



CATALOGO PRIMAVERA

SPRING CATALOGUE



2023

INFORMAZIONI PRODOTTO

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

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
1234	Codice art.	Item Code	Référence	Artikel Nummer	Código	Código
NEW	Cod art. Nuovo	New Item code	Nouvelle Référence	Neuer Artikel	Código Nuevo	Código novo
1234	Articoli disponibili fino ad esaurimento scorte	Products only available while stocks last	Références disponibles jusqu'à épuisement des stocks	Artikel verfügbar bis zur Erschöpfung der Bestände	Artículos disponibles hasta agotar stock	Artigos disponíveis até esgotar o stock
● ● ●	Colori	Colours	Couleurs	Farben	Colores	Cores
■ ■ ■	Modelli	Models	Modèles	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Hauteur et largeur	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
Ø	Diametro	Diameter	Diamètre	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Pièces par boîte	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
mat:	Materiale	Materials	Matériel	Material	Materiales	Materiais
g	Il peso indicato per i prodotti in cioccolato non ha valenza metrologica	The weight indicated for chocolate products has no metrological value	Le poids indiqué pour les produits en chocolat n'a pas de valeur métrologique	Das angegebene Gewicht für Schokoladenprodukte hat keine messtechnische Bedeutung	El peso indicado para los productos de chocolate no tiene valor metrológico	O peso indicado para os produtos de chocolate não tem valor metrológico
~	Circa	Around	Environ	Ungefähr	Alrededor de	Mais ou menos
1:1	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
GF	Senza glutine	Gluten free	Sans gluten	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
AZO	Azo Free	Azo Free	Non azoïque	Azo-frei	No azoico	Não azoico
3	I prodotti che presentano questa icona sono realizzati con stampa serigrafica di 3° generazione.	The products with this icon are made with the 3rd generation silk printing.	Les produits qui présentent le suivant symbole sont réalisés en sérigraphie de 3ème génération.	Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte wurden mit «Siebdruckverfahren der 3. Generation» bedruckt.	Los productos que presentan este símbolo, se imprimen en serigrafía, con tecnología de 3ª generación.	Os produtos assinalados com este símbolo são impressos em serigrafia, com tecnologia de 3ª geração.
☆	I prodotti che presentano il simbolo ☆ sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the ☆ symbol are in food safe material, not edible.	Les produits qui présentent le symbole ☆ sont fabriqués avec un matériau apte au contact alimentaire, non comestible.	Die mit dem Symbol ☆ gekennzeichneten Produkte sind aus lebensmitteltauglichem Material, nicht essbar.	Los productos que tienen el símbolo ☆ están hechos de material apto para el contacto con alimentos, no comestibles.	Os produtos com o símbolo ☆ são produzidos com material apropriado para entrar em contato com alimentos, não são comestíveis.
○	Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.	Isolate the base of the subject with food film before placing on the cake or dessert.	Isoler la base du sujet avec un film alimentaire avant de le positionner sur la surface du gâteau.	Die Basis der Figur mit Lebensmittelfolie abdecken, bevor sie auf der Torte positioniert wird.	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.



Scansiona il QR Code per vedere il video del prodotto

Scannen Sie den QR-Code, um das Video zu schauen

Scan the QR Code to view the product video

Escanear el Código QR para ver el vídeo del producto

Scannez le Code QR pour voir la vidéo du produit

Digitalizar o Código QR para visualizar o vídeo do produto

C'è sempre qualcuno in linea per te!

SERVIZIO CLIENTI | CUSTOMER CARE

Hai bisogno di informazioni? Contatta il nostro servizio clienti! | Need information? Contact our customer care team!

Dal lunedì al venerdì | From Monday to Friday

8:30 - 12:30 / 13:30 - 17:00

Commerciale Italia

0332 658311 - int. 1

modecor@modecor.it

Export Customer Care

0332 658311 - int. 2

modecor@modecor.it

In-Store Bakery

0332 658339

manuela.bossi@modecor.it

Assistenza Stampanti

0332 658311 - int. 3

modecor@modecor.it

HOTLINE

No minimo d'ordine.

Gli ordini effettuati entro le ore 12:00 verranno spediti il giorno stesso e verranno consegnati al tuo negozio in:

- 24h Capoluoghi
- 48h in tutta Italia
- 72h Isole



Spese di trasporto a carico del cliente:

- 16€ (fino a 8kg)
- 19€ (da 8,1kg a 12kg)
- 28€ (da 12,1kg a 22kg)

ESPRESSO FREDDO: IL CIOCCOLATO IN OGNI STAGIONE!

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

Contatta il tuo agente di zona o il nostro Servizio Clienti per avere maggiori informazioni!

"COOL" SHIPPING:

CHOCOLATE IN EVERY SEASON OF THE YEAR!

We ship your chocolate decorations in refrigerated packaging during warmer seasons. Contact your Modecor representative or our customer care team for more information



Chiusure

HOLIDAY CLOSINGS 2023

24 Aprile / April
01 Giugno / June

03 Luglio / July
14-18 Agosto / August

21-22 Dicembre / December
27-29 Dicembre / December



04



.....

PERSONALIZZATI

Macarons • Decoshape in cialda • Targhette in zucchero • Placchette Chablon • Placchette in cioccolato e a rilievo • Trasferelli • Cialde per prodotti da forno

Customizations

Macarons • Wafer decoshape • Sugar plaques • Thin chocolate plaques • Chocolate plaques • Transfer • Wafer for baked goods

26



.....

DECORAZIONI

Fiori disidratati • Meringhe • Decorazioni in zucchero • Macarons • Perle in zucchero • Cristalli di zucchero • Zuccherini

Decorations

Dried edible flowers • Meringues • Sugar decorations • Macarons • Sugar pearls • Sugar crystals • Sugar decorations

48



.....

