Martellato

CREATIVE COLORS

Professional food colourants

AZO	Prodotti per il mercato europeo nei quali bisogna dichiarare in etichetta in base alla normativa che i coloranti: E102, E104, E110, E122, E124, E129 possono influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini. Products for the European market in which is needed to declare in the label, based on the regulations, that the colorings E102, E104, E110, E122, E124, E129 may influence negatively the children's activity and attention.
AZO FREE	Prodotti per il mercato europeo. Products allowed on European market.
E171	Prodotti con E171. Products with E171.
FDA	Prodotti conformi alla normativa FDA21CFR. Products in compliant with FDA regulation 21CFR.

CREATIVE COLORS

Professional food colourants

Martellato propone una linea completa di coloranti alimentari, liquidi, in polvere, in gelatina e spray, adatti alla colorazione di cioccolato, glasse e tutti i tipi di impasti, sia dolci che salati.

Martellato offers a complete line of liquid, powdered, gelatine and spray food colourants, suitable for the colouring of chocolate, glazes and all types of mixtures, both sweet and savoury.

Velvet SPRAY

Spray a base di burro di cacao che dona un effetto vellutato. L'articolo deve essere spruzzato su tutte le superfici fredde come gelato, semifreddi, mousse e cioccolato, perchè il burro di cacao cristallizzi creando l'effetto desiderato.

Spray cocoa butter with a velvety effect. The article can be sprayed on all cold surfaces such as ice cream, semifreddo, mousse and chocolate.

COLORE COLOR	BIANCO WHITE	GIALLO YELLOW	ROSA PINK	LILLA LILAC	VERDE GREEN	AZZURRO SKY-BLUE	FUCSIA FUCHSIA
ML	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml
COD	**LCV000**	**LCV204**	**LCV207**	**LCV210**	**LCV209**	**LCV003**	**LCV107**
AZO FREE	√	√	√	√	√	√	√
E171	√	√	√	√	√	√	√
FDA	√	-	√	-	-	-	√

COLORE COLOR	ROSSO RED	ARANCIO ORANGE	CIOCCO LATTE MILK CHOCO	CIOCCO FOND. DARK CHOCO	NERO BLACK	CIOCCO BIANCO WHITE CHOCO.	AMARENA BLACKCHERRY
ML	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml
COD	**LCV208**	**LCV001**	**LCV005N**	**LCV015N**	**LCV206**	**LCV224**	**LCV213**
AZO FREE	-	-	-	-	-	√	-
E171	-	√	√	-	-	√	-
FDA	√	-	-	-	-	-	-

