Modecor®

CATALOGO 2026
AUTUNNO-INVERNO
AUTUMN WINTER COLLECTION



INFORMAZIONI PRODOTTO

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

	Italiano	English	Polski	Deutsch	Español	Português
1234	Codice art.	Item Code	Kod produktu	Artikel Nummer	Código	Código
NEW	Cod art. Nuovo	New Item code	Nowy kod produktu	Neuer Artikel	Código Nuevo	Código novo
1234	Articoli disponibili fino ad esaurimento scorte	Products available while stocks last	Produkty dostępne jedynie do wyczerpania zapasów	Artikel verfügbar bis zur Erschöpfung der Bestände	Artículos disponibles hasta agotar stock	Artigos disponíveis até esgotar o stock
●●●	Colori	Colours	Kolory	Farben	Colores	Cores
■■■	Modelli	Models	Modele	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Wysokość i szerokość	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
Ø	Diametro	Diameter	Średnica	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Sztuk w opakowaniu	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
mat:	Materiale	Materials	Materiał	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	Waga wskazana dla produktów czekoladowych nie ma wartości metrologicznej	Das für Schokoladenerzeugnisse angegebene Gewicht hat keinen messtechnischen Wert.	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	Około	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	Wymiary produktu są takie same jak na zdjęciu	Das Produkt ist in der tatsächlichen Größe abgebildet	El tamaño del producto, equivale al de la imagen	O tamanho do artigo é igual ao da imagem
GF	Senza glutine	Gluten free	Bezglutenowe	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
AZO	Senza coloranti azoici aggiunti	No Azo colorants added	Bez barwników AZO	Ohne Zusatz von Azofarbstoffen	Sin colorantes azoicos añadidos	Sem corantes azóicos adicionados
	I prodotti che presentano questa icona sono resistenti alla condensa.	Products with this icon are resistant to condensation.	Produkty z tą ikoną są odporne na kondensację.	Produkte mit diesem Symbol sind kondensationsfest.	Los productos que presentan este símbolo, son resistentes a la condensación.	Os produtos com este ícone são resistentes à condensação.
☆	I prodotti che presentano il simbolo ☆ sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the ☆ symbol are in food safe material, not edible.	Produkty oznaczone symbolem ☆ są wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, niejadalnego.	Produkte, die mit dem Symbol ☆ gekennzeichnet sind, bestehen aus nicht essbaren Materialien, sind aber für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.	Los productos que tienen el símbolo ☆ están hechos de material apto para el contacto con alimentos, no comestibles.	Os produtos com o símbolo ☆ são produzidos com material apropriado para entrar em contato com alimentos, não são comestíveis.
⊙	Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.	Isolate the base of the subject with food film before placing on the cake or dessert.	Podstawa produktu powinna zostać oddzielona od tortu lub deseru folią spożywczą.	Isolieren Sie den Boden des Motivs mit Lebensmittelfolie, bevor Sie es auf die Tortenoberfläche legen.	Aísle la base de la figura con film transparente antes de colocarlo en la superficie del pastel.	Isolar a base do modelo com película alimentar antes de o posicionar na superfície do bolo.

Scansiona il QR Code per vedere il video del prodotto

Scan the QR Code to view the product video

Zeskanuj kod QR aby wyświetlić video produktu

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

Escanear el Código QR para ver el vídeo del producto

Digitalizar o Código QR para visualizar o vídeo do produto

Il presente catalogo è valido dal 01/09/2026 al 31/12/2026. This catalogue is valid from 01/09/2026 to 31/12/2026

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

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







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

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



4

Personalizzati
Customizations

Cioccolato
Chocolate

40

130

Golden Touch

Brands

146





160

Halloween

190

Natale
Christmas

286

San Valentino
Valentine's day







Customizations
PERSONALIZZAZIONI

novità

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

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

12 **Placchette in cioccolato effetto Shine**
Chocolate plaques in blister - Shiny effect

14 **Placchette in cioccolato blisterate e da riempire**
Chocolate plaques in blister and to be filled

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

22 **Placchette a base di burro di cacao colorato rosso**
Red coloured cocoa butter based







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

26 **Placchette Mini Chablon**
Thin mini chocolate plaques

27 **Placchette Chablon**
Thin chocolate plaques

28 **Personalizzato per Caffetteria**
Customized Café Decorations

32 **Macarons**
Macarons

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

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

38 **Targhette in zucchero**
Sugar Plaques

stampa SFORNA... e personalizza!

Print, Bake & customize:



Trasferello per Pan di Spagna e Frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

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


BIANCO
WHITE


GIALLO
YELLOW


ROSSO
RED


FUCSIA
RED


VERDE
GREEN


MARRONE
BROWN

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

novità new



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

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

LA GRAFICA SI TRASFERISCE IN MODO PERFETTO su:

The design transfers perfectly onto sponge cake and shortcrust pastry

Pan di Spagna - Sponge cake

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

Frolla - Shortcrust pastry

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

Trasferelli per cioccolato

Transfer sheets for chocolate

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



Un trasferello... *le tue mille idee!*

One transfer, a thousand ideas!

Scopri **combinazioni nuove** per le tue creazioni

Discover new combinations for your creations





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

PLAY WITH "FULL AND EMPTY" EVEN SCRAPS BECOME DECORATIONS



Mettici la firma

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

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

   Oppure scegli una font tra le seguenti

Mia ○a. Pasticceria ○b. Mia ○c. Pasticceria ○d. Mia ○e.

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

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

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

Colori perlati

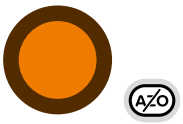
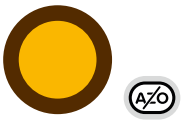
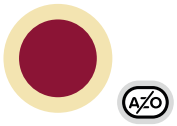
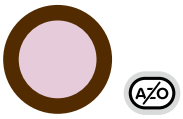
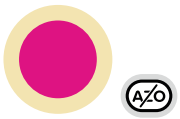
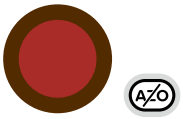
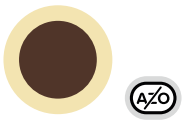
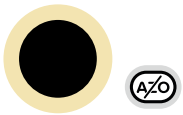
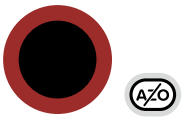
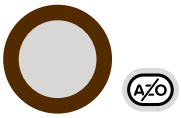
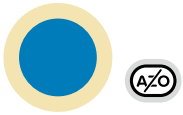
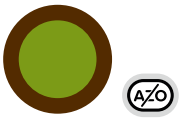
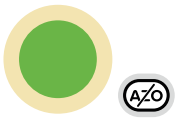
Shiny colours

	Cioccolato FONDENTE	Cioccolato BIANCO	a base di burro di cacao COLORATO ROSSO*
ORO GOLD			
PAPRIKA PAPRIKA			
BRONZO BRONZE			

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

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

Colori pastello

	Cioccolato FONDENTE	Cioccolato BIANCO	a base di burro di cacao COLORATO ROSSO*
ARANCIONE ORANGE			
GIALLO YELLOW			
MAGENTA MAGENTA			
ROSA PINK			
ROSSO RED			
MARRONE BROWN			
NERO BLACK			
BIANCO WHITE			
TURCHESE TURQUOISE			
VERDE GREEN			

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

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

Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister

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

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

a base di burro di cacao **COLORATO ROSSO***

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

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



COD 446 - Ø3cm - 1,7g

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



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

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



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

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

Shine

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

sorprendente!



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

Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



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

Cioccolato **FONDENTE**

a base di burro di cacao **COLORATO ROSSO***

Cioccolato **BIANCO**

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

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

Forme disponibili – Shapes

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



COD 78 - Ø2,2cm - 1g**

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



COD 102 - Ø3cm - 2g

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



COD 70 - Ø3,8cm - 3g

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



COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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



COD 62 - 3,8x3cm - 3g

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



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

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



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

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



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

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



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

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

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

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

Placchette in cioccolato blisterate

Chocolate plaques in blister



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

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

a base di burro di cacao **COLORATO ROSSO***

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

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



COD 59 - 4x3,4cm - 3g

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



COD 206 - Ø3,8cm - 3g

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

Codice assortito quadrato e ovale!

Square and round assorted code!



4,3x2,6cm - 2g

COD 399

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



3x3cm - 2,6g


Pasticceria
Mia

Blister da riempire

Empty blisters



- Colori stampa (vedi pag 10-11)
  Printing colours (see pag 10-11)
- Blister per confezione:
  51 *Blister per box: 51*
- Minimo d'ordine:
  2 confezioni
  Minimum order quantity:
  2 boxes
- Gluten free GF

		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 64*	**2x1,4cm**	95	9690
COD 91	**3,4x1,7cm**	35	3570
COD 103	**4,6x2,3cm**	30	3060
COD 99	**4,7x2,8cm**	24	2448
COD 78*	**Ø2,2cm**	60	6120
COD 70	**Ø3,8cm**	24	2448

		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 65*	**2,6x1,6cm**	64	6528
COD 92	**3,9x2,4cm**	35	3570
COD 71	**4,4x3,4cm**	24	2448
COD 102	**Ø3cm**	35	3570
COD 206	**Ø3,8cm**	24	2448

Forme disponibili - Shapes

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



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 24	**3,8x3,8cm**	24	2448



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 101	**3x3cm**	35	3570



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 162	**5x1,2cm**	42	4284



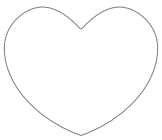
		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 62	**3,8x3cm**	24	2448



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 95	**5,8x2,3cm**	20	2040

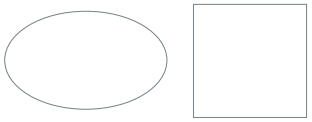


		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 85	**7x2,3cm**	20	2040



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 59	**4x3,4cm**	24	2448

Codice assortito quadrato e ovale!
Square and round assorted code!



		impronte/blister indents/blister	impronte/MOQ indents/MOQ
COD 399	**4,3x2,6cm - 3x3cm**	24	2448

* 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*



Cioccolato **FONDENTE**

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

pasticceria Mia ○a.

pasticceria Mia ○b.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

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





COD 101 - 3x3cm - 2,6g

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





COD 102 - Ø3cm - 2g

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





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

pz/conf pcs/box	pz/MOQ 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 a base di burro di cacao colorato rosso*

Red coloured cocoa butter based



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

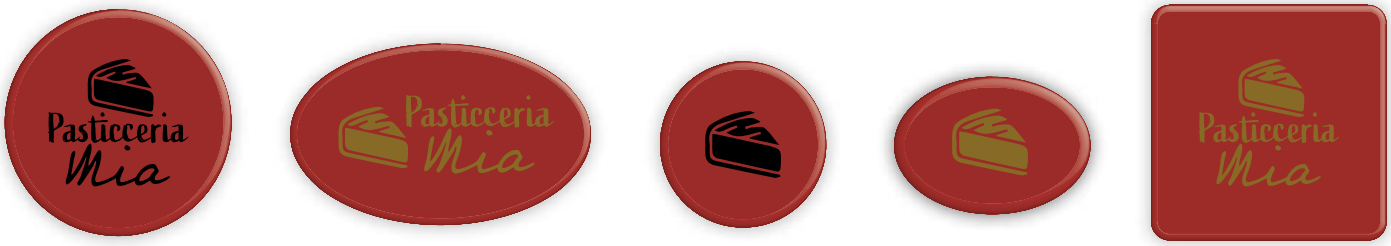


- Minimo d'ordine: 3 confezioni
  Minimum order quantity: 3 boxes
- Gluten free GF

a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

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

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



SCOPRI TUTTE LE FORME DISPONIBILI - DA PAGINA 12 A PAG 17 DEL CATALOGO AUTUNNO INVERNO*
*Discover all the available shapes from page 12 to page 17 of the Autumn-Winter Catalogue**



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 (GF)

Cioccolato **FONDENTE**



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g



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



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



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

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

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

Placchette a base di burro di cacao colorato rosso*

Red coloured cocoa butter based



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

a base di burro di cacao
COLORATO ROSSO*

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

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



COD 70 - Ø3,8cm - 3,5g

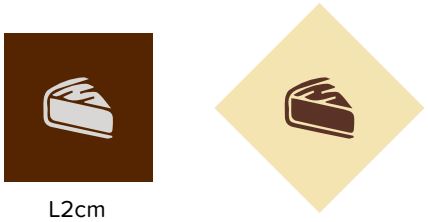
In caso di loghi caratterizzati da tratti molto fini, per ottenere un buon risultato grafico, questi ultimi verranno inspessiti. Se non fosse possibile, il nostro ufficio grafico suggerirà per te una proposta alternativa.

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

Placchette mini chablon

Ready to use thin mini chocolate plaques

MINI QUADRATO / *Square* *



L2cm

✓ Quantità/*Quantity = 540pz/box*

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

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

MINI TONDO / *Mini Round* *



Ø2cm

✓ Quantità/*Quantity = 540pz/box*

MINI OVALE / *Mini Oval* *



L2xH1,4cm

✓ Quantità/*Quantity = 720pz/box*

Codice assortito tondo e ovale!

Oval and round assorted code!

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



Ø2cm L2,5xH2cm



✓ Quantità/*Quantity = 480pz/box*



Seguici! Follow us!

@modecoritaliana

* 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 Chablon

Ready to use thin chocolate plaques

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

Cioccolato **FONDENTE**

Cioccolato **BIANCO**

L3,5XH2,2cm

✓ Quantità/*Quantity = 440pz/box*

L3XH1,5cm

✓ Quantità/*Quantity = 560pz/box*

Ø2,8cm

L2,8cm

✓ Quantità/*Quantity = 400pz/box*

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.

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.

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.

STAMPA IN QUADRICROMIA

Riproduciamo i **colori del tuo logo.**

FOUR-COLOUR PRINTING

We reproduce the colour of your logo.

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



PERSONALIZZATO *caffetteria*

Customized Café Decorations

STEP 1

SCEGLI LA FORMA CHE PREFERISCI TRA QUADRATO, TONDO e CUORE

Choose the shape you prefer between square, round and heart



L2,8cm



Ø2,5cm



L3xH2,8cm



PERSONALIZZATO *caffetteria*

Customized Café Decorations

STEP 2

TRE POSSIBILITÀ PER PERSONALIZZARE

Three customization options

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

* Senza coloranti azoici aggiunti

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

** No azo colourings added*

2.1 - STAMPA FOTOGRAFICA

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

2.1 - PHOTO PRINT EFFECT

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

2.2 - ICONE

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

2.2 - ICONS

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



○1.



○2.



○3.



○4.



○5.



○6.



○7.

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. “Caffé 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)

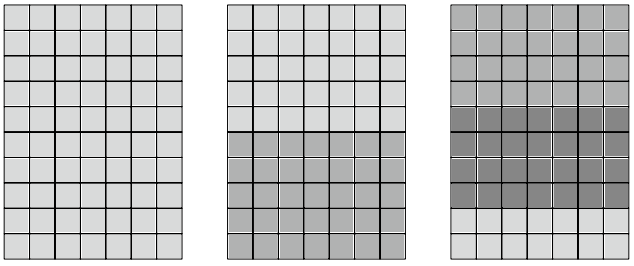
Forma quadrata e tonda = 4 fogli
- 280 pz - grafica unica*
- 140 pz grafica 1 e 140 pz grafica 2
- 112 pz grafica 1 - 112 pz grafica 2 - 56 pz grafica 3

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)

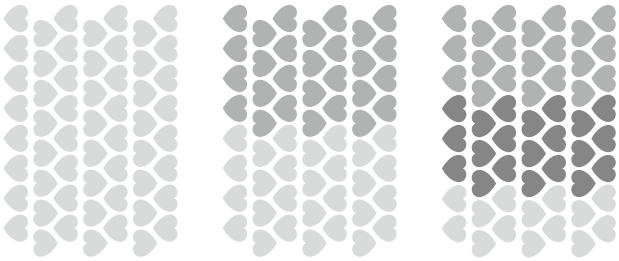
Square and round shape = 4 sheets
- *280 pcs - 1 design**
- *140 pcs design 1 and 140 pcs design 2*
- *112 pcs design 1 - 112 pcs design 2 - 56 pcs design 3*

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



1 Grafica/ *Design* 2 Grafiche/ Designs 3 Grafiche/ Designs

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@modecor.it**.

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

Macarons personalizzati

Customized macarons





- **MACARON NEUTRO Ø 35mm**
  Neutral macaron Ø 35mm

- **COLORI DI STAMPA**
  Printing colours

GIALLO YELLOW · ARANCIO ORANGE · ROSSO RED · ROSA PINK · ROSA BABY BABY PINK · VERDE GREEN · AZZURRO BABY BABY LIGHT-BLUE · MARRONE BROWN · NERO BLACK

- **PEZZI PER CONFEZIONE: 672**
  Pcs per box: 672

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

CREA LA COMBINAZIONE CHE PREFERISCI SCEGLIENDO TRA LE NOSTRE PROPOSTE.

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

Per ogni progetto potrai stampare fino a 2 grafiche diverse, ad esempio:
- 2 icone
- 1 icona + 1 testo
- 1 icona + 1 logo
- 1 testo + 1 logo

CREATE THE COMBINATION YOU PREFER BY CHOOSING FROM OUR PROPOSALS.

