

SARACINO[®]

We love pastry

P A S T R Y

D E S I G N

D E C O R A T I O N



DOVE LA CREATIVITÀ
DIVENTA PASTICCERIA






SARACINO®
We love pastry

Bentornati nel mondo Saracino, dove la creatività si trasforma in arte!

Da oltre 20 anni,
Saracino è al fianco dei migliori decoratori
e maestri pasticceri in tutto il mondo,
offrendo soluzioni professionali e innovative
per realizzare dolci spettacolari e deliziosi.

Scopri CHANTELICE, il nostro nuovo preparato in polvere:
bianchissimo, buonissimo, da montare semplicemente
con acqua o latte! In pochi secondi otterrai una crema soffice,
stabile e perfetta per sac-à-poche, ideale per cupcakes,
Lambeth cakes e decorazioni monumentali.

Lasciati sorprendere dalla leggerezza
dei nostri Wafer Paper e Cake Paper,
fogli alimentari versatili e sottilissimi, perfetti per realizzare
decorazioni impalpabili, eteree, quasi trasparenti.
Ideali per petali, fiori, ali di farfalla e tutti
quei dettagli che rendono una torta davvero magica.

Esplora l'intensità delle paste aromatizzanti SUPREME,
una linea esclusiva firmata Saracino: preparati concentrati
dal gusto inconfondibile, ottenuti con aromi accuratamente
selezionati per rendere ogni tua creazione unica e deliziosa.

Divertiti a creare effetti straordinari
con i nostri coloranti alimentari in polvere, gel e perlati:
aggiungili alle paste di zucchero Saracino e lasciati
sorprendere da combinazioni cromatiche incredibili.

Segui i nostri canali social e lasciati ispirare
dai migliori artisti dello zucchero,
con video tutorial esclusivi per sfruttare
al massimo il potenziale dei prodotti Saracino.
Ti aspettiamo nel nostro magico mondo
fatto di dolcezza, colore e passione.

Enjoy the sweetness! We love pastry"

Welcome back to the Saracino world, where creativity becomes art!

For over 20 years,
Saracino has stood alongside the finest decorators
and master pastry chefs around the globe,
offering professional and innovative solutions
to create spectacular and delicious sweets.

Discover CHANTELICE, our new powdered mix: brilliantly white,
incredibly tasty, and easy to whip up with just water or milk!
In just a few seconds, you'll get a soft,
stable cream that's perfect for piping—ideal for cupcakes,
Lambeth cakes, and grand decorative creations.

Be amazed by the lightness
of our Wafer Paper and Cake Paper:
ultra-thin, versatile edible sheets, perfect for crafting ethereal,
almost transparent decorations. They're ideal for petals,
flowers, butterfly wings, and all those details
that make a cake truly magical.

Explore the rich flavour of our SUPREME flavouring pastes,
an exclusive Saracino line: concentrated preparations with
an unmistakable taste, made with carefully selected aromas
to make each of your creations unique and delicious.

Have fun creating extraordinary effects with our powdered,
gel and pearlescent food colours—add them to Saracino
sugar paste and be inspired by stunning colour combinations.

Follow our social channels and get inspired
by the best sugar artists, with exclusive video tutorials
that help you make the most of Saracino products.
We look forward to welcoming you into our magical world
made of sweetness, colour, and passion.

Enjoy the sweetness! We love pastry!


SARACINO®
We love pastry

PASTA MODEL

PASTA DI ZUCCHERO PER MODELLARE DEFINITIVA

Vincitrice di numerosi premi internazionali, Pasta Model Saracino offre prestazioni senza paragoni; resistente ed elastica, si modella con facilità senza rompersi, mantenendo ogni dettaglio con precisione. Grazie al suo meraviglioso gusto di vaniglia e alla sua formulazione avanzata, renderà perfetta ogni vostra creazione

PASTA MODEL THE ULTIMATE MODELLING SUGAR PASTE.

Winner of numerous international awards, Saracino Pasta Model delivers unmatched performance: strong yet elastic, it's easy to shape without tearing and holds every detail with precision. Thanks to its wonderful vanilla flavour and advanced formulation, it will make each of your creations absolutely perfect.

PASTA MODEL PASTA DE AZÚCAR DEFINITIVA PARA MODELAR

Ganadora de numerosos premios internacionales, Pasta Model Saracino ofrece un rendimiento incomparable: resistente y elástica, se modela con facilidad sin romperse y mantiene cada detalle con absoluta precisión. Gracias a su maravilloso sabor a vainilla y a su formulación avanzada, hará perfectas todas tus creaciones.

PASTA MODEL PÂTE DE MODELAGE

L'élite de la pâte à sucre de modelage. Elle a gagné de nombreux prix internationaux, la Pasta Model Saracino offre des performances inégalées; résistante et élastique, elle se façonne facilement sans se déchirer, en conservant chaque détail avec précision. Grâce à son merveilleux goût de vanille et sa formule avancée, elle rendra parfaite toutes vos créations.

PASTA MODEL DIE ULTIMATIVE MODELLIERZUCKERPASTE.

Gewinner zahlreicher internationaler Auszeichnungen bietet die Pasta Model von Saracino eine unvergleichliche Leistung: widerstandsfähig und zugleich elastisch, lässt sie sich mühelos formen, ohne zu reißen, und hält jedes Detail präzise. Dank ihres wunderbaren Vanillegeschmacks und der fortschrittlichen Rezeptur verleiht sie jeder Kreation Perfektion

PASTA MODEL NAJLEPSZA MASA CUKROWA DO MODELOWANIA

Zdobywczyni licznych międzynarodowych nagród, Pasta Model Saracino oferuje niezrównaną jakość: jest jednocześnie wytrzymała i elastyczna, łatwo się modeluje, nie pęka i precyzyjnie utrzymuje każdy detal. Dzięki wspaniałemu waniliowemu smakowi oraz nowoczesnej formule uczyni perfekcyjną każdą Waszą dekorację.



© Art by Carlos Lischetti

PASTA MODEL

5 kg - 1 kg

KOSHER HALAL VEGAN



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DECO05K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 KG · 1 x box



DECO05K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

1 KG · 6 x box



DECO17K1

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

1 KG · 6 x box



DECO18K1

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

1 KG · 6 x box



DECO20K1

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ · BLEU
CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

1 KG · 6 x box



DECO21K1

GIALLA · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

1 KG · 6 x box



DECO22K1

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

1 KG · 6 x box



DECO23K1

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

1 KG · 6 x box



DECO24K1

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

1 KG · 6 x box



DECO25K1

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

1 KG · 6 x box



DECO26K1

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

1 KG · 6 x box



DECO27K1

ROSA BEGIE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

1 KG · 6 x box



DECO28K1

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

1 KG · 6 x box



DECO29K1

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

1 KG · 6 x box



DECO30K1

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONA

1 KG · 6 x box



DECO31K1

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

1 KG · 6 x box



DECO36K1

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

1 KG · 6 x box



DECO37K1

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

1 KG · 6 x box



© Art by Romina Novellino



PASTA MODEL

250 g

KOSHER HALAL VEGAN



250 G



210 x 130 x 90



DECO05K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DECO15K025

MARRONE CHIARO · LIGHT BROWN · MARRÓN CLARO
MARRON CLAIR · HELLBRAUN · JASNOBRĄZOWA

250 G · 6 x box



DECO16K025

GRIGIO · GREY · GRIS
GRIS · GRAU · SZARA

250 G · 6 x box



DECO17K025

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BEBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

250 G · 6 x box



DECO18K025

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

250 G · 6 x box



DECO20K025

CELESTE BABY · BABY BLUE
AZUL BEBÉ · BLEU CIEL BÉBÉ
BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

250 G · 6 x box



DECO21K025

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box



DECO22K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DECO23K025

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box



DECO24K025

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DECO25K025

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

250 G · 6 x box



DECO26K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DECO27K025

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

250 G · 6 x box



DECO28K025

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

250 G · 6 x box



DECO29K025

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

250 G · 6 x box



DECO30K025

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN
VERDE CLARO · VERT CLAIR
HELLGRÜN · JASNOZIELONA

250 G · 6 x box



DECO31K025

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

250 G · 6 x box



DECO36K025

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

250 G · 6 x box



DECO37K025

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

250 G · 6 x box



DECO45K025

TURCHESE · TURQUOISE · TURQUESA
TURQUOISE · TÜRKISBLAU · TURKUSOWA

250 G · 6 x box

PASTA COVER

PASTA DI ZUCCHERO PER COPRIRE

La Pasta Cover Saracino è morbida e pronta all'uso, ideale per coprire torte con facilità e risultati impeccabili. Non richiede lunghe manipolazioni ed è ottima per chi cerca una pasta flessibile e pratica, che garantisca una copertura uniforme senza crepe o strappi.

