CAKE DESIGN
PASTRY
DECORATION

SARACINO®

We love pastry

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.

Las fotos en este catálogo son puramente indicativas. Saracino srl se reserva el derecho de modificar las características de los productos citados en esta edición, en cualquier momento y sin aviso previo.

Les photos contenues dans ce catalogue sont purement indicatives.
Saracino srl se réserve le droit de modifier les caractéristiques des produits cités dans cette édition, à tout moment et sans préavis.

Die Fotos in diesem Katalog dienen nur zur Veranschaulichung.
Saracino srl behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der in dieser Ausgabe genannten Produkte jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.

Zdjęcia zamieszczone w katalogu mają wyłącznie charakter orientacyjny. Saracino srl zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości produktów zamieszczonych w tym wydaniu w dowolnym czasie i bez powiadomienia.

SARACINO®
We love pastry

CAKE MASTERS AWARDS
Best Product 2017
WINNER

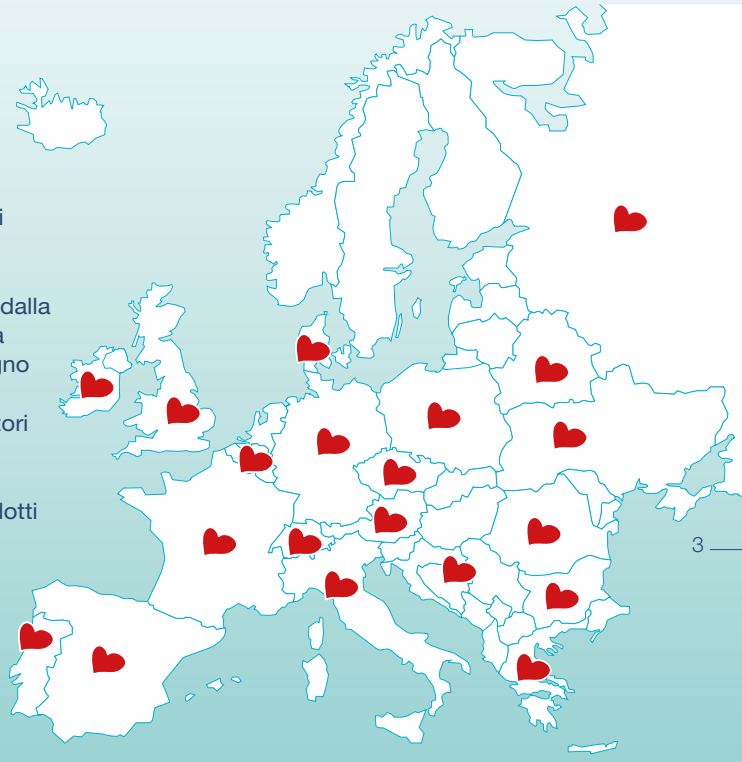
Benvenuti nel mondo Saracino. Una piacevole storia d'amore...

"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 quello che facciamo.

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 rendono ancora più piacevole l'attività in pasticceria.

Buon lavoro!



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 Pasta Model 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!

Happy cake designing!

Bienvenidos al mundo Saracino. Una agradable historia de amor...

«We Love pastry» es el subtítulo que completa el logotipo de Saracino y destaca nuestra pasión por el mundo de la pastelería. El desarrollo constante de Saracino en Europa y en otros importantes mercados mundiales demuestra nuestra pasión por lo que hacemos.

El codiciado premio al «Mejor Producto» que obtuvimos por la Pasta Model en los Cake Master Awards en Birmingham, donde se lleva a cabo la exposición europea más importante de Cake Design, es una muestra más del aprecio del mercado hacia nuestros artículos decorativos para la pastelería. Y es por eso que queremos dar las gracias a nuestros colaboradores y a todos nuestros clientes.

Gracias a sus sugerencias, el nuevo catálogo ha sido enriquecido con productos que hacen que la actividad de pastelería sea aún más agradable.

Yo aquí pondría algo tipo: ¡Manos a la obra!

Bienvenue dans le monde Saracino. Une belle histoire d'amour...

« We Love pastry » est le sous-titre qui complète le logo Saracino et souligne notre passion pour le monde de la pâtisserie. Le développement constant de Saracino en Europe et dans d'autres marchés mondiaux importants prouve l'amour que nous mettons dans tout ce que nous faisons.

L'attribution du prix « Best Product » très convoité obtenu par Pasta Model Saracino lors des Cake Master Awards de Birmingham, où se déroule la plus importante exposition européenne de Cake Design, est un signe supplémentaire de l'appréciation du marché pour nos articles de pâtisserie décorative. Nous désirons remercier pour cela nos collaborateurs et tous nos clients.

Grâce à leurs conseils, le nouveau catalogue s'est enrichi de produits qui rendent l'activité en pâtisserie encore plus agréable.

Bon travail !

Willkommen in der Welt von Saracino. Eine wundervolle Liebesgeschichte...

„We Love Pastry" ist der Untertitel, der das Saracino-Logo vervollständigt und unsere Leidenschaft für die Welt der Konditorwaren unterstreicht. Die beständige Entwicklung von Saracino in Europa und anderen wichtigen Weltmärkten zeigt unsere Liebe zu dem, was wir tun.

Die Auszeichnung der Pasta Model mit dem begehrten Preis „Best Product" bei den Cake Master Awards in Birmingham, der wichtigsten europäischen Messe für Tortendesign, ist ein weiteres Zeichen für die Wertschätzung unserer dekorativen Konditorwaren durch den Markt. Dafür möchten wir uns bei unseren Mitarbeitern und allen Kunden bedanken.

Dank ihrer Anregungen wurden im neuen Katalog Produkte aufgenommen, die die Feinbäckerei noch angenehmer machen.

Viel Erfolg!

Witamy w świecie Saracino. Nasza historia miłosna...

„We Love pastry" to podtytuł, który uzupełnia logo firmy Saracino i podkreśla naszą pasję do świata cukiernictwa. Ciągły rozwój firmy Saracino w Europie i na innych ważnych rynkach światowych potwierdza nasze zamiłowanie do tego, co robimy.

Przyznanie upragnionej nagrody 'Najlepszy' Produkt masie cukrowej Pasta Model podczas Cake Master Awards w Birmingham, gdzie odbywa się najważniejsze europejskie wydarzenie w Świecie Cukiernictwa, jest kolejnym wyrazem uznania dla naszych wyrobów dekoracyjnych. Pragniemy podziękować za to naszym współpracownikom i wszystkim naszym klientom.

Dzięki ich sugestiom nowy katalog został wzbogacony o produkty, które sprawią, że cukiernictwo staje się jeszcze bardziej przyjemne.

Powodzenia!

SARACINO®
We love pastry

Pasta Model

PASTA DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO

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 brillante a ogni creazione.

Usare la Pasta Model per le proprie decorazioni diventa un piacere irrinunciabile.

Cake by La Belle Aurore

SUGAR PASTE FOR MODELLING

Pasta Model

Saracino Pasta Model is the ideal fondant for modelling and creating 3D images.
The perfect balance of sugars and cocoa butter ensures perfect results in any climate, and gives a brilliant effect to every creation.

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

PASTA DE AZÚCAR PARA MODELAR

Pasta Model

Pasta Model Saracino es la pasta de azúcar ideal para modelar y crear imágenes tridimensionales.
Gracias al justo equilibrio de azúcares y manteca de cacao, garantiza resultados perfectos con cualquier clima y otorga un efecto brillante a cada creación.

No podrás renunciar al placer de usar Pasta Model para tus decoraciones.

PÂTE À SUCRE POUR MODELAGE

Pasta Model

Pasta Model Saracino est la pâte à sucre idéale pour modeler et créer des images tridimensionnelles.
Grâce au juste équilibre entre les sucres et le beurre de cacao, elle garantit un résultat parfait quel que soit le type de climat et donne un effet brillant à chaque création.

Vous ne pourrez plus renoncer au plaisir d'utiliser Pasta Model pour vos décorations.

ZUCKERPASTE ZUM MODELLIEREN

Pasta Model

Die Pasta Model von Saracino ist die ideale Zuckerpaste, um dreidimensionale Bilder zu modellieren und zu erschaffen.
Dank des richtigen Verhältnisses von Zucker und Kakaobutter garantiert sie perfekte Ergebnisse bei jedem Klima und verleiht jeder Kreation eine glänzende Wirkung.

Pasta Model für Ihre Dekorationen zu verwenden, ist ein absolutes Vergnügen.

MASA CUKROWA DO MODELOWANIA

Masa Pasta Model

Pasta Model Saracino to idealna masa cukrowa do modelowania i tworzenia trójwymiarowych obrazów.
Dzięki odpowiedniej proporcji cukru i masła kakaowego gwarantuje doskonałe rezultaty w każdym klimacie i nadaje każdemu dziełu błyszczący efekt.

Użycie do dekoracji masy cukrowej Pasta Model staje się nieodzowną przyjemnością..

PASTA MODEL

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC007K5	Pasta Model BIANCA WHITE · BLANCA · BLANCHE · WEISSE · BIAŁY	Secchiello 5 kg Bucket 5 kg · Cubo de 5 kg · Seau 5 kg Eimer mit 5 kg · Wiaderko 5 kg	1	-
DEC007K1	Pasta Model BIANCA WHITE · BLANCA · BLANCHE · WEISSE · BIAŁY	Secchiello 1 kg Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg · Seau 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
DEC029K1	Pasta Model ARANCIONE ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC024K1	Pasta Model BLU BLUE · AZUL · BLEU · BLUE · NIEBIESKI	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC031K1	Pasta Model CELESTE LIGHT BLUE · CELESTE · BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC027K1	Pasta Model COLOR PELLE SKIN TONE · COLOR PIEL · COULEUR CHAIR · HAUTFARBEN · CIELISTY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC021K1	Pasta Model GIALLO YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC037K1	Pasta Model FUCSIA FUCHSIA · FUCSIA · FUCHSIA · FUCHSIA · FUKSJA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC036K1	Pasta Model MARRONE BROWN · MARRÓN · MARRON · BRAUN · BRĄZOWY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC026K1	Pasta Model NERO BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC025K1	Pasta Model ROSA PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC022K1	Pasta Model ROSSO RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC045K1	Pasta Model TIFFANY TIFFANY · AZUL TIFFANY · BLEU TIFFANY· TIFFANY · TIFFANY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC030K1	Pasta Model VERDE CHIARO LIGHT GREEN · VERDE CLARO · VERT CLAIR HELLGRÜN · JASNOZIELONY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC023K1	Pasta Model VERDE GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
DEC028K1	Pasta Model VIOLA VIOLET · VIOLETA · VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170

250 g

PASTA MODEL

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC007K025	Pasta Model BIANCA WHITE · BLANCA · BLANCHE · WEISSE · BIAŁY	Pacchetto da 250 g 250 g Pack · Paquete de 250 g · Paquet de 250 g · Paket mit 250 g · Opakowanie 250 g	6	250 x 95 x 75
DEC029K025	Pasta Model ARANCIONE ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC024K025	Pasta Model BLU BLUE · AZUL · BLEU · BLUE · NIEBIESKI	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC031K025	Pasta Model CELESTE LIGHT BLUE · CELESTE · BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC027K025	Pasta Model COLOR PELLE SKIN TONE · COLOR PIEL · COULEUR CHAIR · HAUTFARBEN · CIELISTY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC021K025	Pasta Model GIALLO YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC037K025	Pasta Model FUCSIA FUCHSIA · FUCSIA · FUCHSIA · FUCHSIA · FUKSJA	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC036K025	Pasta Model MARRONE BROWN · MARRÓN · MARRON · BRAUN · BRĄZOWY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC026K025	Pasta Model NERO BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC025K025	Pasta Model ROSA PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC022K025	Pasta Model ROSSO RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC045K025	Pasta Model TIFFANY TIFFANY · AZUL TIFFANY · BLEU TIFFANY· TIFFANY · TIFFANY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC030K025	Pasta Model VERDE CHIARO LIGHT GREEN · VERDE CLARO · VERT CLAIR HELLGRÜN · JASNOZIELONY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC023K025	Pasta Model VERDE GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75
DEC028K025	Pasta Model VIOLA VIOLET · VIOLETA · VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY	Pacchetto da 250 g Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	6	250 x 95 x 75

Cake by Mary Presicci

SARACINO®
We love pastry

Pasta Top

PASTA DI ZUCCHERO DA COPERTURA

La Pasta TOP è una pasta di zucchero creata specificamente per la copertura delle torte.
È senza glutine, senza grassi idrogenati, senza olio di palma.
Si tratta di un prodotto bianco ed elastico che sopporta agevolmente variazioni di temperatura senza trasudare umidità o creparsi.