FIORI & SOGGETTINI

Soggetti in zucchero • Fiori in cialda • Rami decorativi

Flowers, Figurines

Sugar figurines • Wafer flowers • Decorative branches



58



.....

RICORRENZE

Matrimonio • Alzate

Special Occasions

Wedding • Cake stands

62



.....

COMPLEANNI

Foglio Élite • Disco in cialda
• Vestibiscotto in pasta di
zucchero • Decoshape • Lecca
lecca

Birthdays

Élite edible sheet • Wafer discs •
Cookie dress • Wafer decoshape
• Lollipops

68



.....

COLORI & ATTREZZATURE

ColorPaste • ColorDust glitter •
Nuovi Argento • Viva Magenta
• Clear Hands

Colours, Equipment

ColorPaste • ColorDust glitter •
New Silver • Viva Magenta • Clean
Hands

Dillo
con
un





macaron!

Personalizza il macaron per un'occasione speciale



Macarons personalizzati

- 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

1 - Icone - icons



2 - Testo - Vedi colori di stampa disponibili a pag 6 - Texts - See available printing colours on page 6



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

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

Colori di stampa disponibili a pag 6.

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 6.

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@modacor.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@modacor.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)



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**

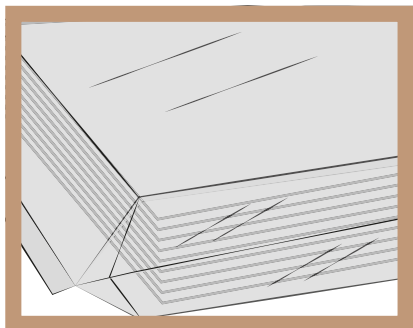
○ **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 24 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 24 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**

○ **Quantità/Quantity = 2520 pz/box**

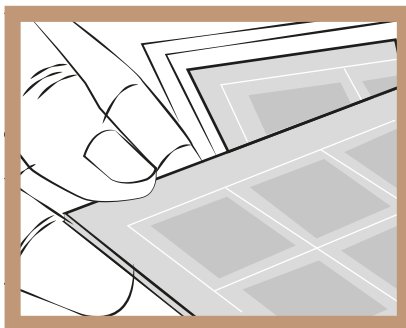
○ **Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno**
Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each

○ **Gluten free**



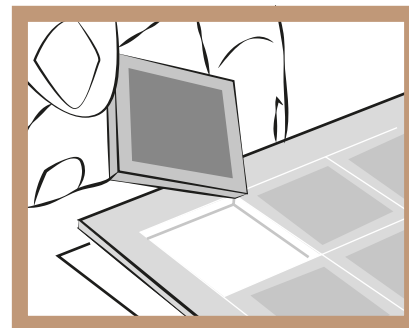
Pack protettivo

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





Mettici la firma

Con Modacor 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

Oa.

Pasticceria

Ob.

Mia

Oc.

Pasticceria

Od.

Mia

Oe.

- 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.

With Modacor 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@modacor.it
4. Modacor will send you the digital proposal of the requested customization

Colori perlatati

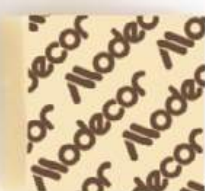


E171 free

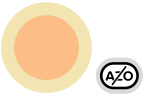
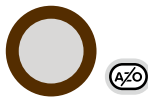
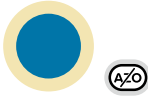
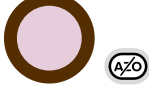
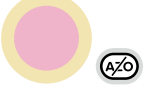
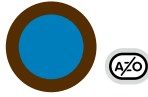
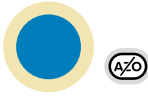
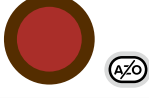
	 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO
ORO GOLD	 	
PAPRIKA PAPRIKA	 	 
BRONZO BRONZE	 	 



Colori pastello



E171 free

	 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO		 Cioccolato FONDENTE	 Cioccolato BIANCO
ARANCIONE ORANGE			MARRONE BROWN		
SALMONE SALMON			NERO BLACK		
GIALLO YELLOW			BIANCO WHITE		
MAGENTA MAGENTA			CIANO CYAN		
ROSA PINK			TURCHESE TURQUOISE		
ROSSO RED			VERDE GREEN		



For customized product for countries where E171 is allowed, please contact our Customization Department: custom@modedecor.it



Chablon

Ready to use chocolate plaques



Ø2,8cm



L2,8cm



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO

- Cioccolato fondente
(Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate
(Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione
3rd generation silkscreen printing

✓ Quantità/Quantity = 400pz/box





L3,5XH2,2cm

✓ Quantità/Quantity = 440pz/box



L3XH1,5cm

✓ Quantità/Quantity = 560pz/box



Cioccolato
FONDENTE



Cioccolato
BIANCO

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione
3rd generation silkscreen printing





Mini chablon

Ready to use mini chocolate plaques

MINI QUADRATO/Square L2cm



L2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco (Cocoa 60% min) or white
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione
3rd generation silkscreen printing

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



Seguici! Follow us!



@modecoritaliana



#colazioneconmoddecor

Usa l'hashtag #colazioneconmoddecor e tagga @moddecoritaliana per condividere le tue #colazioniinstagrammabili! Riposteremo le tue foto sui nostri canali social

*Use the hashtag #colazioneconmoddecor and tag @moddecoritaliana to share your #colazioneconmoddecor!
We will repost your photos on our social channels*



Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni - Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free 
- Stampa Serigrafica 3° generazione
3rd generation silkscreen printing 



