

SARACINO®
We love pastry

Cake Design - Pastry - Ice Cream



L' Azienda

*Welcome to Saracino world.
Una piacevole storia d'amore*

“We Love pastry” è il sottotitolo che completa il logo Saracino ed evidenzia la nostra passione per il mondo della pasticceria. Il costante sviluppo di Saracino in Europa e in altri importanti mercati mondiali dimostra il nostro amore per il prodotto e la ricerca della qualità migliore.

L'assegnazione dell'ambito riconoscimento ***“Best Product”*** ottenuto dalla Pasta Model ai Cake Master Awards a Birmingham, dove si svolge la più importante rassegna europea del Cake Design, è un ulteriore segno dell'apprezzamento dei nostri articoli decorativi per la pasticceria da parte del mercato. Vogliamo ringraziare per questo i nostri collaboratori e tutti i nostri clienti.



Grazie ai loro suggerimenti il nuovo catalogo si è arricchito con prodotti che renderanno ancora più piacevole l'attività in pasticceria e in gelateria.

Buon lavoro!



About us

*Welcome to the world of Saracino.
It's a love story...*

*"We Love pastry" is Saracino's strapline, highlighting our passion for the world of confectionery.
The steady growth of Saracino in Europe and in other major world markets is proof that we love what we do and never stop looking for the best quality.*

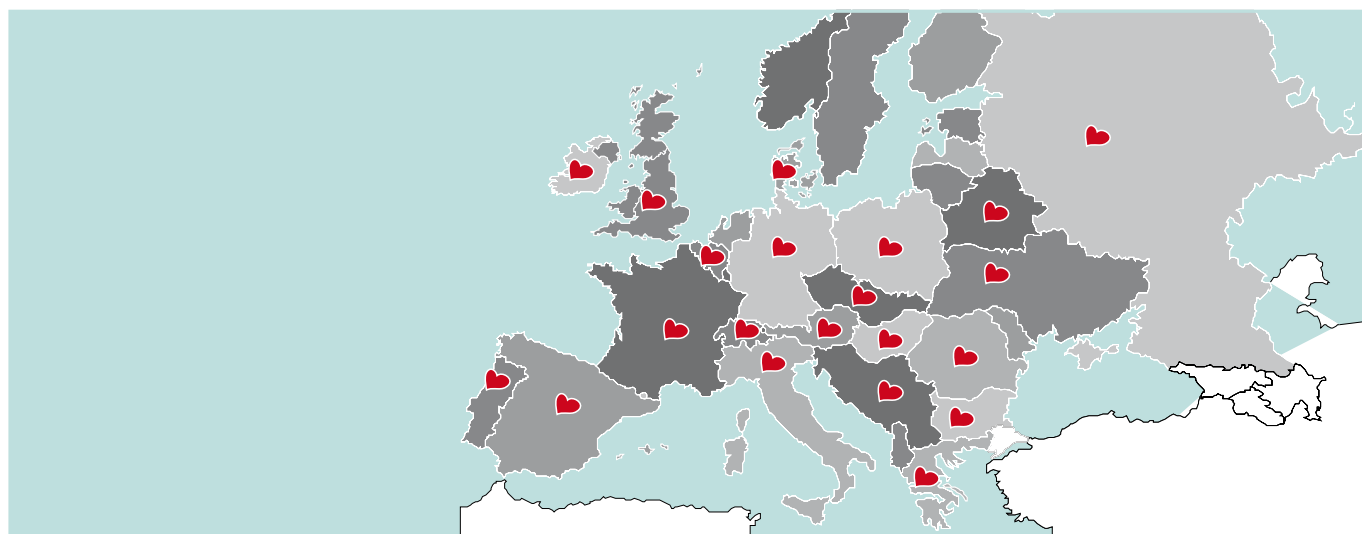
The *"Best Product"* award won by Saracino Modelling Paste at Cake Master Awards in Birmingham during Europe's Largest cake design show, is another indication of how well the market has received our range of cake decorating products.



*We would like to thank all our staff and customers for this award.
Thanks to their suggestions, our new catalogue has even more exciting ideas to make confectionery and ice-cream creation even more fun!*

3

Happy cake designing!



*"I miei ingredienti segreti sono
l'amore e la passione."*

*"The secret ingredients in my
cakes are love and passion"*

Calli Hopper
Ambasciatrice Saracino



Paste di Zucchero ~ Sugar Paste

p. 07

Coloranti Alimentari ~ Food Colouring

p. 17

Wafer Paper ~ Wafer Paper

p. 23

Le Supreme ~ Paste Aromatizzanti

Le Supreme ~ Concentrated Food Flavouring

p. 27

Basi in Polvere ~ Powder Product

p. 33

Glasse a Specchio e Gelatine

Mirron Glaze and Gel

p. 37

Materiale Marketing ~ Marketing Material

p. 40

Ambasciatori Saracino ~ Saracino Ambassadors

p. 42



*"La pasta di zucchero è per me materia affascinante e capricciosa.
Io la uso per modellare personaggi e impreziosire le torte.
Per me la Pasta Model Saracino è materia di scultura".*

*"Sugar paste is a fascinating, if tricky substance.
I use it to model characters and to decorate cakes.
For me, working with Saracino modelling paste is like sculpting".*

Mary Presicci
Saracino Ambassador

Paste di Zucchero

Sugar Paste

PASTA DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO

SUGAR PASTE FOR MODELLING

Pasta Model · Modelling Paste

Bianca e Colorata · White and Coloured

p. 09

PASTA DI ZUCCHERO DA COPERTURA

SUGAR PASTE FOR COATING

Pasta Top · Top Paste

Bianca e Colorata · White and Coloured

p. 12

CIOCCOLATO PLASTICO

MODELLING CHOCOLATE

p. 15

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI

FLOWER PASTE

Pasta Bouquet · Bouquet Paste

p. 15

ADDITIVI PER PASTA DI ZUCCHERO

SUGAR PASTE ADDITIVES

CMC · CMC

Burro di Cacao · Cocoa Butter

CAKE GEL - Gelatina a freddo per fissaggio e copertura

CAKE GEL - Gel used for sealing and crumb coating prior to decoration

p. 15

**PASTA DI ZUCCHERO
DA MODELLAGGIO**

Pasta Model

La Pasta Model Saracino è la pasta di zucchero ideale per modellare e creare immagini tridimensionali. Grazie al giusto equilibrio di zuccheri e burro di cacao, garantisce risultati perfetti con ogni tipo di clima e dà un effetto luminoso a ogni creazione.

