

20
26

WFD[®]



CATALOGO

GENERALE



Wafers Farma Decor



VIA SILVIO PELLICO, 4 - LANDRIANO

Azienda

Wafers Farma Decor garantisce una elevata qualità dei suoi prodotti proponendosi come azienda leader nelle decorazioni per dolci. Costanti investimenti nell'innovazione tecnologica e nella creatività ci hanno permesso di sviluppare e produrre una vasta gamma di prodotti di qualità e innovativi che si rinnovano di anno in anno.



Creatività



Partnership



Rapidità



Flessibilità

LEGENDA



GLUTEN FREE



PRODOTTO NON COMESTIBILE
Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.

NON EDIBLE PRODUCT
Wrap the base of the subject with plastic wrap before placing it on the surface of the cake.

PRODUIT PAS COMESTIBLE
Envelopper la base du sujet avec du film alimentaire avant de le placer sur la surface du gâteau.



Fiori e Soggetti

Flowers and figurines | Fleurs et sujets

DECORAZIONI IN CIALDA Wafer decorations Dècorations en azyme	6	FIORI IN PASTIGLIAGGIO Gum paste flowers Fleurs en pastillage	74
FIORI IN CIALDA Wafer flowers Fleurs en azyme	12	RAMI IN PASTIGLIAGGIO Gum paste branches Branches en pastillage	76
FIORI IN ZUCCHERO Sugar flowers Fleurs en sucre	36	SOGGETTI IN ZUCCHERO E GELATINA Sugar and jelly figurines Sujets en sucre et gelatine	80

Decorazioni e Linea Krok

Decorations and Krok Line | Dècorations et Ligne Krok

MACARONS Macarons Macarons	98	TARTELLETTE AL BURRO DOLCI Sweet butter tartlets Tartelettes sucrées au beurre	110
DECORAZIONI IN ZUCCHERO Sugar decorations Dècorations en sucre	102	TARTELLETTE AL BURRO SALATE Savory butter tartlets Tartelettes salées au beurre	114
PERLE IN ZUCCHERO Sugar pearls Perles de sucre	108	CONFETTI Sugared almonds Dragées	115
GELATINA - JELLY Gelatin - Jelly Gélatine - Gelée	109	CRUMBLE Crumble Crumble	116

Coloranti e Supporti per Stampanti

Colors and printer media | Colorants et supports d'impression

FOGLI ALIMENTARI Edible sheets Feuilles alimentaires	120	LUCIDANTE SPRAY Glazing spray Vernis en spray	140
INCHIOSTRO ALIMENTARE Edible ink Encre comestible	124	STACCANTE SPRAY Non-stick cooking spray Anti-adhésif en spray	141
CARTUCCE ALIMENTARI Cartridges for edible printing Cartouches alimentaires	125	PENNARELLI ALIMENTARI Markers with edible ink Feutres alimentaires	141
GOLDEN EMOTION Golden Emotion Golden Emotion	126	GLITTER Glitter Glitter	142
GLASSA SPRAY A SPECCHIO Mirror glaze spray Glacage miroir en spray	128	GELATINA Gelatin Gélatine	144
COLORANTI Colors Colorants	130	DRIP COLOR Drip Color Drip Color	146
RAFFREDDANTE SPRAY Cooling spray Rèfrigèrant en spray	140	CREMA AL CACAO Cocoa cream Crème de cacao	147

Candele, Numeri e Nastri

Candles, Numbers and Ribbons | Bougies, Chiffres et Rubans

CANDELE Candles Bougies	150	NASTRI GIROTORTA Cake wrap ribbons Rubans tour de gâteau	160
NUMERI Numbers Chiffres	158	NASTRI SOTTOTORTA Cake ribbons Rubans	168
BOBINE IN ACETATO TRASPARENTE Rolls of transparent acetate Bobine neutre en acétate	159		

Biglietti e Kits

Greeting cards and Kits | Cartes de voeux et Kits

BIGLIETTI AUGURALI Greeting cards Cartes de vœux	172	FROZEN E AVENGERS Frozen and Avengers Frozen et Avengers	180
KITS Kits Kits	178	UNICORNI Unicorns Unicornes	181

Ricorrenze

Celebrations | Celebrations

SAN VALENTINO Valentine's Day Saint-Valentin	184	LAUREA Graduation Diplôme	222
CARNEVALE Carnival Carnaval	194	NASCITE E BATTESIMI Births and baptisms Naissances et baptêmes	226
FESTA DELLA DONNA Women's Day Journée de la femme	198	COMUNIONI E CRESIME Communions and confirmations Communions et confirmations	236
FESTA DEL PAPÀ Father's Day Fête des pères	200	SPOSI E ANNIVERSARI Weddings and anniversaries Mariages et Anniversaires	247
PASQUA Easter Pâques	204	ANNIVERSARI 25° 25th anniversaries Anniversaires 25e	258
FESTA DELLA MAMMA Mother's Day Fête des mères	216	ANNIVERSARI 50° 50th anniversaries Anniversaires 50e	259
AUGURI E COMPLEANNI Wishes and birthdays Vœux et anniversaires	218	ALZATE Cake stands Présentoirs	260
18 ANNI 18 years 18 ans	221		

Cioccolato

Chocolate | Chocolat

DECORAZIONI IN CIOCCOLATO Chocolate decorations Dècorations en chocolat	264	TRASFERELLI Transfer sheets Transferts	338
RICCIOLI DI CIOCCOLATO Chocolate blossom Boucles de chocolat	336	CIOCCOLATO PERSONALIZZATO Customized plaques Plaques personnalisées	340

Laboratorio

Laboratory | Laboratoire

PASTA DI ZUCCHERO Fondant Pâte à sucre	352	DECORAZIONI PER GELATO Ice cream decorations Dècorations pour glace	367
PASTA DI GOMMA Gum paste Pâte de gomme	354	VASETTI VETRO Glass jars Pots en verre	368
ISOMALTO E GHIACCIA REALE Isomalt and royal icing Isomalt et glaçage royal	355	STAMPI MONOUSO PER GHIACCIOLI Disposable ice pop molds Moules à glace jetables	370
CARTA DA FORNO BISILICONATA MULTICOTTURA Baking paper Papier cuisson	356	MONOPORZIONI Single portions Portions individuelles	372
SOTTOTORTA PROFESSIONALI Cake boards Supports à gâteaux	358	CLIP SACCHETTI Bag clips Clips pour sachets	374
SAC À POCHE Piping bags Sac à Poche	362	ACCESSORI Accessories Accessoires	375
STAMPI DA FORNO Baking molds Moules	366		

Fiori e Soggetti

Flowers and figurines | Fleurs et sujets



IT - UN GIARDINO DI FANTASIA PER LE TUE CREAZIONI

Benvenuti nel nostro incantato mondo di "Fiori e Soggetti", dove la natura e la fantasia prendono forma sulle tue dolci opere d'arte. Qui, ogni petalo, ogni figura, è pensato per aggiungere un tocco di grazia e originalità a torte e dessert. Lasciati ispirare dalla nostra vasta collezione, pensata per accendere la tua immaginazione e rendere ogni creazione davvero unica. Libera la tua creatività e trasforma ogni dolce in un'espressione indimenticabile del tuo stile e della tua passione.

EN - A GARDEN OF FANTASY FOR YOUR CREATIONS

Welcome to our enchanted world of "Flowers and Subjects," where nature and fantasy take shape on your sweet works of art. Here, every petal, every figure, is designed to add a touch of grace and originality to cakes and desserts. Let yourself be inspired by our vast collection, designed to ignite your imagination and make every creation truly unique. Unleash your creativity and transform every sweet treat into an unforgettable expression of your style and passion.

FR - UN JARDIN DE FANTAISIE POUR VOS CRÉATIONS

Bienvenue dans notre monde enchanté de "Fleurs et Sujets", où la nature et la fantaisie prennent forme sur vos douces œuvres d'art. Ici, chaque pétale, chaque figure, est conçu pour ajouter une touche de grâce et d'originalité à vos gâteaux et desserts. Laissez-vous inspirer par notre vaste collection, conçue pour stimuler votre imagination et rendre chaque création vraiment unique. Libérez votre créativité et transformez chaque douceur en une expression inoubliable de votre style et de votre passion.

DECORAZIONI IN CIALDA Wafer decorations Décorations en azyme	6
FIORI IN CIALDA Wafer flowers Fleurs en azyme	12
FIORI IN ZUCCHERO Sugar flowers Fleurs en sucre	36
FIORI IN PASTIGLIAGGIO Gum paste flowers Fleurs en pastillage	74
RAMI IN PASTIGLIAGGIO Gum paste branches Branches en pastillage	76
SOGGETTI IN ZUCCHERO E GELATINA Sugar and jelly figurines Sujets en sucre et gelatine	80



Decorazioni in Cialda

Wafer decorations | Dècorations en azyme



Decorazioni in Cialda

Wafer decorations | Dècorations en azyme



10168

Assortito • 3,5 cm • 50 pz



3D

10141

Assortito • 5 - 7 cm • 170 pz



Decorazioni in Cialda

Wafer decorations | Dècorations en azyme



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyme



FUSTELLATE
IN PEZZI
SINGOLI

3D

NEW

10172

Assortito • 3,5 cm • 108 pz



FUSTELLATE
IN PEZZI
SINGOLI

3D

NEW

10173

Assortito • 7 cm • 75 pz



3D

NEW

10174

Assortito • 7,5 cm • 35 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



10129

7 cm • 100 pz



10130

3 cm • 200 pz



10131

4 cm • 100 pz



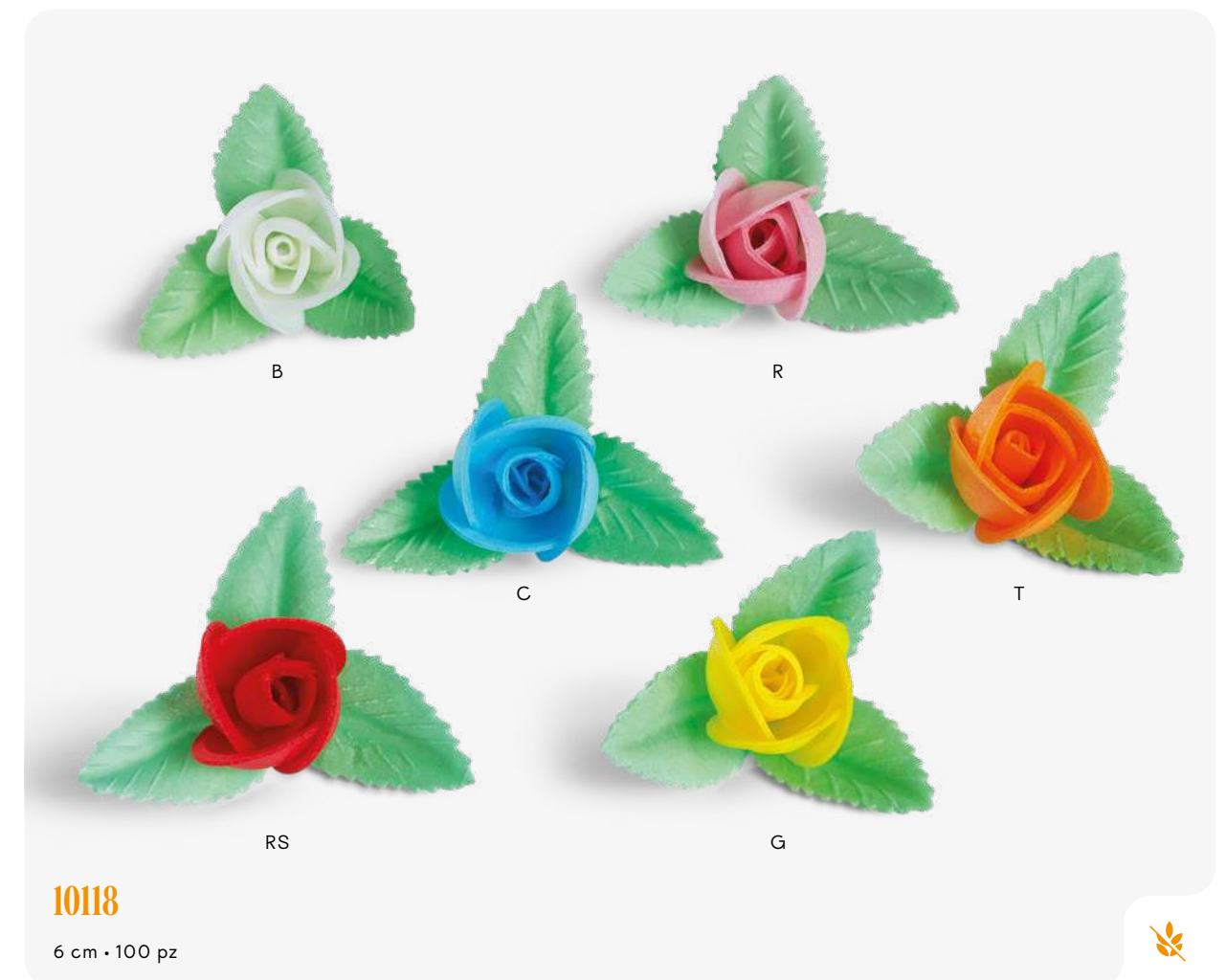
10132

5 cm • 50 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyme



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyme



10110

4 cm • 200 pz



10111

3,5 cm • 100 pz



10154

5,5 cm • 100 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



10138

Assortito • 4,5 cm • 200 pz



10134

Assortito • 4,5 cm • 200 pz



10122

Assortito • 4 cm • 200 pz



B

RS



G



C



R

10135

4,5 cm • 200 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



10101

4 cm • 1000 pz



10102

5 cm • 1000 pz



10103

4 cm • 1000 pz



3D

10143

Assortito • 5 / 7 cm • 200 pz



3D

10146

Assortito • 4 / 7 cm • 200 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyme



10169

Assortito • 7 cm • 100 pz



10109

5 cm • 60 pz



10159

5 cm • 100 pz



NEW

10177

Assortito • 5 cm • 100 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



10166

Assortito • 5,5 cm • 40 pz



10167

Assortito • 3 cm • 100 pz



10147

Assortito • 4,5 cm • 200 pz



10164

Assortito • 5 cm • 50 pz



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyme



Fiori in Cialda

Wafer flowers | Fleurs en azyne



10128

Assortito • 5 cm • 60 pz
Colori Perlescenti - Pearlescent Colors - Couleurs Nacrées



10127

Assortito • 5 cm • 60 pz
Colori Perlescenti - Pearlescent Colors - Couleurs Nacrées



NEW

10176

Assortito • 5 cm • 60 pz
Colori Perlescenti - Pearlescent Colors - Couleurs Nacrées



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12270

Ø 3,8 x 3 cm • 30 pz



12397

Assortito • 3,5 / 4,8 cm • 24 pz



12262

Assortito • 3 cm • 100 pz



12181

Assortito • 4 cm • 80 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



NEW

12272

Assortito • Ø 3,5 cm • 25 pz



NEW

12274

Assortito • 3 - 4 cm • 80 pz



NEW

12273

Assortito • 4 cm • 60 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12214

Assortito • 4,2 cm • 90 pz



12179

Assortito • 5,5 cm • 60 pz



12333

Assortito • Ø 3 cm • 160 pz

DESIGN
MIX



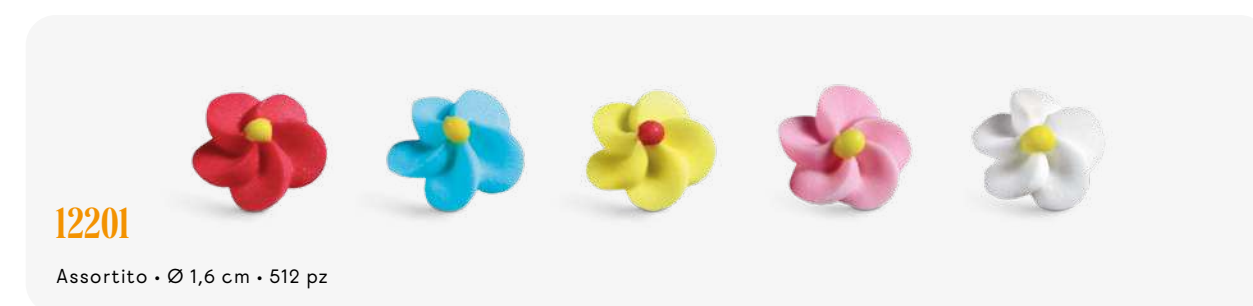
12160

Assortito • 6 cm • 24 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12320

Assortito • Ø 2,5 cm • 200 pz



12321

Assortito • Ø 3,2 cm • 200 pz



12322

Assortito • Ø 3,7 cm • 200 pz



12197

Assortito • 2,5 cm • 175 pz



12206

2,5 x 4,5 cm • 450 pz



12208

2,5 cm • 240 pz



12212

2,5 cm • 240 pz



12208-A

1 cm • 400 pz



12209

3 cm • 150 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12167

Assortito • 2,8 cm • 144 pz



12169

3 cm • 120 pz



12334

Assortito • 3 cm • 70 pz



12264

Assortito • Ø 2,2 cm • 200 pz



12260

Assortito • 3 cm • 100 pz



12261

Assortito • 2,5 cm • 100 pz



12215

Assortito • Ø 2,6 cm • 100 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



NEW

12275

Assortito • 2,5 cm • 72 pz



NEW

12277

Assortito • 3 cm • 60 pz



NEW

12276

Assortito • 5 cm • 40 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12271

Assortito • Ø 5 cm • 12 pz



12324

5 cm • 54 pz



12319

4 cm • 54 pz



12211

Assortito • 2,5 / 4 cm • 120 pz



12193

2,5 cm • 280 pz



12194

4 cm • 140 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12243

Assortito • 5,5 cm • 96 pz



12198

Assortito • 2,5 cm • 80 pz



12219

Assortito • 4,2 cm • 40 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12172

Assortito • Ø 3,5 cm • 150 pz



12196

Assortito • 2,7 cm • 140 pz



12189

Assortito • 1 cm • 600 pz



12213

Assortito • 4,5 cm • 120 pz



12156

Assortito • 2,5 cm • 100 pz



12224

Assortito • 4,5 cm • 80 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12263

Ø 5 cm • 18 pz



12200

Assortito • 3,5 / 7 cm • 94 pz



12187

3,5 cm • 140 pz



12235

Assortito • 4,8 / 6,5 cm • 15 pz



12331

Assortito • 4 / 5 cm • 72 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



12250-RS Rosso
12250-B Bianco
12250-R Rosa
12250-C Azzurro

Ø 3,5 x H 2,5 cm • 36 pz



NEW

12250-A

Assortito • Ø 3,5 x H 2,5 cm • 36 pz



12251-RS Rosso
12251-B Bianco
12251-R Rosa
12251-C Azzurro

Ø 5 cm x H 2,7 cm • 36 pz



Fiori in Zucchero

Sugar flowers | Fleurs en sucre



- 12227-R Rosa
- 12227-B Bianco
- 12227-G Giallo
- 12227-RS Rosso
- 12227-C Azzurro
- 12227-L Lilla

Ø 5,5 cm • 12 pz



- 12225-R Rosa
- 12225-B Bianco
- 12225-G Giallo
- 12225-RS Rosso
- 12225-C Azzurro
- 12225-L Lilla

Ø 2,8 cm • 30 pz



12171

4,5 x 2,5 cm • 120 pz



Fiori in Pastigliaggio

Gum paste flowers | Fleurs en pastillage



12190

Assortito • 4,5 cm • 60 pz



12186

Assortito • 4,5 cm • 60 pz



12390

Assortito • 11 cm • 12 pz



NEW

12393

Assortito • 12 cm • 8 pz



Rami in Pastigliaggio

Gum paste branches | Branches en pastillage



12395

8 cm • 12 pz



12396

13 cm • 24 pz



12391

Assortito • H 14-18 cm • 4 pz



NEW

12382-B

15 cm • 8 pz



NEW

12382-RS

15 cm • 8 pz



12385-R

15 cm • 12 pz



Rami in Pastigliaggio

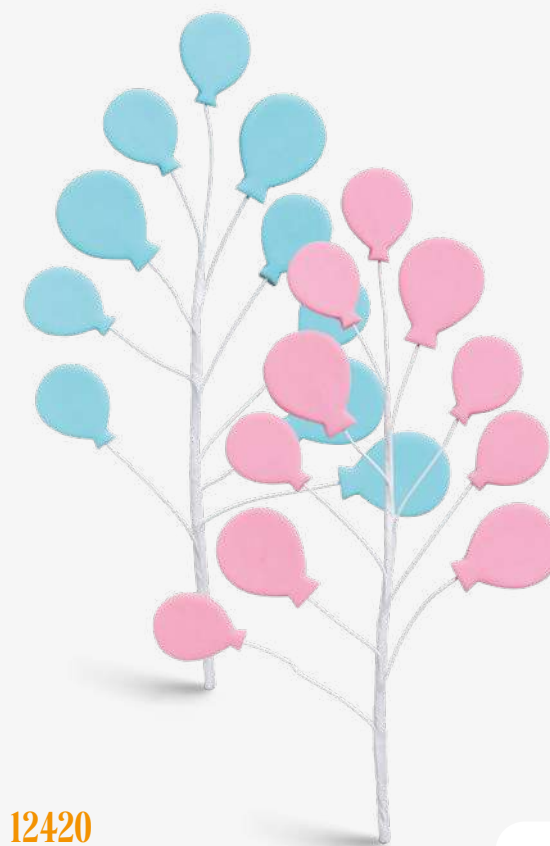
Gum paste branches | Branches en pastillage