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

For each project you can print up to 2 different designs, e.g:
- 2 icons
- 1 icon + 1 text
- 1 icon + 1 logo
- 1 text + 1 logo

1 - Icone - *icons*



○1.



○2.



○3.

Personalizza i macarons per il giorno speciale dei tuoi clienti!

Customized macarons for your customers' special day!

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



○a.



○b.



○c.



○d.



○e.

3 - Il tuo logo, in VETTORIALE, salvato nei seguenti formati: **.pdf**, **.ai** o **.eps**. (No FOTO/FAX).
Colori di stampa disponibili a pag 32.
Non si possono stampare immagini fotografiche.

Your VECTORIAL logo, saved in the following formats: .pdf, .ai or .eps (No PHOTO/FAX).
Available printing colours on page 32.
Photografic images cannot be printed.



AREA MASSIMA STAMPABILE
maximum printable area:
2,2cm

INVIA LA RICHIESTA tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a: **personalizzati@modecor.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@modecor.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)

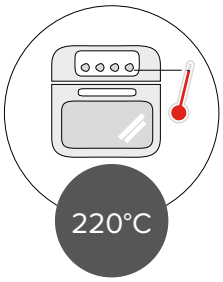
Cialde per prodotti da forno

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

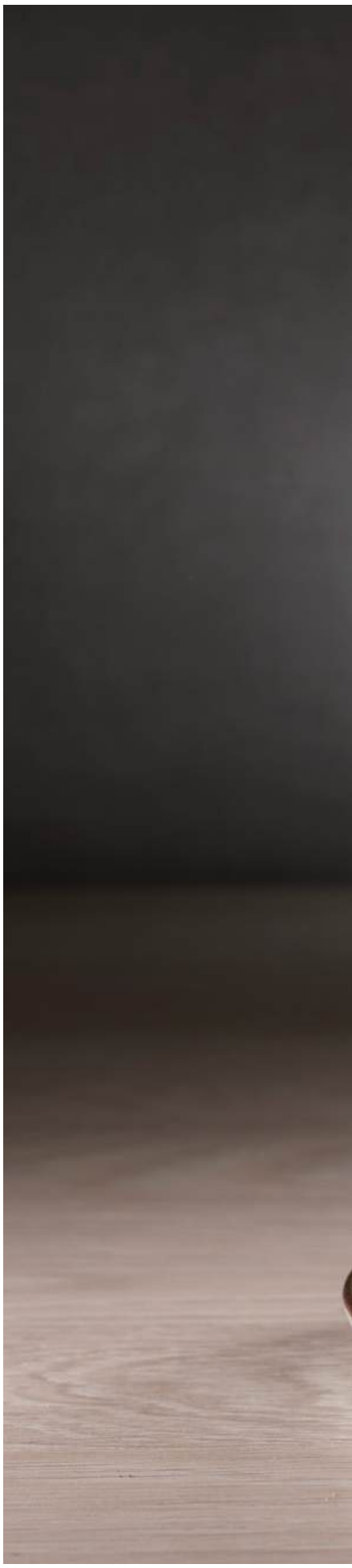


3,8x2,5cm


Panificio
Mio

Decoshape in cialda

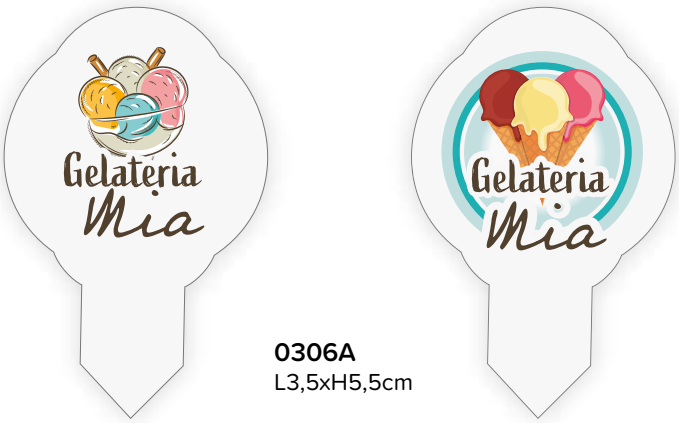
Wafer decoshape



- 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


Gelateria
Mia

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)



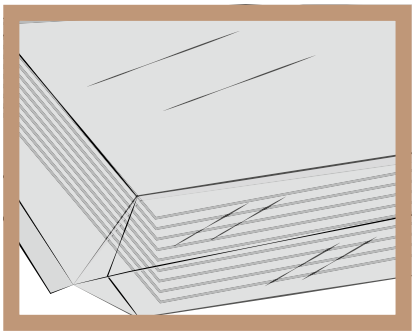
L4,4xH3,4cm

- 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 GF



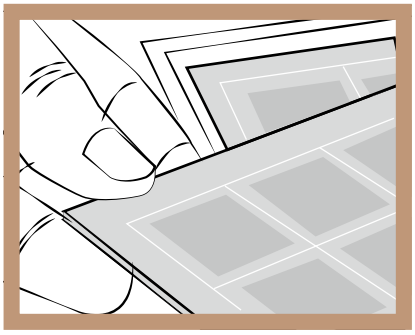
L2,8cm

- 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 GF



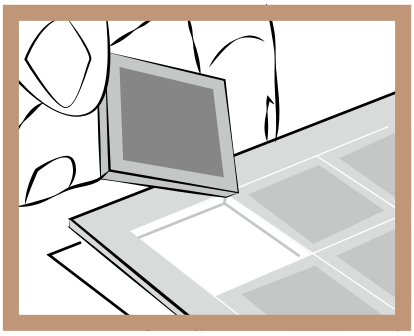
Pack protettivo

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


Pasticceria
Mia

Cioccolato
CHOCOLATE





novità

42 **Le Novità 2026**
2026 Novelties

56 **Cioccolato chablon**
Thin chocolate decorations

novità

72 **Cioccolato in blister**
Blister chocolate decorations

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







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

103 **Chocofruit lampone**
Raspberry Chocofruit

novità

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

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

Cioccolato in blister

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



PROGETTAZIONE & CREATIVITÀ DANNO VITA AL NARCISO 3D

DESIGN & CREATIVITY CREATE THE 3D NARCISSUS





NEW

91923 - 3 - - 2,2g

cm: Ø2,8 - pz: 64 -



NEW

91924 - 3 - - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 -



NEW

91921 - 3 - - 2,2g

cm: Ø2,8 - pz: 64 -

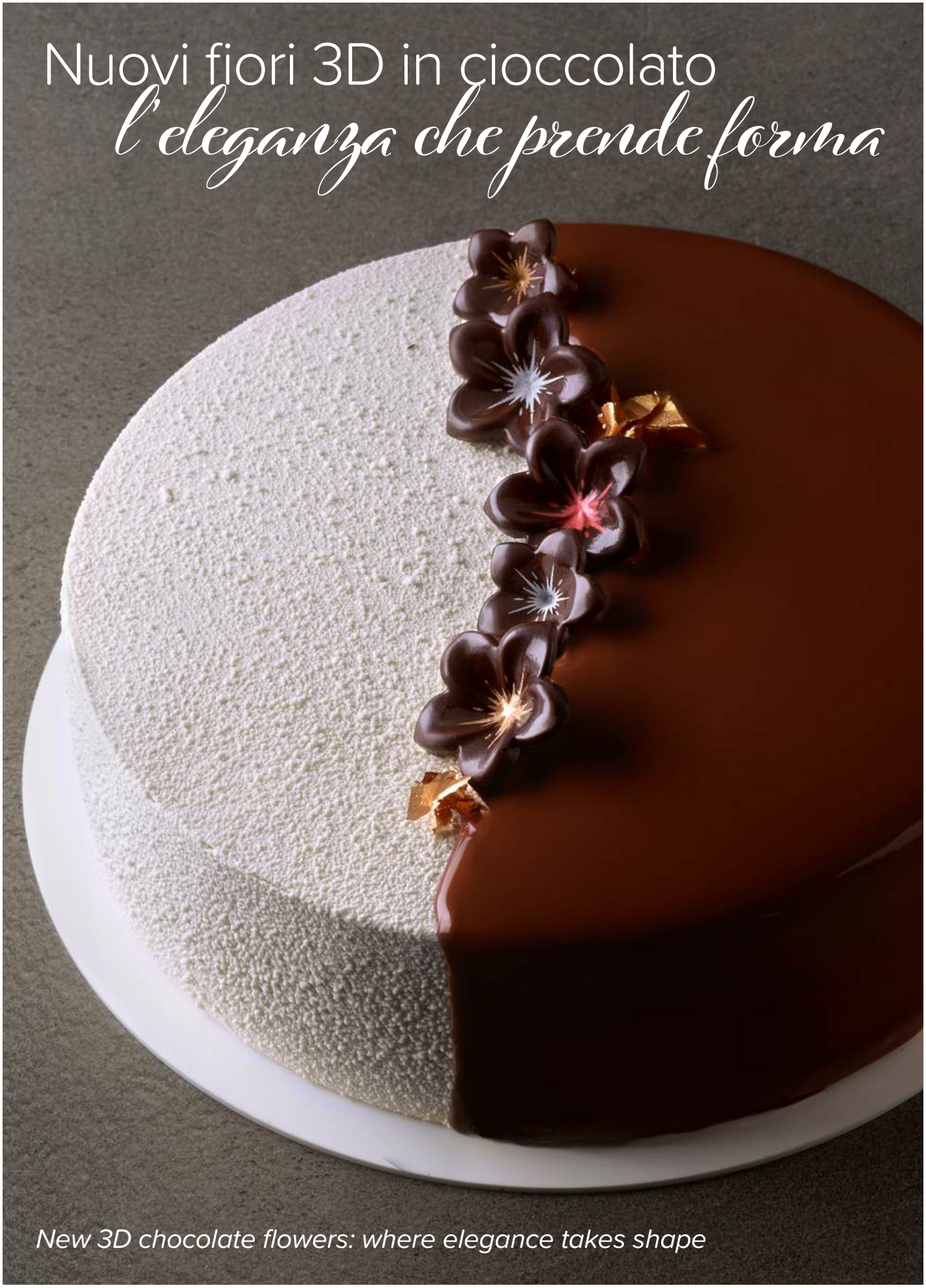


NEW

91922 - 3 - - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 -

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



New 3D chocolate flowers: where elegance takes shape

Cioccolato in blister

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

Tante sfumature diverse...



NEW

91925 - 6 - - 3,5g

cm: Ø3,5 - pz: 48 -

per un *mama non-mama coloratissimo!*

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



Cioccolato chablon

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



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



NEW

91345 - - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit -



NEW

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

NEW

91347 - - cm: L9
pz: 76 -



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



Fashion texture for the trendy cake!

Cioccolato chablon

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



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



NEW

91927 - - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit -



NEW

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



NEW

91929 - - cm: L9
pz: 76 -

L'eleganza del *contrasto!*



The elegance of contrast!

Cioccolato chablon

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

CHOCO Golden Touch



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz

NEW

91348 -

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit -



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz

NEW

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

Nuove forme *Stessa brillantezza!*



New shapes. Same brilliance!

Cioccolato chablon

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

CHOCO Golden Touch



L'oro non è solo un colore *è uno stile di vita*

Preparati a fare tendenza

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

92163 - ❖ - cm: L2,8
pz: 240 - GF AZO



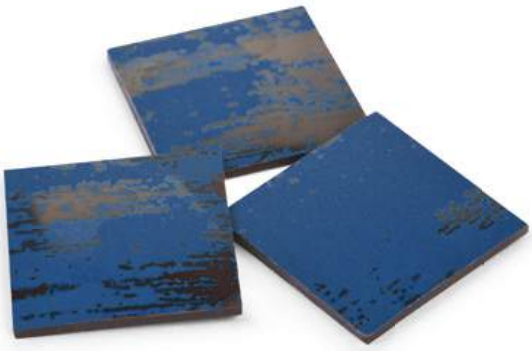
1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 - ❖ - cm: Ø2,4-5^ - pz: 25Kit - GF AZO



Cioccolato chablon

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



NEW

91350 - cm: L2,8 - pz: 240 -



NEW

91359 - cm: L9
pz: 76 -



NEW

91351 -



92197 -



NEW

79838B - - cm: L9 - pz: 76 -



NEW

79838K -



NEW

79838D -


Twenty
Nine

Cioccolato chablon

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



92198 - cm: L9
pz: 76 -



92203 - 2 -



78170 -
cm: L4,5 - pz: 96



78158 -



78356 -



92047 -



92150 -


Pasticceria
Mia

Cioccolato chablon

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



92098 - cm: Ø2,8 - pz: 240 -



92099 - cm: L2,8 - pz: 240 -

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92100 - cm: Ø2,5-5
pz: 30Kit -



92101 - cm: L9
pz: 76 -

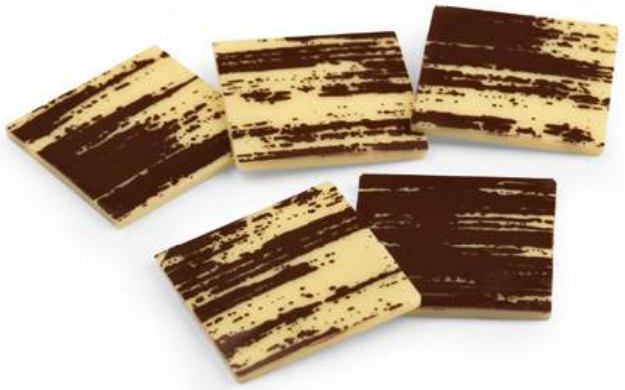

Pasticceria
Mia

Cioccolato chablon

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



92154 - - cm: Ø2,8 - pz: 240 -



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



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

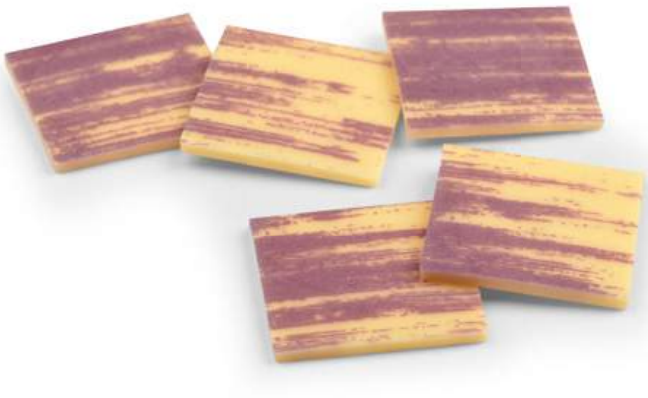
92156 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -



92157 - - cm: L9
pz: 76 -



92094 - - cm: Ø2,8 - pz: 240 -



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

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92096 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -

92097 - - cm: L9
pz: 76 -



Cioccolato chablon

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



78370 - - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 -

Sfere 3D
3D spheres



78350 - - cm: L9 - pz: 76 -



78342 -
cm: L2,8 - pz: 240



78405 - -



78407 -



78337 - -



78338 -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

92219 -

cm: Ø2,5-H4,5~ - pz: 25Kit



Cioccolato chablon

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





78314 -
cm: L2,8 - pz: 240



78315 - - cm: L9
pz: 76 -



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



78331 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -



78465 - cm: L2,8
pz: 240 -



78467 - - cm: L9 - pz: 76 -



78432 - -



78434 - -



78436 -



Cioccolato chablon

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



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



92138 - - cm: L9 - pz: 76 - GF

1Kit = 5pz - 1conf = 150pz



92139 - - cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit - GF



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



92102 - 4 -
cm: Ø2,8 - pz: 240 - GF



1Kit = 5pz - 1conf = 150pz

92104 -

cm: Ø2,5-5 - pz: 30Kit -

Cioccolato chablon

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



92089 - 2 -
cm: L2,6xH3,6 - pz: 90 - GF



92090 - 3 -
cm: L2,7x3,8 - pz: 90 - GF



92121 - 9 -
cm: Ø2 - pz: 225 - GF



92123 - 6 -
cm: L1,6xH1,5 - pz: 216 - GF

Design floreale delicato

Fiori e foglie eleganti per creare atmosfere sofisticate.



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

Cioccolato chablon

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

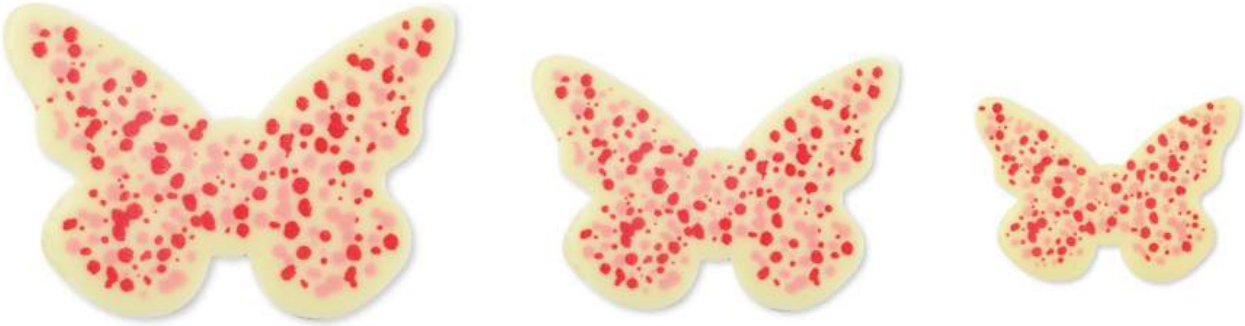
Per un tocco leggero e vivace!