Perfetta per essere lavorata già a una temperatura di 16/18°C, si caratterizza per il suo colore bianco puro e delicato aroma di vaniglia, che la rendono ideale per torte eleganti e raffinate.

Da oggi disponibile in 8 splendidi colori, rimane sempre morbida al taglio.

PASTA COVER SUGAR PASTE FOR COVERING

Saracino Pasta Cover is soft and ready to use, perfect for covering cakes with ease and achieving flawless results. It requires no lengthy kneading and is ideal for anyone looking for a flexible, practical paste that guarantees a smooth finish without cracks or tears. Perfect to work with even at a temperature of 16–18 °C, it stands out for its pure white colour and delicate vanilla aroma, making it ideal for elegant and refined cakes.

Now available in 8 beautiful colours, it always stays soft when cutting.

PASTA COVER PASTA DE AZÚCAR PARA CUBRIR

Pasta Cover Saracino es suave y lista para usar, ideal para cubrir tartas con facilidad y obtener resultados impecables. No requiere largas manipulaciones y es perfecta para quienes buscan una pasta flexible y práctica que garantice una cobertura uniforme, sin grietas ni roturas. Se puede trabajar perfectamente a una temperatura de 16–18 °C y se distingue por su color blanco puro y su delicado aroma a vainilla, lo que la hace ideal para tartas elegantes y refinadas. Disponible ahora en 8 magníficos colores, permanece siempre suave al corte.

PASTA COVER PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

La Pasta Cover Saracino est une pâte de couverture souple et prête à l'emploi, idéale pour couvrir des gâteaux avec facilité et obtenir des résultats impeccables. Elle ne nécessite pas de longues manipulations et est idéale pour ceux qui recherchent une pâte malléable et facile d'utilisation. Elle garantit une couverture uniforme sans fissures ou déchirures. Parfaite pour être travaillée à une température de 16/18°C, elle se caractérise par sa couleur blanche pure et son arôme délicat de vanille, ce qui la rend idéale pour des gâteaux élégants et raffinés. Maintenant disponible en 8 belles couleurs, elle reste toujours souple à la découpe.

PASTA COVER ZUCKERMASSE ZUM EINDECKEN

Die Saracino Pasta Cover ist ein besonders weicher, sofort gebrauchsfertiger Rollfondant – ideal zum mühelosen Eindecken von Torten mit einem makellosen Ergebnis. Sie benötigt kein langes Kneten und ist perfekt für alle, die einen flexiblen und praktischen Fondant suchen, der eine gleichmäßige Oberfläche ohne Risse garantiert. Bereits bei Temperaturen von 16–18 °C optimal verarbeitbar, überzeugt sie durch ihr reines Weiß und ihr zartes Vanillearoma – ideal für elegante und raffinierte Torten. Ab sofort in 8 wunderschönen Farben erhältlich und stets weich beim Anschneiden.

PASTA COVER MASA CUKROWA DO POKRYWANIA TORTÓW

Pasta Cover Saracino jest miękka i gotowa do użycia, idealna do łatwego pokrywania tortów z perfekcyjnym efektem. Nie wymaga długiego wyrabiania i doskonale sprawdza się u osób poszukujących masy elastycznej i praktycznej, gwarantującej równomierne pokrycie bez pęknięć i rozdarć. Świetnie nadaje się do pracy już w temperaturze 16–18 °C. Charakteryzuje się czystą, śnieżnobiałą barwą oraz delikatnym aromatem wanilii, dzięki czemu doskonale sprawdza się przy eleganckich i wyrafinowanych wypiekach. Od dziś dostępna w 8 pięknych kolorach — pozostaje zawsze miękka podczas krojenia.



© Art by Susanne Esper

PASTA COVER

5 kg - 1 kg

KOSHER HALAL VEGAN



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DEC050K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 KG · 1 x box



DEC050K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

1 KG · 6 x box



DEC082K1

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DEC083K1

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box



DEC084K01

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DEC085K1

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

250 G · 6 x box



DEC086K1

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DEC087K1

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ
BLEU CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

250 G · 6 x box



DEC088K1

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box

PASTA TOP

PASTA DI ZUCCHERO PER COPRIRE

La Pasta Top Saracino è una pasta di zucchero premium, ideale per coprire torte senza imperfezioni; richiede una manipolazione di qualche minuto prima dell'uso. Si consiglia di stenderla quando raggiunge una temperatura tra i 23 e 28 °C. La sua straordinaria elasticità permette una stesura sottilissima, fino a 1 mm senza crepe o strappi. Rimane stabile in frigorifero e a temperatura ambiente fino a 38°C. Arricchita con olio di karité, assicura una lavorazione fluida e una finitura setosa. È disponibile in moltissime colorazioni per soddisfare ogni esigenza creativa.

PASTA TOP

SUGAR PASTE FOR COVERING

Saracino Pasta Top is a premium sugar paste, perfect for covering cakes with a flawless finish. It requires a few minutes of kneading before use. For best results, roll it out when it reaches a temperature between 23°C - 28°C. Its exceptional elasticity allows you to roll it extremely thin—down to 1 mm—without cracks or tears. It remains stable both in the refrigerator and at room temperature up to 38°C. Enriched with shea oil, it ensures smooth handling and a silky finish. Available in a wide range of colours to meet every creative need.

PASTA TOP

PASTA DE AZÚCAR PARA CUBRIR

Pasta Top Saracino es una pasta de azúcar premium, ideal para cubrir tartas sin imperfecciones. Requiere unos minutos de amasado antes de su uso y se recomienda estirla cuando alcanza una temperatura de entre 23 y 28 °C. Su extraordinaria elasticidad permite un estirado ultrafino, de hasta 1 mm, sin grietas ni desgarros. Se mantiene estable tanto en refrigeración como a temperatura ambiente hasta los 38 °C. Enrichida con manteca de karité, garantiza una manipulación fluida y un acabado sedoso. Está disponible en una amplia gama de colores para satisfacer cualquier necesidad creativa.

PASTA TOP

PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

La Pasta Top Saracino est une pâte à sucre de couverture premium, idéale pour couvrir les gâteaux sans imperfections ; nécessite une manipulation de quelques minutes avant son utilisation. Il est recommandé de l'étaler lorsqu'elle atteint une température comprise entre 23 et 28 °C. Son élasticité exceptionnelle permet d'être étalée très finement, jusqu'à 1 mm sans fissures ni déchirures. Elle reste stable au réfrigérateur et à température ambiante jusqu'à 38°C. Enrichie en huile de karité, elle assure une manipulation fluide et une finition soyeuse. Elle est disponible dans de nombreuses couleurs pour répondre à tous les besoins créatifs.

PASTA TOP

ZUCKERMASSE ZUM EINDECKEN

Die Saracino Pasta Top ist ein hochwertiger Premium-Rollfondant für das perfekte, makellose Eindecken von Torten. Vor der Verarbeitung kurz und gründlich kneten. Die ideale Verarbeitungstemperatur liegt zwischen 23 und 28 °C. Dank ihrer außergewöhnlichen Elastizität lässt sie sich extrem dünn ausrollen – bis zu 1 mm ohne Risse oder Brüche. Sie bleibt sowohl im Kühlschrank als auch bei Raumtemperatur bis 38 °C stabil. Angereichert mit Sheabutter sorgt sie für eine geschmeidige Verarbeitung und ein seidig-glattes Finish. Erhältlich in einer großen Farbvielfalt für jede kreative Anforderung.

PASTA TOP

MASA CUKROWA DO POKRYWANIA TORTÓW

Pasta Top Saracino to masa cukrowa premium, idealna do perfekcyjnego obkładania tortów, bez widocznych niedoskonałości. Przed użyciem wymaga krótkiego wyrobienia – przez kilka minut – aby uzyskać najlepszą elastyczność. Zaleca się rozwałkować ją, gdy osiągnie temperaturę 23–28°C. Dzięki swojej wyjątkowej elastyczności może być walcowana niezwykle cienko, nawet do 1 mm, bez pęknięć i rozdarć. Zachowuje stabilność zarówno w lodówce, jak i w temperaturze pokojowej, nawet do 38°C. Wzbogacona olejem shea, zapewnia płynne, komfortowe modelowanie oraz jedwabiście gładkie wykończenie. Dostępna w szerokiej gamie kolorów, aby spełnić wszystkie kreatywne potrzeby dekoratorów.



