



CATALOGO 2025

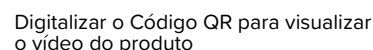
AUTUNNO-INVERNO

AUTUMN WINTER COLLECTION



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

~	Circa	Around	Environ	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	La dimension du produit est la même de celle de l'image représentée	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	Sans gluten	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
	Senza coloranti azoici aggiunti	No Azo colourings added	Sans colorants azoïques ajoutés	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.	Les produits qui présentent cette icône sont résistants à la condensation.	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.	Les produits qui présentent le symbole sont fabriqués avec un matériau apte au contact alimentaire, non comestible.	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.	Isoler la base du sujet avec un film alimentaire avant de le positionner sur la surface du gâteau.	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.



Il presente catalogo è valido dal 01/09/2025 al 31/12/2025. This catalogue is valid from 01/09/2025 to 31/12/2025

L'inverno accende la magia. L'autunno veste d'oro ogni creazione.

Winter turns on the magic. Autumn dresses every creation in gold.

Questa nuova stagione porta con sé una palette di emozioni per decorare.
This new season brings with it a palette of emotions to decorate:

L'eleganza brillante dell'oro

The shining elegance of gold,



La dolce magia firmata Thun

The sweet poetry of Thun's signature



La creatività delle feste

The creativity of thematic celebrations

Benvenuto nella stagione più scintillante di sempre.

Welcome to the most sparkling season ever.

4

✦ *Golden Touch* ✦

Personalizzati
Customizations

26

60

Cioccolato
Chocolate



Fiori e decorazioni
Flowers and decorations

150

162

Colori e Attrezzature
Colours and equipment

176

Halloween

198

Natale
Christmas

274

San Valentino
Valentine's day



A black circle is centered on a black background. Inside the circle, the text "Gold is the new BLACK" is written in a gold, serif font. The word "Gold" is in a script-like serif, "is the new" is in a smaller script, and "BLACK" is in a bold, all-caps serif. Surrounding the circle are several gold stars of varying sizes and some gold dust or confetti scattered across the background.

Gold
is the new
BLACK



L'Oro non è solo un colore

È uno stile di vita, un codice estetico,
una scelta di posizionamento.

Oggi più che mai, le vetrine delle pasticcerie
si trasformano in boutique del gusto,
e ogni creazione merita di brillare.

Preparati a fare tendenza.

Perché il tuo dolce merita di essere...d'oro.



*Gold is not just a color: it's a lifestyle, an aesthetic code, a choice of positioning.
Today more than ever, bakery windows are being transformed into taste boutiques,
and every creation deserves to shine.*

Get ready to set the trend.

Because your dessert deserves to be...golden.



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

CHOCO
Golden Touch



92163 NEW - - cm: L2,8

pz: 240 -



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

92164 NEW - - cm: Ø1,9-3,5~

pz: 24Kit -







Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

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



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

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





GLITTER *Touch*

23358 - pz: 1 (40g)

AZO GF

40g



GLITTER *Touch*

23359 **NEW**

pz: 1 (40g) AZO GF

40g



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.

DECOCRUMBLE
Golden



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

22163

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

Linea Krok
l'accento che mancava!





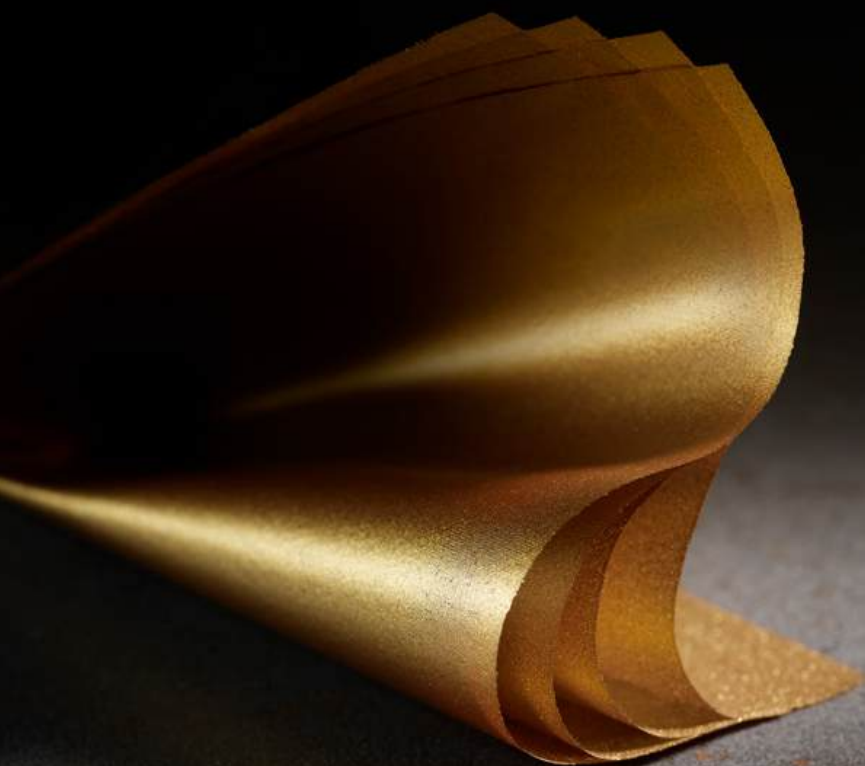


Grazie alla **tecnologia esclusiva** di Golden Touch
abbiamo creato **qualcosa di straordinario** per voi.
Rivoluziona il tuo concetto di lusso con nuovi prodotti
dall'estetica **senza precedenti**



SCOPRI DI PIÙ
Discover more

*Thanks to the exclusive technology of Golden Touch we've created something extraordinary for you.
Revolutionize your concept of luxury with an extraordinary aesthetic performance.*



NUOVE FORME,
infinito SPLENDORE



Distinctive shapes, endless brilliance

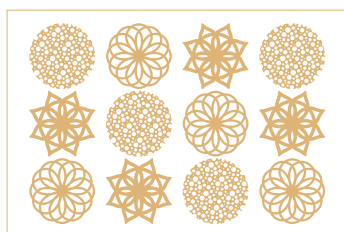
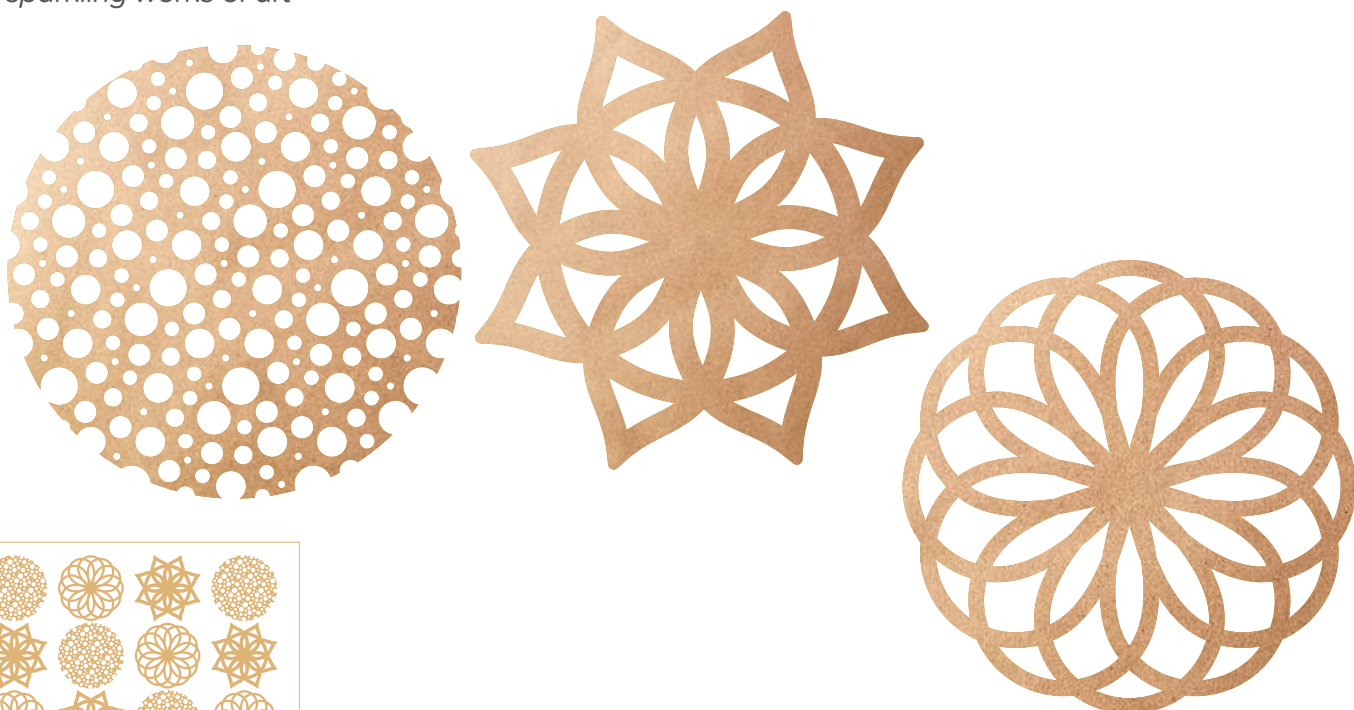


Mono shape



I nuovi formati Golden Touch sono pronti all'uso e facili da utilizzare per trasformare i dolci in opere d'arte scintillanti!

The new Golden Touch shapes are ready and easy to use to transform sweets into sparkling works of art



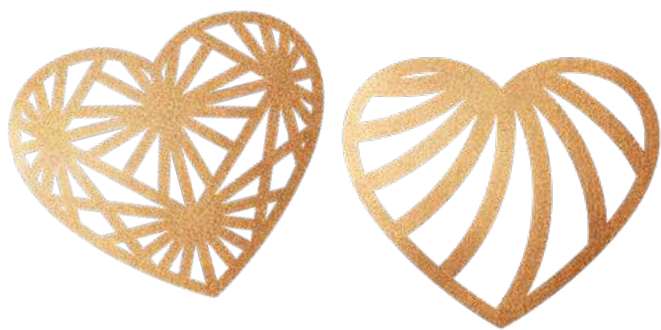
1 conf.= 12pz x 24 fogli
1 pack = 12pcs x 24 sheets

31412 - ■■■ 3 - cm: Ø5,7 - pz: 288 -   

31415 - cm: L3,8xH2,7 - pz: 360 -   

1 conf.= 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets

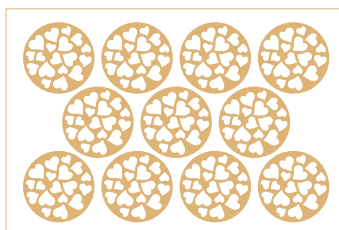




31414 - ■■■ 2 - cm: L3,8xH3,3 - pz: 360 - GF AZO



1 conf.= 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets

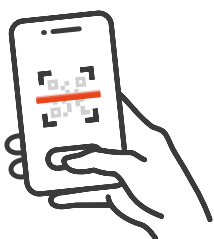


1 conf.= 11pz x 12 fogli
1 pack = 11pcs x 12 sheets

31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 - GF AZO

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





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

HALLOWEEN

con i **Monoshape Golden Touch**



31416 - □□□ 4 - cm: Ø3,5/4,4 - pz: 288 -



1 conf.= 24pz x 12 fogli

1 pack = 24pcs x 12 sheets

ICONE DORATE

da brivido!

Golden icons, hauntingly elegant!



Vesti torte e dolci
con le mono shape
assortite di Natale...

scatena la magia!



*Dress cakes and sweets with
assorted Christmas mono shapes*

Unleash the magic!



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



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



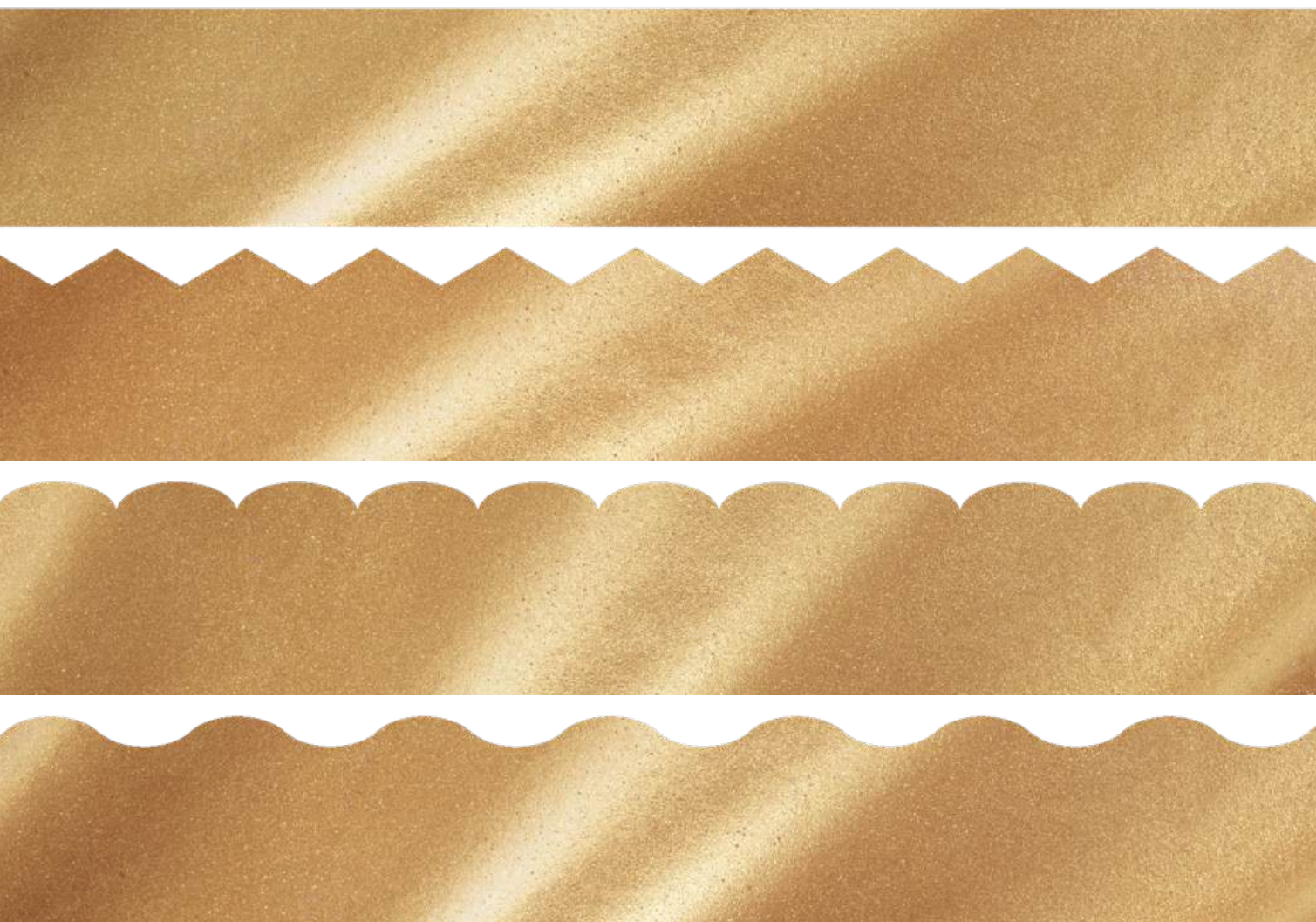


Linea Golden Touch

Golden Touch line • Ligne Golden Touch • Golden Touch Linie
Línea Golden Touch • Linha Golden Touch

Girotonda

Cake collar



Assortito

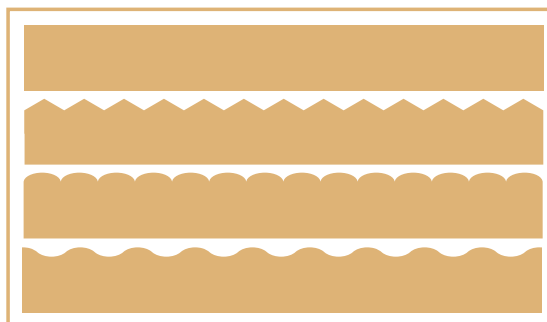
Assorted

31418 NEW - ■■■ 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -   

1 conf.= 4pz x 12 fogli

1 pack = 4pcs x 12 sheets







formato 8x8

8x8 size

31400 - cm: L8

pz: 45 -   

31402

cm: Ø16 - pz: 24

diametro 16cm

16cm diameter size





FAI *risplendere*
LE TUE CREAZIONI

31401

cm: H28,6xL20

pz: 12 - (GF) (AZO) (P)



formato XL

XL size







Customizations

PERSONALIZZAZIONI

30 Placchette in burro di cacao colorato
Cocoa butter plaques in blister

32 Placchette in cioccolato effetto Shine
Chocolate plaques in blister - Shine effect

34 Placchette in cioccolato blistrate
e da riempire
Chocolate plaques in blister and to be filled

42 Placchette stampa oro negativo
Chocolate plaques with
reverse gold print in blister

44 Placchette Mini Chablon
Thin mini chocolate plaques

45 Placchette Chablon
Thin chocolate plaques



46 **Placchette a rilievo blisterate**
Embossed Chocolate plaques in blister

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

48 **Personalizzato per Caffetteria**
Customization cafeteria

52 **Macarons**
Macarons

54 **Cialde per prodotti da forno**
Wafer for baking products

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

58 **Targhette in zucchero**
Sugar Plaques



Mettici la firma

Con Modedcor hai la possibilità di personalizzare con il tuo logo tutte le creazioni 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@modedcor.it**
- 4 **Modedcor** ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata.