Usare la Pasta Model per le proprie decorazioni diviene un piacere irrinunciabile

**SUGAR PASTE
FOR MODELLING**

Modelling Paste

Saracino modelling paste is the ideal fondant for modelling and creating 3D pieces.

The perfect balance of sugars and cocoa butter ensures perfect results in any climate, and gives a luminous effect to every creation.

You just won't be able to resist using Pasta Model for your decorations.



Gluten free / *Gluten free*



Senza grassi idrogenati / *No hydrogenated fats*



Vegana / *Vegan*





Pasta Model ~ Modelling Paste



PASTA MODEL · MODELLING PASTE

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DEC007K5	Pasta Model BIANCA - WHITE Modelling Paste	Secchiello 5 kg 5 kg bucket	1	-
DEC007K1	Pasta Model BIANCA - WHITE Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC029K1	Pasta Model ARANCIONE - ORANGE Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC024K1	Pasta Model AZZURRO - AZURE Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC031K1	Pasta Model CELESTE - LIGHT BLUE Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC027K1	Pasta Model COLOR PELLE - SKIN TONE Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC021K1	Pasta Model GIALLO - YELLOW Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC037K1	Pasta Model FUCSIA - FUCHSIA Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC028K1	Pasta Model LILLA - LILAC Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC036K1	Pasta Model MARRONE - BROWN Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC026K1	Pasta Model NERO - BLACK Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC025K1	Pasta Model ROSA - PINK Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC022K1	Pasta Model ROSSO - RED Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC045K1	Pasta Model TIFFANY - TIFFANY Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC030K1	Pasta Model VERDE CHIARO - LIGHT GREEN Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC023K1	Pasta Model VERDE - GREEN Modelling Paste	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160





Pasta Model ~ Modelling Paste



 250 g



PASTA MODEL · MODELLING PASTE

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxcn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DECo07Ko25	Pasta Model BIANCA - WHITE Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo29Ko25	Pasta Model ARANCIONE - ORANGE Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo24Ko25	Pasta Model AZZURRO - AZURE Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo31Ko25	Pasta Model CELESTE - LIGHT BLUE Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo27Ko25	Pasta Model COLOR PELLE - SKIN TONE Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo21Ko25	Pasta Model GIALLO - YELLOW Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo37Ko25	Pasta Model FUCSIA - FUCHSIA Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo28Ko25	Pasta Model LILLA - LILAC Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo36Ko25	Pasta Model MARRONE - BROWN Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo26Ko25	Pasta Model NERO - BLACK Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo25Ko25	Pasta Model ROSA - PINK Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo22Ko25	Pasta Model ROSSO - RED Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo45Ko25	Pasta Model TIFFANY - TIFFANY Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo30Ko25	Pasta Model VERDE CHIARO - LIGHT GREEN Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95
DECo23Ko25	Pasta Model VERDE - GREEN Modelling Paste	Pacchetto da 250 g 250 g pack	6	180 x 125 x 95

*"Con la Pasta Model Saracino abbiamo trovato la pasta perfetta
per le nostre bamboline, elastica,
resistente ad alte temperature ed estremamente versatile".*

*"With Saracino modelling paste we found the perfect fondant
for our little dolls: it's elastic, resistant to high
temperatures and extremely versatile".*

La Belle Aurore
Saracino Ambassador



**PASTA DI ZUCCHERO
DA COPERTURA**

Pasta Top

La Pasta TOP è la pasta di zucchero ideale per la copertura delle torte. Senza olio di palma, grassi idrogenati e addensanti artificiali, contiene solo burro di cacao e olio di girasole altoleico. La Pasta TOP stupisce per la sua elasticità. La gomma adragante al suo interno consente infatti di stenderla finissima con un mattarello o con la sfogliatrice. Sopporta agevolmente variazioni di temperatura, senza trasudare umidità o creparsi.

È adatta a climi caldi e umidi. **Regge agevolmente anche temperature superiori a 30° ed elevati livelli di umidità, con una perfetta resa sulla torta.** La Pasta TOP può essere utilizzata anche per torte che necessitano di conservazione refrigerata e può essere colorata con coloranti alimentari liposolubili in polvere o in gel. Il delicato aroma alla vaniglia ne esalta il dolce sapore completando perfettamente quello della torta.

**SUGAR PASTE
FOR COATING**

Top Paste

TOP is the ideal way to cover cakes.
It contains no palm oil, hydrogenated fats or artificial thickeners – only cocoa butter and altoleic sunflower oil.
You'll be amazed at its elasticity.
As it contains gum tragacanth, it rolls out incredibly thinly with a rolling pin or dough sheeter, and will tolerate temperature changes without bleeding or cracking.

It can be used in warm, humid climates.
The paste can also tolerate temperatures above 30° and high humidity levels, giving a perfect finish on the cake. TOP paste can also be used for cakes that need to be kept in the fridge, and can be dyed with fat-soluble powder or gel food colouring. The delicate vanilla fragrance enhances the mild flavour - the perfect complement for your cake.