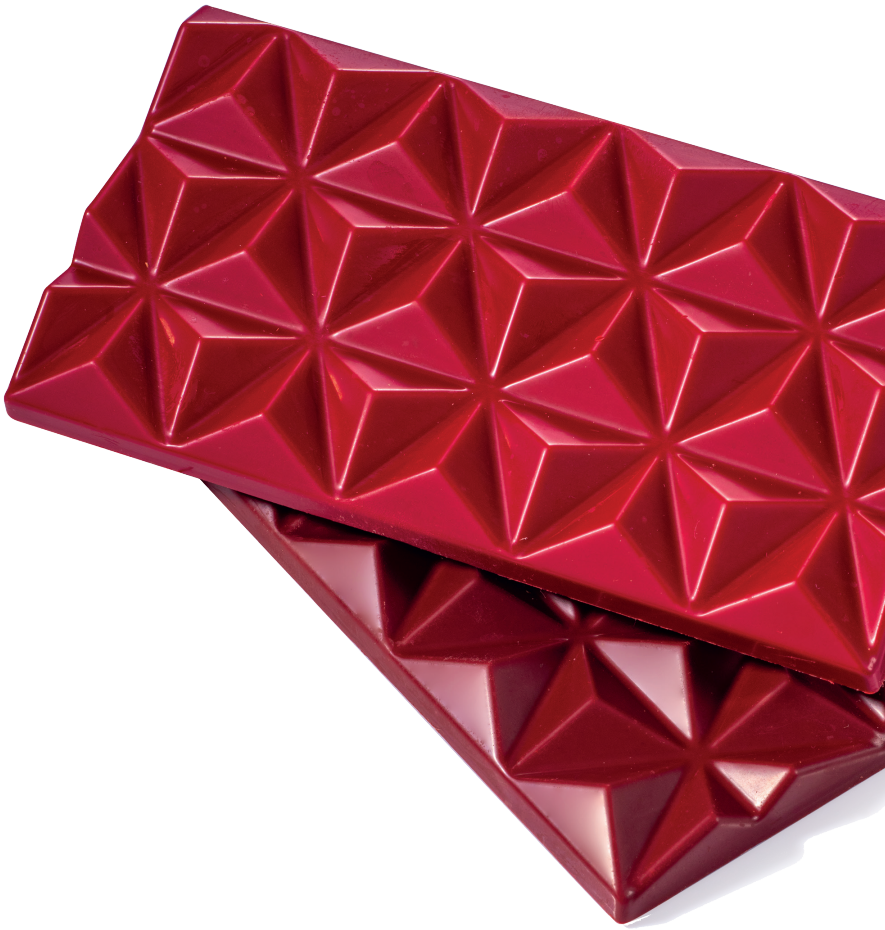
COLOR DUST
LIPOSOLUBLE

Colorante in polvere liposolubile adatto alla colorazione in massa di prodotti a base grassa quali cioccolato, crema al burro, pasta di mandorle, pasta da zucchero, semifreddi. Può essere utilizzato in superficie con un pennello tal quale o diluito con la nostra gommalacca liquida per ottenere un prodotto per la decorazione a pennello.

Fat-soluble powder colour appropriate for in mass colouring of fat based products like chocolate, butter cream, almond paste, sugar paste, semifreddo. You could use it as such on product surface using a brush or you can dilute it using our liquid shiny obtaining a pruduct for decoration by brush.

COLORE COLOR	BIANCO WHITE	BLU BLUE	GIALLO YELLOW	MARRONE BROWN	NERO BLACK	ROSA PINK
GR	25 GR	25 GR	25 GR	20 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP300**	**LCP302**	**LCP304**	**LCP305**	**LCP306**	**LCP307N**
AZO FREE	√	√	-	-	√	√
E171	√	-	-	-	-	√
FDA	√	-	-	-	-	√

COLORE COLOR	ROSSO RED	ROSSO SHOCK RED SHOCK	VERDE GREEN	ARANCIO ORANGE	TURCHESE TURQUOISE
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP308**	**LCP308N**	**LCP309N**	**LCP311**	**LCP326**
AZO FREE	-	-	-	-	-
E171	-	-	-	-	-
FDA	-	-	√	-	√



PEARL

COLORE COLOR	ROSSO RED	VERDE GREEN	AZZURRO SKY-BLUE	RUBINO RUBY	VIOLA VIOLET
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP008**	**LCP009**	**LCP003**	**LCP018**	**LCP010**
AZO FREE	-	-	√	√	√
E171	√	√	√	-	√
FDA	-	-	-	-	-

COLORE COLOR	FUCSIA FUCHSIA	ORO GOLD	ARGENTO SILVER	BRONZO BRONZE	RAME COPPER
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP021**	**LCP017N**	**LCP019N**	**LCP015**	**LCP020**
AZO FREE	-	√	√	√	√
E171	√	√	√	-	-
FDA	-	-	√	-	-

COLOR DUST
WATER-SOLUBLE

Colorante in polvere idrosolubile ideale per la colorazione in massa di prodotti a base acqua quali isomalto, zucchero, panna, meringhe, macarons ed altre preparazioni.

Water-soluble powder ideal to mass colouring water-based products like isomalt, sugar, cream, meringue, macarons and other.

COLORE COLOR	BLU BLUE	GIALLO YELLOW	NERO BLACK	ROSSO RED
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP202**	**LCP204**	**LCP206**	**LCP208**
AZO FREE	√	-	√	-
E171	-	-	-	-
FDA	-	-	-	-

COLORE COLOR	VERDE GREEN	ARANCIO ORANGE	ROSSO FRAGOLA STRAWBERRY	TURCHESE TURQUOISE
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**LCP209N**	**LCP211**	**LCP218**	**LCP226**
AZO FREE	-	-	-	-
E171	-	-	-	-
FDA	√	-	-	√

DRIP Top

Prodotto di facile utilizzo per decorare tramite la tecnica del dripping torte, semifreddi, gelati e molto altro.