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

Tutto in un solo kit!



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



1Kit = 3pz - 1conf = 72pz

For a light and lively touch!
Graceful butterflies in a versatile kit, ideal for cakes and single portions.

All in one kit!



Cioccolato in blister

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



cm: Ø2,5 - 32pz



cm: L2xH2,5 - 32pz



cm: Ø2,2 - 16pz



cm: L3xH2 - 36pz



cm: Ø2,2 - 12pz

NEW

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



92093

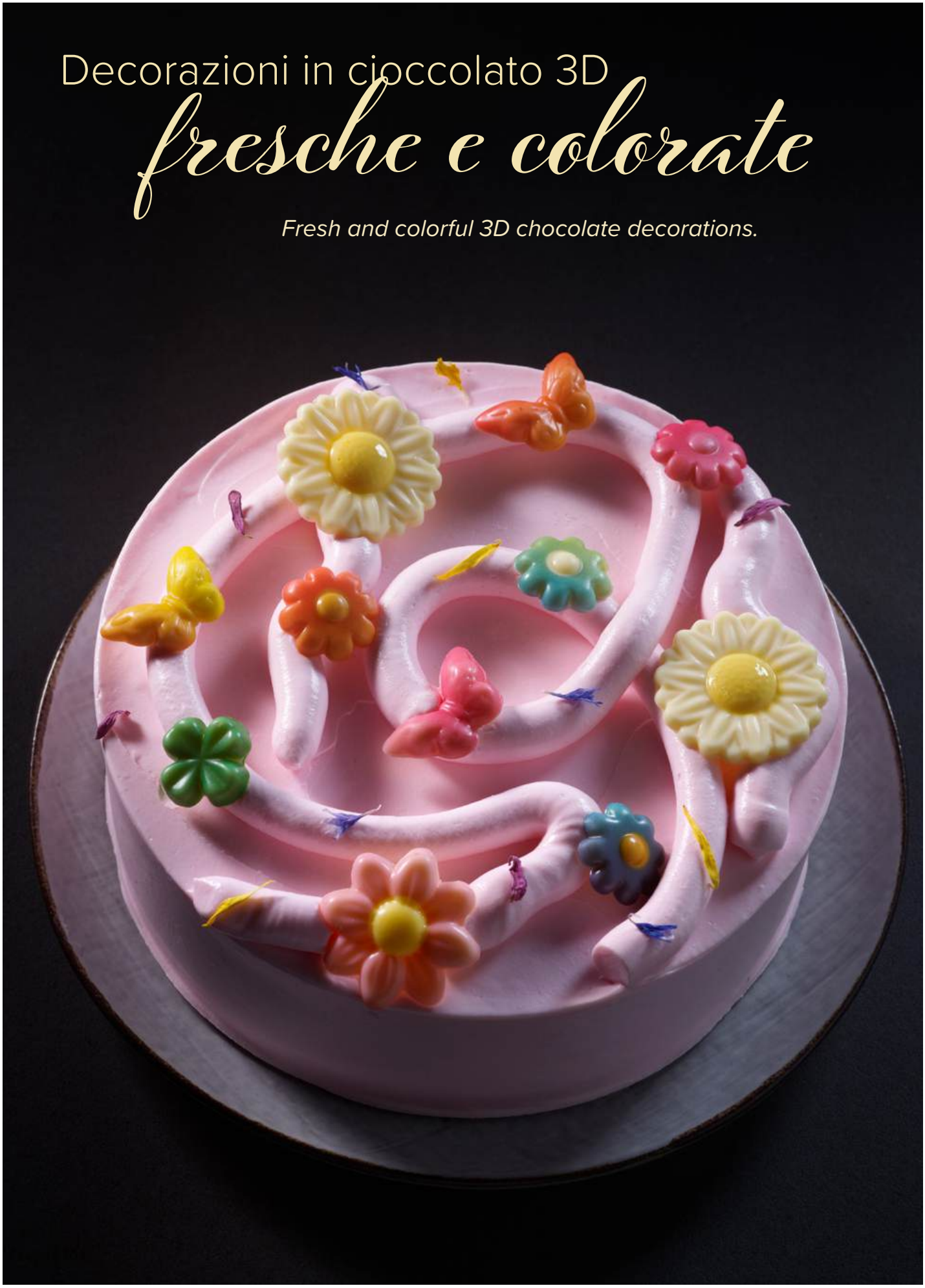
■■■ 3 - ◈ - 3,6g

cm: Ø3,5 - pz: 90

GF AZO

Decorazioni in cioccolato 3D *fresche e colorate*

Fresh and colorful 3D chocolate decorations.



Cioccolato in blister

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



78139 - 4 - - 2g
cm: Ø3,5 - pz: 144 - GF



78388 - 4 - - 3,7g - cm: Ø3,5~ - pz: 144 - GF



78437 - 4 -
1,5g - cm: Ø2,5~ - pz: 210 - GF



92122
4 - - 2,9g
cm: L2,6xH3,4
pz: 72 - GF



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



78181 - ■■■ 6 - ◈ - 2g - cm: L max 4" - pz: 168 - GF



78284

■■■ 5 - ◈ - 1,4g - cm: L1,5 - pz: 100 - GF



78254

■■■ 2 - ◈ - GF AZO

Cioccolato in blister

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



1Kit =2pz 1 conf = 48pz

92126 - ■■■ 4

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











78504 - ■■ 2 - ◆◆ - 3,9g

cm: L4 - pz: 64 - GF AZO



Cioccolato in blister

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



1Kit =3pz 1 conf = 60pz



Ø3 cm



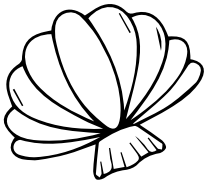


92158 - ■■□ 2 - ◈ - 7,5g/Kit - pz: 20Kit - GF

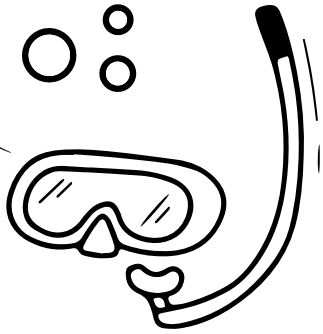
L2xH4,2 cm



L3,8xH4,5 cm



Let's dive





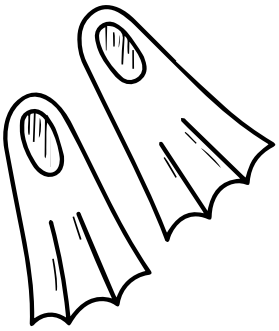
L2,4xH3,1 cm

92152 - ■■□ 3 - ◈

4,8g - pz: 72 - GF



L3,3xH3 cm



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

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





92207 - 5,2g - cm: L6,2xH3,7 - pz: 48
mat: SURR.BCO - GF











92202

3 - 8,8g

cm: H max 5 - pz: 48

mat: SURR.BCO - GF

Cioccolato in blister

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



L2,5xH5 cm

1Kit =2pz 1 conf = 64pz



Ø3,3 cm

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

1Kit =3pz 1 conf = 60pz



L2,5xH3 cm



Ø3,7 cm



L5,2x2,3 cm

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

È il momento di giocare!

It's game time!



Ø3,7 cm



L4xH4,3 cm

1Kit =3pz 1 conf = 75pz

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





L5,4xH2,6 cm





L3,7xH2,5cm



L5,1xH2,6cm



L3,2xH3cm

1Kit =3pz 1 conf = 60pz

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



1 Kit = 3pz 1 conf = 60pz





92133 - - 11,1g/Kit

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

Sfere 3D

3D spheres

92134 - 4 - - 5,8g

cm: Ø2,6 - pz: 96 -







92111 - ■■□ 2 - ◈ - 8,6g
cm: L4,2xH5 - pz: 60 - GF



92113 - ■■□ 6
◈ - 3,1g - cm: Ø3 - pz: 72 - GF

Cioccolato in blister

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

In rilievo
Embossed



78431 - 3 - - 7,3g - cm: L4,8 - pz: 45 -

Sweet party vibes



78513 - 4 - - 5,5g
cm: L4,5/5,5xH3~ - pz: 72



78326 - 2 - - 4,5g cm: L7xH2,3 - pz: 80 -


SMILEY WORLD®
TM & © Smiley

Cioccolato in blister

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



92162
8 - - 1,8g
cm: Ø3~ - pz: 64 - GF



92160 - 8 - - 4g - cm: L4 - pz: 48 - GF



Uova 3D
3D Eggs

92161 - 8 - - 7g
cm: H4~ - pz: 64 - GF

SMILEY WORLD®

TM & © Smiley

Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

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





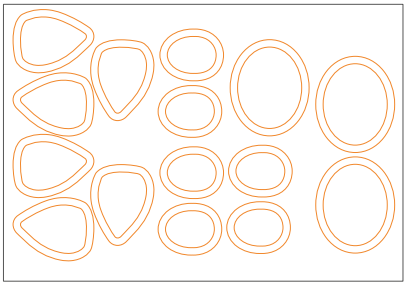




NEW

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

mat: SURR. BCO - GF



1Kit =5pz 1 conf = 60pz

L3,2xH4,5 cm

L2,5xH3,3 cm

L5,5xH4,3 cm

Componi, Personalizza, Decora!

Dolci musetti che conquistano tutti

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

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



Cioccolato in blister

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



78519 - ■■■ 8 - ◈ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - GF



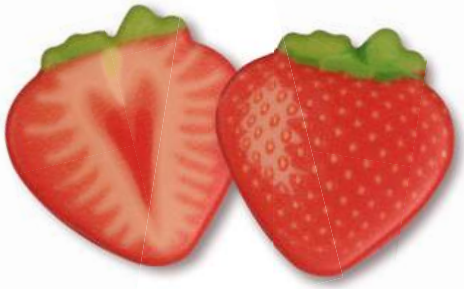
78529 - ■■■ 8 - ◈ - 3,2g - cm: H max 3,8 - pz: 96 - GF





NEW

92213 - ■■□ 4 - ◈ - 4,5g
cm: H4~ - pz: 64 - GF



78179 - ■■□ 2 - ◈ - 2,6g - cm: L3,5 - pz: 120 - GF

MEZZO *limone* 3D



78521 - ◈ - 4,3g - cm: H3,5 - pz: 72 - GF



78362 - ■■□ 4 - ◈ - 2,5g
cm: Ø3~ - pz: 144 - GF

Cioccolato in blister

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



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



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



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



92105

4 - 2,2g

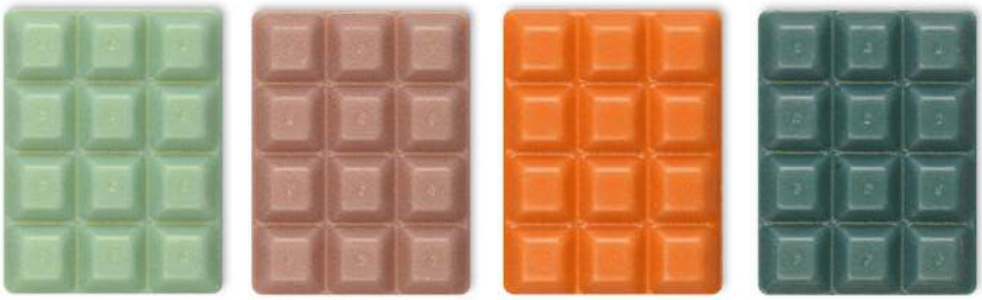
cm: L2,7xH3,5 - pz: 72 - GF





92108 - ■■■ 5 - ◈ - 3g - cm: Ø3,8 - pz: 144 - GF





92140 - ■■■ 5 - ◈ - 4,5g - cm: L3,2xH4,2 - pz: 120 - GF

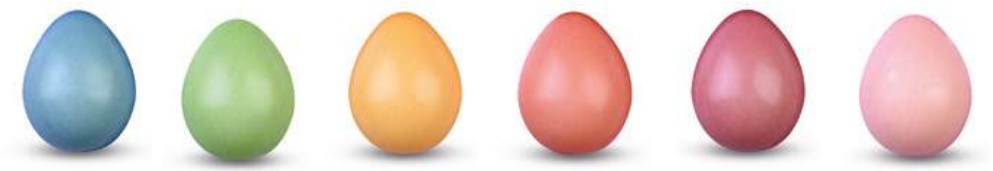
Cioccolato in blister

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



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 - GF





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



92045 - ◈ - GF

Cioccolato in blister

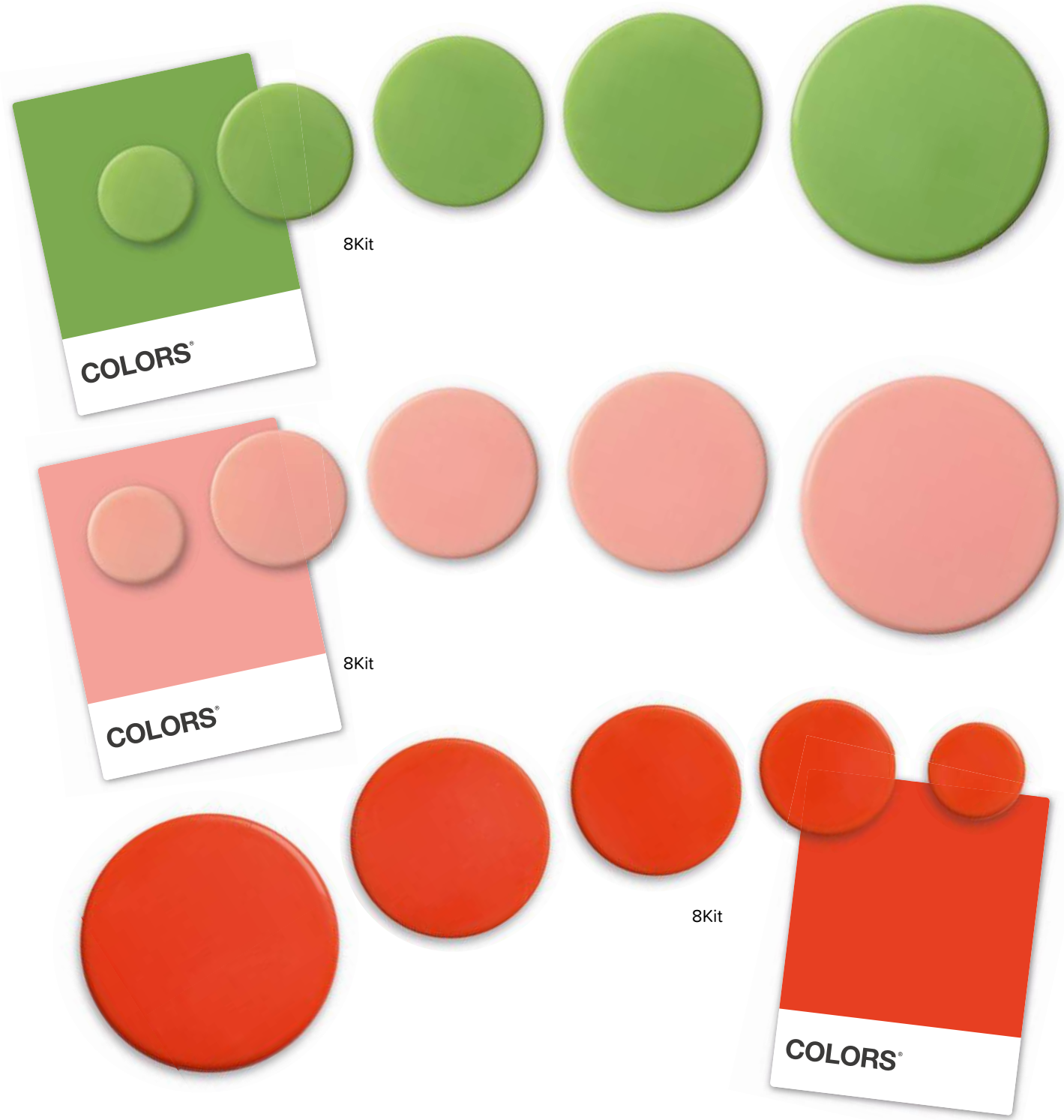
Blister Chocolate Decorations • Dekoracje czekoladowe w blistrach
Schoko-Dekore (in Gießform) • Choco blister • Choco blister



3 colori in una sola confezione!

3 colours in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



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

Cioccolato in blister

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



78395 - 4 - - 4g
cm: L4 - pz: 96 - GF



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



78426 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 -

Sfere 3D



78370 -



78290



78335L - -



78335E - -



78335C - -



78532 - -



78430 - 4 - 12g - cm: Ø3,5 - pz: 48 -



caramel LOVERS

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



92052 - - cm: Ø2,5-4,5~ - pz: 25Kit -

Decorazioni in cioccolato bianco *al caramello!*



White chocolate caramel decorations!



92021 - - 19g
cm: Ø3,5-8 - pz: 32 -



92022 - - 4,5g
cm: L4xH3 - pz: 100



Decorazioni in cioccolato bianco

con pistacchio!