È adatta a climi caldi e umidi, regge agevolmente anche temperature superiori a 35° ed elevati livelli di umidità, con perfetta resa sulla torta.

È proposta bianca nel secchiello da 5 kg e da 1 kg e in pacchetti da 500 g nei seguenti colori: arancione, blu, celeste, celeste baby, fucsia, giallo, viola, nero, rosa, rosso, tiffany, verde chiaro, verde.

Cake by Anna Rosa Maggio

SUGAR PASTE FOR COATING

Pasta Top

Pasta TOP is a sugar paste created specifically for covering cakes.
It is free of gluten, hydrogenated fat and palm oil.

It is a white, flexible product that copes well with temperature changes without bleeding or cracking.

It can be used in warm, humid climates as it tolerates temperatures above 35° and high humidity levels, giving a perfect finish on the cake.

White is available in 5 kg and1 kg buckets, and the following colours are available in 500 g packets: orange, blue, sky blue, baby light blue, fuchsia, yellow, purple, black, pink, red, tiffany, pale green and green.

PASTA DE AZÚCAR DE COBERTURA

Pasta Top

Pasta TOP es una pasta de azúcar creada específicamente para la cobertura de tartas.
No contiene gluten, ni grasas hidrogenadas, ni aceite de palma.
Es un producto blanco y elástico que soporta fácilmente los cambios de temperatura sin exudar humedad ni agrietarse.

Apta para climas cálidos y húmedos, soporta fácilmente temperaturas incluso superiores a 35 °C y altos porcentajes de humedad con un rendimiento perfecto en la tarta.

Se ofrece de color blanco en el cubo de 5 kg y de 1 kg y en paquetes de 500 g en los siguientes colores:
naranja, azul, celeste, azul bebé, fucsia, amarillo, violeta, negro, rosa, rojo, azul tiffany, verde claro, verde.

PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

Pasta Top

Pasta TOP est une pâte à sucre spécialement créée pour la couverture des gâteaux.
Elle est sans gluten, sans graisses hydrogénées, sans huile de palme.
Il s'agit d'un produit blanc et élastique qui supporte facilement les variations de température sans suintements ni craquelures.

Adaptée aux climats chauds et humides, elle tient facilement même à des températures supérieures à 35° et résiste à des niveaux d'humidité élevée avec un rendement parfait sur le gâteau.

Elle est proposée blanche en seau de 5 kg et de 1 kg et en paquets de 500 g dans les couleurs suivantes :
orange, bleu clair, bleu, bleu layette, fuchsia, jaune, violet, noir, rose, rouge, bleu Tiffany, vert clair, vert.

ZUCKERPASTE ZUM EINDECKEN

Pasta Top

Pasta TOP ist eine Zuckerpaste, die speziell zum Eindecken von Torten entwickelt wurde.
Sie ist glutenfrei, ohne gehärtete Fette und ohne Palmöl.
Es handelt sich um ein weißes und elastisches Produkt, das Temperaturschwankungen problemlos aushält, ohne dass Feuchtigkeit austritt oder sich Risse bilden.

Sie ist für heißes und feuchtes Klima geeignet und hält problemlos Temperaturen über 35° und hohe Luftfeuchtigkeit aus, bei perfektem Ergebnis auf der Torte.

Der Verkauf erfolgt in Eimern mit 5 kg und 1kg für die Farbe Weiß und in Packungen mit 500 g für die folgenden Farben:
orange, blau, himmelblau, babyblau, fuchsia, gelb, violett, schwarz, rosa, rot, tiffany, hellgrün, grün.

MASA CUKROWA DO POKRYWANIA

Masa Pasta Top

Pasta TOP to masa cukrowa stworzona specjalnie do pokrywania ciast.
Jest bezglutenowa, nie zawiera tłuszczy utwardzonych oraz oleju palmowego. Jest to biały i elastyczny produkt, który z łatwością wytrzymuje zmiany temperatury, bez wydzielania wilgoci i pękania.

Nadaje się do gorącego i wilgotnego klimatu, z łatwością wytrzymuje również temperatury powyżej 35°C i wysoki poziom wilgotności.

Wyrób jest dostępny w kolorze białym w wiaderku 5kg i 1kg oraz w paczkach o masie 500g w następujących kolorach:
pomarańczowy, niebieski, jasnoniebieski, jasnoniebieski baby, fuksja, żółty, fioletowy, czarny, różowy, czerwony, tiffany, jasnozielony, zielony.

5kg 1kg 500 g

PASTA TOP

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC044K5	**Pasta Top BIANCA** WHITE · BLANCA · BLANCHE · WEISSE · BIAŁY	**Secchiello 5 kg** · Bucket 5 kg · Cubo de 5 kg Seau 5 kg · Eimer mit 5 kg · Wiaderko 5 kg	1	-
DEC044K1	**Pasta Top BIANCA** WHITE · BLANCA · BLANCHE · WEISSE · BIAŁY	**Secchiello 1 kg** · Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg Seau 1 kg · Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
DEC051K05	**Pasta Top ARANCIONE** ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	**Pacchetto da 500 g** · 500 g Pack Paquete de 500 g · Paquet de 500 g Paket mit 500 g · Opakowanie 500 g	3	250 x 95 x 75
DEC064K05	**Pasta Top BLU** BLUE · AZUL · BLEU · BLUE · NIEBIESKI	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC067K05	**Pasta Top CELESTE BABY** LIGHT BLUE BABY · AZUL BEBÉ · BLEU LAYETTE · BABYBLAU · BŁĘKITNY BABY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC069K05	**Pasta Top CELESTE** LIGHT BLUE · CELESTE · BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC052K05	**Pasta Top FUCSIA** FUCHSIA · FUCSIA · FUCHSIA · FUCHSIA · FUKSJA	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC061K05	**Pasta Top GIALLA** YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC066K05	**Pasta Top NERA** BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC068K05	**Pasta Top ROSA** PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC062K05	**Pasta Top ROSSA** RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC054K05	**Pasta Model TIFFANY** TIFFANY · AZUL TIFFANY · BLEU TIFFANY· TIFFANY · TIFFANY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC055K05	**Pasta Top VERDE CHIARO** · LIGHT GREEN · VERDE CLARO · VERT CLAIR HELLGRÜN · JASNOZIELONY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC063K05	**Pasta Top VERDE** GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75
DEC053K05	**Pasta Top VIOLA** VIOLET · VIOLETA · VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY	**Pacchetto da 500 g** Pack · Paquete · Paquet· Paket · Opakowanie	3	250 x 95 x 75

SARACINO
We love pastry

Cioccolato Plastico

CIOCCOLATO DA MODELLAGGIO

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

Cake by Mr. Sugar Ciok

GLUTEN FREE · NO HYDROGENATED FATS

MODELLING CHOCOLATE

Cioccolato Plastico

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.

CHOCOLATE PARA MOLDEAR

Cioccolato Plastico

El chocolate plástico blanco y negro de la gama decorativa, desarrollado con la colaboración de grandes pasteleros y cake designer, permite realizar flores, cintas y lazos sin renunciar al agradable sabor del chocolate y también es perfecto para realizar objetos decorativos tridimensionales.

CHOCOLAT À MODELER

Cioccolato Plastico

Le chocolat plastique blanc et foncé de la gamme décorative mise au point avec l'aide de grands pâtissiers et cake designers, permet de réaliser des fleurs, des bandes, des nœuds sans renoncer au goût agréable du chocolat et il est parfait également pour des sujets décoratifs tridimensionnels.

MODELLIERSCHOKOLADE

Cioccolato Plastico

Die weiße und dunkle Modellierschokolade, die unter Mitwirkung großer Konditoren und Tortendesignern entwickelt wurde, ermöglicht es Ihnen Blumen, Bänder und Schleifen zu kreieren ohne auf den angenehmen Geschmack von Schokolade zu verzichten. Die Modellierschokolade eignet sich auch perfekt für dreidimensionale Dekorationselemente.

CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Cioccolato Plastico

Biała i ciemna czekolada plastyczna do dekoracji, opracowana z udziałem znanych cukierników i dekoratorów cukierniczych, umożliwia tworzenie kwiatów, wstążek, kokard, bez rezygnowania z przyjemnego smaku czekolady, a także idealnie nadaje się do tworzenia trójwymiarowych przedmiotów dekoracyjnych.

CIOCCOLATO DA MODELLAGGIO · MODELLING CHOCOLATE · CHOCOLATE PARA MOLDEAR
CHOCOLAT À MODELER · MODELLIERSCHOKOLADE · CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC001K5	Cioccolato Plastico BIANCO WHITE · BLANCO · BLANC · WEISS · BIAŁA	Secchiello 5 kg Bucket 5 kg · Cubo de 5 kg · Seau 5 kg Eimer mit 5 kg · Wiaderko 5 kg	1	-
DEC002K5	Cioccolato Plastico SCURO DARK · NEGRO · FONCÉ · DUNKEL · CIEMNA	Secchiello 5 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	1	-
DEC001K1	Cioccolato Plastico BIANCO WHITE · BLANCO · BLANC · WEISS · BIAŁA	Secchiello 1 kg Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg Seau 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
DEC002K1	Cioccolato Plastico SCURO DARK · NEGRO · FONCÉ · DUNKEL · CIEMNA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170

Pasta Scultura

CIOCCOLATO DA MODELLAGGIO

Bianca, morbida e malleabile, rappresenta la scelta migliore per gli artisti che vogliono utilizzare una tecnica simile a quella tradizionale di lavorazione della creta.

Possono essere realizzate figure di grandi dimensioni e di straordinaria bellezza aggiungendo delicatamente strati di pasta scultura.
Le aggiunte in corso d'opera vengono assorbite senza lasciare traccia.

Cake by Carla Puig

MODELLING CHOCOLATE

Pasta scultura

Soft, white and malleable, it's the top choice for artists looking to use a technique similar to traditional clay making. You can make large and amazingly beautiful figures by gently adding layers of Pasta Scultura. Add-ons are absorbed with no trace!

CHOCOLATE PARA MOLDEAR

Pasta Scultura

Blanca, suave y maleable, es la mejor opción para los artistas que desean utilizar una técnica similar a la técnica tradicional para trabajar la arcilla.
Se pueden hacer figuras de dimensiones grandes y de belleza extraordinaria añadiendo delicadamente capas de Pasta Scultura.
Las adiciones durante la realización son absorbidas sin dejar rastros.

CHOCOLAT À MODELER

Pasta Scultura

Blanche, souple et malléable, elle représente le meilleur choix pour les artistes qui veulent utiliser une technique semblable à la technique traditionnelle du modelage de l'argile.
Il est possible de réaliser des figures de grandes dimensions et d'une beauté extraordinaire en ajoutant délicatement des couches de Pasta Scultura.
Les ajouts en cours de travail sont absorbés sans laisser de trace.

MODELLIERSCHOKOLADE

Pasta Scultura

Diese weiße, weiche und formbare Masse ist die beste Wahl für Künstler, die eine Technik verwenden möchten, die der traditionellen Tonverarbeitung ähnlich ist.
Durch vorsichtiges Hinzufügen von Schichten dieser Modellierpaste können große und außergewöhnlich schöne Figuren geschaffen werden.
Während der Arbeit vorgenommene Ergänzungen hinterlassen keine Spuren.

CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Pasta Scultura

Biała, miękka i plastyczna, jest najlepszym wyborem dla artystów pragnących zastosować technikę podobną do tradycyjnej techniki obróbki gliny.
Umożliwia wykonywanie dużych i przepięknych figur poprzez delikatne dodanie warstw masy Pasta Scultura.
Dodatki pojawiające się podczas pracy zostaną wchłonięte bez pozostawiania śladów.

CIOCCOLATO DA MODELLAGGIO · MODELLING CHOCOLATE · CHOCOLATE PARA MOLDEAR CHOCOLAT À MODELER · MODELLIERSCHOKOLADE · CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC003K1	PASTA SCULTURA - per sculture in cioccolato for chocolate sculptures · para esculturas de chocolate pour sculptures en chocolat · für Schokoladenskulpturen do rzeźb czekoladowych	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo de 1 kg · Seau 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170

Cake by Carla Puig

Pasta Bouquet

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI

La realizzazione di fiori dai petali e dalle foglie sottili richiede una pasta particolarmente elastica e con adeguati 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

Pasta Bouquet

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 DE AZÚCAR PARA FLORES

Pasta Bouquet

La realización de flores con pétalos y hojas delgadas requiere una pasta muy elástica y con tiempos de secado adecuados.
La receta desarrollada con éxito por Saracino a lo largo de los años es muy recomendada por los mejores expertos de esta técnica decorativa.