With Modedcor you can customize all your pastry and ice cream creations with your logo.

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@modedcor.it
4. Modedcor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlatati

Shiny colours



Cioccolato
FONDENTE

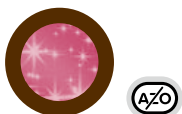


Cioccolato
BIANCO

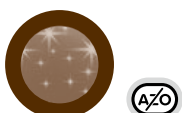
ORO
GOLD



PAPRIKA
PAPRIKA



BRONZO
BRONZE



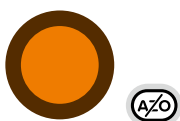


Cioccolato
FONDENTE

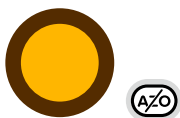


Cioccolato
BIANCO

ARANCIONE
ORANGE



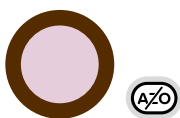
GIALLO
YELLOW



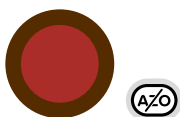
MAGENTA
MAGENTA



ROSA
PINK



ROSSO
RED



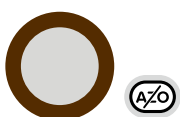
MARRONE
BROWN



NERO
BLACK



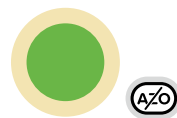
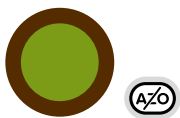
BIANCO
WHITE



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 custom@moddecor.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@moddecor.it.



○ PLACCHETTE IN BURRO DI CACAO COLORATO

Cocoa butter plaques in blister

novità - new

- Colore stampa: Oro
Print colour: Oro



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

- Quantità/Quantity = 312pz/box

- Gluten free



Burro di cacao
COLORATO*



FORME DISPONIBILI - TUTTE LE FORME DA PAGINA 32 A PAG 38 DEL CATALOGO AUTUNNO INVERNO*

*Available shapes - all shapes from page 32 to page 38 of the Autumn Winter Catalogue**

○ PLACCHETTE IN BURRO DI CACAO A RILIEVO BLISTERATE

Embossed cocoa butter plaques in blister

- Colore stampa: Bianco
Print colour: White



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

- Quantità/Quantity = 312pz/box

- Gluten free



Burro di cacao
COLORATO*



COD 70 - Ø3,8cm



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

* 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



Placchette personalizzate blisterate in cioccolato

Personalised blistered chocolate plaques

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min)
o bianco - *Dark chocolate (Cocoa 58% min)
or white*
- Colori stampa (vedi pag 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)

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



COD 446 - Ø3cm - 1,7g

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



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

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



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

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

Shine

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

PER UN EFFETTO
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!

Tante forme versatili

cerca la tua!

Le nostre targhette personalizzate in blister aggiungono un tocco di raffinatezza alle tue creazioni.



Many versatile shapes, find yours!

Our personalized plaques in blister will add a touch of sophistication to your creations.





Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni - Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Resistenti alla condensa 



Cioccolato
FONDENTE



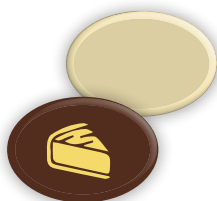
Cioccolato
BIANCO



Burro di cacao
COLORATO*

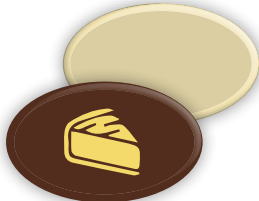
Forme disponibili - Shapes

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



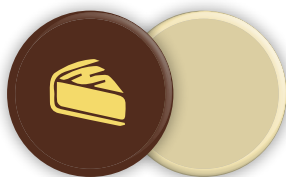
COD 99 - 4,7x2,8cm - 3g

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.

* 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



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



- Cioccolato fondente (Cacao 58% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 58% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO



Burro di cacao
COLORATO*



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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



COD 206 - Ø4cm - 3g

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



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g



4,3x2,6cm - 2g



3x3cm - 2,6g

* 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*

COD 399

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





Blister da riempire

Empty blisters

● Colori stampa (vedi pag 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)

● Blister per confezione:
51 Blister per box: 51

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

● Gluten free 



Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!

assortito



COD 64* - 2x1,4cm

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



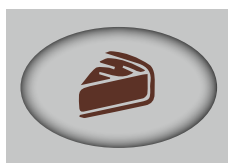
4,3x2,6cm



3x3cm

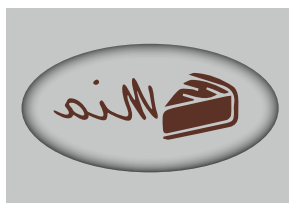
COD 399

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
24	2448



COD 65* - 2,6x1,6cm

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



COD 91 - 3,4x1,7cm

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



COD 92 - 3,9x2,4cm

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



COD 103 - 4,6x2,3cm

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



COD 99 - 4,7x2,8cm

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



COD 71 - 4,4x3,4cm

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

Forme disponibili - Shapes

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



COD 78* - Ø2,2cm

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



COD 102 - Ø3cm

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



COD 70 - Ø3,8cm

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



COD 101 - 3x3cm

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



COD 62 - 3,8x3cm

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



COD 24 - 3,8x3,8cm

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



COD 162 - 5x1,2cm

impronte/blister	impronte/MOQ
indents/blister	indents/MOQ
42	4284



COD 85 - 7x2,3cm

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



COD 59 - 4x3,4cm

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



COD 206 - Ø3,8cm

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



COD 95 - 5,8x2,3cm

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

* 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.

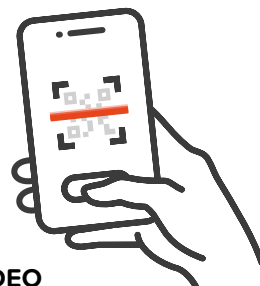
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes

- 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
impreziosito da una stampa oro

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





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 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)
- 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!



@modedcoritaliana



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 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Resistenti alla condensa
Resistant to condensation



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



COD 62 - 3,8x3cm



COD 71 - 4,4x3,4cm



COD 24 - 3,8x3,8cm



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*

Trasferelli per cioccolato

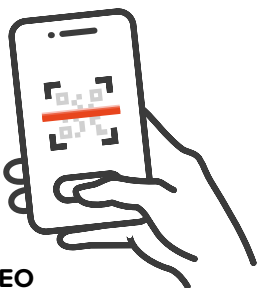
Transfer sheets for chocolate



Un trasferello...

le tue mille idee!

One transfer, a thousand ideas!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

- 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 28-29)
Printing colours (see pag 28-29)
- 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*

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*



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

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).

2.2 - 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!

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

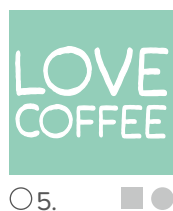
* No azo colourings added

2.1 - PHOTO PRINT EFFECT

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 - 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

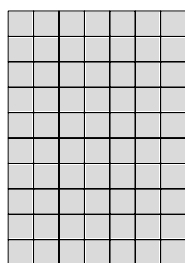
Scegli tra logo, icone oppure testo per creare il tuo personalizzato caffetteria!

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

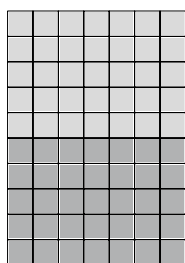
Forma quadrata e tonda = 4 fogli

- 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

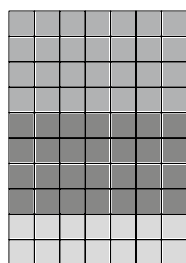
Forma quadrata e tonda / Square and round shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



1 Grafica / Design



2 Grafiche / Designs



3 Grafiche / Designs

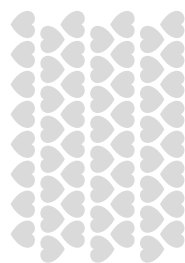
Choose from logo, icons or text to create your customized coffee shop plaques

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

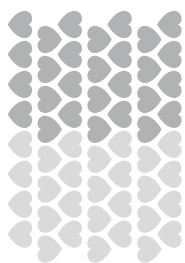
Square and round shape = 4 sheets

- 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

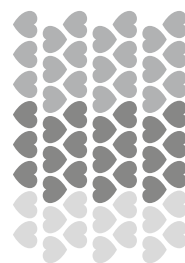
Forma cuore / Heart shape
Esempio 1 foglio / Example 1 sheet



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)

Minimun 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 52 - Texts - See available printing colours on page 52



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 52.

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 52.

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!**

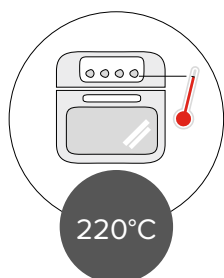
Ideal as a decoration for any baked goods!



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**

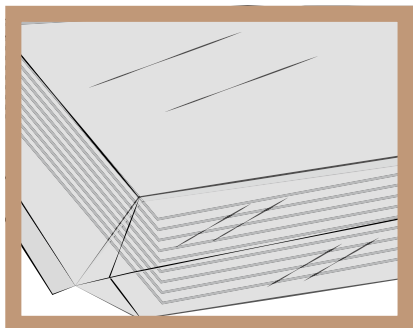
- **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 24 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 24 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**

○ **Quantità/Quantity = 2520 pz/box**

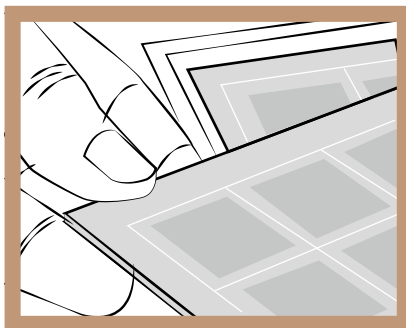
- **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**



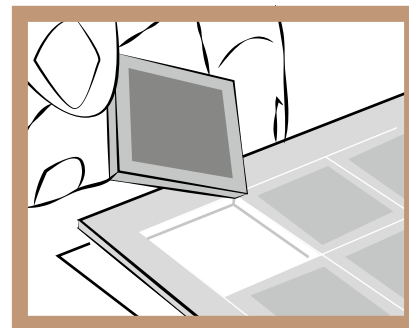
Pack protettivo

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



62 **Le novità 2025**
2025 Novelties

96 **Chocofruit lampone**
Raspberry Chocofruit

98 **Cioccolato bianco
con pistacchio**
White chocolate with pistachio

100 **Cioccolato bianco
al caramello**
White chocolate with caramel





Ciocolato

CHOCOLATE



- 102 Ciocolato chablon**
Thin chocolate decorations
- 110 Ciocolato in blister**
Blister chocolate decorations
- 130 Trasferelli**
Transfer sheets
- 140 Panoramica cioccolato**
Shapes and graphic overview
chocolate



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • 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

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister • Schoko-Dekore (in Gießform)
Choco blister • Choco blister



92093

■■■ 3 - ◆◆ - 3,6g

cm: Ø3,5 - pz: 90



92122

■■■ 4 - ◆◆ - 2,9g

cm: L2,6xH3,4

pz: 72 - 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 in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92106 - ■■■ 4 -  - 2,2g - cm: Ø3,4 - pz: 72 - 



92107 - ■■■ 4 -  - 2,2g - cm: L3,4xH3 - pz: 72 - 



92109 - ■■■ 4 -  - 2,4g - cm: L3,2xH3,7 - pz: 66 - 

Design moderno e giocoso!



Modern and playful design!



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



COLOR
power!

92110 - ■■■ 2

◇ - 2,8g - cm: L3,8xH2,5 - pz: 64 - (GF)





92140 - ■■■ 5 - ◆ - 4,5g

cm: L3,2xH4,2 - pz: 120 - (GF)



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



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Sweet party vibes



92111 - ■■■ 2 - ◆ - 8,6g

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



92113 - ■■■ 6

◆ - 2,6g - cm: Ø3 - pz: 72 - (GF)



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Décorations en blister au goût de chocolat blanc
Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



92202 **NEW** - ■■■ 3 - 8,8g

cm: H max 5 - pz: 48

mat: SURR.BCO - (GF)



Decorazioni a tema “party”
giocose e colorate
per un’esplosione
di allegria e dolcezza!

Playful and colorful “Party” decorations,
for an explosion of joy and sweetness.





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



1Kit = 2pz 1 conf = 48pz

92126 - ■■■ 4

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



Entra nel mondo
fatato
di Modecor!

Step into the enchanted world of Modecor!