© Art by Wren Cakes

PASTA TOP

5 kg - 1 kg

KOSHER HALAL VEGAN



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DEC044K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 KG · 1 x box



DEC044K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

1 KG · 6 x box



DEC056K1

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

1 KG · 6 x box



DEC059K1

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

1 KG · 6 x box



DEC060K1

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

1 KG · 6 x box



DEC061K1

GIALLA · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

1 KG · 6 x box



DEC062K1

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

1 KG · 6 x box



DEC063K1

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

1 KG · 6 x box



DEC064K1

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

1 KG · 6 x box



DEC066K1

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

1 KG · 6 x box



DEC067K1

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ
BLEU CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

1 KG · 6 x box

PASTA TOP 250 g

KOSHER HALAL VEGAN



250 G



210 x 130 x 90



DEC044K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DEC051K025

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

250 G · 6 x box



DEC052K025

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

250 G · 6 x box



DEC053K025

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

250 G · 6 x box



DEC055K025

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
· VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONA

250 G · 6 x box



DEC056K025

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

250 G · 6 x BOX



DEC057K025

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

250 G · 6 x box



DEC059K025

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

250 G · 6 x box



DEC060K025

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

250 G · 6 x box



DEC061K025

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box



DEC062K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DEC063K025

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box



DEC064K025

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DEC066K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DEC067K025

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ
BLEU CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKITN BABY

250 G · 6 x box



DEC068K025

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

250 G · 6 x box



DEC069K025

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

250 G · 6 x box

ADDITIVI PER PASTA DA ZUCCHERO

200 g - 100 g

Scopri il nostro BURRO DI CACAO, la CMC e il CAKE GEL, la colla edibile di Saracino. Tre affidabili alleati per ogni preparazione in pasticceria. Disponibili in pratiche confezioni, facilmente richiudibili.

SUGAR PASTE ADDITIVES

Discover our COCOA BUTTER, CMC, and CAKE GEL—Saracino's edible glue. Three reliable allies for every pastry preparation. Available in practical, resealable packaging.

ADITIVOS PARA PASTA DE AZÚCAR

Descubre nuestra MANTECA DE CACAO, el CMC y el CAKE GEL, el pegamento comestible de Saracino. Tres aliados de confianza para cualquier preparación en pastelería. Disponibles en prácticos envases reutilizables

ADDITIFS POUR PÂTE À SUCRE

Découvrez notre BEURRE DE CACAO, la CMC et le CAKE GEL, la colle alimentaire de Saracino. Trois alliés fiables pour toutes les préparations en pâtisserie. Disponibles en emballages pratiques et refermables.

ZUSATZSTOFFE FÜR ZUCKERPASTEN

Entdecken Sie unsere KAKAOBUTTER, CMC und CAKE GEL – den essbaren Kleber von Saracino. Drei zuverlässige Helfer für jede Konditorei- und Tortenkreation. Erhältlich in praktischen, wiederverschließbaren Verpackungen.

DODATKI DO MASY CUKROWEJ

Poznaj nasze MASŁO KAKAOWE, CMC oraz CAKE GEL – jadalny klej marki Saracino. Trzech niezawodnych sprzymierzeńców każdej cukierniczej kreacji. Dostępne w praktycznych, łatwych do zamknięcia opakowaniach.

200 G 100 G 373 x 248 x 170



VEGAN
KOSHER

CI0007K02

BURRO DI CACAO · COCOA BUTTER · MANTECA DE CACAO
BEURRE DE CACAO · KAKAOBUTTER · MASŁO KAKAOWE

200 G · 18 x box



VEGAN
KOSHER

DEC035K01

CMC MIX · CARBOSSIMETILCELLULOZA IN POLVERE · POWDER CARBOXYMETHYLCELLULOSE
CARBOXYMETHYLCELLULOSE EN POLVO · POUDRE CARBOXYMETHYLCELLULOSE
CARBOXYMETHYLCELLULOSE IN PULVERFORM · KARBOKSYMETYLOCELULOZA W PROSZKU

100 G · 27 x box



VEGAN

PAS022K02

CAKE GEL

GELATINA PER INCOLLARE E RICOPRIRE LE SUPERFICI PRIMA DELLA DECORAZIONE
GEL USED FOR SEALING AND CRUMB COATING PRIOR TO DECORATION
GEL UTILIZADO PARA PEGAR Y RECUBRIR LAS MIGAS ANTES DE LA DECORACIÓN
GEL UTILISÉ POUR COLLER ET RECOUVRIR LES SURFACES FRAGILES AVANT DE
DÉCORER · GEL, DAS ZUR VERSIEGELUNG UND ZUM ÜBERZIEHEN DER OBERFLÄCHE
VOR DEM DEKORIEREN VERWENDET WIRD · ŻEL STOSOWANY DO USZCZELNIANIA I
POWIERZCHNI PRZED OKŁADANIEM

200 G · 27 x box

MODELLING CHOCOLATE

CIOCCOLATO PER MODELLARE

Il Cioccolato per modellare Saracino è ideale per creare decorazioni tridimensionali dal gusto autentico e dalla consistenza perfetta. Ora disponibile anche nel formato da 250g in 4 colori. La combinazione di qualità e versatilità rende questo cioccolato un alleato indispensabile per pasticceri e artisti del dolce.

MODELLING CHOCOLATE CHOCOLATE FOR MODELLING

Saracino Modelling Chocolate is perfect for creating three-dimensional decorations with an authentic flavour and ideal texture. Now also available in a 250 g format in 4 colours. Its combination of quality and versatility makes this chocolate an essential ally for pastry chefs and sugar artists.

MODELLING CHOCOLATE CHOCOLATE PARA MODELAR

El Chocolate para modelar Saracino es ideal para crear decoraciones tridimensionales con un sabor auténtico y una textura perfecta. Ahora también disponible en formato de 250 g en 4 colores. La combinación de calidad y versatilidad convierte a este chocolate en un aliado indispensable para pasteleros y artistas del azúcar.

MODELLING CHOCOLATE PÂTE DE CHOCOLAT POUR MODELAGE

Le Chocolat de modelage Saracino est idéal pour créer des décorations tridimensionnelles au goût authentique et à la texture parfaite. Maintenant également disponible dans le format de 250 g en 4 couleurs. La combinaison de qualité et polyvalence fait de ce chocolat un allié indispensable pour les pâtisseries et les artistes du dessert.

MODELLING CHOCOLATE MODELLIERSCHOKOLADE

Die Saracino Modellerschokolade ist ideal für dreidimensionale Dekorationen mit authentischem Geschmack und perfekter Konsistenz. Jetzt auch im 250-g-Format in 4 Farben erhältlich. Die Kombination aus höchster Qualität und vielseitiger Einsetzbarkeit macht sie zu einem unverzichtbaren Begleiter für Konditoren und Zuckerkünstler.

MODELLING CHOCOLATE CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Czekolada do modelowania Saracino jest idealna do tworzenia trójwymiarowych dekoracji o autentycznym smaku i perfekcyjnej konsystencji. Teraz dostępna także w opakowaniu 250 g w 4 kolorach. Połączenie wysokiej jakości i wszechstronności sprawia, że ta czekolada jest niezastąpionym produktem dla cukierników i artystów dekoracji cukierniczych.



MODELLING CHOCOLATE **KOSHER** **VEGAN** 5 kg - 1 kg

 5 KG  KG  375 x 248 x 170



DEC001K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA
5 KG · 1 x box



DEC002K5

FONDENTE · DARK BROWN · MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ · DUNKELBRAUN · CIEMNOBRĄZOWA
5 KG · 1 x box



DEC001K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA
1 KG · 6 x box



DEC002K1

FONDENTE · DARK BROWN · MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ · DUNKELBRAUN · CIEMNOBRĄZOWA
1 KG · 6 x box

MODELLING CHOCOLATE

250 g

KOSHER VEGAN



210 x 130 x 90



DEC001K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DEC002K025

FONDENTE · DARK BROWN · MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ · DUNKELBRAUN · CIEMNOBRĄZOWA

250 G · 6 x box



DECO11K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DECO12K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box

PASTA SCULTURA

CIOCCOLATO PER MODELLARE

1 kg

La Pasta Scultura, sviluppata con l'artista di fama internazionale Carla Puig, a base di cioccolato bianco surrogato, è appositamente formulata per la realizzazione di sculture e decorazioni tridimensionali nel cake design. La sua consistenza malleabile, simile all'argilla, consente di modellare dettagli complessi e di aggiungere strati senza che le giunzioni siano visibili, garantendo un aspetto uniforme e professionale alle creazioni. Ideale per chi vuole realizzare eccellenze artistiche che durino nel tempo.