PÂTE À SUCRE POUR FLEURS

Pasta Bouquet

La réalisation de fleurs caractérisées par la finesse des pétales et des feuilles demande une pâte particulièrement élastique et avec des temps de séchage adéquats.
La recette développée avec succès par Saracino au cours des années est vivement recommandée par les spécialistes de cette technique de décoration.

ZUCKERPASTE FÜR BLUMEN

Pasta Bouquet

Für die Herstellung von Blumen mit dünnen Blüten und Blättern ist eine besonders elastische Paste mit ausreichenden Trocknungszeiten erforderlich.
Die von Saracino im Laufe der Jahre erfolgreich entwickelte Rezeptur wird von den besten Künstlern dieser Dekorationstechnik sehr empfohlen.

MASA CUKROWA DO KWIATÓW

Bouquet Paste

Tworzenie kwiatów o cienkich płatkach i liściach wymaga szczególnie elastycznej masy z odpowiednim czasem schnięcia.
Przepis opracowywany z powodzeniem przez Saracino w ciągu wielu lat jest polecany przez najlepszych wykonawców tej techniki dekoratorskiej.

1kg 250 g

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI · FLOWER PASTE · PASTA DE AZÚCAR PARA FLORES · PÂTE À SUCRE POUR FLEURS · ZUCKERPASTE FÜR BLUMEN · MASA CUKROWA DO KWIATÓW

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC032K1	PASTA BOUQUET per fiori for flowers · para flores · pour fleurs · für Blumen · do kwiatów	Secchiello 1 kg Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg · Seau 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
DEC032K025	PASTA BOUQUET per fiori for flowers · para flores · pour fleurs · für Blumen · do kwiatów	Pacchetto da 250 g 250 g Pack · Paquete de 250 g · Paquet de 250 g · Paket mit 250 g · Opakowanie 250 g	6	250 x 95 x 75

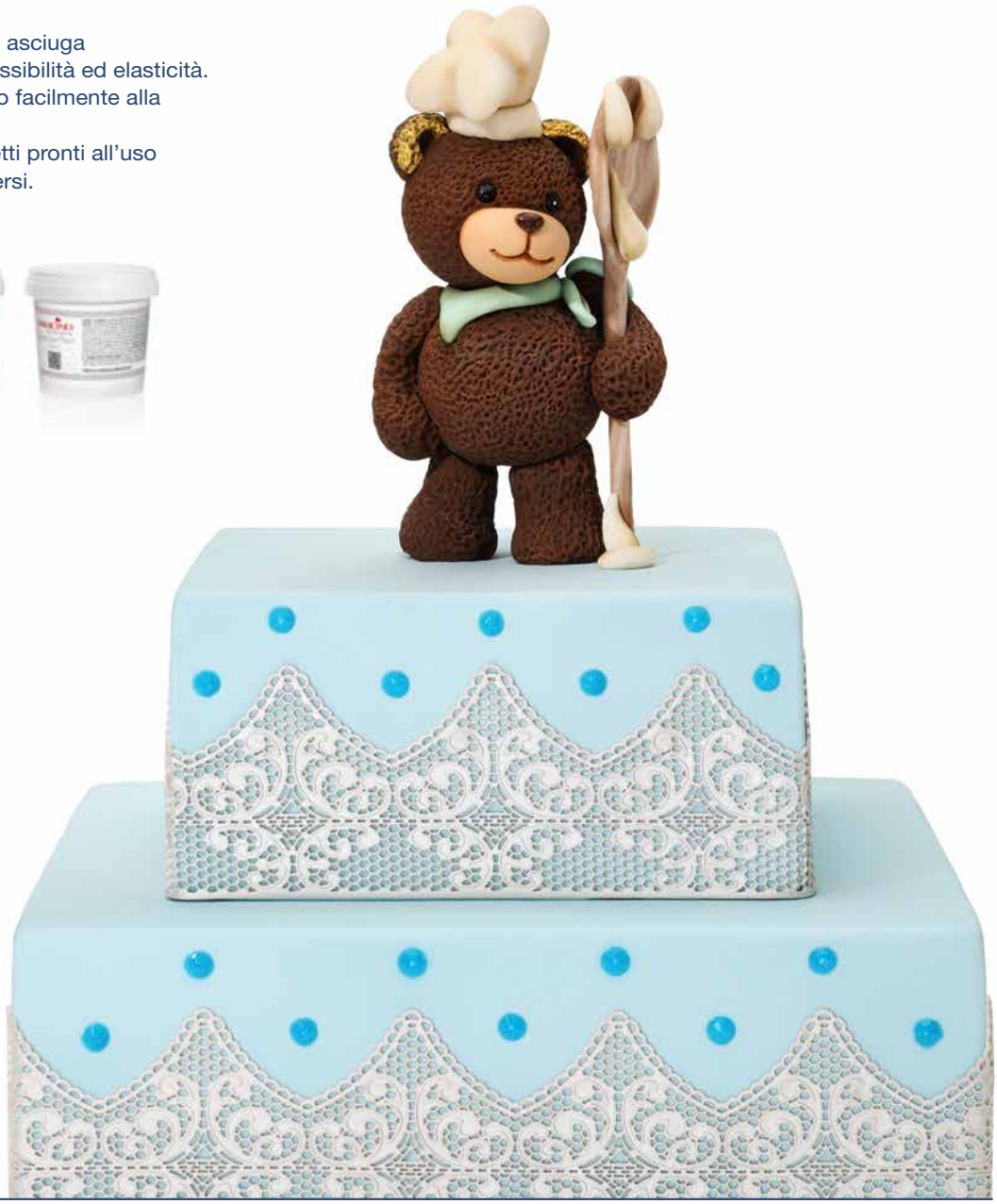
100 - 200 g

ADDITIVI PER PASTA DI ZUCCHERO · OTHER PRODUCTS · ADITIVOS PARA PASTA DE AZÚCAR · ADDITIFS POUR PÂTE À SUCRE · ZUSATZSTOFFE FÜR ZUCKERPASTE · DODATKI DO MASY CUKROWEJ

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC035K01	CMC mix - Carbossimetilcellulosa in polvere CMC - powder carboximethylcellulose · CMC mix - Carboximetilcelulosa en polvo · CMC mix - Carboxylméthylecellulose en poudre · CMC-Mischung - Carboxymethylcellulose-Pulver · CMC mix - proszek karboksymetylocelulozy	Vasetto 100 g 100 g jar · Envase de 100 g · Pot 100 g Dose mit 100 g · Słoiczek 100 g	24	400 x 205 x 190
CIO007K02	BURRO DI CACAO · COCOA BUTTER · MANTECA DE CACAO BEURRE DE CACAO · KAKAOBUTTER · MASŁO KAKAOWE	Vasetto 200 g 200 g jar · Envase de 200 g · Pot 200 g Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	16	400 x 205 x 190
PAS022K02	CAKE GEL - Gelatina a freddo per fissaggio e copertura Gel used for sealing and crumb coating prior to decoration Gelatina en frío para fijación y cobertura · Gélatine à froid pour fixation et couverture · Kaltgelatine zum Fixieren und Eindecken Zimna galaretka do utrwalania i pokrywania	Vasetto 200 g 200 g jar · Envase de 200 g · Pot 200 g Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	24	400 x 205 x 190

Pasta Merletto

La Pasta merletto rappresenta una soluzione facile e veloce per la realizzazione di pizzi e merletti di zucchero.
Funziona con tutti gli stampi, asciuga rapidamente mantenendo flessibilità ed elasticità.
I merletti realizzati aderiscono facilmente alla superficie delle torte.
Sono disponibili anche merletti pronti all'uso in quattro decori e colori diversi.



PASTA MERLETTO

Pasta Merletto is a quick, easy way to make sugar lace and crochet designs. It works with any type of mould and dries easily, remaining flexible and elastic. Your lace will stick easily to the cake surface.
Ready-made swirls are also available in four different effects and colours.

PASTA MERLETTO

Pasta Merletto es una solución rápida y fácil para hacer puntillas y encajes de azúcar. Se puede utilizar con todos los moldes, se seca rápidamente manteniendo la flexibilidad y elasticidad.
Los encajes realizados se adhieren fácilmente a la superficie de las tartas.
También hay disponibles encajes listos para el uso en cuatro decoraciones y colores diferentes.

PASTA MERLETTO

Pasta Merletto représente une solution facile et rapide pour la réalisation de dentelles de sucre. Elle fonctionne avec tous les moules et sèche rapidement en maintenant sa flexibilité et son élasticité.
Les dentelles réalisées adhèrent facilement à la surface des gâteaux.
Il existe également des dentelles prêtes à l'emploi en quatre décors et couleurs différentes.

PASTA MERLETTO

Die Pasta Merletto ist eine einfache und schnelle Lösung zur Herstellung von Zuckerspitzen. Funktioniert mit allen Schablonen, trocknet schnell und behält dabei seine Biegsamkeit und Elastizität.
Die hergestellten Spitzen haften leicht an der Tortenoberfläche.
Gebrauchsfertige Spitzen in vier verschiedenen Mustern und Farben sind ebenfalls erhältlich.

PASTA MERLETTO

Pasta Merletto jest łatwym i szybkim rozwiązaniem do realizacji haftów i koronek cukrowych. Jest odpowiednia do wszystkich foremek, szybko schnie, zachowując giętkość i elastyczność. Koronki z łatwością przylegają do powierzchni tortów.
Dostępne są również koronki gotowe do użycia w czterech wzorach i różnych kolorach.

200 g

PASTA MERLETTO
SUGAR VEIL · PASTA MERLETTO · PASTA MERLETTO · PASTA MERLETTO · MASA PASTA MERLETTO

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC090K02	PASTA MERLETTO ORO GOLD · ORO · OR · GOLD · ZŁOTA	Vasetto 200 g · 200 g jar · Envase de 200 g Pot 200 g · Glas mit 200 g · Słoiczek 200 g	16	400 x 205 x 190
DEC091K02	PASTA MERLETTO ARGENTO SILVER · PLATA · ARGENT · SILBER · SREBRNA	Vasetto 200 g · 200 g jar · Envase de 200 g Pot 200 g · Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	16	400 x 205 x 190
DEC089K02	PASTA MERLETTO BIANCA MADREPERLA PEARL WHITE · BLANCA NÁCAR · NACRÉ BLANCHE WEISS PERLMUTT · BIAŁA PERŁOWA	Vasetto 200 g · 200 g jar · Envase de 200 g Pot 200 g · Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	16	400 x 205 x 190
DEC092	MERLETTO PRONTO ALL'USO ORO · READY-TO-USE GOLD MERLETTO MERLETTO LISTO PARA USAR, ORO · MERLETTO PRÊT À L'EMPLOI OR · MERLETTO GEBRAUCHSFERTIG GOLD MASA MERLETTO GOTOWA DO UŻYCIA ZŁOTY - ZŁOTA	Confezioni sfuse · Bulk packs Envases sueltos · Plaquettes en vrac Lose · Opakowania luzem	1	-
DEC093	MERLETTO PRONTO ALL'USO ARGENTO · READY-TO-USE SILVER MERLETTO · MERLETTO LISTO PARA USAR, PLATA · MERLETTO PRÊT À L'EMPLOI ARGENT · MERLETTO GEBRAUCHSFERTIG SILBER MASA MERLETTO GOTOWA DO UŻYCIA SREBRNA	Confezioni sfuse · Bulk packs Envases sueltos · Plaquettes en vrac Lose · Opakowania luzem	1	-
DEC094	MERLETTO PRONTO ALL'USO MADREPERLA · READY-TO-USE PEARL MERLETTO · MERLETTO LISTO PARA USAR, NÁCAR · MERLETTO PRÊT À L'EMPLOI NACRÉ · MERLETTO GEBRAUCHSFERTIG PERLMUTT MASA MERLETTO GOTOWA DO UŻYCIA PERŁOWA	Confezioni sfuse · Bulk packs Envases sueltos · Plaquettes en vrac Lose · Opakowania luzem	1	-
DEC095	MERLETTO PRONTO ALL'USO NERO · READY-TO-USE BLACK MER- LETTO · MERLETTO LISTO PARA USAR, NEGRO · MERLETTO PRÊT À L'EMPLOI NOIR · MERLETTO GEBRAUCHSFERTIG SCHWARZ MASA MERLETTO GOTOWA DO UŻYCIA CZARNA	Confezioni sfuse · Bulk packs Envases sueltos · Plaquettes en vrac Lose · Opakowania luzem	1	-

Coloranti

COLORANTI ALIMENTARI

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.