Gluten free / *Gluten free*



Senza grassi idrogenati / *No hydrogenated fats*



Vegana / *Vegan*



5 kg



1 kg



PASTA DI ZUCCHERO DA COPERTURA · SUGAR PASTE FOR COATING

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxcn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DECo44K5	Pasta Top BIANCA - <i>WHITE Top Paste</i>	Secchiello 5 kg - 5 kg bucket	1	-
DECo44K1	Pasta Top BIANCA - <i>WHITE Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	280 x 380 x 160
DECo61K1	Pasta Top GIALLA - <i>YELLOW Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo62K1	Pasta Top ROSSA - <i>RED Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo63K1	Pasta Top VERDE - <i>GREEN Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo64K1	Pasta Top AZZURRA - <i>AZURE Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo66K1	Pasta Top NERA - <i>BLACK Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo67K1	Pasta Top CELESTE - <i>LIGHT BLUE Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DECo68K1	Pasta Top ROSA - <i>ROSE Top Paste</i>	Secchiello 1 kg - 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160

"La pasticceria è una forma d'arte a cui non si può mettere fretta"

"Cake design is an art form. You can't rush it."

Ben Fullard
Saracino Ambassador





*"Ma riconoscete tutti i prodotti
che ho utilizzato? Ve li svelo:*

Cioccolato fondente – Cioccolato al latte

Cioccolato bianco – Cioccolato plastico

Isomalt – Wafer Paper. L'alta qualità della

Saracino al servizio della pasticceria."

"Can you recognise all the products I used?

Here they are: Dark chocolate – Milk chocolate

White chocolate – Modelling chocolate

Isomalt – Wafer Paper.

*The high quality of Saracino
for cake designers everywhere."*

Tommaso Molara
World Pastry Champion

Cioccolato Plastico Modelling Chocolate

Il cioccolato plastico bianco e scuro della gamma decorativa messa a punto con il contributo di grandi pasticceri e cake designer, consentono di realizzare fiori, nastri, fiocchi senza rinunciare al piacevole gusto del cioccolato e sono perfetti anche per soggetti decorativi tridimensionali.

Our decorative range of white and dark modelling chocolate, developed with the help of well-known confectioners and cake designers, means you can now make flowers, ribbons and bows with a delicious chocolate flavour. The range is also ideal for 3D decorations.



CIOCCOLATO PLASTICO · MODELLING CHOCOLATE				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DEC001K5	Cioccolato Plastico BIANCO - WHITE Modelling Chocolate	Secchiello 5 kg 5 kg bucket	1	-
DEC002K5	Cioccolato Plastico SCURO - DARK Modelling Chocolate	Secchiello 5 kg 5 kg bucket	1	-
DEC001K1	Cioccolato Plastico BIANCO - WHITE Modelling Chocolate	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260x380x160
DEC002K1	Cioccolato Plastico SCURO - DARK Modelling Chocolate	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260x380x160

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI

Pasta Bouquet

La realizzazione di fiori dai petali e dalle foglie sottili richiede una pasta particolarmente elastica e con veloci tempi di asciugatura. La ricetta sviluppata con successo da Saracino nel corso degli anni è caldamente raccomandata dai migliori esecutori di questa tecnica decorativa.

FLOWER PASTE

Bouquet Paste

Creating flowers with thin petals and leaves requires fast drying, highly elastic paste. The recipe that Saracino has successfully tested over the years is highly recommended by top experts in this technique.



PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI · FLOWER PASTE				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DEC032K1	PASTA BOUQUET per fiori - BOUQUET PASTE	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
DEC032K03	PASTA BOUQUET per fiori - BOUQUET PASTE	Secchiello x 300 gr 300 g bucket	16	400 x 205 x 190

Altri Prodotti

Other Products



ADDITIVI PER PASTA DI ZUCCHERO · OTHER PRODUCTS				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DEC035K01	CMC mix - Carbossimetilcellulosa in polvere CMC - powder carboxymethylcellulose	Vasetto 100 g 100 g jar	30	260 x 380 x 160
CIO007K02	BURRO DI CACAO - COCOA BUTTER	Vasetto 200 g 200 g jar	16	400 x 205 x 190
PAS022K02	CAKE GEL - Gelatina a freddo per fissaggio e copertura CAKE GEL - Gel used for sealing and crumb coating prior to decoration	Vasetto 200 g 200 g jar	30	260 x 380 x 160



*"La pasta di zucchero stimola la mia creatività
e mi permette di dare realtà ai miei sogni.*

*La disponibilità di paste di zucchero
colorate Saracino e la facilità di modellazione
mi fanno sentire una vera artista".*

*"Modelling paste fuels my creativity and turns
my visions into reality. Using Saracino coloured
modelling pastes, which are so easy to work with,
makes me feel like a real artist".*

Domy Dobek
Saracino Ambassador

Coloranti Alimentari

Food Colouring

COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI

FAT-SOLUBLE POWDER COLOURING

p. 19

COLORANTI IN POLVERE PERLATI

POWDER PEARL COLOURING

p. 20

EROGATORI PER POLVERI

PUMP-UP POWDER COLORING

p. 20

COLORANTI IN GEL

GEL COLOURING

p. 21

LIQUIDO LUCIDANTE

CONFECTIONER GLAZE

p. 21

17 —

COLORANTI ALIMENTARI

Coloranti

I coloranti alimentari Saracino sono stati accuratamente selezionati per garantire risultati perfetti in qualsiasi situazione esecutiva. Possono essere utilizzati per colorare le paste di zucchero, per ottenere splendide varianti sulle glasse a specchio, per rendere più vivi gli impasti e dare grande varietà cromatica alle farciture. Tutti i coloranti proposti da Saracino, liposolubili perlati e in gel, sono GLUTEN FREE.

FOOD COLOURING

Colouring

Saracino food colourings have been carefully selected to guarantee perfect results, whatever context you're working in. They can be used to dye modelling paste, as stunning variations for mirror glazes, to brighten cake mixes and give a huge variety of colour to your toppings. All Saracino colourings - fat-soluble dust or gel formats, are GLUTEN FREE.