White chocolate decorations with pistachio.



pistachio LOVERS

92012 - ◈ - 19g

cm: Ø3,5-8 - pz: 32 - GF AZO



92014 - ◈ - 4,5g

cm: L4xH3 - pz: 100 - GF AZO

Decorazioni in cioccolato *con granella di lampone!*

CHOCO Fruit
IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA

Chocolate decorations with raspberry inclusions!



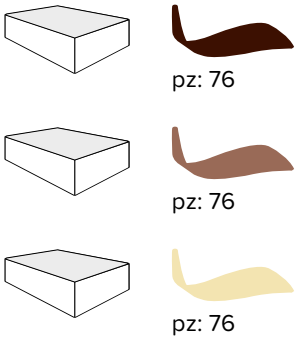
92017 - ◈ - 12,5g/Kit - cm: Ø1,7/4,5 - pz: 20Kit - GF

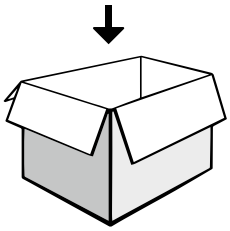
Cioccolato chablon

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

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





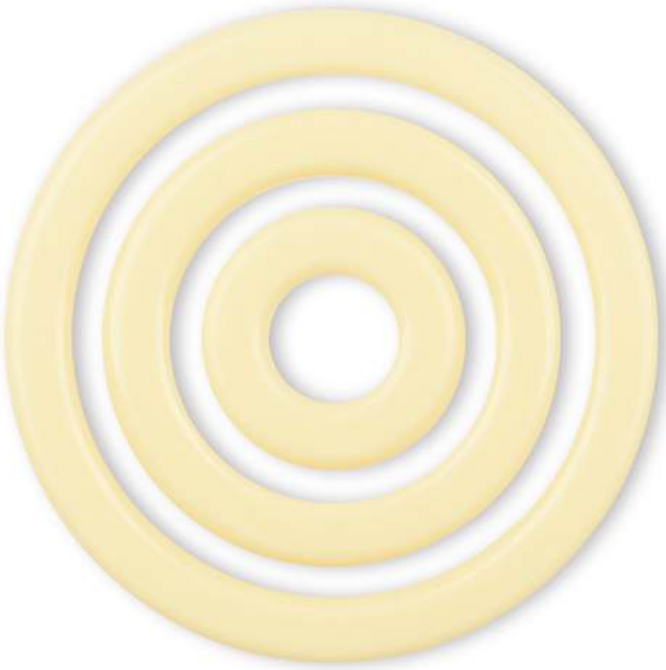


conf/pz: 228

78038 - cm: L9 - pz: 228 -

Cioccolato in blister

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





78414 - 19g - cm: Ø3,5/8 - pz: 16 -

3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



8Kit



8Kit



8Kit

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

3 cioccolati in una sola confezione!

3 chocolates in one box



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

Cioccolato in blister

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



78419
- 2,5g
cm: Ø3,5 - pz: 144



78255 - - 6,5g - cm: L6~
pz: 48 -



78020 - - 4g
cm: L3xH4 - pz: 180 -

Stelle & Sfere 3D

3D stars and spheres



78183
- 4,2g
cm: Ø3 - pz: 72 -



78426
- 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 -



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



98092 -



34000

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



32533

- 7g - cm: Ø5xH2 - pz: 168 -



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



34008 - -

Cioccolato in blister

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



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



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





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



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

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



ELEGANZA E GUSTO ALLO STATO *puro!*



The essence of chocolate: elegance and pure taste!

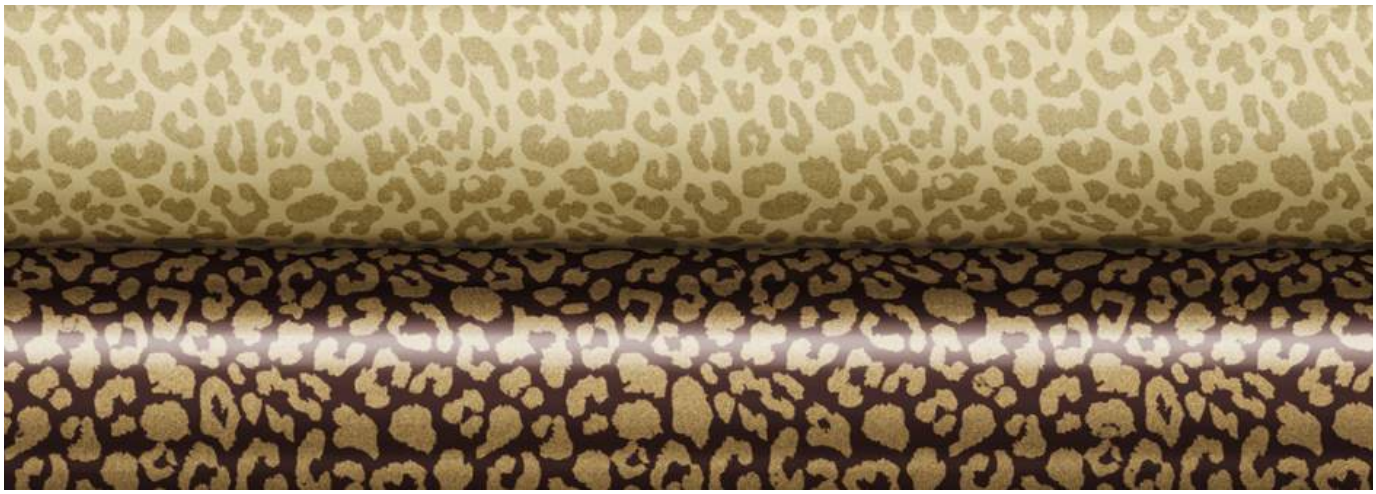
Trasferelli per cioccolato

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

Un trasferello, *infinite possibilità!*

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

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



NEW

91926 cm: L30xH40 - pz: 12 -



NEW

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

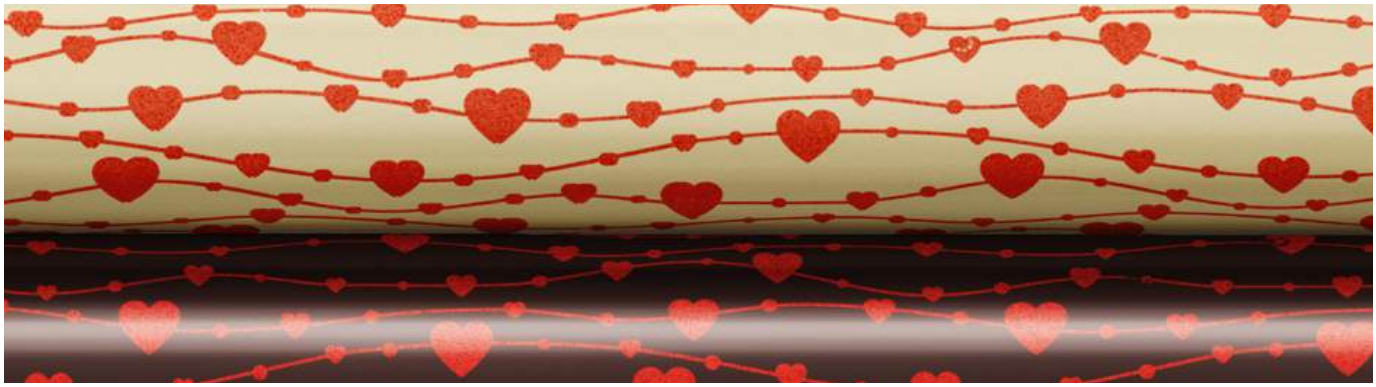


New animal print transfer sheets:
turn your chocolate into something bold, trendy
and impossible to ignore

Trasferelli per cioccolato

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





NEW

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

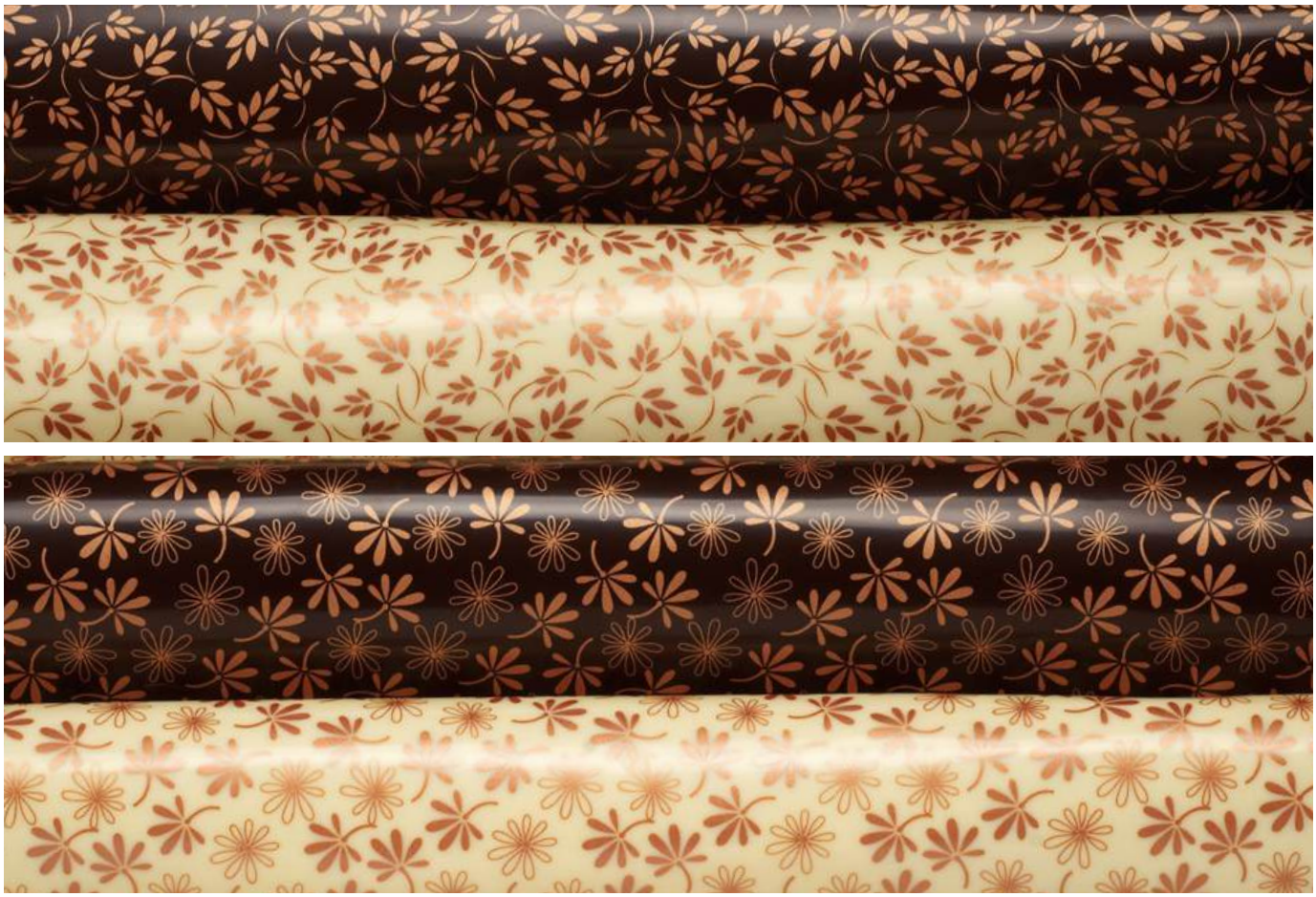




82018 - 2 - pz: 24 -



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



81365 - 2 - pz: 24 -

Trasferelli per cioccolato

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









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

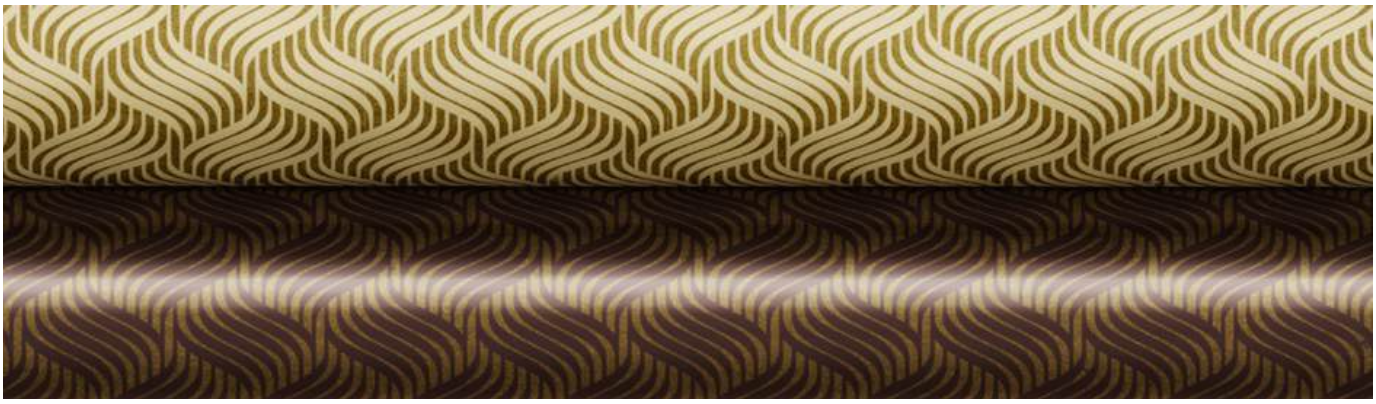


82001 - 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -

Trasferelli per cioccolato

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









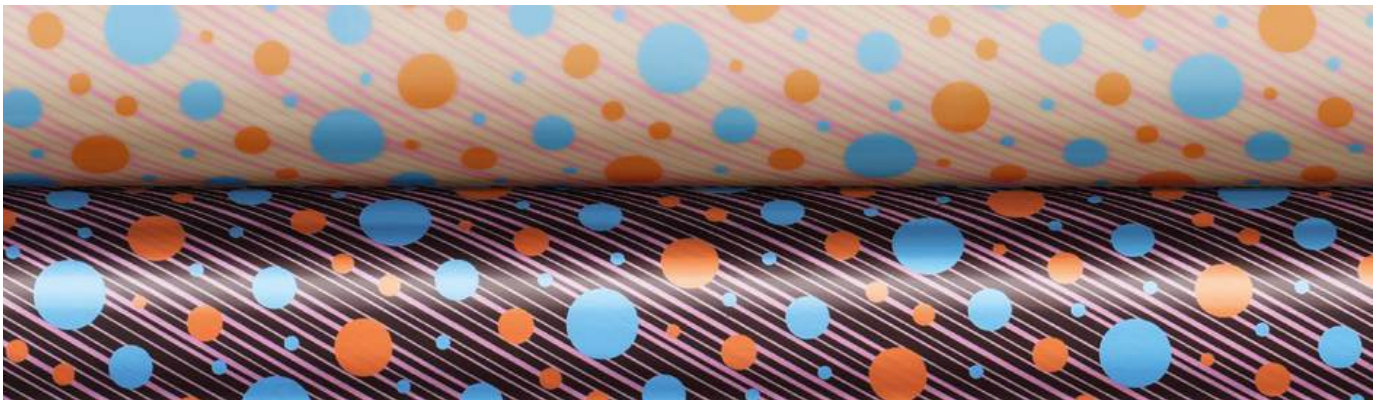
98097 - ■■■ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -

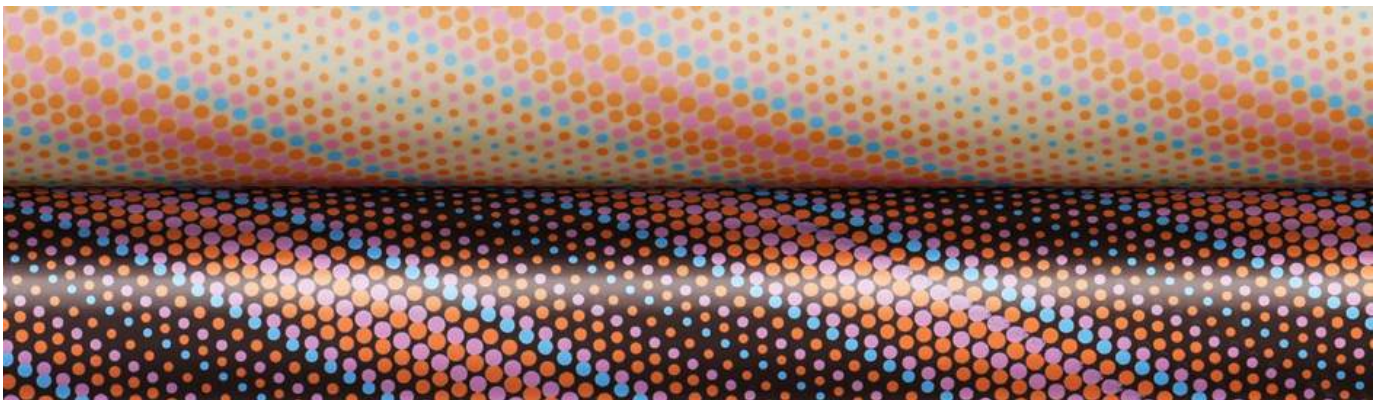


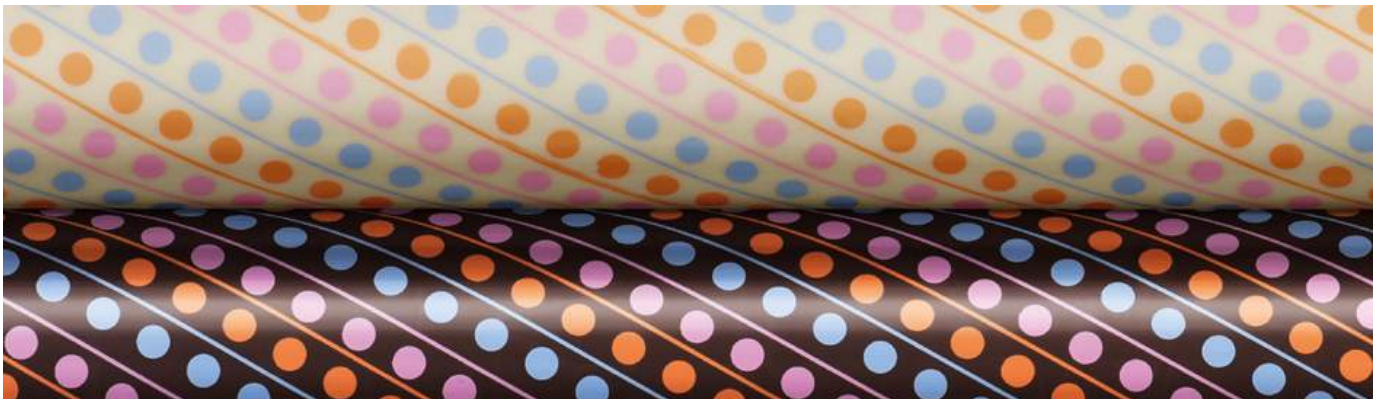
Trasferelli per cioccolato

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

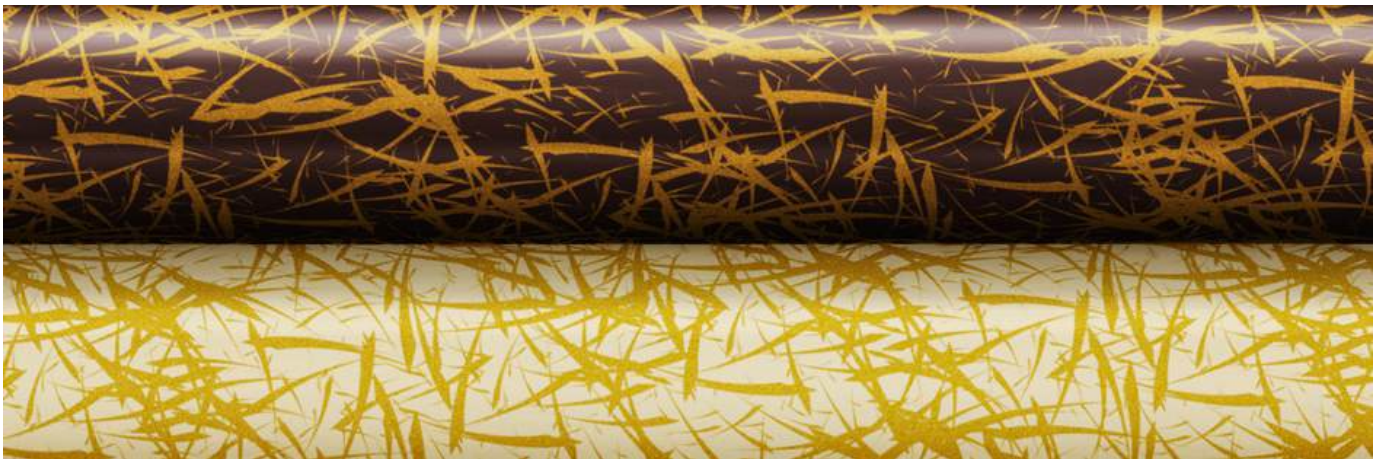








81399 - ■■□ 4 - cm: L30xH40 - pz: 24 -



98095 - cm: L30xH40 - pz: 12 -







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

Panoramica cioccolato

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



91923 NEW - pag 42



91924 NEW - pag 42



91952 NEW - pag 44



91921 NEW - pag 42



91922 NEW - pag 42





92218 NEW - pag 72



92122 - pag 74



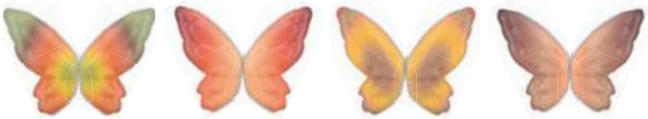
78388 - pag 74



92093 - pag 72



78504 - pag 77



92126 - pag 76



78181 - pag 75



78437 - pag 74



78139 - pag 74



35066 - pag 75



92089 - pag 68



92090 - pag 68



78284 - pag 75



78254 - pag 75



92123 - pag 68



92121 - pag 68



78463 - pag 70



78516 - pag 98



78362 - pag 91



78179 - pag 91



92213 NEW - pag 91



78395 - pag 98



78521 - pag 91



92106 - pag 92



92107 - pag 92



92152 - pag 79



92108 - pag 93



92109 - pag 92



92158 - pag 79



92140 - pag 93



92105 - pag 92



92131 - pag 82



92132 - pag 82



92130 - pag 82



92134 - pag 83



92133 - pag 83



92153 - pag 83

Panoramica cioccolato

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



92205 - NEW - pag 88



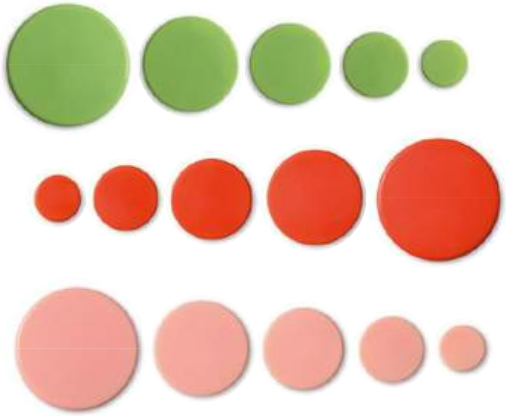
78519 - pag 90



92202 - pag 81



78529 - pag 90



78459 - pag 97



78290 pag 99 | **78532** pag 99 | **78335E** pag 99 | **78335C** pag 99 | **78335L** pag 99



92045 pag 95



92043 - pag 95



92044 - pag 95



78523 - pag 98



92134 - pag 83-98



78430 - pag 99



92111 - pag 84



92113 - pag 84



92207 NEW - pag 80



78326 - pag 85



78513 - pag 85



78431 - pag 85

CHOCO Fruit
IL CIOCCOLATO INCONTRA LA FRUTTA



92017 - pag 103

pistachio LOVERS



92014 - pag 103



92012 - pag 103

caramel LOVERS



92022 - pag 101



92021 - pag 101



92052 - pag 100

CHOCO Golden Touch





91348 NEW - pag 50-132-292



92135 - pag 133-293



92163 - pag 52-293



91349 NEW - pag 50-132-292



92164 - pag 133-293



92143 - pag 52-293

Panoramica cioccolato

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



78414 - pag 104



35395 - pag 105



78426 - pag 99-106



78419 - pag 106



78020 - pag 106



78000 - pag 105



92069 - pag 108



34000 - pag 107



78183 - pag 106



92082 - pag 108



32533 - pag 107



78255 - pag 106



92114 - pag 108



34172 - pag 107



34175 - pag 107



34009 - pag 107



34008 - pag 107



78038 - pag 104



78170 - pag 56



78158 - pag 56



92159 - pag 108



91929 NEW - pag 48



91927 NEW - pag 48



91928 NEW - pag 48



91347 NEW - pag 46

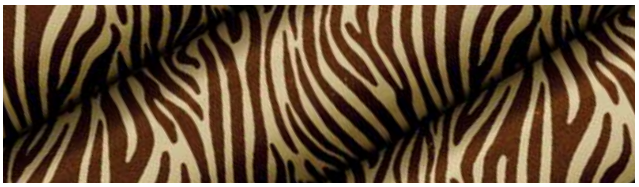


91345 NEW - pag 46



91346 NEW - pag 46





91342 NEW - pag 110



91926 NEW - pag 110

Panoramica cioccolato

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



92197 - pag 54



91351 NEW - pag 54



91359 NEW - pag 54



91350 NEW - pag 54



79838B NEW - pag 54



79838D NEW - pag 54



79838K NEW - pag 54



78356 - pag 56



92047 - pag 56



92198 - pag 56



92203 - pag 56



92101 - pag 58



92100 - pag 58



92098 - pag 58

92099 - pag 58



92157 - pag 60



92156 - pag 60



92154 - pag 60

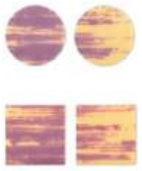
92155 - pag 60



92097 - pag 61



92096 - pag 61



92094 - pag 61

92095 - pag 61



78467 - pag 65



78465 - pag 65



82017 - pag 116



78337 - pag 62



78338 - pag 62



82008 - pag 119



78315 - pag 64



78331 - pag 64



78314 - pag 64



78350 - pag 62



78370 - pag 62-99



78342 - pag 62



92219 NEW - pag 63



78432 - pag 65



78434 - pag 65



78436 - pag 65



78407 - pag 62



78405 - pag 62



92150 - pag 56



92138 - pag 66



92139 - pag 66



92137 - pag 66



92104 - pag 67



92102 - pag 66



92103 - pag 66

Panoramica cioccolato

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



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

41316 NEW - pag 149

Cioccolato in blister - *Blister Chocolate Decoration*



92160 - pag 87



92161 - pag 87



92162 - pag 87



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

40140 NEW - pag 152



41310 - pag 288



92179 NEW - pag 290



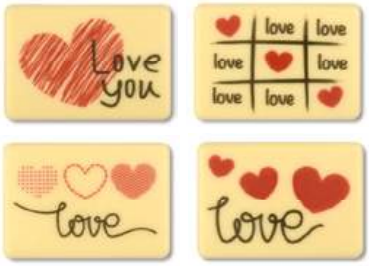
78508 - pag 299



92031 - pag 296



92042 - pag 296



78443 - pag 298



34608 - pag 298



92212 NEW - pag 296



92227 NEW - pag 294



78493 - pag 291



78494 - pag 291



92083 NEW
pag 291



78530 - pag 298



92046 - pag 299



78257 - pag 299



78445 - pag 299



34611 - pag 298



91340 NEW - pag 112-300



82018 - pag 112-300



Modecor®

Golden Touch

PATENTED
BREVETTATO



novità

132 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

134 **Glitter Touch**
Glitter Touch

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

137 **Girotorta Golden Touch**
Cake collar Golden Touch

NUOVE FORME, *infinito* SPLENDORE



Distinctive shapes, endless brilliance

novità

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

142 **Decocrumble Golden Touch**
Decocrumble Golden Touch

novità

144 **Panoramica Golden Touch**
Golden Touch overview

CHOCO Golden Touch

Ogni creazione merita di *brillare!*

Every creation deserves to shine



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz

NEW

91348 -

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit -



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz

NEW

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



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 - ❖ - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

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



1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

92164 - ❖ - cm: Ø1,9-3,5~
pz: 24Kit -



92163 - ❖ - cm: L2,8
pz: 240 -

Polvere glitter colorata

Colored glitter powder

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

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



23358 - pz: 1 (40g)



23359 - pz: 1 (40g)



NEW

23378 -



NEW

23379 -



NEW

23380 -



NEW

23381 - pz: 1 (30g)



Linea Golden Touch

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



formato 8x8

8x8 size

31400 - cm: L8
pz: 45 -

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

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



formato XL

XL size

NEW

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

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

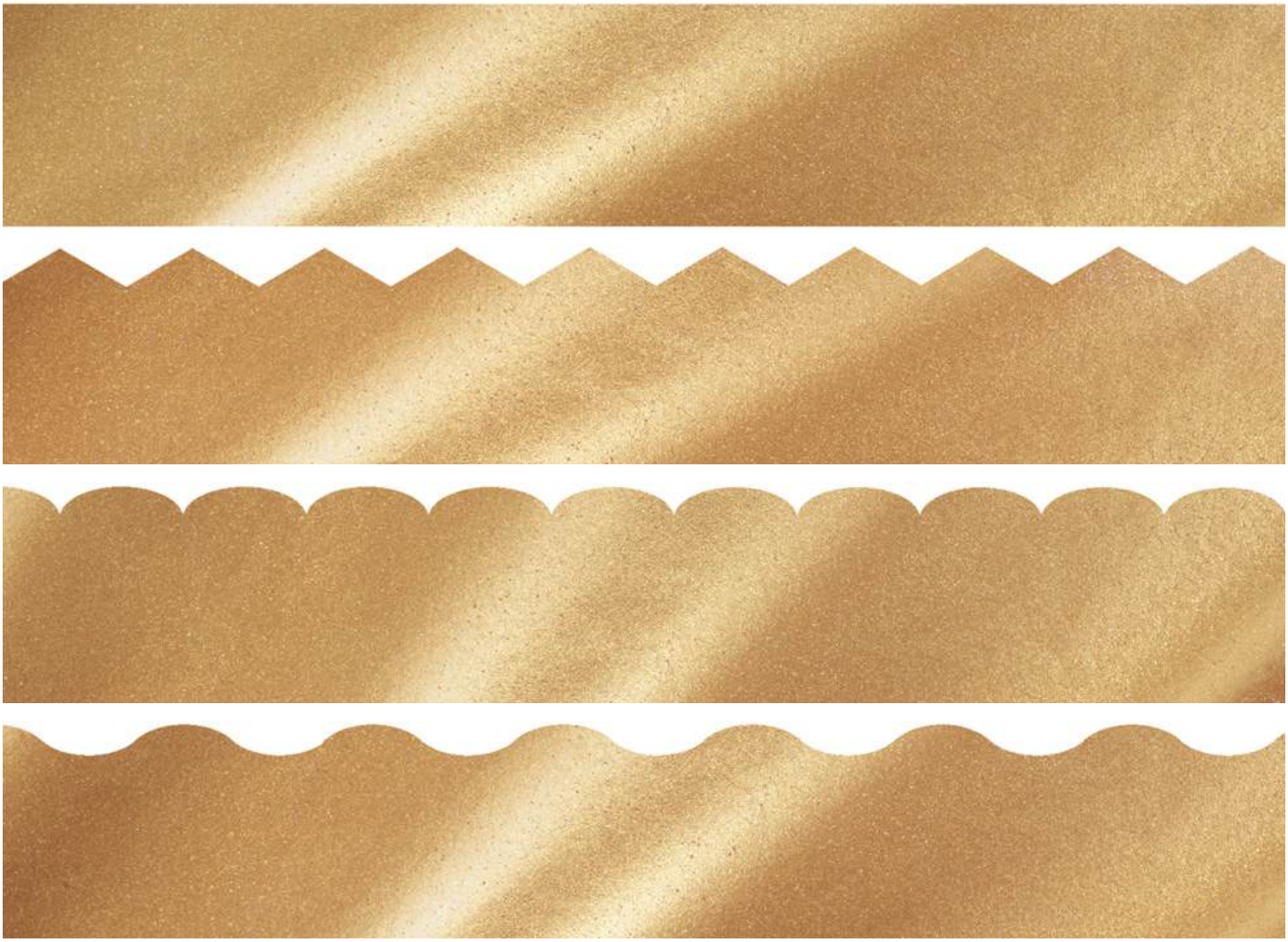
*It is perfect to **cover large surfaces** such as wedding cakes, or to decorate your Cremino, as well as baked products and large leavened products.*

Girotorta

Cake collar

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

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

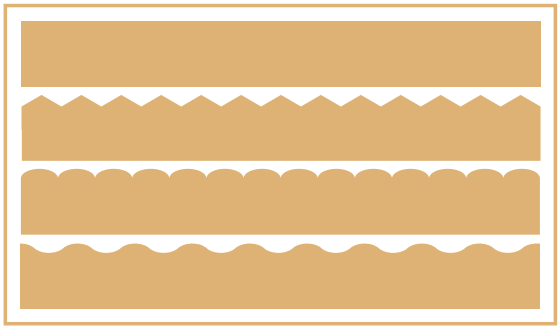


Assortito
Assorted

31418 - 4

cm: L26xH3,3 - pz: 48 -

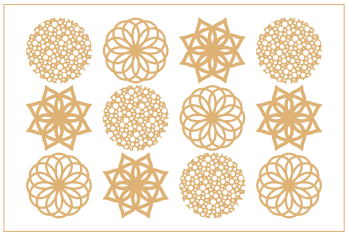
1 conf.= 4pz x 12 fogli
1 pack = 4pcs x 12 sheets



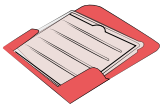
Mono shape

Modecor Golden Touch





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



New pack

31422 - ■■■ 3 - cm: Ø5,7 pz: 96 -

Nuovo pack in vaschetta

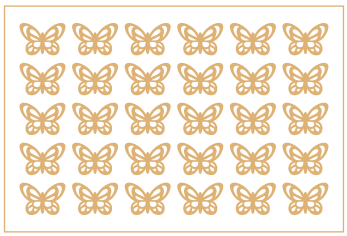
Facilita' di utilizzo e sicurezza





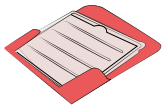


New packaging in tray - Enhanced usability and safety



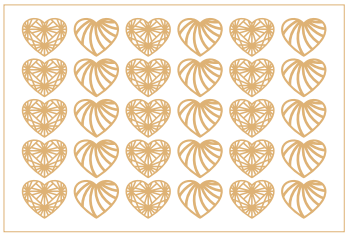


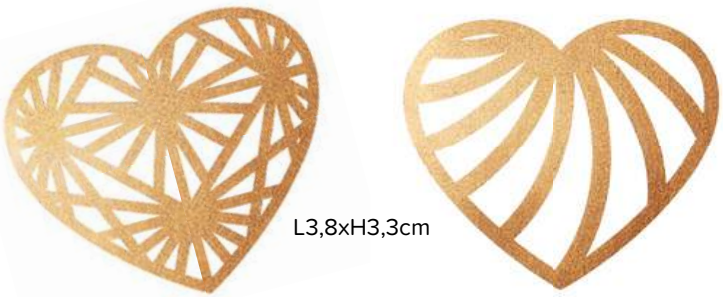
L3,8xH2,7cm



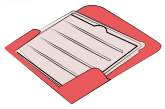
New pack

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





L3,8xH3,3cm

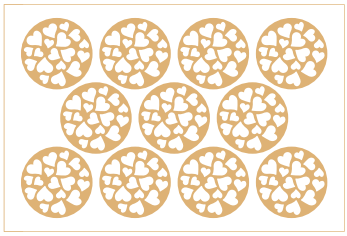


New pack

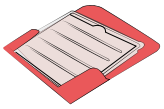
CODICE	PZ			
31424	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31414	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



Ø6,2cm



New pack



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

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

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



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



Mono shape

Modecor Golden Touch





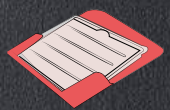




1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31438 - □□□ 6 - cm: L3/4XH3,3/3,6
pz: 120 -



New pack

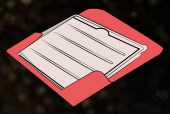




1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

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



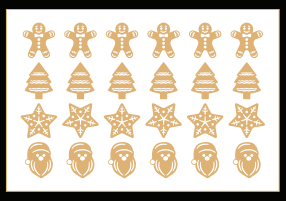
New pack











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

31409 □□■ 4 - cm: L3/4 - pz: 288 -



DECOCRUMBLE Golden

Linea Krok
l'accento che mancava!