L5,1xH2,6cm

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92153

🍫 - 13,2g/Kit - pz: 20Kit - (GF)



L3,7xH2,5cm



L3,2xH3cm

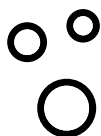




Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3 cm



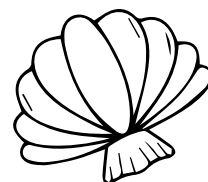
92158 - ■■■ 2 - ◆ - 7,5g/Kit - pz: 20Kit - (GF)



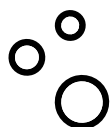
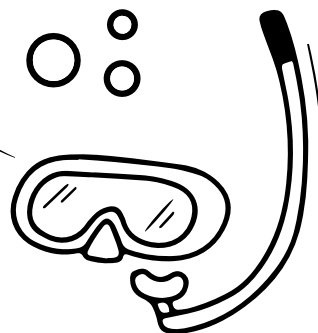
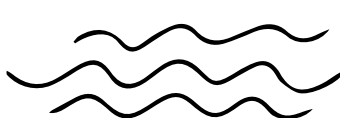
L2xH4,2 cm



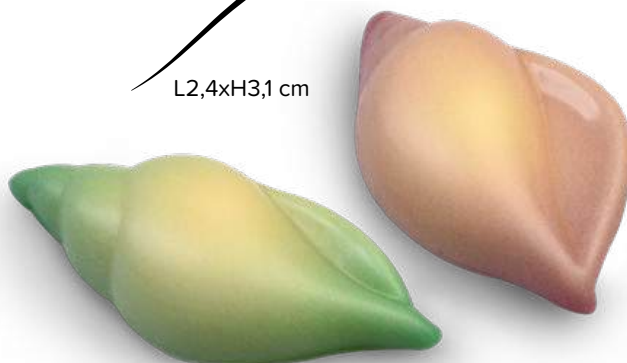
L3,8xH4,5 cm



Let's dive



L2,4xH3,1 cm

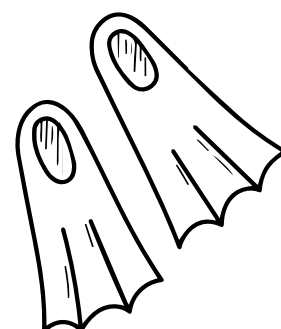


92152 - ■■■ 3 - ◆

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



L3,3xH3 cm







Cioccolato in blister

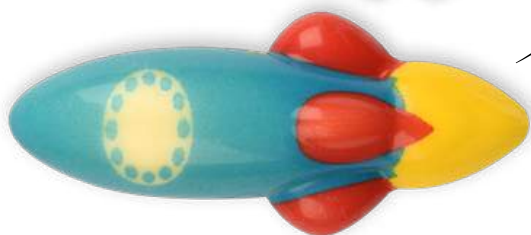
Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1 Kit = 3pz 1 conf = 60pz

92133 -  - 11,1g/Kit

cm: H max 5,3

pz: 20Kit -   



READY TO SPACE



Sfere 3D
3D spheres

92134 -    4 -  - 5,8g - cm: Ø2,6 - pz: 96 - 





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



**SMILEY
WORLD®**

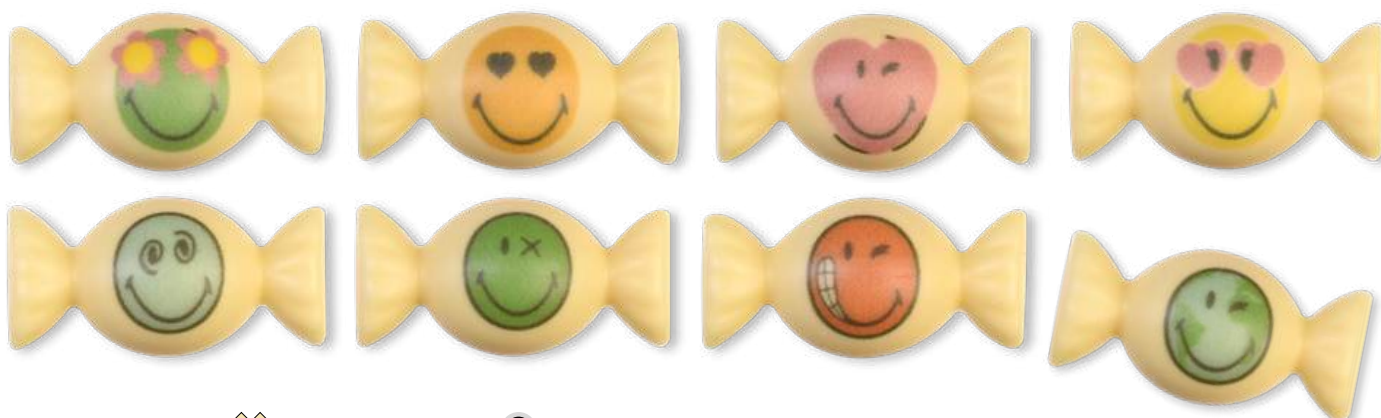
TM & © Smiley



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



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Ø3,7 cm



L4xH4,3 cm

1Kit = 3pz 1 conf = 75pz

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



L5,4xH2,6 cm

ARE YOU
READY
TO PLAY?

1Kit = 3pz 1 conf = 60pz



Ø3,3 cm

1Kit = 2pz 1 conf = 64pz



L2,5xH5 cm



L2,5xH3 cm



Ø3,7 cm



L5,2x2,3 cm

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

92130 - - 12,6g/Kit

pz: 20Kit -





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92117 - ■■■ 3

◆ - 4,87g - cm: L4,6xH4 - pz: 45 - (GF) (AZO)



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



92115 - ■■■ 3

◆ - 4g - cm: L3,8 - pz: 48 - (GF) (AZO)



92069 - ◆ - 2,2g - cm: Ø3,4

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



92082 - ◆ - 2,2g - cm: L3,4xH3

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



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 -   

L'ESSENZA DEL *cioccolato*



ELEGANZA E GUSTO
ALLO STATO *puro!*



The essence of chocolate: elegance and pure taste!



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

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

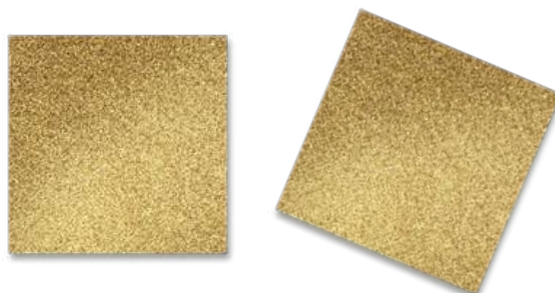


1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

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

92163 NEW - - cm: L2,8

pz: 240 -







Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92197 - NEW - ◆ - cm: L9 - pz: 76 - GF AZO



92198 - NEW - ◆ - GF



92203 - NEW - ◆ - ■ 2 - GF



78170 - ◆
cm: L4,5 - pz: 96
GF AZO



78158 - ◆
GF AZO



78356 - ◆ - GF AZO



92047 - ◆ - GF AZO



78489 - ◆ - GF





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92098 - ◆ - cm: Ø2,8 - pz: 240 - GF AZO

92099 - ◆ - cm: L2,8 - pz: 240 - GF AZO

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92100 - ◆ - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit - GF AZO

92101 - ◆ - cm: L9
pz: 76 - GF AZO





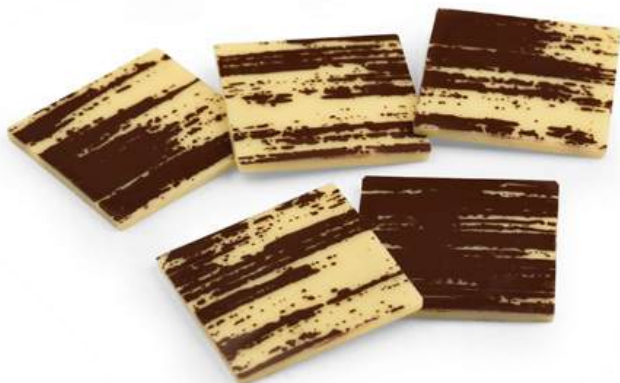


Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92154 -  - cm: Ø2,8 - pz: 240 -   



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

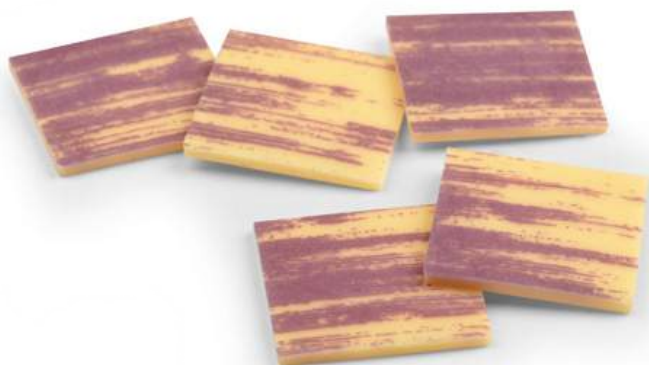


1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

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 • Plaquettes chocolat fines • 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 - 



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92123 - ■■■ 6 -

cm: L1,6xH1,5 - pz: 216 -



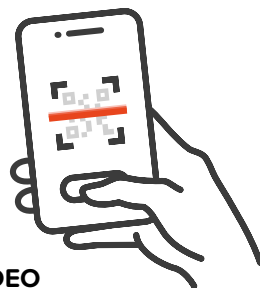
92121 - ■■■ 9 -

cm: Ø2 - pz: 225 -





IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorazioni in cioccolato *con granella di lampone!*

Chocolate decorations with raspberry inclusions!



92027 -  - cm: L9

pz: 76 - 



92007 -  - 3g

cm: L3 - pz: 105 - 



92011 -  - 3g -  2

cm: L4xH3,4 - pz: 72 - 



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



92008 -  - 3g

cm: L3 - pz: 105 -   



92028 -  - cm: L9

pz: 76 -   



*un tocco fruttato
su ogni assaggio!*

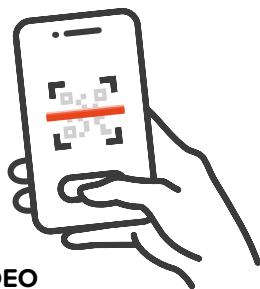
A touch of fruitness on every taste!



Crea dolci di tendenza

Create trendy sweets!





GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



92012 -  - 19g

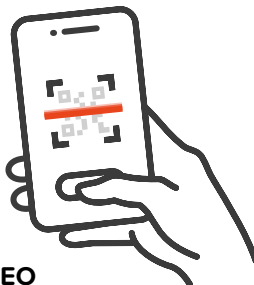
cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -   

Decorazioni in cioccolato bianco
con pistacchio!
White chocolate decorations with pistachio.



92014 -  - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100 -   



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

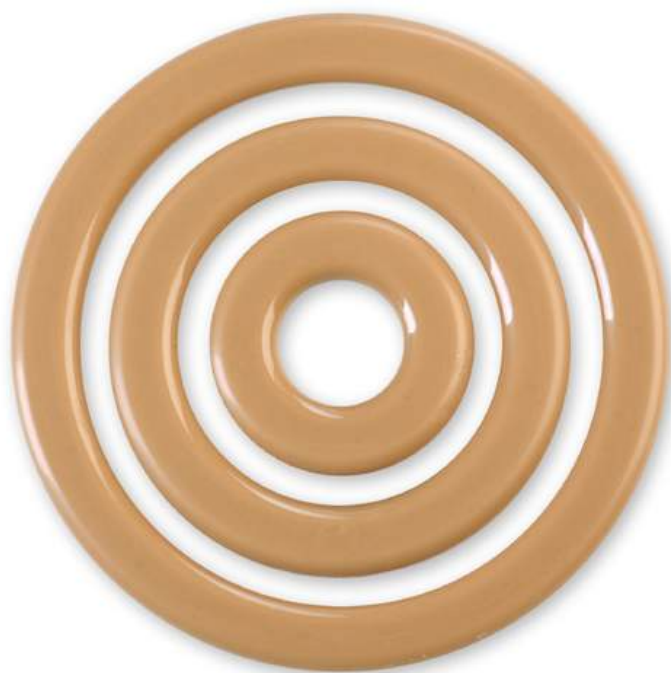


1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

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 -   



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78405 -  - cm: L9 - pz: 76 -   



78407 -  -
cm: L2,8 - pz: 240
  

1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz



78417 -  - cm: Ø4,5/H4,4
pz: 42Kit -   





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



78350 - - cm: L9 - pz: 76 -



Sfere 3D
3D spheres



78370 - - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96



1 Kit = 3pz - 1 conf = 126pz

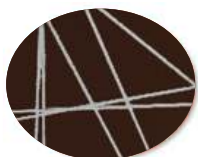
78415 -

cm: Ø4,5/H4,4 - pz: 42Kit



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



78536 - - 2 - cm: Ø2/L2,5xH2

pz: 240 -



78342 -

cm: L2,8 - pz: 240



78337 - ◆ - cm: L9 - pz: 76 - GF AZO



78338 - ◆

cm: L2,8 - pz: 240

GF AZO



Assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted!



78535 - ◆ - ■■■ 2

cm: Ø2/L2,5xH2 - pz: 240 - GF AZO



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78340 - ◆ - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - GF AZO



Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • 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 -



78467 - -



78465 - -



78432 - -



78412 - -



78434 - - cm: L9 - pz: 76 -



78436 - -
cm: L2,8 - pz: 240



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • 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.
Pretty butterflies in a versatile kit, ideal for cakes and single portions
All in one kit!*



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



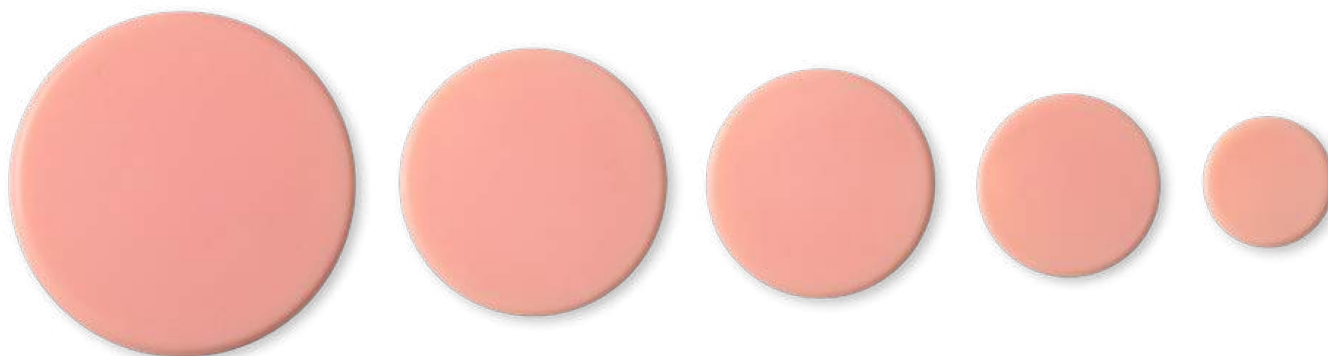
**3 colori
in una sola confezione!**

3 colours in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

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





Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



**3 cioccolati
in una sola confezione!**

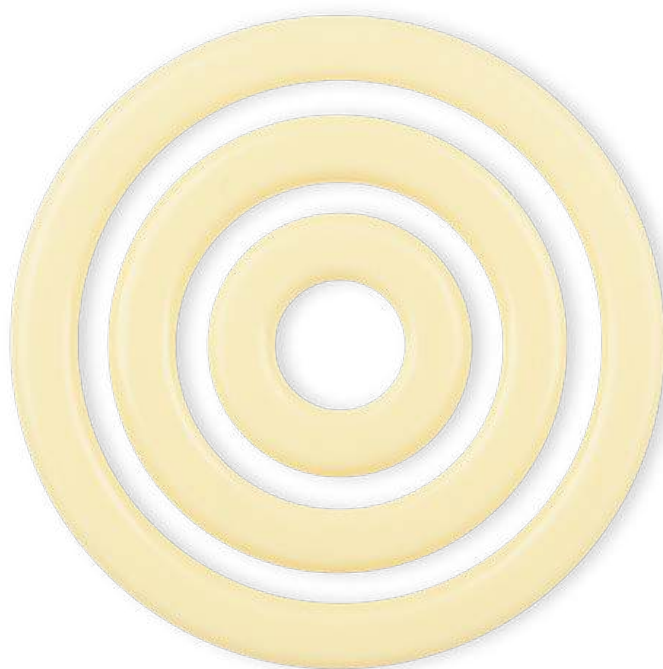
3 chocolates in one box

78038 -    - cm: L9

pz: 228 -   

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



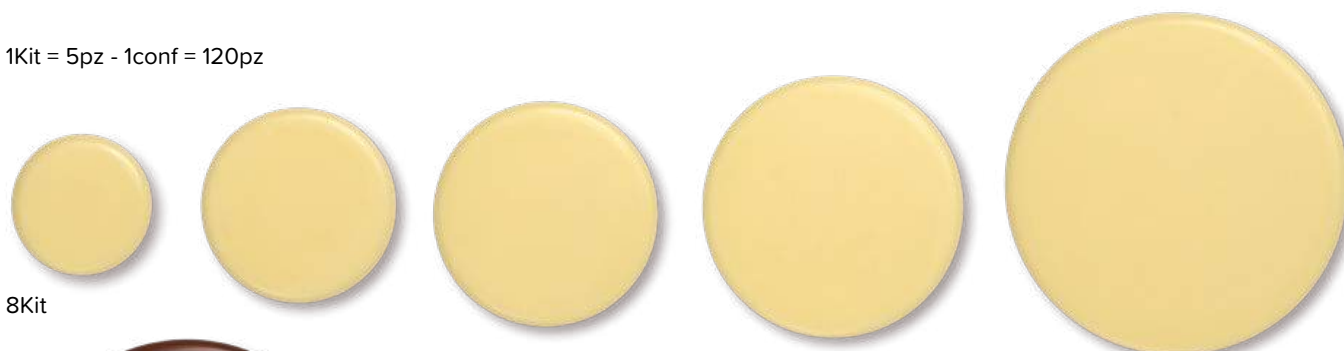
78414 -   - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 -   