Gluten free / Gluten free



COLORANTI ALIMENTARI

Coloranti in Polvere liposolubili

Una perfetta selezione di coloranti in polvere altamente concentrati permette una splendida decorazione delle torte. I coloranti Saracino sono ideali per la colorazione delle paste di zucchero o per un diretto utilizzo, sciolti nell'alcol o in una materia grassa. - GLUTEN FREE

FOOD COLOURING

Fat-soluble Powder Colouring

The perfect selection of highly-concentrated powder colourings creates dazzling finishes. Saracino colourings are ideal for dyeing modelling pastes or for direct use, dissolved in clear alcohol or in a fatty substance. - GLUTEN FREE



19



5 g



COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI · FAT-SOLUBLE POWDER COLOURING

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxcn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
COL001	ARANCIONE - ORANGE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL002	AZZURRO - LIGHT BLUE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL003	BIANCO - WHITE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL004	PELLE - SKIN	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL005	VERDE - GREEN	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL006	ROSA - ROSE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL007	GIALLO - YELLOW	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL008	ROSSO - RED	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL009	VIOLA - VIOLET	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL010	BLU - BLUE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL011	MARRONE - BROWN	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COL012	NERO - BLACK	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60

COLORANTI ALIMENTARI

Coloranti in Polvere Perlata

Una perfetta selezione di coloranti in polvere perlata, altamente concentrati, che permette una splendida decorazione delle torte. Sono ideali per completare la colorazione delle paste di zucchero con applicazioni esterne alle torte. Se ne sconsiglia l'applicazione sulla massa di zucchero per una perdita dell'effetto perlato. - GLUTEN FREE

FOOD COLOURING

Powder Pearl Colouring

The perfect selection of highly-concentrated pearlescent dust colourings creates dazzling finishes. The ideal way to colour modelling pastes applied to the outside of the cake. Application in the sugar mix is not recommended, as the pearlescent effect may be lost. - GLUTEN FREE



5 g



COLORANTI IN POLVERE PERLATI · POWDER PEARL COLOURING

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
COLo30	ORO - GOLD	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COLo31	BRONZO - BRONZE	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COLo32	ARGENTO - SILVER	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COLo33	RUBINO - RUBY	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60
COLo34	RAME - COPPER	Confezioni da 5 g 5 g pot	6	90 x 140 x 60



10 g



EROGATORI PER POLVERI · PUMP-UP POWDER COLORING

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
SCOo01	ORO - GOLD	Confezioni da 10 g 10 g pack	1	~
SCOo02	ARGENTO - SILVER	Confezioni da 10 g 10 g pack	1	~
SCOo03	ROSSO - RED	Confezioni da 10 g 10 g pack	1	~
SCOo04	ROSA - ROSE	Confezioni da 10 g 10 g pack	1	~

COLORANTI ALIMENTARI

Coloranti in Gel

L'ampia gamma di coloranti in gel rappresenta la soluzione più semplice per la colorazione della pasta di zucchero e per ottenere spettacolari effetti cromatici. Possono anche essere diluiti in alcol o acqua. – GLUTEN FREE

FOOD COLOURING

Gel colouring

Our wide range of gel colourings are the simplest way to dye modelling pastes and obtain spectacular effects. They can also be diluted in clear alcohol or water. – GLUTEN FREE



30 g



COLORANTI IN GEL · GEL COLOURING

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
GCO001	ARANCIONE - ORANGE	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO002	BIANCO - WHITE	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO003	BLU - BLUE	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO004	GIALLO - YELLOW	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO005	MARRONE - BROWN	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO006	ROSA - ROSE	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO007	ROSSO - RED	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO008	VERDE CHIARO - LIGHT GREEN	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO009	VIOLA - VIOLET	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO010	PELLE - SKIN	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO011	VERDE - GREEN	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60
GCO012	NERO - BLACK	Confezioni da 30 g 30 g pot	6	90 x 140 x 60



45 g



LIQUIDO LUCIDANTE · CONFECTIONERS GLAZE

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
SCO100	Lucidante - Confectioners Glaze	Confezioni da 45 g 45 g pack	1	~

*"Mi piace giocare con diversi prodotti decorativi
per ottenere effetti contrastanti e creare torte
che restino nella memoria visiva e nel gusto del cliente."*

*"I like to play around with different decorations,
to obtain contrasting effects and create cakes that my customers will
remember the look, and the taste of!"*

Tommaso Molara
World Pastry Champion



Wafer Paper

Wafer Paper

CIALDE IN FOGLIO

WAFFER PAPER

p. 25

CIALDE IN FOGLIO DECORATE

PATTERNED WAFFER PAPER

p. 25

PRODOTTI PER WAFFER PAPER

WAFFER PAPER PRODUCTS

p. 25

23

Cialde in foglio

Proposta in due spessori, 0,50 e 0,27 mm, la Wafer Paper è il prodotto ideale per veloci e piacevolissime creazioni per torte a forma di fiore, foglia, o per il completamento di soggetti decorativi. È un prodotto commestibile, senza glutine e vegano, adatto alle stampanti alimentari.

Wafer Paper

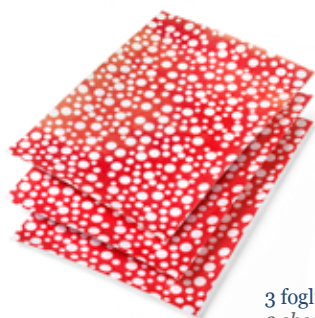
Available in two thicknesses, 0.50 and 0.27 mm, Wafer Paper is the ideal product for fast, fun to make designs on cakes in the shape of leaves or flowers, or to complement a decorative theme. The edible papers are gluten-free, suitable for vegans and can be used in food printers.