NEW

12392

H 26 cm • 4 pz



12420

Assortito • H 17 cm • 12 pz



12419

H 17 cm • 12 pz



12421

H 17 cm • 12 pz



12418

H 12 cm • 10 pz



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



14255

ZUCCHERO
Assortito • 3 / 4 / 10 cm • 55 pz



14253

ZUCCHERO
Assortito • 4,8 x 4,3 cm • 60 pz



14236

ZUCCHERO
Assortito • 3 / 4 / 10 cm • 55 pz



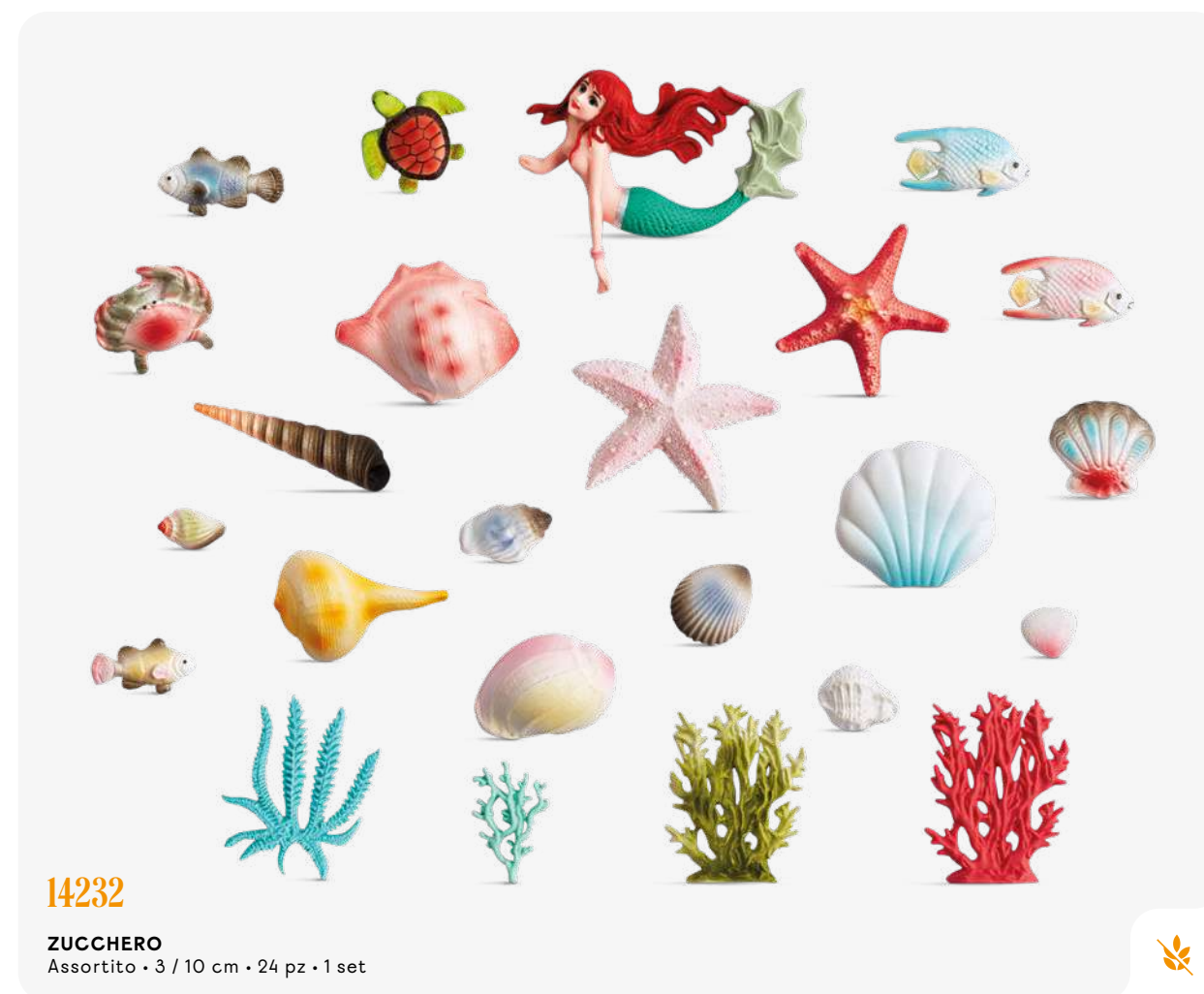
14234

ZUCCHERO
Assortito • 3 cm • 144 pz



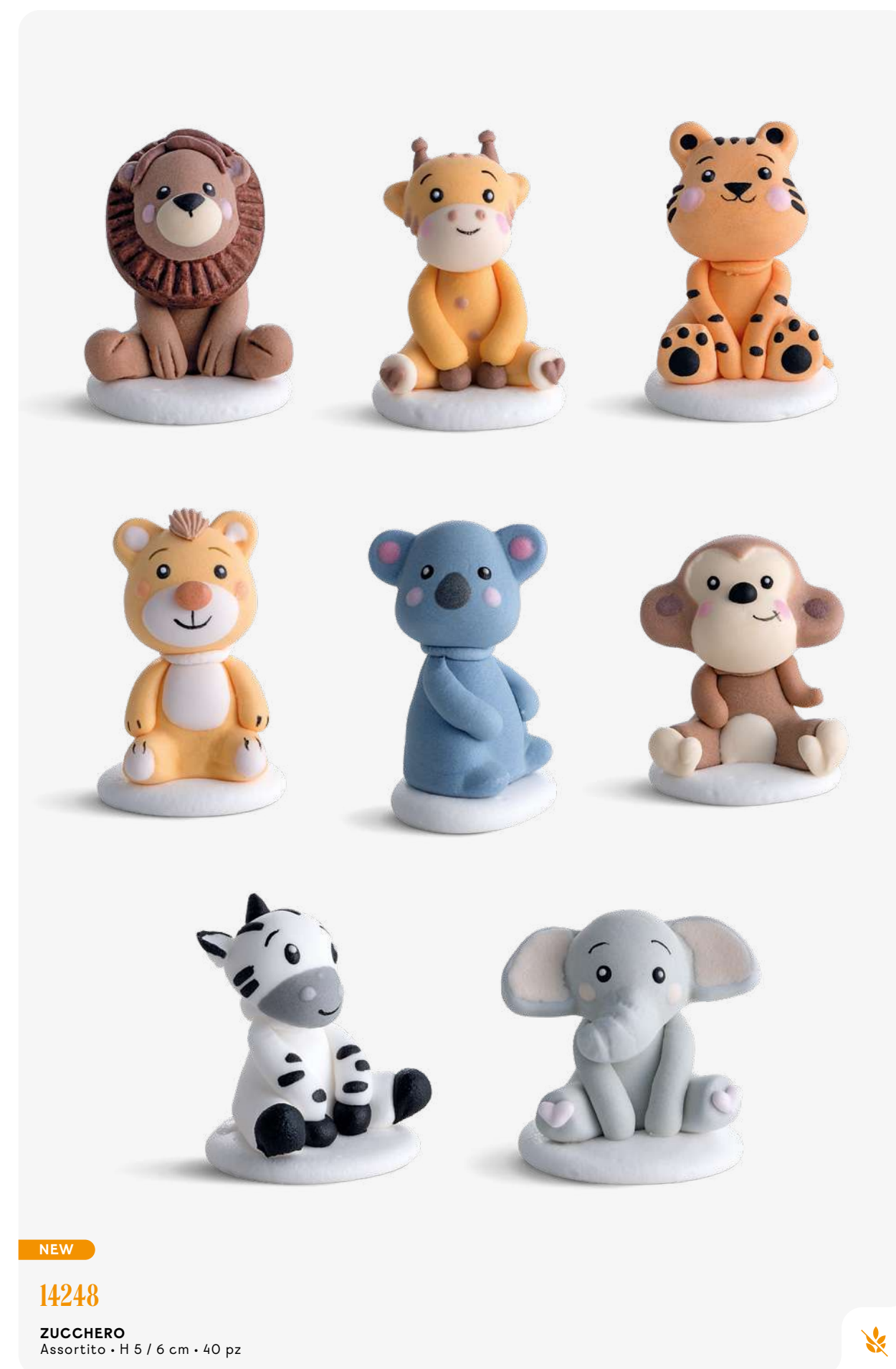
Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



14267

ZUCCHERO
Assortito • H 4,5 cm • 48 pz



14259

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5 cm • 24 pz



NEW

14270

ZUCCHERO
Assortito • H 5 cm • 24 pz



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



14269

ZUCCHERO
Assortito • H 7 cm • 30 pz



NEW

14249

ZUCCHERO
Assortito • H 6 cm • 24 pz



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine

NEW

14273

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5,5 cm • 30 pz



NEW

14251

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5 cm • 24 pz



NEW

14268

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • 3 cm • 48 pz



NEW

14271

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • L 4,5 - 5 cm • 24 pz



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



NEW

14266

ZUCCHERO
Assortito • H 6 cm • 24 pz



NEW

14260

ZUCCHERO
Assortito • L 5 cm • 24 pz



NEW

14256

ZUCCHERO
Assortito • L 6 cm • 40 pz



Soggetti in Zucchero e Gelatina

Sugar and jelly figurines | Sujets en sucre et gelatine



NEW

14239

ZUCCHERO
Assortito • 4 cm • 30 pz

SOFT SUGAR
ZUCCHERO MORBIDO
SUCRE MOU



12195

ZUCCHERO
Assortito • H 4 cm • 48 pz




NEW

14240

ZUCCHERO
H 2,7 / 6,5 cm • 24 pz (8 Kit x 3)



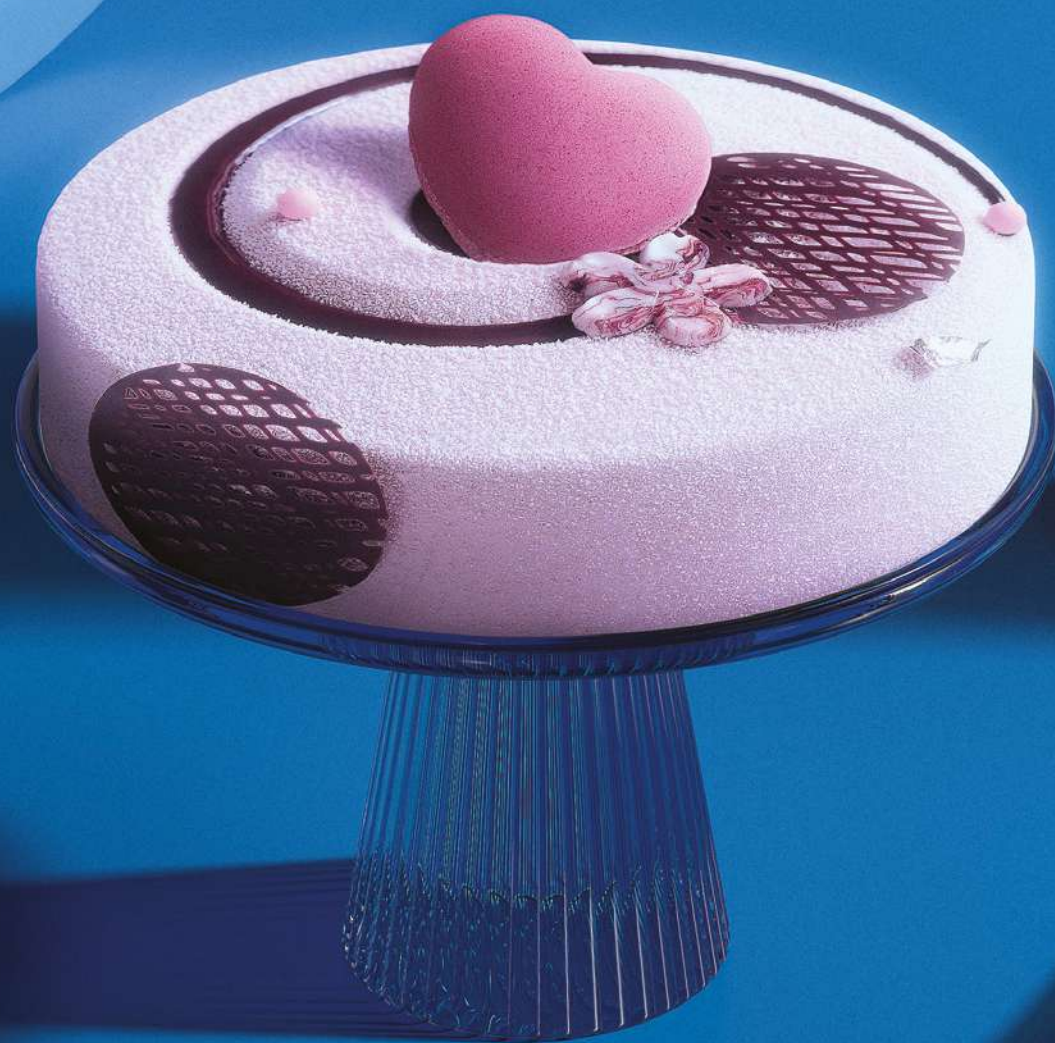
NEW

40980

CIOCCOLATO
Ø 2,7 cm • 40 pz

Decorazioni e Linea Krok

Decorations and Krok Line | Décorations et Ligne Krok



IT - L'ARTE DI RIFINIRE CON SEMPLICITÀ

Entrate in un mondo dove l'eleganza del dettaglio incontra la praticità. La nostra selezione "Decorazioni e Linea Krok" è stata ideata per offrirvi soluzioni complete che elevano le vostre creazioni, dalla rifinitura estetica alle basi pronte all'uso. Accanto a queste meraviglie, la Linea Krok offre un assortimento di prodotti semi-lavorati e pronti all'uso, pensati per ottimizzare i tempi senza sacrificare la qualità. Dalle basi croccanti ai classici della pasticceria, ogni elemento è un alleato prezioso per la vostra attività, garantendo risultati impeccabili con la massima facilità.

EN - THE ART OF FINISHING WITH SIMPLICITY

Enter a world where the elegance of detail meets practicality. Our "Decorazioni e Linea Krok" selection has been designed to offer you complete solutions that elevate your creations, from aesthetic finishing to ready-to-use bases. Alongside these wonders, the Krok Line offers an assortment of semi-finished and ready-to-use products, designed to optimize time without sacrificing quality. From crunchy bases to pastry classics, every element is a precious ally for your business, guaranteeing impeccable results with maximum ease.

FR - L'ART DE FINIR AVEC SIMPLICITÉ

Entrez dans un monde où l'élégance du détail rencontre la praticité. Notre sélection "Decorazioni e Linea Krok" a été conçue pour vous offrir des solutions complètes qui subliment vos créations, de la finition esthétique aux bases prêtes à l'emploi. À côté de ces merveilles, la Ligne Krok propose un assortiment de produits semi-finis et prêts à l'emploi, pensés pour optimiser le temps sans sacrifier la qualité. Des bases croustillantes aux classiques de la pâtisserie, chaque élément est un allié précieux pour votre activité, garantissant des résultats impeccables avec une facilité maximale.

MACARONS Macarons Macarons	98
DECORAZIONI IN ZUCCHERO Sugar decorations Décorations en sucre	102
PERLE IN ZUCCHERO Sugar pearls Perles de sucre	108
GELATINA - JELLY Gelatin - Jelly Gélatine - Gelée	109
TARTELLETTE AL BURRO DOLCI Sweet butter tartlets Tartelettes sucrées au beurre	110
TARTELLETTE AL BURRO SALATE Savory butter tartlets Tartelettes salées au beurre	114
CONFETTI Sugared almonds Dragées	115
CRUMBLE Crumble Crumble	116





Macarons

Macarons | Macarons



15026

Assortito • Ø 3,5 cm • 288 pz



15020

ROSA - PINK - ROSE
Ø 3,5 cm • 288 pz



15021

GIALLO - YELLOW - JAUNE
Ø 3,5 cm • 288 pz



15022

NATURALE - NATURAL - NATUREL
Ø 3,5 cm • 288 pz



15023

VERDE - GREEN - VERT
Ø 3,5 cm • 288 pz



15024

CACAO - CHOCOLATE - CHOCOLAT
Ø 3,5 cm • 288 pz



15028

ROSSO - RED - ROUGE
Ø 3,5 cm • 384 pz



15029

TURCHESE - TURQUOISE - TURQUOISE
Ø 3,5 cm • 288 pz



15019

NERO - BLACK - NOIR
Ø 3,5 cm • 288 pz



Macarons

Macarons | Macarons



15008

MACARONS CUORE ROSA - PINK HEART - CŒUR ROSE
Ø 4,2 cm • 160 pz



NEW

15006

MACARONS CUORE BIANCO
WHITE HEART - CŒUR BLANC
Ø 4,2 cm • 160 pz



NEW

15007

MACARONS CUORE AZZURRO
BLUE HEART - CŒUR BLEU
Ø 4,2 cm • 160 pz



Decorazioni in Zucchero

Sugar decorations | Décorations en sucre



14429 1 Kg
14455 12 Kg

LETTERINE
LITTLE LETTERS - PETITES LETTRES



14454 1 Kg
14457 12 Kg

CUORI CORNICE
HEART FRAME - CADRE CŒURS



14453 1 Kg
14456 12 Kg

FARFALLE
BUTTERFLIES - PAPILLONS



14428 1 Kg
14419 12 Kg

CUORICINI
LITTLE HEARTS - PETITS CŒURS



14427-B 1 Kg
14418 12 Kg

STELLINE BIANCHE
WHITE STARS - ÉTOILES BLANCHES



14427 1 Kg
14417 12 Kg

STELLINE ASSORTITE
ASSORTED SMALL STARS - PETITES ÉTOILES ASSORTIES



14422

STELLINE ORO
GOLD STARS - ÉTOILES D'OR
1 Kg



14423

STELLINE ARGENTO
SILVER STARS - ÉTOILES ARGENTÉES
1 Kg



Decorazioni in Zucchero

Sugar decorations | Décorations en sucre



14420

FIOCO DI NEVE
SNOWFLAKE - FLOCON DE NEIGE
1 Kg





14421

PINO VERDE
GREEN PINE - PIN VERT
1 Kg





14433

CODETTE
SPRINKLES - VERMICELLES
1 Kg





14432

MOMPARIGLIA
NONPAREILS - NONPAREILLES
1 Kg





14424

TONDI ARGENTO
SILVER ROUNDS - RONDS ARGENTÉS
4 mm • 1 Kg



14425

TONDI ARGENTO
SILVER ROUNDS - RONDS ARGENTÉS
6 mm • 1 Kg



14431

TONDI ORO
GOLD ROUNDS - RONDS DORÉS
6 mm • 1 Kg



14426

MINI LENTI
MINI LENSES - MINI LENTILLES
1 Kg





Decorazioni in Zucchero

Sugar decorations | Décorations en sucre

**DECORAZIONI
E LINEA KROK**
Decorations and Krok Line



14434	Rosa
14435	Celeste
14436	Verde
14437	Giallo
14438	Rosso
14439	Bianco
14441	Oro
14442	Argento
14449	Lilla
14450	Nero
14451	Bronzo
14452	Arancione

450 g · 1 pz



**DECORAZIONI
E LINEA KROK**
Decorations and Krok Line

COLORANTI
Colors and printer media

**CANDELE, NUMERI
E NASTRI**
Candles, Numbers and Ribbons

BIGLIETTI E KITS
Greeting cards and Kits

RICORRENZE
Celebrations

CIOCCOLATO
Chocolate

LABORATORIO
Laboratory



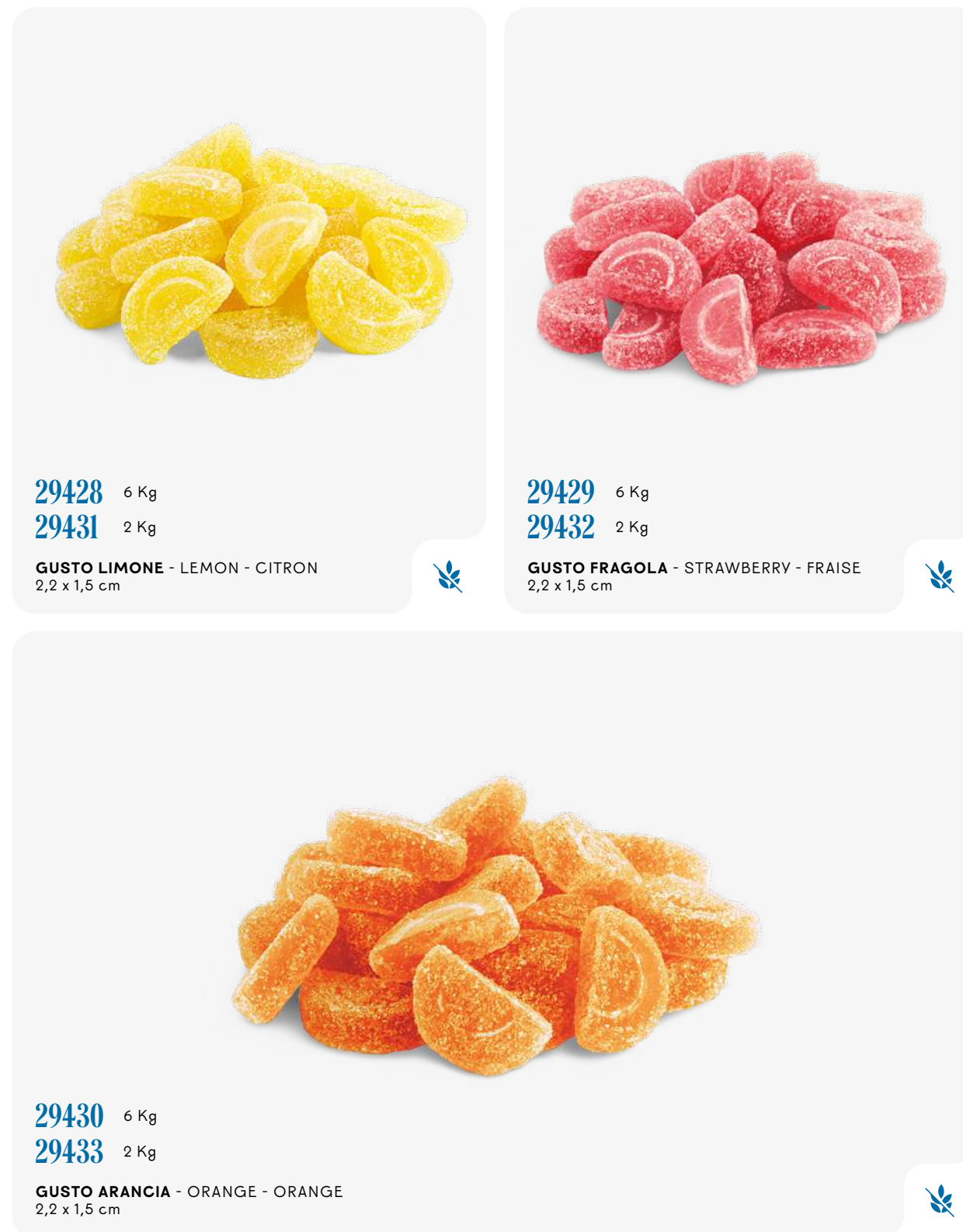
Perle in Zucchero

Sugar pearls | Perles de sucre



Gelatina – Jelly

Gelatin – Jelly | Gélatine – Gelée



Tartellette al Burro Dolci

Sweet butter tartlets | Tartelettes sucrées au beurre



16000

Ø 3,8 x H 2 cm • 192 pz



16001

Ø 3,8 x H 2 cm • 192 pz



16002

Ø 6 x H 2 cm • 46 pz



NEW

16013

Ø 3,7 x H 2,5 cm • 108 pz



16009

Ø 8 x H 1,8 cm • 96 pz



Tartellette al Burro Dolci

Sweet butter tartlets | Tartelettes sucrées au beurre



Tartellette al Burro Salate

Savory butter tartlets | Tartelettes salées au beurre



16007

Ø 3,8 x H 2 cm • 192 pz



WITH
SESAME
CON
SESAMO
AU
SÉSAME

16008

Ø 3,8 x H 2 cm • 192 pz



Confetti

Sugared almonds | Dragées



14400

1 Kg



14401

1 Kg



14402

1 Kg



14403

1 Kg



14404

1 Kg



14405

1 Kg



14406

Assortito • 1 Kg



14407

Assortito • 1 Kg



14408

Assortito • 1 Kg



Crumble

Crumble | Crumble

IT DESCRIZIONE
Decorazione per pasticceria, gelateria e dolceria in generale.
Conferisce gusto e croccantezza all'impasto/gelato.