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 -   



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

78130 -  - cm: Ø2,5-4,5"

pz: 30Kit -   

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

78183

◆ ◆ ◆ - 4,2g

cm: Ø3 - pz: 72 - GF AZO



*Stelle &
Sfere* 3D



78426 - ◆ ◆ ◆ - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 - GF AZO



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
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



32533 NEW

◆◆ - 7g - cm: Ø5xH2 - pz: 168 - GF Azo



34172 -  - cm: L20 - pz: 0,9kg -  



34175 -  -  



34238 - mat: BC -  



34000

■ ■ ■ 3 -  - cm:  - pz: 300~
cf: 360g -  



34009 -  - cm: L1~ - cf: 1kg-  



34008 -  -  



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78504 - ■■■ 2 - ◆ - 3,9g
cm: L4 - pz: 64 - GF Azo





92093

■ ■ ■ 3 - ◆ - 3,6g - cm: Ø3,5

pz: 90 - (GF) (AZO) (V)



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)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78139 - ■■■ 4 - ◆ - 2g

cm: Ø3,5 - pz: 144 - (GF)



78388 - ■■■ 4 - ◆ - 3,7g - cm: Ø3,8~ - pz: 144 - (GF)



78437 - ■■■ 4 - ◆

1,5g - cm: Ø2,5~ - pz: 210 - (GF)

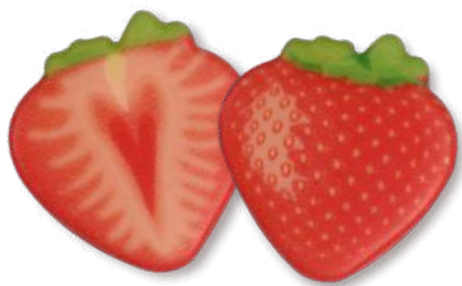


78329 - ◆ - 12g

cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



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



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)





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
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 - ©



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
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)



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



Sfere 3D
3D spheres



78523 - ■■■ 4 - ◆ - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - (GF)



Sfere 3D

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



78370 - 
  



78290 
  



78354 
  



78335L
 -   



78335E
 -  



78335C
 -   



78532
 -   



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



Cioccolato in blister

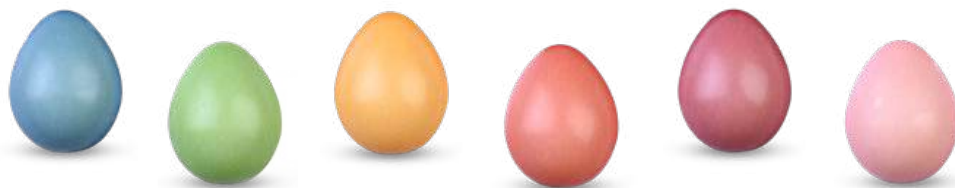
Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



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 -  - 



Auguri generici

Special Occasions • Vœux • Spezielle Anlässe • Felicitaciones • Celebrações



92141 - ◆ - 3g - ■■■ 6 - cm: L4,5~ - pz: 72 - (GF)



78513 - ■■■ 4 - ◆ - 5,5g

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

(GF) (AZO) (V)



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



In rilievo
Embossed



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

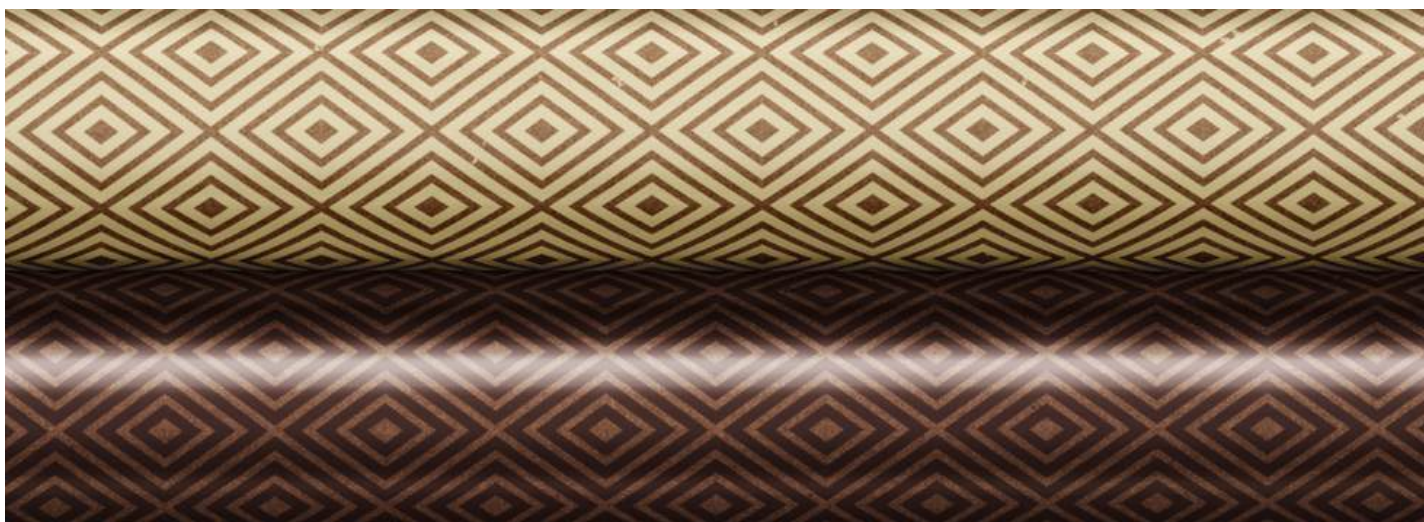
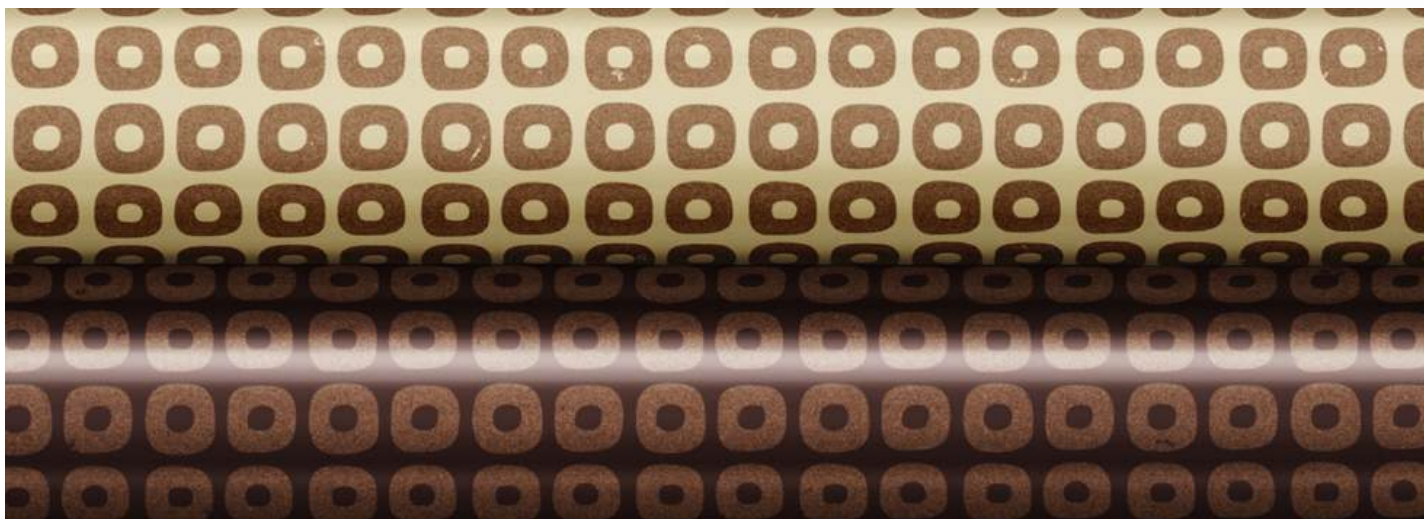
CIOCCOLATO / Chocolate / 129



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

Con i *trasferelli*
diventa tu l'artista
e scegli la grafica
che più si addice al **tuo stile!**



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



*With our Transfer sheets you become the artist
and choose the graphics that suit your style!*



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



82000 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 - (G) (C)

132 / CIOCCOLATO / Chocolate

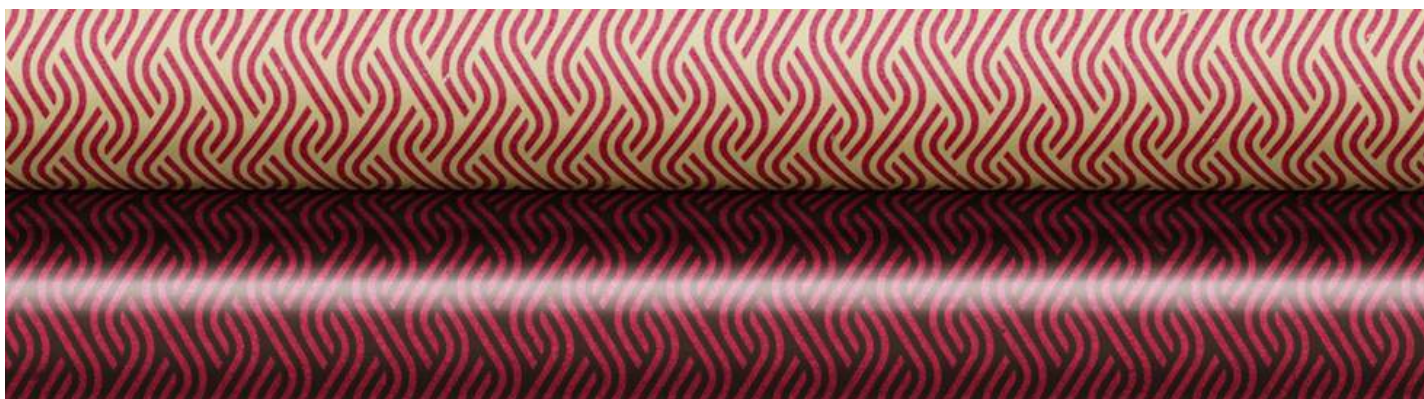


82001 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



82017 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -   



82008 - cm: L30xH40 - pz: 12 -   



81365 - ■■■ 2 - pz: 24 -   



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



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

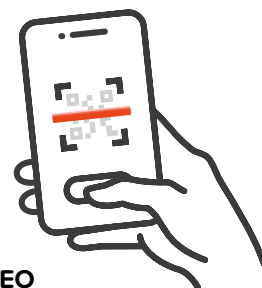
136 / CIOCCOLATO / Chocolate



Un arcobaleno
di combinazioni
per colorare
il tuo cioccolato!



A rainbow of combinations
to colour your chocolate!



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



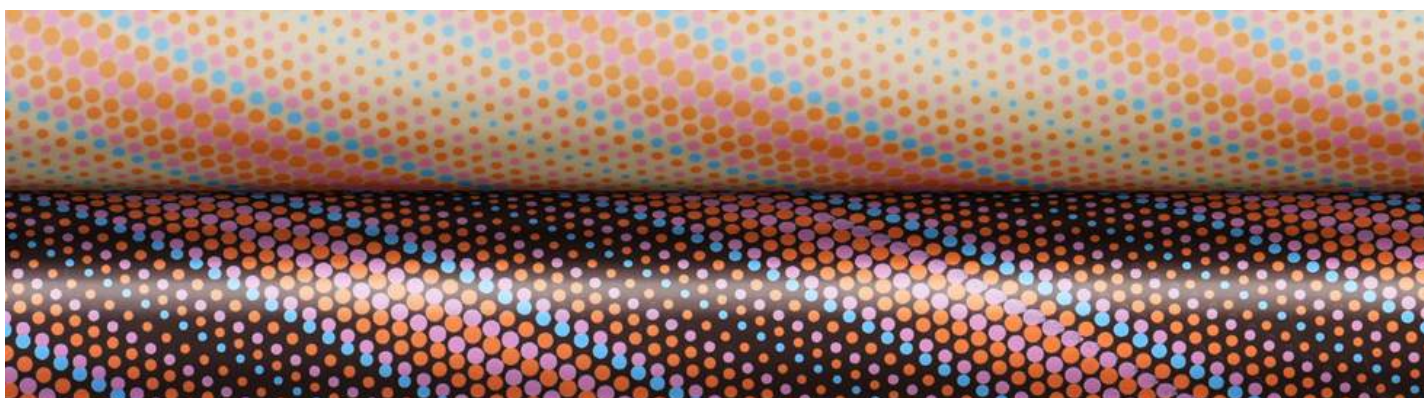
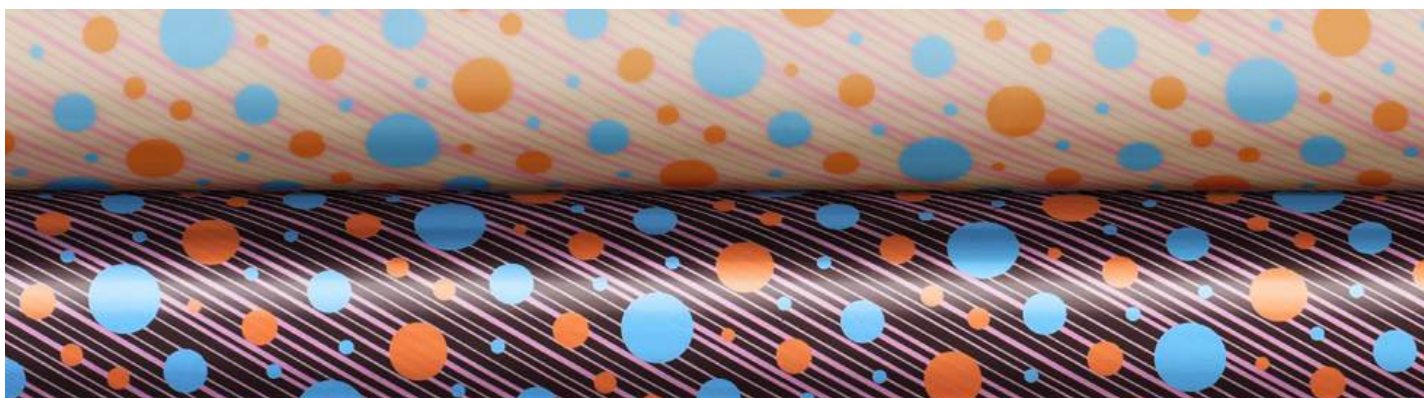
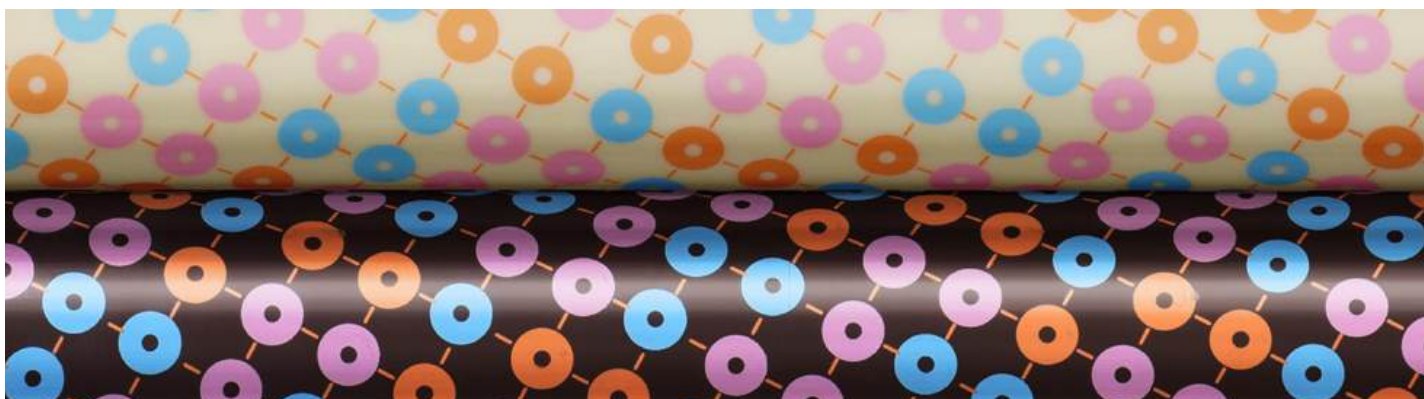
Scopri tutta la linea ColorPaste a pag. 462 Catalogo Generale