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

22163
pz: 2 (1kg) - mat: PF - GF AZO

Modecor Golden Touch

Osa ancora di più *con infinite applicazioni!*

Dare even more with infinite applications!



SUL CIOCCOLATO

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

ON CHOCOLATE

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





SU GLASSA E GELATINA

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

ON GLAZE AND JELLY

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

SU PRODOTTI DA FORNO IN COTTURA O GIÀ COTTI

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

FOR BAKED GOODS, DURING OR AFTER BAKING

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



SU PASTA DI ZUCCHERO

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

ON SUGARPASTE

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

IN RISTORAZIONE

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

HO. RE. CA.

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





SUL GELATO

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

ON ICE CREAM

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

Panoramica linea Golden Touch

Overview Golden Touch line

CHOCO Golden Touch



91348 NEW - pag 132



91349 NEW - pag 132



92135 - pag 133



92163 - pag 133



92143 - pag 133



92164 - pag 133

DECOCRUMBLE Golden

22163

pag 142





GLITTER Touch

40g



23358

pag 134



23359

pag 135

30g



23378 NEW

pag 135



23379 NEW

pag 135



23380 NEW

pag 135



23381 NEW

pag 135

Modecor Golden Touch

PATENTED
BREVETTATO



formato/ size 8x8

31400 - pag 136



formato/ size XL

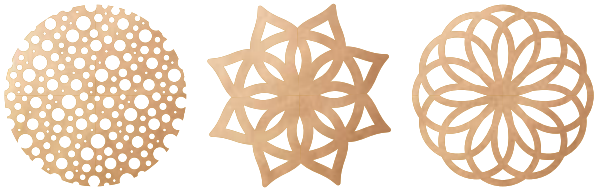
31426 NEW - pag 136

Girotorta/ Cake collar

31418 - pag 137



Mono shape



31422 - pag 138



31420 - pag 139



31424 - pag 139



31425 - pag 139



31438 NEW - pag 140



31437 NEW - pag 141



31409 - pag 141



Brands
LICENZE





148 SONIC THE HEDGEHOG™

150 Bing

152 CARE BEARS

novità

156 **Panoramica Brands**
Overview Brands



Disco in cialda - *Wafer disc*

NEW

41312

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

NEW

41314

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



Decoshape - *Wafer decoshape*

NEW

41313 - ■■■ 10 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM -



NEW

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





Disco in cialda - *Wafer disc*

40208

cm: Ø21 - pz: 12 - mat: AM -

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress





98093 ●●● A - ■■■ 6

cm: Ø5,8 - pz: 12BlisterA4(12pz)

mat: ZU -

Soggettini in zucchero
Sugar figurines

insieme a Bing
anche i suoi amici



NEW

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

With Bing, his friends too

Decoshape - *Wafer decoshape*



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



Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

White chocolate-flavored decorations in blister packs



NEW

40140 - 8 - 4,6g - cm: H max 5,2

pz: 64 - mat: SURR.BCO - GF



Disco in cialda - *Wafer disc*

NEW

40143

cm: Ø21 - pz: 12

mat: AM - AZO

TM & © 2026 TCFC



Soggettini in zucchero - *Sugar figurines*

NEW

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



CARE BEARS

Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress





NEW

40141

■■■ 6 - cm: Ø5,8

pz: 12BlisterA4 (12pz)

mat: ZU - GF AZO



Decoshape - *Wafer decoshape*

NEW

40142 - ■■■ 8 - cm: H5,5

pz: 600 - mat: AM - AZO

TM & © 2026 TCFC

TM & © 2026 TCFC

Panoramica Brands

Overview Brands



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

41316 NEW - pag 149



Disco in cialda - *Wafer disc*

41312 NEW - pag 148



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

41314 NEW - pag 148

Decoshape
Wafer decoshape

41313 NEW - pag 148





Disco in cialda - *Wafer disc*

40208 - pag 151



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

98093 - pag 150



Decoshape
Wafer decoshape

41113 - pag 151



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20147 NEW - pag 150



Cioccolato in blister
Blister Chocolate Decorations

40140 NEW - pag 152



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

40141 NEW - pag 154



Disco in cialda - *Wafer disc*

40143 NEW - pag 152



Decoshape
Wafer decoshape

40142 NEW - pag 154



Soggettini in zucchero
Sugar figurines

20145 NEW - pag 153

Cioccolato in blister - *Blister Chocolate Decoration*



92160 - pag 87



92161 - pag 87



92162 - pag 87



Vestibiscotti in pasta di zucchero
Cookie dress

91358 NEW - pag 234

THUN

Panoramica Brands

Overview Brands

Cioccolato in blister - *Blister Chocolate Decorations*





41319 NEW - pag 192



41320 NEW - pag 195

Cioccolato chablon - *Thin Chocolate Plaques*



92127 NEW - pag 194



92128 NEW - pag 194

Soggettini in zucchero
Sugar figurines



41301 - pag 196

41300 - pag 196



41302 - pag 196

Cioccolato chablon - *Thin Chocolate Plaques*



41310 - pag 288

Decorazioni in zucchero - *Sugar decorations*



41303 NEW - pag 289



41311 NEW - pag 289



Halloween



novità

162 **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques

165 **Cioccolato in blister**
Blister Chocolate Decorations

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

novità

174 **Vestibiscotti**
Cookie dress

174 **Zuccherini**
Sugar decorations

176 **Macarons**
Macarons









novità

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

180 **Glitter Touch**
Glitter Touch

181 **CreamArt**
CreamArt

novità

182 **Soggettini in zucchero**
Sugar figurines

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

Cioccolato chablon

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



Ideali per mignon
Ideal for mignon pastries

NEW

92169 - 9 -
cm: Ø2 - pz: 108 -

Per brividi... *di gusto!*

For thrills... of taste!!



NEW

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



Cioccolato chablon

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



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



Cioccolato in blister

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



92170 - □■■ 5 - ❖ - 5g
cm: L3,9xH4,8 - pz: 60 - GF



Cioccolato in blister

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



NEW

92187 - 5

- 3,6g - cm: H5~ - pz: 60



92016

4 - - 1,8g - cm: Ø3,5~

pz: 72 -



1Kit = 4pz - 1 conf = 72pz

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



Cioccolato in blister

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



92165 - ■■■ 4 -
2,4g - cm: H max 3
pz: 72 - GF



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



NEW

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



Cioccolato in blister

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



NEW

92186

3 - - 5.8g - cm: L5xH3,5

pz: 48 -



92035 - 2 - - 5.8g
cm: L5xH3,5 - pz: 48 -



78380 - 5 - - 3,6g - cm: H5~
pz: 60 -



78277 - 6 - - 2,6g
cm: L3,5xH3 - pz: 72 -

Sfere 3D
3D spheres



78383 - 4 - 6g
cm: Ø2,8 pz: 96 -

Decorazioni in burro di cacao colorato

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

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



NEW

92176 - cm: L4,5/2,4xH4,4/2,3
pz: 25 Kit - mat: BC -



92085
1,8g - cm: Ø2 - pz: 96
mat: BC -



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

1Kit = 5pz - 1conf = 125pz



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


Happy Halloween
Boooo
BOOO

Vestibiscotti

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





Ø5,8cm

NEW

17169

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

Zuccherini

Sugar decorations • Posypki • Streudekore
Azucarillos • Decorações em Açucar

84g





17170

cm: Ø1 - pz: 6 (84g)

mat: ZU - GF AZO


Happy Halloween
Happy Halloween
Happy Halloween
Happy Halloween
Happy Halloween
Happy Halloween
Happy Halloween

Dolcetto *o scherzetto?*

Trick or treat?



Macarons

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



Ø3,5cm

NEW

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

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

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

Ø3,5cm



20309Z

cm: Ø3,5 - pz: 192 - mat: PF -



verde
green

lilla
lilac

NEW

20353 - 2

cm: Ø3,5 - pz: 192

mat: PF -

Ø7cm

NEW

20347 - cm: Ø7

pz: 48 - mat: PF -



Mono shape

Modecor Golden Touch

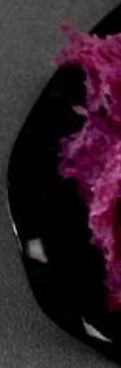
Fai **brillare** le tue creazioni
nella notte di

HALLOWEEN

con le **Mono Shapes Golden Touch**









ICONE DORATE *da brivido!*

Golden icons, hauntingly elegant!







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

NEW

31438 - ■■■ 6 - cm: L3/4xH3,3/3,6
pz: 120 -

GLITTER Touch

ARGENTO

silver



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

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

NEW

23378 - pz: 1 (30g) -

il finishing glitterato

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

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



GLITTER Touch

NERA

black

NEW

23381 -

CREAMart

NERO



1kg

il colore che dà
carattere
alle tue creazioni

***Black CreamArt**, the colour that gives character to your creations*

NEW

31279 - kg: 1 - pz: 1 - GF AZO



Soggettini in zucchero

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





NEW

55509 - 6 - cm: Ø4
pz: 24 - mat: ZU -

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

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



NEW

55510 - 4 - cm: Ø4 - pz: 20 - mat: ZU -



NEW

55502 - 2 - cm: Ø4,5
pz: 24 - mat: ZU -



NEW

55501 - 3 - cm: L2/4xH5
pz: 48 - mat: ZU -

Soggettini in zucchero

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



17163
7 - cm: H3,5 - pz: 70
mat: ZU -

Decorazioni piccole per dolci piccoli, *belle da paura!*



17166 - cm: L2xH3 - pz: 140 - mat: ZU -



17165
4 - cm: H3,5 - pz: 72
mat: ZU -



Small decorations for small treats, frighteningly beautiful!

Soggettini in zucchero

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



NEW

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



NEW

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



NEW

55522 - cm: H3,2 - pz: 24
mat: ZU - AZO



NEW

17124 - 2 - cm: L8,7xH4,5 - pz: 15 - mat: ZU -

Soggettini in zucchero

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







NEW

55524 - ■■■ 3 - cm: H2,9 - pz: 24 - mat: ZU - AZO







17107

■■■ 3 - cm: L3,5

pz: 24 - mat: ZU - AZO

Soggettini in zucchero e gelatina

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







17135

■■■ 3 - cm: H4 - pz: 30

mat: GE/ZU - GF



NEW

55521 - cm: H3,2 - pz: 24

mat: GE/ZU -







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









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







Christmas

novità

192 **Linea THUN**
THUN line

198 **Cioccolato chablon**
Thin Chocolate Plaques

203 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

204 **Decorazioni in blister**
Blister Decorations

novità

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

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

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

228 **Cartolina di Natale**
Christmas Cards









novità

232 **Decorazioni**
Decorations

238 **Linea Golden Touch**
Golden Touch line

241 **Semilavorati - CreamArt e Icing**
Semifinished - CreamArt and Icing

244 **Decorsticker**
Decorsticker

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

novità

254 **Soggettini in zucchero**
Sugar figurines

276 **Decorazioni in cialda**
Wafer decorations

278 **Soggettini in plastica**
Plastic figurines

280 **Vassoi per torte**
Coated cake trays

282 **Collezione Capodanno**
New Year's Eve Collection

THUN

Prodotto da banco

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



NEW

41319 - 2 -

50g - cm: L15xH10 - pz: 12 -




Buon Natale
THUN
Buon Natale
THUN

THUN

Cioccolato chablon

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



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

2 -



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

3 -







NEW

41320 - ■■■ 3 - 3,3g - cm: Ø3,5

pz: 48 - GF

THUN

Soggettini in zucchero

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



41302
cm: H10,5 - pz: 6
mat: ZU -



41301 - 3
cm: H3/6 - pz: 12 - mat: ZU -



41300 - 2 - cm: H6
pz: 12 - mat: ZU -

Due eccellenze, *un'eleganza che si distingue*

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



Two excellences, a distinctive elegance

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

Cioccolato chablon

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



NEW

92224 - 3 -

cm: L2,8xH4 - pz: 90 - GF

La dolcezza che scalda il Natale
un tocco tenero e magico

Sweetness warming up your Christmas, a tender and magic touch



NEW

92210 - 6 -

cm: Ø3,5 - pz: 144 - GF



Cioccolato chablon

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













1Kit = 5pz - 1conf = 120pz

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



92058 -
cm: Ø2,2 - pz: 160 -



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

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



92193 - 4 -
cm: L3,5xH5 - pz: 80 -

Cioccolato chablon

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

1Kit = 7pz - 1conf = 126pz



NEW

92199 - - cm: H3,5/7

pz: 18 Kit -



CHOCO Golden Touch

1Kit = 5pz - 1conf = 120pz



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

1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz



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

Cioccolato in blister

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



L2,7xH3 cm

L2,5xH3,2cm

NEW

92191 - 6 - - 3g - pz: 72 -





92174 - 4 -

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

1Kit = 3pz 1 conf = 72pz

92173

- 8,1g/kit - pz: 24 Kit



Cioccolato in blister

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





92177 - ■■■ 6 - 6g
cm: Ø2,8 - pz: 96 - GF AZO

Sfere 3D
3D spheres



92178 - ■■■ 6 - 1,6g - cm: Ø3
pz: 70 - GF AZO

Effetto Shine!
Shine effect!



92180
■■■ 3 - - GF

Cioccolato in blister

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



92036 - 4 - 1,8g
cm: H max 3,5 - pz: 96 - GF



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



92183 - 8 - - 3g - cm: Ø3,8
pz: 72 - GF AZO



78172

2 - 5,7g - cm: Ø5,5~

pz: 40 -



92192 - - 2,9g

cm: Ø3,4 - pz: 72 -



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



78399 - 2 - - 12g

cm: Ø3,5xH3 - pz: 48 -



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

Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

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



NEW

92190

6 - 9g - cm: H5,6

pz: 48 - mat: SURR.BCO - GF



92202 - 3 - 8,8g - cm: H

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

GF



NEW

92196

2 - 8,5g - cm: H4

pz: 45 - mat: SURR.BCO - GF

Cioccolato in blister

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



16pz



16pz



32pz

Magia e tradizione prendono forma!

Magic and tradition come to life!

92175

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



Rudolf kit
Kit Rudolf





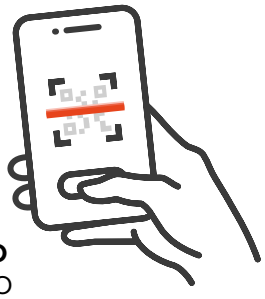
L5,5xH6,5 cm

1Kit = 3pz

1conf= 36pz

L6,1xH3,4 cm

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



78043 - - 15,9g/kit - pz: 12 Kit - GF

Cioccolato in blister

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



78532 - 6g - cm: Ø2,8
pz: 96 - GF AZO



78354
GF AZO



78290
GF AZO



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



78510 - 1~g - cm: Ø2
pz: 96 - GF AZO



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



78183 - 4,2g
cm: Ø3 - pz: 72 - GF AZO



NEW

92215

3 - - 1,8g - cm: Ø3~

pz: 96 -





NEW

92211 - 3 - - 3,5g

cm: L7xH3 - pz: 60 -





78347 - - 1,8g - cm: Ø3~ - pz: 96 -



78352 - - 3,5g - cm: L7xH3 - pz: 60 -



92189 - - 2g - cm: Ø3,4

pz: 72 -



92074

2 - - 1,8g - cm: Ø3~ - pz: 96 -

Decorazioni in cioccolato bianco al caramello!