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colorantes

Los colorantes alimentarios Saracino han sido minuciosamente seleccionados para garantizar resultados perfectos en cualquier situación de realización.
Se pueden utilizar para colorear las pastas de azúcar, para obtener espléndidas variaciones en los glaseados de espejo, para dar más vivacidad a las masas y para dar una gran variedad de colores a los rellenos.
Todos los colorantes propuestos por Saracino, liposolubles perlados y en gel, NO CONTIENEN GLUTEN.

COLORANTS ALIMENTAIRES

Colorants

Les colorants alimentaires Saracino ont été soigneusement sélectionnés pour garantir des résultats parfaits dans toutes les conditions d'exécution.
Ils peuvent être utilisés pour colorer les pâtes à sucre, pour obtenir de splendides variantes sur les glaçages brillants, pour rendre les pâtes plus vives et apporter une grande variété chromatique aux garnitures.
Tous les colorants proposés par Saracino, liposolubles nacrés et en gel, sont SANS GLUTEN.

LEBENSMITTELFARBEN

Farbstoffe

Die Lebensmittelfarben von Saracino wurden sorgfältig ausgewählt, um für jede Ausführungsvariante perfekte Ergebnisse zu liefern.
Sie können verwendet werden, um Zuckerpasten einzufärben, herrliche Variationen auf Spiegelglasuren zu erzielen, Massen lebendiger zu gestalten und den Füllungen eine große Farbvielfalt zu verleihen.
Alle von Saracino angebotenen Farbstoffe, fettlösliche Perlenpulver und Gel, sind GLUTENFREI.

BARWNIKI SPOŻYWCZE

Barwniki

Barwniki Saracino zostały dobrane, aby zapewnić doskonałe rezultaty w każdej sytuacji.
Można je stosować do barwienia mas cukrowych, w celu uzyskania wspaniałych wariantów polew lustrzanych, w celu ożywienia ciasta i nadania różnych kolorów nadzieniom.
Wszystkie barwniki oferowane przez firmę Saracino - perłowe, rozpuszczalne w tłuszczach i żelowe są BEZGLUTENOWE.

Coloranti in Polvere liposolubili

COLORANTI ALIMENTARI

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, sono GLUTEN FREE.

5 g

COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI · FAT-SOLUBLE POWDER COLOURING · COLORANTES EN POLVO LIPOSOLUBLES · COLORANTS EN POUDRE LIPOSOLUBLES · FETTLÖSLICHE PULVERFARBEN · BARWNIKI PROSZKOWE ROZPUSZCZALNE W TŁUSZCZACH

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
COL001	**ARANCIONE** ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	**Confezione da 5 g** 5 g pot · Envases de 5 g · Flacons de 5 g · Dose mit 5 g · Opakowania o poj. 5 g	6	90 x 140 x 60
COL002	**AZZURRO** AZURE · AZUL · BLEU CLAIR · AZURBLAU · NIEBIESKI	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL003	**BIANCO** WHITE · BLANCO · BLANC · WEISS · BIAŁY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL004	**COLOR PELLE** SKIN TONE · COLOR PIEL · COULEUR CHAIR · HAUTFARBEN · CIELISTY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL005	**VERDE** GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL006	**ROSA** PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL007	**GIALLO** YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL008	**ROSSO** RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL009	**VIOLA** VIOLET · VIOLETA · VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL010	**BLU** BLUE · AZUL · BLEU · BLAU · CIEMNONIEBIESKI	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL011	**MARRONE** BROWN · MARRÓN · MARRON · BRAUN · BRĄZOWY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL012	**NERO** BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60

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

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colorantes en Polvo liposolubles

Una selección perfecta de colorantes en polvo altamente concentrados permite una espléndida decoración de las tartas.
Los colorantes Saracino son ideales para colorear las pastas de azúcar o para un uso directo, disueltos en alcohol o en una materia grasa, NO CONTIENEN GLUTEN.

COLORANTS ALIMENTAIRES

Colorants en poudre liposolubles

Une sélection parfaite de colorants en poudre hautement concentrés permet une magnifique décoration des gâteaux.
Les colorants Saracino sont parfaits pour la coloration des pâtes à sucre ou pour une utilisation directe, dissous dans l'alcool ou dans une matière grasse. Ils sont SANS GLUTEN.

LEBENSMITTELFARBEN

Fettlösliche Pulverfarben

Eine perfekte Auswahl an hochkonzentrierten Pulverfarben ermöglicht eine wunderbare Tortendekoration.
Die Farben von Saracino sind ideal zum Färben von Zuckerpasten oder, in Alkohol oder Fett gelöst, zur direkten Anwendung und sie sind GLUTENFREI.

BARWNIKI SPOŻYWCZE

Barwniki proszkowe rozpuszczalne w tłuszczach

Doskonały wybór wysoko skoncentrowanych barwników w proszku umożliwia wspaniałą dekorację tortów.
Barwniki Saracino są idealne do barwienia mas cukrowych lub do bezpośredniego użycia, rozpuszczone w alkoholu lub w tłuszczu, NIE ZAWIERAJĄ GLUTENU.

SARACINO® We love pastry

Coloranti in Polvere Liposolubili Perlati

COLORANTI ALIMENTARI

Una perfetta selezione di coloranti in polvere perlati altamente concentrati che permette una splendida decorazione delle torte.
Sono ideali per completare la colorazione delle paste di zucchero con applicazioni esterne alle torte. GLUTEN FREE

5 g

COLORANTI IN POLVERE PERLATI · POWDER PEARL COLOURING · COLORANTES EN POLVO PERLADOS · COLORANTS EN POUDRE NACRÉS · PERLENPULVERFARBEN · PERŁOWE BARWNIKI W PROSZKU

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
COL030	**ORO** GOLD · ORO · OR · GOLD · ZŁOTY	**Confezione da 5 g** 5 g pot · Envases de 5 g · Flacons de 5 g · Dose mit 5 g · Opakowania o poj. 5 g	6	90 x 140 x 60
COL031	**BRONZO** BRONZE · BRONCE · BRONZE · BRONZE · BRĄZOWY PERŁOWY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL032	**ARGENTO** SILVER · PLATA · ARGENT · SILBER · SREBRNY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL033	**RUBINO** RUBY · RUBI · RUBIS · RUBIN · RUBINOWY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
COL034	**RAME** COPPER · COBRE · CUIVRE · KUPFER · MIEDZIANY	**Confezione da 5 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60

FOOD COLOURING

Fat-soluble 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.
GLUTEN FREE.

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colorantes en Polvo Liposolubles Perlados

Una selección perfecta de colorantes en polvo perlados altamente concentrados que permite una espléndida decoración de las tartas. Son ideales para completar la coloración de las pastas de azúcar para colocar como cobertura de las tartas. SIN GLUTEN

COLORANTS ALIMENTAIRES

Colorants en poudre liposolubles nacrés

Une sélection parfaite de colorants en poudre nacrés hautement concentrés qui permet une magnifique décoration des gâteaux. Ils sont parfaits pour compléter la coloration des pâtes à sucre avec des applications extérieures sur les gâteaux. SANS GLUTEN

LEBENSMITTELFARBEN

Fettlösliche Perlenpulverfarben

Eine perfekte Auswahl an hochkonzentrierten Perlenpulverfarben ermöglicht eine wunderbare Tortendekoration. Sie sind ideal, um die Färbung von Zuckerpasten zu vervollständigen, die sich außen an der Torte befinden. GLUTENFREI

BARWNIKI SPOŻYWCZE

Perłowe barwniki proszkowe rozpuszczalne w tłuszczach

Doskonały wybór wysoce skoncentrowanych perłowych barwników w proszku, które umożliwiają wspaniałą dekorację tortów. Idealnie nadają się do uzupełniającego barwienia mas cukrowych z aplikacjami na zewnątrz wyrobów cukierniczych. NIE ZAWIERAJĄ GLUTENU

10 g

EROGATORI PER POLVERI · PUMP-UP POWDER COLORING · DISPENSADORES DE POLVO · SPRAYS POUR POUDRES · PUMPSPRAY · DOZOWNIKI PROSZKU

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
SC0001	**ORO** GOLD · ORO · OR · GOLD · ZŁOTY	**Confezione da 10 g** 10 g pot · Envases de 10 g · Flacons de 10 g Dose mit 10 g · Opakowania o poj. 10 g	1	~
SC0002	**ARGENTO** SILVER · PLATA · ARGENT · SILBER · SREBRNY	**Confezione da 10 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	1	~
SC0003	**ROSSO** RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	**Confezione da 10 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	1	~
SC0004	**ROSA** PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	**Confezione da 10 g** · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	1	~

Coloranti in Gel

COLORANTI ALIMENTARI

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

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colorantes en gel

La amplia gama de colorantes en gel es la solución más sencilla para colorear la pasta de azúcar y para obtener espectaculares efectos cromáticos. También se pueden diluir en alcohol o agua. - SIN GLUTEN

COLORANTS ALIMENTAIRES

Colorants en Gel

La vaste gamme de colorants en gel représente la solution la plus simple pour la coloration de la pâte à sucre et pour obtenir des effets chromatiques spectaculaires.
Ils peuvent être dilués aussi dans l'alcool ou dans l'eau.
SANS GLUTEN

LEBENSMITTELFARBEN

Gelfarben

Die breite Palette an Gelfarben ist die einfachste Lösung, um Zuckerpaste zu färben und spektakuläre Farbeffekte zu erzielen.
Sie können auch mit Alkohol oder Wasser verdünnt werden.
GLUTENFREI

BARWNIKI SPOŻYWCZE

Barwniki żelowe

Szeroka gama barwników żelowych stanowi najprostsze rozwiązanie w celu zabarwienia masy cukrowej i uzyskania spektakularnych efektów chromatycznych.
Można je również rozcieńczać alkoholem lub wodą.
NIE ZAWIERAJĄ GLUTENU

30 g

COLORANTI IN GEL
GEL COLOURING · COLORANTES EN GEL · COLORANTS EN GEL · GELFARBEN · BARWNIKI ŻELOWE

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
GC0001	ARANCIONE ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	Confezione da 30 g 30 g pot · Envases de 30 g · Flacons de 30 g Dose mit 30 g · Opakowania o poj. 30 g	6	90 x 140 x 60
GC0002	BIANCO WHITE · BLANCO · BLANC · WEISS · BIAŁY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0003	BLU BLUE · AZUL · BLEU · BLAU · CIEMNONIEBIESKI	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0004	GIALLO YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0005	MARRONE BROWN · MARRÓN · MARRON · BRAUN · BRĄZOWY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0006	ROSA PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0007	ROSSO RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0008	VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO · VERT CLAIR HELLGRÜN · JASNOZIELONY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0009	VIOLA VIOLET · VIOLETA · VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0010	COLOR PELLE SKIN TONE · COLOR PIEL · COULEUR CHAIR · HAUTFARBEN · CIELISTY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0011	VERDE GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60
GC0012	NERO BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	Confezione da 30 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	6	90 x 140 x 60

45 g

LIQUIDO LUCIDANTE
CONFECTIONERS GLAZE · LÍQUIDO ABRILLANTADOR · VERNIS BRILLANT
GLASURFLÜSSIGKEIT · POLEWA NABŁYSZCZAJĄCA

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
SC0100	Lucidante Confectioners Glaze · Abrillantador · Vernis · Glasur Polewa nabłyszczająca	Confezioni da 45 g 45 g pot · Envases de 45 g Flacons de 45 g · Dose mit 45 g Opakowania o poj. 45 g	1	~

Coloranti Liquidi per Aerografo

COLORANTI ALIMENTARI

La gamma dei coloranti liquidi per aerografo è a base alcolica per consentire una più rapida asciugatura con grandi vantaggi pratici in fase di applicazione del colorante. GLUTEN FREE
Può essere eseguito un secondo o un terzo passaggio per aumentare l'intensità del colore o creare particolari sfumature.