Discover the ColorPaste line on page 462 of the General Catalogue



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



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

138 / CIOCCOLATO / Chocolate

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



81375 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF)



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - (GF)



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF)



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92089 - pag 62



92090 - pag 62



92093 - pag 62



92122 - pag 62



92106 - pag 64



92107 - pag 64



92109 - pag 64



92108 - pag 67



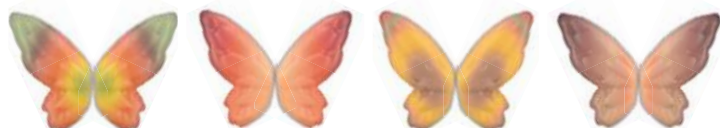
92140 - pag 67



92110 - pag 66



92153 - pag 71



92126 - pag 70



92120 - pag 210



92152 - pag 72



92158 - pag 72





92111 - pag 68



92202 NEW - pag 68



92113 - pag 68



92131 - pag 78



92132 - pag 78



92130 - pag 78



92134 - pag 74



92133 - pag 74



92115 - pag 80



92117 - pag 80



92159 - pag 81



92069 - pag 80



92082 - pag 80



92114 - pag 81



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92008 - pag 97



92028 - pag 97



92007 - pag 96



92027 - pag 96



92017 - pag 96



92011 - pag 96



92014 - pag 99



92012 - pag 99



92022 - pag 101



92021 - pag 101



92052 - pag 100



34172 - pag 117



34175 - pag 117



34238 - pag 117



34009 - pag 117



34008 - pag 117



78463 - pag 108



92123 - pag 94



92121 - pag 94



78414 - pag 112



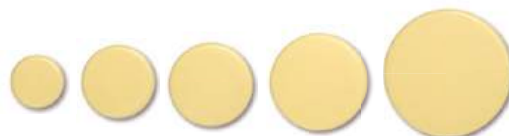
35395 - pag 113



78419 - pag 116



78426 - pag 115



78000 - pag 113



78020 - pag 116



78255 - pag 116



78183 - pag 115



34000 - pag 117



78038 - pag 112



78170 - pag 86



78158 - pag 86



78489 - pag 86



78356 - pag 86



92047 - pag 86



78130 - pag 114



32533 - pag 116



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92135 **NEW** - pag 8



92164 **NEW** - pag 6



92143 **NEW** - pag 8



92163 **NEW** - pag 6



92103 - pag 92



92104 - pag 93



92102 - pag 92



92197 **NEW** - pag 86



92198 **NEW** - pag 86



92203 **NEW** - pag 86



92101 - pag 88



92100 - pag 88



92098 - pag 88



92099 - pag 88



92157 - pag 90



92156 - pag 90



92154 - pag 90



92155 - pag 90



92097 - pag 91



92096 - pag 91



92094 - pag 91



92095 - pag 91



92138 - pag 92



92139 - pag 92



92137 - pag 92



78417 - pag 102



78407 - pag 102



78405 - pag 102



78415 - pag 104



78342 - pag 104



78536 - pag 104



78370 - pag 104



78350 - pag 104



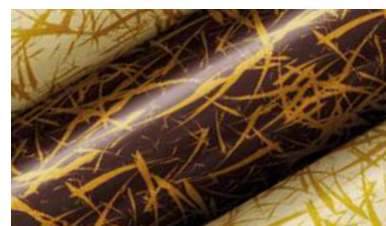
78337 - pag 105



78338 - pag 105



78535 - pag 105



82008 - pag 135



78340 - pag 105



78331 - pag 107



78314 - pag 107



78315 - pag 107



78467 - pag 107



78465 - pag 107



82017 - pag 134



78432 - pag 107



78412 - pag 107



78434 - pag 107



78436 - pag 107



Panoramica cioccolato

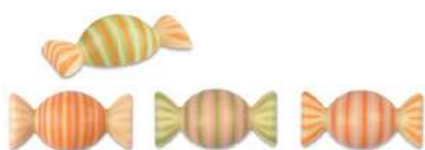
Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



78516 - pag 124



78362 - pag 121



78395 - pag 124



78521 - pag 121



78179 - pag 121



78329 - pag 120



92093 - pag 62



92122 - pag 62



78437 - pag 120



78139 - pag 120



78388 - pag 120



35066 - pag 120



78504 - pag 118



78284 - pag 119



78254 - pag 119



78181 - pag 119



78459 - pag 110



78519 - pag 122



78529 - pag 123



92045 pag 127



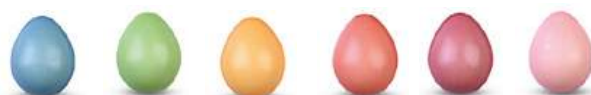
78510 - pag 217



92043 - pag 127



92134 - pag 74



92044 - pag 126



78532
pag 125



78335E
pag 125



78335C
pag 125



78335L
pag 125



78523 - pag 124



78290
pag 125



78430 - pag 125



Panoramica cioccolato

Shapes and graphic overview Chocolate • Vue d'ensemble gamme chocolat
Übersicht unserer Schoko-Dekore • Visión general gama chocolate • Visão geral gama chocolate



92141 - pag 128



78326 - pag 128



78513 - pag 128



78431 - pag 129



92160 - pag 77



92162 - pag 77



92161 - pag 77



78530 - pag 280



78508 - pag 278



78445 - pag 278



78493 - pag 282



78257 - pag 278



92151 - pag 282



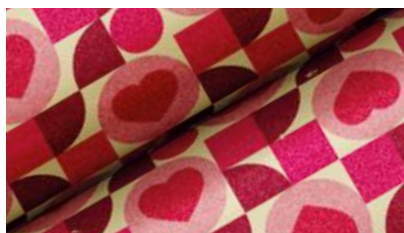
92048 - pag 282



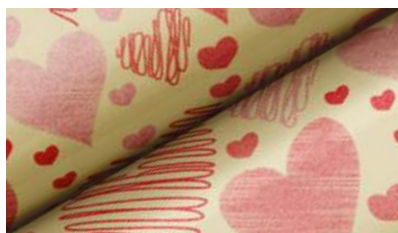
92150 - pag 282



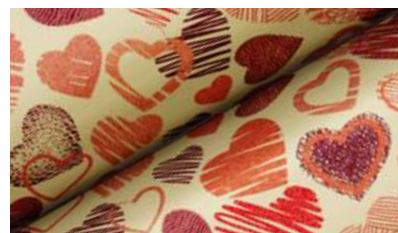
78494 - pag 282



82019 - pag 139



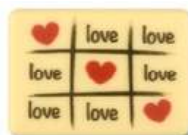
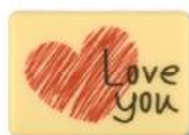
82018 - pag 139



92046 - pag 278



92031 - pag 279



78443 - pag 279



92042 - pag 279



34611 - pag 280



34608 - pag 280



Fiori & Flowers and Decorations *decorazioni*

152 **Fiori in cialda**
Wafer flowers

156 **Fiori in cialda Glitterati**
Wafer flowers with Glitter

158 **Fiori in zucchero**
Sugar flowers

160 **Soft decor - Decorazioni
in zucchero e gelatina**
Sugar and jelly decorations



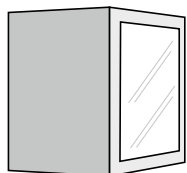


Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia

Nuovo pack con finestra

New pack with window



11369G NEW

cm: Ø12,5 - pz: 1

mat: AM -  



12,5cm



11369B NEW -  



11369D NEW - 



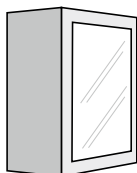


Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyme • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



Nuovo pack con finestra
New pack with window



11372D NEW - cm: Ø4 - pz: 15 - mat: AM - GF

11372B NEW - GF AZO



11370D NEW

cm: Ø5,5 - pz: 18 - mat: AM - GF



5,5cm



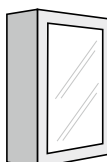
11370B NEW - GF AZO



11370G NEW - GF AZO



Nuovo pack con finestra
New pack with window



11373B NEW

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: AM - GF AZO

11373V NEW - GF





Fiori in cialda

Wafer flowers • Fleurs en azyne • Oblaten-Blüten • Flores de oblea • Flores de obreia



Finitura glitterata per un tocco di luce!

Glitter finish for a touch of shine!



5,5cm

13141I NEW

cm: Ø5,5 - pz: 50 - mat: AM - GF AZO



13141D NEW - GF



4cm

13140I NEW

cm: Ø4 - pz: 100 - mat: AM - GF AZO



13140D NEW - GF



3cm

13139I NEW

cm: Ø3 - pz: 100 - mat: AM - GF AZO



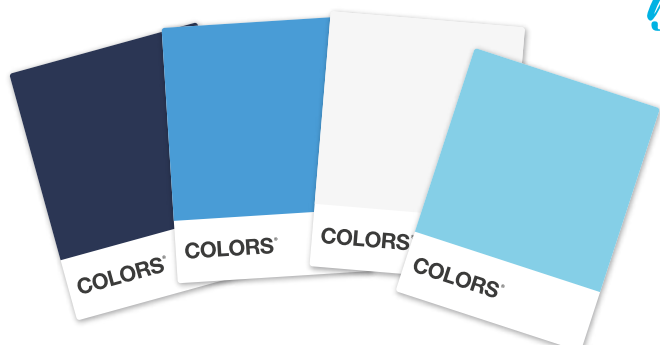
13139D NEW - GF



Fiori in zucchero

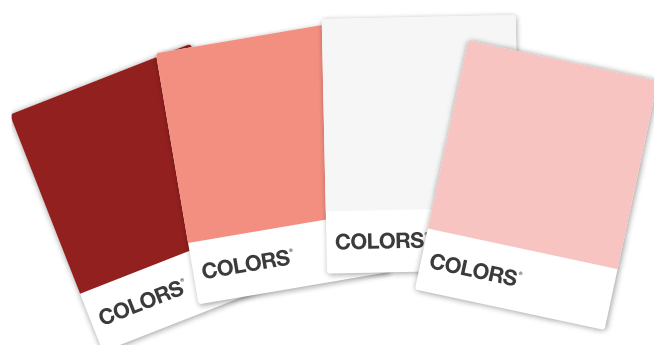
Sugar flowers • Fleurs en sucre • Zucker Blumen • Flores de azúcar • Flores em açúcar

Brezza marina



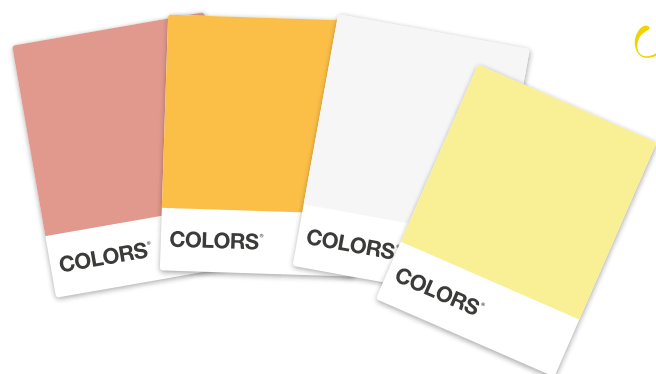
11366 NEW - ■■■ 8 - cm: Ø0,5/1,5/2 - pz: 332 - mat: ZU - (GF) (AZO)

Rosso barocco



11367 NEW - cm: Ø0,5/1,5/2 - pz: 224 - (GF)

Sole di Capri



11368 NEW - cm: Ø0,5/1/2 - pz: 260 - (GF)





Soft decor

DECORAZIONI IN ZUCCHERO E GELATINA

Sugar and jelly decorations • Décorations en sucre et gelée

Dekorationen aus Zucker und Gelee • Decoraciones de azúcar y gelatina

Decorações de açúcar e goma



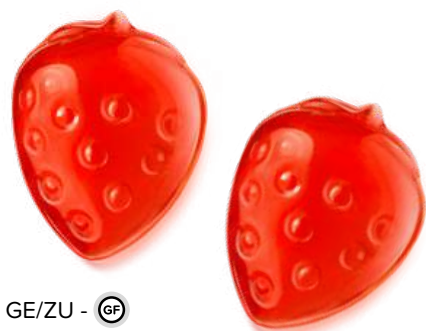
Colori vibranti, *texture morbida*
e irresistibile con dettagli perfetti!

Soft Decor: **vibrant colours**, soft and irresistible texture,
with perfect details.

fragola

23435 NEW

cm: L2,7xH3 - pz: 96 - mat: GE/ZU - 



limone



23434 NEW

cm: L3,8 - pz: 96 - mat: GE/ZU - 







Coloranti

ATTREZZATURE

164 ColorSoft
ColorSoft

166 ColorDust
ColorDust

168 Vassoi per torte plastificati
Plastic coated cake trays



ColorSoft

nuovo effetto vellutato delicato

Surface colouring with a refined soft velvet effect on frozen products



Spray oil-based

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione decorativa in superficie
priva di burro di cacao e grassi
idrogenati, dal delicato effetto
vellutato sui prodotti congelati.
I colori rimangono vivaci e brillanti

Decorative spray colorant, free from
cocoa butter and hydrogenated fats.
Surface colouring with a refined soft
velvet effect on frozen products.
Colours remain vivid and bright

Colorant pour la décoration en spray, sans
beurre de cacao, sans graisses hydrogénées.
Coloration en surface avec un effet velouté
doux des produits congelés.
Les couleurs restent vives et éclatantes

Dekorative Oberflächenfärbung mit
raffiniertem, samtigem Effekt von
Tiefkühlprodukten.
Die Farben bleiben hell und lebendig

Coloración decorativa de superficies,
con un fino efecto aterciopelado
sobre productos congelados. Los
colores se mantienen vivos
y brillantes

Coloração decorativa de superfícies com
um efeito aveludado suave e refinado em
produtos congelados. As cores permanecem
brilhantes e vivas.

250ml

PASTELLO
PASTEL



CODICE	COLORE	AZO	GF
23360 NEW	BIANCO LATTE		
23361 NEW	ROSSO		
23362 NEW	ROSSO		
23363 NEW	CIOCCOLATO LATTE		
23364 NEW	CIOCCOLATO FONDENTE		
23365 NEW	GIALLO		
23366 NEW	NERO		
23367 NEW	ARANCIO		
23368 NEW	AZZURRO		
23369 NEW	ROSA PASTELLO		

ml: 250 - pz: 1





ColorDust

nuove polveri idrosolubili
new water-soluble powders

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di massa in pasta di zucchero, glasse, gelatine, prodotti a base di zucchero e masse idrate in generale a fini decorativi. Disciogliere prima il prodotto in acqua e poi aggiungerlo alla massa.

