

Dodatki

ADDITIVES





956
Tartaletka micro
Ø 35 mm
300 szt. w opak.



954-O
Tartaletka mignon
Ø 45 mm
250 szt. w opak.



1109
Tartaletka grandi
Ø 70 mm
100 szt. w opak.



9540T
Tartaletka
Ø 45 mm
24 szt. w opak.



955
Korpuse kruche łódeczki
Ø 75 mm
250 szt. w opak.



9540M
Tartaletki i Cannoli Mix
20 szt. w opak.



958
Korpuse kruche łódeczki kakaowe
Ø 75 mm
250 szt. w opak.



953
Tartaletka mignon kakaowa
Ø 45 mm
250 szt. w opak.



1320002
Tartaletka okrągła
Ø 35 mm
96 szt. w opak.



1510002
Tartaletka kwiatek
Ø 40 mm
96 szt. w opak.



1310002
Tartaletka kwadrat
30 x 30 mm
96 szt. w opak.



2210101
Korpus z ciasta francuskiego
Ø 45 mm
120 szt. w opak.



30001
Cannoli stożkowe
Dł. 60 mm
120 szt. w opak.



10009
Cannoli stożkowe truskawkowe
Dł. 60 mm
120 szt. w opak.



10010
Cannoli stożkowe pistacjowe
Dł. 60 mm
120 szt. w opak.



1151B
Makaroniki białe
Ø 35 mm
200 g



1151A
Makaroniki niebieskie
Ø 35 mm
200 g



1151R
Makaroniki różowe
Ø 35 mm
200 g



1151M
Makaroniki brązowe
Ø 35 mm
200 g



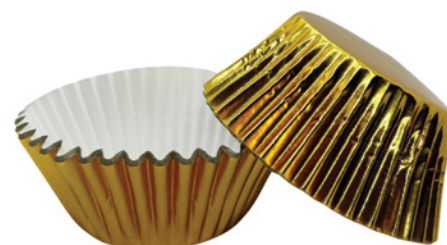
1151V
Makaroniki zielone
Ø 35 mm
200 g



1147
Papilotki czerwone
24 szt. w opak.



1145
Papilotki srebrne
24 szt. w opak.



1146
Papilotki złote
24 szt. w opak.



Pianki Micro Mallows
VST1015 - 1 kg
VST1015/300 - 300 g
VST1015/70 - 70 g





TRD01

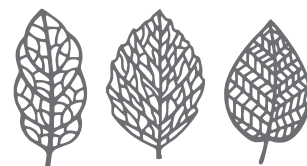


TRD02



TRD15

TRD09



TRD13



TRD11



LS-4114

Mata do koronek
12 x 12 cm
1 szt. w opak.



E3480/250

Masa do cukrowych koronek
250 g

E3480/500

Masa do cukrowych koronek
500 g

E3480/3KG

Masa do cukrowych koronek
3 kg

LS-4104

Mata do koronek
- płatki śniegu
1 szt. w opak.



LS-4116

Mata do koronek
1 szt. w opak.



DECOR PASTE

Uniwersalna masa cukrowa przeznaczona do modelowania różnego typu dekoracji oraz do obkładania tortów. Można ją stosować na torty z bitą śmietaną.



Masa cukrowa
biała
E3490 – 1000 g
E349402 – 250 g

Masa cukrowa
kolorowa 1000 g
E3496 – 1000 g

Masa cukrowa
kolorowa 250 g
E349403 – różowa
E349404 – błękitna
E349405 – ecru
E349406 – zielona
E349407 – czerwona
E349408 – żółta
E349409 – pomarańczowa
E349410 – brązowa
E349414 – niebieska
E349417 – czarna



Decor Paste
PREMIUM QUALITY SUGARPASTE



PASTA MODEL – SARACINO

Pasta model – Saracino jest rekomendowana do precyzyjnego modelowania. Z łatwością można z niej wykonać skomplikowane figurki 3d. Masa jest bardzo plastyczna ze względu na dodatek masła kakaowego.