PASTA SCULTURA CHOCOLATE FOR SCULPTING

Developed in collaboration with internationally renowned artist Carla Puig, Pasta Scultura is made with compound white chocolate and specifically formulated for creating sculptures and three-dimensional decorations in cake design. Its clay-like, malleable texture allows you to model intricate details and add layers without visible seams, ensuring a smooth and professional finish. Perfect for anyone looking to create long-lasting artistic masterpieces.

PASTA SCULTURA CHOCOLATE PARA MODELAR

Pasta Scultura, desarrollada junto a la artista de renombre internacional Carla Puig, está elaborada a base de chocolate blanco succionado y formulada específicamente para la creación de esculturas y decoraciones tridimensionales en cake design. Su textura maleable, similar a la arcilla, permite modelar detalles complejos y añadir capas sin que las uniones sean visibles, garantizando un acabado uniforme y profesional. Ideal para quienes desean crear auténticas obras de arte duraderas.

PASTA SCULTURA PÂTE DE SCULPTURE

La Pâte de Sculpture, développée avec l'artiste de renommée internationale Carla Puig, à base de chocolat blanc de substitution, a été spécialement créée pour la réalisation de sculptures et décorations tridimensionnelles dans le cake design. Sa texture malléable, semblable à l'argile, permet de modeler des détails complexes et d'ajouter des couches sans que les jointures ne soient visibles, assurant un aspect uniforme et professionnel aux créations. Idéal pour ceux qui veulent réaliser des chefs d'oeuvres artistiques qui durent dans le temps.

PASTA SCULTURA MODELLIERSCHOKOLADE FÜR SKULPTUREN

Die Pasta Scultura wurde in Zusammenarbeit mit der international renommierten Künstlerin Carla Puig entwickelt. Sie besteht aus weißer Schokoladenkuvertüre und wurde speziell für die Herstellung von Skulpturen und dreidimensionalen Dekorationen im Cake Design konzipiert. Ihre tonähnliche, formbare Textur ermöglicht das Modellieren feinsten Details sowie das schichtweise Arbeiten ohne sichtbare Übergänge und sorgt so für ein glattes, professionelles Finish. Ideal für alle, die langlebige, künstlerische Meisterwerke schaffen möchten.

PASTA SCULTURA CZOKOLADA DO RZĘBIENIA

Pasta Scultura, stworzona we współpracy z międzynarodową artystką Carłą Puig, powstała na bazie surogatu białej czekolady i została specjalnie opracowana do tworzenia rzeźb oraz trójwymiarowych dekoracji. Jej plastyczna, glinopodobna konsystencja pozwala modelować nawet bardzo drobne detale oraz nakładać kolejne warstwy bez widocznych łączeń, zapewniając idealnie gładkie i profesjonalne wykończenie. To doskonały wybór dla wszystkich, którzy chcą tworzyć trwałe, artystyczne dzieła ciernicze.



375 x 248 x 170



DEC003K1

CIOCCOLATO PER MODELLARE · CHOCOLATE
SCULPTING PASTE · PASTA SCULTURA PARA
CHOCOLATE · PÂTE DE SCULPTURE CHOCOLAT
MODELLIERMASSE FÜR SCHOKOLADE · MASA
CUKROWA DO RZĘBIENIA

1 KG · 6 x box



© Art by Carla Puig

PASTA BOUQUET

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI

1 kg - 250 g

La Pasta Bouquet è la pasta di zucchero ideale per creare fiori realistici. Bianca, morbida e pronta all'uso, può essere stesa sottilissima per realizzare petali delicati che asciugano rapidamente, diventando rigidi e resistenti.

PASTA BOUQUET SUGAR PASTE FOR FLOWERS

Pasta Bouquet is the ideal sugar paste for creating realistic flowers. White, soft, and ready to use, it can be rolled out ultra-thin to create delicate petals that dry quickly, becoming stiff and sturdy.

PASTA BOUQUET PASTA DE AZÚCAR PARA FLORES

La Pasta Bouquet es la pasta de azúcar ideal para crear flores realistas. Blanca, suave y lista para usar, puede extenderse muy finamente para realizar pétalos delicados que secan rápidamente, volviéndose rígidos y resistentes.

PASTA BOUQUET PÂTE À SUCRE POUR FLEURS

La Pasta Bouquet est la pâte à sucre idéale pour créer des fleurs réalistes. Blanche, souple et prête à l'emploi, elle peut être étalée très finement pour réaliser des pétales délicats qui séchent rapidement, devenant rigides et résistants.

PASTA BOUQUET ZUCKERMASSE FÜR BLUMEN

Die Pasta Bouquet ist die ideale Zuckermasse für die Herstellung realistischer Blumen. Weiß, weich und gebrauchsfertig, lässt sie sich extrem dünn ausrollen, um zarte Blütenblätter zu kreieren, die schnell trocknen und fest und stabil werden.

PASTA BOUQUET MASA CUKROWA DO KWIATÓW

Pasta Bouquet to idealna masa cukrowa do tworzenia realistycznych kwiatów. Biała, miękka i gotowa do użycia, można ją rozwałkować na bardzo cienkie warstwy, idealne do delikatnych płatków, które szybko wysychają, stając się sztywne i wytrzymałe.



© Art by Rita D'Ascenzo

KOSHER HALAL VEGAN



1 KG



375 x 248 x 170



250 G



373 x 248 x 102



DEC032K1

1 KG · 6 x box



DEC032K025

250 G · 6 x box

SARACINO
We love pastry.

FLOWER PASTE

by arati mirji 

1 kg - 250 g

La Flower Paste by Arati Mirji è una pasta innovativa, a basso contenuto di zucchero, realizzata con una base di amidi e gomme naturali. Flessibile ed elastica, consente di creare decorazioni incredibilmente realistiche, grazie al suo straordinario effetto traslucido. I tempi di asciugatura più lunghi permettono di lavorare con calma, facilitando la composizione del fiore e garantendo risultati impeccabili.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

The Flower Paste by Arati Mirji is an innovative, low-sugar paste made with a base of starches and natural gums. Flexible and elastic, it allows you to create incredibly realistic decorations thanks to its remarkable translucent effect. Its longer drying time gives you the freedom to work at your own pace, making flower assembly easier and ensuring flawless results.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Flower Paste by Arati Mirji es una pasta innovadora, baja en azúcar, elaborada con una base de almidones y gomas naturales. Flexible y elástica, permite crear decoraciones increíblemente realistas gracias a su extraordinario efecto translúcido. Sus tiempos de secado más largos permiten trabajar con tranquilidad, facilitando el montaje de flores y garantizando resultados impecables.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

La Flower Paste by Arati Mirji est une pâte innovante, à faible teneur en sucre, faite avec une base d'amidon et de gommages naturelles. Flexible et élastique, elle permet de créer des décorations incroyablement réalistes grâce à son extraordinaire effet translucide. Les temps de séchage plus longs permettent de travailler avec calme, en facilitant la composition de la fleur et en garantissant des résultats impeccables.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Die Flower Paste von Arati Mirji ist eine innovative Blütenpaste mit geringem Zuckergehalt, hergestellt auf Basis von Stärke und natürlichen Bindemitteln. Sie ist flexibel und elastisch und ermöglicht die Gestaltung unglaublich realistischer Dekorationen dank ihres außergewöhnlich transluzenten Effekts. Die längeren Trocknungszeiten erlauben ein entspanntes Arbeiten, erleichtern den Aufbau der Blüte und sorgen für makellose Ergebnisse.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Flower Paste by Arati Mirji to innowacyjna pasta o niskiej zawartości cukru, stworzona na bazie skrobi oraz naturalnych gum. Jest elastyczna i sprężysta, dzięki czemu pozwala tworzyć niezwykle realistyczne dekoracje, wyróżniające się wyjątkowym, półprzezroczystym efektem. Dłuższy czas schnięcia umożliwia komfortową pracę bez pośpiechu, ułatwia formowanie i składanie kwiatów, a także gwarantuje perfekcyjny, profesjonalny efekt końcowy.