Jungle Style

Pink Baby Style

Dots & Stripes Style



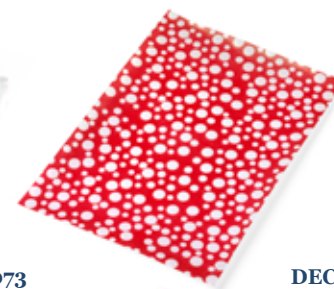
3 fogli
3 sheets pack



DECo70



DECo73



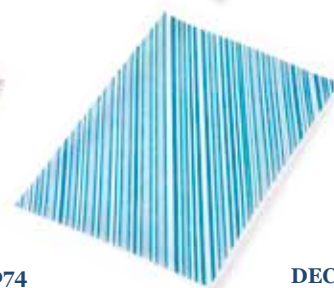
DECo76



DECo71



DECo74



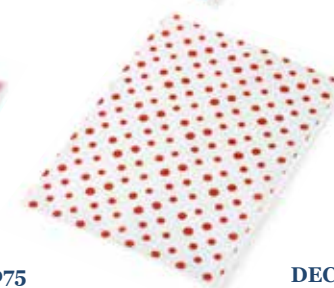
DECo77



DECo72



DECo75



DECo78

100 g fogli/sheets



CIALDE IN FOGLIO · WAFER PAPER

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
DECo42	OSTIE / WAFER PAPER spessore 0,27 mm A4 WAFER PAPERS thickness 0.27 mm A4	100 fogli pack contains 100 sheets	1	~
DECo43	OSTIE / WAFER PAPER spessore 0,50 mm A4 WAFER PAPERS thickness 0.50 mm A4	50 fogli pack contains 50 sheets	1	~

CIALDE IN FOGLIO DECORATE · PATTERNED WAFER PAPER

DECo70	Wafer Paper JUNGLE LEOPARDATO - JUNGLE LEOPARD Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo71	Wafer Paper JUNGLE ZEBRATO - JUNGLE ZEBRA Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo72	Wafer Paper JUNGLE MACULATO - SPOTTED Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo73	Wafer Paper PINK BABY FIORI - PINK BABY FLOWERS Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo74	Wafer Paper PINK BABY STRISCE - PINK BABY STRIPES Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo75	Wafer Paper PINK BABY BOLLE - PINK BABY BUBBLES Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo76	Wafer Paper DOTS&STRIPES ROSSO - DOTS&STRIPES RED Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo77	Wafer Paper DOTS&STRIPES BLU - DOTS&STRIPES BLUE Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~
DECo78	Wafer Paper DOTS&STRIPES POIS ROSSI - DOTS&STRIPES RED POIS Wafer Paper	3 fogli - 3 sheets pack	1	~

PRODOTTI PER WAFER PAPER · WAFER PAPER PRODUCTS

DECo79	WAFER GLUE - colla per cialde e Wafer Paper WAFER GLUE · Wafer Paper glue	Vasetti 100 gr 100 g bucket	30	260 x 380 x 160
DECo80	FABRIC GEL - FABRIC GEL	-	1	~



Le Supreme *Paste Aromatizzanti*

Le Supreme *Concentrated Food Flavouring*

LE SUPREME GUSTI CLASSICI

LE SUPREME - CLASSIC FLAVOURS

p. 29

LE SUPREME GUSTI FRUTTA

LE SUPREME - FRUIT FLAVOURING PASTE

p. 30

27 —

PASTE AROMATIZZANTI

Le Supreme Gusti Classici

Le Supreme sono paste concentrate per aromatizzare mousse, creme e gelati. Sono offerte in secchielli da 1 kg e nei nuovi vasetti in vetro da 200 grammi a perfetta chiusura. Professionisti e amanti del settore potranno godere della medesima alta qualità che consente la preparazione di mousse - bavaresi - gelati - semifreddi.

La concentrazione del prodotto permette un risultato ottimale con l'utilizzo di 80 / 100 grammi di pasta aromatizzante per 1 kg di impasto o di panna. Sono disponibili nei principali gusti alle creme che caratterizzano l'alta pasticceria nazionale tra i quali Nocciola, Pistacchio puri al 100%.

Chiedici il ricettario elaborato da Emanuele Saracino!!! Potrai facilmente preparare gustosissimi dolci basandoti sulla grande esperienza di uno degli chef italiani più conosciuti nel mondo.

CONCENTRATED FOOD FLAVOURING

Le Supreme Classic Flavours

Le Supreme are concentrated pastes you can use to flavour mousses, puddings and ice-creams. They come in 1 kg buckets and the new range of 200 g airtight glass jars.

Professionals and amateur designers can all enjoy the same high quality when making mousses, bavaresis, ice-creams and semifreddos.

The product concentration gives excellent results with 80 / 100 g of flavour paste per 1 kg of mix or cream.

They are available in the traditional Italian ice-cream flavours such as Hazelnut and Pistacchio, all 100% pure.

Ask for our recipe book compiled by Emanuele Saracino!!! You can make delicious desserts using the great experience of one of Italy's best known chefs.



Le Supreme Paste Aromatizzanti ~ Le Supreme Concentrated Food Flavouring



LE SUPREME GUSTI CLASSICI · LE SUPREME CLASSIC FLAVOURS				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
PAC001K1	AMARETTO - AMARETTO	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC004K1	CAFFÉ 50 g - COFFEE 50 g	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC008K1	CIOCCOLATO - CHOCOLATE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC010K1	CROCCANTINO RUM - CRUNEY CREAM	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC011K1	GIANDUIA - GIANDUIA	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC015K1	MANDORLA PURA - ALMOND	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC033K1	NOCCIOLA EXTRA - HAZELNUTS EXTRA	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC023K1	PISTACCHIO PURO - PISTACHIO 100%	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC026K1	TIRAMISÙ - TIRAMISÙ	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC027K1	TORRANCINO - TORRANCINO	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC029K1	VANIGLIA BOURBON 40 g (con bacche) VANILLA BOURBON 40 g (with berries)	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC030K1	ZABAIONE - ZABAIONE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC036K1	ZUPPA INGLESE - ZUPPA INGLESE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAC004K02	CAFFÉ 50 g - COFFEE 50 g	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC011K02	GIANDUIA - GIANDUIA	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC033K02	NOCCIOLA EXTRA - HAZELNUTS EXTRA	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC023K02	PISTACCHIO PURO - PISTACHIO 100%	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC026K02	TIRAMISÙ - TIRAMISÙ	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC029K02	VANIGLIA BOURBON 40 g (con bacche) VANILLA BOURBON 40 g (with berries)	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC030K02	ZABAIONE - ZABAIONE	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAC036K02	ZUPPA INGLESE - ZUPPA INGLESE	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85