DEC007K5 – biała 5 kg
DEC007K1 – biała 1 kg
DEC027K1 – cielistą 1 kg
DEC022K1 – czerwona 1 kg
DEC036K1 – brązowa 1 kg
DEC030K1 – zielona 1 kg
DEC026K1 – czarna 1 kg



34991

Pisak spożywczy cienki

mix lub wybrany kolor: żółty, pomarańczowy, czerwony, fioletowy, brązowy, różowy, niebieski, zielony, czarny
8 szt. w opakowaniu



BARWNIKI W SPRAYU



40152 – różowy 150 ml
40153 – niebieski 150 ml
40154 – czerwony 150 ml



40155 – zielony 150 ml
40156 – żółty 150 ml
40157 – pomarańczowy 150 ml



40158 – brązowy 150 ml
40178 – srebro 150 ml
40179 – złoto 150 ml



D40152 – różowy 75 ml
D40153 – niebieski 75 ml
D40154 – czerwony 75 ml



D40155 – zielony 75 ml
D40156 – żółty 75 ml
D40157 – pomarańczowy 75 ml



D40158 – brązowy 75 ml
D40178 – srebro 75 ml
D40179 – złoto 75 ml



D40173 – kobalt 75 ml
D40174 – rubin 75 ml
D40177 – błękit 75 ml



Zamsz w sprayu 250ml

- V01 – żółty
- V05 – pomarańczowy
- V10 – czerwony
- V15 – róż
- V20 – fioletowy
- V25 – zielony
- V30 – niebieski
- V35 – czekolada deserowa
- V40 – gorzka czekolada
- V44 – naturalny biały



WS-P-1965 Puder do dekorowania srebrny

5 g
1 szt. w opak.



WS-P-1875 Puder do dekorowania złoty

5 g
1 szt. w opak.



WS-P-1835 Puder do dekorowania miedziany

5 g
1 szt. w opak.



Złoto

Stare złoto

Srebro



Rubin

Miedź

WS-P

Barwnik perłowy
w proszku do malowania
na powierzchni
20 g

BARWNIKI W PROSZKU

Dostępne są w maksymalnych koncentracjach, w wygodnych 25 gramowych opakowaniach. Postać proszku nie rozrzedza i nie zmienia konsystencji ciasta. Wymieszane z małą ilością wody lub alkoholu umożliwiają malowanie po lukrze i marcepanie.

BARWNIKI NATURALNE

Zestaw barwników naturalnych w proszku.

NAT-P-01

3 g x 8 szt.



Dostępne
opakowania:
25 g

Żółty Słoneczny WS-P-004
E102 – tartazyna

Żółty Jasny WS-P-001
E104 – żółcień chinolowa

Pomarańczowy Jasny WS-P-008
E110 – żółcień pomarańczowa

Czerwony WS-P-024
E124 – czerwień koszenilowa

Czerwień Karminowa WS-P-032
E122 – azorubina

Róż WS-P-036
E123 – amarant

Fiolet WS-P-044
E123, E122, E133 – fiolet F5

Zieleń Pistacjowa WS-P-049
E102, E133 – zieleń pistacjowa

Zieleń Cukrowa WS-P-057
E104, E132 – zieleń cukrowa

Błękit WS-P-060
E133 – błękit brylantowy

Niebieski WS-P-064
E132 – indygotyna

Brąz Mahoniowy WS-P-072
E155 – brąz HT

Brąz Czekoladowy WS-P-076
E110, E132, E124 – brąz czekoladowy A

Czerń WS-P-080
E151, E155, E124, E132, E133 – czerń FC-N

Bordo
E122, E172, E155



BARWNIKI W PŁYNIE

Stosowane są do dekoracji powierzchni kremów i wyrobów pieczonych. Doskonale nadają się do napyłania za pomocą aeroграфów, pozostawiając intensywne i żywe wybarwienia. Barwniki w płynie nadają się również do barwienia lodów, napojów i soków, marmolad i nadzień owocowych.