Product easy to use to decorate cakes using the dripping technique, frozen desserts, ice cream and much more.

COLORE COLOR	BLU BLUE	ROSA PINK	ROSSO CILIEGIA CHERRY RED	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	CIOCCOLATO CHOCOLATE	PEARL ORO PEARL GOLD
GR	180 gr	180 gr	180 gr	180 gr	180 gr	180 gr
COD	**40LCD003**	**40LCD007**	**40LCD008**	**40LCD024**	**40LCD005**	**40LCD017**
AZO FREE	√	√	-	√	√	√
E171	-	-	-	-	-	√
FDA	-	√	-	√	√	-

Metal DUST

Colorante in fine polvere con effetto perlato ideale per decorare prodotti finiti, presentato con speciale packaging spray non pressurizzato.

Soft powder colour with a pearly effect in a special non-pressurized spray packaging.

COLORE COLOR	ORO GOLD	ARGENTO SILVER	ROSSO RED	ORO ROSA GOLD ROSE
GR	10 GR	10 GR	6 GR	10 GR
COD	**LCP517**	**LCP519**	**LCP508**	**LCP523**
AZO FREE	-	√	-	-
E171	√	√	√	√
FDA	√	√	√	-

TEMPERArt

Tempera alimentare a base d'acqua ideale per decorare e colorare la superficie e la soggettistica di cioccolato, biscotti, pasta di zucchero, torte etc… Può essere utilizzato anche per decorare la frolla prima della cottura.

Edible water based tempera ideal for decorating and colouring the surface and the subjects of chocolate, biscuits, sugar paste, cakes etc… It can also be used to decorate the pastry before baking.

Dalla collaborazione con Massimo Carnio, Campione del Mondo all'edizione 2020 della Gelato World Cup e campione italiano al World Chocolate Masters di Cacao Barry, nasce la nuova linea di coloranti che consente ai professionisti di esprimere la loro creatività artistica.
"È il colorante adatto per dipingere o disegnare vere opere d'arte su qualsiasi supporto, sia su soggetti in pasta frolla che in cioccolato, dove ognuno può rappresentare il suo stile."

From the collaboration with Massimo Carnio, World Champion at the 2020 edition of the Gelato World Cup and Italian World Chocolate Masters of Cacao Barry , comes the new line of colorants that allows professionals to express their artistic creativity.
"It's the right dye for painting or drawing real works of art on any medium, whether on short pastry or chocolate subjects, where everyone can represent their own style."

COLORE COLOR	ROSA PINK	NERO BLACK	VERDE GREEN	ROSSO RED	AZZURRO SKY-BLUE	BIANCO WHITE	GIALLO YELLOW
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**40LCT007**	**40LCT006**	**40LCT009**	**40LCT008**	**40LCT003**	**40LCT000**	**40LCT004**
AZO FREE	√	√	-	-	√	√	-
E171	√	√	√	√	√	√	√
FDA	√	-	-	-	-	√	-

COLORE COLOR	BRONZO BRONZE	ORO ROSA PINK GOLD	ARGENTO SILVER	ORO GOLD
GR	25 GR	25 GR	25 GR	25 GR
COD	**40LCT015**	**40LCT023**	**40LCT019**	**40LCT017**
AZO FREE	√	-	√	√
E171	-	√	√	√
FDA	-	-	-	-

EASY COLOR

WATER-SOLUBLE

Colorante liquido pronto all'uso, pensato per assicurare una nebulizzazione perfetta ed omogenea sulla superficie di torte e dolci attraverso l'utilizzo di aerografi.
Grazie alla sua formula idrosolubile, è ideale anche per la colorazione in massa di pan di spagna, panna, crema, gelatina, pasta di mandorle, marzapane e bevande in genere.

Ready-to-use liquid colour, designed to ensure a perfect and homogeneous nebulization on the surface of cakes and sweets through the use of airbrushes.
Thanks to its water-soluble formula, it is also ideal for the mass coloring of sponge cake cream, cream, jelly, almond paste, marzipan and drinks in general.

