chocolate.*

*Their **flexible texture** allows them to adhere perfectly even to curved surfaces.*

NEW

13254- cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - (GF)

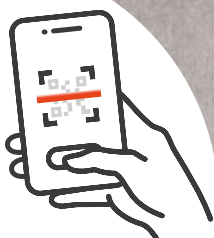
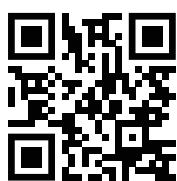
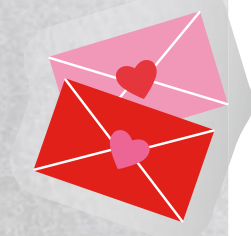


1 conf. = 6 buste/ 1 foglio = 30 Stickers - 180pz tot.
1 pack = 6 sachet/ 1 sheet = 30 Stickers - 180pcs tot.



Decora le tue creazioni, un

DecorSticker alla volta



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorate your creations, one DecorSticker at a time.



Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma

Ø4,3 cm



L4,5xH3 cm

NEW

55518 - ■■■ 4 - pz: 48

mat: GE/ZU - (GF) (AZO)

Un piccolo dolce
per un grande amore
A small dessert, for a great love



L4,4xH2,9 cm

NEW

55519 - ■■■ 8 - pz: 72 - mat: ZU - (GF) (AZO)



Ø4,4 cm





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Figurki cukrowe • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos em açúcar



NEW

19057

cm: H5 - pz: 24

mat: ZU - GF AZO



20024 - ■■■ 2 - cm: H5 - pz: 40 - mat: ZU - AZO



25559

■■■ 2 - cm: L4

pz: 72 - mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Figurki cukrowo-żelowe
Zucker und Gelatine Figuren • Muñecos de gominola
Bonequinhos de açúcar e goma



20073 - cm: H5

pz: 24 - mat: GE/ZU

GF AZO

Soggetti decorativi

Decorative figurines • Kwiaty dekoracyjne • Dekorfiguren
Figuras decorativas • Figuras decorativas

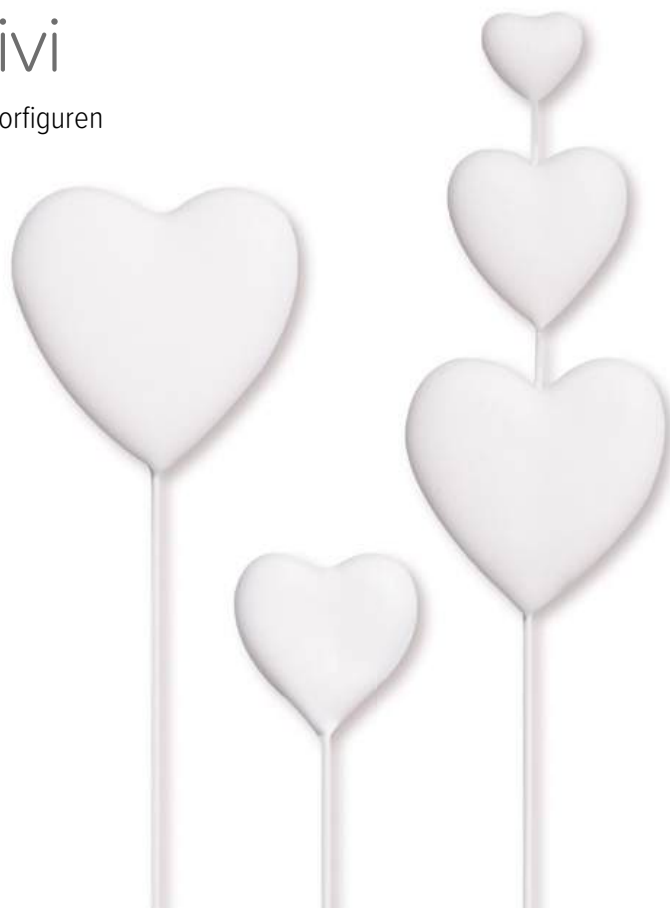


**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 -



Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Podkłady pod torty pokryte plastikiem
Tortenplatten für Stockwerktorten
Bases para pasteles • Bases para bolos