EN DESCRIPTION
Decoration for pastry, ice cream, and confectionery in general.
It adds flavor and crunch to the dough/ice cream.



16041

FRUTTI ROSSI - RED BERRIES - FRUITS ROUGES
2 Kg



16040

PISTACCHIO - PISTACHIO - PISTACHE
2 Kg



16042

VANIGLIA - VANILLA - VANILLE
2 Kg



16043

CACAO - COCOA - CACAO
2 Kg



16044

LIMONE - LEMON - CITRON
2 Kg



16045

CARAMELLO - CARMEL - CARMEL
2 Kg



16046

NOCCIOLA - HAZELNUT - NOISETTE
2 Kg



Coloranti e Supporti per Stampanti

Colors and printer media | Colorants et supports d'impression



WAFERS FARMA DECOR

IT - ESPLOSIONI DI COLORE E DETTAGLI HIGH-TECH

Benvenuti in "Coloranti e Supporti per Stampanti", il vostro alleato per dare vita e personalità a ogni creazione di pasticceria. Esplorate la nostra gamma completa di coloranti, dalle tonalità intense alle finiture speciali, perfetti per dettagli e effetti accattivanti. I nostri supporti per stampanti edibili trasformano idee complesse in deliziose realtà.

EN - EXPLOSIONS OF COLOR AND HIGH-TECH DETAILS

Welcome to "Colors and Printing Media," your ally for bringing life and personality to every pastry creation. Explore our complete range of colors, from intense shades to special finishes, perfect for captivating details and effects. Our edible printing media transforms complex ideas into delicious realities.

FR - EXPLOSIONS DE COULEURS ET DÉTAILS HIGH-TECH

Bienvenue dans l'univers de "Colorants et Supports pour Imprimantes", votre allié pour donner vie et personnalité à chaque création de pâtisserie. Découvrez notre gamme complète de colorants, des teintes intenses aux finitions spéciales, parfaits pour des détails et des effets captivants. Nos supports d'impression comestibles transforment des idées complexes en délicieuses réalités.

FOGLI ALIMENTARI Edible sheets Feuilles alimentaires	120
INCHIOSTRO ALIMENTARE Edible ink Encre comestible	124
CARTUCCE ALIMENTARI Cartridges for edible printing Cartouches alimentaires	125
GOLDEN EMOTION Golden Emotion Golden Emotion	126
GLASSA SPRAY A SPECCHIO Mirror glaze spray Glacage miroir en spray	128
COLORANTI Colors Colorants	130
RAFFREDDANTE SPRAY Cooling spray Réfrigérant en spray	140
LUCIDANTE SPRAY Glazing spray Vernis en spray	140
STACCANTE SPRAY Non-stick cooking spray Anti-adhésif en spray	141
PENNARELLI ALIMENTARI Markers with edible ink Feutres alimentaires	141
GLITTER Glitter Glitter	142
GELATINA Gelatin Gélatine	144
DRIP COLOR Drip Color Drip Color	146
CREMA AL CACAO Cocoa cream Crème de cacao	147



119

COLORANTI E
SUPPORTI
Colors and printer media

CANDELE, NUMERI
E NASTRI
Candles, Numbers and Ribbons

BIGLIETTI E KITS
Greeting cards and Kits

RICORRENZE
Celebrations

CIOCCOLATO
Chocolate

LABORATORIO
Laboratory

Fogli Alimentari in Zucchero

Edible sugar sheets | Feuilles alimentaires en sucre

IT DESCRIZIONE

Foglio resistente e di facile utilizzo. Superficie ruvida per favorire un buon grip sulle stampanti.

MODO D'USO

Isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Posiziona il foglio sulla torta 5 ore prima della consumazione. Richiudi bene la confezione dopo ogni singolo utilizzo.

CARATTERISTICHE

Molto maneggevole, morbido e veloce nell'asciugatura. Buona resa grafica e coprenza.

EN DESCRIPTION

Durable and easy-to-use sheet. Rough surface for good grip on printers.

HOW TO USE

Seal the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. Place the sheet on the cake 5 hours before serving. Close the package tightly after each use.

FEATURES

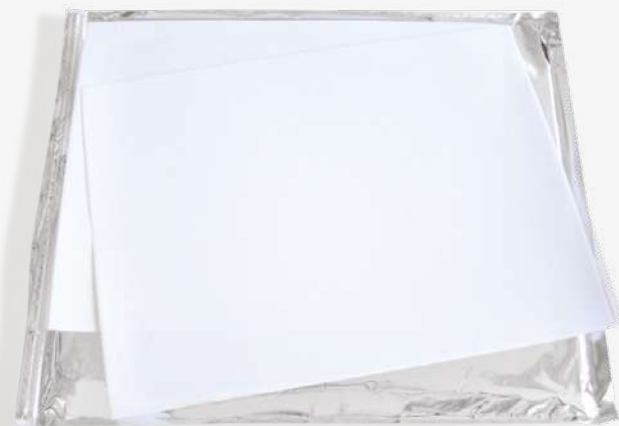
Easy-to-handle, soft and quick-drying sheets. Good graphic rendering and coverage.



A4

42017

Foglio A4 • Spessore 0,6 mm • 25 pz



A3

42017-B

Foglio A3 • Spessore 0,6 mm • 30 pz



Fogli Alimentari in Cialda

Edible wafer sheets | Feuilles alimentaires en sazyme

IT DESCRIZIONE

Foglio facile da utilizzare per chi privilegia una soluzione conveniente con esigenze grafiche standard.

MODO D'USO

Per ottenere colori ancora più brillanti e favorire la planarità del foglio, spalma con una spatola gelatina alimentare trasparente sopra e sotto la stampa. Posiziona il foglio sulla torta 5 ore prima della consumazione. Richiudi bene la confezione dopo ogni singolo utilizzo.

CARATTERISTICHE

Molto maneggevole, leggero, veloce nell'asciugatura e nella coprenza. Buona resa grafica.

EN DESCRIPTION

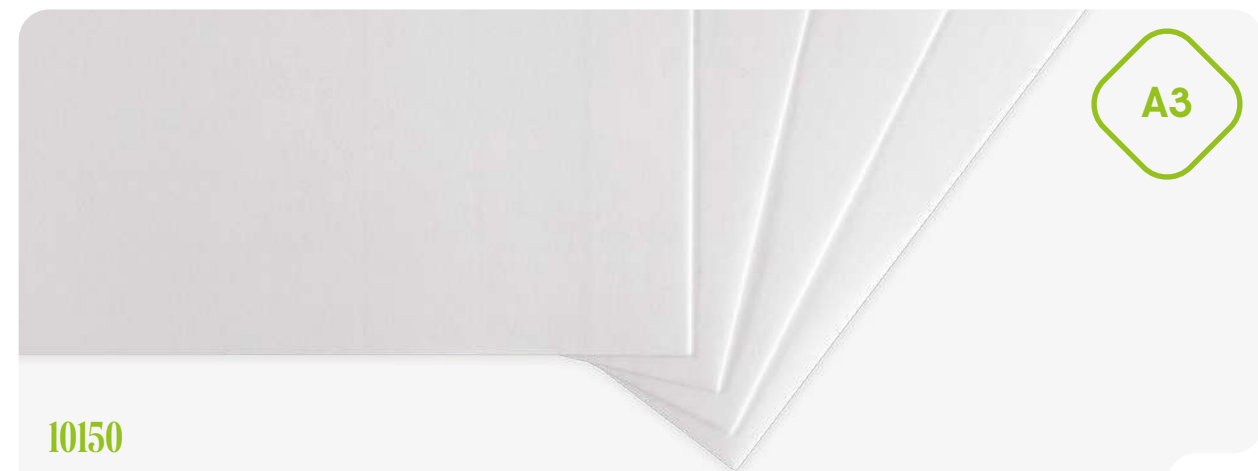
Easy-to-use sheet for those who prioritize a convenient solution with standard graphic requirements.

HOW TO USE

To achieve even brighter colors and ensure the sheet lies flat, spread clear food-grade gelatin over and under the print with a spatula. Place the sheet on the cake 5 hours before serving. Close the package tightly after each use.

FEATURES

Easy-to-handle, lightweight sheets that dry quickly and provide excellent coverage. Good graphic rendering.



A3

10150

CIALDA PESANTE

Foglio A3 • Spessore 0,55 mm • 50 pz



A4

10151

CIALDA PESANTE

Foglio A4 • Spessore 0,55 mm • 100 pz



A4

10151/A

CIALDA LEGGERA

Foglio A4 • Spessore 0,3 mm • 200 pz



Fogli Alimentari Nice Print

Nice print sheets | Nice print feuilles

IT DESCRIZIONE

Foglio in fibre vegetali e amidi stampabile su entrambi i lati. Il lato liscio permette una stampa fotografica, il lato rugoso è indicato per immagini vintage. Ottima la resa grafica.

MODO D'USO

Isola la parte inferiore del foglio con cioccolato bianco o crema al burro. Posiziona il foglio sulla torta 5 ore prima della consumazione. Richiudi bene la confezione dopo ogni singolo utilizzo.

CARATTERISTICHE

Molto buona la resa grafica e la coprenza. Buona maneggevolezza e velocità di asciugatura.

- + SENZA E171
- + PERFETTO AL TAGLIO
- + GUSTO NEUTRO
- + SENZA ZUCCHERO
- + SENZA GLUTINE
- + FLESSIBILE
- + BIANCHISSIMO
- + SENZA OLIO DI PALMA
- + NON SECCA
- + LEGGERO

EN DESCRIPTION

Sheet made of fibres and starches printable on both sides. The smooth side is suitable for photographic prints, while the textured side is ideal for vintage images. Excellent graphic quality.

HOW TO USE

Insulate the bottom of the sheet with white chocolate or buttercream. Place the sheet on the cake 5 hours before serving. Close the package tightly after each use.

FEATURES

Excellent graphic quality and coverage. Easy to handle and quick drying.

- + WITHOUT E171
- + PERFECT FOR CUTTING
- + NEUTRAL TASTE
- + SUGAR FREE
- + GLUTEN FREE
- + FLEXIBLE
- + VERY WHITE
- + WITHOUT PALM OIL
- + DOES NOT DRY OUT
- + LIGHT



10152

Foglio A4 • Spessore 0,5 mm • 100 pz



Fogli in Ostia per Torrone

Wafer Sheets for nougat | Feuilles en azyme pour nougat

IT DESCRIZIONE

Fogli in ostia resistenti e di facile utilizzo.

MODO D'USO

Posizionare i fogli sopra e sotto al preparato per torrone.

CARATTERISTICHE

Vengono utilizzati per far sì che il composto si compatti ed aderisca il più possibile in modo da avere un risultato omogeneo.

EN DESCRIPTION

Durable and easy-to-use wafers sheets.

HOW TO USE

Place the sheets on top and bottom of the nougat mix.

FEATURES

They are used to help the mixture compact and adhere as tightly as possible for a uniform result.



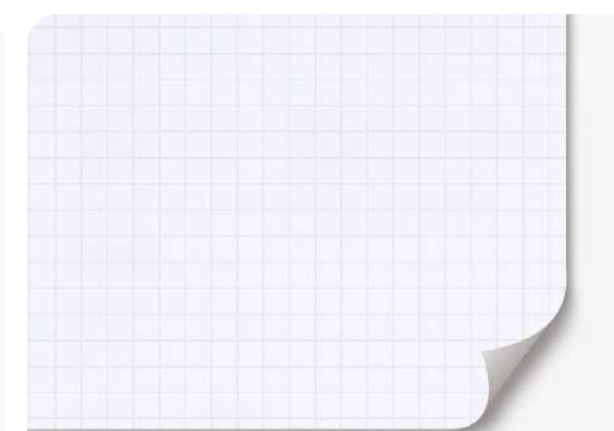
10139

Fogli lisci pesanti • 5 Kg

10139-0

Fogli lisci leggeri • 100 fogli

CIALDA • WAFER • AZYME
50 x 60 cm



10140

Fogli rigati pesanti • 5 Kg

10140-0

Fogli rigati leggeri • 100 fogli

CIALDA • WAFER • AZYME
50 x 60 cm



WAFERS FARMA DECOR



Inchiostro Alimentare

Edible ink | Encre comestible

CANON



- 42013 Nero
- 42014 Magenta
- 42015 Ciano
- 42016 Giallo

100 ml • 1 pz

EPSON



- 42020 Nero
- 42021 Magenta
- 42022 Ciano
- 42023 Giallo

100 ml • 1 pz

Cartucce Alimentari

Cartridges for edible printing | Cartouches alimentaires

CANON



- TK155 Nero
- TK153 Magenta
- TK154 Ciano
- TK152 Giallo
- TK151 Nero grande

1 pz

STAMPANTI CANON COMPATIBILI:

IP7250 MG6650
MG5450 IX6850 (A3)
MG5550 MX725
MG5650 MX925
MG6450

- TK585 Nero
- TK583 Magenta
- TK584 Ciano
- TK582 Giallo
- TK581 Nero grande

1 pz

STAMPANTI CANON COMPATIBILI
DI ULTIMA GENERAZIONE:

TS705 TS6350A (NEW)
TS705A (NEW) TS6351
TR7550 TS6351A (NEW)
TS6150 TS9550 (A3)
TS6151 TS9551C (A3)
TS6250
TS6251
TS6350

- TK175 Nero
- TK173 Magenta
- TK174 Ciano
- TK172 Giallo
- TK171 Nero grande

1 pz

STAMPANTI CANON COMPATIBILI:

MG5750 TS5051
MG5751 TS5053
MG5752 TS5055
MG5753 TS6050
MG6850 TS6051
MG6851 TS6052
MG6852
MG6853
TS5050





Golden Emotion

Golden Emotion | Golden Emotion

IT DESCRIZIONE

La Golden Emotion è una pasta pronta all'uso da utilizzare su stampi di silicone decorativi per creare pizzi e girotorta, oppure spatolando il prodotto su tappetino di silicone o carta forno per ottenere fogli e decorazioni come springles o forme varie, dall'effetto perlato/metallico. Con Golden Emotion puoi ricoprire soggetti di cioccolato, praline, puoi lavarlo in fiocchi o scaglie o creare sottilissimi fogli.

MODO D'USO

Mescolare bene prima dell'uso.

Per la creazione di fogli e decorazioni: stendere il composto sul tappetino di silicone o carta forno aiutandosi con una spatola. Asciugare all'aria (6-8 h) o in forno per 10-12 minuti ad una temperatura di 80 °C.

Per la creazione di pizzi: stendere il composto sugli stampi facendolo aderire perfettamente aiutandosi con una spatola. Asciugare all'aria (6-8 h) o in forno per 10-12 minuti ad una temperatura di 80 °C. Per ottenere un ottimo risultato si consiglia di aggiungere un ulteriore sottile strato di prodotto allo stampo dopo i primi 10 minuti in forno. Per staccare il prodotto con facilità, capovolgere lo stampo sul banco da lavoro e aiutandosi con una spatola staccare un margine e delicatamente estrarre il pizzo.

SUPPORTI

- + Tappetino di Silicone
- + Carta da forno
- + Stampi silicone

APPLICAZIONE

Il prodotto è idoneo ad essere applicato su qualsiasi supporto come panna, pasta di zucchero, creme, semifreddi, cioccolato plastico, biscotti, etc.

EN DESCRIPTION

Golden Emotion is a ready-to-use paste for decorative silicone molds to create lace and cake rings, or by spreading the product on a silicone mat or parchment paper to create sheets and decorations such as springforms or various shapes with a pearly/metallic effect. Golden Emotion can also be used to cover objects in chocolate and pralines, and can be used to create flakes or flakes, or to create very thin sheets.

HOW TO USE

Mix well before use.

To create sheets and decorations: Spread the mixture on a silicone mat or parchment paper using a spatula. Air dry (6-8 hours) or in the oven for 10-12 minutes at 80°C.

To create lace: Spread the mixture on the molds, ensuring it adheres perfectly using a spatula. Air dry (6-8 hours) or in the oven for 10-12 minutes at 80°C.

For best results, we recommend adding a further thin layer of product to the mold after the first 10 minutes in the oven. To remove the product easily, turn the mold upside down on the work surface and, using a spatula, loosen one edge and gently remove the lace.

SUITABLE FOR USE ON

- + Silicone mat
- + Baking paper
- + Silicone molds

APPLICATION

The product is suitable for application on any surface, such as cream, sugar paste, custards, semifreddo, sculpted chocolate, biscuits, etc



NEW

29410

GOLDEN EMOTION
200 g - 1 pz



NEW

29411

SILVER EMOTION
200 g - 1 pz



42033

TAPPETINO ANTIADERENTE IN SILICONE
SILICONE MAT - TAPIS EN SILICONE
58,5 x 38,5 cm - 1 pz



42039

CARTA DA FORNO
PARCHMENT PAPER - PAPIER SULFURISÉ
Multicottura bisiliconata - 60 x 40 cm - 500 pz



Glassa Spray a Specchio

Mirror glaze spray | Glacage miroir en spray

IT DESCRIZIONE

Glassa spray a specchio fluida e coprente pronta all'uso. Consente una rapida e semplice applicazione. Colori brillanti.

MODO D'USO

Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale.

EN DESCRIPTION

Ready-to-use, fluid, high-coverage mirror spray glaze. Quick and easy to apply. Bright colors.

HOW TO USE

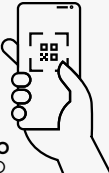
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.

COSA DECORARE

- + Mousse
- + Semifreddi
- + Basi congelate
- + Prodotti da frigorifero

WHAT TO DECORATE

- + Mousses
- + Semifreddos
- + Frozen bases
- + Refrigerated products

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



NEW

- 29480  Rosa
- 29481  Celeste
- 29482  Rosso
- 29483  Giallo
- 29484  Verde
- 29485  Ciocc. Fondente
- 29486  Trasparente

400 ml • 1 pz



Coloranti in Pasta

Colors paste | Colorants en pate

IT DESCRIZIONE

Coloranti multiuso ideali per la colorazione di tutte le masse.

MODO D'USO

Agitare bene prima dell'utilizzo. Versare delicatamente il colorante emulsionandolo con la massa.

COSA DECORARE

- + Pasta di zucchero
- + Ghiaccia
- + Crema
- + Panna
- + Burro di cacao
- + Cioccolato bianco
- + Masse grasse quali burro e margarina

EN DESCRIPTION

Multipurpose food colorings ideal for coloring all types of masses.

HOW TO USE

Shake well before use. Gently pour the food coloring, emulsifying it with the masses.

WHAT TO DECORATE

- + Sugar paste
- + Icing
- + Cream
- + Cream
- + Cocoa butter
- + White chocolate
- + Fatty masses such as butter and margarine

- 29415 Blu
- 29416 Rosso
- 29417 Giallo
- 29418 Verde
- 29419 Arancione
- 29420 Viola
- 29421 Nero
- 29422 Rosa
- 29424 Bordeaux
- 29425 Marrone
- 29426 Acquamarina

118 ml • 1 pz



Coloranti Liposolubili

Fat soluble colors | Colorants liposolubles

IT DESCRIZIONE

Coloranti base olio ideali per la colorazione di masse.

MODO D'USO

Agitare bene prima dell'utilizzo. Versare delicatamente il colorante emulsionandolo con la massa. La sua composizione oleosa mantiene il cioccolato lavorabile ed elastico. Il cioccolato, una volta colorato in massa, non può essere più venduto come tale, diventando surrogato.

COSA DECORARE

- + Colorazione in massa di cioccolato
- + Crema
- + Crema al burro

EN DESCRIPTION

Oil-based colors ideal for coloring chocolate masses.

HOW TO USE

Shake well before use. Gently pour the dye into the mass, emulsifying it with the mass. Its oily composition keeps the chocolate workable and elastic. Once colored, chocolate cannot be sold as such; it becomes a substitute.

WHAT TO DECORATE

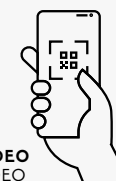
- + Chocolate mass coloring
- + Cream
- + Butter cream



OIL BASE
BASE OLIO
BASE D'HUILE



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



NEW

- 29991 Blu
- 29992 Rosso
- 29993 Verde
- 29994 Giallo

190 ml • 1 pz



Coloranti Spray Pastello Base Alcool

Alcohol-based spray colors | Colorants en spray à base d'alcool

IT DESCRIZIONE
Coloranti spray pastello ideali per la colorazione di qualsiasi superficie.

MODO D'USO
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale.

COSA DECORARE
+ Cioccolato + Prodotti a base zucchero + Cialda
+ Glasse + Prodotti da forno, panna, creme

EN DESCRIPTION
Pastel spray colors ideal for coloring any surface.

HOW TO USE
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30cm, holding the can as vertical as possible. custrads.

WHAT TO DECORATE
+ Chocolate + Sugar-based products + Wafers
+ Icing + Baked goods, creams, and custards



- 29935 Magenta
- 29936 Blu
- 29940 Arancione
- 29941 Rosa
- 29942 Celeste
- 29943 Rosso
- 29944 Giallo
- 29945 Verde
- 29946 Marrone

150 ml • 1 pz



Coloranti Spray Metallizzati Base Alcool

Alcohol-based metallized spray colors | Colorants en spray métallisés à base d'alcool

IT DESCRIZIONE
Coloranti spray ad effetto metallizzato ideali per la colorazione di qualsiasi superficie.

MODO D'USO
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale.

COSA DECORARE
+ Cioccolato + Prodotti a base zucchero + Cialda
+ Glasse + Prodotti da forno, panna, creme

EN DESCRIPTION
Metallic-effect spray colors ideal for coloring any surface.

HOW TO USE
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30cm, holding the can as vertical as possible.

WHAT TO DECORATE
+ Chocolate + Sugar-based products + Wafers
+ Icing + Baked goods, creams, and custards



- 29937 Rubino
- 29938 Bronzo
- 29947 Oro
- 29948 Argento
- 29970 Rosa
- 29971 Celeste
- 29972 Rosso
- 29973 Verde
- 29974 Viola
- 29975 Nero
- 29976 Bianco

250 ml • 1 pz



Coloranti Spray Easy Vellutina

Spray colors Easy Vellutina | Colorants en spray Easy Vellutinae

IT DESCRIZIONE

Coloranti spray ad effetto vellutato per decorare in superficie prodotti congelati. I colori rimangono brillanti e luminosi.