- | | | | | | |
|--|--------------------|--|-------------------|--|------------------|
| | Żółty Jasny | | Brzoskwinia | | Brąz Kakaowy |
| | Żółty Słoneczny | | Ecru - Cielisty | | Brąz Mahoniowy |
| | Pomarańczowy | | Fiolet Biskupi | | Brąz Czekoladowy |
| | Czerwony Słoneczny | | Zieleń Pistacjowa | | Baby Pink |
| | Czerwony | | Zieleń Miętowa | | Czerń |
| | Czerwony Karminowy | | Zieleń Ciemna | | Biel |
| | Róż | | Błękit | | |
| | Fiolet | | Niebieski | | |



Dostępne opakowania:
 WS-La – 1000 ml
 WS-La – 135 ml
 WS-La – 60 ml
W ofercie barwniki perłowe do aeroграфu:
 WS-LP-01 135 ml

WS-LA-20
Barwnik spożywczy w płynie
 20 ml
 żółty, pomarańczowy, czerwony, brązowy, różowy, niebieski, zielony, czarny

BARWNIKI W ŻELU

Łatwe w aplikacji barwniki spożywcze w żelu, dzięki dużej mocy barwnej pozwalają uzyskać intensywne i żywe kolory nawet w niewielkich aplikacjach. Żel równomiernie wrabia się w masę nie wprowadzając dodatkowo wody. Dlatego nadaje się do wszelkich zastosowań również barwienia lukrów, mas cukrowych, polew, marcepanu i kremów.

- | | | | | | | | |
|--|--------------------|--|-------------------|--|----------------|--|------------------|
| | Żółty Jasny | | Róż | | Zieleń Miętowa | | Brąz Czekoladowy |
| | Żółty Słoneczny | | Fiolet | | Zieleń Ciemna | | Czerń |
| | Pomarańczowy | | Brzoskwinia | | Błękit | | Fuksja |
| | Czerwony Słoneczny | | Ecru - Cielisty | | Niebieski | | Turkus |
| | Czerwony | | Fiolet Biskupi | | Brąz Kakaowy | | Bordo |
| | Czerwony Karminowy | | Zieleń Pistacjowa | | Brąz Mahoniowy | | Oliwkowy |



Dostępne opakowania: WS-G – 35 g

WSG-T
Barwnik spożywczy w żelu
 żółty, fioletowy, czerwony, brązowy, różowy, niebieski, zielony, czarny
 20 g