Mass colouring for sugar paste, glazes, jellies, sugar-based products, and hydrated masses in general for decorative purposes. Dissolve the product in water first, then add it to the mass.

Coloration en masse de: pâte à sucre, glaçages, gélatines, produits à base de sucre et masses hydratées en général à des fins décoratives. Dissoudre d'abord le produit dans l'eau, puis l'ajouter à la masse.

Färbemasse in Zuckerpasten, Güssen, Gelees, Zuckerprodukten und hydratisierten Massen im Allgemeinen. Lösen Sie das Produkt zunächst in Wasser auf und fügen Sie es dann der Masse hinzu zu dekorativen Zwecken.

Colorante para decoración de: masas, fondant, glaseados, gelatinas, productos azucarados y masas hidratadas en general.

Corante decorativo para massas, pasta de açúcar, glacê, gelatina, produtos açucarados e massas hidratadas em geral.



Polvere idrosolubile

Water-soluble powder



CODICE	COLORE	AZO	GF
23370 NEW	ROSSO	●	●
23371 NEW	GIALLO	●	●
23372 NEW	FUCSIA	●	●
23373 NEW	VERDE	●	●
23374 NEW	BLU	●	●
23375 NEW	NERO	●	●
23376 NEW	ARANCIO	●	●
23377 NEW	MARRONE	●	●

g: 25 - pz: 1



Massa | Mass

- **PASTA DI ZUCCHERO**
Sugar paste
- **GLASSE E GELATINE**
Glazes and jellies
- **MASSE IDRATE in GENERALE**
Hydrated masses in general





Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bases plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos

TOP
quality

Nuovi vassoi premium dal design raffinato e robustezza superiore per le tue creazioni più preziose.

New premium cakes trays with refined design and superior strength for your most precious creations

Nouveaux plateaux premium avec design raffiné et robustesse supérieure pour vos créations les plus précieuses

Neue Premium-Schalen mit raffiniertem Design und überlegener Robustheit für Ihre wertvollsten Kreationen.

Nuevas bases premium de diseño refinado y robustez superior para sus creaciones más preciadas

Novas bases premium com design refinado e robustez superior para as suas criações mais preciosas



Confezionati singolarmente

Single packed



Bordo liscio e Spessore 1,2cm

Smooth edge and Thickness



Ø30

30660H

Ø35

30661H

Ø40

30662H

Ø45

30663H

Ø50

30664H

pz: 10 - mat: CT ☆

TOP quality

Nuovi vassoi premium dal design raffinato e robustezza superiore per le tue creazioni più preziose.

New premium cakes trays with refined design and superior strength for your most precious creations

Nouveaux plateaux premium avec design raffiné et robustesse supérieure pour vos créations les plus précieuses

Neue Premium-Schalen mit raffiniertem Design und überlegener Robustheit für Ihre wertvollsten Kreationen.

Nuevas bases premium de diseño refinado y robustez superior para sus creaciones más preciadas

Novas bases premium com design refinado e robustez superior para as suas criações mais preciosas



Bordo liscio e Spessore 1,2cm
Smooth edge and Thickness



Confezionati singolarmente

Single packed



Ø30

30660G NEW



Ø35

30661G NEW



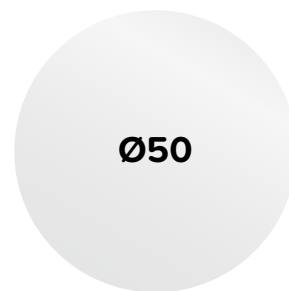
Ø40

30662G NEW



Ø45

30663G NEW



Ø50

30664G NEW

pz: 10 - mat: CT ☆



Vassoi per torte plastificati

Plastic coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Plastifizierte Tortenplatten für Stockwerktorten • Bases plastificadas, para pasteles
Bases plastificadas para bolos



Confezionati singolarmente

Single packed



Spessore 1,2cm

Thickness



Ø20

30616H

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø25

30617H

Ø30

30618H

Ø35

30619H

Ø40

30620H

Ø45

30621H

Ø50

30622H

Ø60

30665H **NEW**

pz: 5 - mat: CT ☆



Spessore 1,2cm
Thickness



Confezionati singolarmente
Single packed

Ø20

30616G

pz: 10 - mat: CT ☆

Ø25

30617G

Ø30

30618G

Ø35

30619G

Ø40

30620G

Ø45

30621G

Ø50

30622G

Ø60

30665G NEW

pz: 5 - mat: CT ☆



Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux • Tortenplatten für Stockwerktorten
Bases para pasteles • Bases para bolos

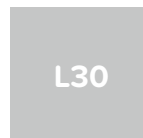


Spessore 1,2cm
Thickness



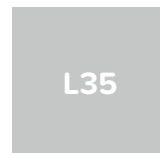
L25

30623H



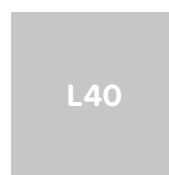
L30

30624H



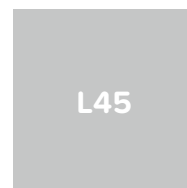
L35

30625H



L40

30626H



L45

30627H

30628H

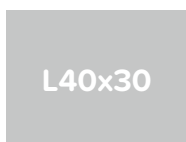
pz: 10 - mat: CT



L50



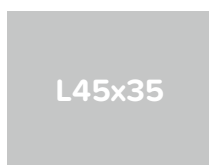
Confezionati singolarmente
Single packed



L40x30

30629H

pz: 10 - mat: CT ☆

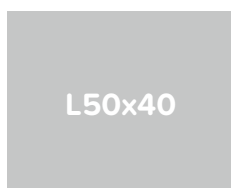


L45x35

30630H

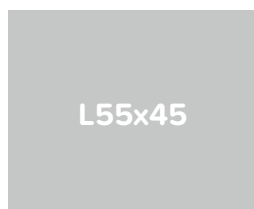


Formato teglia
baking pan size



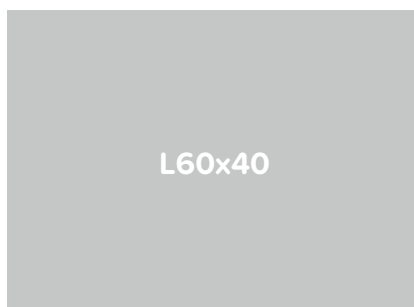
L50x40

30631H



L55x45

30632H



L60x40

30666H

NEW

pz: 5 - mat: CT ☆



Confezionati singolarmente

Single packed



Spessore 1,2cm

Thickness



L25

30623G

NEW

L30

30624G

NEW

L35

30625G

NEW

L40

30626G

NEW

L45

30627G

NEW

30628G NEW

pz: 10 - mat: CT



L50



L60x40



Formato teglia

baking pan size

30666G NEW

pz: 5 - mat: CT





Vassoi per torte plastificati

Coated cake trays • Plateaux plastifiés pour gâteaux
Tortenplatten für Stockwerkertorten
Bases para pasteles • Bases para bolos

Ø25

30447I

pz: 5 - mat: CT ☆

Ø30

30477I

☆

Ø35

30478I

☆

Ø40

30479I

☆

L30

30446I

☆

L35

30445I

☆

L40

30444I

☆

L40xH30

30443I

☆

L45xH35

30442I

☆

L50xH40

30441I

☆





Spessore 1,2cm
Thickness

Ø30

30477D

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478D



Ø40

30479D



Ø30

30477Z

pz: 5
mat: CT ☆

Ø35

30478Z



Ø40

30479Z



Ø30

30477B



Ø35

30478B



Ø40

30479B



Ø30

30477C



Ø35

30478C



Ø40

30479C



Halloween



178 **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques

181 **Cioccolato in blister**
Blister Chocolate Decorations

186 **Decorazioni in burro di cacao colorato**
Coloured cocoa butter decorations

190 **Macarons**
Macarons

191 **Vestibiscotti**
Cookie dress



191 Zuccherini
Sugar decorations

193 Golden touch - Mono shape
Golden Touch - Mono shape

194 Soggettini in zucchero
Sugar figurines

196 Soggettini in zucchero e gelatina
Sugar and jelly figurines



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



Ideali per mignon

Ideal for mignon pastries



92172 NEW - ■■■ 24 - ◇ - cm: Ø2 - pz: 120 - (GF)



92166 NEW - ■■■ 2 - ◇ - cm: L9 - pz: 76 - (GF) (AZO) (V)





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

92168 **NEW** - ◆◆

cm: L3,4/1,8xH4,2/2,2

pz: 24 Kit -   



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92170 **NEW** - □□□ 5 - ◆ - 5g

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





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



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

Effetto *sagomato*

Shaped effect

92016

■■■ 4 - - 1,8g - cm: Ø3,5~

pz: 72 -



1Kit = 4pz - 1 conf = 72pz

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



92165 **NEW** -    4 -  - 2,4g - cm: H max 3 - pz: 72 - 





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92035 - ■■■ 2 - ◆ - 5.8g

cm: L5xH3,5 - pz: 48 - GF



78383 - ■■■ 4 - ◆ 6g

cm: Ø2,8 pz: 96 - GF



Sfere 3D
3D spheres



78298 - GF



78380 - ■■■ 5 - ◆ - 3,6g - cm: H5~

pz: 60 - (GF) (AZO) (V)



78277 - ■■■ 6 - ◆ - 2,6g

cm: L3,5xH3 - pz: 72 - (GF) (AZO) (V)

Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92025 - ■■■ 6 - ◆ - cm: L3xH2,5 - pz: 168 - (GF)



92024 - ■■■ 6 - ◆ - cm: Ø3,5 - pz: 144 - (GF)



Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Décorations en beurre de cacao coloré
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações de manteiga de cacau colorida



92085

1,8g - cm: Ø2 - pz: 96

mat: BC -

92084 - 8,4g - cm: Ø3,5 - pz: 48 - mat: BC -



In rilievo

Embossed



78039 - ■■■ 3 - 3,1g - cm: L4,5~ - pz: 48 - mat: BC -



92032 - cm: L4,5 - pz: 96 - mat: BC -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



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





Boo!



Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



20309Z NEW

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF - 

Dolcetto o scherzetto?

Con i nostri macaron di Halloween,
puoi avere entrambi!



17167 NEW

■ ■ ■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF

Trick or treat?

With our Halloween macarons, you can have both!

Vestibiscotti

Cookie dress • Habit-biscuits • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha



A4



Ø5,8cm



17168 NEW

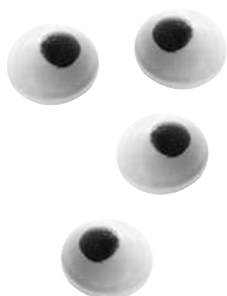
● ● ● A - ■ ■ ■ 3

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF

Zuccherini

Sugar decorations • Petits grains en sucre • Streudekore
Azucarillos • Decorações em Açúcar



84g

17170 NEW

cm: Ø1 - pz: 6 (84g)

mat: ZU - GF AZO





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

HALLOWEEN

con i **Monoshape Golden Touch**



31416 - ■■■ 4 - cm: Ø3,5/4,4 - pz: 288 - GF AZO



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

ICONE DORATE
da brivido!

Golden icons, hauntingly elegant!





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar



17166 NEW

cm: L2xH3 - pz: 140

mat: ZU - GF AZO

Decorazioni piccole
per dolci piccoli,
belle da paura!

Small decorations for small treats, frighteningly beautiful!



17163 NEW

■ ■ ■ 7 - cm: H3,5 - pz: 70

mat: ZU - AZO



17165 NEW

■ ■ ■ 4 - cm: H3,5 - pz: 72

mat: ZU - AZO







Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



17159 NEW - ■■■ 3 - cm: H max 8 - pz: 24 - mat: GE/ZU - GF Azo



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



17135

■■■ 3 - cm: H4 - pz: 30
mat: GE/ZU - GF

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar
Bonequinhos de açúcar

17164 - ■■■ 2

cm: L7,5x H max 6 - pz: 18

mat: ZU - (GF) (AZO)



17153 - ■■■ 4 - cm: H max 6~ - pz: 24 - mat: ZU - (GF)



17107

■■■ 3 - cm: L3,5

pz: 24 - mat: ZU - (AZO)



10pz



10pz



11pz



11pz

17144 - ■■■ 4 - cm: H2

pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO)



Christmas



200 **Linea THUN**
Thun line

204 **Cioccolato in blister**
Blister Chocolate Decorations

222 **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques

226 **Trasferelli**
Transfer sheets

228 **Cartolina di natale**
Christmas Cards

234 **Decorazioni**
Decorations



238 Linea Golden Touch
Golden Touch line

244 Soggettini in zucchero e gelatina
Sugar and jelly figurines

252 Soggetti in zucchero
Sugar figurines

266 Decorazioni in cialda
Wafer decorations

268 Soggettini in plastica
Plastic figurines

270 Collezione Capodanno
New Year's Eve Collection

THUN

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar



41302 NEW

cm: H10,5 - pz: 6

mat: ZU - 



41301 NEW - ■■■ 3

cm: H3/6 - pz: 12 - mat: ZU - 



41300 NEW - ■■■ 2 - cm: H6

pz: 12 - mat: ZU - 



Due eccellenze, *una magia da raccontare*

Dalla collaborazione tra **Modacor** e **THUN** nasce una linea unica di decorazioni natalizie, pensata per portare la magia e l'eleganza del mondo **THUN** nelle creazioni di pasticceria.



Two excellences, one magic to tell

From the collaboration between **Modacor** and **THUN** comes a unique line of Christmas decorations, designed to bring the magic and elegance of the **THUN** world to confectionery creations.

THUN



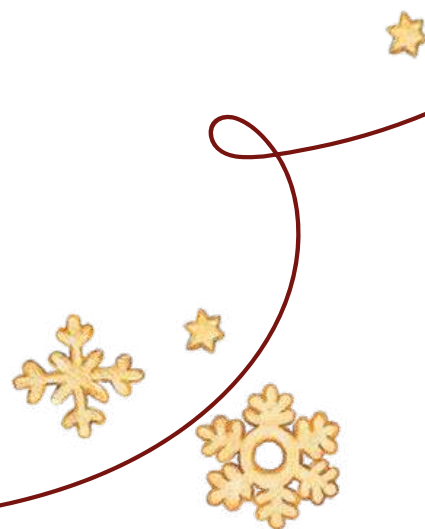
Cioccolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de chocolate superfino
Decorações de chocolate finas



92112 NEW - ■■■ 2 - ◆◆

cm: Ø6 - pz: 110 - (GF)



92125 NEW - ■■■ 3 - ◆◆

cm: Ø6 - pz: 110 - (GF)





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



16pz

16pz

32pz

Magia e tradizione
prendono forma!

92175 **NEW**

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

Schiaccianoci

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





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

92193 **NEW** - ■■■ 4 - ◆

cm: L3,5xH5 - pz: 80 - 



Magic and tradition come to life!
*The Nutcracker: exquisite details
for desserts that tell a festive fairy tale.*



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

1Kit = 3pz 1 conf = 72pz

92173 NEW

8,1g/kit - pz: 24 Kit



L1,8xH4,2 cm

L2,5 cm



L3xH2,8 cm



92174 NEW - ■ ■ ■ 4 -

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





92183 NEW - ■■■ 8 -  - 3g - cm: Ø3,8
pz: 72 -   

Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs • Décorations en blister au goût de chocolat blanc
Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen
Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco • Decorações em blister, com sabor a chocolate branco



92202 NEW - ■■■ 3 - 8,8g - cm: H max 5 - pz: 48 - mat: SURR.BCO - 



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92177 NEW - ■■■ 6 - 6g

cm: Ø2,8 - pz: 96 -



Sfere 3D
3D spheres



92178 NEW - ■■■ 6 - 1,6g - cm: Ø3

pz: 70 -

Effetto
Shine!