Le Supreme Paste Aromatizzanti ~ Le Supreme Concentrated Food Flavouring



1 kg 200 g



LE SUPREME GUSTI FRUTTA - LE SUPREME FRUIT FLAVOURING PASTE

Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
PAF004K1	ARANCIA - ORANGE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF005K1	BANANA - BANANA	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF007K1	COCCO - COCONUT	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF008K1	FRAGOLA - STRAWBERRY	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF009K1	FRUTTI DI BOSCO - WILD FRUITS	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF010K1	LAMPONE - RASPBERRY	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF011K1	LIMONE - LEMON	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF015K1	MELONE - MELON	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAF005K02	BANANA - BANANA	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAF007K02	COCCO - COCONUT	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAF008K02	FRAGOLA - STRAWBERRY	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAF009K02	FRUTTI DI BOSCO - WILD FRUITS	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAF010K02	LAMPONE - RASPBERRY	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85
PAF011K02	LIMONE - LEMON	Vasetto 200 g 200 g jar	4	145 x 145 x 85

PASTE AROMATIZZANTI

Le Supreme Gusti Frutta

Le paste aromatizzanti per la pasticceria e la gelateria sono offerte in secchielli da 1 kg e nei nuovi vasetti in vetro da 200 grammi a perfetta chiusura. Professionisti e amanti del settore potranno godere della medesima alta qualità che consente la preparazione di mousse - bavaresi - gelati - semifreddi.

La concentrazione del prodotto permette un risultato ottimale con l'utilizzo di 80 / 100 grammi di pasta aromatizzante per 1 kg di impasto o di panna. Sono disponibili nei principali gusti alla frutta che caratterizzano l'alta pasticceria nazionale.

CONCENTRATED FOOD FLAVOURING

Le Supreme Fruit Flavouring Paste

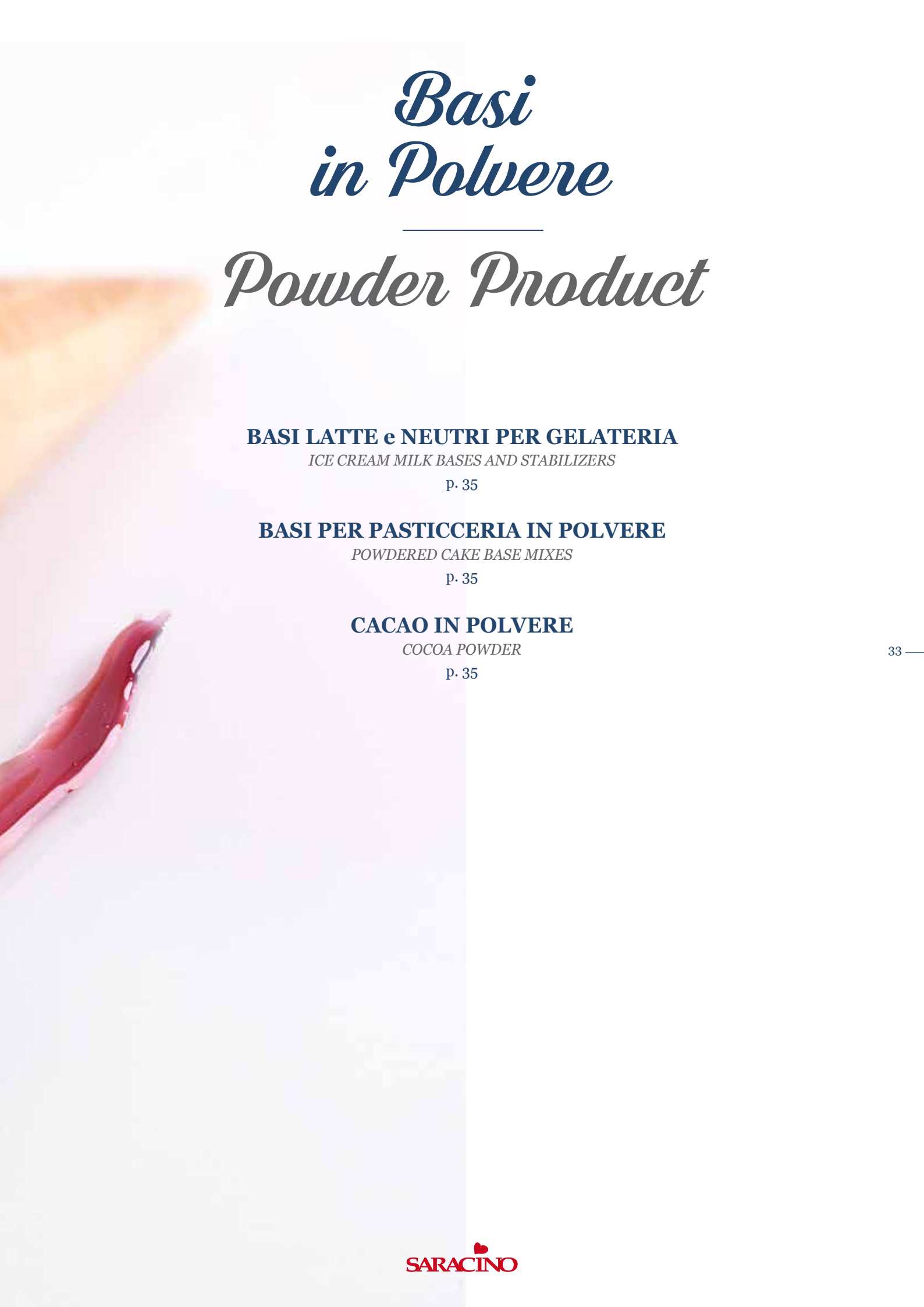
Our flavour pastes for cakes and ice-creams come in 1 kg buckets and the new range of 200 g airtight glass jars. Professionals and amateur designers can all enjoy the same high quality when making mousses, bavarois, ice-creams and semifreddos.

The product concentration gives excellent results with 80 / 100 g of flavour paste per 1 kg of mix or cream.

The pastes are available in the popular fruit flavours found in the best Italian ice-cream parlours.