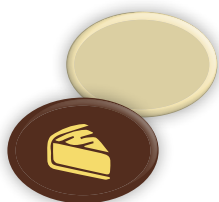
Cioccolato FONDENTE



Cioccolato BIANCO

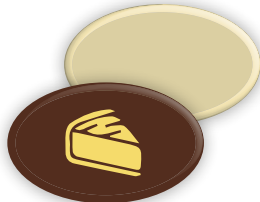
Forme disponibili - Shapes

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



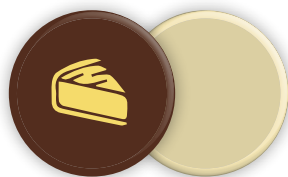
COD 99 - 4,7x2,8cm - 3g

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



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

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



COD 78 - Ø2,2cm - 1g

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

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



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

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



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

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



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

pz/conf	pz/MOQ
pcs/box	pcs/MOQ
714	4.284



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

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



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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



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

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



Blister da riempire

Empty blisters

- Colori stampa
(vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Blister per confezione: 51
Blister per box: 51
- Minimo d'ordine:
2 confezioni
*Minimum order quantity:
2 boxes*
- Gluten free 



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

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

Forme disponibili - Shapes

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



COD 64* - 2x1,4cm

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



COD 65* - 2,6x1,6cm

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



COD 91 - 3,4x1,7cm

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



COD 92 - 3,9x2,4cm

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



COD 103 - 4,6x2,3cm

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



COD 99 - 4,7x2,8cm

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



COD 71 - 4,4x3,4cm

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



COD 78* - Ø2,2cm

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



COD 102 - Ø3cm

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



COD 70 - Ø3,8cm

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



COD 101 - 3x3cm

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



COD 62 - 3,8x3cm

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



COD 24 - 3,8x3,8cm

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



COD 162 - 5x1,2cm

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



COD 95 - 5,8x2,3cm

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 85 - 7x2,3cm

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



Placchette in cioccolato a rilievo blisterate

Embossed chocolate plaques in blister

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



Cioccolato
FONDENTE



COD 70 - Ø3,8cm



COD 62 - 3,8x3cm



COD 71 - 4,4x3,4cm



COD 24 - 3,8x3,8cm



Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate



- Fogli per confezione: 24
Sheets per box: 24
- Minimo d'ordine: 10 confezioni
Minimum order quantity: 10 boxes
- Formato foglio 30x40 cm
Sheet size 30x40 cm
- Colori stampa (vedi pag 12-13)
Printing colours (see pag 12-13)
- Gluten free 
- Stampa Serigrafica
3° generazione
3rd generation silkscreen printing 





Cialde per prodotti da forno

Wafer for baked goods



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



Ideale per ogni prodotto da forno!

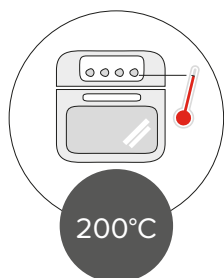
Ideal for baked goods



Ø3,5cm



3,8x2,5cm











Fiori edibili disidratati

Dried edible flowers • Fleurs comestibles déshydratées • Dehydrierte essbare Blüten
Flores comestibles deshidratadas • Flores comestíveis desidratadas

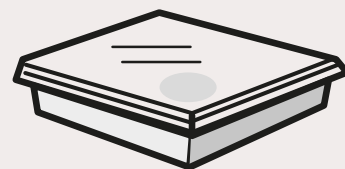


100% prodotto italiano
100% italian product

23427 NEW

● ● A - g: 10

pz: 1 -



**Vaschetta
richiudibile**
Resealable box

23428 NEW

-



Petali di rosa

23429 **NEW**

●●● A - g: 10

pz: 1 - 



Viole Multicolor

23430 **NEW**

- 





Baby meringhe

Baby meringues • Baby meringues • Kleine Baisers
Mini merengues • Mini suspiros

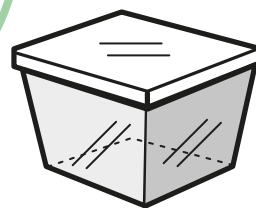


20305N

cm: Ø1 - pz: 1 (2kg) - mat: ZU -  



Con cacao
Cocoa flavour



20305C -  



20305B -  



20305G -  



20305E -  



20305L -  



20305V -  

Meringhe

Meringues • Meringues • Baisers • Merengues • Suspiros



Con cacao
Cocoa flavour



20300N

cm: Ø3 - pz: 360 - mat: ZU -  



20300C -  



20300B -  



20300G -  



20300E -  



20300L -  



Meringhe

Meringues • Meringues • Baisers
Merengues • Suspiros



20330B NEW

●●● A - ■■■ 2

cm: Ø2-2,5

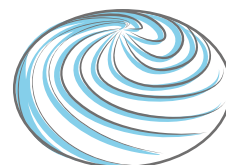
pz: 272 - mat: ZU



20330C NEW



20330G NEW



**Assortito
2 colori**

Assorted, 2 colours

20331 NEW

cm: Ø3 - pz: 240

mat: ZU - GF AZO





Decorazioni in zucchero

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



20308 - cm: Ø3 - pz: 88 - mat: ZU - (GF)



20307 - (GF)



20312 - (GF)



20306 - (GF)





Macarons

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

Éclair

20584

●●● A - cm: L5,5xH3,5

pz: 120 - mat: PF - 







Macarons

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



20333 NEW - ●●●A

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF -

LINEA *Autunno*

Autumn selection



96pz

96pz

96pz

96pz



20409 NEW - ●●●A

cm: Ø3,5 - pz: 384

mat: PF -

LINEA *Primavera*

Spring selection



96pz



96pz



96pz



96pz



20309B - cm: Ø3,5 - pz: 384 - mat: PF -

Colori Single colours Singoli



20309E -



20309G -



20309C -



20309L -

Mini Macarons

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

Colori autunnali Autumn colours



20408 ●●● A

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF -

Colori primaverili Spring colours



20407 -



Macarons aromatizzati

Flavoured macarons • Macarons aromatisés • Gewürzte Macarons
Macarons aromatizados • Macarons aromatizados