© Art by Arati Mirji

KOSHER HALAL VEGAN



1 KG



375 x 248 x 170



250 G



373 x 248 x 102



DEC046K1

1 KG · 6 x box



DEC046K025

250 G · 4 x box


SARACINO
We love pastry

COLORANTI IN GEL

COLORANTI ALIMENTARI

I coloranti in gel Saracino, a base di sciroppo di glucosio, sono ideali per colorare facilmente paste di zucchero, creme, panna, glasse a specchio e impasti da forno. Grazie alla loro formula concentrata, garantiscono colori vivaci e brillanti con poche gocce. Sono disponibili in una gamma di tonalità adatte ad ogni esigenza creativa. Offrono risultati professionali in ogni applicazione senza alterare la consistenza dei composti.

GEL COLOURS FOOD COLOURING

Saracino gel colours, made with glucose syrup, are ideal for easily colouring sugar paste, creams, whipped cream, mirror glazes, and baked batters. Thanks to their concentrated formula, they deliver vibrant, bright colours with just a few drops. Available in a wide range of shades to suit every creative need, they provide professional results in any application without altering the texture of your preparations.

COLORANTES EN GEL COLORANTES ALIMENTARIOS

Los colorantes en gel Saracino, a base de jarabe de glucosa, son ideales para colorear fácilmente pastas de azúcar, cremas, nata montada, glaseados espejo y masas horneadas. Gracias a su fórmula concentrada, garantizan colores vivos y brillantes con solo unas pocas gotas. Están disponibles en una amplia gama de tonos para cada necesidad creativa y ofrecen resultados profesionales sin alterar la textura de las preparaciones.

COLORANTS EN GEL COLORANTS ALIMENTAIRES

Les colorants en gel Saracino, à base de sirop de glucose, sont idéaux pour colorer facilement des pâtes de sucre, des crèmes, de la chantilly, du glaçage miroir et des préparations de pâtes à cuire de pâtisserie. Grâce à leur formule concentrée, ils garantissent des couleurs vives et brillantes en quelques gouttes. Ils sont disponibles dans une gamme de teintes adaptées à tous les besoins créatifs. Ils offrent des résultats professionnels dans chaque application sans altérer la texture des préparations.

GELFARBEN LEBENSMITTELFARBEN

Die Saracino Gelfarben auf Glukosesirupbasis eignen sich hervorragend zum einfachen Einfärben von Zuckerpaste, Cremes, Sahne, Mirror Glazes und Backteigen. Dank ihrer hochkonzentrierten Formel erzielen sie mit nur wenigen Tropfen intensive, leuchtende Farben. Erhältlich in einer breiten Farbpalette für jede kreative Anwendung – professionelle Ergebnisse ohne Beeinträchtigung der Konsistenz.

BARWNIKI ŻELOWE BARWNIKI W ŻELU

Barwniki w żelu Saracino, stworzone na bazie syropu glukozowego, idealnie nadają się do łatwego barwienia masy cukrowej, kremów, bitej śmietany, polew lustrzanych oraz ciast i innych wypieków. Dzięki skoncentrowanej formule zapewniają intensywne, wyraziste kolory już przy użyciu kilku kropel. Dostępne w szerokiej gamie odcieni dopasowanych do każdej kreatywnej potrzeby. Gwarantują profesjonalne efekty w każdej aplikacji, nie zmieniając przy tym konsystencji przygotowywanych mas.



COLORANTI IN GEL

20 g

KOSHER VEGAN



20 G



90 x 140 x 60



GCT001

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWY

20 G · 15 x box



GCT002

BIANCA · WHITE · BLANCO
BLANC · WEISS · BIAŁY

20 G · 15 x box



GCT003

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKI

20 G · 15 x box



GCT004

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTY

20 G · 15 x box



GCT005

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWY

20 G · 15 x box



GCT006

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWY

20 G · 15 x box



GCT007

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONY

20 G · 15 x box



GCT008

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONY

20 G · 15 x box



GCT009

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY

20 G · 15 x box



GCT010

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWY

20 G · 15 x box



GCT011

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONY

20 G · 15 x box



GCT012

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNY

20 G · 15 x box



GCT013

AVORIO · IVORY · MARFIL · IVOIRE
ELFENBEINFARBEN · KOŚĆ SŁONIOWA

20 G · 15 x box



GCT014

AZZURRO · LIGHT BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · AZURBLAU · NIEBIESKI

20 G · 15 x box



GCT015

ROSA CHIARO · LIGHT PINK · ROSA CLARO
ROSE CLAIR · HELLROSA · JASNORÓŻOWY

20 G · 15 x box



GCT016

BORGOGNA · BURGUNDY
BURDEOS · BORDEAUX
BURGUND · BURGUND

20 G · 15 x box



GCT017

GIALLO OCRA · YELLOW OCHRE
AMARILLO OCRE · JAUNE OCRE
OCKERGELB · ŻÓŁTY OCHRA

20 G · 15 x box



GCT018

ROSSO CORALLO · CORAL RED · ROJO
CORAL · ROUGE CORAIL · KORALLENRO
KORALOWY CZERWONY

20 G · 15 x box



GCT019

TURCHESE · TURQUOISE · TURQUESA
TURQUOISE · TÜRKISBLAU
TURKUSOWY

20 G · 15 x box



GCT020

VERDE PINO · PINE GREEN · VERDE
PINO · VERT SAPIN · TANNENGRÜN
ZIELONY SOSNOWY

20 G · 15 x box

COLORANTI IN POLVERE

COLORANTI ALIMENTARI

POWDER COLOURS FOOD COLOURING

Saracino powder colours are the perfect ally for adding unique and realistic details to your decorations. Thanks to their concentrated formula, they offer intense, vibrant shades—ideal for shading, realistic effects, and finishing touches on flowers, figures, and cakes. They can be applied directly with a brush for a matte effect, or mixed with edible alcohol, oil, or cocoa butter to create a brilliant paint. Available in a wide range of tones, they are perfect for chocolate, buttercream, ganache, whipped cream, and can also be used in combination with modelling chocolate and Pasta Scultura.

COLORANTES EN POLVO COLORANTES ALIMENTARIOS

Los colorantes en polvo Saracino son el aliado perfecto para añadir detalles únicos y realistas a tus decoraciones. Gracias a su fórmula concentrada, ofrecen colores intensos y vibrantes, ideales para degradados, efectos realistas y acabados en flores, figuras y tartas. Pueden aplicarse directamente con pincel para un efecto mate o mezclarse con alcohol alimentario, aceite o manteca de cacao para crear una pintura brillante. Disponibles en una amplia gama de tonos, son ideales para chocolate, cremas de mantequilla, ganache, nata montada y también pueden utilizarse en combinación con chocolate para modelar y Pasta Scultura.

COLORANTS EN POUDRE COLORANTS ALIMENTAIRES

Les colorants en poudre Saracino sont l'allié idéal pour ajouter des détails uniques et réalistes à vos décorations. Grâce à leur formule concentrée, ils offrent des couleurs intenses et vives, parfaites pour les nuances, les effets réalistes et les finitions sur les fleurs, les figurines et les gâteaux. Ils peuvent être appliqués directement au pinceau pour un effet mat ou mélangés avec de l'alcool alimentaire, de l'huile ou du beurre de cacao pour créer une peinture brillante. Disponibles dans une large gamme de teintes, ils sont idéaux pour teinter le chocolat, les crèmes au beurre, la ganache, la chan lly, la pâte de chocolat de modelage, la pasta scultura, la pâte à sucre et la pâte de modelage.

PULVERFARBEN LEBENSMITTELFARBEN

Die Saracino Pulverfarben sind der ideale Partner für einzigartige und realistische Details. Ihre hochkonzentrierte Formel sorgt für intensive, brillante Farbtöne – perfekt für Schattierungen, realistische Effekte und feine Veredelungen auf Blumen, Figuren und Torten. Sie können trocken mit dem Pinsel für einen matten Effekt aufgetragen oder mit Alkohol, Öl oder Kakaobutter gemischt werden, um brillante Farbeffekte zu erzielen. Erhältlich in vielen Nuancen – ideal für Schokolade, Buttercreme, Ganache, Sahne sowie in Kombination mit Modellerschokolade und Pasta Scultura.