Basi in Polvere

Powder Product

BASI LATTE e NEUTRI PER GELATERIA

ICE CREAM MILK BASES AND STABILIZERS

p. 35

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

POWDERED CAKE BASE MIXES

p. 35

CACAO IN POLVERE

COCOA POWDER

p. 35

33

Basi in Polvere

Le richieste della nostra clientela si vanno facendo sempre più mirate ed hanno rappresentato un ottimo stimolo per una ulteriore evoluzione dei prodotti in polvere Saracino.

Alle tradizionali basi per la gelateria e la pasticceria abbiamo aggiunto la ghiaccia reale nelle nuove pratiche buste da 500 grammi e la gelatina in polvere nei comodi vasetti da 100 grammi. Abbiamo inoltre predisposto nuove buste da 500 grammi di Sugarplus, uno speciale Isomalto particolarmente adatto per decorazioni artistiche rigide.

Powder Product

Our customers' requests are becoming increasingly specific, and this has really encouraged us to keep developing the range of Saracino powder mixes. Along with the traditional base mixes for ice-cream parlours and cake designers, we have now introduced royal icing in handy new 500 g sachets, as well as powdered gelatine, in convenient 100 g jars.

We have also introduced new 500 g sachets of Sugarplus, a special isomalt that is particularly suitable for rigid artistic decorations.





BASI LATTE e NEUTRI PER GELATERIA · ICE CREAM MILK BASES AND STABILIZERS				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
BAL008K1V5	SARPLUS 150 base completa - SARPLUS 150 complete base	Sacchetto x 1,5 kg 1.5 kg bag	3	400 x 205 x 190
BAL005K2	SARPAN 5 neutro latte - SARPAN 5 milk stabilizer	Sacchetto x 2 kg 2 kg bag	3	400 x 205 x 190
BAL006K2	SARPAN 10 neutro latte - SARPAN 10 milk stabilizer	Sacchetto x 2 kg 2 kg bag	3	400 x 205 x 190
BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE · POWDERED CAKE BASE MIXES				
DECo34K05	GHIACCIA REALE da 500 g - ROYAL ICING x 500 g	Buste 0,5 kg 0.5 kg bag	10	400 x 205 x 190
DECo08K05	SUGARPLUS isomalto buste da 500 g SUGARPLUS - isomalt x 500 g	Buste 0,5 kg 0.5 kg bag	12	400 x 205 x 190
PAS002K2	SARBAV (stabilizzante per bavaresi) SARBAV (bavaroise stabilizer)	Sacchetto x 2 kg 2 kg bag	3	400 x 205 x 190
DECo41K01	GELATINA IN POLVERE da 100 gr - addensante POWDER GELATINE x 100 g - thickening agent	Vasetti x 100 g bucket x 100 g	30	260 x 380 x 160
PAS009K2	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) SARMOUSSE (mousse stabilizer)	Sacchetto x 2 kg 2 kg bag	3	400 x 205 x 190
PAS009K02	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) SARMOUSSE (mousse stabilizer) 200 g	Secchielli da 200 g bucket x 200 g	16	400 x 205 x 190
PAS009K10	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) SARMOUSSE (mousse stabilizer) 10 Kg	Sacchi x 10 kg bag x 10 kg	1	-
CACAO IN POLVERE · COCOA POWDER				
CIO006K5	CACAO IN POLVERE 22/24 - COCOA POWDER	Sacchi x 5 kg 5 kg bag	1	-



*"Sorprendere sempre. Per l'esecuzione, per il gusto,
per la fantasia. Questo il fine di ogni mia creazione."*

*"To produce amazement every time. The execution, the flavour,
the imagination. That's what I set out to do with each creation".*

Emanuele Saracino



Glasse a Specchio e Gelatine

Mirror Glaze and Gel

GLASSE A SPECCHIO AL CIOCCOLATO per copertura di semifreddi, mousse bavaresi

CHOCOLATE MIRROR GLAZE

to cover Crumb coating cakes and desserts

p. 39

GLASSE A SPECCHIO ALLA FRUTTA per copertura di semifreddi, mousse bavaresi

FRUIT MIRROR GLAZE

to cover Crumb coating cakes and desserts

p. 39

GELATINE A FREDDO per copertura di torte fredde e torte alla frutta

COLD GEL

to cover chilled cakes and fruit desserts

p. 39

37 —

Glasse a Specchio e Gelatine

Le glasse a specchio Saracino regalano emozioni uniche. Incredibili effetti decorativi possono essere creati unendo i coloranti alimentari alle nostre glasse, in particolare alla nuova glassa al cioccolato bianco, offrendo elementi di novità e attrattività alla vetrina del pasticcere più attento alle evoluzioni della pasticceria moderna.

Il grande successo raggiunto dalle glasse a specchio ci ha permesso di affiancare alle confezioni da 3 kg i nuovi secchielli bianchi da 1 kg.

Mirror Glaze and Gel

Saracino's mirror glazes really add that "wow" factor. You can create incredible decorative effects by incorporating food dyes into our glazes, particularly the new white chocolate glaze, something new and exciting to the shop window for confectioners who like to keep up with trends in the cake design world.

Thanks to the huge success of our mirror glazes we have now introduced our new 1 kg buckets, alongside the existing 3 kg format.