MODO D'USO

Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale. Accertarsi che la bomboletta rimanga a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima dell'utilizzo.

EN DESCRIPTION

Velvety-effect spray food coloring for decorating the surface of frozen products. The colors remain bright and brilliant.

HOW TO USE

Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible. Make sure the can is at room temperature for at least 2 hours before use.

COSA DECORARE

- + Mousse
- + Semifreddi
- + Gelato
- + Basi congelate
- + Prodotti da frigorifero

WHAT TO DECORATE

- + Mousse
- + Semifreddo
- + Gelato
- + Frozen bases
- + Refrigerated products

SPRAY
BASE
BURRO
CACAO

29954

Magenta

29955

Rosa

29956

Celeste

29957

Marrone

29958

Verde

29959

Bianco

29960

Giallo

29961

Rosso

29962

Nero

29963

Ciocc. Bianco

WFD

Wafers Farma Decor

VELLUTINA

COLORANTE ALIMENTARE SPRAY

EFFETTO VELLUTO

ROSSO

Art. 29961

400 ml

WFD

Wafers Farma Decor

VELLUTINA

COLORANTE ALIMENTARE SPRAY

EFFETTO VELLUTO

CELESTE

Art. 29956

400 ml

400 ml • 1 pz



Coloranti Spray New Vellutina

Spray colors New Vellutina | Colorants en spray New Vellutina

IT DESCRIZIONE

Coloranti spray ad effetto vellutato per decorare in superficie prodotti congelati. I colori rimangono brillanti e luminosi.

MODO D'USO

Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale.

EN DESCRIPTION

Velvety-effect spray food coloring for decorating the surface of frozen products. The colors remain bright and brilliant.

HOW TO USE

Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.

COSA DECORARE

- + Mousse
- + Semifreddi
- + Gelato
- + Basi congelate
- + Prodotti da frigorifero

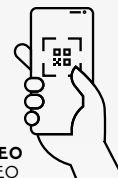
WHAT TO DECORATE

- + Mousse
- + Semifreddo
- + Gelato
- + Frozen bases
- + Refrigerated products

SPRAY
BASE
OLIO



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



NEW

- 29910 Rosa
- 29911 Celeste
- 29912 Rosso
- 29913 Bianco
- 29914 Giallo
- 29915 Verde
- 29916 Nero
- 29917 Ciocc. Latte
- 29918 Ciocc. Fondente
- 29919 Lilla
- 29920 Oro
- 29921 Argento

400 ml • 1 pz



Coloranti in Polvere

Powdered colors | Colorants en poudre



**METALLIC
METALLIZZATI
MÉTALLISÉ**

29800	Oro	29805	Blu
29801	Argento	29806	Rosa
29802	Bronzo	29807	Magenta
29803	Rubino		
29804	Rame		

25 g • 1 pz

IT DESCRIZIONE
Coloranti in polvere ad effetto metallizzato ideali per la colorazione di superfici e di masse trasparenti quali glassa, gelatine, isomalto.

MODO D'USO
Applicare la polvere a secco sulle superfici con un pennello o diluire in alcool o olio.

COSA DECORARE
+ Cioccolato + Crema al burro + Pasta di zucchero + Cialda + Frolla

EN DESCRIPTION
Powdered food coloring with a metallic effect, ideal for coloring surfaces and mixtures such as icing, gelatin, and isomalt.

HOW TO USE
Apply the powder dry to surfaces with a brush or dilute in alcohol or oil.

WHAT TO DECORATE
+ Chocolate + Buttercream + Sugarpaste + Wafer + Shortcrust pastry



**WATER-SOLUBLE
IDROSOLUBILI
HYDROSOLUBLE**

29810	Rosa	29815	Arancione
29811	Blu	29816	Viola
29812	Rosso	29817	Nero
29813	Giallo	29818	Marrone
29814	Verde		

100 g • 1 pz

IT DESCRIZIONE
Coloranti in polvere ideali per la colorazione di superfici e masse.

MODO D'USO
Versare il colorante nell'impasto e mescolare bene.

COSA DECORARE
+ Crema al burro + Pasta di zucchero + Cialda + Frolla + Glasse e gelatina

EN DESCRIPTION
Powdered food colorings ideal for coloring surfaces and masses.

HOW TO USE
Pour the food coloring into the dough and mix well.

WHAT TO DECORATE
+ Buttercream + Sugar paste + Wafer + Shortcrust pastry + Glazes and gelatin

Coloranti liquidi per Aerografo

Liquid airbrush colors | Colorants liquides pour aérographe

IT DESCRIZIONE
Colorante liquido pensato per assicurare una nebulizzazione perfetta ed omogenea sulla superficie di torte e dolci.

MODO D'USO
Agitare bene prima dell'utilizzo. Applicare tramite aerografo per realizzare effetti e decorazioni.

COSA DECORARE
+ Panna + Pasta di zucchero + Cialda + Prodotti a base zucchero + Marzapane

EN DESCRIPTION
Liquid food coloring designed to ensure a perfect and even spray on the surface of cakes and desserts.

HOW TO USE
Shake well before use. Apply with an airbrush to create effects and decorations.

WHAT TO DECORATE
+ Cream + Sugar paste + Wafer + Sugar-based products + Marzipan



42010

1 pz



**PASTEL EFFECT
EFFETTO PASTELLO
EFFET PÂTELE**

NEW

29830	Rosa
29831	Blu
29832	Rosso
29833	Giallo
29834	Verde
29835	Oro (100 ml)

190 ml • 1 pz

**GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO**



Raffreddante Spray

Cooling spray | R  frig  rant en spray



29949

400 ml • 1 pz

- IT DESCRIZIONE**
Spray usato al termine della decorazione, ideale per unire e fissare le composizioni.
- MODO D'USO**
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il pi  possibile verticale.
- COSA DECORARE**
+ Prodotti in Cioccolato + Prodotti a base zucchero
- EN DESCRIPTION**
Spray used after decorating, ideal for joining and fixing compositions.
- HOW TO USE**
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.
- WHAT TO DECORATE**
+ Chocolate products + Sugar-based products

Lucidante Spray

Glazing spray | Vernis en spray

- IT DESCRIZIONE**
Spray indicato per lucidare e proteggere prodotti di pasticceria.
- MODO D'USO**
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il pi  possibile verticale.
- COSA DECORARE**
+ Cioccolato + Pasta di zucchero + Pasta di Mandorle
- EN DESCRIPTION**
Spray suitable for polishing and protecting pastry products.
- HOW TO USE**
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.
- WHAT TO DECORATE**
+ Chocolate + Sugar paste + Almond paste



29951

400 ml • 1 pz

Staccante Spray

Non-stick cooking spray | Anti-adhésif en spray



29950

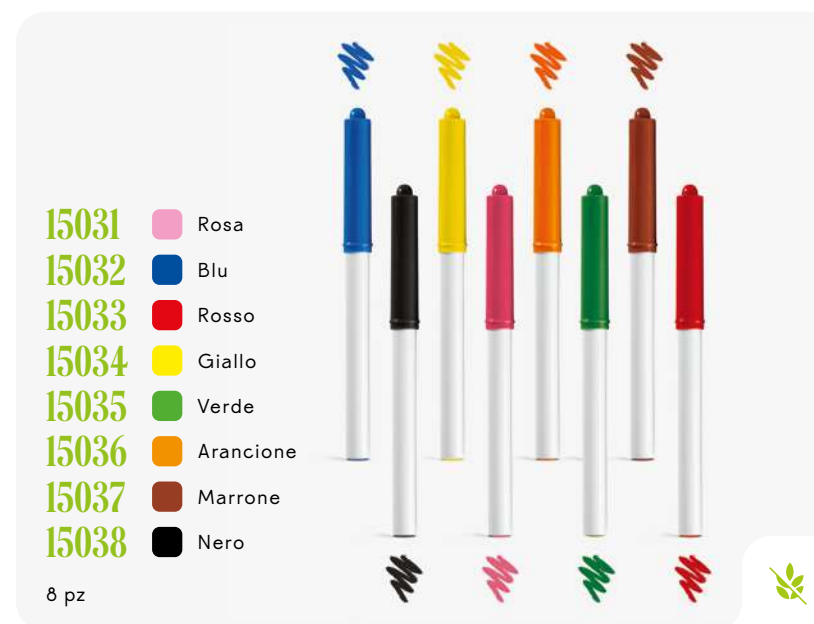
500 ml • 6 pz

- IT DESCRIZIONE**
Spray a base oleosa ideale per facilitare il distacco dei prodotti dalle teglie. Prodotto inodore ed insapore.
- MODO D'USO**
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il pi  possibile verticale.
- EN DESCRIPTION**
Oil-based spray ideal for easily removing products from baking sheets. Odorless and tasteless.
- HOW TO USE**
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.

Pennarelli Alimentari

Markers with edible ink | Feutres alimentaires

- IT DESCRIZIONE**
Pennarelli realizzati con inchiostro alimentare. Ideali per scrivere e disegnare con estrema precisione su tutte le superfici solide di torte e prodotti di pasticceria.
- COSA DECORARE**
+ Zucchero + Pastigliaggio + Cialda + Confetti + Biscotti + Marzapane
- EN DESCRIPTION**
Markers made with edible ink. Ideal for writing and drawing with extreme precision on all solid surfaces of cakes and pastries
- WHAT TO DECORATE**
+ Sugar + Gum paste + Wafer + Confetti + Biscuits + Marzipan



15031

15032

15033

15034

15035

15036

15037

15038

8 pz



Coloranti Glitter Spray

Spray glitter colors | Spray glitter colorants

IT DESCRIZIONE
Spray che conferisce effetto glitterato a tutte le superfici.

MODO D'USO
Agitare bene prima dell'utilizzo. Vaporizzare da una distanza di 25-30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale.

COSA DECORARE
+ Cioccolato + Prodotti a base grassa

EN DESCRIPTION
Spray that adds a glittery effect to all surfaces.

HOW TO USE
Shake well before use. Spray from a distance of 25-30 cm, holding the can as vertical as possible.

WHAT TO DECORATE
+ Chocolate + Fat-based products



NEW

29798 Oro
29799 Argento

250 ml • 1 pz



Coloranti Glitter in Polvere

Glitter powder colors | Poudre glitter colorants

IT DESCRIZIONE
Colorante in polvere con effetto glitterato in speciale packaging non pressurizzato.

MODO D'USO
Questa particolare erogazione consente di vaporizzare il prodotto in superficie in maniera omogenea.

COSA DECORARE
+ Cioccolato + Prodotti base zucchero + Cialda
+ Crema al burro + Panna + Glassee

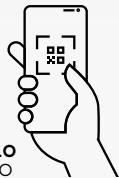
EN DESCRIPTION
Powdered food coloring with a glitter effect in special non-pressurized packaging.

HOW TO USE
This special dispenser sprays the product evenly over the surface.

WHAT TO DECORATE
+ Chocolate + Sugar-based products + Wafers
+ Buttercream + Cream + Frosting



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



29784 Oro
29785 Argento
29786 Bronzo
29787 Rosa
29788 Celeste

10 g • 1 pz



Gelatina Spray

Spray gelatin | Gélatine en spray

IT DESCRIZIONE
Gelatina con effetto trasparente.

MODO D'USO
Ideale per lucidare la frutta e donare brillantezza a pasticcini e stampe in pasta di zucchero.
Perfetta per ravvivare torte.

COSA DECORARE
+ Torte alla frutta + Pasticcini
+ Stampe in pasta di zucchero

EN DESCRIPTION
Transparent gelatin.

HOW TO USE
Ideal for polishing fruit and adding shine to pastries and sugar paste molds. Perfect for brightening up cakes.

WHAT TO DECORATE
+ Fruit cakes + Pastries + Sugar paste prints



29470

200 ml



Gelatina Concentrata

Concentrated gelatin | Gélatine concentrée

IT DESCRIZIONE
Gelatina concentrata idrosolubile pronta all'uso.

MODO D'USO
Colorazione di tutte le masse ad esclusione di burro, cioccolato e burro di cacao.

COSA DECORARE
+ Prodotti a base di panna
+ Prodotti base zucchero
+ Glasse e gelatina
+ Prodotti da forno

EN DESCRIPTION
Gelatin ready-to-use, water-soluble concentrated.

HOW TO USE
Color all mixtures except butter, chocolate, and cocoa butter.

WHAT TO DECORATE
+ Cream-based products
+ Sugar-based products
+ Glazes and gelatin
+ Baked goods



29414

20g • 10 pz



29450 Rosa
29451 Celeste
29452 Rosso
29453 Giallo
29454 Verde bosco
29455 Verde muschio
29456 Arancione
29457 Viola
29458 Nero
29459 Marrone

100g



Drip Color

Drip Color | Drip Color

- IT

DESCRIZIONE
Glassa colorata e lucida pronta all'uso all'uso.

MODO D'USO
Agitare bene prima dell'uso. Versare la glassa sulla torta fredda per ottenere l'effetto drip. Mantenere il tappo ben pulito. Colorazione di tutte le masse ad esclusione del burro, cioccolato e burro di cacao.

COSA DECORARE
+ Torte fredde + Prodotti base zucchero
+ Glasse e gelatina + Prodotti da forno
- EN

DESCRIZIONE
Ready-to-use, colored and glossy glaze.

MODO D'USO
Shake well before use. Pour the glaze over the frozen cake to create a dripping effect. Keep the lid clean. Colors all mixtures except butter, chocolate, and cocoa butter.

COSA DECORARE
+ Frozen cakes + Sugar-based products
+ Glazes and gelatin + Baked goods



NEW

- 29500

Rosa
- 29501

Celeste
- 29502

Rosso
- 29503

Giallo
- 29504

Marrone
- 29506

Oro
- 29507

Bronzo
- 100 g



Crema al Cacao

Cocoa cream | Crème de cacao



29413

25 g • 20 pz



Candele, Numeri e Nastri

Candles, Numbers and Ribbons
Bougies, Chiffres et Rubans



IT - IL TOCCO FINALE PER OGNI CELEBRAZIONE

Benvenuti nel mondo di "Candele, Numeri e Nastri", dove l'emozione della celebrazione incontra l'arte della decorazione. Ogni occasione speciale merita quel tocco finale che trasforma il dolce in un momento magico e indimenticabile. Dai dettagli che illuminano compleanni e ricorrenze, all'eleganza dei nostri nastri per vestire le creazioni con stile e personalità. Ogni elemento è pensato per esprimere cura e un'estetica impeccabile. Con "Candele, Numeri e Nastri", liberate la vostra creatività per atmosfere uniche e ricordi dolcissimi.

EN - THE FINAL TOUCH FOR EVERY CELEBRATION

Welcome to the world of "Candles, Numbers and Ribbons," where the emotion of celebration meets the art of decoration. Every special occasion deserves that final touch that transforms a dessert into a magical and unforgettable moment. From the details that illuminate birthdays and milestones, to the elegance of our ribbons for dressing creations with style and personality. Every element is designed to express care and impeccable aesthetics. With "Candles, Numbers and Ribbons," unleash your creativity for unique atmospheres and sweet memories.

FR - LA TOUCHE FINALE POUR CHAQUE CÉLÉBRATION

Bienvenue dans le monde des "Bougies, Chiffres et Rubans", où l'émotion de la célébration rencontre l'art de la décoration. Chaque occasion spéciale mérite cette touche finale qui transforme le dessert en un moment magique et inoubliable. Des détails qui illuminent les anniversaires et les étapes importantes, à l'élégance de nos rubans pour habiller les créations avec style et personnalité. Chaque élément est conçu pour exprimer le soin et une esthétique impeccable. Avec "Bougies, Chiffres et Rubans", libérez votre créativité pour des ambiances uniques et des souvenirs des plus doux.

CANDELE Candles Bougies	150
NUMERI Numbers Chiffres	158
BOBINE IN ACETATO TRASPARENTE Rolls of transparent acetate Bobine neutre en acétate	159
NASTRI GIROTORTA Cake wrap ribbons Rubans tour de gâteau	160
NASTRI SOTTOTORTA Cake ribbons Rubans	168



Candele

Candles | Bougies



NEW

24431

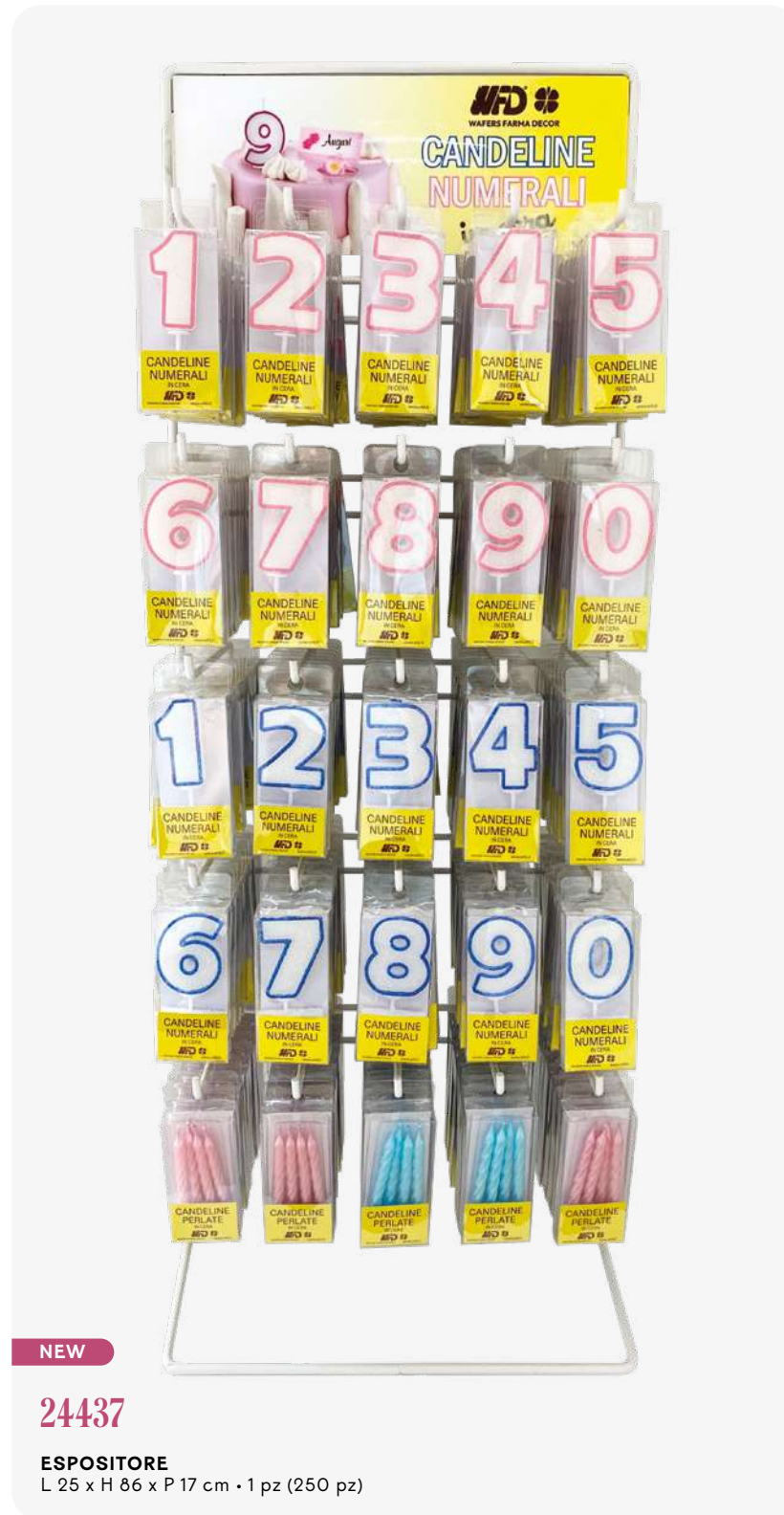
CERA
H 6,5 cm • 24 blister (4 pz)



NEW

24435

CERA
H 6,5 cm • 24 blister (4 pz)



NEW

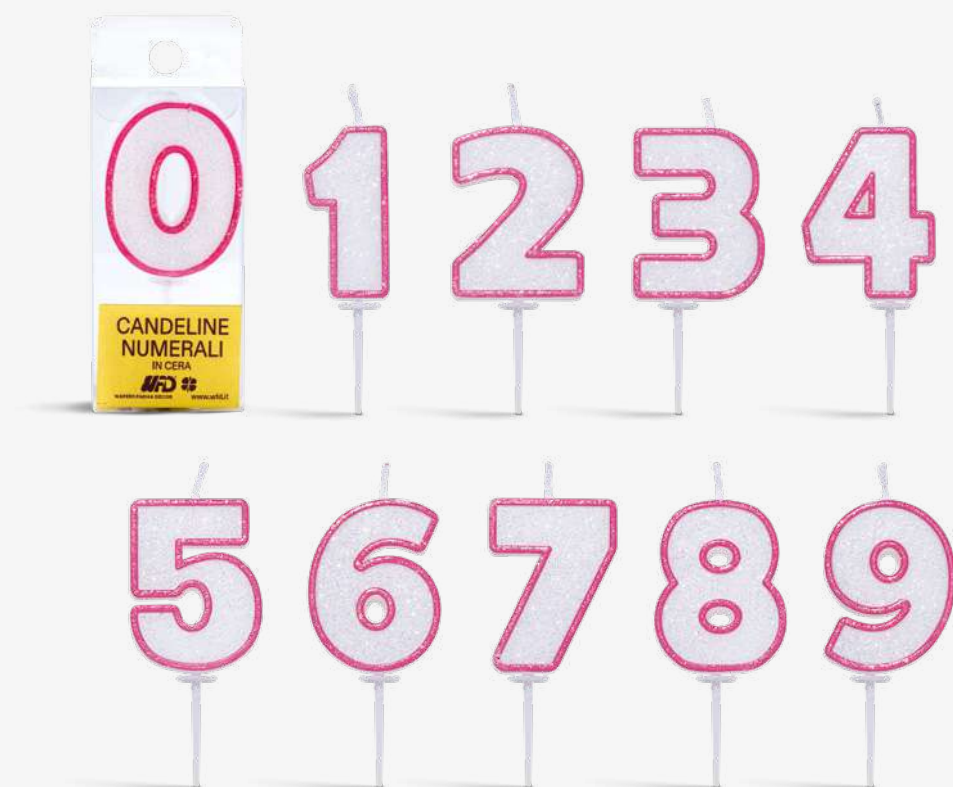
24437

ESPOSITORE
L 25 x H 86 x P 17 cm • 1 pz (250 pz)