POWER GEL

PG-001
Sunshine Glow
20 g



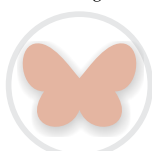
PG-006
Electric Spark
20 g



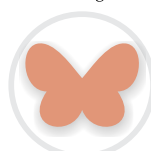
PG-011
Sandy Beach
20 g



PG-016
Royal Salmon
20 g



PG-021
Peach Puff
20 g



PG-026
Tangerine
20 g



PG-031
Pumpkin Pie
20 g



PG-036
Coral Firmness
20 g



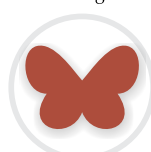
PG-041
Scarlet Seduction
20 g



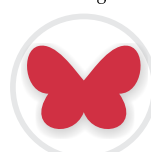
PG-046
Bursting Fire
20 g



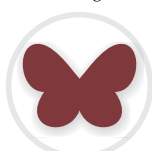
PG-051
Brick Mansion
20 g



PG-056
Crimson Wine
20 g



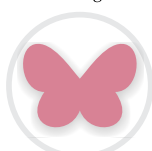
PG-061
Incarnadine
20 g



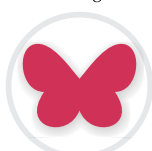
PG-066
Ballet Slipper
20 g



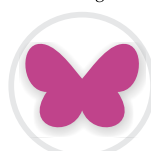
PG-071
Clearly Pink
20 g



PG-076
Raspberry Shrub
20 g



PG-081
Cashmere Sash
20 g



PG-086
Tempting Lily
20 g



PG-091
Mulberry Silk
20 g



PG-096
Purple Bliss
20 g



PG-101
Berry Madness
20 g



PG-106
Shallow Creek
20 g



PG-111
Fancy Denim
20 g



PG-116
Soothing Chaledon
20 g



PG-121
Mesmerising Cobalt
20 g



PG-126
Noble Azurite
20 g



PG-131
Peacock Feather
20 g



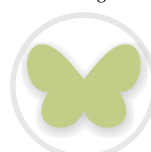
PG-136
Bittersweet Lime
20 g



PG-141
Precious Caledon
20 g



PG-146
Green Apple
20 g



PG-151
Greenery Balance
20 g



PG-156
Mysterious Green
20 g



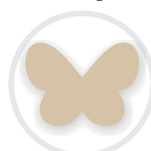
PG-161
Dusky Wilderness
20 g



PG-166
Majestic Ivory
20 g



PG-171
Beige Chamois
20 g



PG-176
Chicory Coffee
20 g



PG-181
Nutty Love
20 g



PG-186
Chocolate Sweetness
20 g



PG-186
Chocolate Sweetness
20 g



PG-191
Starless Night
20 g



PG-196
Icy Breeze
20 g



**PAPIER CUKROWY I WAFLOWY
DO WŁASNEGO NADRUKU**

42017 Arkusz z pasty cukrowej A4 - 24 szt. w op.



LK-01
Lukier
królewski
173 g

LK-03
Lukier
królewski
1 kg



DODATKI DO MAS CUKROWYCH



K-001
Klej
spożywczy
do dekoracji
26 g

W OFERCIE DOSTĘPNE
RÓWNIEŻ:
– Izomalt – 250 g
– Syrop glukozowy – 500 g
– CMC w proszku – 200 g



D40452
Lakier
spożywczy
– spray
150 ml

40452
Lakier
spożywczy
– spray
400 ml



63-40
Cyfra 0
wys. 75 mm
złota



63-41
Cyfra 1
wys. 75 mm
złota



63-42
Cyfra 2
wys. 75 mm
złota



63-43
Cyfra 3
wys. 75 mm
złota



63-44
Cyfra 4
wys. 75 mm
złota



63-45
Cyfra 5
wys. 75 mm
złota



63-46
Cyfra 6
wys. 75 mm
złota



63-47
Cyfra 7
wys. 75 mm
złota



63-48
Cyfra 8
wys. 75 mm
złota



63-49
Cyfra 9
wys. 75 mm
złota



63-50
Cyfra 0
wys. 75 mm
srebrna



63-51
Cyfra 1
wys. 75 mm
srebrna



63-52
Cyfra 2
wys. 75 mm
srebrna



63-53
Cyfra 3
wys. 75 mm
srebrna



63-54
Cyfra 4
wys. 75 mm
srebrna



63-55
Cyfra 5
wys. 75 mm
srebrna



63-56
Cyfra 6
wys. 75 mm
srebrna



63-57
Cyfra 7
wys. 75 mm
srebrna



63-58
Cyfra 8
wys. 75 mm
srebrna



63-59
Cyfra 9
wys. 75 mm
srebrna

Świecek cyferki od 0-9



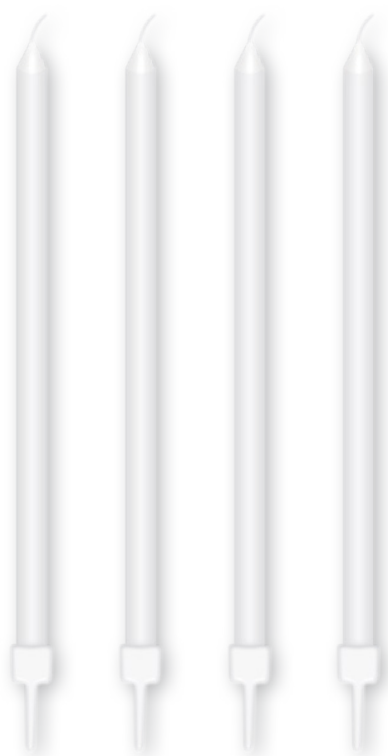
34520
wys. 120 mm

34510
wys. 120 mm

34530
wys. 120 mm

34540
wys. 120 mm

34550
wys. 120 mm



61-64
Świecek perłowe
białe

6 mm x 125 mm
12 szt. w opak.