20410 - ●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 160 - mat: PF - 



Aroma spinacio
Spinach flavour



Aroma pomodoro
Tomato flavour

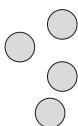




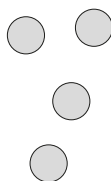
Perle colorate in zucchero

Coloured sugar pearls • Perles colorées en sucre • Zucker Farbige Perlen
Perlas de azúcar, de colores • Pérolas em açúcar coloridas

24226 NEW - GF AZO



COLORI
Accesi

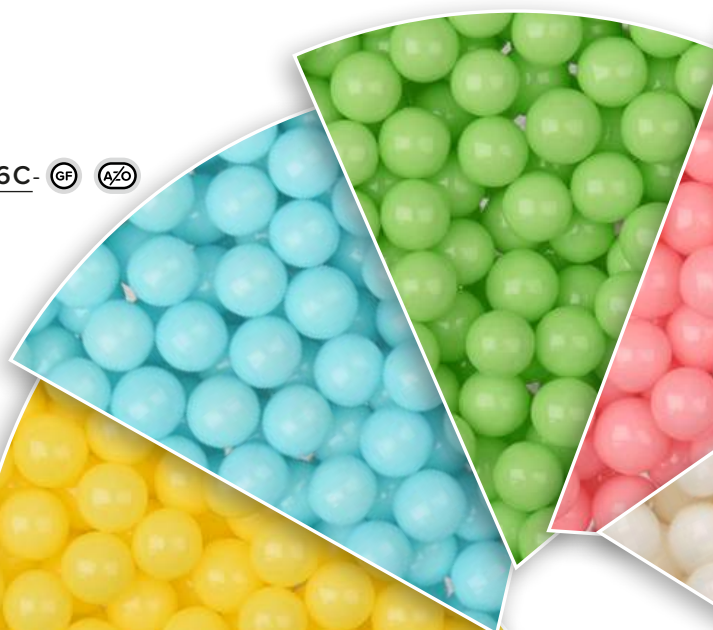


24157 NEW - ●●● A

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

24156L - GF

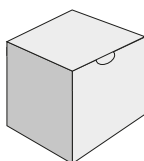
24156C - GF AZO



24156B - GF



24156E - GF

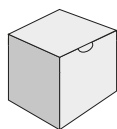


24156G - cm: 1:1 - kg: 1

pz: 1 - mat: ZU - GF AZO

Perle argento

Silver pearls • Perles argentées • Silberperlen • Perlas plateadas • Pérolas prateadas



24028 - cm: **11** - kg: 1

pz: 1 - mat: ZU - **AZO**



24026 - **AZO**



24029 - **AZO**

Cristalli di zucchero

Sugar crystals • Cristaux de sucre • Zuckerkristalle • Cristales de azúcar • Cristais de açúcar