45/50 ml

COLORANTI LIQUIDI PER AEROGRAFO · LIQUID COLOURANTS FOR AIRBRUSHING · COLORANTES LÍQUIDOS PARA AERÓGRAFO · COLORANTS LIQUIDES POUR AÉROGRAPHE · FLÜSSIGFARBEN FÜR AIRBRUSH · PŁYNNE BARWNIKI DO AEROGRAFU

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
AC0001	BIANCO WHITE · BLANCO · BLANC · WEISS · BIAŁY	Confezioni da 50 ml · 50 ml pot · Envases de 50 ml · Flacons de 50 ml · Packung mit 50 ml · Opakowania o poj. 50 ml	20	210 x 155 x 125
AC0002	ROSA PINK · ROSA · ROSE · ROSA · RÓŻOWY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0003	ROSSO RED · ROJO · ROUGE · ROT · CZERWONY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0004	AZZURRO LIGHT BLUE · AZUL · BLEU CLAIR · AZURBLAU · NIEBIESKI	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0005	BLU BLUE · AZUL · BLEU · BLAU · CIEMNONIEBIESKI	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0006	GIALLO YELLOW · AMARILLO · JAUNE · GELB · ŻÓŁTY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0007	ARANCIONE ORANGE · NARANJA · ORANGE · TIEFORANGE · POMARAŃCZOWY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0008	VERDE GREEN · VERDE · VERT · GRÜN · ZIELONY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0009	MARRONE BROWN · MARRÓN · MARRON · BRAUN · BRĄZOWY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0010	NERO BLACK · NEGRO · NOIR · SCHWARZ · CZARNY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0011	MADRE PERLA · PEARL NÁCAR · NACRÉ · PERLMUTT · PERŁOWY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0012	ARGENTO SILVER · PLATA · ARGENT · SILBER · SREBRNY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0013	ORO GOLD · ORO · OR · GOLD · ZŁOTY	Confezione da 50 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0014	BLU METALLIZZATO · METALLIC BLUE · AZUL METALIZADO BLEU MÉTALLISÉ · BLAU-METALLIC · NIEBIESKI METALIZOWANY	Confezione da 45 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125
AC0015	ROSSO METALLIZZATO · METALLIC RED · ROJO METALIZADO ROUGE MÉTALLISÉ · ROT-METALLIC · CZERWONY METALIZOWANY	Confezione da 45 ml · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	20	210 x 155 x 125

FOOD COLOURING

Liquid Colourants for Airbrushing

The range of liquid colourants for airbrushing is alcohol-based for faster drying, offering great practical benefits during application. GLUTEN FREE
You can apply a second or third coat for a more intense colour, or to create special shades.

COLORANTES ALIMENTARIOS

Colorantes líquidos para aerógrafo

La gama de colorantes líquidos para aerógrafo es de base alcohólica para permitir un secado más rápido con grandes ventajas prácticas durante la aplicación del colorante.
SIN GLUTEN. Se puede realizar un segundo o un tercer paso para aumentar la intensidad del color o crear matices particulares.

COLORANTS ALIMENTAIRES

Colorants liquides pour aérographe

La gamme des colorants liquides pour aérographe est à base alcoolique pour permettre un séchage plus rapide avec de grands avantages pratiques en phase d'application du colorant.
SANS GLUTEN. Il est possible d'effectuer une deuxième ou une troisième application pour augmenter l'intensité de la couleur ou créer des dégradés particuliers.

LEBENSMITTELFARBEN

Flüssigfarben für Airbrush

Die Palette der Flüssigfarben für Airbrush basiert auf Alkohol, um eine schnellere Trocknung zu ermöglichen, was große praktische Vorteile beim Auftragen des Farbstoffs bringt.
GLUTENFREI.
Um die Farbintensität zu erhöhen oder bestimmte Farbtöne zu erzeugen, kann eine zweite oder dritte Anwendung erfolgen.

BARWNIKI SPOŻYWCZE

Płynne barwniki do aerografu

Gama płynnych barwników do aerografu opiera się na alkoholu, co pozwala na szybsze wysychanie ze znacznymi zaletami praktycznymi podczas nakładania barwnika.
NIE ZAWIERAJĄ GLUTENU.
Można wykonać drugą lub trzecią aplikację koloru w celu zwiększenia jego intensywności lub uzyskania określonych odcieni.

SARACINO® We love pastry

Glitter

Frammenti decorativi commestibili con effetto metallico.

3 g

GLITTER · GLITTER · PURPURINA · PAILLETTES · GLITTER · BROKAT				
Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
GLT001	GLITTER ORO · GOLD GLITTER · PURPURINA ORO PAILLETTES OR · GLITTER GOLD · BROKAT ZŁOTY	Confezione da 3 g 3 g pot · Envases de 3 g · Flacons de 3 g Dose mit 3 g · Opakowania o poj. g	1	~
GLT002	GLITTER ARGENTO · SILVER GLITTER · PURPURINA PLATA PAILLETTES ARGENT · GLITTER SILBER · BROKAT SREBRNY	Confezione da 3 g · Pot · Envases Flacons · Dose · Opakowania o poj.	1	~

Glitter

Decorative, edible metallic glitter flakes.

Purpurina

Fragmentos decorativos comestibles de efecto metálico.

Paillettes

Frammenti decorativi commestibili con effetto metallico.

Glitzer

Essbare Essbarer GliWer mit Metallic Effekt mit Metalleffekt.

Brokat jadalny

Jadalne fragmenty dekoracyjne o efekcie metalicznym.

Cialde in foglio

Proposta in due spessori, da 0,60 mm e 0.27 mm, la Wafer Paper è il prodotto ideale per veloci e piacevolissime creazioni a forma di fiore, foglia o altri soggetti.
È un prodotto commestibile, flessibile, resistente, senza glutine e vegano adatto alle stampanti alimentari.

CIALDE IN FOGLIO WAFER PAPER · PAPELES DE OBLEA · FEUILLES AZYME · ESSPAPIER · WAFLE W ARKUSZACH				
Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC042	OSTIE / WAFER PAPER spessore 0,27 mm A4 · WAFER PAPERS thickness 0.27 mm A4 · PAPEL DE OBLEA grosor 0,27 mm A4 HOSTIES / WAFER PAPER épaisseur 0,27 mm A4 · OBLATE / ESSPAPIER Dicke 0,27 mm A4 · PAPIER WAFLOWY grubość 0,27 mm A4	100 fogli · 100 sheets · 100 hojas 100 feuilles · 100 Blatt · 100 arkuszy	4	260 x 380 x 170
DEC043	OSTIE / WAFER PAPER spessore 0,60 mm A4 · WAFER PAPERS thickness 0.60 mm A4 · PAPEL DE OBLEA grosor 0,60 mm A4 HOSTIES / WAFER PAPER épaisseur 0,60 mm A4 · OBLATE / ESSPAPIER Dicke 0,60 mm A4 · PAPIER WAFLOWY grubość 0,60 mm A4	50 fogli · 50 sheets · 50 hojas 50 feuilles · 50 Blatt · 50 arkuszy	4	260 x 380 x 170

Wafer Paper

Available in two thicknesses (0.60 and 0.27 mm), Wafer Paper is the ultra-quick way to make stunning creations in the form of flowers, leaves or other shapes.
Edible, flexible and durable, it's also gluten-free and vegan, and suitable for use with cake printers.

Papeles de oblea

El Papel de oblea, propuesto en dos grosores, 0,60 y 0,27 mm, es el producto ideal para creaciones rápidas e increíbles con forma de flores, hojas o otros objetos.
Es un producto comestible, flexible, resistente, sin gluten y vegano, apto para impresoras para alimentos.

Feuilles azyme

Proposé en deux épaisseurs, 0,60 et 0,27 mm, le Wafer Paper ou azyme est le produit idéal pour des créations rapides et gracieuses en forme de fleurs, feuilles ou autres sujets.
C'est un produit comestible, flexible, résistant, sans gluten et végane, adapté aux imprimantes alimentaires.

Esspapier

Das in zwei Stärken (0,60 und 0,27 mm) angebotene Esspapier ist das ideale Produkt für die schnelle und sehr angenehme Gestaltung von Blumen, Blättern oder anderen Elementen.
Es handelt sich um ein essbares, biegsames, widerstandsfähiges, glutenfreies und veganes Produkt, das für Lebensmitteldrucker geeignet ist.

Wafle w arkuszach

Dostępny w dwóch grubościach, 0,60 mm i 0,27 mm, papier waflowy to idealny produkt do tworzenia szybkich i bardzo przyjemnych dodatków do wyrobów cukierniczych w kształcie kwiatów, liści lub innych elementów.
Jest to produkt jadalny, giętki, wytrzymały, bezglutenowy i wegański, nadający się do drukarek spożywczych.

Gocce di Cioccolato

CIOCCOLATO

Sono state selezionate tra i migliori cioccolati mondiali. Disponibili in tre gusti: cioccolato fondente 60/40, cioccolato al latte 38/20, cioccolato bianco.
Possono essere sciolte con facilità e permettono la creazione di gustosissimi modelli
o la preparazione di cioccolatini e praline.

Cake by Tommaso Molara

CHOCOLATE

Chocolate drops

Made from the world's best chocolate varieties. Available in three flavours: dark chocolate 60/40, milk chocolate 38/20, and white chocolate.
The drops melt easily, so you can make delicious models or use them to make chocolates and pralines.

CHOCOLATE

Gotas de chocolate

Han sido seleccionadas entre los mejores chocolates del mundo.
Disponible en tres sabores: chocolate amargo 60/40, chocolate con leche 38/20, chocolate blanco.
Se pueden disolver fácilmente y permiten la creación de modelos muy sabrosos
o la preparación de bombones.

CHOCOLAT

Gouttes de Chocolat

Elles ont été sélectionnées parmi les meilleurs chocolats du monde.
Disponibles en trois variétés : chocolat noir 60/40, chocolat au lait 38/20, chocolat blanc.
Elles peuvent être fondues facilement et permettent la création de savoureux modèles
ou la préparation de bouchées et bonbons de chocolat.

SCHOKOLADE

Schokoladentropfen

Sie wurden unter den besten Schokoladen der Welt ausgewählt. In drei Geschmacksrichtungen erhältlich: dunkle Schokolade 60/40, Milchschokolade 38/20, weiße Schokolade.
Sie lassen sich leicht schmelzen und ermöglichen die Erstellung von leckeren Modellierungen oder die Herstellung von Schokoladen und Pralinen.

CZEKOLADA

Dropsy czekoladowe

Zostały one wyselekcjonowane spośród najlepszych czekolad na świecie.
Dostępne w trzech smakach: czekolada gorzka 60/40, czekolada mleczna 38/20, czekolada biała.
Łatwo się rozpuszczają i umożliwiają tworzenie smacznych modeli lub przygotowywanie czekoladek i pralinek.

2,5kg

250 g

GOCCE DI CIOCCOLATO · CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE · GOUTTES DE CHOCOLAT SCHOKOLADENTROPFEN · KROPLE CZEKOLADY

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
CIO001K2V5	**GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO** WHITE CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC · SCHOKOLADENTROPEN WEISS DROPSY CZEKOLADY BIAŁEJ	**Secchiello 2,5 kg** Bucket 2,5 kg · Cubo de 2,5 kg · Seau 2,5 kg Eimer mit 2,5 kg · Wiaderka 2,5 kg	2	400 x 205 x 190
CIO002K2V5	**GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE** DARK CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE AMARGO GOUTTES DE CHOCOLAT NOIR · SCHOKOLADENTROPFEN DUNKEL DROPSY CZEKOLADY GORZKIEJ	**Secchiello 2,5 kg** Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	2	400 x 205 x 190
CIO003K2V5	**GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE** MILK CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE CON LECHE GOUTTES DE CHOCOLAT AU LAIT · SCHOKOLADENTROPFEN MILCHSCHOKOLADE · DROPSY CZEKOLADY MLECZNEJ	**Secchiello 2,5 kg** Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	2	400 x 205 x 190
CIO001K025	**GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO** WHITE CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC · SCHOKOLADENTROPEN WEISS KROPLE CZEKOLADY BIAŁEJ	**Vasetto 250 g** · 250 g jar · Envase de 250 g Pot 250 g · Dose mit 250 g · Słoiczek 250 g	16	400 x 205 x 190
CIO002K025	**GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE** DARK CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE AMARGO GOUTTES DE CHOCOLAT NOIR · SCHOKOLADENTROPFEN DUNKEL DROPSY CZEKOLADY GORZKIEJ	**Vasetto 250 g** · 250 g jar · Envase de 250 g Pot 250 g · Dose mit 250 g · Słoiczek 250 g	16	400 x 205 x 190
CIO003K025	**GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE** MILK CHOCOLATE DROPS · GOTAS DE CHOCOLATE CON LECHE GOUTTES DE CHOCOLAT AU LAIT · SCHOKOLADENTROPFEN MILCHSCHOKOLADE · DROPSY CZEKOLADY MLECZNEJ	**Vasetto 250 g** · 250 g jar · Envase de 250 g Pot 250 g · Dose mit 250 g · Słoiczek 250 g	16	400 x 205 x 190