1010/1
Świecek tęczę
cyferki 0-9
20 szt. w opak.
zbiorczym



1010/1
Świecek białe
cyferki 0-9
20 szt. w opak.
zbiorczym



JP 01

Świeczka grająca „Happy Birthday”
różowa, niebieska, żółta, czerwona, zielona

**Fontanna
tortowa**
9005 – średnia
9006 – duża
4 szt. w opak.



1010/11
Świeczki urodzinowe
10 szt. w opak.



1010/4
Świeczki urodzinowe samochody
4 szt. w opak.



1010
Świeczki urodzinowe małe
białe
24 szt. w opak.
1010/2
mix kolorów



1010/13
Świeczki urodzinowe
6 szt. w opak.



1010/Z
Świeczki złote / srebrne
10 szt. w opak.

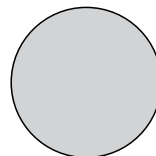
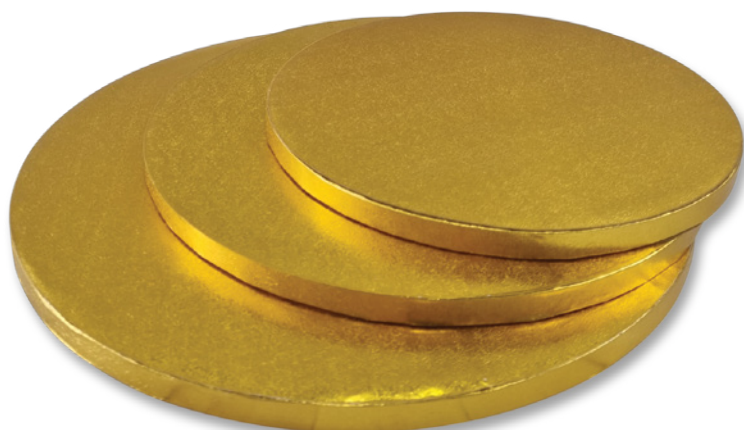


1010/8
Świeczki urodzinowe piłki
6 szt. w opak.

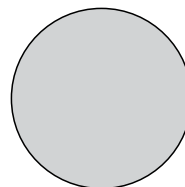


1010/14
Świeczki neonowe
24 szt. w opak.

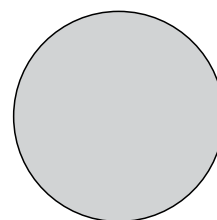
PODKŁADY GRUBE POD TORT – 1,2 cm



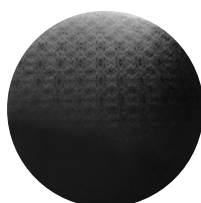
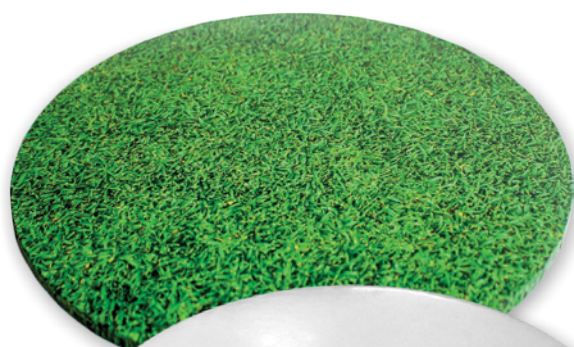
37086
Podkład
złoty
Ø 25 cm
5 szt. w opak.



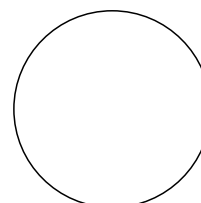
30387
Podkład
złoty
Ø 30 cm
5 szt. w opak.



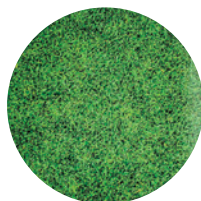
30388
Podkład
złoty
Ø 35 cm
5 szt. w opak.