24483 - **GF** **AZO**

24485 - **GF** **AZO**

24250 - **GF** **AZO**



24482 - g: 500 - pz: 4 - mat: ZU - **GF** **AZO**

24484 - **GF** **AZO**

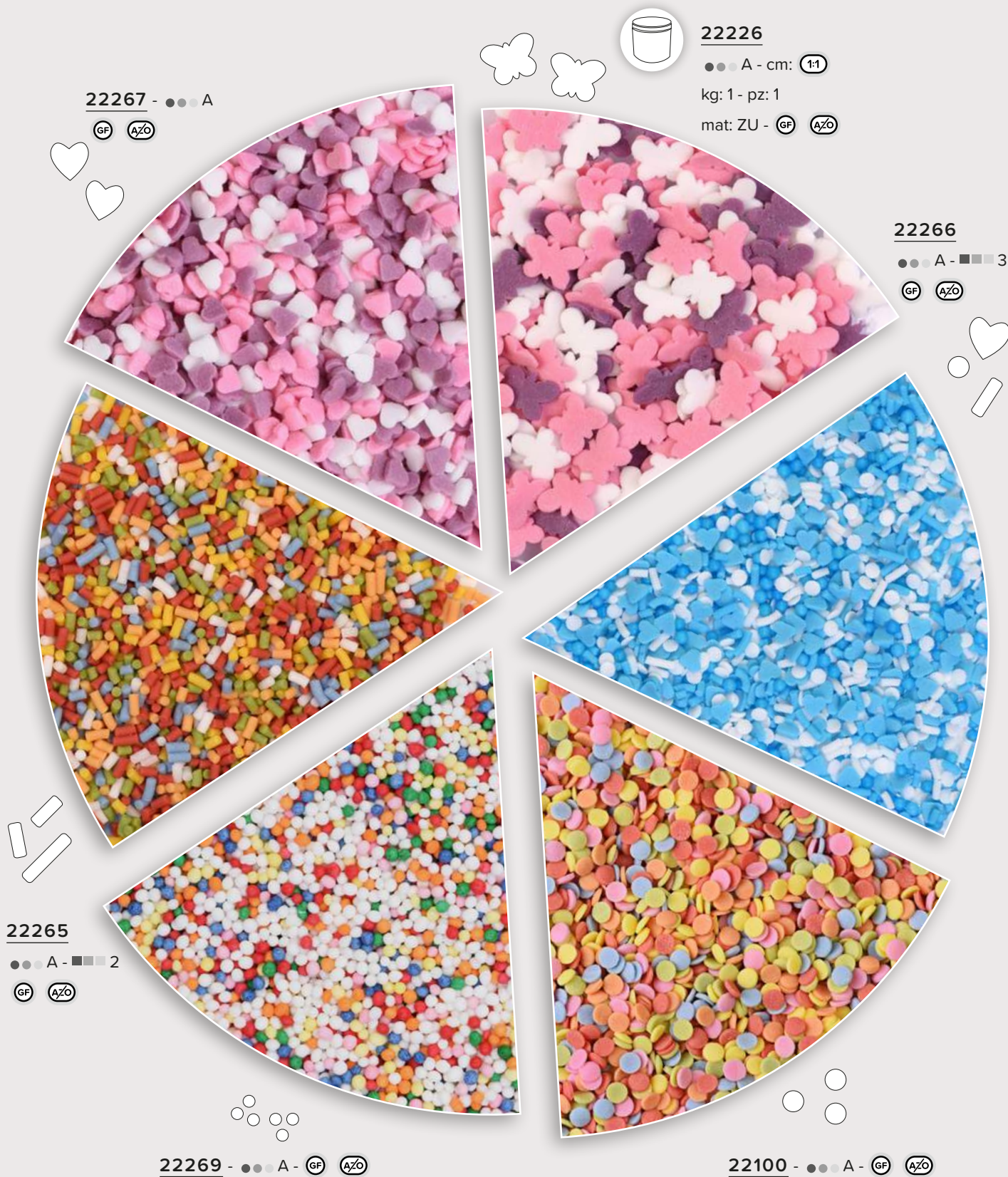






Zuccherini

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



24113 - cm: (1:1) - g: 750

pz: 1 - mat: ZU - (GF) (Azo)



24232D - cm: (1:1)

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



24584 - (Azo)



24283

● ● ● A - (Azo)



24690 - (Azo)



22101 - (GF) (Azo)





Soggettini in zucchero

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



20008 **NEW**

● ● ● A - ■ ■ ■ 4

cm: H4,5~ - pz: 48

mat: ZU -



20009 **NEW**



20010 **NEW**





Soggettini in zucchero

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



20006 NEW - ●●● A - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - GF AZO



20007 NEW - cm: H3 - GF AZO





20004 NEW - ●●● A - cm: H3,5 - pz: 42 - mat: ZU - GF AZO



20005 NEW - cm: H4 - GF AZO





Soggettini in zucchero

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



20002 NEW - ●●● A - cm: L3,5 - pz: 48 - mat: ZU - (GF) (AZO)

20003 NEW

●●● A - ■■■ 2 - cm: H2 - pz: 80 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10056 NEW - ●●● A

cm: Ø3,5 - pz: 100 - mat: ZU - (GF) (AZO)



10030 NEW - ●●● A - cm: Ø4

pz: 100 - mat: ZU - (GF) (AZO)





GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

10059 **NEW**

●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 60

mat: ZU -  





Fiori in cialda

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



13229A **NEW** - ●●● A - ■■■ 5

cm: Ø8 - pz: 50 - mat: WF





Rami decorativi

Decorative branches • Branches décoratives • Dekorative Zweige
Ramos decorativos • Ramos decorativos



11036 **NEW** - cm: H26 - pz: 4 - mat:



11022 NEW - cm: H15

pz: 4 - mat: 



11023 NEW - cm: H22

pz: 4 - mat: 



11024 NEW - cm: H17

pz: 4 - mat: 



Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze • Adornos • Adornos



28532 NEW - cm: H16
pz: 4 - mat: PO 



28530 NEW - cm: H16
pz: 4 - mat: PO 



28531 NEW - cm: H18
pz: 2 - mat: PO 





Alzate

Cake stands • Pièces montées • Tortenständer • Tarteros • Suporte para bolos

All you need is love



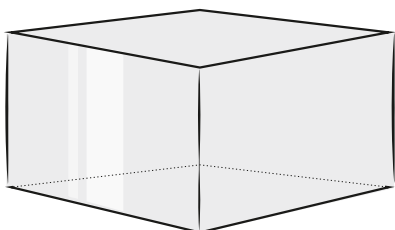
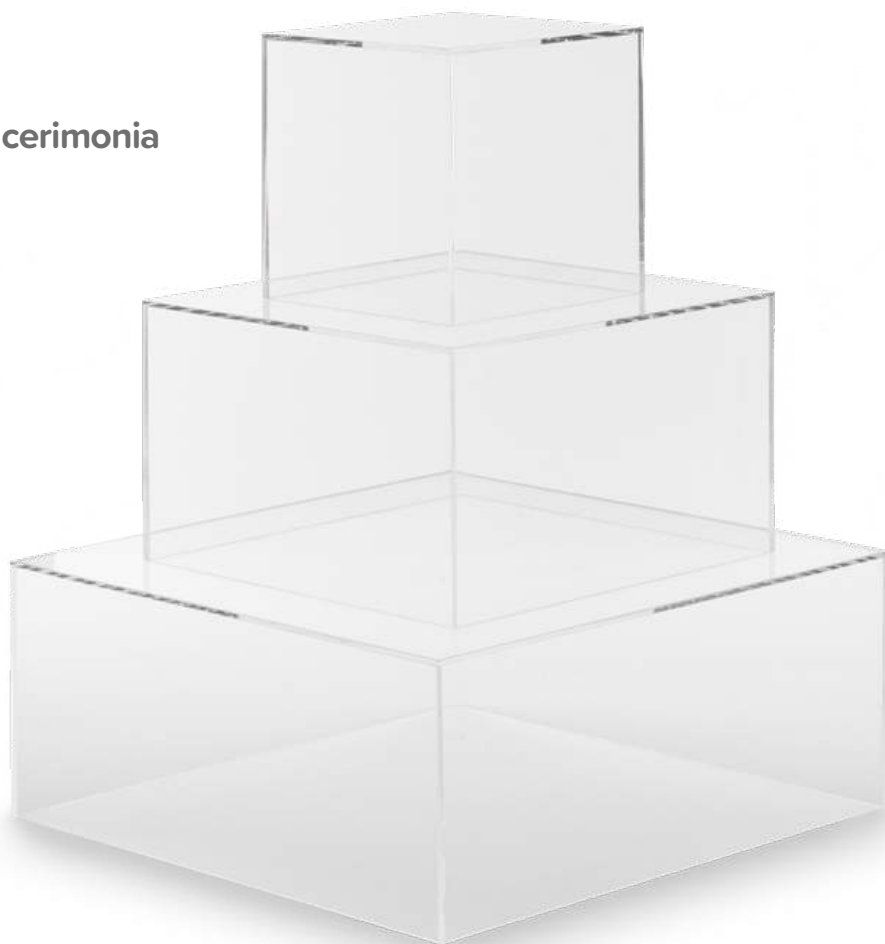
Per le tue torte da cerimonia