SARACINO
We love pastry

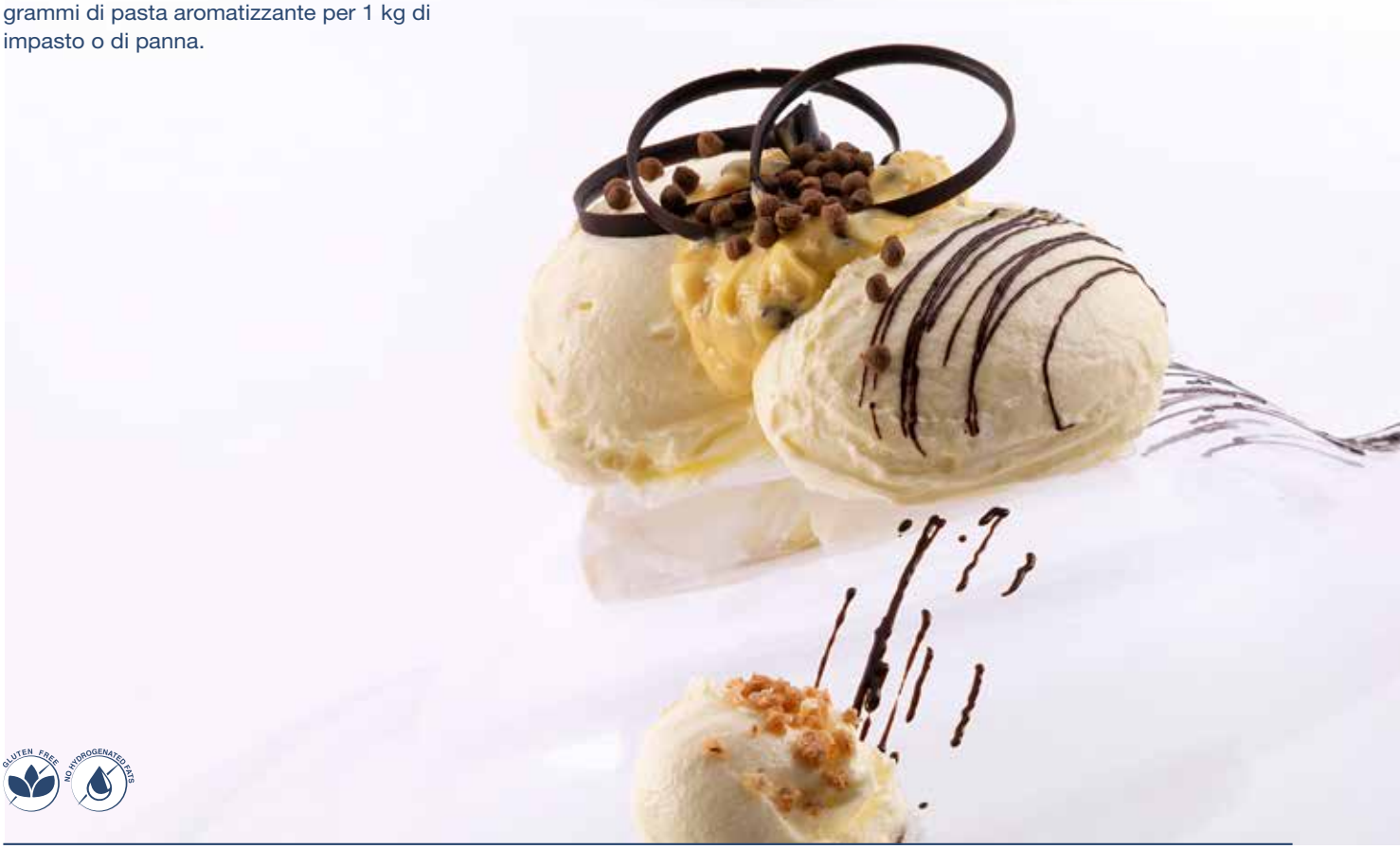
Le Supreme
Gusti Classici

PASTE AROMATIZZANTI

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.

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.



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, 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.

PASTAS AROMATIZANTES

Le Supreme Sabores Clásicos

Le Supreme son pastas concentradas para aromatizar mousses, cremas y helados.
Se presentan en cubos de 1 kg y en los nuevos envases de vidrio de 200 gramos.
Los profesionales y apasionados del sector podrán disfrutar de la misma alta calidad que permite la preparación de mousses, bavaresas, helados y semifríos.
La concentración del producto permite un excelente resultado utilizando 80/100 gramos de pasta aromatizante en 1 kg de masa o nata.

PÂTES AROMATISANTES

Le Supreme goûts classiques

Le Supreme sont des pâtes concentrées pour aromatiser les mousses, les crèmes et les glaces.
Elles sont proposées en seaux de 1 kg et dans les nouveaux pots en verre de 200 grammes.
Les professionnels et les passionnés du secteur pourront bénéficier de la même haute qualité qui permet la préparation de mousses - bavarois - glaces - parfaits.
La concentration du produit permet un excellent résultat avec l'utilisation de 80/100 grammes de pâte aromatisante pour 1 kg de préparation ou de crème.

AROMATISIERTE PASTEN

Le Supreme Klassische Aromen

Le Supreme sind konzentrierte Pasten zum Aromatisieren von Mousse, Cremes und Eiscreme.
Sie werden in Eimern mit 1 kg und in den neuen Gläsern mit perfektem Verschluss mit 200 g angeboten.
Profis und Liebhaber der Branche werden die immer gleich hohe Qualität genießen, die die Zubereitung von Mousse - Bayrischer Creme - Eis - Halbgefrorenem ermöglicht.
Die Konzentration des Produkts ermöglicht ein optimales Ergebnis bei der Verwendung von 80/100 Gramm aromatisierter Paste pro 1 kg Teig oder Sahne.

MASY AROMATYZUJĄCE

Le Supreme smaki klasyczne

Le Supreme to skoncentrowane masy do aromatyzowania musów, kremów i lodów.
Oferowane są w wiaderkach o poj. 1 kg oraz nowych, 200-gramowych szklanych słoikach z doskonałym zamknięciem.
Specjaliści i miłośnicy branży będą się cieszyć wysoką jakością, która pozwala na przygotowanie musu - kremu bawarskiego - lodów - mrożonych deserów.
Stężenie produktu pozwala uzyskać optymalny rezultat przy użyciu 80/100 gramów masy aromatyzującej na 1 kg ciasta lub śmietany.

LE SUPREME · GUSTI CLASSICI · CLASSIC FLAVOURS · SABORES CLÁSICOS GOÛTS CLASSIQUES · KLASSISCHE AROMEN · SMAKI KLASYCZNE

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAC033K5	NOCCIOLA EXTRA HAZELNUTS EXTRA · AVELLANA EXTRA · NOISETTE EXTRA HASELNUSS EXTRA · ORZECH EXTRA	Secchiello 5 kg Bucket 5 kg · Cubo de 5 kg · Seau 5 kg Eimer mit 5 kg · Wiaderko 5 kg	2	470 x 250 x 210
PAC023K3	PISTACCHIO PURO PISTACHIO 100% · PISTACHO PURO · PISTACHE PURE PISTAZIE PUR · CZYSTA PISTACJA	Secchiello 3 kg Bucket 3 kg · Cubo de 3 kg · Seau 3 kg Eimer mit 3 kg · Wiaderko 3 kg	2	400 x 205 x 190
PAC004K1	CAFFE' 50 gr COFFEE 50 g · CAFÉ 50 g · CAFÉ 50 g · KAFFEE 50 g · KAWA 50 gr	Secchiello 1 kg · Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg Seau 1 kg · Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
PAC011K1	GIANDUIA GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA · NUGAT · GIANDUIA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC033K1	NOCCIOLA EXTRA · HAZELNUTS EXTRA · AVELLANA EXTRA NOISETTE EXTRA · HASELNUSS EXTRA · ORZECH EXTRA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC023K1	PISTACCHIO PURO · PISTACHIO 100% · PISTACHO PURO · PISTACHE PURE · PISTAZIE PUR · CZYSTA PISTACJA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC026K1	TIRAMISU' TIRAMISÙ · TIRAMISÙ · TIRAMISU' · TIRAMISU · TIRAMISU	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC029K1	VANIGLIA BOURBON 40 gr (CON BACCHE) · VANILLA BOURBON 40 g (with berries) · VAINILLA BOURBON 40 g (CON BAYAS) · VANILLE BOU- RBON 40 g (AVEC GOUSSES) · BOURBONVANILLE 40 g (MIT SCHOTEN) WANILIA BURBOŃSKA 40 g (Z NASIONAMI)	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC030K1	ZABAIONE ZABAIONE · SABAYÓN · SABAYON · ZABAIONE	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAC004K02	CAFFE' 50 gr COFFEE 50 g · CAFÉ 50 g · CAFÉ 50 g · KAFFEE 50 g · KAWA 50 gr	Vasetto 200 g 200 g jar · Envase de 200 g · Pot 200 g · Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC011K02	GIANDUIA GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA · NUGAT · GIANDUIA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC033K02	NOCCIOLA EXTRA · HAZELNUTS EXTRA · AVELLANA EXTRA · NOISET- TE EXTRA · HASELNUSS EXTRA · ORZECH EXTRA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC023K02	PISTACCHIO PURO · PISTACHIO 100% · PISTACHO PURO · PISTACHE PURE · PISTAZIE PUR · CZYSTA PISTACJA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC026K02	TIRAMISU' TIRAMISÙ · TIRAMISÙ · TIRAMISU' · TIRAMISU · TIRAMISU	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC029K02	VANIGLIA BOURBON 40 gr (CON BACCHE) · VANILLA BOURBON 40 g (with berries) · VAINILLA BOURBON 40 g (CON BAYAS) · VANILLE BOU- RBON 40 g (AVEC GOUSSES) · BOURBONVANILLE 40 g (MIT SCHOTEN) WANILIA BURBOŃSKA 40 g (Z NASIONAMI)	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAC030K02	ZABAIONE · ZABAIONE · SABAYÓN SABAYON · ZABAIONE	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190

SARACINO
We love pastry

Le Supreme Gusti Frutta

PASTE AROMATIZZANTI

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.

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.

PASTAS AROMATIZANTES

Le Supreme sabores a frutas

Las pastas aromatizantes para la pastelería y la heladería se presentan en cubos de 1 kg y en los nuevos envases de vidrio de 200 gramos, con cierre perfecto. Los profesionales y apasionados del sector podrán disfrutar de la misma alta calidad que permite la preparación de mousses, bavaresas, helados y semifríos.
La concentración del producto permite un excelente resultado utilizando 80/100 gramos de pasta aromatizante en 1 kg de masa o nata.

PASTE AROMATIZZANTI

Le Supreme goûts de fruits

Les pâtes aromatisantes pour la pâtisserie et les glaces sont proposées en seaux de 1 kg et dans les nouveaux pots en verre de 200 grammes, parfaitement hermétiques. Les professionnels et les passionnés du secteur pourront bénéficier de la même haute qualité qui permet la préparation de mousses - bavarois - glaces - parfaits.
La concentration du produit permet un excellent résultat avec l'utilisation de 80/100 grammes de pâte aromatisante pour 1 kg de préparation ou de crème.

AROMATISIERTE PASTEN

Le Supreme Fruchtaromen

Le Supreme sind konzentrierte Pasten zum Aromatisieren von Mousse, Cremes und Eiscreme.
Sie werden in Eimern mit 1 kg und in den neuen Gläsern mit perfektem Verschluss mit 200 g angeboten.
Profis und Liebhaber der Branche werden die immer gleich hohe Qualität genießen, die die Zubereitung von Mousse - Bayrischer Creme - Eis - Halbgefrorenem ermöglicht.
Die Konzentration des Produkts ermöglicht ein optimales Ergebnis bei der Verwendung von 80/100 Gramm aromatisierter Paste pro 1 kg Teig oder Sahne.

MASY AROMATYZUJĄCE

Le Supreme smaki owocowe

Le Supreme to skoncentrowane masy do aromatyzowania musów, kremów i lodów.
Oferowane są w wiaderkach o poj. 1 kg oraz nowych, 200-gramowych szklanych słoikach z doskonałym zamknięciem.
Specjaliści i miłośnicy branży będą się cieszyć wysoką jakością, która pozwala na przygotowanie musu - kremu bawarskiego - lodów - mrożonych deserów.
Stężenie produktu pozwala uzyskać optymalny rezultat przy użyciu 80/100 gramów masy aromatyzującej na 1 kg ciasta lub śmietany.