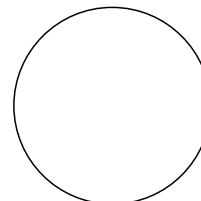
30341
Podkład
czarny
Ø 35 cm
5 szt. w opak.



30375
Podkład
biały
Ø 25 cm
5 szt. w opak.



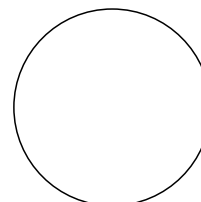
30343
Podkład
trawa
Ø 35 cm
5 szt. w opak.



30374
Podkład
biały
Ø 30 cm
5 szt. w opak.



30342
Podkład
deski
Ø 35 cm
5 szt. w opak.

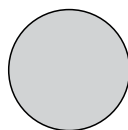


30344
Podkład
biały
Ø 35 cm
5 szt. w opak.

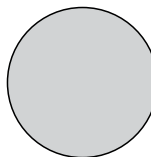


30376
Podkład różowy
Ø 30 cm
5 szt. w opak.

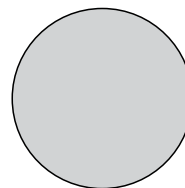
30377
Podkład niebieski
Ø 30 cm
5 szt. w opak.



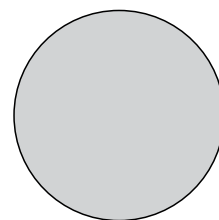
37080
Podkład srebrny
Ø 20 cm
5 szt. w opak.



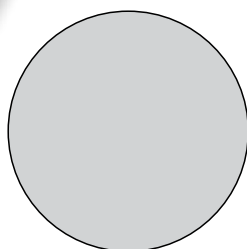
37081
Podkład srebrny
Ø 25 cm
5 szt. w opak.



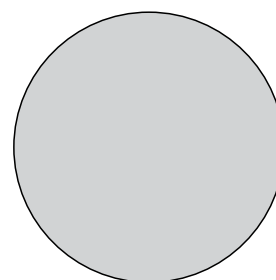
30347
Podkład srebrny
Ø 30 cm
5 szt. w opak.



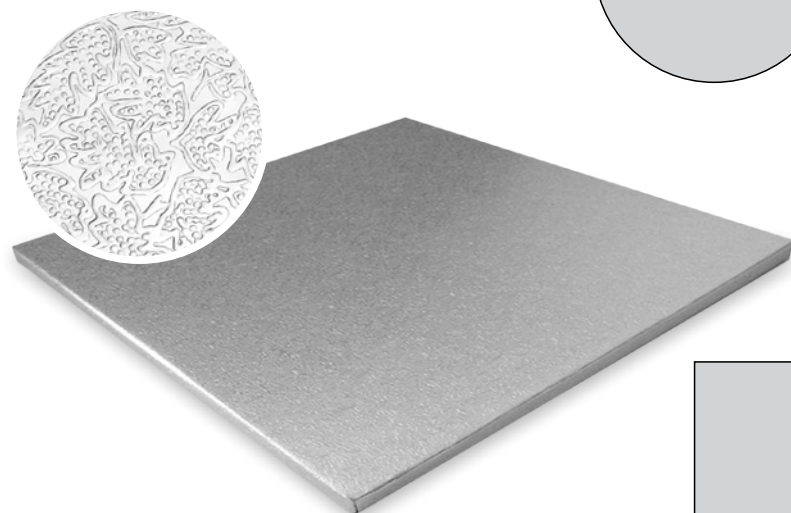
30348
Podkład srebrny
Ø 35 cm
5 szt. w opak.



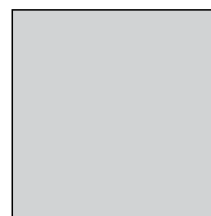
30349
Podkład srebrny
Ø 40 cm
5 szt. w opak.