Shine effect!



92180 NEW

■■■ 3 - -





Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



92036 - ■■■ 4 - 1,8g

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



92192 NEW - 2,9g

cm: Ø3,4 - pz: 72 - GF AZO



92076

■■■ 4 - 2,4g

cm: H3,5~ - pz: 72

GF AZO



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

78172

■■■ 2 - 5,7g - cm: Ø5,5~

pz: 40 - GF AZO





92073 - ■■■ 3 - ◆ 5,8g - cm: L5 - pz: 48 - (GF)



78397 - ◆ - 4,6g - cm: L3,5 - pz: 72 - (GF) (V)



78399 - ■■■ 2 - ◆ - 12g
cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 - (GF) (V)



92050 - ■■■ 4 - ◆ 4,9g - cm: H5~ - pz: 64 - (GF) (Azo) (V)



Decorazioni in cioccolato bianco al caramello!

White chocolate caramel decorations!



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



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



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

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



92086 - ■■■ 3 - - cm: Ø6 - pz: 110 -

92057 - ■■■ 2
 - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96



Sfere 3D
 3D spheres



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Sfere 3D
3D spheres



78532 - 6g - cm: Ø2,8
pz: 96 - GF AZO



78354
GF AZO



78290
GF AZO

Burro di cacao **Colorato**

COLOURED COCOA BUTTER



78146 - 4 - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - mat: BC - GF AZO



78430 - 4 - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 - GF AZO

Rudolf kit Kit Rudolf



L5,5xH6,5 cm

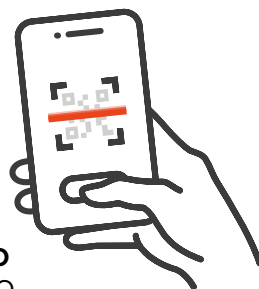
1Kit = 3pz

1conf= 36pz

L6,1xH3,4 cm



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO





Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister

92189 **NEW** -  - 2g - cm: Ø3,4

pz: 72 -   





92074

■ ■ ■ 2 - ◆ - 1,8g - cm: Ø3~

pz: 96 - (GF) (AZO) (V)



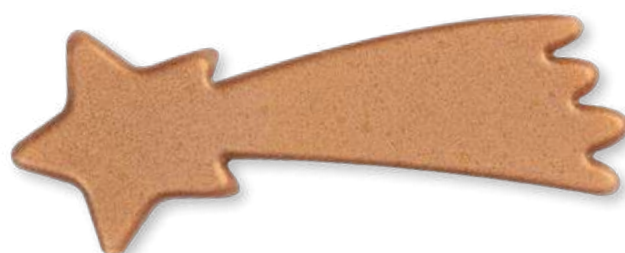
92075

■ ■ ■ 2 - ◆ - 3,5g - cm: L7xH3 - pz: 60

(GF) (AZO) (V)



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



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



92201 NEW - ◆ - 4,2g - cm: Ø3

pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



78510 - ◆ - 1~g - cm: Ø2

pz: 96 - (GF) (AZO) (V)



78183 - ◆ ◆ ◆ - 4,2g

cm: Ø3 - pz: 72 - (GF) (AZO) (V)



78458 - ◆ - 4,2g - cm: Ø3 - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



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



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



Cornice in rilievo
Embossed frames



78305

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



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



Decorazione a rilievo
Embossed decoration



78251 - ■■■ 3 - ◆ - 8g
 cm: Ø4,8 - pz: 30 - 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





Decorazioni in burro di cacao colorato

Coloured cocoa butter decorations • Décorations en beurre de cacao coloré
Dekore aus bunter Kakaobutter • Decoraciones de manteca de cacao colorada
Decorações em manteiga de cacau colorida

78396 - 4,2g - cm: Ø3

pz: 48 - mat: BC -



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

Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



78304 - ■■■ 3 - - 7,3g

cm: L4,8 - pz: 45 -





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



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



CHOCO

Golden Touch

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



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

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



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



92067

■ ■ ■ 6 - - cm: Ø3,5

pz: 144 -



92136 -

cm: Ø2,2 - pz: 160



92058 -



Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



92051 - - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25 Kit -



78192 - -



78188 - -



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



1Kit = 7pz - 1conf = 126pz

92062 -  - cm: H3,5/7

pz: 18 Kit -   



Trasferelli

Transfer sheets • Transferts • Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere



82004 - ■■■ 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 - (GF) (AZO) (P)



82014 - ■■■ 2 - pz: 24 - (GF) (P)



82015 - ■■■ 2 - (GF) (P)



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



82013 - ■■■ 3 - pz: 24 - (GF)

Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Produtos prontos para vender



14209

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



14776 - ■ ■ ■ 4 - ◆ - 10g - cm: H5 - pz: 24 - (GF) (AZO)





Prodotti da banco

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Produtos prontos para vender



Cartolina di Natale con dettagli in rilievo

Christmas Card with embossed details



92088 - ■■■ 2 - ◆ - 67,8g/pz - cm: L15xH10 - pz: 12 - ©





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@modacor.it**
- 4 **Modacor** 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@modacor.it**
4. Modacor 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

Unmoulds 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



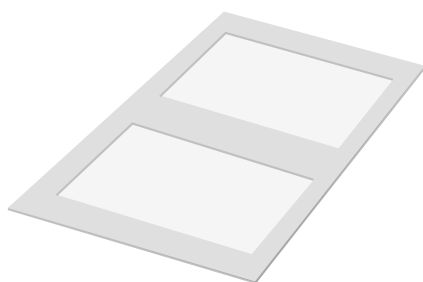
Design
Grafica A



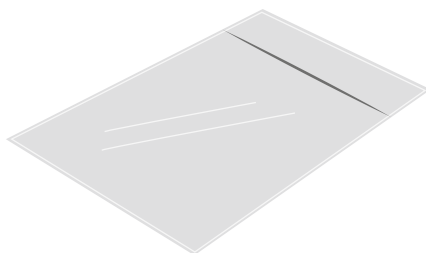
Design
Grafica B

25 blister = 50 impronte/ impressions

50 sacchetti/ bags



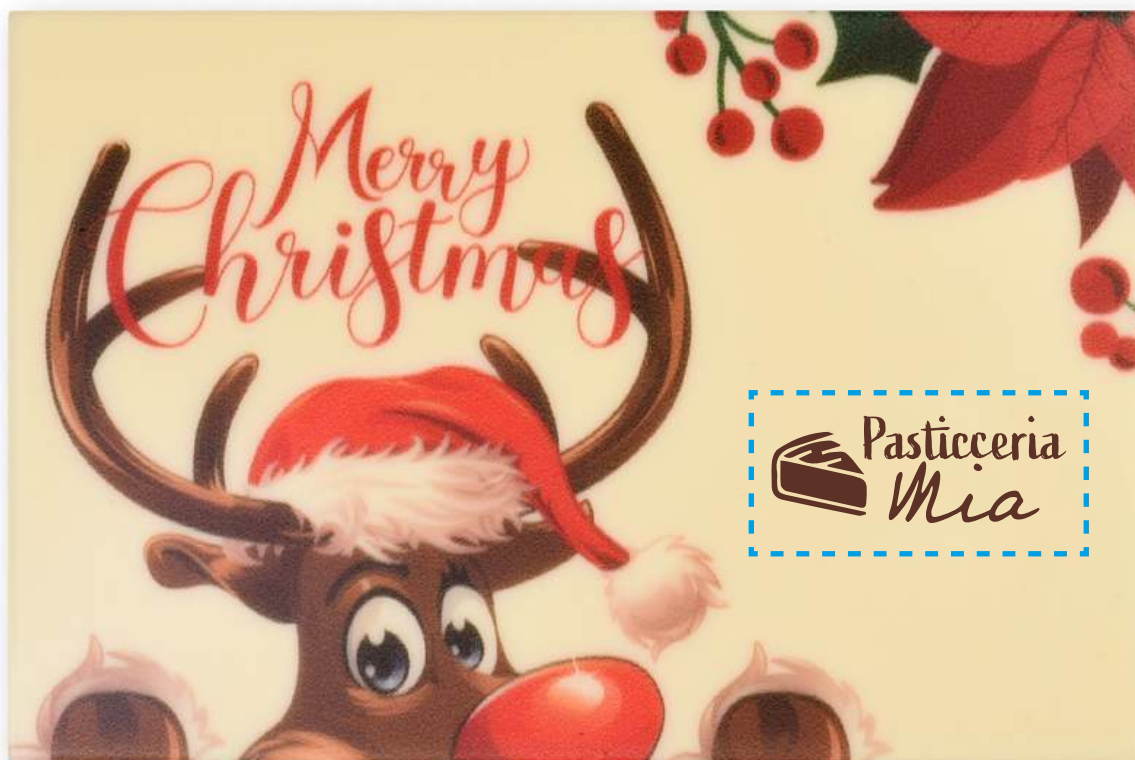
+



= 50 Set

◇ - cm: L15xH10xP0,6 - pz: 50Set

Peso prodotto finito/ finished product
weight: 50g



Design
Grafton



Design
Grafton



Macarons

Con mandorle • With almonds
Avec amandes • 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*

14135 NEW - ■■■ 6 - cm: Ø3,5

pz: 192 - mat: PF



Zuccherini

Sugar decorations • Petits grains en sucre • Streudekore
Azucarillos • Decorações em açúcar



14153 NEW

cm: Ø1 - pz: 6 (180g)

mat: ZU - GF AZO



14152 NEW

●●● A - ■■■ 7

cm: Ø1~ - pz: 6 (180g)

mat: ZU - GF AZO





Zuccherini

Sugar decorations • Petits grains en sucre • Streudekore
Azucarillos • Açúcar granulado



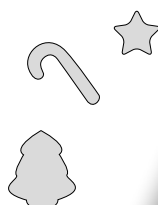
22160 - GF AZO



22161 - GF AZO

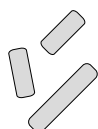


22101 - GF AZO



24287 - ●●● A - ■■ 3

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



24209

GF AZO



24213

GF AZO

Vestibiscotti

Ready to sell products • Produits prêts à vendre • Geschenkartikel
Productos de impulso • Produtos prontos para vender



14137 NEW - ■■■ 4 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -

Ø5,8cm

Vasetti in vetro per monoporzioni

Glass jars for single-portion • Petits pots en verre pour portions individuelles • 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

Avvolgi torte e dolci
con le mono shape
assortite di Natale...

scatena la magia!



*Wrap cakes and sweets with
assorted Christmas mono shapes*

Unleash the magic!



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



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





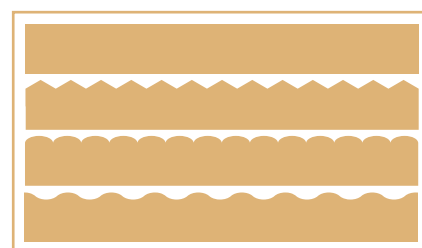
Linea Golden Touch

Golden Touch line • Ligne Golden Touch • Golden Touch Linie
Línea Golden Touch • Linha Golden Touch



Girotorta

Cake collar



Assortito

Assorted

31418 NEW - ■■■ 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -   

1 conf.= 4pz x 12 fogli

1 pack = 4pcs x 12 sheets



formato 8x8

8x8 size

31400 - cm: L8

pz: 45 -   



Scopri come...

creare il Panettone Golden!
È semplicissimo utilizzando
il Disco Ø 16 cm e il formato XL

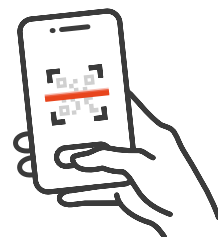


Discover how to..

*create the Golden Panettone!
Is very easy using the Ø 16 cm round
shape and the XL size*

31402

cm: Ø16 - pz: 24



31401

cm: L28,6xH20

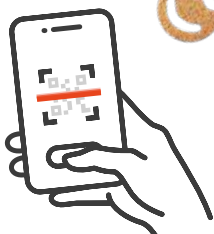
pz: 12 - GF AZO



Le Mono Shape sono perfette
per decorare soggetti in cioccolato,
come una Christmas Ball



*The Mono Shapes are
perfect for decorating
chocolate subjects,
such as a Christmas Ball*





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



14100 NEW - ■■■ 3

cm: H5,5 - pz: 24

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



14094 - ■■■ 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)

14077 **NEW** - ■■■ 3

cm: H max 7,5 - pz: 24

mat: GE/ZU -  





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



14031 - ■■■ 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 36 - mat: GE/ZU - (GF)



14118

■■■ 3 - cm: H max 5,5~

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



14090

■■■ 3 - cm: H6 - pz: 24

mat: GE/ZU - (GF)



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)

14000

■■■ 3 - cm: H max 5,5~
pz: 30 - mat: GE/ZU





Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



14112 **NEW** - ■■■ 3

cm: H7,5 - pz: 15

mat: ZU -  





14091 - ■■■ 4 - cm: H4,5 - pz: 32 - mat: GE/ZU - (GF)



14092 - ■■■ 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 • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Figuras de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma

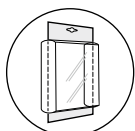


14255 - cm: H4~ - pz: 48

mat: GE/ZU -



14333 - ■■■ 4 - cm: H4 - pz: 140 - mat: GE/ZU -



L12,8xH17,2xP3,5cm

14476 - cm: - pz: 12Blister (10pz) - mat: GE/ZU -



14126 - cm: 1:1

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

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren • Figuras de azúcar • Bonequinhos de açúcar



14778

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



14083 - ■■■ 3 - cm: 1:1

pz: 36 - mat: ZU -



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar



14086 NEW - ■■■ 3 - cm: H9 - pz: 15 - mat: ZU -



14073 NEW

■■■ 6 - cm: H8 - pz: 30

mat: ZU -





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre
Zuckerfiguren • Figuras de azúcar
Decorações de açúcar



14074 **NEW** - ■ ■ ■ 5

cm: Ø6xH2,5/2,9

pz: 20 mat: ZU -  

Magia e tradizione
prendono forma!