NEW

24430-0
24430-1
24430-2
24430-3
24430-4
24430-5
24430-6
24430-7
24430-8
24430-9

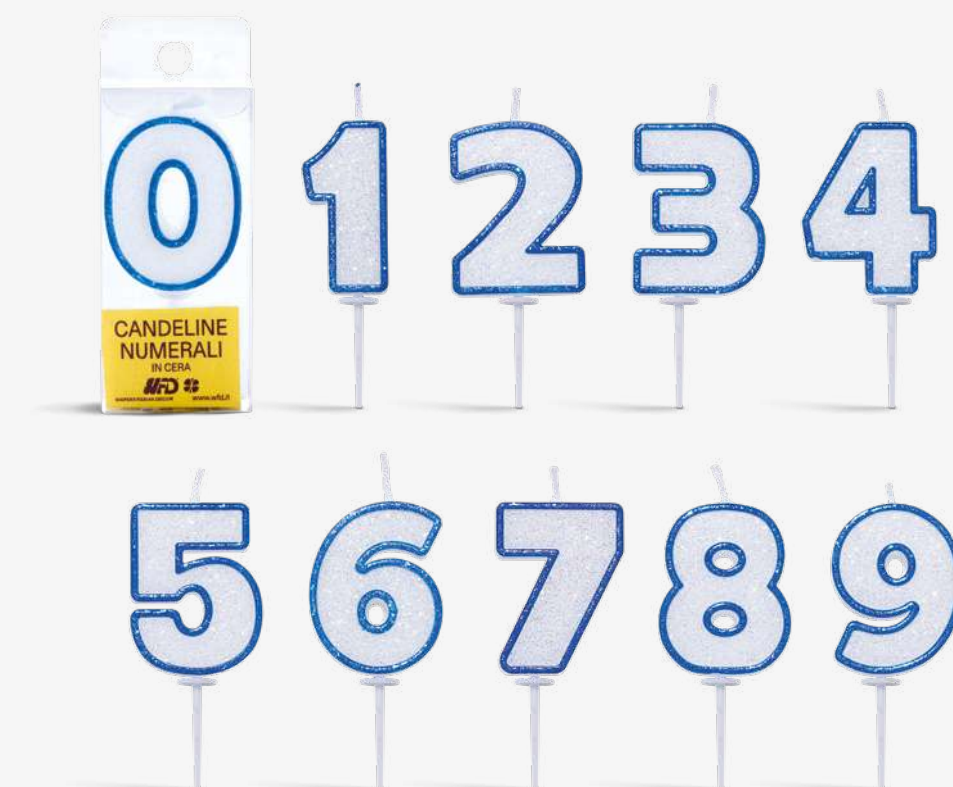
CERA
H 4 cm • 24 blister



NEW

24434-0
24434-1
24434-2
24434-3
24434-4
24434-5
24434-6
24434-7
24434-8
24434-9

CERA
H 4 cm • 24 blister

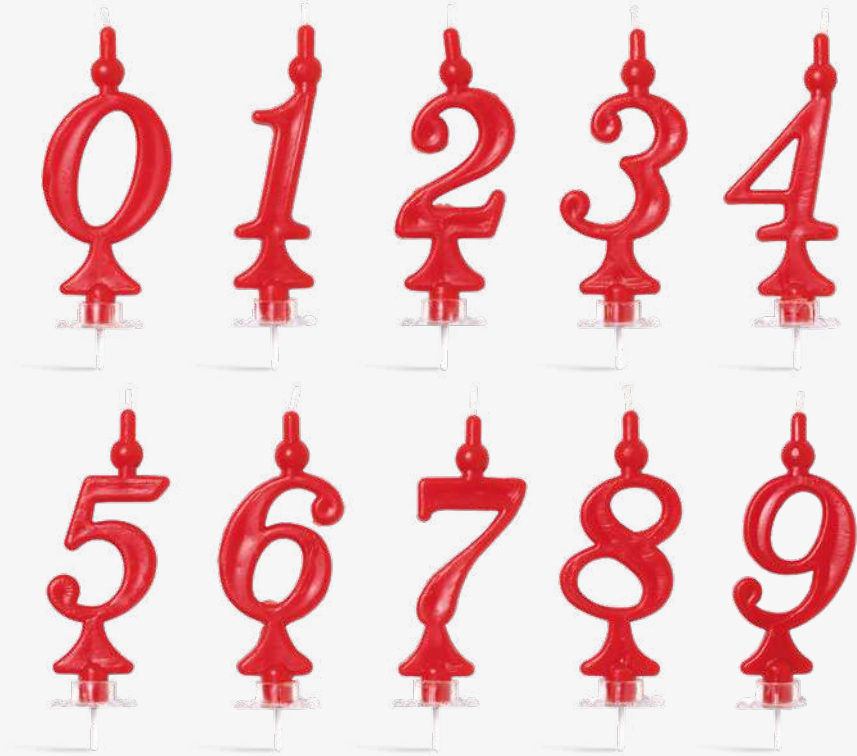


Candele

Candles | Bougies

24414-RS-0
24414-RS-1
24414-RS-2
24414-RS-3
24414-RS-4
24414-RS-5
24414-RS-6
24414-RS-7
24414-RS-8
24414-RS-9

CERA
H 12 cm • 25 pz



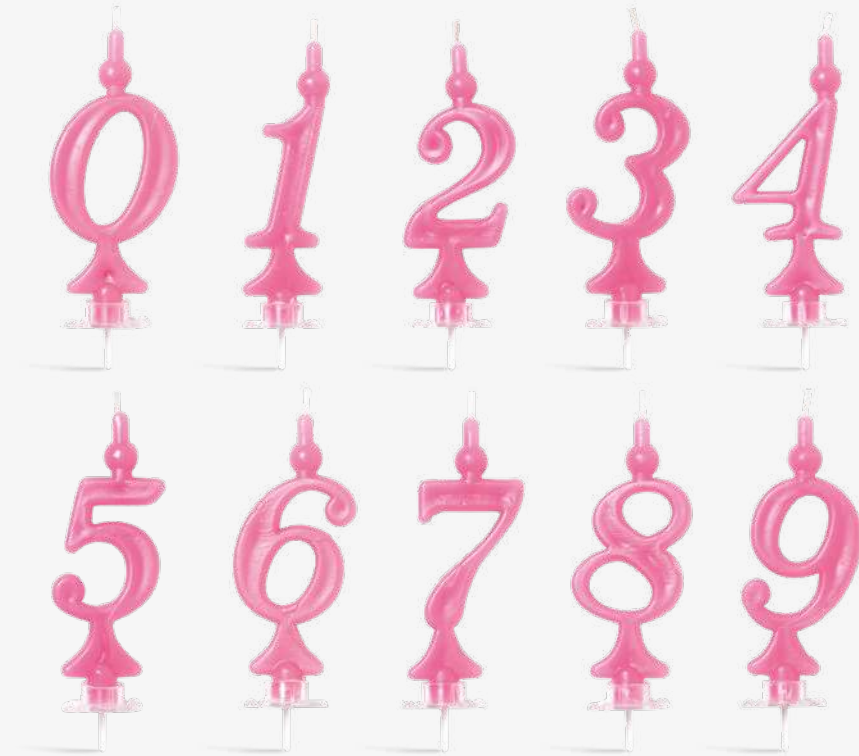
24414-C-0
24414-C-1
24414-C-2
24414-C-3
24414-C-4
24414-C-5
24414-C-6
24414-C-7
24414-C-8
24414-C-9

CERA
H 12 cm • 25 pz



24414-R-0
24414-R-1
24414-R-2
24414-R-3
24414-R-4
24414-R-5
24414-R-6
24414-R-7
24414-R-8
24414-R-9

CERA
H 12 cm • 25 pz



Candele

Candles | Bougies



24409-0
24409-1
24409-2
24409-3
24409-4
24409-5
24409-6
24409-7
24409-8
24409-9

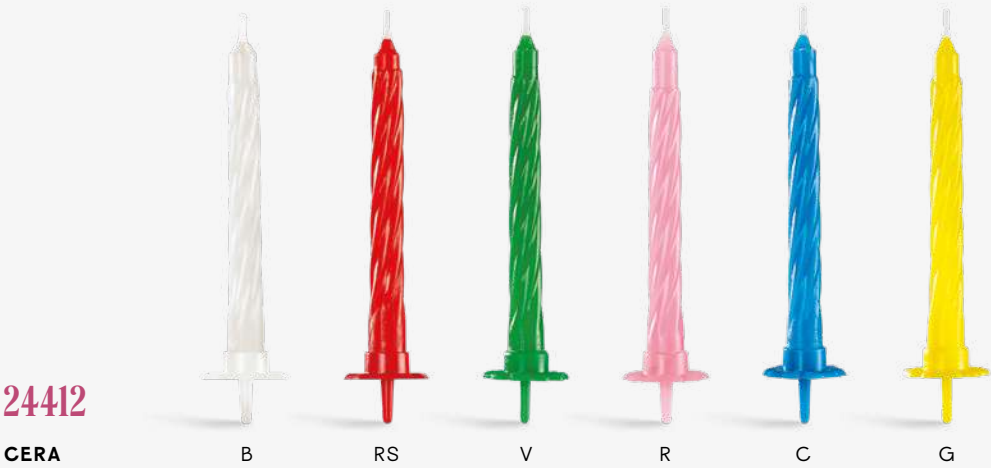
CERA
H 8,5 cm • 30 pz



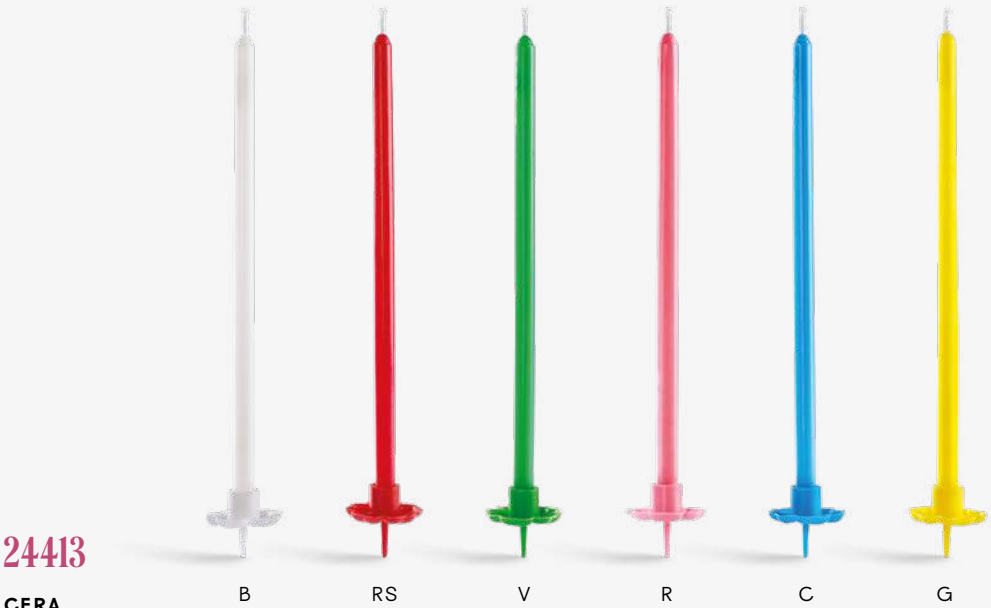
24415
PLASTICA
H 1 cm • 100 pz



24411
CERA
H 6,8 cm • 100 pz



24412
CERA
H 8,5 cm • 100 pz



24413
CERA
H 21 cm • 50 pz



Candele

Candles | Bougies

ILLUMINA
LA TUA
TORTA



24419
CANDELA FONTANA ARGENTO
H 15 cm • 72 pz (18 blister x 4)



ILLUMINA
LA TUA
TORTA



24422
CANDELA FONTANA ORO
H 15 cm • 72 pz (18 blister x 4)



Numeri

Numbers | Chiffres

24416-0
24416-1
24416-2
24416-3
24416-4
24416-5
24416-6
24416-7
24416-8
24416-9
24416-A



PLASTICA
H 4,5 cm • 100 pz



24417-0 24417-4 24417-8
24417-1 24417-5 24417-9
24417-2 24417-6 24417-A
24417-3 24417-7

PLASTICA
H 5 cm • 160 pz • 100 num + 60 basi



24410
PLASTICA
5 cm • 100 pz

Bobine in Acetato Trasparente

Rolls of transparent acetate | Bobine neutre en acétate



24012-E H 3,5 cm
24012-A H 4 cm
24012-D H 4,5 cm
24012 H 5 cm
24012-B H 6 cm

PLASTICA
200 m



24012-C
PLASTICA
H 5 cm • 25 m

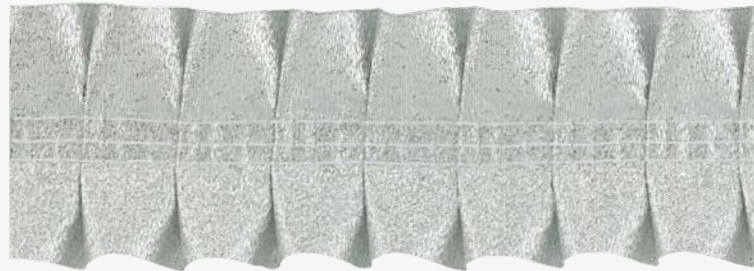


24013
PLASTICA
39 x 59 cm • 100 pz



Nastri Girotorta

Cake wrap ribbons | Rubans tour de gâteau



24039

PLASTICA
H 5 cm • 10 m



24004/H

PLASTICA
H 5,5 cm • 10 m



24049

PLASTICA
H 5 cm • 10 m



24004/O

PLASTICA
H 5,5 cm • 10 m



Nastri Girotorta

Cake wrap ribbons | Rubans tour de gâteau

24019

PLASTICA
Nero Azzurri • 5 cm • 15 m



24020

PLASTICA
Rosso Neri • 5 cm • 15 m



24021

PLASTICA
Bianco Neri • 5 cm • 15 m



C



R



B



G



L



RS



V

24010

STOFFA
5 cm • 15 m



24009

STOFFA
Tulle per confetti • 25 cm • 500 pz



V



R



G



B



C



RS



Nastri Girotorta

Cake wrap ribbons | Rubans tour de gâteau



- | | | | | | |
|----------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| 24000-R | Rosa | 24000-B | Bianco | 24000-O | Oro |
| 24000-C | Celeste | 24000-L | Viola | 24000-H | Argento |
| 24000-RS | Rosso | 24000-V | Verde | | |
| 24000-G | Giallo | 24000-T | Arancione | | |

PLASTICA
4,5 cm • 20 m



- | | | | |
|----------|---------|---------|--------|
| 24007-R | Rosa | 24007-B | Bianco |
| 24007-C | Celeste | 24007-L | Viola |
| 24007-RS | Rosso | 24007-V | Verde |
| 24007-G | Giallo | 24007-O | Oro |

PLASTICA
4,5 cm • 20 m



Nastri Girotorta

Cake wrap ribbons | Rubans tour de gâteau



B



V



N



T



G



F



C



R

24003

PLASTICA
5 cm • 15 m



L



BS



RS



H



O



Nastri Sottotorta

Cake ribbons | Rubans



V



RS



C



R



G



B



L

24002

STOFFA
6 cm • 20 m



H



O

24005

STOFFA
6 cm • 15 m



Biglietti e Kits

Greeting cards and Kits | Cartes de vœux et Kits



IT - UNA SOLUZIONE COMPLETA PER OGNI OCCASIONE

Benvenuti nella sezione "Biglietti e Kits", pensata per rendere ogni momento speciale, dal messaggio più sentito alla creazione più divertente. Qui troverete l'ispirazione per esprimere sentimenti e auguri con un tocco personale, trasformando semplici parole in ricordi preziosi. Accanto a questo, offriamo soluzioni complete per dare vita a torte e dolci a tema, con tutto l'occorrente per realizzare allestimenti spettacolari e indimenticabili. Lasciatevi guidare dalla fantasia e create emozioni che durano nel tempo.

EN - A COMPLETE SOLUTION FOR EVERY OCCASION

Welcome to the "Cards and Kits" section, designed to make every moment special, from the most heartfelt message to the most fun creation. Here you will find inspiration to express feelings and wishes with a personal touch, transforming simple words into precious memories. Alongside this, we offer complete solutions for bringing themed cakes and desserts to life, with everything needed to create spectacular and unforgettable setups. Let your imagination guide you and create emotions that last over time.

FR - UNE SOLUTION COMPLÈTE POUR CHAQUE OCCASION

Bienvenue dans la section "Cartes et Kits", conçue pour rendre chaque moment spécial, du message le plus sincère à la création la plus amusante. Vous y trouverez l'inspiration pour exprimer sentiments et vœux avec une touche personnelle, transformant de simples mots en précieux souvenirs. À côté de cela, nous proposons des solutions complètes pour donner vie à des gâteaux et desserts thématiques, avec tout le nécessaire pour réaliser des mises en scène spectaculaires et inoubliables. Laissez-vous guider par la fantaisie et créez des émotions qui durent dans le temps.

BIGLIETTI AUGURALI
Greeting cards | Cartes de vœux

172

KITS
Kits | Kits

178

FROZEN E AVENGERS
Frozen and Avengers | Frozen et Avengers

180

UNICORNI
Unicorns | Unicornes

181



Biglietti Augurali

Greeting cards | Cartes de vœux



22368

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 60 pz



22369

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 60 pz



22384

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 80 pz



22385

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 80 pz



Biglietti Augurali

Greeting cards | Cartes de vœux



22363

PASTIGLIAGGIO
Assortito • 7 x 4,6 cm • 48 pz



22364

PASTIGLIAGGIO
Assortito • 7 x 4,6 cm • 48 pz



22357

PASTIGLIAGGIO
Assortito • 9 x 3,6 cm • 48 pz



22358

PASTIGLIAGGIO
Assortito • 9 x 3,6 cm • 48 pz

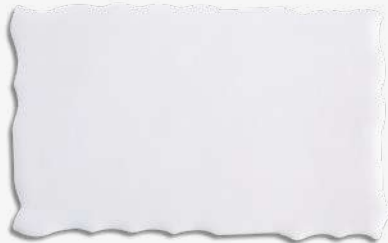


Biglietti Augurali

Greeting cards | Cartes de vœux

22372

PASTIGLIAGGIO
9 x 5 cm • 56 pz



22374

PASTIGLIAGGIO
Ø 10 cm • 28 pz



22378

PASTIGLIAGGIO
10,5 x 7,5 cm • 27 pz



22379

PASTIGLIAGGIO
13,5 x 10 cm • 24 pz



NEW

22381-R

ZUCCHERO
10 x 4,5 cm • 30 pz



NEW

22381-C

ZUCCHERO
10 x 4,5 cm • 30 pz



NEW

22140

CIALDA
Assortito • 9 x 5 cm • 96 pz



Kits

Kits | Kits



30509

PLASTICA
Kit calcio • 8 kit



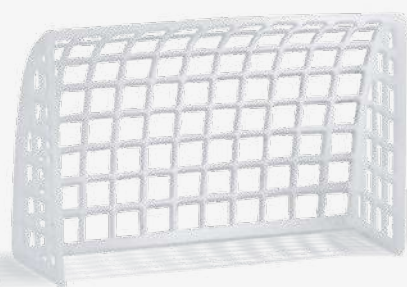
30519

PLASTICA
8 x 4 cm • 12 pz



30542

PLASTICA
Kit pallone • 6 kit



30505

PLASTICA
72 pz



30501

PLASTICA
H 10 cm • 144 pz



30510

PLASTICA
H 7,5 cm • 72 pz



30513

PLASTICA
H 13 cm • 36 pz



30530

PLASTICA
H 12 cm • 36 pz



30517

PLASTICA
8 x 2 cm • 100 pz



30518

PLASTICA
8 x 2 cm • 100 pz



Frozen e Avengers

Frozen and Avengers | Frozen et Avengers



30572

PLASTICA
Assortito • 3 pz



20157

CIALDA
20 cm • 12 pz



30567

PLASTICA
Assortito • 4 pz



WAFERS FARMA DECOR

Unicorni

Unicorns | Unicornes



20184

DISCHI PRETAGLIATI IN PASTA DI ZUCCHERO
Ø 6 cm • 12 pz • 10 fogli A4



14269

ZUCCHERO
Assortito • H 7 cm • 30 pz



NEW

41089

CIOCCOLATO
Assortito • 2,8 - 3,5 cm • 138 pz



WAFERS FARMA DECOR

Ricorrenze

Celebrations | Celebrations



WAFERS FARMA DECOR

WAFERS FARMA DECOR

IT - UNA CELEBRAZIONE INDIMENTICABILE PER OGNI MOMENTO SPECIALE

C'è un'emozione unica nell'arte di celebrare. Questa sezione è il vostro punto di riferimento per trasformare ogni ricorrenza o evento speciale in un ricordo dolce e personalizzato. Qui troverete l'ispirazione e le decorazioni perfette per ogni festa, dai grandi eventi alle occasioni più intime. Con le nostre proposte, darete un tocco distintivo e memorabile, creando atmosfere uniche e rendendo ogni celebrazione davvero straordinaria.

EN - AN UNFORGETTABLE CELEBRATION FOR EVERY SPECIAL MOMENT

There's a unique emotion in the art of celebrating. This section is your reference point for transforming every occasion or special event into a sweet and personalized memory. Here you will find the inspiration and perfect decorations for every celebration, from grand events to the most intimate occasions. With our proposals, you will add a distinctive and memorable touch, creating unique atmospheres and making every celebration truly extraordinary.

FR - UNE CÉLÉBRATION INOUBLIABLE POUR CHAQUE MOMENT SPÉCIAL

Il y a une émotion unique dans l'art de célébrer. Cette section est votre point de référence pour transformer chaque événement ou occasion spéciale en un souvenir doux et personnalisé. Vous y trouverez l'inspiration et les décorations parfaites pour chaque fête, des grands événements aux occasions les plus intimes. Avec nos propositions, vous apporterez une touche distinctive et mémorable, créant des ambiances uniques et rendant chaque célébration véritablement extraordinaire.