COLORE COLOR	BIANCO WHITE	NERO BLACK	GIALLO CHIARO LIGHT YELLOW	GIALLO SCURO DARK YELLOW	MARRONE BROWN	VIOLA VIOLET	ROSA PINK	ROSSO RED
ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML
COD	LCA000	LCA006	LCA011	LCA004	LCA005	LCA010	LCA007N	LCA008N
AZO FREE	√	-	-	-	-	-	-	-
E171	√	-	-	-	-	-	-	-
FDA	√	-	-	-	-	-	-	-

COLORE COLOR	ARANCIO ORANGE	BLU BLUE	AZZURRO SKY-BLUE	VERDE GREEN	VERDE CHIARO LIGHT GREEN	ARGENTO PERLATO PEARL SILVER	ORO PERLATO PEARL GOLD
ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML	190 ML
COD	LCA001	LCA002	LCA003	LCA009	LCA012	LCA219	LCA217
AZO FREE	-	√	√	-	-	√	√
E171	-	-	-	-	-	√	√
FDA	-	-	-	-	-	-	-

EASY COLOR

HYDROALCOHOLIC

Colorante liquido pronto all'uso pensato ad assicurare una nebulizzazione perfetta ed omogenea sulle superfici. Adatto a realizzare sfumature di colore su prodotti finiti come torte, pasta di zucchero e cioccolato tramite l'utilizzo di aerografi.

Hydroalcoholic colour designed to ensure perfect and homogeneous nebulization on surfaces. Suitable for creating shades of colour on finished products such as cakes, sugar paste and chocolate through the use of airbrushes.

COLORE COLOR	BIANCO OPACO MATT WHITE	ROSA OPACO MATT PINK	GIALLO OPACO MATT YELLOW
ML	75 ML	75 ML	75 ML
COD	**LCA300**	**LCA307**	**LCA304**
AZO FREE	√	√	√
E171	√	√	√
FDA	√	√	√

COLORE COLOR	ARGENTO PERLATO PEARL SILVER	ROSSO PERLATO PEARL RED	ORO PERLATO PEARL GOLD
ML	100 ML	100 ML	100 ML
COD	**LCA419**	**LCA408**	**LCA417**
AZO FREE	√	√	√
E171	√	√	√
FDA	√	√	-

CHOCOLOR

Food Coloring Cocoa Butter

Burro di cacao colorato, ideale per la colorazione e decorazione di cioccolato e masse grasse.

Coloured cocoa butter, perfect to colour and decorate chocolate and fat masses.

Il maestro cioccolatiere Massimo Carnio, campione italiano al World Chocolate Masters di Cacao Barry e vincitore della Coppa del Mondo della Gelateria 2020 ha collaborato con Martellato per ottimizzare la gamma di burri di cacao colorati, creando un prodotto unico nelle prestazioni.
"Da molti anni, lavorando con il cioccolato, avvertivo la necessità di un prodotto che mi garantisse un risultato sempre perfetto. Con Martellato abbiamo lavorato sulla composizione e sulle tonalità per ottenere il prodotto ideale".

Master chocolatier Massimo Carnio, Italian winner of the Cacao Barry World Chocolate Masters and winners of Gelato World Cup 2020 has worked with Martellato to optimize the range of colored cocoa butters, creating a unique product in performance.
"For many years, working with chocolate, I felt the need for a product that would always guarantee me a perfect result. With Martellato we worked on the composition and tonalities to obtain the ideal product".

COLORE COLOR	ARANCIO ORANGE	BLU BLUE	NERO BLACK	ROSSO RED	VERDE GREEN
GR	200 GR	200 GR	200 GR	200 GR	200 GR
COD	**LCB201**	**LCB202**	**LCB206**	**LCB208**	**LCB209**
AZO FREE	-	√	-	-	-
E171	-	-	-	-	-
FDA	√	-	√	√	√

COLORE COLOR	VIOLA VIOLET	ROSA PINK	TURCHESE TURQUOISE	MARRONE BROWN	GIALLO LIME LIME YELLOW	BIANCO WHITE
GR	200 GR	200 GR	200 GR	200 GR	200 GR	200 GR
COD	**LCB210**	**LCB207**	**LCB226**	**LCB205**	**LCB204N**	**LCB200**
AZO FREE	√	√	√	-	√	√
E171	√	√	√	√	√	√
FDA	√	√	-	-	-	√

color SMART Matt

Spray colorati idroalcolici ideali per decorare torte a base di panna, piccole decorazioni di cioccolato, prodotti di pasticceria come biscotti, wafer, cialde e dolci a base di pasta di zucchero.