4 pz



4 pz



4 pz



3 pz



14045 NEW

4 - cm: L2,5XH6,5 - pz: 15

mat: ZU - GF AZO

14097 - 3 - cm: H5 - pz: 24 - mat: ZU - GF AZO



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar

14096 NEW ■■■ 2

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



14102 NEW - ■■■ 3

cm: L3,5xH5 - pz: 30

mat: ZU -



14089 - ■■■ 5 - cm: Ø4,8xH2

pz: 30 - mat: ZU -



14081 NEW - ■■■ 3

cm: L4,3XH6 - pz: 24

mat: ZU -  





Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar



14098 - ■■■ 3 - cm: H max 6 - pz: 30 mat: ZU - (GF) (AZO)



14049 - ■■■ 4 - cm: H max 4~ - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



14076 - ■■■ 3
cm: H max 5 ~ - pz: 48
mat: ZU - (AZO)



14078

■ ■ ■ 4 - cm: H3,5

pz: 48 - mat: ZU - (GF) (AZO)

14095 - ■ ■ ■ 3 - cm: H3,5/6

pz: 24 - mat: ZU - (GF) (AZO)



12pz



10pz



10pz



10pz

14088 - ■ ■ ■ 4 - cm: H3,5/4,5~

pz: 42 - mat: ZU - (GF) (AZO)



7pz



7pz



6pz

14052 - ■ ■ ■ 3 - cm: H max 5,5 - pz: 20 - mat: ZU - (AZO)



Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar



14113 NEW

■ ■ ■ 2 - cm: H max 5

pz: 24 - mat: ZU -



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

14117 NEW - ■ ■ ■ 4

cm: H3,5 - pz: 80

mat: ZU -



14119 NEW - ■ ■ ■ 4

cm: H4 - pz: 96

mat: ZU -







Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar



14079 - ■■■ 6 - cm: (11) - pz: 60 - mat: ZU - (AZO)



14123 - ■■■ 4 - cm: (11)
pz: 144 - mat: ZU - (GF)



14651 - ■■■ 4
cm: Ø2,5 - pz: 120
mat: ZU - (AZO)



14051 - ■■■ 6 - cm: H max 3 - pz: 72 - mat: ZU - (GF)



14653

■ ■ ■ 4 - cm: L1,5xH2

pz: 100 - mat: ZU -



10121 - cm: H1~

pz: 384 - mat: ZU -



10033 - cm: H2~

pz: 192 - mat: ZU -



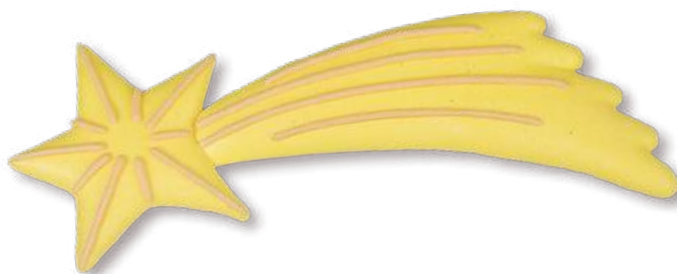
10106 - cm: H2~

pz: 192 - mat: ZU -



14292 - cm: H4

pz: 48 - mat: ZU -



14259 - cm: L8xH3 - pz: 72 - mat: ZU -



14652 - cm: Ø4~

pz: 96 - mat: ZU -

Decorazioni in pastigliaggio

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



14201

cm: H7 - pz: 64 - mat: PT -



14136 - ■ ■ ■ 4

cm: H max 7~

pz: 210 - mat: PT -

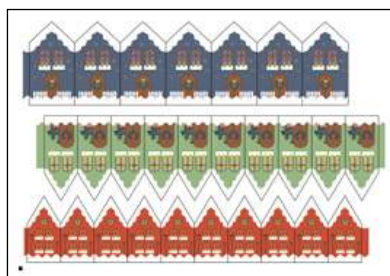




Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar





14pz



20pz

20pz



14139 - NEW - ■■■ 3

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

pz: 54 - mat: ZU - (GF)



14080 - ■■■ 6 - cm: L3,6/4,5xH3,5/3,9 - pz: 48 - mat: ZU - (AZO)



14042 - ■■■ 2 - cm: L8,5xH5,5 - pz: 36 - mat: ZU - (GF)



Decorazioni in cialda

Wafer decorations • Décorations en azyme • Oblaten Dekore
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

Soggettini in zucchero

Sugar figurines • Sujets en sucre • Zuckerfiguren
Figuras de azúcar • Decorações de açúcar

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 • Décors sujets • Dekorfiguren
Objetos decorativos • Figuras decorativas



14138 - cm: Ø8

pz: 40 - mat: (O)



14779 - cm: Ø10,5

pz: 10 - mat: (O)



Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren
Figuras de plástico • Enfeites de plástico



14272 - ■■■ 4 - cm: H1,5
pz: 144 - mat: PL ☉



14335 - ■■■ 6 - cm: H6,5 - pz: 48 - mat: PL ☆



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - mat: PL ☆



14391 - cm: H5
pz: 36 - mat: PL ☆



24318 - cm: H9 - pz: 144 - mat: PL ☆

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

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

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

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

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

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



14220

cm: Ø3,5 ☆



14221

cm: Ø5 ☆



14241 - cm: Ø6 - pz: 144 - mat: PL ☆



14200 NEW

cm: H max 5

pz: 12Set (5pz) - mat: PL ☉



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



Capodanno

New year's eve • Nouvelle année • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo



92195 **NEW**  - 40,5g

cm: Ø12 - pz: 8 -   



Sfere 3D

3D spheres



92194 **NEW**

■ ■ ■ 3 - ◆ - 6g - cm: Ø2,8

pz: 96 - (GF) (AZO) (V)



78253 - ■ ■ ■ 2 - ◆ - 4g - cm: Ø3,8~

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

92078 - ■ ■ ■ 2 - ◆ - 3g

cm: Ø3,8 - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



Decorazione a rilievo

Embossed decoration



92080 - ■ ■ ■ 3 - ◆ - 7,3g - cm: L4,8

pz: 45 - (GF) (AZO)



78308 - ■ ■ ■ 4 - ◆ - 3g - cm: L3 - pz: 48 - (GF) (AZO) (V)



Capodanno

New year's eve • Nouvelle année • 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 - GF AZO

Capodanno

New year's eve • Nouvelle année • Neues Jahr • Año nuevo • Ano Novo



15124

cm: H5 - pz: 30

mat: GE/ZU - GF AZO



15100 - ■■■ 4 - cm: Ø2,3 - pz: 48 - mat: ZU - AZO



15125 NEW

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



276 Mono shape Golden Touch
Mono shape Golden Touch

278 Cioccolato in blister
Blister chocolate decorations

281 Cioccolato chablon
Thin chocolate decorations

284 Trasferelli
Transfer sheets

285 Soggetti in zucchero
Sugar figurines

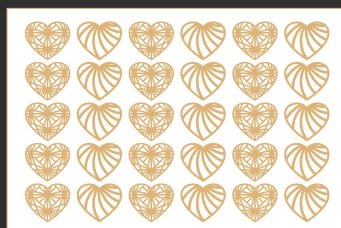
286 Decorazioni
Decorations



San Valentino
VALENTINE'S DAY



Le mono shape Golden Touch
dedicate all'amore rendono
la tua proposta di San Valentino
ancora più romantica!



1 conf.= 30pz x 12 fogli
1 pack = 30pcs x 12 sheets

31414 - ■■■ 2 - cm: L3,8xH3,3 - pz: 360 -   



1 conf.= 11pz x 12 fogli
1 pack = 11pcs x 12 sheets

31410 - cm: Ø6,2 - pz: 132 -   

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!



Cioccolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



78257 - ■■■ 4 - ◆ - 3g - cm: L4 - pz: 72 - GF



92046 - ■■■ 4 - ◆

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

GF AZO

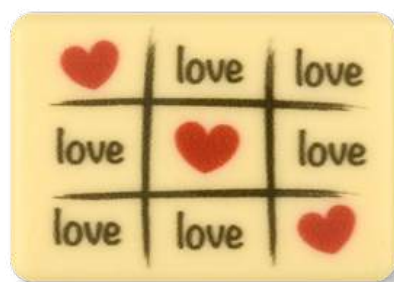
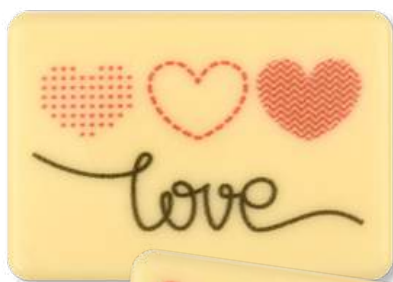


78508 - ◆ - 4,2g - cm: L4~
pz: 64 - GF



78445 - cm: Ø4~ - 4g
pz: 48 - mat: BC

GF AZO



78443

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



92011 - ◆ - 3g - ■ ■ ■ 2 - cm: L4xH3,4 - pz: 72 - (GF)



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



cuori
3D



92031 - ◆ - 3,75g

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

92042 - (GF) (AZO) (V)



Ciocolato in blister

Blister Chocolate Decorations • Décorations de chocolat en blister
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)

Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines • Gebrauchsfertige Schokoladendekore
Decoraciones de chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



CHOCO
Golden Touch



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

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





Ciocolato chablon

Thin Chocolate Plaques • Plaquettes chocolat fines
Gebrauchsfertige Schokoladendekore • Decoraciones de
chocolate superfino • Decorações de chocolate finas



92151 - ■■■ 3 - ◆ - cm: Ø6 - pz: 110 - (GF)



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



92048 - ◆ - (GF)



78494 - ■■■ 4 - ◆
cm: L3 - pz: 112
(GF) (AZO) (P)



78493 - ◆ - cm: L4 - pz: 120 - (GF)





Trasferelli

Transfer sheets • Transferts
Schoko-Abziehfolien • Transfers • Transfere

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



82019 - cm: L30xH40 - pz: 12 - 



82018 - ■■■ 2 - pz: 24 - 

Soggettini in zucchero e gelatina

Sugar and jelly figurines • Sujets en sucre et gelée • Zucker und Gelatine Figuren
Muñecos de gominola • Bonequinhos de açúcar e goma



20000

cm: H7,5~ - pz: 24

mat: ZU - (GF)



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



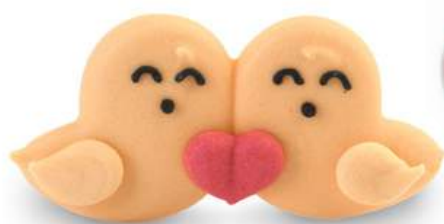
25559 - ■■■ 2 - cm: L4 - pz: 72 - mat: ZU - (AZO)



20073

cm: H5 - pz: 24

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



L5,7 cm



L3,5 cm



L2,3 cm



L2,4 cm

20011 - ■■■ 6 - pz: 274 - mat: ZU - (GF) (AZO)



H1,4 cm



H3 cm



L3 cm



L3 cm

20055 - ■■■ 4

pz: 60 - mat: ZU - (GF)



Decorazioni in zucchero

Sugar decorations • Décorations en sucre • Zuckerdekore
Decoraciones de azúcar • Decorações em açúcar



22267 - ●●● A

kg: 1 - GF AZO



24215

●●● A

g: 800 - GF AZO



pz: 1 - mat: ZU

22162

kg: 1 - GF AZO



Soggetti decorativi

Decorative figurines • Sujets décoratifs • Dekorfiguren
Figuras decorativas • Figuras decorativas

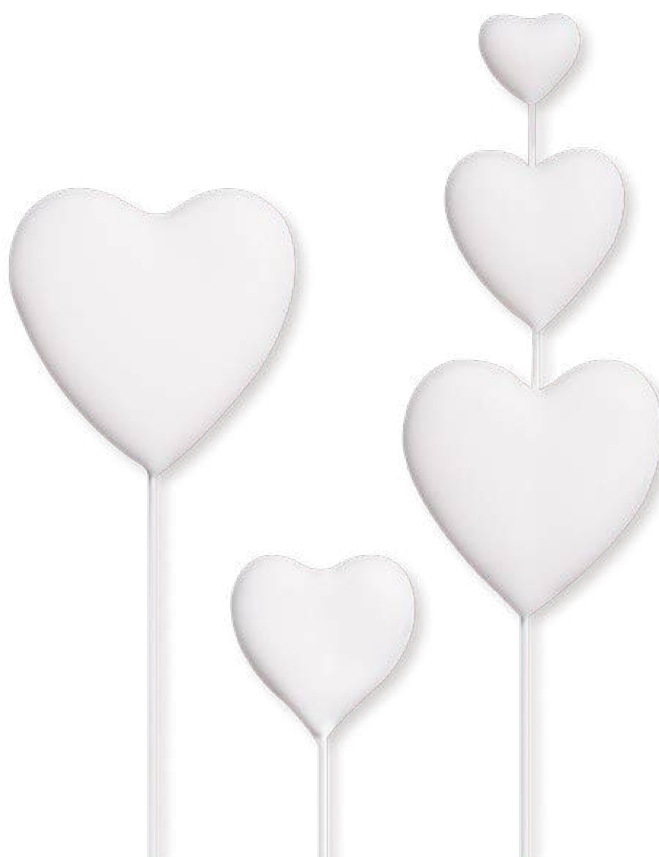


**Ideale da colorare
con ColorSpray!**

*Ideal for colouring
with ColorSpray*

24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8

pz: 100 - ○



Linea Krok

l'accento che mancava!



DECOCRUMBLE Red Hearts

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

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





Macarons

Con mandorle • With almonds • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas



20341 - cm: L4,5 - pz: 132

mat: PF - 



20327 - 



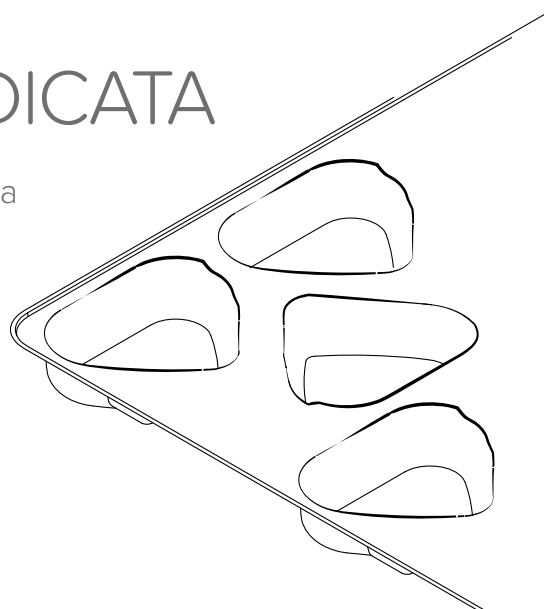
20335 - 

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





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 • Avec amandes • Mit Mandeln
Con almendras • Com amêndoas

Dillo
con un



20012 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~

pz: 192 - mat: PF

macaron!

Say it with a macarons

Vestibiscotti

Cookie dress • Habit-biscuits • Vorgestanztes Zuckerpapier
Vistegalleta • Veste bolacha



20070 ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~

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





Colori

Colours | Couleurs | Farben | Cores | Cores

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Assorti (coul./Bte.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
B	Rosa - Femmina	Pink - Female	Rose - Fille	Rosa - Mädchen	Rosa - Niña	Rosa - menina
C	Celeste - Maschio	Light-blue - Male	Bleu ciel - Garçon	Hellblau - Junge	Celeste - Niño	Azul - menino
D	Rosso	Red	Rouge	Rot	Rojo	Vermelho
E	Giallo	Yellow	Jaune	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco
H	Argento	Silver	Argent	Silber	Plateado	Prateado
I	Oro	Gold	Or	Gold	Oro	Dourado
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Lilas/violet	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta
Z	Nero	Black	Noir	Schwarz	Negro	Preto

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

ABBREVIAZIONI MATERIALI

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

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
AM	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
BC	Base burro di cacao colorato	Coloured cocoa butter based	À base de beurre de cacao coloré	Bunte Kakaobutter	Base de manteca de cacao coloreada	Base de manteiga de cacau colorida
BS	Biscotto	Biscuit/cookie	Biscuit	Keks	Galleta	Biscoito
CC	Cioccolato	Chocolate	Chocolat	Schokolade	Chocolate	Chocolate
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Thermoformés à remplir	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 58%	Dark chocolate Cocoa min. 58%	Chocolat noir Cacao min. 58%	Bitterschokolade Kakao min. 58%	Chocolate negro Cacao min. 58%	Chocolate preto Cacau min 58%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Chocolat au lait	Milkschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
GE	Gélée	Jelly	Gelée	Gelatine	Gelatina	Gelatina
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Produit cuit au four	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PT	Pastigliaggio	Gum-paste	Pastillage	Tragant	Pasta adragante	Pastilhagem
VT	Vetro	Glass	Verre	Glas	Vidrio	Vidro
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar
SURR. BCO	Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco	White chocolate-flavored decorations in blister packs	Décorations en blister au goût de chocolat blanc	Dekorationen mit weißem Schokoladengeschmack in Blisterpackungen	Decoraciones en blister, con sabor a chocolate blanco	Decorações em blister, com sabor a chocolate branco

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

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

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

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

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

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



® Modecor Italiana 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



YouTube