White chocolate caramel decorations!

caramel LOVERS





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



Sfere 3D
3D spheres

NEW

92223 ■■□ 4 - ◈ - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 - GF AZO



92182 ■■□ 5 - ◈ - 3,6g - cm: H5~ - pz: 45 - GF AZO



1Kit = 5pz - 1conf = 125pz

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



NEW

92087 - ■■□ 3 - ◈ - cm: Ø6 - pz: 55 - GF AZO

Decorazioni in burro di cacao colorato

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



Sfere 3D

3D spheres

NEW

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

Decorazione a rilievo

Embossed decoration



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



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



78396 - 4,2g - cm: Ø3
pz: 48 - mat: BC -



Cioccolato in blister

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



78304 - 3 - - 7,3g
cm: L4,8 - pz: 45 - GF AZO

Decorazione a rilievo
Embossed decoration



78251 - 3 - - 8g
cm: Ø4,8 - pz: 30 - GF AZO

Cornice in rilievo
Embossed frames



78305
2 - - 4,5g - cm: L6xH2,8
pz: 48 - GF AZO



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



78185 - 3 - 3g - cm: L4,5~ - pz: 72



78448 - 3 - - cm: L7,5~xH6,5 - pz: 42 -



33pz



33pz



66pz

78450 - cm: Ø4~ - pz: 132 -

Dettagli in rilievo

Embossed details

92070

3 - - 3,6g

cm: H5~ - pz: 45



Trasferelli per cioccolato

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

Un trasferello, *infinite possibilità!*

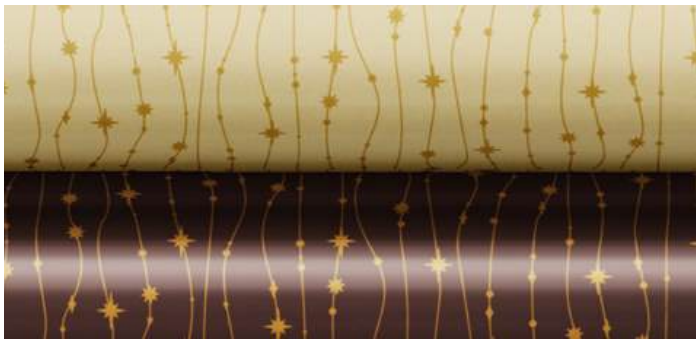
Vesti il cioccolato con il look che più ti si addice, scegliendo tra un'**ampia varietà di grafiche**



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



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





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





98096 - 2 - pz: 24 -





82014 - 2 - pz: 24 -

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







82013 - 3 - pz: 24 -

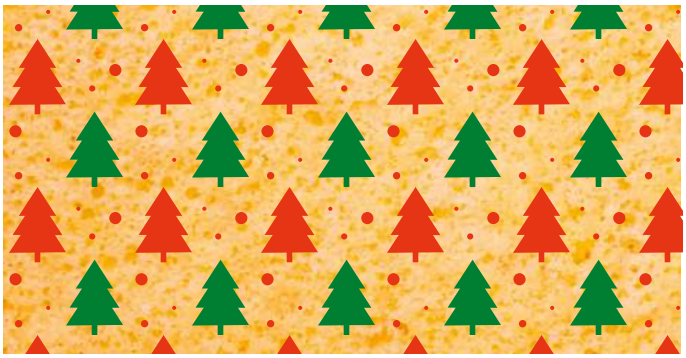
Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa SFORNA... e sorprendi!

Print, Bake & Impress:





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





NEW **82093** - GF AZO

SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to look at

Pan di Spagna - Sponge cake

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

Frolla - Shortcrust pastry

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

Nuove grafiche Natalizie!

New Christmas Designs!



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

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

Prodotti da banco

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





14209

4 - - 30g - cm: H7,5 - pz: 12 -





98076

4 - - 10g - cm: H5 - pz: 24 -



Cartolina di Natale
con dettagli in rilievo

Christmas Card with embossed details



92088 - ■■□ 2 - ◈ - 67,8g/pz - cm: L15xH10 - pz: 12 - GF

Cartolina di Natale personalizzata!

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

Customised Christmas card

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



Riempi il blister con il cioccolato bianco!

Fill the blister with white chocolate



Smodella la tavoletta

Unmould the tablet



Con il pratico sacchetto in dotazione confeziona la tua personalizzazione

With the handy bag provided pack your customized tablet

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


Merry Christmas
BACILIERI

Blister per tavolette personalizzabili

Blister for customized chocolate bars

Colore di stampa della personalizzazione: marrone

Customization Printing colour: Brown

Pasticceria Mia

L4,5xH2,2cm

Il tuo logo inserito qui

MISURA DELLA PERSONALIZZAZIONE PER TUTTE LE GRAFICHE

Your logo here

CUSTOMISATION SIZE FOR ALL DESIGNS

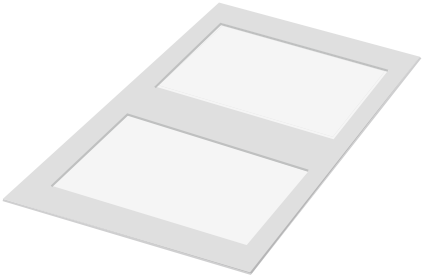


Grafica A Design



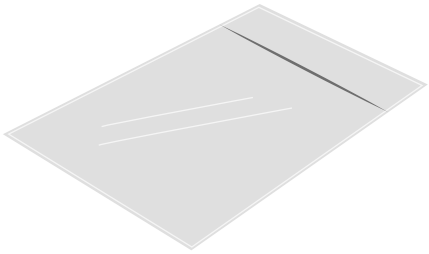
Grafica B Design

25 blister = 50 impronte/ impressions



+

50 sacchettini/ bags



= 50 Set

- cm: L15xH10xP0,6 - pz: 50Set

Peso prodotto finito/ finished product weight: 50g



Design Grafica C



Design Grafica D

Macarons

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

Natale è più magico con i nostri
macaron stampati!





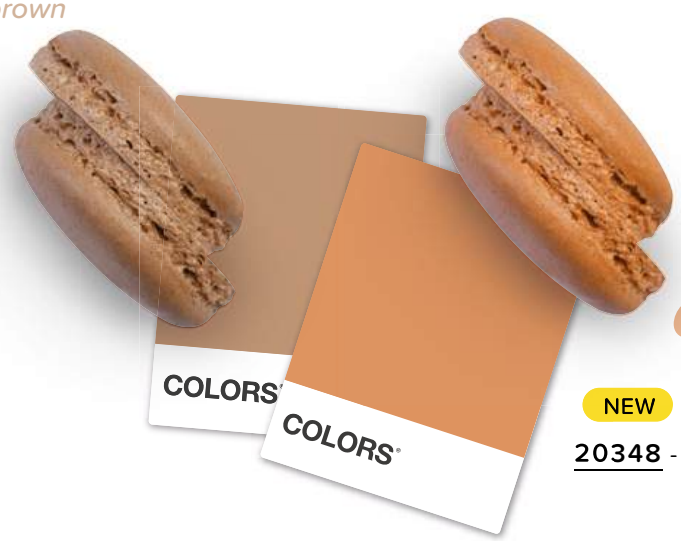
Add a touch of magic to Christmas with our printed macarons

NEW

91357 ■■■ 6 - cm: Ø3,5 - pz: 192
mat: PF

marrone
brown

Ø3,5cm



caramello
caramel

NEW

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

Ø7cm

NEW

20347 - cm: Ø7
pz: 48 - mat: PF - AZO





Vestibiscotti

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





Ø5,8cm

NEW **91356**

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





Ø5,8cm

NEW **91358**

●●● A - ■■■ 4

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


ho-ho-ho
holly jolly
Merry Christmas
holly jolly
Merry Christmas

Granelle con cioccolato

Chocolate grains • Czekoladowe posypki • Schokoladenstückchen • Pepitas de chocolate



NEW **20356**

cm: 1:1 - g: 700 - pz: 1

mat: CC - AZO



NEW **20357**

cm: 1:1 - g: 700 - pz: 1

mat: CC - AZO



NEW **20361**

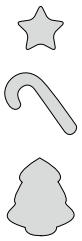
cm: 1:1 - g: 700 - pz: 1

mat: CC - AZO

Zuccherini

Sugar decorations • Posypki • Streudekore • Azucarillos • Açúcar granulado





24287 - ●●● A - ■■■ 3 - cm: 1:1

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



22161 - cm: 1:1 - kg: 1 - pz: 1

mat: ZU - GF AZO



19372 - GF AZO



22101 - GF AZO



22160 - GF AZO





14153

cm: Ø1 - pz: 6 (180g)

mat: ZU -





14152

A - 7

cm: Ø1~ - pz: 6 (180g)

mat: ZU -

Vasetti in vetro per monoporzioni

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





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

Mono Shapes

Modecor Golden Touch



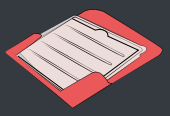


1 conf.= 24pz x 5 fogli
1 pack = 24pcs x 5 sheets

NEW

31437 - ■■■3

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



New pack

pack in vaschetta

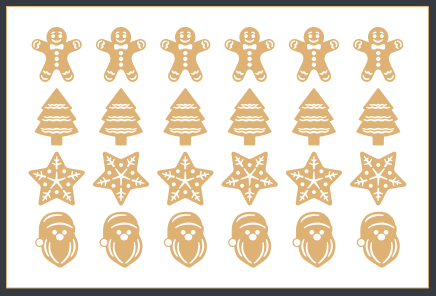
Facilita' di utilizzo e sicurezza

packaging in tray - Enhanced usability and safety



31409 - □■■ 4 - cm: L3/4

pz: 288 -



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

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

scatena la magia!



Wrap cakes and sweets with assorted Christmas mono shapes

Unleash the magic!





23358 - pz: 1 (40g)

40g



23359

pz: 1 (40g)

40g



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

The handy dispenser allows a quick and easy application, bringing a shiny touch to every creation.

DECOCRUMBLE Golden

Linea Krok
l'accento che mancava!





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

22163

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

ROSSO BORGOGNA

CREAMart

il rosso intenso e
sofisticato
che valorizza
ogni dettaglio

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





NEW

31282 - kg: 1 - pz: 1 - GF

Icingtube

Preparato base zucchero per decorazione e scrittura

Sugar-based icing mix for decoration and writing



Con glitter
With glitter





NEW **23382 ROSSO**
g: 18 - pz: 6 - GF

NEW **23342 ORO**
GF AZO

NEW **23343 BIANCO**
GF AZO



14 pz



14 pz



12 pz

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

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

Codice assortito
Assorted item

NEW
23383
●●● A - ■■■ 3
g: 18 - pz: 40 - GF



Icing

1kg



Con glitter
With glitter



NEW **31275 ORO**
kg: 1 - pz: 1 - GF AZO

NEW **31276 ROSSO** - GF





NEW **31277 BIANCO**
GF AZO

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

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





Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

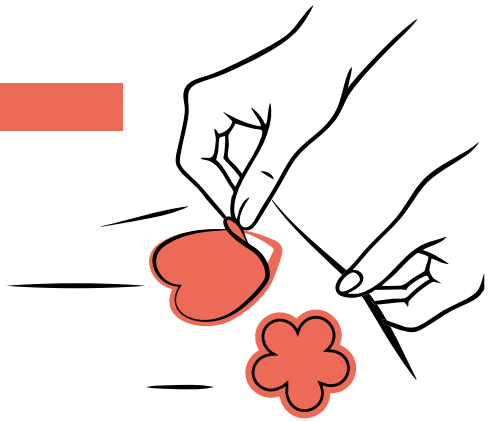
Divertenti decorazioni sottili e dallo sfondo trasparente ideali per integrarsi con il dolce

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









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

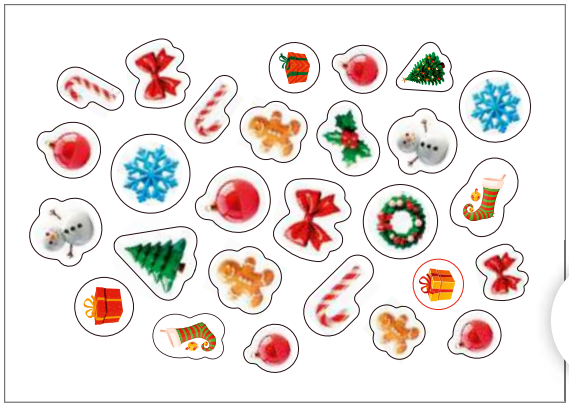
La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

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

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

NEW

19389- cm: Ø1,8/3,5 - pz: 6 - GF





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





Soggettini in zucchero e gelatina

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



14077 - 3
cm: H max 7,5 - pz: 24
mat: GE/ZU - GF AZO



Un soffio di *magia polare* per la tua torta

A little breath of polar magic for your cake

NEW

55513 - cm: H3,5 - pz: 24
mat: GE/ZU - GF AZO



NEW

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



NEW

55514

3 - cm: H max 6 - pz: 24

mat: GE/ZU -

Soggettini in zucchero e gelatina

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



14100 - ■■■ 3
cm: H5,5 - pz: 24
mat: GE/ZU - GF AZO



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



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



13176 - 4 - cm: H max 5,5~ - pz: 36 - mat: GE/ZU -



19376

3 - cm: H max 5,5~

pz: 36 - mat: GE/ZU -

14000

3 - cm: H max 5,5~

pz: 30 - mat: GE/ZU



Soggettini in zucchero e gelatina

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



14331 - 7 cm: H3,5 - pz: 70 - mat: GE/ZU -



14359 - 5
cm: H4,5 - pz: 50
mat: GE/ZU -



14010 - 7 - cm: H3 - pz: 70 - mat: GE/ZU -



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

13187

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





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

Soggettini in zucchero e gelatina

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



14255 - cm: H4~ - pz: 48
mat: GE/ZU - AZO



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



L12,8xH17,2xP3,5cm

13197 - cm: 1:1 - pz: 12Blister (10pz) - mat: GE/ZU - AZO



14126 - cm: 1:1

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



Soggettini in zucchero

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



NEW

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



NEW

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



NEW

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



Soggettini in zucchero

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



NEW

55505

3 - cm: H4,5~ - pz: 30

mat: ZU -



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

NEW

55523

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



14102 - 3

cm: L3,5xH5 - pz: 30

mat: ZU -



19387 - 3 - cm: L4,3XH6
pz: 24 - mat: ZU -



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

Soggettini in zucchero

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



14097 - ■■■ 3 - cm: H5
pz: 24 - mat: ZU -



14096 ■■■ 2
cm: L5XH5,5 - pz: 24 mat: ZU -



13184
■■■ 5 - cm: Ø4,8xH2 - pz: 30 - mat: ZU -







14098 - ■■■ 3 - cm: H max 6
pz: 30 mat: ZU -



Soggettini in zucchero

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



13177 - 4 - cm: H max 4~ - pz: 48 - mat: ZU -



13178

3 - cm: H max 5 ~ - pz: 48
mat: ZU -



13179

4 - cm: H3,5
pz: 48 - mat: ZU -





19384

5 - cm: Ø6xH2,5/2,9

pz: 20 mat: ZU -

Soggettini in zucchero

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



NEW

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



13198

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



13183

3 - cm: 1:1

pz: 36 - mat: ZU - GF







14112 - 3

cm: H7,5 - pz: 15

mat: ZU -



Soggettini in zucchero

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



NEW

55504

6 - cm: H4,4/6

pz: 18 - mat: ZU -



14113

2 - cm: H max 5

pz: 24 - mat: ZU -



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



Soggettini in zucchero

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



NEW

55507 - 3 - cm: Ø5,6 - pz: 24 - mat: ZU -



NEW

55508

cm: H5,3 - pz: 15 - mat: ZU -



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





19386

6 - cm: H8 - pz: 30

mat: ZU -



Soggettini in zucchero

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



NEW

55503

cm: H4,8 - pz: 40
mat: ZU - AZO



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

14117 - 4

cm: H3,5 - pz: 80
mat: ZU - GF AZO



13190

4 - cm: H4 - pz: 96
mat: ZU - GF AZO





Soggettini in zucchero

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



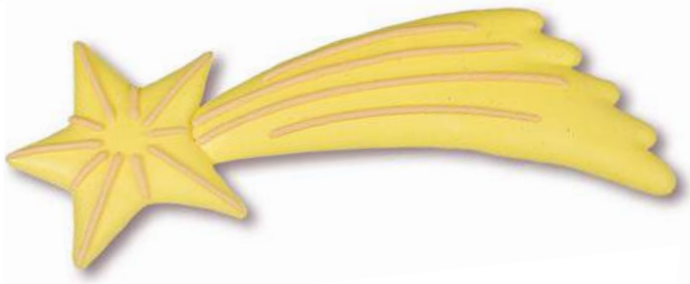
14123 - ■□□ 4 - cm: H max 2,8
pz: 144 - mat: ZU - GF



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



14292 - cm: H4
pz: 48 - mat: ZU - AZO



13194 - cm: L8xH3
pz: 72 - mat: ZU - AZO



14652 - cm: Ø4~
pz: 96 - mat: ZU - AZO



14653
■□□ 4 - cm: L1,5xH2
pz: 100 - mat: ZU - AZO




3 pz


4 pz

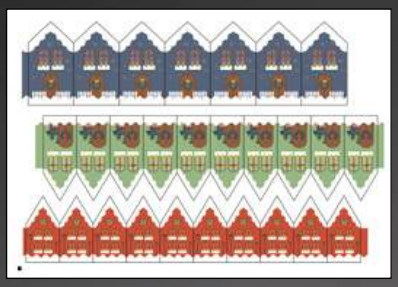

4 pz


4 pz

19385

4 - cm: L2,5XH6,5

pz: 15 mat: ZU -



14pz



20pz



20pz



14139 - 3

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

pz: 54 - mat: ZU -

Soggettini in zucchero

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



NEW

55523

2 - cm: H2,5/3,5 - pz: 30 - mat: ZU -



10121 - cm: H1~

pz: 384 - mat: ZU



10033 - cm: H2~

pz: 192 - mat: ZU



10106 - cm: H2~

pz: 192 - 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 -

41116

cm: H max 7~

pz: 210 - mat: PT -

Soggettini in zucchero

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





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







14487 - ■■□ 2 - cm: H6
pz: 40 - mat: BS/ZU - AZO









14125 - ■■□ 4 - cm: L3,5/4,5x H max 5~ - pz:72 - mat: BS/ZU - AZO

Soggetti decorativi

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



14138 - cm: Ø8
pz: 40 - mat: ⊙



14779 - cm: Ø10,5
pz: 10 - mat: ⊙

Decorazioni in cialda

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





Agrifoglio colorato con ColorSpray!