37085
Podkład srebrny
Ø 45 cm
5 szt. w opak.



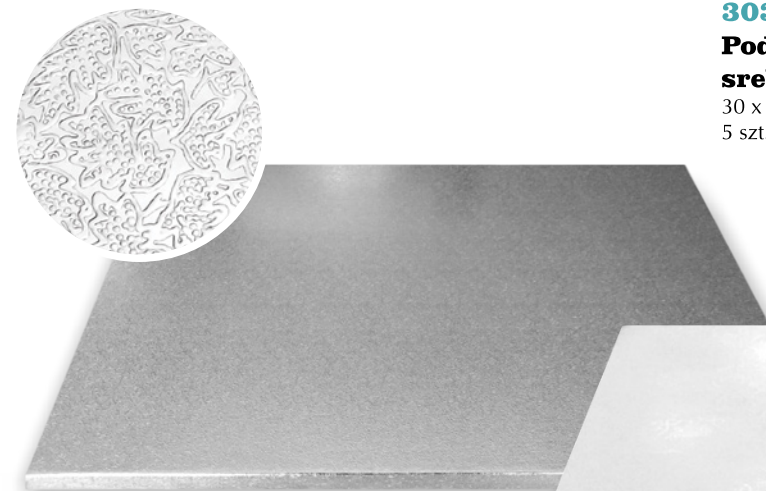
30353
Podkład srebrny
30 x 30 cm
5 szt. w opak.



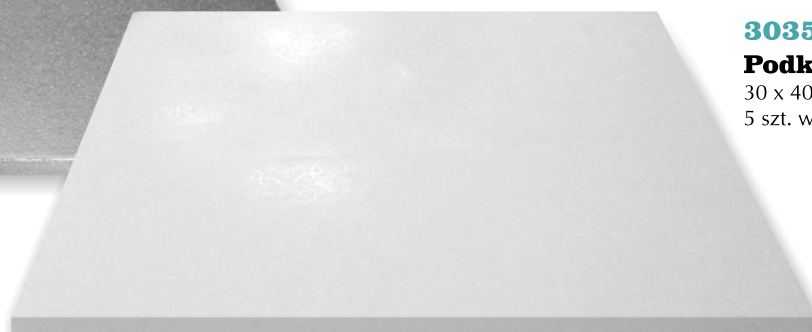
37092
Podkład srebrny
35 x 35 cm
5 szt. w opak.



30355
Podkład srebrny
40 x 40 cm
5 szt. w opak.



30354
Podkład srebrny
35 x 45 cm
5 szt. w opak.



30356
Podkład biały
30 x 40 cm
5 szt. w opak.



9701
Podkłady złote okrągłe, grube
z tektury falistej
Ø od 24 do 36 cm
25 szt. w opak. zbiorczym



9601
Złote krążki
Ø od 8 do 40 cm
100 szt. w opakowaniu zbiorczym



Podkłady złote prostokątne

9701/36/26 – 360 x 260 mm **9701/P/40/60** – 400 x 600 mm
9701/30/40 – 300 x 400 mm **9701/P/30** – 304 x 304 mm
9701/P/36/47 – 360 x 470 mm 25 szt. w opak. zbiorczym



Tacki Leonardo
białe, czarne i złote
Ø 28, 30, 32 i 35 cm

OPAKOWANIA CAKE BOXES



SKRZYŃKA TRANSPORTOWA
tektura falista
K-7 – 596 x 395 x 88 mm

OPAKOWANIE DO TORTÓW

góra z tektury litej
spód z tektury falistej

NM1 – 360 x 260 x 160 mm/okno
NM2 – 480 x 380 x 160 mm/okno
NM3 – 600 x 400 x 160 mm



OPAKOWANIE DO TORTÓW

góra z tektury litej
spód z tektury falistej
WR1 – 250 x 250 x 195 mm/okno
WR2 – 317 x 317 x 195 mm/okno
WR3 – 347 x 347 x 195 mm/okno



OPAKOWANIE NA CIASTA

jednoczęściowe z tektury litej
KR A4 – 180 x 180 x 90 mm/okno



OPAKOWANIE NA PRALINY

góra i dół z tektury litej
PP01 – 95 x 128 x 35 mm