1kg 200 g

LE SUPREME
GUSTI FRUTTA · FRUIT FLAVOURING PASTE · SABORES A FRUTAS · GOÛTS DE FRUITS FRUCHTAROMEN · FRUCHTAROMEN

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAF005K1	BANANA BANANA · PLÁTANO · BANANE · BANANE · BANAN	Secchiello 1 kg Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg · Seau 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderko 1 kg	6	260 x 380 x 170
PAF007K1	COCCO COCONUT · COCO · NOIX DE COCO · KOKOS · KOKOS	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAF008K1	FRAGOLA STRAWBERRY · FRESA · FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAF009K1	FRUTTI DI BOSCO WILD FRUITS · FRUTAS DE BOSQUE · FRUITS DES BOIS WALDFRÜCHTE · OWOCE LEŚNE	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAF010K1	LAMPONE RASPBERRY · FRAMBUESA · LAMPONE · LAMPONE · LAMPONE	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAF011K1	LIMONE LEMON · LIMÓN · CITRON · ZITRONE · CYTRYNA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAF005K02	BANANA BANANA · PLÁTANO · BANANE · BANANE · BANAN	Vasetto 200 g 200 g jar · Envase de 200 g · Pot 200 g Dose mit 200 g · Słoiczek 200 g	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAF007K02	COCCO COCONUT · COCO · NOIX DE COCO · KOKOS · KOKOS	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAF008K02	FRAGOLA STRAWBERRY · FRESA · FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAF009K02	FRUTTI DI BOSCO WILD FRUITS · FRUTAS DE BOSQUE · FRUITS DES BOIS WALDFRÜCHTE · OWOCE LEŚNE	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAF010K02	LAMPONE RASPBERRY · FRAMBUESA · LAMPONE · HIMBEERE · MALINA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190
PAF011K02	LIMONE LEMON · LIMÓN · CITRON · ZITRONE · CYTRYNA	Vasetto 200 g jar · Envase · Pot · Dose · Słoiczek	4 16	145 x 145 x 85 400 x 205 x 190

Basi per Pasticceria in polvere

BASI IN POLVERE

La linea delle basi in polvere comprende Sarmousse e Sarbav, stabilizzanti per mousse e bavaresi che mantengono stabile e cremosa la panna fresca.

La ghiaccia reale Saracino è il prodotto ideale per tutte le tecniche della ghiaccia.

Sugarplus è uno speciale Isomalto per decorazioni solide, commestibili e trasparenti.

Il Cacao in polvere, selezionato tra le migliori qualità del mercato, è ricco di burrodi cacao (22/24).

Cake by Claudia Prati

POWDER PRODUCT

Powdered Cake base mixes

The range of powder bases includes Sarmousse and Sarbav, stabilizers for mousses and chilled puddings, which keep fresh cream stable and creamy.

Saracino royal icing is the ideal product for all icing techniques.

Sugarplus is a special isomalt for solid, edible, transparent decorations.

Our cocoa powder, one of the best-quality products on the market, is rich in cocoa butter (22/24).

BASES EN POLVO

Bases para Pastelería en Polvo

La línea de bases en polvo incluye Sarmousse y Sarbav, estabilizadores para mousses y bavaresas que mantienen la nata fresca estable y cremosa.

La glasa real Saracino es el producto ideal para todas las técnicas de glaseado.

Sugarplus es un Isomalto especial para decoraciones sólidas, comestibles y transparentes.

El Cacao en polvo, seleccionado entre las mejores calidades del mercado, es rico en manteca de cacao (22/24).

BASES EN POUDRE

Bases pour Pâtisserie en Poudre

La ligne des bases en poudre comprend Sarmousse et Sarbav, stabilisateurs pour mousse et bavarois qui maintiennent la crème fraîche stable et crémeuse.

Le glaçage royal Saracino est le produit idéal pour toutes les techniques de glaçage.

Sugarplus est un Isomalt spécial, pour décorations solides, comestibles et transparentes.

Le cacao en poudre, sélectionné parmi les meilleures qualités du marché, est riche en beurre de cacao (22/24).

PULVERGRUNDLAGEN

Grundlagen für Konditorprodukte in Pulverform

Die Produktreihe der Grundlagen in Pulverform umfasst Sarmousse und Sarbav, Stabilisatoren für Mousse und Bayrischer Creme, die frische Sahne stabil und cremig halten.

Die Eiweiß-Spritzglasur von Saracino ist das ideale Produkt für alle Icing-Techniken.

Sugarplus ist ein spezielles Isomalt für feste, essbare und transparente Dekorationen.

Das Kakaopulver, ausgewählt unter den besten Qualitäten auf dem Markt, ist reich an Kakaobutter (22/24).

BAZY W PROSZKU

Bazy dla Cukiernictwa w proszku

Asortyment baz w proszku obejmuje Sarmousse i Sarbav, stabilizatory do musu i kremów bawarskich, które utrzymują stabilność i kremową konsystencję świeżej śmietany.

Lukier królewski Saracino to idealny produkt do wszystkich technik lukrowych.

Sugarplus to specjalny izomalt do solidnych, jadalnych i przezroczystych dekoracji.

Kakao w proszku, wybrane spośród najlepszych na rynku, jest bogate w masło kakaowe (22/24).

500 g 2kg - 5kg - 10kg 200 g

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE · POWDERED CAKE BASE MIXES · BASES PARA PASTELERÍA EN POLVO · BASES POUR PÂTISSERIE en poudre · GRUNDLAGEN FÜR KONDITORPRODUKTE in Pulverform · BAZY DLA CUKIERNICTWA w proszku

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
DEC034K05	GHIACCIA REALE ROYAL ICING · GLASA REAL de 500 g · GLAÇAGE ROYAL sachets de 500 g · EIWEISS-SPRITZGLASUR mit 500 g · LUKIER KRÓLEWSKI 500 g	Buste x 500 g 500 g bag · Sobres de 500 g · Sachets de 500 g · Beutel mit 500 g · Torebki 500 g	10	400 x 205 x 190
DEC008K05	SUGARPLUS isomalto SUGARPLUS - isomalt · SUGARPLUS isomalto sobres de 500 g SUGARPLUS isomalt sachets de 500 g · SUGARPLUS-Isomalt Beutel mit 500 g · SUGARPLUS izomalt w torebkach 500 g	Buste x 500 g 500 g bag · Sobres de 500 g · Sachets de 500 g · Beutel mit 500 g · Torebki 500 g	12	400 x 205 x 190
PAS002K2	SARBAV (stabilizzante per bavaresi) · SARBAV (bavaroise stabilizer) SARBAV (estabilizante para bavaresas) · SARBAV (stabilisateur pour bavarois) · SARBAV (Stabilisator für Bayrische Creme) SARBAV (stabilizator do kremu bawarskiego)	Sacchetti x 2 kg 2 kg bag · Bolsas de 2 kg · Sachets de 2 kg · Säcke mit 2 kg · Woreczki 2 kg	3	400 x 205 x 190
PAS009K2	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) · SARMOUSSE (mousse stabilizer) · SARMOUSSE (estabilizante para mousses) · SARMOUSSE (stabilisateur pour mousses) · SARMOUSSE (Stabilisator für Mousse) · SARMOUSSE (stabilizator do musu)	Sacchetti x 2 kg 2 kg bag · Bolsas de 2 kg · Sachets de 2 kg · Säcke mit 2 kg · Woreczki 2 kg	3	400 x 205 x 190
PAS009K02	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) · SARMOUSSE (mousse stabilizer) · SARMOUSSE (estabilizante para mousses) · SARMOUSSE (stabilisateur pour mousses) · SARMOUSSE (Stabilisator für Mousse) · SARMOUSSE (stabilizator do musu)	Secchiello 200 g Bucket 200 g · Cubo de 200 g · Seaux 200 g Eimer mit 200 g · Wiaderka 200 g	16	400 x 205 x 190
PAS009K10	SARMOUSSE (stabilizzante per mousse) · SARMOUSSE (mousse stabilizer) · SARMOUSSE (estabilizante para mousses) · SARMOUSSE (stabilisateur pour mousses) · SARMOUSSE (Stabilisator für Mousse) · SARMOUSSE (stabilizator do musu)	Sacchi x 10 kg bag x 10 kg · Bolsas de 10 kg · Sacs de 10 kg · Säcke mit 10 kg · Worki 10 kg	1	-

CACAO IN POLVERE
COCOA POWDER · CACAO EN POLVO · CACAO EN POUDRE · KAKAOPULVER · KAKAO W PROSZKU

CIO006K5	CACAO IN POLVERE 22/24 · COCOA POWDER · CACAO EN POLVO 22/24 · CACAO EN POUDRE 22/24 · KAKAOPULVER 22/24 · KAKAO W PROSZKU 22/24	Sacchi x 5 kg bag x 5 kg · Bolsas de 5 kg · Sacs de 10 kg · Säcke mit 5 kg · Worki 5 kg	4	470 x 250 x 210

SARACINO® We love pastry

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.
Offriranno elementi di novità e attrattività alla vetrina del pasticcere più attento alle evoluzioni della pasticceria moderna.

Cake by Tommaso Molara

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: something new and exciting to the shop window for confectioners who like to keep up with trends in the cake design world.

Glaseados de Espejo y Gelatinas

Los glaseados de espejo Saracino ofrecen emociones únicas. Se pueden crear increíbles efectos decorativos combinando los colorantes alimentarios con nuestros glaseados.
Ofrecerán elementos novedosos y atractivos para el escaparate del pastelero más atento a las evoluciones de la pastelería moderna.

Glaçages Miroirs et Gélatines

Les glaçages miroirs Saracino offrent des émotions uniques. Il est possible de créer des effets décoratifs incroyables en unissant les colorants alimentaires à nos glaçages.
Ils offriront des éléments de nouveauté et d'attractivité à la vitrine du pâtissier le plus attentif aux évolutions de la pâtisserie moderne.

Spiegelglasur und Gelatine

Die Spiegelglasuren von Saracino bieten einzigartige Emotionen. Durch die Kombination von Lebensmittelfarben mit unseren Glasuren können unglaubliche dekorative Elemente erzielt werden.
Diese bieten Konditoren, die die Entwicklung der modernen Feinbäckerei aufmerksam verfolgen, neue und attraktive Elemente für ihre Auslagen.

Polewy Lustrzane i Żele

Polewy lustrzane Saracino są źródłem niepowtarzalnych emocji. Połączenie barwników spożywczych z polewami, głównie polewą z białej czekolady.
Oferujemy elementy nowości i atrakcyjności dla cukiernika bardziej uważnego na ewolucję współczesnego cukiernictwa.