For your ceremony cakes

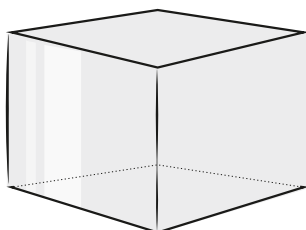
30006 NEW

cm: H45

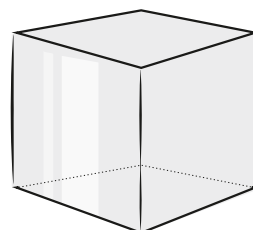
pz: 1 Kit (3pz) - mat: PL ☆



L35xH15 cm



L25xH15 cm



L15xH15 cm





Foglio edibile Elite

Elite edible sheet • Feuilles edibles Elite • Elite-Esspapier
Láminas comestibles Elite • Lâminas comestíveis Elite



Grazie alla sua coprenza e alla superficie liscia, l'immagine stampata sarà **nitida e lucente**, come una vera fotografia!

*Thanks to its opacity and smooth surface, the printed image will be **sharp and shiny** just like a real photograph!*

► **Senza olio di palma**

Palm oil free

► **Senza glutine**

Gluten free

► **Senza biossido di titanio (E171)**

No titanium dioxide (E171)

A4

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10531

cm: L21xH29,7 (A4) - pz: 50

mat: AM -  

A3

SPESSORE | Thickness: 0,5 mm

10533 

cm: L42xH29,7 (A3)

pz: 30 - mat: AM -  

• Per ottenere un risultato ottimale su qualsiasi dolce, **isola il foglio nella parte inferiore con gelatina, cioccolato bianco o crema al burro**

• Le migliori performance di stabilità si ottengono posizionando il prodotto sulla torta **entro 6h dalla consumazione**.

• For best results on any cake, **isolate the sheet on the bottom with jelly, white chocolate or buttercream**

• The best product stability is achieved by placing the product on the cake within **6 hours before eating**.

• Pour obtenir le meilleur résultat sur n'importe quel gâteau, **isolez la partie inférieure de la feuille avec de la gélatine, du chocolat blanc ou de la crème au beurre**

• Les meilleures performances en matière de stabilité sont obtenues en plaçant le produit sur le gâteau **6 heures avant la consommation**.

• Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei jeder Art von Torte, **wenn Sie die untere Folie mit Gelee, weißer Schokolade oder Buttercreme isolieren**

• Die beste Stabilität wird erreicht, wenn das Produkt innerhalb **von 6 Stunden vor dem Verzehr auf die Torte gelegt wird**.

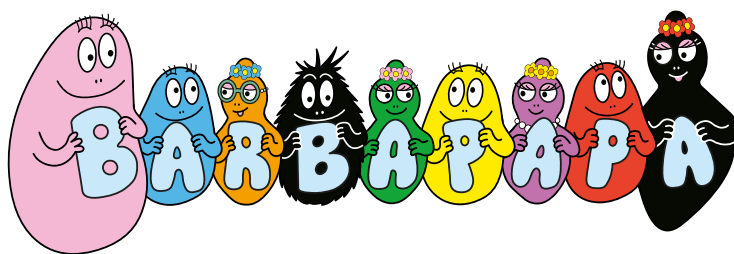
• Para obtener los mejores resultados en cualquier pastel, **aísla la parte inferior de la hoja con gelatina, chocolate blanco o crema de mantequilla**

• El mejor rendimiento de estabilidad se consigue colocando el producto en la tarta **6 horas antes de la consumación**.

• Para melhores resultados em qualquer bolo, **isole a folha no fundo com geleia, chocolate branco ou creme de manteiga**

• O melhor desempenho em termos de estabilidade é obtido colocando o produto sobre o bolo **6 horas antes do consumo**.





Disco in cialda - Wafer disc

40114 **NEW**

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: WF -



Vestibiscotti in pasta di zucchero Cookie dress

40110 **NEW** - ●●● A - ■■■ 4

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU -



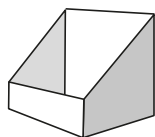
Decoshape - Wafer decoshape

40112 **NEW** - ●●● A - ■■■ 9 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: WF



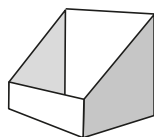
LECCA C C A *Lollipops*



20324 NEW

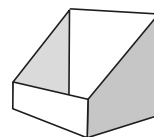
cm: H11,5 - pz: 36 (18x2)

mat: ZU -



20325 NEW

cm: H5,5 -



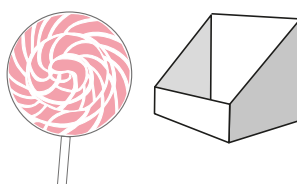
20323 NEW

cm: Ø6 -

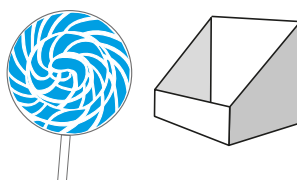


20322A NEW

●●● A - cm: Ø6 - pz: 36 (18x2) - mat: ZU -



20322B NEW -



20322C NEW -

Color
Paste

*il tubetto che colora il
Cioccolato...*



...ma non solo!