Colored hydroalcoholic sprays ideal for decorating cream-based cakes, small chocolate decorations, pastry products such as biscuits, wafers, waffles and sugar paste covered cakes.

COLORE COLOR	ARANCIO ORANGE	AZZURRO SKY-BLUE	GIALLO YELLOW	MARRONE BROWN	ROSA PINK	ROSSO RED	VERDE GREE
ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML
COD	LCS001	LCS003	LCS004	LCS005	LCS007	LCS008	LCS009
AZO FREE	√	√	-	√	√	-	√
E171	-	√	-	-	√	-	-
FDA	√	-	-	-	√	-	-

color SMART Pearl

Spray idroalcolici ad effetto perlato, ideale per decorare e colorare torte a base di panna e cioccolato, prodotti di pasticceria come biscotti, wafer, cialde e dolci a base di pasta di zucchero.

Pearl effect hydroalcoholic sprays, ideal for decorating and coloring cream and chocolate cakes, pastry products such as biscuits, wafers, waffles and sugar paste covered cakes.

COLORE COLOR	ORO GOLD	BRONZO BRONZE	RAME COPPER	RUBINO RUBY	ARGENTO SILVER
ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML	100 ML
COD	LCS217N	LCS215	LCS220	LCS218N	LCS219N
AZO FREE	√	√	√	√	√
E171	√	-	-	-	√
FDA	-	-	-	-	√

color SMART Glitter

Spray idroalcolico ad effetto glitterato ideale per decorare e colorare torte a base di panna e cioccolato oppure prodotti di pasticceria come biscotti wafer, cialde e tutti i dolci a base di pasta da zucchero.

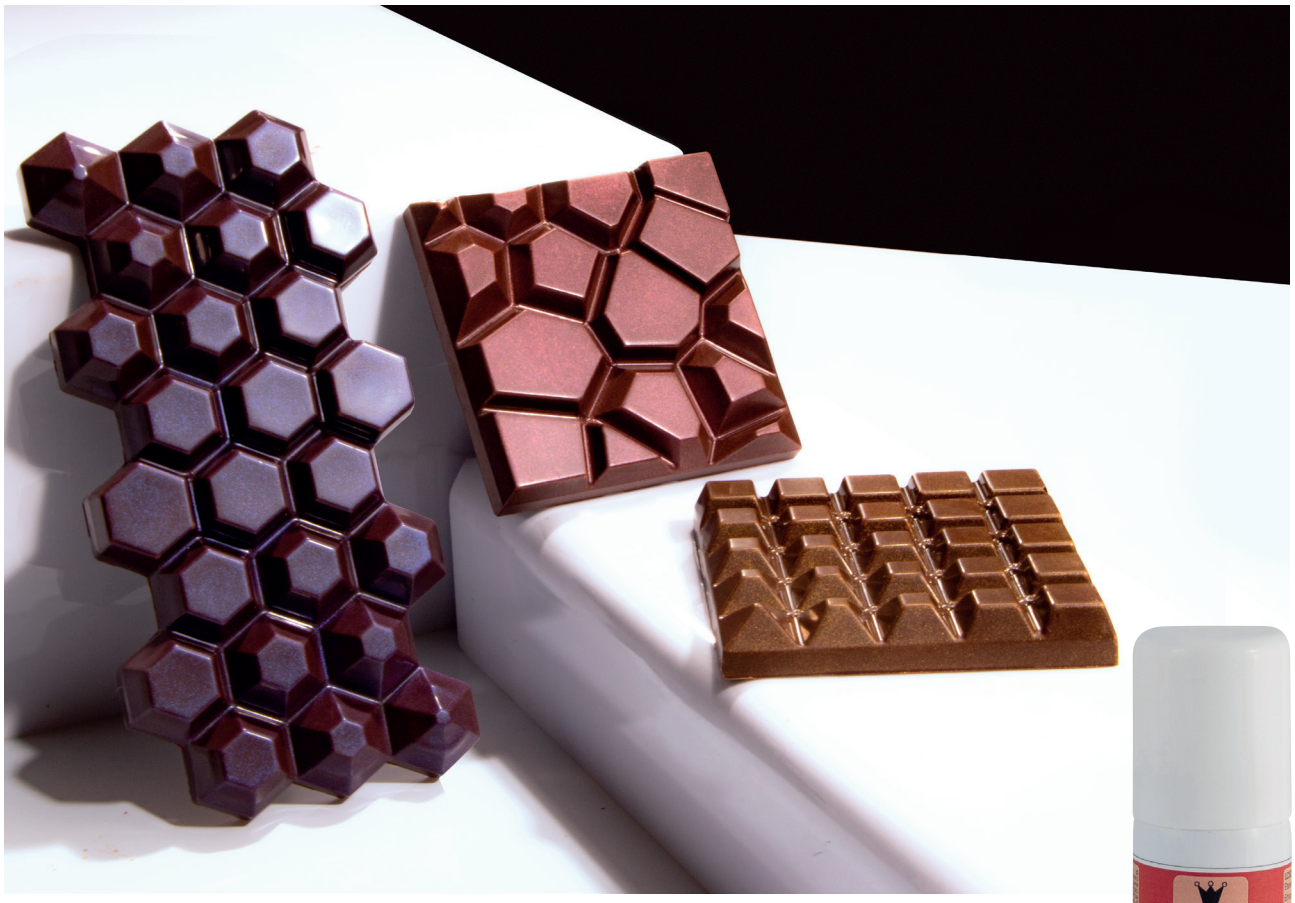
Glittering effect hydroalcoholic spray ideal for decorating and coloring cream and chocolate cakes or pastry products such as wafer biscuits, waffles and all sugar paste covered cakes.