SAN VALENTINO Valentine's Day Saint-Valentin	184
CARNEVALE Carnival Carnaval	194
FESTA DELLA DONNA Women's Day Journée de la femme	198
FESTA DEL PAPÀ Father's Day Fête des pères	200
PASQUA Easter Pâques	204
FESTA DELLA MAMMA Mother's Day Fête des mères	216
AUGURI E COMPLEANNI Wishes and birthdays Vœux et anniversaires	218
18 ANNI 18 years 18 ans	221
LAUREA Graduation Diplôme	222
NASCITE E BATTESIMI Births and baptisms Naissances et baptêmes	226
COMUNIONI E CRESIME Communions and confirmations Communions et confirmations	236
SPOSI E ANNIVERSARI Weddings and anniversaries Mariages et Anniversaires	247
ANNIVERSARI 25° 25th anniversaries Anniversaires 25e	258
ANNIVERSARI 50° 50th anniversaries Anniversaires 50e	259
ALZATE Cake stands Présentoirs	260



183

San Valentino

Valentine's Day | Saint-Valentin



12374

ZUCCHERO
Assortito • 5 cm • 48 pz



12375

ZUCCHERO
L 3 / 5 cm • 96 pz



6 pz

6 pz

6 pz

NEW

12399

ZUCCHERO
Assortito • Ø 4 - 5 - 6 cm • 18 pz



14245

ZUCCHERO
H 4 cm • 30 pz



14246

ZUCCHERO
Assortito • H 5 cm • 24 pz



San Valentino

Valentine's Day | Saint-Valentin



22388

ZUCCHERO
Assortito • 6 x 6 cm • 50 pz

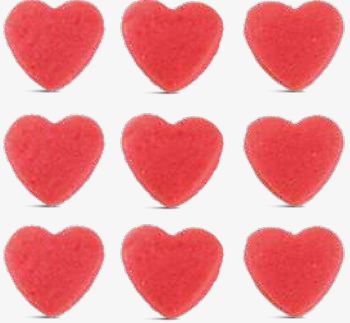




12421

PASTIGLIAGGIO
H 17 cm • 12 pz

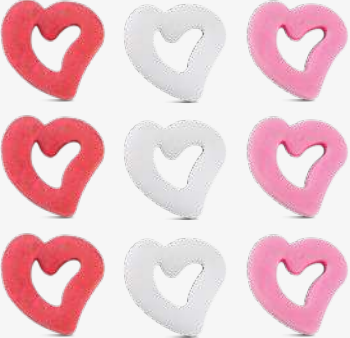




14428

ZUCCHERO
1 Kg • Cuoricini rossi





14454

ZUCCHERO
Assortito • 1 Kg • Cuori cornice







NEW

12376

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • 4,2 cm • 32 pz





NEW

12378

ZUCCHERO
8 cm • 15 pz

IT - Personalizzazione a cura del pasticciere
EN - Pastry chef's customization
FR- Personnalisation du pâtissier





San Valentino

Valentine's Day | Saint-Valentin



NEW

40910

CIOCCOLATO
Assortito • 3 / 4,5 cm • 128 pz







40927

CIOCCOLATO
Assortito • L 5 cm • 15 g • 72 pz





40888

CIOCCOLATO
Assortito • 3 x 2,5 cm • 135 pz





San Valentino

Valentine's Day | Saint-Valentin



3D

NEW

41003

CIOCCOLATO
2 cm • 80 pz



40849

CIOCCOLATO
3 x 2,5 cm • 135 pz



40905

CIOCCOLATO
Assortito • 3,3 x 2,9 cm • 63 pz



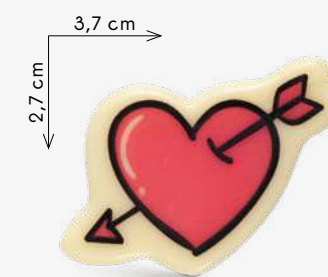
15008

MACARONS CUORE
Ø 4,2 cm • 160 pz



41053

CIOCCOLATO
3,9 x 3,7 cm • 48 pz



NEW

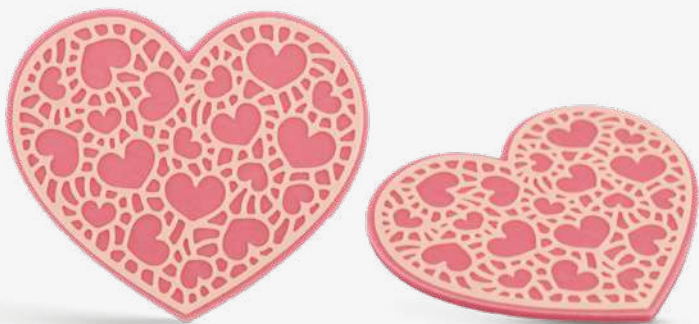
40885

CIOCCOLATO
Assortito • H 2,7 / 3,4 cm • 59 pz • 35 Small • 24 Big



San Valentino

Valentine's Day | Saint-Valentin



NEW

40913

CIOCCOLATO
5,2 x 4,4 cm • 96 pz



NEW

40919

CIOCCOLATO
5,2 x 4,4 cm • 96 pz



40873

CIOCCOLATO
5 x 4 cm • 80 pz



41052

CIOCCOLATO
Assortito • Small 3,5 x 1,7 cm • Big 6 x 2,9 cm
148 pz



41054

CIOCCOLATO
3,2 x 3,2 cm • 160 pz



41055

CIOCCOLATO
Ø 2 cm • 108 pz



Carnevale

Carnival | Carnaval



NEW

14250

ZUCCHERO
Assortito • 5,5 / 6 cm • 24 pz



14243

ZUCCHERO
Assortito • 6,3 cm • 40 pz



Carnevale

Carnival | Carnaval



12419

PASTIGLIAGGIO
H 17 cm • 12 pz



10136

CIALDA
Assortito • 160 g



30513

PLASTICA
H 13 cm • 36 pz



30530

PLASTICA
H 12 cm • 36 pz



14426

CIOCCOLATO
Assortito • 1 Kg • Mini lenti



14427

ZUCCHERO
Assortito • 1 Kg • Stelline



NEW

10177

Assortito • 5 cm • 100 pz



Festa della Donna

Women's Day | Journée de la femme



Festa del Papà

Father's Day | Fête des pères



12377

ZUCCHERO
Assortito • 6,5 x 4,5 cm • 30 pz



NEW

15007

MACARONS CUORE
Ø 4,2 cm • 160 pz



12379

ZUCCHERO
Assortito • 18 cm • 6 pz



WAFERS FARMA DECOR



WAFERS FARMA DECOR

Festa del Papà

Father's Day | Fête des pères



40804
CIOCCOLATO
6 x 2,1 cm • 84 pz



40830
CIOCCOLATO
Ø 5 cm • 45 pz



40803
CIOCCOLATO
3,7 x 3,2 cm • 84 pz



40806
CIOCCOLATO
Assortito • 5,6 x 2,3 cm • 90 pz



Pasqua

Easter | Pâques



27713

ZUCCHERO
Assortito • 4/5 cm • 70 pz

3D

2D



27752

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 80 pz



27725

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 6 cm • 36 pz



27709

ZUCCHERO
Assortito • 6 x 5 cm • 72 pz



27716

ZUCCHERO
Assortito • 4 cm • 96 pz



Pasqua

Easter | Pâques



27711

ZUCCHERO
Assortito • 4 cm • 80 pz



27722

ZUCCHERO
Assortito • 8,5 x 5,5 cm Biglietto • 3 x 4 cm Uovo singolo • 6 x 4 cm 5 Uova mix • 60 pz



NEW

27715

ZUCCHERO
L 7,5 x H 6 cm • 12 pz



12169

ZUCCHERO
3 cm • 120 pz



27751

ZUCCHERO
Assortito • 4 cm • 100 pz



Pasqua

Easter | Pâques



27726

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 4,5 cm • 36 pz



27727

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5 cm • 36 pz



NEW

27723

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 4 cm • 30 pz



NEW

27724

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5 cm • 36 pz



Pasqua

Easter | Pâques



27718

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5 cm • 48 pz



27728

ZUCCHERO E GELATINA
Assortito • H 5,5 / 6 cm • 24 pz



WAFERS FARMA DECOR



FUSTELLATI
IN PEZZI
SINGOLI

3D

NEW

10175

CIALDA
Assortito • 5 cm • 128 pz



WAFERS FARMA DECOR

RICORRENZE
Celebrations

CIOCCOLATO
Chocolate

LABORATORIO
Laboratory

Pasqua

Easter | Pâques



27753

CIOCCOLATO
Assortito • 3 cm • 2 Kg (8 g cad.)



40925

CIOCCOLATO
Assortito • 5,4 x 4 cm • 45 pz



40915

CIOCCOLATO
Assortito • H 6 cm • 15 g • 72 pz



40916

CIOCCOLATO
Assortito • H 5 cm • 15 g • 72 pz



40909

CIOCCOLATO
Assortito • H 6 cm • 15 g • 72 pz



Pasqua

Easter | Pâques



40893

CIOCCOLATO
Assortito • 9 x 4 cm • 72 pz • 8 g



40903

CIOCCOLATO
Assortito • 4 x 2,6 cm • 90 pz



41044

CIOCCOLATO
Assortito • 3,5 x 2,6 cm • 40 pz



27783

PLASTICA
Assortito • 6,5 cm • 36 pz



27780

CINIGLIA
3,5 cm • 54 pz



27784

STOFFA
23 cm • 48 pz



Festa della Mamma

Mother's Day | Fête des mères



40876

CIOCCOLATO
5 x 4 cm • 80 pz



40872

CIOCCOLATO
3,7 x 3,2 cm • 84 pz



22386

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 80 pz



NEW

40971

CIOCCOLATO
3,9 x 3,9 cm • 63 pz



NEW

40912

CIOCCOLATO
5 x 2 cm • 120 pz



Auguri e Compleanni

Wishes and birthdays | Vœux et anniversaires



40926

CIOCCOLATO
5,4 x 4 cm • 45 pz



41011

CIOCCOLATO
Assortito • 9 x 4 cm • 72 pz



NEW

40974

CIOCCOLATO
4,5 x 3,3 cm • 72 pz



41010

CIOCCOLATO
Assortito • 5,5 x 3,5 cm • 60 pz



Auguri e Compleanni

Wishes and birthdays | Vœux et anniversaires



12412

ZUCCHERO
Assortito • Biglietto 8,5 x 5,5 cm • Bottiglia 4 x 1,5 cm • Palloncini 4 x 4 cm • Torta 4 x 3,5 cm • 40 pz



12419

PASTIGLIAGGIO
H 17 cm • 12 pz



WAFERS FARMA DECOR

18 Anni

18 years | 18 ans



30516

POLYSTONE
Assortito • 10 x 9,7 cm • 4 pz



30515

PLASTICA
H 13 cm • 4 pz



WAFERS FARMA DECOR

Laurea

Graduation | Diplôme



41086

CIOCCOLATO
Assortito • H 4 cm • 120 pz



22389

ZUCCHERO
Assortito • 9 x 5 cm • 80 pz



12410

ZUCCHERO
Assortito • Biglietto 8,5 x 5,5 cm • Cappello 4 x 3,5 cm • Pergamena 4 cm • 60 pz



Laurea

Graduation | Diplôme



Nascite e Battesimi

Births and baptisms | Naissances et baptêmes



22376

ZUCCHERO
Assortito • H 9 x 5 cm • 60 pz



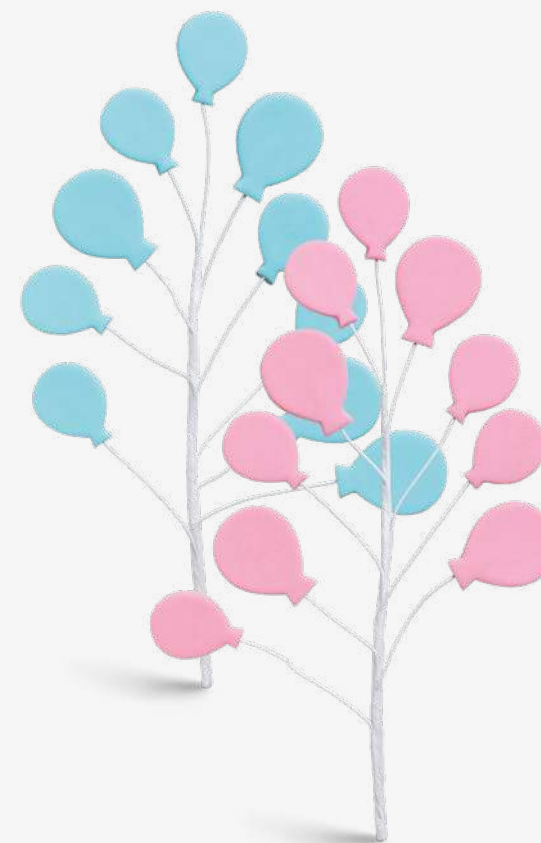
22377

ZUCCHERO
Assortito • H 9 x 5 cm • 60 pz



14279

ZUCCHERO
Assortito • 10 x 6 cm • H 5 cm • 8 pz (4 + 4)



12420

PASTIGLIAGGIO
Assortito • H 17 cm • 12 pz



12170

ZUCCHERO
Assortito • 3 / 6 cm • 60 pz



Nascite e Battesimi

Births and baptisms | Naissances et baptêmes





12424

ZUCCHERO
Assortito • L 4,5 / 6 cm • 18 pz (6 kit)

SOFT SUGAR
ZUCCHERO MORBIDO
SUCRE MOU





12196

ZUCCHERO
Assortito • 2,7 cm • 140 pz





12422

ZUCCHERO
Assortito • L 4 / 5,5 cm • 30 pz

SOFT SUGAR
ZUCCHERO MORBIDO
SUCRE MOU





12423

ZUCCHERO
Assortito • L 4 / 5,5 cm • 30 pz

SOFT SUGAR
ZUCCHERO MORBIDO
SUCRE MOU





Nascite e Battesimi

Births and baptisms | Naissances et baptêmes



NEW

15007

MACARONS CUORE
Ø 4,2 cm • 160 pz



15008

MACARONS CUORE
Ø 4,2 cm • 160 pz



14277-F

ZUCCHERO
Assortito • H 5 / 7 cm • 16 pz (4+4+4+4)



14277-M

ZUCCHERO
Assortito • H 5 / 7 cm • 16 pz (4+4+4+4)



31608-M

POLYSTONE - RESINA
H 10 cm • 8 pz



31608-F

POLYSTONE - RESINA
H 10 cm • 8 pz



31609-M

POLYSTONE - RESINA
H 14,2 cm • 4 pz



31609-F

POLYSTONE - RESINA
H 14,2 cm • 4 pz



Nascite e Battesimi

Births and baptisms | Naissances et baptêmes



31604-F

POLYSTONE - RESINA
H 7,2 cm • 12 pz



31604-M

POLYSTONE - RESINA
H 7,2 cm • 12 pz



31618-F

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 6 pz



31610-F

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



31618-M

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 6 pz



31610-M

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



31607-F

POLYSTONE - RESINA
H 9,5 cm • 4 pz



31607-M

POLYSTONE - RESINA
H 9,5 cm • 4 pz



Nascite e Battesimi

Births and baptisms | Naissances et baptêmes



31606-M

POLYSTONE - RESINA
H 8 cm • 12 pz



31606-F

POLYSTONE - RESINA
H 8 cm • 12 pz



31611-M

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



31611-F

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



31620-F

POLYSTONE - RESINA
12 x 9 cm • 6 pz



31620-M

POLYSTONE - RESINA
12 x 9 cm • 6 pz



31602-F

POLYSTONE - RESINA
H 8 cm • 8 pz



31602-M

POLYSTONE - RESINA
H 8 cm • 8 pz



Comunioni e Cresime

Communions and confirmations | Communions et confirmations



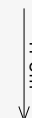
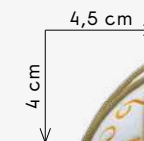
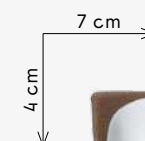
12426

ZUCCHERO
Assortito • H 7 cm • 28 pz



12418

PASTIGLIAGGIO
H 12 cm • 10 pz



14276

ZUCCHERO
Assortito • 14 set



14252

ZUCCHERO
Assortito • 7 / 8 cm • 16 pz (8+8)



12211

ZUCCHERO
Assortito • 2,5 / 4 cm • 120 pz



Comunioni e Cresime

Communions and confirmations | Communions et confirmations



14272

ZUCCHERO
Assortito • 10 x 15,5 cm • 8 pz (4+4)



14274

ZUCCHERO
6,5 x 12,6 cm • 4 pz



14280

ZUCCHERO
Assortito • 12 x 10 cm • 6 pz (3+3)



20177

CIALDA
20 x 30 cm • 12 pz



20178

CIALDA
20 x 30 cm • 12 pz



20160

CIALDA
Ø 22 cm • 12 pz



NEW

15006

MACARONS CUORE
Ø 4,2 cm • 160 pz



Comunioni e Cresime

Communions and confirmations | Communions et confirmations



32621-M

PLASTICA
H 10 cm • 10 pz



32621-F

PLASTICA
H 10 cm • 10 pz



32621-G

PLASTICA
H 10 cm • 8 pz



32622-G

PLASTICA
H 10 cm • 10 pz



32622-M

PLASTICA
H 9 cm • 10 pz



32622-F

PLASTICA
H 9 cm • 10 pz



Comunioni e Cresime

Communion and confirmations | Communions et confirmations



Comunioni e Cresime

Communion and confirmations | Communions et confirmations



32620-M

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



32620-F

POLYSTONE - RESINA
H 11 cm • 4 pz



32626-M

LEGNO
H 15 cm • 4 pz



32626-F

LEGNO
H 15 cm • 4 pz



32632-F

POLYSTONE - RESINA
H 13,6 cm • 4 pz



32632-M

POLYSTONE - RESINA
H 13,6 cm • 4 pz



32633-F

POLYSTONE - RESINA
H 17,5 cm • 2 pz



32633-M

POLYSTONE - RESINA
H 17,5 cm • 2 pz

Comunioni e Cresime

Communion and confirmations | Communions et confirmations



32628-M

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 4 pz



32628-F

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 4 pz



32623-M

POLYSTONE - RESINA
H 17 cm • 4 pz



32623-F

POLYSTONE - RESINA
H 17 cm • 4 pz



WAFERS FARMA DECOR

Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33666

POLYSTONE - RESINA
H 16 cm • 2 pz



33665

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 17 cm • 2 pz



WAFERS FARMA DECOR

Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33671

POLYSTONE - RESINA
H 16 cm • 1 pz



33670

POLYSTONE - RESINA
H 16 cm • 1 pz



33668

POLYSTONE - RESINA
H 17 cm • 1 pz



33667

POLYSTONE - RESINA
H 17 cm • 1 pz



33669

POLYSTONE - RESINA
H 12 cm • 1 pz



Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33675

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 15 cm • 2 pz



33653

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 19 cm • 2 pz



33652

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 16 cm • 4 pz



33674

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 13 cm • 2 pz



Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33659

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 16 cm • 6 pz



33651

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 20 cm • 3 pz



Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33649

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 15 cm • 4 pz



33650

POLYSTONE - RESINA
Assortito • H 19 cm • 4 pz

Sposi e Anniversari

Weddings and anniversaries | Mariages et Anniversaires



33672

LEGNO
H 17 cm • 4 pz



33644

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 4 pz



33645

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 4 pz



33664

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 2 pz



Anniversari 25°

25th anniversaries | Anniversaires 25^e



24039

PLASTICA
H 5 cm • 10 m



14404

CONFETTO
1 Kg



33687

PLASTICA
H 12 cm • 4 pz



33685

PLASTICA
H 8 cm • 8 pz



33683

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 2 pz



33689

POLYSTONE - RESINA
H 16 cm • 2 pz

Anniversari 50°

50th anniversaries | Anniversaires 50^e



24049

PLASTICA
H 5 cm • 10 m



14405

CONFETTO
1 Kg



33688

PLASTICA
H 12 cm • 4 pz



33686

PLASTICA
H 8 cm • 8 pz



33684

POLYSTONE - RESINA
H 15 cm • 2 pz



33690

POLYSTONE - RESINA
H 16 cm • 2 pz



Alzate

Cake stands | Présentoirs



34589

PLASTICA - PLASTIC
L 61 x H 43,5 cm • 1 pz



NEW

34595

PLASTICA - PLASTIC
Ø 28 / 28 / 23 cm • 1 pz



NEW

34596

PLASTICA - PLASTIC
Ø 34 / 26 / 26 / 26 cm • 1 pz



Cioccolato

Chocolate | Chocolat



IT - L'ARTE DI DECORARE CON GUSTO E STILE

Lasciatevi avvolgere dal fascino irresistibile del cioccolato, l'ingrediente d'eccellenza per opere golose e visivamente sbalorditive. La nostra sezione "Cioccolato" vi offre tutte le forme per trasformare questa materia prima in pura arte. Scoprite creazioni pronte all'uso per eleganza istantanea, finiture elaborate per volume e movimento, e soluzioni per design complessi o elementi interamente su misura. Ogni prodotto è selezionato per la sua qualità superiore e lavorabilità impeccabile. Con il nostro cioccolato, darete libero sfogo alla creatività, seducendo i palati più esigenti con un'estetica e un gusto indimenticabili.

EN - THE ART OF DECORATING WITH TASTE AND STYLE

Let yourselves be enveloped by the irresistible charm of chocolate, the ingredient par excellence for delicious and visually stunning creations. Our "Chocolate" section offers you all the forms to transform this raw material into pure art. Discover ready-to-use creations for instant elegance, elaborate finishes for volume and movement, and solutions for complex designs or entirely custom-made elements. Every product is selected for its superior quality and impeccable workability. With our chocolate, you will unleash your creativity, seducing the most demanding palates with unforgettable aesthetics and taste.

FR - L'ART DE DÉCORER AVEC GOÛT ET STYLE

Laissez-vous envelopper par le charme irrésistible du chocolat, l'ingrédient par excellence pour des œuvres gourmandes et visuellement époustouflantes. Notre section "Chocolat" vous offre toutes les formes pour transformer cette matière première en pur art. Découvrez des créations prêtes à l'emploi pour une élégance instantanée, des finitions élaborées pour le volume et le mouvement, et des solutions pour des designs complexes ou des éléments entièrement sur mesure. Chaque produit est sélectionné pour sa qualité supérieure et sa maniabilité impeccable. Avec notre chocolat, vous donnerez libre cours à votre créativité, séduisant les palais les plus exigeants par une esthétique et un goût inoubliables.