The tube that colours **CHOCOLATE**... But not only



Color paste



Pasta liposolubile
Fat-soluble paste

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in massa di **cioccolato**, surrogato e **tutte le masse grasse**. Ideale anche per prodotti da forno e glasse

Colouring of masses such as **chocolate**, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Coloration en masse du **chocolat**, du succédané de chocolat et de **toutes les masses grasses**. Idéal également pour les produits de boulangerie et les nappages

Färbung für **Schokolade**, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Coloración de masas de **chocolate**, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

Coloração de massas de **chocolate**, sucedâneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pastelaria e glacês



NEW

VERDE - GF



23318 NEW
ARANCIO - GF



23320 NEW
VIOLA - g: 100 - pz: 1 - GF



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



3 Nuovi colori
3 news colours





Ideale per cioccolato e masse grasse

Ideal for chocolate and all fat masses



23234

ROSSO

g: 100 - pz: 1 - 



23237 - ROSA - 



23238 - GIALLO - 



23236 - AZZURRO -  



23235 - NERO -  



ColorDust



Polvere liposolubile glitter

Fat-soluble glitter powder

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione di superfici quali pasta di zucchero, cialda, cioccolato, cake e frolla.
Colorazione di **masse trasparenti** quali glasse, gelatine, isomalt.

Fettlösliches Farbstoffpulver.

Färben für **Oberflächen** wie Fondant, Oblaten, Schokolade, Kuchen und Mürbeteig.
Färbung von **transparenten Masse** wie Glasuren, Gelees, Isomalt.

Colouring of **surfaces** such as sugar paste, wafer, chocolate, cake and shortbread pastry.
Colouring of **transparent masses** such as icings, jellies, isomalt.

Colorante en polvo liposoluble

Coloración de **superficies** como pasta de azúcar, barquillo, chocolate, bizcocho y pasta quebrada.
Coloración de **masas transparentes** como glaseados, gelatinas, isomalt.

Colorant en poudre liposoluble.

Coloration de **surfaces** comme pâte à sucre, gaufre, chocolat, biscuit et pâte brisée.
Coloration de **masses transparentes** come nappage, gelée, isomalt.

Corante em pó lipossolúvel

Coloração de **superfícies** tais como pasta de açúcar, gofre, chocolate, bolo e pastelaria de massa quebrada.
Coloração de **massas transparentes** tais como esmaltes, geleias, isomalte.





Polvere liposolubile glitter

Fat-soluble glitter powder

25g



23652 NEW

g: 25 - pz: 1 - GF Azo



23654 NEW - GF Azo



23653 NEW - GF



Nuovi coloranti Argento



Colorspray



Spray base alcool
Alcohol-based spray



50ml

PERLATO
SHINY

250ml



23661 NEW

ml: 50 - pz: 4 - GF AZO

23660 NEW

ml: 250 - pz: 1 - GF AZO

ColorAir



**Liquido
base alcool**
Alcohol-based liquid



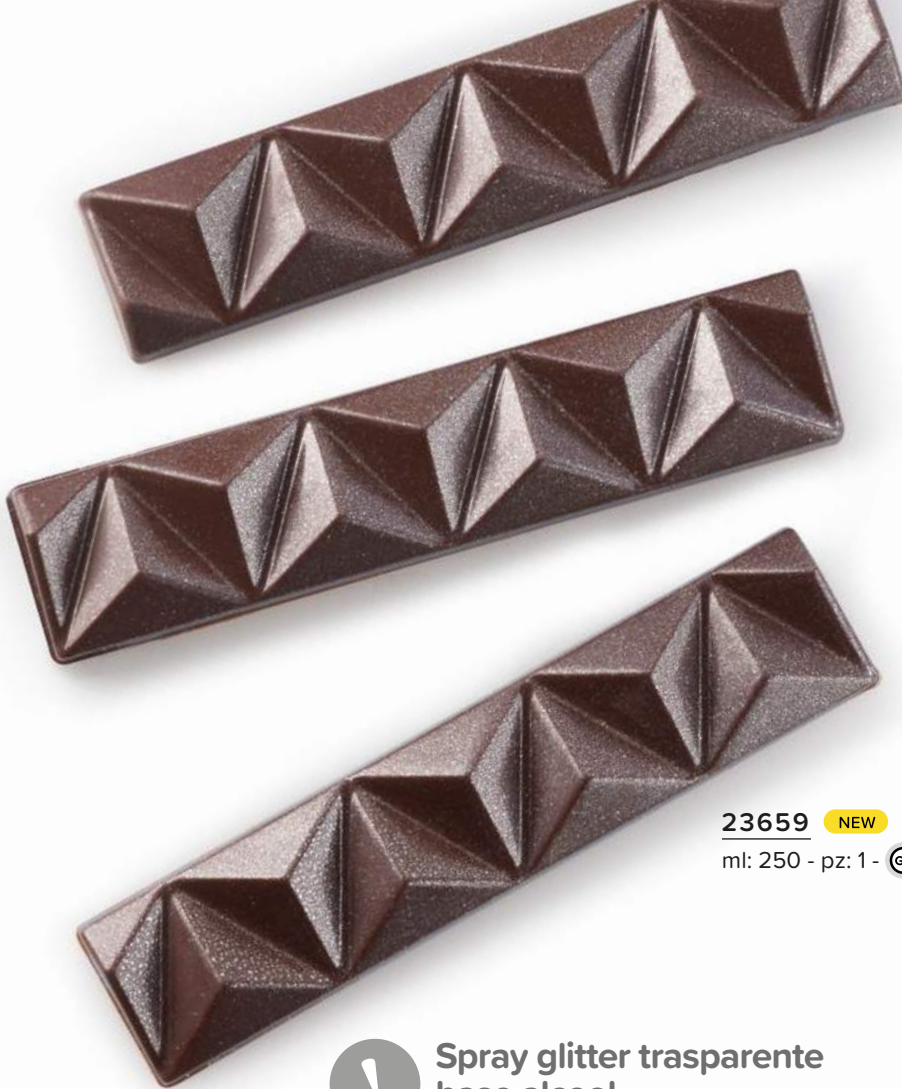
PERLATO
SHINY

190ml

23666 NEW

ml: 190 - pz: 1 - GF AZO

Stardust



23659 NEW

ml: 250 - pz: 1 - GF AZO



Spray glitter trasparente base alcool

Alcohol-based transparent glitter spray

250ml



PERLATO SHINY

100ml



23658 NEW

ml: 100 - pz: 1 - GF AZO

ColorCioc



Base burro di cacao

Cocoa butter base



150g



23662 NEW

g: 150 - pz: 1 - GF AZO

COLORE DELL'ANNO 2023



VIVA
Magenta

“E’ ispirato dal rosso della cocciniglia, una delle tinte naturali più preziose così come una delle più forti e vivide che il mondo abbia mai conosciuto.”