Spessore 1,2cm

Thickness

Ø30

30477B

pz: 5

mat: CT

Ø35

30478B



COLORI

Colours | Colores | Farben | Cores | Cores

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Asortyment mieszany (kolor/op.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor/caixa)
D	Rosso	Red	Czerwony	Rot	Rojo	Vermelho
G	Bianco	White	Biały	Weiß	Blanco	Branco
I	Oro	Gold	Złoty	Gold	Oro	Dourado
Z	Nero	Black	Czarny	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

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Abbreviations of materials | Skróty materiałów | Materialabkürzungen | Abreviaciones de los materiales | Abreviações dos Materiais

	Pasta di zucchero Sugar paste Masa cukrowa Fondant Fondant Pasta de açúcar		In sacchetto trasparente In transparent bag w przeźroczystym woreczku In durchsichtige Tüte En bolsa transparente Em bolsa transparente
	In blister appendibile In blister pack with hanging slot W opakowaniu typu blister, z otworem do zawieszenia In Verpackung zum Aufhängen En blister colgante Em blister de pendurar		

ABBREVIAZIONI MATERIALI

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

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
AM	Amido	Starch	Skrobia	Stärke	Almidón	Amido
BC	Base burro di cacao colorato	Coloured cocoa butter based	Barwione masło kakaowe	Bunte Kakaobutter	Base de manteca de cacao coloreada	Base de manteiga de cacao colorida
BS	Biscotto	Biscuit/cookie	Ciasteczko	Keks	Galleta	Biscoito
CC	Cioccolato	Chocolate	Czekoladowe	Schokolade	Chocolate	Chocolate
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Puste formy do wypełnienia	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoforma-dos para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 58%	Dark chocolate Cocoa min. 58%	Czekolada ciemna, zawartość kakao min.58%	Bitterschokolade Kakao min. 58%	Chocolate negro Cacao min. 58%	Chocolate preto Cacau min 58%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Czekolada mleczna	Milchschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Czekolada biała	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Karton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélée	Jelly	Produkt żelowy	Gelatine	Gelatina	Gelatina
MM	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow	Marshmallow
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Wyroby piekarnicze	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastik	Plastik	Plástico	Plástico
SURR. BCO	Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco	White chocolate-flavored decorations in blister packs	Dekoracje z białej czekolady w blisterach	Dekorationen mit Weißschokoladengeschmack in Blister-packungen	Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco	Decorações em blister, com sabor a chocolate branco
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Gum-pasta	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
VT	Vetro	Glass	Szkło	Glas	Vidrio	Vidro
ZU	Zucchero	Sugar	Cukier	Zucker	Azúcar	Açúcar

Realizzato e prodotto da Decoart S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Decoart 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 Decoart S.r.l.
Moddecor è un marchio registrato

Réalisé par Decoart S.r.l. - Cuvio (VA)
Copyright © Decoart 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 Decoart S.r.l.
Moddecor est une marque déposée

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

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

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

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

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti. Il colore del prodotto può presentare leggere variazioni dovute alle caratteristiche delle materie prime utilizzate. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Decoart S.r.l.

The images are only intended to represent the products. The colour of the product may slightly vary due to the characteristics of the raw materials used. All pictures inside this catalogue are owned by Decoart S.r.l.

Les images sont uniquement destinées à représenter les produits. La couleur du produit peut varier légèrement en raison des caractéristiques des matières premières utilisées. Tous les visuels de ce catalogue appartiennent à Decoart S.r.l.

Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Die Farbe des Produkts kann aufgrund der Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe leicht variieren. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Decoart S.r.l.

Las imágenes sólo pretenden representar los productos. El color del producto puede presentar ligeras variaciones debidas a las características de las materias primas utilizadas. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Decoart S.r.l.

As imagens são destinados apenas para representar os produtos. A cor do produto pode apresentar ligeiras variações devido às características das matérias-primas utilizadas. Todas as fotos do catálogo, são da propriedade da Decoart S.r.l.



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



modecor@modecor.it
www.modecoritaliana.it