DECORAZIONI IN CIOCCOLATO Chocolate decorations Décorations en chocolat	264
RICCIOLI DI CIOCCOLATO Chocolate blossom Boucles de chocolat	336
TRASFERELLI Transfer sheets Transferts	338
CIOCCOLATO PERSONALIZZATO Customized plaques Plaques personnalisées	340



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40964

Assortito • 2,1 / 3 / 3,7 cm • 225 pz



NEW

40965

Assortito • 3,6 / 4,6 / 5,5 cm • 180 pz



NEW

40966

Assortito • Quadrato 3,2 x 3,2 cm • Triangolo 3,1 x 4,7 cm • 176 pz



NEW

40967

Ø 3 cm • 126 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40914
Assortito • 9 cm • 92 pz



NEW
40890
Assortito • 3,7 x 3,7 cm • 192 pz



40894
Assortito • 4,5 x 3 cm • 230 pz

3D



41013
Assortito • Ø 2,7 cm • 40 pz



41079
Assortito • 1,7 / 2,4 / 2,8 / 3,7 cm • 420 pz



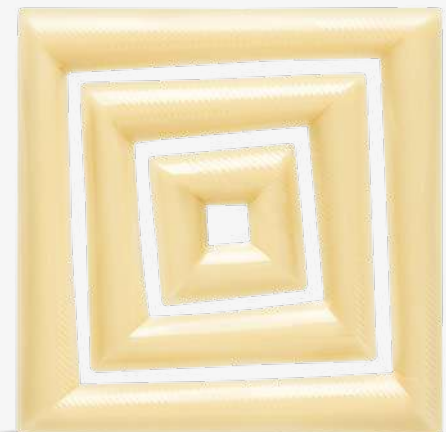
Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40963

Assortito • 2,3 / 4,4 / 6,4 cm • 60 set



40962

Assortito • 2,3 / 4,4 / 6,4 cm • 60 set



40937

Assortito • 3,4 x 5,6 cm • 150 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40970

Assortito • 12,5 cm • 180 pz



41051

Assortito • 4,7 x 3,1 / 3,4 x 3,2 / 3,4 x 5,6 cm • 226 pz



41084

Assortito • 4,7 x 3,1 / 3,4 x 3,2 / 3,4 x 5,6 cm • 226 pz



41082

Assortito • 4,7 x 3,1 / 3,4 x 3,2 / 3,4 x 5,6 cm • 226 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40968

Assortito • 12,5 cm • 90 pz



41039

Assortito • 3,2 cm • 80 pz



41041

Assortito • 6,5 / 4,3 / 2,2 cm • 48 pz



NEW

40969

Assortito • 12,5 cm • 270 pz



41023

Assortito • 3,2 cm • 240 pz



41024

Assortito • 4,7 x 3,1 cm • 288 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40891

Assortito • Quadrato 3 x 3 cm • Tondo Ø 3 cm • Triangolo 5,4 cm • 144 pz



NEW

40892

Assortito • Quadrato 3 x 3 cm • Tondo Ø 3 cm • Triangolo 5,4 cm • 144 pz



NEW

40902

Assortito • Quadrato 3 x 3 cm • Tondo Ø 3 cm • Triangolo 5,4 cm • 144 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat

3D

41013

Assortito • Ø 2,7 cm • 40 pz



3D

40975

Ø 2,7 cm • 40 pz



3D

40976

Ø 2,7 cm • 40 pz



3D

40977

Ø 2,7 cm • 40 pz



3D

40978

Ø 2,7 cm • 40 pz



3D

40924

Ø 2,7 cm • 49 pz



3D

40850

Assortito • Ø 2,7 cm • 120 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat

3D

NEW

40967

Ø 3 cm • 126 pz



3D

41001

Assortito • Ø 2,7 cm • 120 pz



3D

41009

Assortito • Ø 2,7 cm • 120 pz



3D

41007

Assortito • Ø 2,7 cm • 120 pz



3D

NEW

40980

Ø 2,7 cm • 40 pz



NEW

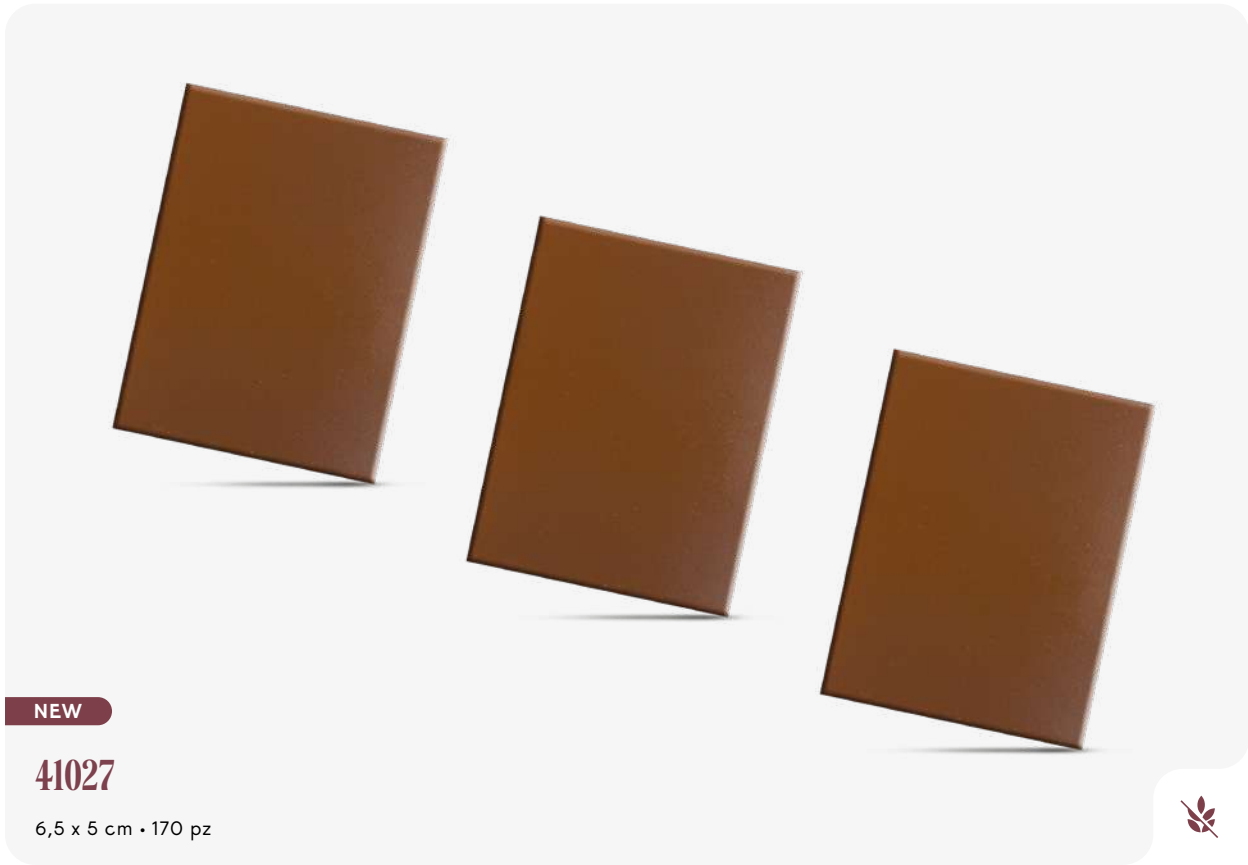
40983

3,1 cm • 120 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat

40895

8 cm • 80 pz





40923

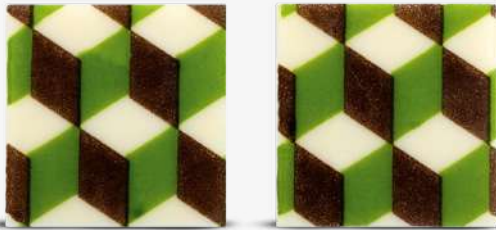
9 cm • 92 pz





40922

3x3 cm • 220 pz







40882

Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz





40883

Assortito • 7 x 3 cm • 150 pz





40884

Assortito • 9 cm • 92 pz







Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40827

3 x 3 cm • 220 pz



40847

9 cm • 92 pz



40848

Assortito • 9 cm • 92 pz



40832

Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz



40839

Assortito • 7 cm • 120 pz



40838

Assortito • 4 cm • 92 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40851

3 x 3 cm • 220 pz



40852

9 cm • 92 pz



40853

Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz



40855

Assortito • 9 cm • 92 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40842

3 x 3 cm • 220 pz



40843

7 x 3 cm • 150 pz



40844

9 cm • 92 pz



40976

Ø 2,7 cm • 40 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40836

Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz



40841

Assortito • 9 cm • 92 pz



112 pz



112 pz



60 pz

40896

Assortito • 3x3 / 3,5x4,5 / 14 cm • 284 pz



40898

Ø 2,7 cm • 40 pz



NEW

40900

3,9 x 4 cm • 63 pz



NEW

40901

3,6 x 4,6 cm • 72 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



41035

3 x 3 cm • 220 pz



41037

9 cm • 92 pz



41040

Assortito • 1,8 x 1,8 cm • 399 pz



NEW

40941

Assortito • 12 cm • 192 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40831

Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz



40833

Assortito • 7 x 3 cm • 150 pz



40815

Assortito • 9 cm • 92 pz



40850

Assortito • Ø 2,7 cm • 120 pz



41078

Assortito • 1,7 / 2,4 cm • 2,8 pz
3,7 cm • 420 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40863
Assortito • 5,8 cm • 80 pz



40865
Assortito • 9 cm • 92 pz



NEW

40933
Assortito • 3 x 3 cm • 220 pz



NEW

40935
Assortito • 9 cm • 92 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40854

3 x 3 cm • 220 pz



40856

9 cm • 92 pz



NEW

40938

3 x 3 cm • 220 pz



NEW

40939

9 cm • 92 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



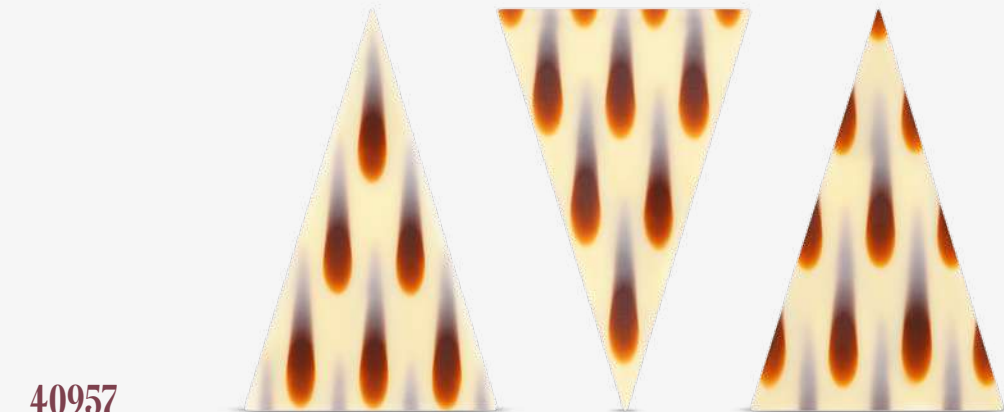
40816

Assortito • 3,2 x 3,2 cm • 390 pz



40817

Assortito • 3,4 x 5 cm • 450 pz



40957

3,5 x 5,5 cm • 450 pz



NEW

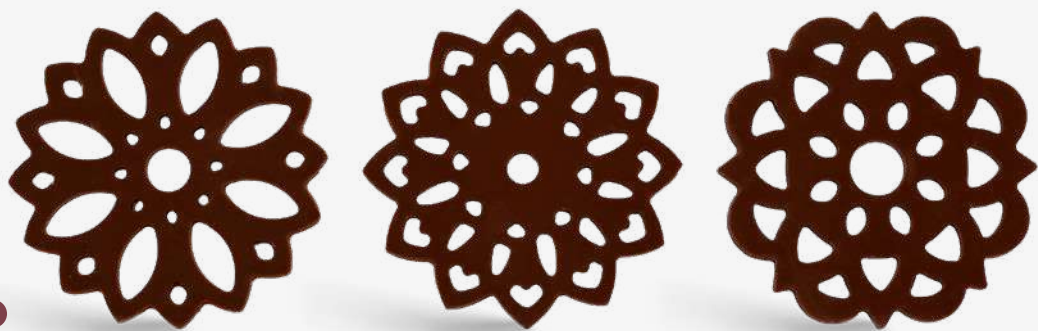
40954

4,7 cm • 145 pz



Decorazioni in Cioccolato

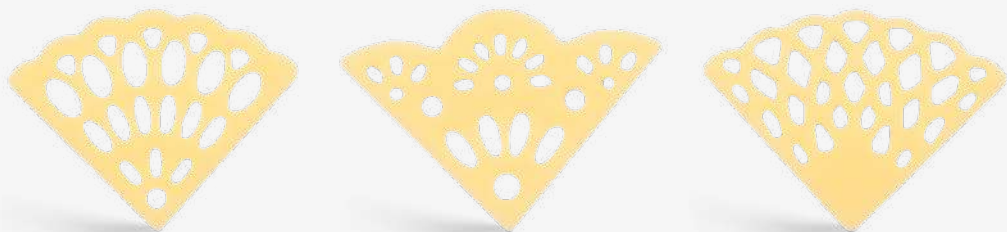
Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40820

Assortito • 3,4 cm • 216 pz



NEW

40821

Assortito • 3 cm • 216 pz



40811

Assortito • H 4 cm • 300 pz



40810

Assortito • H 5,7 cm • 260 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



18 pz

40819

Assortito • H 20 cm • 2,7 x 3,5 cm • 90 pz



27 pz



27 pz



40807

3,5 x 2,7 cm • 1 Kg • 475 pz



40808

2,7 x 3,5 cm • 1 Kg • 475 pz



40809

1,1 kg



40835

3,5 x 3,5 cm • 294 pz



40813

2 x 4,4 cm • 168 pz



NEW

40812

2 x 4,4 cm • 312 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40871

H 3 cm • Ø 3 cm • 42 pz



40955

8 x 1,6 cm • 56 pz



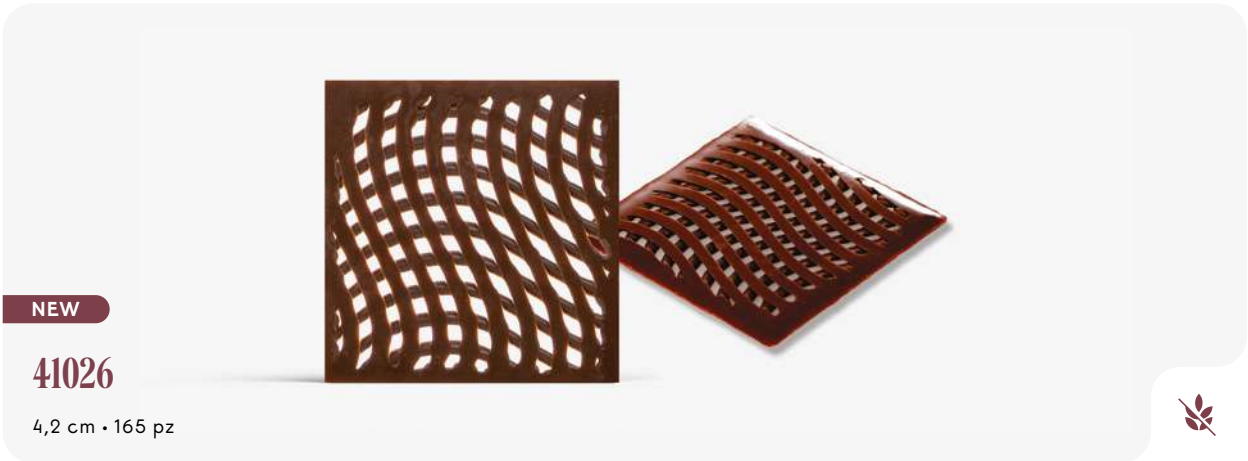
41016

3,5 x 4,5 cm • 275 pz



40829

Ø 5 cm • 160 pz



NEW

41026

4,2 cm • 165 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



40823

20 cm • 120 pz



40824

20 cm • 120 pz



40825

20 cm • 120 pz



40818

20 cm • 120 pz



NEW

40814

9,7 cm • 335 pz



41049

Assortito • 9,7 cm • 210 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40945

Assortito • 28 x 3,5 cm • 30 pz





NEW

40944

Assortito • L 6 cm • 160 pz







NEW

40943

L 6 cm • 160 pz





41064

L 8 cm • 80 pz





Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40947

Assortito • 2,5 cm • 270 pz



41074

L 5,5 x H 6,2 cm • 28 pz



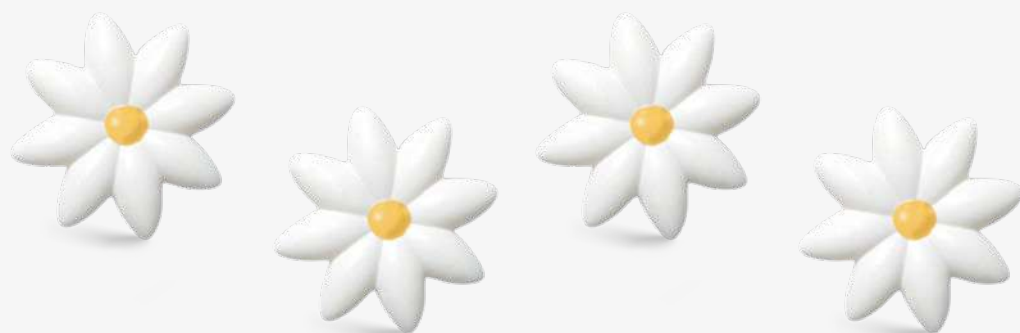
Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



41087

Assortito • 4,5 cm • 11 g • 96 pz



40931

3 cm • 160 pz



40932

Assortito • 3 cm • 160 pz



41014

3 x 1,5 cm • 76 pz



41015

Assortito • 3 x 1,5 cm • 76 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



41086

Assortito • H 4 cm • 120 pz



41048

2,5 x 2,5 cm • 240 pz



41019

Assortito • 3,1 x 1,8 cm • 90 pz



NEW

41088

5 cm • 96 pz



41012

Assortito • 4 x 3 cm • 90 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat





NEW

41089

Assortito • 2,8 - 3,5 cm • 138 pz







NEW

40911

Assortito • 3,5 - 4 cm • 96 pz





NEW

41091

Assortito • 3 - 3,7 cm • 90 pz





Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



41059

5,5 cm • 24 pz



41050

1,9 cm • 3,3 cm • 144 pz



41062

H 10 cm • 260 pz



41060

5,5 cm • 24 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40981

Assortito • 2,5 - 4,5 - 7 cm • 108 pz



NEW

40908

Assortito • 3,3 - 3,8 cm • 216 pz



41010

Assortito • 5,5 x 3,5 cm • 60 pz



41011

Assortito • 9 x 4 cm • 72 pz



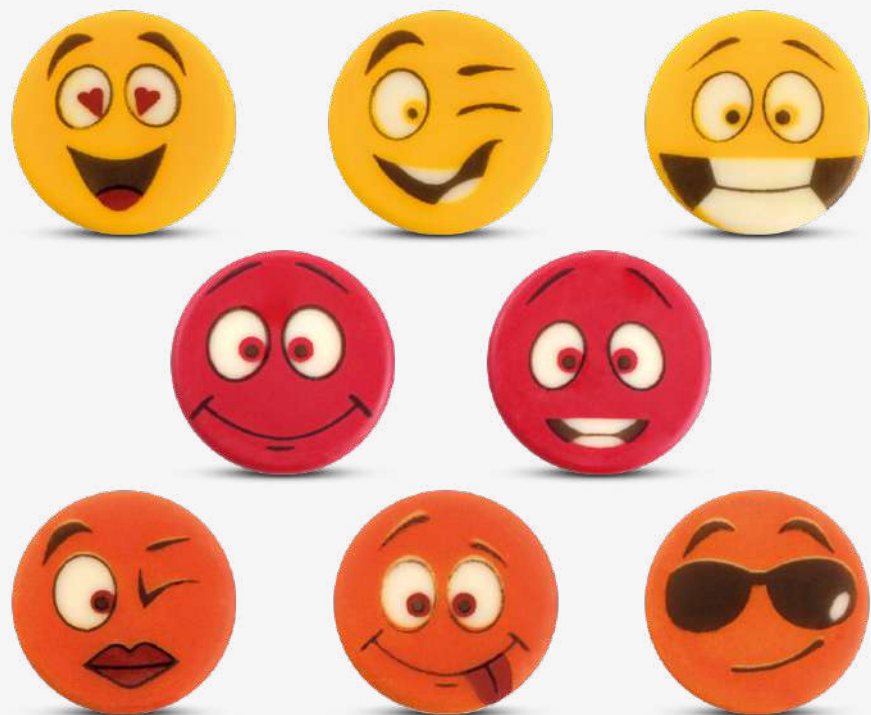
40858

Assortito • H 7 cm • 48 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40942

Assortito • Ø 3 cm • 140 pz



40950

Assortito • 2,5 x 2,5 cm • 96 pz



NEW

40974

4,5 x 3,3 cm • 72 pz



NEW

40984

7,6 cm • 132 pezzi



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



3D

NEW

40867

3,8 cm • 54 pz







NEW

40907

Assortito • 2,4 - 3,1 cm • 154 pz





NEW

40869

3 cm • 135 pz





Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



NEW

40982

Assortito • 3,8 x 3,2 cm • 3,1 x 2,8 cm • 5,5 x 2,8 cm • 5 x 3,5 cm • 123 pz







40961

4 cm • 90 pz



Cacao

Cacao con fragola

Cacao con limone

Cacao con nocciola



15040

Assortito • 7,5 x 2,5 cm • 9,3 g • 180 pz



Decorazioni in Cioccolato

Chocolate decorations | Dècorations en chocolat



41030

Assortito • Ø 1,5 cm • Ø 3 cm • Ø 4,5 cm • Ø 6 cm • 144 pz



41031

Assortito • Ø 1,5 cm • Ø 3 cm • Ø 4,5 cm • Ø 6 cm • 144 pz



41032

Assortito • Ø 1,5 cm • Ø 3 cm • Ø 4,5 cm • Ø 6 cm • 144 pz



41033

Assortito • Ø 1,5 cm • Ø 3 cm • Ø 4,5 cm • Ø 6 cm • 144 pz



Riccioli di Cioccolato

Chocolate blossom | Boucles de chocolat



40990 1 Kg
40998 4 Kg

CIOCCOLATO FONDENTE



40993
CIOCCOLATO CARAMELLO
1 Kg



40991 1 Kg
40999 4 Kg

CIOCCOLATO AL LATTE



40996
CIOCCOLATO FRAGOLA
1 Kg



40992 1 Kg
41000 4 Kg

CIOCCOLATO BIANCO



40997
CIOCCOLATO ARANCIO
1 Kg



40995
CIOCCOLATO LIMONE
1 Kg



40994
CIOCCOLATO LIME
1 Kg



Trasferelli

Transfer sheets | Transferts



40986

Assortito • 34 x 26,5 cm • 24 pz



40987

Assortito • 34 x 26,5 cm • 24 pz



40988

Assortito • 34 x 26,5 cm • 24 pz



40989

Assortito • 34 x 26,5 cm • 24 pz



Cioccolato Personalizzato "forme piene"

Customized plaques "full shapes" | Plaques personnalisées "formes complètes"