BARWNIKI W PROSZKU BARWNIKI W PROSZKU

Barwniki w proszku Saracino to idealny sposób na dodanie unikalnych i realistycznych detali Twoim dekoracjom. Dzięki skoncentrowanej formule zapewniają intensywne, wyraziste kolory, doskonale do cieniowania, tworzenia efektów realistycznych oraz wykończeń na kwiatach, figurkach i tortach. Można nakładać je bezpośrednio pędzlem, uzyskując matowy efekt, lub mieszać z alkoholem spożywczym, olejem bądź masłem kakaowym, aby stworzyć błyszczącą farbę dekoracyjną. Dostępne w szerokiej gamie odcieni, idealnie sprawdzają się do pracy z czekoladą, kremem masłowym, ganache, bitą śmietaną, a także w połączeniu z czekoladą plastyczną oraz Pasta Scultura.

COLORANTI IN POLVERE 5 g



90 x 140 x 60



VEGAN

COL001

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL002

AZZURRO · LIGHT BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · AZURBLAU · NIEBIESKI

5 G · 6 x box



VEGAN

COL003

BIANCA · WHITE · BLANCO
BLANC · WEISS · BIAŁY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL005

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONY

5 G · 6 x box



COL006

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL007

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

5 G · 6 x box



VEGAN

COL008

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL009

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL010

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKI

5 G · 6 x box



VEGAN

COL011

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL012

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL016

ROSSO SCURO · DARK RED · ROJO OSCURO
ROUGE FONCÉ · DUNKELROT · CIEMNOCZERWONY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL017

VERDE ERBA · GRASS GREEN · VERDE HIERBA
VERT HERBE · GRASGRÜN · TRAWIASTĄ ZIELEŃ

5 G · 90 x box



COL019

MAGENTA

5 G · 6 x box

COLORANTI IN POLVERE PERLATI 5 g



5 G



90 x 140 x 60



VEGAN

COL030

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL031

BRONZO · BRONZE · BRONCE
BRONZE · BRONZE · BRĄZOWY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL032

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

5 G · 6 x box



VEGAN

COL033

RUBINO · RUBY · RUBÍ
RUBIS · RUBINFARBEN · RUBIN

5 G · 6 x box



VEGAN

COL036

VERDE SMERALDO · EMERALD GREEN
VERDE ESMERALDA · VERT ÉMERAUDE
SZMARAGDGRÜN · SZMARAGDOWY

5 G · 6 x box

GLITTER 3 g



3 G



90 x 85 x 35



VEGAN

GLT001

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

3 G · 4 x box



VEGAN

GLT002

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

3 G · 4 x box

EROGATORI PER POLVERI 10 g



10 G



210 x 155 x 125



VEGAN

SC0001

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0002

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0003

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0004

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0005

VERDE SMERALDO · EMERALD GREEN · VERDE ESMERALDA
VERT ÉMERAUDE · SMARAGDGRÜN · SZMARAGDOWY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0006

BLU PERLATO · PEARL BLUE · AZUL PERLADO
BLEU NACRÉ · PERLBLAU · NIEBIESKI PERŁOWY

10 G · 1 x box



VEGAN

SC0007

BRONZO · BRONZE · BRONCE
BRONZE · BRONZE · BRĄZOWY

10 G · 1 x box



LIQUIDO LUCIDANTE



50 ML



SC0100

LUCIDANTE · GLAZE · BRILLANTE · LIQUIDE BRILLANCE
GLANZFÜSSIGKEIT · NABEYSZCZACZ

50 ML · 1 x box

WAFFER PAPER

CIALDA IN OSTIA

Wafer Paper Saracino è un foglio sottile, leggero e commestibile, composto principalmente da amidi vegetali naturali. Disponibile in formato A4 e in due diversi spessori (0.30mm e 0.60mm) è la scelta perfetta per creare decorazioni raffinate per torte e dolci. La sua trasparenza è ideale per decorazioni che richiedono leggerezza e precisione. Ottimi per la stampa alimentare o per essere colorati a mano.

WAFFER PAPER EDIBLE WAFFER SHEET

Saracino Wafer Paper is a thin, lightweight, edible sheet made primarily from natural vegetable starches. Available in A4 size and two thicknesses (0.30 mm and 0.60 mm), it's the perfect choice for creating refined cake and dessert decorations. Its transparency makes it ideal for designs that require delicacy and precision. Excellent for edible printing or hand colouring.

WAFFER PAPER OBLEA COMESTIBLE

El Wafer Paper Saracino es una lámina fina, ligera y comestible, compuesta principalmente por almidones vegetales naturales. Disponible en formato A4 y en dos espesores (0,30 mm y 0,60 mm), es la opción perfecta para crear decoraciones refinadas en tartas y postres. Su transparencia lo hace ideal para diseños que requieren ligereza y precisión. Excelente tanto para impresión alimentaria como para colorear a mano.

WAFFER PAPER PAPIER AZYME

Wafer Paper Saracino est une feuille fine, légère et comestible composée principalement d'amidons végétaux naturels. Disponible en format A4 et dans deux épaisseurs différentes (0.30mm et 0.60mm), c'est le choix parfait pour créer des décorations raffinées pour gâteaux et pâtisseries. Sa transparence est idéale pour les décorations qui exigent légèreté et précision. Idéal pour l'impression alimentaire ou pour être colorée à la main.

WAFFER PAPER ESSBARES OBLATENPAPIER

Saracino Wafer Paper ist ein dünnes, leichtes, essbares Blatt, das hauptsächlich aus natürlichen pflanzlichen Stärken besteht. Erhältlich im A4-Format und in zwei Stärken (0,30 mm und 0,60 mm), ist es die perfekte Wahl für elegante Torten- und Dessertdekorationen. Seine Transparenz macht es ideal für filigrane und präzise Designs. Hervorragend geeignet für den Lebensmitteldruck oder zum handschriftlichen Kolorieren.

WAFFER PAPER PAPIER WAFLOWY

Papier wafłowy Saracino to cienki, lekki i jadalny arkusz, wykonany głównie z naturalnych skrobi roślinnych. Dostępny w formacie A4 i w dwóch grubościach (0,30 mm oraz 0,60 mm), jest idealnym wyborem do tworzenia eleganckich dekoracji tortów i deserów. Jego przejrzystość sprawia, że doskonale nadaje się do projektów wymagających lekkości i precyzji. Świetnie sprawdza się zarówno do druku spożywczego, jak i do kolorowania ręcznego.



KOSHER VEGAN



A4



375 x 248 x170



DEC043

SPESSORE 0,60 MM · THICKNESS 0,60 MM · GROSOR 0,60 MM
ÉPAISSEUR 0,60 MM · OBLATE 0,60 MM · GRUBOŚĆ 0,60 MM
50 · 4 x box



DEC042

SPESSORE 0,30 MM · THICKNESS 0,30 MM · GROSOR 0,30 MM
ÉPAISSEUR 0,30 MM · OBLATE 0,30 MM · GRUBOŚĆ 0,30 MM
100 · 4 x box



CAKE PAPER

FOGLI A4 PER STAMPANTI ALIMENTARI

Cake Paper è un foglio in fibra vegetale, ideale per la stampa con stampanti alimentari o per decorare dolci grazie alla sua flessibilità e resistenza. Questo foglio innovativo è caratterizzato dall'assenza di zucchero e garantisce una superficie bianchissima e non trasparente, ideale per realizzare decorazioni dettagliate e stampare immagini ad alta definizione da applicare sui dolci.

CAKE PAPER

A4 SHEETS FOR EDIBLE PRINTERS

Cake Paper is a plant-based fiber sheet, ideal for printing with edible printers or decorating cakes thanks to its flexibility and durability. This innovative sheet is sugar-free, ensuring a bright white, non-transparent surface, perfect for detailed decorations and high-definition image printing for application on desserts.

CAKE PAPER

HOJAS A4 PARA IMPRESORAS COMESTIBLES

El Cake Paper es una hoja de fibra vegetal, ideal para impresión con impresoras comestibles o para decorar dulces gracias a su flexibilidad y resistencia. Esta hoja innovadora se caracteriza por su ausencia de azúcar, garantizando una superficie blanquísima y no translúcida, ideal para realizar decoraciones detalladas e imprimir imágenes de alta definición para aplicar en los dulces.

CAKE PAPER

FEUILLES A4 POUR IMPRESSIONS ALIMENTAIRES

Le Cake Paper est une feuille en fibre végétale, idéale pour l'impression avec des imprimantes alimentaires ou pour décorer des desserts grâce à sa flexibilité et sa résistance. Cette feuille innovante est sans sucre, garantissant une surface très blanche et non transparente, parfaite pour réaliser des décorations détaillées et imprimer des images en haute définition à appliquer sur les desserts. Le cake paper possède un côté lisse et un côté rugueux et peut être utilisé des deux côtés offrant la possibilité de choisir son effet lors de l'impression.