COLORE COLOR	GLITTER GOLD	GLITTER SILVER
ML	100 ML	100 ML
COD	40LCS417	40LCS419
AZO FREE	√	√
E171	√	√
FDA	-	√

colorSMART Metal

Spray idroalcolici ad effetto metallico ideali per decorare e colorare superfici scure, come decorazioni di cioccolato fondente. Dona un effetto metalizzato. Se usato su superfici chiare, come cioccolato bianco, dona un effetto madreperla.

Metallic effect hydroalcoholic sprays ideal for decorating and coloring dark surfaces, such as dark chocolate decorations. Gives a metallic effect. If used on light surfaces, such as white chocolate, it gives a mother-of-pearl effect.



COLORE COLOR	BLU METAL METAL BLUE	ROSSO METAL METAL RED	ORO METAL METAL GOLD
ML	250 ML	250 ML	250 ML
COD	40LCS102	40LCS108	40LCS117
AZO FREE	√	√	√
E171	√	√	√
FDA	√	√	√

gel COLOR

Colorante in gel idrosolubile molto concentrato nato per la colorazione in massa di tutti i prodotti a base acqua o emulsioni come pasta di zucchero, panna, crema al burro, glassa, impasti vari quali biscotti meringhe e torte.

Very concentrated water-soluble gel colour created for the mass coloring of all water-based products or emulsions such as sugar paste, cream, butter cream, icing, various doughs such as meringue biscuits and cakes.

COLORE COLOR	ROSSO RED	VERDE GREEN	VIOLA VIOLET	VERDE LIME LIME GREEN	TURCHESE TURQUOISE
GR	30 GR	30 GR	30 GR	30 GR	30 GR
COD	LCG008	LCG009	LCG010	LCG016	LCG026
AZO FREE	-	-	-	-	-
E171	-	-	-	-	-
FDA	-	-	-	-	√

COLORE COLOR	ARANCIO ORANGE	BLU BLUE	GIALLO YELLOW	MARRONE BROWN	NERO BLACK	ROSA PINK
GR	30 GR	30 GR	30 GR	30 GR	30 GR	30 GR
COD	LCG001	LCG002	LCG004	LCG005	LCG006	LCG007
AZO FREE	-	√	-	-	-	-
E171	-	-	-	-	-	-
FDA	-	-	-	-	-	-

Natural COLOR idro

Colorante alimentare naturale in polvere idrosolubile ideale per la decorazione e colorazione di meringhe, macaron, glasse e molto altro.