14327

cm: H5~ - pz: 1000

mat: AM -



13217 - ■■■ 6

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

Finitura glitterata
per un tocco di luce!

Glitter finish for a touch of shine!



13141I

cm: Ø5,5 - pz: 50 - mat: AM - GF AZO



13141D - GF



13140I

cm: Ø4 - pz: 100 - mat: AM - GF AZO



13140D - GF



13139I

cm: Ø3 - pz: 100 - mat: AM - GF AZO



13139D - GF

Soggettini in plastica

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





13196 - 6

cm: H6,5 - pz: 48 - mat: PL



14391 - cm: H5

pz: 36 - mat: PL



30633 - cm: H7,3 - pz: 24 - 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

Zaleca się użycie wsporników aby odseparować kwiaty od tortu

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

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

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



13191

cm: Ø3,5 - pz: 144 - mat: PL



13192

cm: Ø3,5 - pz: 144 - mat: PL



13193

cm: Ø6 - pz: 144 - mat: PL



14200

cm: H max 5

pz: 12Set (5pz) - mat: PL



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

Vassoi per torte plastificati

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



Ø30

30477D

pz: 5
mat: CT

Ø35

30478D

Ø30

30477Z

pz: 5
mat: CT

Ø35

30478Z

Ø40

30479Z

Spessore 1,2cm
Thickness

Ø25

30447I

Ø30

30477I

Ø35

30478I

Ø40

30479I



Spessore 1,2cm
Thickness

L30

304461

pz: 5
mat: CT

L35

304451

L40

304441



L40xH30

304431

L45xH35

304421

L50xH40

304411

Capodanno

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





92195 - - 40,5g

cm: Ø12 - pz: 8 -

Sfere 3D
3D spheres



NEW

92233 - 3 - - 6g - cm: Ø2,8 - pz: 96 -



78253 - 2 - - 4g - cm: Ø3,8~
pz: 72 -



92078 - 2 - - 3g
cm: Ø3,8 - pz: 48 -

Decorazione a rilievo
Embossed decoration



92080 - 3 - - 7,3g - cm: L4,8
pz: 45 -

Capodanno

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



78345 - 3 - - 15g
cm: H10 - pz: 28 -

Bottiglie 3D
3D bottles



78282 - 5 - - 15g - cm: H10 - pz: 28 (7x4) -





15124

cm: H5 - pz: 30

mat: GE/ZU -



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



15125

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







San Valentino

VALENTINE'S DAY

novità

288 **Linea THUN**
THUN line

290 **Cioccolato chablon**
Thin chocolate decorations

292 **Choco Golden Touch**
Choco Golden Touch

294 **Decorazioni in blister**
Blister chocolate decorations

novità

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

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

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

306 **Decorazioni in zucchero**
Sugar decorations







novità

308 **Macarons**
Macarons

310 **Vestibiscotti**
Cookie dress

311 **Glitter Touch**
Glitter Touch

312 **CreamArt**
CreamArt

novità

314 **DecorSticker**
DecorSticker

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

318 **Soggetti in zucchero**
Sugar figurines

319 **Soggetti decorativi**
Decorative figurines

THUN

Cioccolato chablon

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





41310 - ■■■ 4 - ◇◇ - cm: Ø6 - pz: 110 - GF

love

Decorazioni in zucchero

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



NEW

41303

2 - cm: H5/5,5

pz: 12 - mat: ZU -









NEW

41311 - 3

cm: L8,5xH5,5

pz: 36 - mat: ZU -

Cioccolato chablon

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



Pozioni d'amore *da condividere con chi vuoi*

Love potions to share with whoever you like



NEW

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



78494 - 4 -
cm: L3 - pz: 112



78493 - - cm: L4 - pz: 120 -



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

3 -



92150 - - cm: L4,5 - pz: 96 -

Cioccolato chablon

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

CHOCO Golden Touch



1Kit = 3 pz - 1 conf = 72pz

NEW

91348 -

cm: L4,5/6xH3/4

pz: 24Kit -



1Kit = 3 pz - 1 conf = 75pz

NEW

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

Ogni creazione merita di *brillare!*

Every creation deserves to shine



1Kit = 5 pz - 1 conf = 125pz

92143 - - cm: Ø2,4-5~ - pz: 25Kit -

Decorazioni in blister al gusto di cioccolato bianco

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



NEW

92227 - 4 - - 15,5g - cm: L8xH7
pz: 18 - mat: SURR.BCO -

Per un San Valentino speciale

For a Special Valentine's Day



Cioccolato in blister

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



NEW

92212 - 8 - - 5g - cm: L4 - pz: 72 -



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



92031 - - 3,75g
cm: L3,5~ - pz: 48 -

cuori 3D



92042 -


I ♥ U

Cioccolato in blister

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



78530 - 3 - 7,3g
cm: L4,8 - pz: 45 - GF AZO



34608
- 15g - cm: H6
pz: 36 - GF AZO



34611
3 - - 15g
cm: L5 - pz: 36 - GF AZO



78443
4 - - 5,8g cm: L5xH3,5 - pz: 48 - GF



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



78445 - cm: Ø4~- 4g
pz: 48 - mat: BC



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



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

Trasferelli per cioccolato

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





NEW

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





82018 - 2 - pz: 24 -

Nuovi trasferelli San Valentino

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



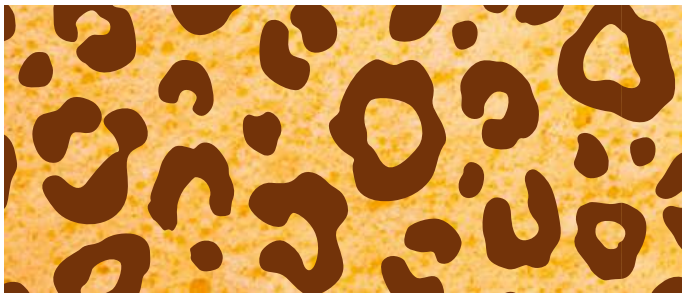
New Valentine's Day transfer sheets to decorate chocolate with sweet messages of love

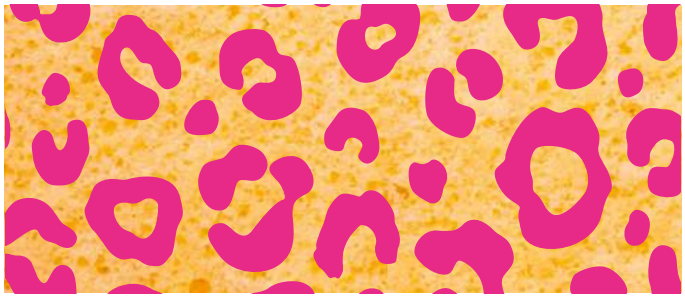
Trasferello per pan di spagna e frolla

Transfer sheet for sponge cake and shortcrust pastry

stampa SFORNA... e sorprendi!

Print, Bake & Impress:





NEW **82071** - 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -





NEW **82069** - 2 - cm: L30xH40 - pz: 24 -

SEMPLICE DA USARE, UNICO DA VEDERE

Simple to use, unique to look at

Pan di Spagna - Sponge cake

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

Frolla - Shortcrust pastry

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



Nuove grafiche per San Valentino!

New Valentine's Day Designs!

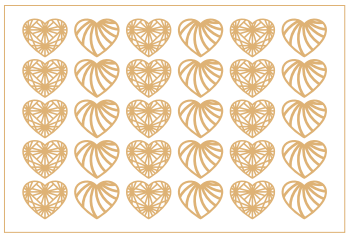
Scansiona il QR code per scoprire tutti i dettagli e la facilità d'uso del nuovo trasferello, con gli how-to-use completi!

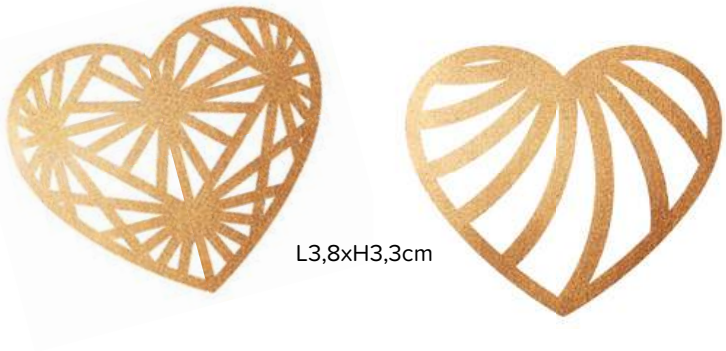
Scan the QR code to discover all the details and how easy it is to use the new transfer sheet, with complete how-to-use guides.

Mono shape

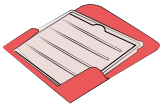
Modecor Golden Touch

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





L3,8xH3,3cm

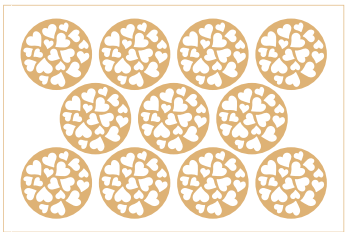


New pack

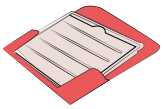
CODICE	PZ			
31424	240 (30pz x 8 fogli)	●	●	●
31414	360 (30pz x 12 fogli)	●	●	●



Ø6,2cm



New pack



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

Love is in the air



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

Decorazioni in zucchero

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



Cuoricini morbidi e colorati

piccoli dettagli per ogni occasione

Soft, colorful little hearts:
small details for every occasion

NEW
71666 - g: 100 - pz: 1 - mat: ZU -



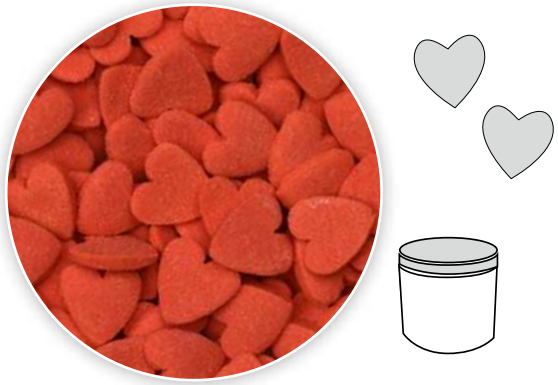
NEW
71664 -



NEW
71667 -



NEW
71668 -



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



22267 - ●●● A -

100g



NEW

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



NEW

19378 - GF AZO



NEW

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



NEW

19381 - GF AZO



DECO Crumble
Red Hearts



22150 - pz: 2 (1kg)

mat: PF/ZU - GF AZO

Crumble frutti rossi con zuccherini cuore

Red fruits crumble with hearts sugar sprinkles

Macarons

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





20341 - cm: L4,5 - pz: 132
mat: PF -



20327 -

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



20335 -





azzurro
light blue

rosa
pink

NEW
20349 2 - cm: Ø3,5
pz: 192 - mat: PF -



Elegant heart shaped macarons to celebrate the ones you love

Macarons

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





Dillo con un *macaron!*

Say it with a macaron

NEW

20074 - ■■■ 6 - cm: Ø3,5~

pz: 96 - mat: PF

Vestibiscotti

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





98077 - ■■■ 2 - cm: Ø6,5~

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



NEW

23379 - AZO GF



NEW

23380 - AZO GF



23359 - AZO GF

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

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

CREAM art



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

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

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



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

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

NEUTRO

1,8kg

Scopri come esprimere
al meglio la tua *creatività!*

Discover how to express at the best your creativity

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

ROSSO BORGOGNA

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

è la soluzione!

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



1kg

NEW

31282

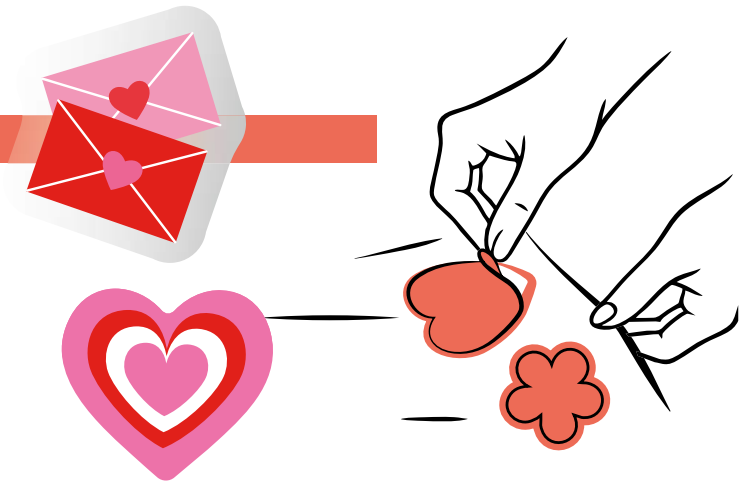
kg: 1 - pz: 1 -

Decorazioni edibili in trasparenza pronte all'uso

Ready-to-use Transparent Edible Decorations

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

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



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

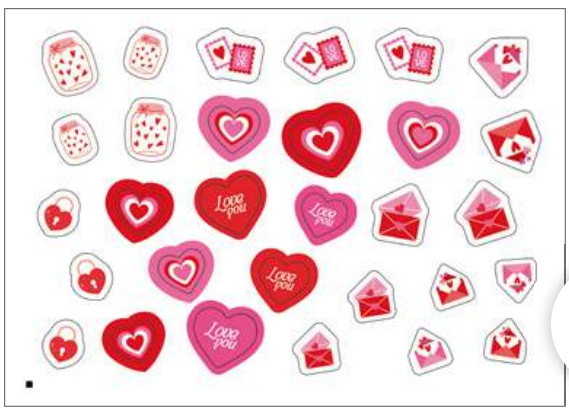
La **texture flessibile** consente loro di aderire perfettamente anche alle superfici curve.

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

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

NEW

13254 - cm: Ø2/4,5 - pz: 6 - GF



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

Decora le tue creazioni, un

DecorSticker alla volta



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Decorate your creations, one DecorSticker at a time.

Soggettini in zucchero e gelatina

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

Ø4,3 cm



L4,5xH3 cm

NEW

55518 - 4 - pz: 48

mat: GE/ZU -

Un piccolo dolce *per un grande amore*

A small dessert, for a great love



L4,4xH2,9 cm

NEW

55519 - 8 - pz: 72 - mat: ZU -



Ø4,4 cm


Love
Love
Love
Love
Love
Love

Soggettini in zucchero

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



NEW

19057

cm: H5 - pz: 24

mat: ZU -



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



25559

2 - cm: L4

pz: 72 - mat: ZU -

Soggettini in zucchero e gelatina

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

20073 - cm: H5

pz: 24 - mat: GE/ZU



Soggetti decorativi

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



Ideale da colorare con ColorSpray!
Ideal for colouring with ColorSpray

24668 - ■■■ 3 - cm: H2,5-8
pz: 100 -

Vassoi per torte plastificati

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

Spessore 1,2cm
Thickness



Ø30

30477B

pz: 5
mat: CT

Ø35

30478B

COLORI

Colours | Colores | Farben | Colores | Cores

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

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

SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

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



Pasta di zucchero | Sugar paste
Masa cukrowa | Fondant
Fondant | Pasta de açúcar



In sacchetto trasparente | In transparent bag
w przeźroczystym woreczku | In durchsichtige Tüte
En bolsa transparente | Em bolsa transparente



In blister appendibile | In blister pack with hanging slot | W opakowaniu typu blistrer, z otworem do zawieszenia
In Verpackung zum Aufhängen | En blister colgante | Em blister de pendurar

ABBREVIAZIONI MATERIALI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

modecor@modecor.it
www.modecoritaliana.it