Glasse a Specchio e Gelatine ~ Mirror glaze and gel

GLASSE A SPECCHIO AL CIOCCOLATO · CHOCOLATE MIRROR GLAZE				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
PASo12K3	GLASSA DI CIOCCOLATO SCURO - DARK CHOCOLATE GLAZE	Secchielli x 3 kg bucket x 3 kg	2	400 x 205 x 190
PASo14K3	GLASSA DI CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE GLAZE	Secchielli x 3 kg bucket x 3 kg	2	400 x 205 x 190
PASo12K1	GLASSA DI CIOCCOLATO SCURO - DARK CHOCOLATE GLAZE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160
PASo14K1	GLASSA DI CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE GLAZE	Secchielli x 1 kg bucket x 1 kg	6	260 x 380 x 160



GLASSE A SPECCHIO ALLA FRUTTA · FRUIT MIRROR GLAZE				
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging	Pzxctn Pcs/Box	Dim. Ctn Box Size
PASo16K3	GLASSA DI ALBICOCCA - APRICOT GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo17K3	GLASSA DI ARANCIA - ORANGE GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo18K3	GLASSA DI FRAGOLA - STRAWBERRY GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo10K3	GLASSA FRUTTO DELLA PASSIONE - PASSION FRUIT GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo19K3	GLASSA DI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo49K3	GLASSA DI LAMPONE - RASPBERRY GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo20K3	GLASSA DI LIME - LIME GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo21K3	GLASSA NEUTRA TRASPARENTE - TRANSPARENT GLAZE	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo17K1	GLASSA DI ARANCIA - ORANGE GLAZE	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
PASo18K1	GLASSA DI FRAGOLA - STRAWBERRY GLAZE	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
PASo19K1	GLASSA DI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS GLAZE	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
PASo21K1	GLASSA NEUTRA TRASPARENTE - TRANSPARENT GLAZE	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160
GELATINE A FREDDO · COLD GEL				
PASo22K3	SARGEL (gelatina neutra trasparente) - SARGEL (transparent gel)	Secchiello 3 kg 3 kg bucket	2	400 x 205 x 190
PASo22K1	SARGEL (gelatina neutra trasparente) - SARGEL (transparent gel)	Secchiello 1 kg 1 kg bucket	6	260 x 380 x 160

Materiale Marketing

Marketing Material



Espositore Prodotti
Product Display



Abbigliamento
Clothing



Gadget
Gadgets



Folder
Folders



Poster
Posters



Roll-up Istituzionale
Institutional Roll-up

Materiale Marketing

La scelta degli indumenti adatti alla pasticceria e al Cake design è stata fatta secondo lo stesso concetto di professionalità usato per tutti i prodotti dell'azienda: qualità delle materie prime, durata nel tempo, classicità di linea. Allo stesso criterio rispondono anche i materiali di marketing quali Riviste, Poster, Ricettari, Espositori.

Marketing Material

Our range of clothing for confectioners and cake designers has been designed with the same concept of professionalism you'll find in all Saracino products: top quality materials, durability, and classic lines. Our marketing materials (DVDs, Posters, Recipe Books and Display cases), answer to the same criteria.

MATERIALE MARKETING · MARKETING MATERIALS		
Codice Code	Descrizione Prodotto Product description	Confezione Packaging
MAR001	GIACCA DA LAVORO con logo Saracino - <i>Saracino CHEF COAT</i>	Taglie M-L-XL Size M-L-XL
MAR002	GREMBIULE con logo Saracino - <i>Saracino APRON</i>	Taglia unica One size only
MAR004	POSTER PLASTIFICATI Saracino - <i>Saracino LAMINATED POSTERS</i>	soggetti vari various themes
MAR008	ROLL-UP istituzionali Saracino - <i>Saracino ROLL-UP</i>	
MAR009	ESPOSITORE Saracino - <i>Saracino DISPLAY STAND</i>	
MAR010	SPILLA Saracino - <i>Saracino BROOCH</i>	
MAR011	RIVISTA "We Love Pastry" - <i>"We Love Pastry" MAGAZINE</i>	
MAR012	RICETTARIO Saracino - <i>Saracino RECIPE BOOK</i>	
MAR013	VETROFANIA Saracino - <i>Saracino WINDOW DECAL</i>	
MAR014	CARTOLINA "Best Product" - <i>"Best Product" CARD</i>	
MAR015	mini CARTELLO VETRINA "Best Product" - <i>"Best Product" mini WINDOW CARD</i>	

41



Rivista "We Love Pastry"
"We Love Pastry" MAGAZINE



Cartello Vetrina
mini Window Card



Vetrofanie
Window Decal



Ricettario
Recipe Book

Ambasciatori Saracino

Cake Designers ~ Cake Decorators ~ Sugar Artists



Made in Italy



MASSIMILIANO COLLA



FEDERICA CIPOLLA



LA BELLE AUREORE



BARBARA LURASCHI



ANNA ROSA MAGGIO



SILVIA MANCINI



MARIELLA PENTASSUGLIA



CLAUDIA PRATI



MARY PRESICCI



MANUELA TADDEO



SARACINO



Le foto in questo catalogo sono da considerarsi puramente indicative. La Saracino srl si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche dei prodotti citati nella presente edizione. / The pictures in this catalogue are purely indicative. Saracino reserves the right to change the characteristics of any featured product without notice at any time.



PATRICIA ALONSO 



CÉCILE BEAUD 



ANITA CAPPELLO 



ZEE CHIK 



CHARLOTTE CREWS 



NATHALIE DA SILVA 



DANIEL DIEGUEZ 



DOMINIKA DOBEK 



JAN-MICHAEL DORICH 



CLAIRE DS - NATASEL 



BEN FULLARD 



TERESA GIL 



CALLI HOPPER 



BEATA MARIA KHOO 



NIKI LAMPRIINOU 



SARAH LOU SMITH 



DORA LUCA 



DIRK LUCHTMAIER 



ROSE MACEFIELD 



BOUCHRA MARIR 



CARMEN MONTERO 



KATARZYNA OSIECKA 



GISELA PREKAU 



AMELIA PRYSAK 



CARLA PUIG 



CARLA RODRIGUEZ 



TINA SCOTT PARASHAR 



SYLWIA SOBIEGRAJ 



RHÜ STRAND 



ISABEL TAMARGO 



ANJALI TAMBDE 



VALENTINA TERZIEVA 



VICKI TURNER 



RHIANYDD WEBB 



LYNSEY WILTON EDDLESTON 



HAYLEY WISKEN 

Made in Europe






SARACINO[®]
We love pastry

Saracino srl
Via Retrone 34/36
36077 Altavilla Vicentina (VICENZA) ITALY
T. +39 0444 413434 - info@saracinodolci.com