Water-soluble natural food coloring powder ideal for the decoration and coloring of meringues, macaron, glaze and much more.

COLORE COLOR	NERO BLACK	GIALLO YELLOW	ROSSO RED	BLU BLUE	VERDE GREEN
GR	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
COD	**40LCPN206**	**40LCPN204**	**40LCPN208**	**40LCPN202**	**40LCPN209**
AZO FREE	√	√	√	√	√
E171	-	-	-	-	-
FDA	-	-	√	√	-
INGR	carota, ibisco, spirulina, cartamo carrot, hibiscus, spirulina, safflower	cartamo safflower	ravanello, ribes nero, mela radish, black currant, apple	spirulina, mela spirulina, apple	spirulina, mela, cartamo spirulina, apple, safflower

Per garantire qualità e durata degli ingredienti utilizzati, i coloranti saranno prodotti su richiesta.
To guarantee the quality and the shelflife of the ingredients used, these colourants will be produced upon request.

Natural COLOR *lipo*

Colorante alimentare naturale in polvere liposolubile adatto alla colorazione in massa di prodotti a base grassa quali cioccolato, crema al burro, pasta di mandorle, pasta da zucchero, semifreddi.

Edible natural dye. Liposoluble powder colour suitable for the mass coloring of fat-based products such as chocolate, butter cream, almond paste, sugar paste, semifreddo.

COLORE COLOR	BLU BLUE	VERDE GREEN	ROSSO RED	GIALLO YELLOW
GR	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
COD	**40LCPN302**	**40LCPN309**	**40LCPN308**	**40LCPN304**
AZO FREE	√	√	√	√
E171	-	-	-	-
FDA	√	-	√	-
INGR	spirulina, mela spirulina, apple	cartamo, spirulina safflower, spirulina	ravanello, ribes nero e mela radish, black currant, apple	cartamo, limone safflower, lemon

Per garantire qualità e durata degli ingredienti utilizzati, i coloranti saranno prodotti su richiesta.
To guarantee the quality and the shelflife of the ingredients used, these colourants will be produced upon request.

Butter SPRAY

LCV100
Butter spray
400 ml

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.

Neutral food polish made of cocoa butter ideal for protecting and polishing marzipan and almond paste.

Baking SPRAY

COATING
Coating spray
400 ml

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie in acciaio e alluminio, stampi, termoformati o altro. Inodore e insapore.

Ideal food release agent to speed up the removal of the product from steel and aluminium trays, moulds, thermoformed or other. Odorless and tasteless.

Shiny SPRAY

LCS201
Gommalacca spray
Shellac 300 ml

Gommalacca spray ideale per lucidare e proteggere superfici a base di zucchero e cioccolato.

Shellac spray ideal for polishing and protecting sugar and chocolate surfaces.

Cooling SPRAY

EUROCHOCK
Cooler spray
400 ml

Refrigerante spray per raffreddamento istantaneo di prodotti a base di zucchero o cioccolato durante la lavorazione artistica.

Spray cooler for instant chilling of sugar or chocolate products during the artistic processing.

JELLIES

Gelatina alimentare ideale per guarnire torte e prodotti di pasticceria in genere, può essere colorata con i gel color e con le polveri idrosolubili.

Food-grade gelatine ideal for garnishing cakes and pastry products in general, it can be coloured with colourant gels and water-soluble powders.

LCJ000 - 1 kg
Transparent

LCJ100 - 1 kg
Glitter

CMC

40-W042
40 gr

Addittivo alimentare utilizzato come addensante. Aggiungendolo alla pasta zucchero si ottiene una pasta più resistente e più facile da modellare.

Food additive used as thickener. By adding it to the sugar paste it produces a more resistant and easier to shape paste.

GLUE

40-W166
25 gr

Colla alimentare per la creazione di soggetti in pasta di zucchero e cialda.

Food glue for the creation of sugar paste and wafer subjects.

SHINY

LCAS100
100 ml

Gommalacca liquida da utilizzare con aerografo ideale per lucidare e proteggere superfici a base di zucchero e cioccolato.

Liquid shellac for airbrushes use ideal for polishing and protecting sugar and chocolate surfaces.

FOLDCOLOR20

8 029859 137424

Martellato

www.martellato.com