CAKE PAPER

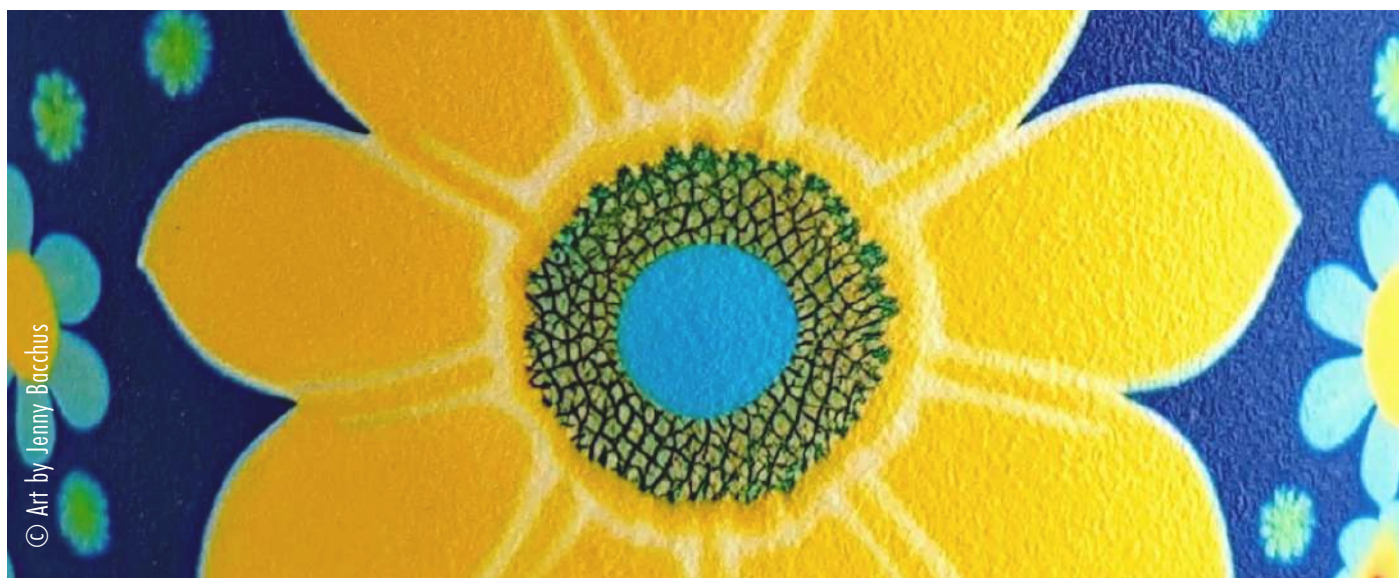
A4-BLÄTTER FÜR LEBENSMITTELDRUCKER

Das Cake Paper besteht aus pflanzlichen Fasern und ist ideal für den Druck mit Lebensmitteldruckern zur Dekoration von Torten und Desserts. Dank seiner Flexibilität und Stabilität lässt es sich vielseitig einsetzen. Die zuckerfreie Zusammensetzung sorgt für eine besonders weiße, nicht transparente Oberfläche – perfekt für detailreiche Dekorationen und hochauflösende Drucke. Mit einer glatten und einer rauen Seite ist das Cake Paper beidseitig verwendbar und ermöglicht unterschiedliche Effekte.

CAKE PAPER

ARKUSZE A4 DO DRUKAREK SPOŻYWCZYCH

Cake Paper to arkusz z włókien roślinnych, idealny do druku spożywczego lub dekoracji dzięki swojej elastyczności i wytrzymałości. Ten innowacyjny arkusz charakteryzuje się brakiem cukru, zapewniając śnieżnobiałą i nieprzezroczystą powierzchnię, idealną do tworzenia szczegółowych dekoracji i drukowania obrazów w wysokiej rozdzielczości, które można nanosić na słodkości.



VEGAN



A4



35 x 25 x 1



DEC048

CAKE PAPER

25 · 1 x box

SARACINO
We love pastry.



© Art by Jenny Bacchus

SUPREME

PASTE AROMATIZZANTI

5 kg - 3 kg - 1 kg - 200 g

Le Supreme sono paste concentrate ideali per aromatizzare e donare un sapore intenso e naturale a ogni preparazione. Disponibili in una vasta gamma di gusti, sono perfette per esaltare impasti da forno, creme, panna fresca, gelati, ganache e molto altro. Grazie alla formula concentrata, bastano piccole quantità di aroma per ottenere risultati eccezionali, garantendo sempre un equilibrio perfetto. Versatili e facili da utilizzare, le Supreme sono pensate per soddisfare le esigenze di pasticceri professionisti e appassionati.

SUPREME FLAVOURING PASTES

Supreme concentrated flavour pastes are perfect for adding intense and natural taste to your creations. Available in a wide range of flavours, they're ideal for enhancing baked goods, creams, fresh cream, ice cream, ganache, and more. Thanks to their concentrated formula, small amounts are enough to achieve exceptional results, always ensuring a perfect balance. Versatile and easy to use, Supreme is designed to meet the needs of professional and amateur pastry chefs alike.

SUPREME PASTAS AROMATIZANTES

Las pastas concentradas Supreme están diseñadas para aportar un sabor intenso y natural a todas tus preparaciones. Disponibles en una amplia gama de sabores, son perfectas para enriquecer masas para hornear, cremas, nata fresca, helados, ganache y mucho más.

Gracias a su fórmula concentrada, bastan pequeñas cantidades para obtener resultados excepcionales, garantizando siempre un equilibrio perfecto. Versátiles y fáciles de usar, las Supreme están pensadas para satisfacer las necesidades de pasteleros profesionales y apasionados.

SUPREME PÂTES AROMATIQUES

Les pâtes concentrées Supreme sont idéales pour apporter un saveur intense et naturelle à toutes vos préparations. Elle peut s'utiliser en cuisson ou à froid. Disponibles dans une large gamme de saveurs, elles sont parfaites pour sublimer pâtes à gâteau, crèmes, chantilly, glaces, ganaches et bien plus encore. Grâce à leur formule concentrée, une petite quantité suffit pour obtenir des résultats exceptionnels, tout en garantissant un équilibre parfait. Polyvalentes et faciles à utiliser, les Supreme sont conçues pour satisfaire les pâtisseries professionnels et les passionnés.

SUPREME KONZENTRIERTE PASTEN ZUM AROMATISIEREN

Die Supreme-Aromapasten eignen sich perfekt, um jeder Ihrer Kreationen einen intensiven und natürlichen Geschmack zu verleihen. Sie sind in einer breiten Auswahl an Geschmacksrichtungen erhältlich und ideal, um Teige, Cremes, frische Sahne, Eis, Ganache und vieles mehr zu verfeinern. Dank ihrer konzentrierten Formel sind nur kleine Mengen nötig, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen und stets ein perfektes Gleichgewicht zu gewährleisten. Vielseitig und einfach in der Anwendung, sind die Supreme-Pasten für professionelle Konditoren und Hobbybäcker gleichermaßen gedacht.

SUPREME PASTY AROMATYZUJĄCE

Koncentraty Supreme do aromatyzowania, idealne do nadawania intensywnego i naturalnego smaku każdej Twojej kreacji. Dostępne w szerokiej gamie smaków, są perfekcyjne do wzbogacania ciast, kremów, śmietany, lodów, ganache i wiele więcej. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy niewielka ilość, aby osiągnąć wyjątkowe rezultaty, zapewniając zawsze idealną harmonię smaków. Wszechstronne i łatwe w użyciu, Supreme zostały stworzone z myślą o potrzebach profesjonalnych cukierników i pasjonatów.