SCEGLI TRA

CHOOSE BETWEEN | CHOISISSEZ ENTRE

-  Cioccolato Fondente
Dark Chocolate - Chocolat Noir
-  Cioccolato Bianco
White Chocolate - Chocolat Blanc

41521 2.940 pz
41522 12.096 pz



2,5 x 1,6 cm



Ø 2 cm



1,8 x 1,8 cm



41500 1.575 pz
41501 6.480 pz



3,7 x 2,4 cm



Ø 3 cm



2,7 x 2,7 cm



2,9 x 1,8 cm

41533 2.310 pz
41534 9.504 pz



3,5 x 2,2 cm

41539 945 pz
41540 6.480 pz



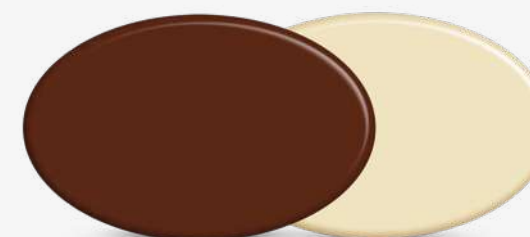
4 x 2,5 cm

41503 1.400 pz
41504 5.760 pz



4,6 x 2,6 cm

41506 1.050 pz
41507 4.320 pz



4,7 x 3 cm

41536 980 pz
41537 4.032 pz



Cioccolato Personalizzato "forme piene"

Customized plaques "full shapes" | Plaques personnalisées "formes complètes"



Ø 2 cm

41559 2.940 pz
41560 12.096 pz



Ø 2,4 cm

41527 2.310 pz
41528 9.504 pz



Ø 3 cm

41509 1.575 pz
41510 6.480 pz



Ø 3,9 cm

41512 735 pz
41513 3.024 pz



3,4 x 3,4 cm

41556 1.120 pz
41557 4.608 pz



4 x 3,5 cm

41548 980 pz
41549 4.032 pz



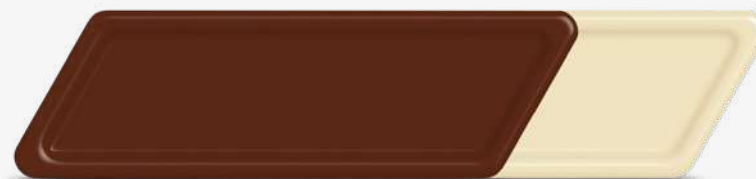
4 x 2,6 cm

41515 1.470 pz
41516 6.048 pz



4 x 1,2 cm

41524 2.310 pz
41525 9.504 pz



5,8 x 2,2 cm

41545 980 pz
41546 4.032 pz



2 x 2 cm

41530 2.940 pz
41531 12.096 pz



2,9 x 2,9 cm

41542 1.575 pz
41543 6.480 pz



3,5 x 3,5 cm

41518 980 pz
41519 4.032 pz

Trasferelli per cioccolato | Chocolate transfers | Transferts chocolat



41554 1 colore • 39x28 cm • 125 fogli



41555 2 colori • 39x28 cm • 125 fogli



Ciocolato Personalizzato "blister da riempire"

Customized plaques "blister to fill" | Plaques personnalisées "blister à remplir"



41599

Contributo fisso impianti



2,5 x 1,6 cm



Ø 2 cm



1,8 x 1,8 cm

41523

60 blister • 84 impronte



3,7 x 2,4 cm



Ø 3 cm



2,7 x 2,7 cm

41502

60 blister • 45 impronte



2,9 x 1,8 cm

41535

60 blister • 66 impronte



3,5 x 2,2 cm

41541

60 blister • 45 impronte



4 x 2,5 cm

41505

60 blister • 40 impronte



4,6 x 2,6 cm

41508

60 blister • 30 impronte



4,7 x 3 cm

41538

60 blister • 28 impronte

Cioccolato Personalizzato "blister da riempire"

Customized plaques "blister to fill" | Plaques personnalisées "blister à remplir"



Ø 2 cm

41561

60 blister • 84 impronte



Ø 2,4 cm

41529

60 blister • 66 impronte



Ø 3 cm

41511

60 blister • 45 impronte



Ø 3,9 cm

41514

60 blister • 24 impronte



3,4 x 3,4 cm

41558

60 blister • 32 impronte



4 x 3,5 cm

41550

60 blister • 28 impronte



4 x 2,6 cm

41517

60 blister • 42 impronte



4 x 1,2 cm

41526

60 blister • 66 impronte



5,8 x 2,2 cm

41547

60 blister • 28 impronte



2 x 2 cm

41532

60 blister • 84 impronte



2,9 x 2,9 cm

41544

60 blister • 45 impronte



3,5 x 3,5 cm

41520

60 blister • 28 impronte



Cioccolato personalizzato

Customized plaques | Plaques personnalisées



1

Fotocopia, compila ed invia questa pagina tramite mail, fax o agente di zona

2

Scegli il formato della targhetta indicando il codice
Da pag 340 a pag 347

3

Scegli il carattere:



La Tua Pasticceria

Arial Black



La Tua Pasticceria

Lucida Calligraphy



La Tua Pasticceria

Harrington



La Tua Pasticceria

Kunstler Script



La Tua Pasticceria

Comic Sans



Altro Carattere

4

Scegli il colore

1 colore = prezzo di listino
2-3 colori = extra prezzo



Oro



Bianco



Altro

Indicare:

5

Invia il tuo logo via mail a cioccolato@wfd.it

€ 0 = Logo in formato vettoriale .eps (no foto/fax)

€ 40 = Logo 1 colore in formato .jpg o .pdf (no foto/fax)

Inserisci il tuo testo e/o logo

Le tue coordinate

Ragione sociale:

Indirizzo:

Tel/Fax/Mail:

Tempi di consegna: 6 settimane circa dall'approvazione della bozza



Laboratorio

Laboratory | Laboratoire



IT - IL CUORE PULSANTE DELLA TUA CREATIVITÀ IN PASTICCERIA

Benvenuti nel fulcro di ogni capolavoro dolce. Qui troverete tutto l'indispensabile per trasformare le vostre idee in deliziose realtà, unendo qualità e innovazione. Dalle materie prime agli strumenti, dai supporti professionali alle soluzioni pronte all'uso: ogni elemento è selezionato per garantire precisione, praticità e risultati impeccabili. Il nostro Laboratorio è il vostro partner ideale per esprimere al meglio talento e passione, rendendo ogni ricetta un successo garantito.

EN - THE PULSATING HEART OF YOUR PASTRY CREATIVITY

Welcome to the core of every sweet masterpiece. Here you will find everything essential to transform your ideas into delicious realities, uniting quality and innovation. From raw materials to tools, from professional supports to ready-to-use solutions: every element is selected to guarantee precision, practicality, and impeccable results. Our Laboratory is your ideal partner to best express your talent and passion, making every recipe a guaranteed success.

FR - LE CŒUR BATTANT DE VOTRE CRÉATIVITÉ EN PÂTISSERIE

Bienvenue au cœur de chaque chef-d'œuvre sucré. Vous trouverez ici tout l'indispensable pour transformer vos idées en de délicieuses réalités, alliant qualité et innovation. Des matières premières aux outils, des supports professionnels aux solutions prêtes à l'emploi : chaque élément est sélectionné pour garantir précision, praticité et résultats impeccables. Notre Laboratoire est votre partenaire idéal pour exprimer au mieux votre talent et votre passion, faisant de chaque recette un succès garanti.

PASTA DI ZUCCHERO Fondant Pâte à sucre	352
PASTA DI GOMMA Gum paste Pâte de gomme	354
ISOMALTO E GHIACCIA REALE Isomalt and royal icing Isomalt et glaçage royal	355
CARTA DA FORNO BISILICONATA MULTICOTTURA Baking paper Papier cuisson	356
SOTTOTORTA PROFESSIONALI Cake boards Supports à gâteaux	358
SAC À POCHE Piping bags Sac à Poche	362
STAMPI DA FORNO Baking molds Moules	366
DECORAZIONI PER GELATO Ice cream decorations Décorations pour glace	367
VASETTI VETRO Glass jars Pots en verre	368
STAMPI MONOUSO PER GHIACCIOLI Disposable ice pop molds Moules à glace jetables	370
MONOPORZIONI Single portions Portions individuelles	372
CLIP SACCHETTI Bag clips Clips pour sachets	374
ACCESSORI Accessories Accessoires	375



Pasta di Zucchero

Fondant | Pâte à sucre

IT DESCRIZIONE

Estremamente flessibile ed elastica resiste all'umidità senza crepare e consente una copertura senza screpolature e rotture. Di facile lavorazione sia con mattarello che con sfogliatrice, la sua struttura perfetta permette una estrema facilità di taglio. Dal gusto naturale è ideale per copertura di torte nuziali, torte di compleanno, cup cakes nonché per il modellaggio di piccoli soggetti e decorazioni.

EN DESCRIPTION

Extremely flexible and elastic, it resists humidity without cracking and allows coverage without cracking and breaking. Easy to work with both a rolling pin and a sheeter, its perfect structure allows for extreme ease of cutting. With a natural flavour, it is ideal for covering wedding cakes, birthday cakes, cup cakes as well as for modeling small subjects and decorations.



1Kg



- 40700 Bianco
- 40715 Celeste
- 40720 Rosa
- 40721 Blu
- 40722 Verde
- 40723 Giallo
- 40724 Rosso
- 40725 Nero

SUPER

IT - Pasta di zucchero per copertura e modellaggio. Estremamente flessibile fino ad 1 mm di spessore.
EN - Super sugar paste for covering and modeling. Extremely flexible and elastic up to 1 mm thin.

1 Kg



5 Kg



40710 Bianca

SUPER

IT - Pasta di zucchero per copertura e modellaggio. Estremamente flessibile fino ad 1 mm di spessore.
EN - Sugar paste for covering and modeling. Extremely flexible up to 1 mm thin.

5 Kg



5 Kg



NEW

40711 Bianca

TERMIC

IT - Pasta di zucchero per copertura. Ideale per lavorare in periodi caldi a temperature elevate sopra i 27°C. Resistente agli shock termici.
EN - Thermal sugar paste for covering. Ideal for working in hot periods at high temperatures above 27°. Resistant to thermal shock.

5 Kg



Pasta di Gomma

Gum paste | Pâte de gomme

IT DESCRIZIONE

La pasta di gomma ha un impasto malleabile e viene utilizzata per la realizzazione di decorazioni floreali e modelling complicati 3D. Una volta lavorata mantiene subito la forma e asciuga in tempi rapidi.

EN DESCRIPTION

Rubber paste has a malleable dough and is used for making floral decorations and complicated 3D modeling. Once processed, it immediately holds its shape and dries quickly.



Isomalto e Ghiaccia Reale

Isomalt and royal icing | Isomalt et glaçage royal

IT DESCRIZIONE

L'isomalto viene usato per realizzare decorazioni di zucchero tirato simili al vetro soffiato. Sciolto tra i 150 -180 C° non caramellizza ed è facile da modellare con uso di guanti. Può anche essere colorato una volta sciolto.

EN DESCRIPTION

Isomalt is used to make drawn sugar decorations similar to blown glass. Loose between 150 -180 C° it does not caramelize and is easy to shape with the use of gloves. It can also be colored once melted.



IT DESCRIZIONE

Il preparato in polvere per ghiaccia permette di realizzare una ghiaccia reale (Royal Icing) istantanea ed elastica che consente la realizzazione di decorazioni molto fini su torte, cioccolato, biscotti e pasticceria fresca.

EN DESCRIPTION

The icing powder preparation allows you to create instant and elastic Royal Icing which allows you to create very fine decorations on cakes, chocolate, biscuits and fresh pastries.



Carta da Forno Bisiliconata Multicottura

Baking paper | Papier cuisson

IT DESCRIZIONE

La carta da forno è una carta impermeabile utilizzata principalmente per la cottura di cibi in forno. La sua particolarità consiste nella proprietà antiaderente che impedisce agli alimenti di attaccarsi alle teglie.

EN DESCRIPTION

Baking paper is a type of waterproof paper mainly used for cooking food in the oven. Its peculiarity consists in its non-stick properties which prevent food from sticking to baking trays.



42039

CARTA DA FORNO BISILICONATA MULTICOTTURA
MULTI-COOKED BISILICONE BAKING PAPER
60 x 40 cm • 500 pz



Sottotorta Professionali

Cake boards | Supports à gâteaux



34500

COLONNINE DI PLASTICA - PLASTIC COLUMNS

IT - Colonnine di plastica per sostegno livelli torte a piani. Possibilità di taglio a misura.

EN - Plastic tubes to use as supports for multi layer cakes. Cut to desire height.

Ø 1,9 cm • H 20cm • 50 pz



EMBOSSSED
SURFACE
**SUPERFICIE
GOFFRATA**
SURFACE
GAUFREE

Ø 25

34511

Ø 30

34512

Ø 35

34513

Ø 40

34514

Ø 45

34515

Ø 50

34516

Ø 60

34517

CARTONE ARGENTO - SILVER CAKE BOARDS

Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



WAFERS FARMA DECOR

358



EMBOSSSED
SURFACE
**SUPERFICIE
GOFFRATA**
SURFACE
GAUFREE

25 x 25

34521

30 x 30

34522

35 x 35

34523

40 x 40

34524

45 x 45

34525

50 x 50

34526

CARTONE ARGENTO - SILVER CAKE BOARDS

Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



EMBOSSSED
SURFACE
**SUPERFICIE
GOFFRATA**
SURFACE
GAUFREE

Ø 30

34575

Ø 35

34576

Ø 40

34577

CARTONE BIANCO - WHITE CAKE BOARDS

Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



WAFERS FARMA DECOR

359

Sottotorta Professionali

Cake boards | Supports à gâteaux



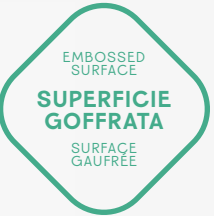
- Ø 30
34540
- Ø 35
34541
- Ø 40
34542

CARTONE ORO - GOLD CAKE BOARDS
Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



- Ø 30
34550
- Ø 35
34551
- Ø 40
34552

CARTONE ROSSO - RED CAKE BOARDS
Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



- Ø 30
34560
- Ø 35
34561
- Ø 40
34562

CARTONE ROSA - PINK CAKE BOARDS
Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



- Ø 30
34570
- Ø 35
34571
- Ø 40
34572

CARTONE CELESTE - BLUE CAKE BOARDS
Spessore - Thickness 1,2 cm • 5 pz



Sac à Poche

Piping bags | Sac à Poche

IT **LAVORA IN MODO EFFICIENTE CON LA MASSIMA
QUALITÀ OGGI DISPONIBILE**

- + MORBIDA PRESA CON GRIP ANTISCIVOLO
- + SUPER RESISTENTE (6 STRATI = 80 MICRON)
- + PRECISIONE NEL DOSAGGIO
- + SALDATURA PERFETTA
- + 100% RICICLABILE
- + MARCHIATI ONE WAY SINGOLARMENTE

EN **WORKS EFFICIENTLY WITH THE HIGHEST QUALITY
AVAILABLE TODAY**

- + SOFT TOUCH WITH NON-SLIP GRIP
- + SUPER DURABLE (6 LAYERS = 80 MICRONS)
- + DOSAGE ACCURACY
- + PERFECT SEAL
- + 100% RECYCLABLE
- + BRANDED ONE WAY INDIVIDUALLY

BICOLORE
TRASPARENTE



53 cm



42006

SAC À POCHE
53 x 28 cm • 400 pz

BICOLORE
TRASPARENTE



46 cm

42002

SAC À POCHE
46 x 26 cm • 100 pz

BICOLORE
TRASPARENTE



36 cm

42007

SAC À POCHE
36 x 20 cm • 100 pz



Sac à Poche

Piping bags | Sac à Poche

DISTRIBUTORE
AUTORIZZATO

oneWay
Premium Piping Bags®



42009

SAC À POCHE
53 x 28 cm • 100 pz

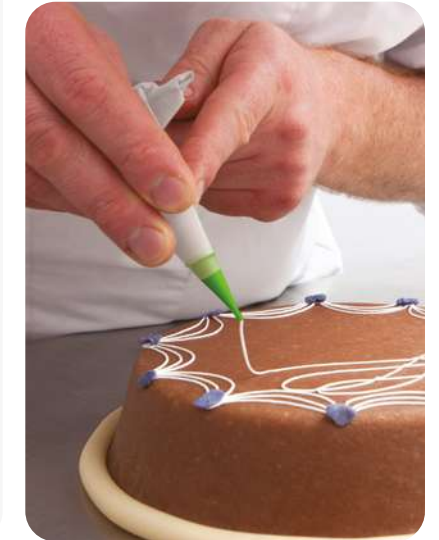


42001

MINI SAC À POCHE
21 cm • 50 Kit

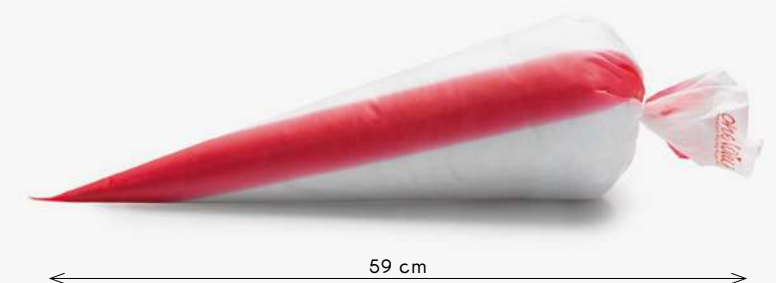
IT **MINI SÀC A POCHE
PER DECORI SOTTILI**
Facile da usare e precisa nelle
decorazioni.
1 kit = 50 sàc a poche + 50
beccucci

EN **MINI PIPING BAGS
FOR THIN DECORATIONS**
Easy to use and accurate in
decorations.
1 kit = 50 piping bags + 50
nozzles



IT **LINEA ROSSA**
Per la lavorazione di ripieni caldi e
densi. Ottima aderenza e stabile
resistenza per lavorare in modo
rapido e preciso.

EN **RED LINE**
For the processing of hot and
dense fillings. Excellent adhesion
and stable resistance for working
quickly and precisely.



42008

SAC À POCHE
59 x 28 cm • 74 pz

**BICOLORE
TRASPARENTE**



Stampi da Forno

Baking molds | Moules



41933

CARTONE - CARDBOARD
Ø 24,5 cm • H 7 cm • 50 pz
Stella - Star 750 g



41931

CARTONE - CARDBOARD
Ø 22 cm • H 7 cm • 40 pz
Panettone basso o veneziana - Low Panettone or Veneziana
1 Kg

Decorazioni per Gelato

Ice cream decorations | Décorations pour glace



41922

PLASTICA - PLASTIC
Assortito • 22 cm • 100 pz



41923

CARTA
Assortito • 24 cm • 100 pz



Vasetti Vetro

Glass jars | Pots en verre



30580

VETRO CON TAPPO BIANCO IN SILICONE
GLASS WITH WHITE SILICONE CAP
Ø 5 cm • H 7 cm • 143 ml • 96 pz



30581

VETRO - GLASS
Ø 5 cm • H 8 cm • 150 ml • 48 pz



30582

VETRO CON TAPPO IN ALLUMINIO
GLASS WITH ALUMINUM CAP
Ø 7,4 cm • H 8 cm • 212 ml • 6 pz



Stampi Monouso per Ghiaccioli

Disposable ice pop molds | Moules à glace jetables



42040

STAMPINO MONOUSO PER GHIACCIOLI 70/75 CC CON STECCHINO E COPERCHIO IN PLASTICA
DISPOSABLE ICE LOLLY MOLD 70/75 CC WITH TOOTHPICK AND PLASTIC LID.
70/75 cc • 500 pz



42041

GRIGLIA ALLUMINIO PER GHIACCIOLI
ALUMINUM ICE LOLLY GRILL
36 x 25 cm • 1 pz

Realizza in pochi minuti i tuoi ghiaccioli

Make your own popsicles in minutes

1

IT - Posizionare gli stampi nell'apposita griglia d'acciaio. Preparare la miscela per i vostri ghiaccioli e inserirla negli stampi.
EN - Place the molds in the appropriate steel grid. Prepare the mixture for your popsicles and insert it into the molds.



2

IT - Inserire gli stecchi. Mettere la griglia in acciaio con gli stampi in abbattitore.
EN - Insert the sticks. Place the steel grill with the molds in the blast chiller.



3

IT -Togliere i ghiaccioli dall'abbattitore. Possono essere esposti in vetrina per la vendita. Al momento del consumo, sfilare lo stampo.
EN - Remove the ice lollies from the blast chiller. They can be displayed in the shop window for sale. At the time of consumption, remove the mold.



Monoporzioni

Single portions | Portions individuelles



42042

BICCHIERINO TRIANGOLARE MONOUSO IN PLASTICA
DISPOSABLE TRIANGULAR PLASTIC CUP
11 x 7 x H 3,5 cm • 250 pz



42043

COPERCHIO TRIANGOLARE MONOUSO IN PLASTICA
DISPOSABLE TRIANGULAR PLASTIC LID
11 x 7 x H 0,5 cm • 250 pz



42044

COPPAPASTA INOX
STAINLESS STEEL PASTRY CUTTER
11 x 7 cm • 1 pz



30558

HELICA
H 5,2 cm • Ø 8,2 cm • 150 / 100 ml • 420 pz
Colore trasparente - Transparent color



30559

PLASTICA
H 7,2 cm • Ø 6 cm • 200 ml • 20 pz
Colore trasparente - Transparent color



30550

VELA
H 4,4 cm • Ø 5 cm • 60 ml • 600 pz
Colore trasparente - Transparent color



30551

ONDA
H 5,1 cm • Ø 4,5 cm • 60 ml • 600 pz
Colore trasparente - Transparent color



Clip Sacchetti

Bag clips | Clips pour sachets



42045

PLASTICA - PLASTIC
100 pz



Accessori

Accessories | Accessoires



42003

6 BECCUCCI ACCIAIO INOX - FORO TONDO
6 STAINLESS STEEL NOZZLES - ROUND HOLE
6 pz



42004

6 BECCUCCI ACCIAIO INOX - FORO STELLA
6 STAINLESS STEEL NOZZLES - STAR HOLE
6 pz





PROGETTO GRAFICO
PLUSCOLOR MILANO - STUDIO LONGA

STAMPA
TECNOSTAMPA - PIGINI GROUP PRINTING DIVISION
LORETO - TREVİ

Copyright © 2026

Wafers Farma Decor

Una storia di famiglia dal 1950.

WAFERS FARMA DECOR S.R.L.

Via Silvio Pellico, 4 - 27015 Landriano (PV) Italia
Tel. +39 038264714 • Fax. +39 0382614746 • ordini@wfd.it • info.wfd@wfd.it