3kg 1kg

GLASSE A SPECCHIO AL CIOCCOLATO per corpertura di semifreddi, mousse bavaresi CHOCOLATE MIRROR GLAZE · GLASEADO DE ESPEJO DE CHOCOLATE para cobertura de semifríos, mousses y bavaresas · GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT pour la couverture de parfaits, mousses et bavarois · SCHOKOLADEN-SPIEGELGLASUR zum Garnieren von Halbgefrorenem, Bayrischer Creme POLEWY LUSTRZANE CZEKOLADOWE do pokrywania mrożonych deserów, kremu bawarskiego

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAS012K3	GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR · SCHOKOLADENGLASUR DUNKEL · POLEWA Z CIEMNEJ CZEKOLADY	Secchiello 3 kg Bucket 3 kg · Cubo de 3 kg · Seaux de 3 kg Eimer mit 3 kg · Wiaderka 3 kg	2	400 x 205 x 190
PAS014K3	GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC · SCHOKOLADENGLASUR WEISS · POLEWA Z BIAŁEJ CZEKOLADY	Secchiello 3 kg Bucket · Cubo · Seaux · Eimer Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS012K1	GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR · SCHOKOLADENGLASUR DUNKEL · POLEWA Z CIEMNEJ CZEKOLADY	Secchiello 1 kg Bucket 1 kg · Cubo de 1 kg · Seaux 1 kg Eimer 1 kg · Wiaderka 1 kg	6	260 x 380 x 160
PAS014K1	GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC · SCHOKOLADENGLASUR WEISS · POLEWA Z BIAŁEJ CZEKOLADY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seaux · Eimer Wiaderka	6	260 x 380 x 160

Cake by Tommaso Molara

GLASSE A SPECCHIO ALLA FRUTTA per corpertura di semifreddi, mousse bavaresi
FRUIT MIRROR GLAZE · GLASEADO DE ESPEJO DE FRUTAS para cobertura de semifríos, mousses y bavaresas · GLAÇAGE MIROIR AUX FRUITS pour la couverture de parfaits, mousses et bavarois
FRUCHT-SPIEGELGLASUR zum Garnieren von Halbgefrorenem, Bayrischer Creme · POLEWY LUSTRZANE OWOCOWE do pokrywania mrożonych deserów, kremu bawarskiego

Codice Code · código Artikelnummer Kod	**Descrizione Prodotto** Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	**Confezione** Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	**Pz. x ctn** Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	**Dim. Ctn** Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAS016K3	**GLASSA ALL'ALBICOCCA** APRICOT GLAZE · GLASEADO DE ALBARICOQUE GLAÇAGE À L'ABRICOT · APRIKOSENGLASUR · POLEWA MORELOWA	**Secchiello 3 kg** Bucket 3 kg · Cubo de 3 kg · Seaux de 3 kg Eimer mit 3 kg · Wiaderka 3 kg	2	400 x 205 x 190
PAS017K3	**GLASSA ALL'ARANCIA** ORANGE GLAZE · GLASEADO DE NARANJA · GLAÇAGE À L'ORANGE ORANGENGLASUR · POLEWA POMARAŃCZOWA	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS018K3	**GLASSA ALLA FRAGOLA** STRAWBERRY GLAZE · GLASEADO DE FRESA · GLAÇAGE À LA FRAISE · ERDBEERGLASUR · POLEWA TRUSKAWKOWA	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS010K3	**GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE** · PASSION FRUIT GLAZE GLASEADO DE MARACUYÁ · GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION PASSIONSFRUCHTGLASUR · POLEWA Z MARAKUI	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS019K3	**GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO** · FOREST FRUITS GLAZE · GLASEADO DE FRUTAS DE BOSQUE · GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS WALDFRUCHTGLASUR · POLEWA Z OWOCÓW LEŚNYCH	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS049K3	**GLASSA AL LAMPONE** RASPBERRY GLAZE · GLASEADO DE FRAMBUESA GLAÇAGE À LA FRAMBOISE · HIMBEERGLASUR · POLEWA MALINOWA	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS020K3	**GLASSA AL LIME** · LIME GLAZE · GLASEADO DE LIMA GLAÇAGE AU CITRON VERT · LIMETTENGLASUR · POLEWA Z LIMONKI	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190
PAS021K3	**GLASSA NEUTRA TRASPARENTE** · TRANSPARENT GLAZE · GLASEADO NEUTRO TRANSPARENTE · GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT NEUTRALE KLARE GLASUR · NEUTRALNA PRZEJRZYSTA POLEWA	**Secchiello 3 kg** Bucket · Cubo · Seaux Eimer · Wiaderka	2	400 x 205 x 190

GLASSE A SPECCHIO ALLA FRUTTA per corpertura di semifreddi, mousse bavaresi
FRUIT MIRROR GLAZE · GLASEADO DE ESPEJO DE FRUTAS para cobertura de semifríos, mousses y bavaresas · GLAÇAGE MIROIR AUX FRUITS pour la couverture de parfaits, mousses et bavarois
FRUCHT-SPIEGELGLASUR zum Garnieren von Halbgefrorenem, Bayrischer Creme
POLEWY LUSTRZANE OWOCOWE do pokrywania mrożonych deserów, kremu bawarskiego

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAS016K1	GLASSA ALL'ALBICOCCA APRICOT GLAZE · GLASEADO DE ALBARICOQUE GLAÇAGE À L'ABRICOT · APRIKOSENGLASUR · POLEWA MORELOWA	Secchiello 1 kg Bucket 1kg · Cubo de 1 kg · Seaux 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderka 1 kg	6	260 x 380 x 170
PAS017K1	GLASSA ALL'ARANCIA · ORANGE GLAZE · GLASEADO DE NARANJA GLAÇAGE À L'ORANGE · ORANGENGLASUR · POLEWA POMARAŃCZOWA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS018K1	GLASSA ALLA FRAGOLA · STRAWBERRY GLAZE · GLASEADO DE FRESA GLAÇAGE À LA FRAISE · ERDBEERGLASUR · POLEWA TRUSKAWKOWA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS010K1	GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE · PASSION FRUIT GLAZE GLASEADO DE MARACUYÁ · GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION PASSIONSFRUCHTGLASUR · POLEWA Z PASSIFLORY	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS019K1	GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO · FOREST FRUITS GLAZE · GLASEADO DE FRUTAS DE BOSQUE · GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS WALDFRUCHTGLASUR · POLEWA Z OWOCÓW LEŚNYCH	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS049K1	GLASSA AL LAMPONE · RASPBERRY GLAZE · GLASEADO DE FRAMBUESA · GLAÇAGE À LA FRAMBOISE · HIMBEERGLASUR · POLEWA MALINOWA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS020K1	GLASSA AL LIME · LIME GLAZE · GLASEADO DE LIMA GLAÇAGE AU CITRON VERT · LIMETTENGLASUR · POLEWA Z LIMONKI	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170
PAS021K1	GLASSA NEUTRA TRASPARENTE · TRANSPARENT GLAZE · GLASEADO NEUTRO TRANSPARENTE · GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT NEUTRALE KLARE GLASUR · NEUTRALNA PRZEJRZYSTA POLEWA	Secchiello 1 kg Bucket · Cubo · Seau · Eimer · Wiaderko	6	260 x 380 x 170

GELATINE A FREDDO per copertura di torte fredde e torte alla frutta
COLD GEL · GELATINAS EN FRÍO para la cobertura de tartas frías y tartas de frutas · GÉLATINES À FROID pour la couverture de gâteaux froids et de gâteaux aux fruits · KALTGELATINE zum Eindecken von kalten Torten und Fruchttorten · ZIMNE GALARETKI do pokrywania tortów na zimno i ciast owocowych

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie	Pz. x ctn Pcs/Box Uds. x caja Pcs x carton St ./Karton Szt./pojemniku	Dim. Ctn Box Size Medidas caja Dim. carton Kartonabm. . Rozmiar pojemnika
PAS022K3	SARGEL (gelatina neutra trasparente) · SARGEL (transparent gel) SARGEL (gelatina neutra transparente) · SARGEL (gélatine neutre transparente) · SARGEL (neutrale klare Glasur) SARGEL (neutralna galaretka transparentna)	Secchiello 3 kg Bucket 3 kg · Cubo de 3 kg · Seaux de 3 kg Eimer mit 3 kg · Wiaderka 3 kg	2	400 x 205 x 190
PAS022K1	SARGEL (gelatina neutra trasparente) · SARGEL (transparent gel) SARGEL (gelatina neutra transparente) · SARGEL (gélatine neutre transparente) · SARGEL (neutrale klare Glasur) SARGEL (neutralna galaretka transparentna)	Secchiello 1 kg Bucket 1kg · Cubo de 1 kg · Seaux 1 kg Eimer mit 1 kg · Wiaderka 1 kg	6	260 x 380 x 170

Marketing

Roll-up Istituzionale
Istitutional Roll-up - Roll-up corporativo · Roll-up institutionnel Unternehmens-Rollups · Roll-up instytucjonalny

Poster
Posters · Pósteres
Posters · Poster · Plakat

Vetrofanie
Window Decal · Vinilos adhesivos
Vitrophanies · Schaufensteraufkleber
Folia okienna

Espositore Prodotti
Product Display · Expositor de productos
Présentoir de produits · Produktaussteller
Ekspozytor produktów

SPILLA con Logo Saracino · Saracino BROOCH
PIN Saracino · PIN Saracino · ANSTECKNADEL Saracino · BROSZKA Saracino

Rivista "We Love Pastry"
"We Love Pastry" Magazine · Revista «We Love Pastry» Magazine « We Love Pastry » · Zeitschrift "We Love Pastry" Magazyn „We Love Pastry"

MATERIALE MARKETING · MARKETING MATERIALS · MATERIAL DE MARKETING MATÉRIEL DE MARKETING · MARKETINGMATERIAL · MATERIAŁ MARKETINGOWY

Codice Code · código Artikelnummer Kod	Descrizione Prodotto Product description · Descripción del producto · Description du produit Produktbeschreibung · Opis Produktu	Confezione Packaging · Envase · Conditionnement Verpackung · Opakowanie
MAR001	GIACCA DA LAVORO con logo Saracino · Saracino CHEF COAT CHAQUETA DE TRABAJO con logotipo Saracino · VESTE DE TRAVAIL avec logo Saracino · ARBEITSJACKE mit Saracino-Logo BLUZY CUKIERNICZE z logo Saracino	Taglie M-L-XL Size M-L-XL · Tallas M-L-XL · Tailles M-L-XL Größen M-L-XL · Rozmiary M-L-XL
MAR002	GREMBIULE con logo Saracino · Saracino APRON DELANTAL con logotipo Saracino · TABLIERS avec logo Saracino · SCHÜRZE mit Saracino-Logo · FARTUCH z logo Saracino	Taglia unica One size only · Talla única Taille unique Einheitsgröße · Jeden rozmiar
MAR004	POSTER PLASTIFICATI Saracino · Saracino LAMINATED POSTERS PÓSTERES PLASTIFICADOS Saracino con diversos sujetos · POSTERS PLASTIFIÉS Saracino avec sujets divers · LAMINIERTE POSTER Saracino mit verschiedenen Themen · PLASTYFIKOWANE PLAKATY Saracino o różnej tematyce	Soggetti vari One size only · Diversos sujetos · Sujets divers Verschiedenen Themen · Różnej tematyce
MAR008	ROLL-UP istituzionali Saracino · Saracino ROLL-UP ROLL-UPS corporativos Saracino · ROLL-UP institutionnels Saracino · Unternehmens-ROLLUPS Saracino · ROLL-UP instytucjonalne Saracino	
MAR009	ESPOSITORE montabile in cartone pressato · Saracino DISPLAY STAND Expositor de productos · EXPOSITOR Saracino · PRÉSENTOIR Saracino · AUSSTELLER Saracino · EKSPOZYTOR WYSTAWOWY Saracino	
MAR010	SPILLA con Logo Saracino · Saracino BROOCH PIN Saracino · PIN Saracino · ANSTECKNADEL Saracino · BROSZKA Saracino	
MAR011	RIVISTA "We love Pastry" · "We Love Pastry" MAGAZINE REVISTA «We Love Pastry» · MAGAZINE « We Love Pastry » · ZEITSCHRIFT "We Love Pastry" · MAGAZYN „We Love Pastry"	
MAR013	VETROFANIA · Saracino WINDOW DECAL VINILO ADHESIVO Saracino · VITROPHANIE Saracino · SCHAUFENSTERAUFKLEBER Saracino · FOLIA OKIENNA Saracino	

Ambasciatori Saracino

Cake Designers · Cake Decorators · Sugar Artists

Ambassadors · Embajadores · Ambassadeurs · Botschafter · Ambasadorzy

LA BELLE AURORE

ANNA ROSA MAGGIO

SILVIA MANCINI

MARIELLA PENTASSUGLIA

MANUELA TADDEO
BARBARA BORGHI

MARY PRESICCI

PATRICIA ALONSO

GEORGIA AMPELAKIOTOU

SARAH BRAY

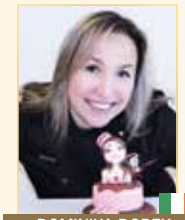
ANITA CAPPELLO

ZEE CHIK

ANGELIKA CHWYC

CLAIRE DA SILVA (Claire DS)

NATHALY DA SILVA


DOMINIKA DOBEK

TERESA GIL

CLAUDIA KAPERS

KATARZYNA KOCZOROWSKA

JUSTYNA KOWAL

NIKI LAMPRINOU

ZLATINA LEWIS

CAROLIN MOLDASCHEL

CARMEN MONTERO

GISELA PREKAU

CARLA PUIG

NATHALIE QUIQUEMPOIS

CARLA RODRIGUES

TINA SCOTT PARASHAR

ZOE SMITH

ANJALI TAMBDE

VALENTINA TERZIEVA

ANGELIQUE VAN VEENENDAAL

MELANIE WILLIAMSON

LYNSEY WILTON EDDLESTON

Edizione 2020 - *Edition 2020*

SARACINO®
We love pastry

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

www.saracinodolci.com • www.saracinodolci.co.uk

Made in Italy