Leatrice Eiseman
Executive Director, Pantone Color Institute

“It is inspired by the red of the cochineal, one of the most precious natural dyes as well as one of the strongest and most vivid the world has ever known.”

Leatrice Eiseman
Executive Director, Pantone Color Institute



Base burro di cacao
Cocoa butter base

ColorCioc

150g

23663 NEW

g: 150 - pz: 1





ColorAir

190ml



**Liquido
base alcool**

Alcohol-based liquid

23665 **NEW**

ml: 190 - pz: 1



ColorDust

25g

23664 **NEW**

g: 25 - pz: 1 -  





Clean Hands®

Guanto multiuso

Multi-purpose Glove • Gant multiusage • Mehrzweckhandschuh • Guante multiusos • Luvas multiúsos

Scegli la comodità!



- Pratico e veloce da indossare
- Utile e igienico per servire al banco
- Pratica clip per fissarlo alla tasca e averlo sempre a portata di mano



- Easy and quick to put on
- Useful and hygienic for serving at the counter
- Clip to secure it to your pocket and always have it at hand

- Pratique et rapide à mettre
- Utile et hygiénique pour le service au comptoir
- Clip pour l'attacher à votre poche et l'avoir toujours à portée de main

- Praktisch und schnell anzuziehen
- Nützlich und hygienisch für die Ausgabe an der Theke
- Praktischer Clip zum Befestigen in der Tasche und um es immer griffbereit zu haben

- Práctico y rápido de calzar
- Útil e higiénico para servir en el mostrador
- Práctico clip para sujetarlo al bolsillo y tenerlo siempre a mano

- Práticas e rápidas de colocar
- Úteis e higiénicas para servir ao balcão
- Clip prático para prender ao bolso e tê-las sempre à mão

Ideale per:

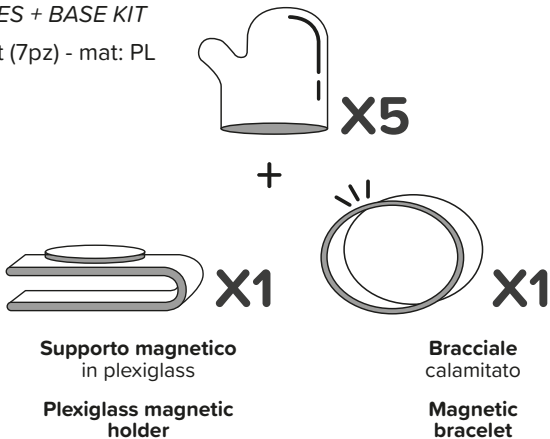
- Panetterie
- Pasticcerie
- Negozi alimentari e supermercati



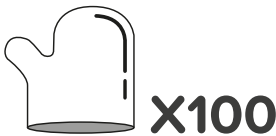
Ideal for | Idéal pour | Ideal für | Ideal para | Ideais para

- | | | |
|--------------|--------------|---|
| Bakeries | Pastry shops | Groceries and supermarkets |
| Boulangeries | Pâtisseries | Epiceries et supermarchés |
| Bäckereien | Konditoreien | Lebensmittelläden und Supermärkte |
| Panaderías | Pastelerías | Tiendas de alimentación y supermercados |
| Padarias | Pastelarias | Lojas de produtos alimentares e supermercados |

30428 NEW
KIT GUANTI + BASE
GLOVES + BASE KIT
pz: 1kit (7pz) - mat: PL



30429 NEW
GUANTI DI RICAMBIO
SPARE GLOVES
pz: 100 - mat: PL



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
E	Giallo	Yellow	Jaune	Gelb	Amarillo	Amarelo
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco
L	Verde	Green	Vert	Grün	Verde	Verde
N	Marrone	Brown	Marron	Braun	Marrón	Castanho
V	Lilla/viola	Lilac/violet	Lilas/violet	Lila/Violett	Lila/violeta	Lilás/violeta

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	Amido	Starch	Amidon	Stärke	Almidón	Amido
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Produit cuit au four	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PO	Polystone/resina	Polystone/polyresin	Polystone/polyrésine	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyresina	Polistone/Poliresina
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Symbols and abbreviations | Symboles et abréviations | Symbole und Abkürzungen

Símbolos y abreviaciones | Símbolos e abreviações



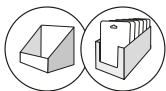
Ideali da colorare | Ideal for colouring
Idéals à colorer | Ideal zum Färben
Ideales de colorear | Ideais para dar cor



Pasta di zucchero | Sugar paste
Pâte à sucre | Fondant
Fondant | Pasta de açúcar



In barattolo | In pot
En boîte | In Dosen
En bote | Em frasco



Con display | With Display-box
Avec présentoir exposition | Mit Aufstell
Verpackung | Con display | Com display



In sacchetto trasparente | In transparent bag
En sachet transparent | In durchsichtige Tüte
En bolsa transparente | Em bolsa transparente



In blister appendibile | In blister pack with hanging slot
En blister suspendu | In Verpackung zum Aufhängen
En blister colgante | Em blister de pendurar



In scatola finestrata | Packed in window box
Emballé en boîte fenêtrée | In Box mit Sichtfenster verpackt
En caja con ventana | Em caixa com janela

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

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



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



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



modedcor@modedcor.it
www.modedcor.it