SUPREME

5 kg - 3 kg



5 KG



3 KG



400 x 220 x 235



VEGAN
KOSHER

PAC033K5

NOCCIOLA · HAZELNUT · AVELLANA
NOISSETTE · HASELNUSS · ORZECH LASKOWY

5 KG · 1 x box



VEGAN
KOSHER

PAC023K3

PISTACCHIO PURO · PURE PISTACHIO
PISTACHO PURO · PISTACHE PURE
REINE PISTAZIE · CZYSTA PISTACJA

3 KG · 1 x box



VEGAN

PAC029K3

VANIGLIA (CON BACCHE) · VANILLA (WITH SEEDS)
VAINILLA (CON SEMILLAS) · VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) · WANILIA (Z NASIONAMI)

3 KG · 1 x box



VEGAN

PAF008K3

FRAGOLA · STRAWBERRY · FRESA
FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA

3 KG · 1 x box





VEGAN

PAC004K1

CAFFÈ 50 GR • COFFEE 50 G • CAFÉ 50 G
CAFÉ 50 G • KAFFEE 50 G • KAWA 50 GR

1 KG • 6 x box



PAC006K1

CARAMELLO • CARAMEL • CARAMELO
CARAMEL • KARAMELL • KARAMEL

1 KG • 6 x box



PAC011K1

GIANDUIA • GIANDUIA • GIANDUIA
GIANDUIA • GIANDUIA • GIANDUIA

1 KG • 6 x box



VEGAN
KOSHER

PAC023K1

PISTACCHIO PURO • PURE PISTACHIO • PISTACHO PURO
PISTACHE PURE • REINE PISTAZIE • CZYSTA PISTACJA

1 KG • 6 x box



PAC026K1

TIRAMISÙ • TIRAMISU • TIRAMISÙ
TIRAMISU • TIRAMISU • TIRAMISU

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAC029K1

VANIGLIA (CON BACCHE) • VANILLA (WITH SEEDS)
VAINILLA (CON SEMILLAS) • VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) • WANILIA (Z NASIONAMI)

1 KG • 6 x box



PAC030K1

ZABAIONE • ZABAIONE • ZABAIONE
SABAYON • ZABAIONE • AJERKONIAK

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAC033K1

NOCCIOLA • HAZELNUT • AVELLANA
NOISETTE • HASELNUSS • ORZECH LASKOWY

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF007K1

COCO • COCONUT • COCO
COCO • KOKOSNUSS • KOKOS

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF008K1

FRAGOLA • STRAWBERRY • FRESA
FRAISE • ERDBEERE • TRUSKAWKA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF009K1

FRUTTI DI BOSCO • FOREST FRUITS • FRUTOS ROJOS
FRUITS DES BOIS • WALDBEEREN • OWOCE LEŚNE

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF010K1

LAMPONE • RASPBERRY • FRAMBUESA
FRAMBOISE • HIMBEERE • MALIN

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF011K1

LIMONE • LEMON • LIMÓN
CITRON • ZITRONE • CYTRYNA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF012K1

MANGO • MANGO • MANGO
MANGUE • MANGO • MANGO

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAF013K1

FRUTTO DELLA PASSIONE • PASSION FRUIT
MARACUYÁ • FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT • MARAKUJA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAC004K02

CAFFÈ 50 GR · COFFEE 50 G · CAFÉ 50 G
CAFÉ 50 G · KAFFEE 50 G · KAWA 50 GR

200 G · 3 x box



PAC006K02

CARAMELLO · CAMEL · CARAMELO
CAMEL · KAREMEL · KARMEI

200 G · 3 x box



PAC011K02

GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA
GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA

200 G · 3 x box



VEGAN
KOSHER

PAC023K02

PISTACCHIO PURO · PURE PISTACHIO · PISTACHIO PURO
PISTACHE PURE · REINE PISTAZIE · CZYSTA PISTACJA

200 G · 3 x box



PAC026K02

TIRAMISÙ · TIRAMISU · TIRAMISÙ
TIRAMISU · TIRAMISU · TIRAMISU

200 G · 3 x box



VEGAN

PAC029K02

VANIGLIA (CON BACCHE) · VANILLA (WITH SEEDS)
VAINILLA (CON SEMILLAS) · VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) · WANILIA (Z NASIONAMI)

200 G · 3 x box



PAC030K02

ZABAIONE · ZABAIONE · ZABAIONE
SABAYON · ZABAIONE · AJERKONIAK

200 G · 3 x box



VEGAN

PAC033K02

NOCCIOLA · HAZELNUT · AVELLANA
NOISSETTE · HASELNUSS · ORZECH LASKOWY

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF007K02

COCCO · COCONUT · COCO
COCO · KOKOSNUSS · KOKOS

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF008K02

FRAGOLA · STRAWBERRY · FRESA
FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF009K02

FRUTTI DI BOSCO · FOREST FRUITS · FRUTOS ROJOS
FRUITS DES BOIS · WALDBEEREN · OWOCE LEŚNE

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF010K02

LAMPONE · RASPBERRY · FRAMBUESA
FRAMBOISE · HIMBEERE · MALIN

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF011K02

LIMONE · LEMON · LIMÓN
CITRON · ZITRONE · CYTRYNA

200 G · 3 x box



VEGAN

PAF012K02

MANGO · MANGO · MANGO
MANGUE · MANGO · MANGO

200 G · 3 x box



NEW

VEGAN

PAF013K02

FRUTTO DELLA PASSIONE · PASSION FRUIT
MARACUYÁ · FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT · MARAKUJA

200 G · 3 x box

CREAMIX

PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA

Crea deliziose creme pasticcere con facilità utilizzando Creamix, il nostro preparato in polvere per crema pasticcera a freddo. Creamix ti permette di preparare una crema senza uova, soffice, lucida e dal gusto irresistibile di vaniglia in pochi minuti. Mantiene la struttura nel tempo e, grazie al suo gusto rotondo e vellutato, conquisterà i palati più esigenti.

10 kg - 500 g

CREAMIX INSTANT CUSTARD CREAM POWDER

Create delicious custard cream effortlessly with Creamix, our instant custard powder. Creamix allows you to prepare an egg-free cream that is soft, glossy, and irresistibly vanilla-flavoured in minutes. It retains its structure over time and, with its smooth and velvety taste, will win over the most discerning palates.

CREAMIX PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA

Crea deliciosas cremas pasteleras con facilidad utilizando Creamix, nuestro preparado en polvo para crema pastelera en frío. Creamix te permite preparar una crema sin huevo, suave, brillante y con un irresistible sabor a vainilla en pocos minutos. Mantiene su estructura en el tiempo y, gracias a su sabor redondo y aterciopelado, conquistará los paladares más exigentes.

CREAMIX PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

Préparez facilement de délicieuses crèmes pâtisseries grâce à Creamix, notre préparation en poudre pour crème pâtissière à froid. Creamix permet de réaliser une crème sans œufs, onctueuse, brillante et au goût irrésistible de vanille en quelques minutes. Elle conserve sa structure dans le temps et, grâce à son goût rond et velouté, elle séduira les palais les plus exigeants.

CREAMIX PULVERZUBEREITUNG FÜR KONDITORCREME

Kreieren Sie mühelos köstliche Konditorcremes mit Creamix, unserer Pulverzubereitung für kalt hergestellte Konditorcreme. Creamix ermöglicht die schnelle Zubereitung einer eifreien, luftigen und glänzenden Creme mit einem unwiderstehlichen Vanillearoma – in nur wenigen Minuten. Die Creme bleibt dauerhaft stabil und überzeugt dank ihres runden, samtigen Geschmacks selbst anspruchsvolle Gaumen.

CREAMIX MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

Przygotuj pyszne kremy cukiernicze z łatwością, korzystając z Creamix, naszej mieszanki w proszku do przygotowania kremu na zimno. Creamix pozwala na szybkie przygotowanie kremu bez jajek, lekkiego, błyszczącego i o nieodpartym waniliowym smaku w zaledwie kilka minut. Utrzymuje swoją strukturę przez długi czas, a jego aksamitny smak zachwyci najbardziej wymagające podniebienia.

KOSHER HALAL



10 KG



500 G



375 x 248 x 170



CRE001K10

CREAMIX - PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA · INSTANT CUSTARD CREAM POWDER
PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA · PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE
PULVER FÜR KALTE KONDITORCREME · MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

10 KG · 1 x box



CRE001K05

CREAMIX - PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA · INSTANT CUSTARD CREAM POWDER
PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA · PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE
PULVER FÜR KALTE KONDITORCREME · MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

500 G · 10 x box



MERINGA MIX & SARBAV

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

2 kg - 400 g

MERINGA MIX POWDERED MIX FOR MERINGUES

Meringa Mix is the perfect solution for quickly creating ultra-light, bright white, and delicious meringues. This powdered mix, made from fine powdered sugar, egg whites, and vanilla flavour, is designed to give you professional results every time.

MERINGA MIX PREPARADO EN POLVO PARA MERENGUES

Meringa Mix es la solución perfecta para crear rápidamente merengues ligerísimos, blanquísimos y deliciosos. Este preparado en polvo a base de azúcar glas extrafino, clara de huevo y aroma de vainilla, está diseñado para ofrecerte el mejor resultado en la preparación de merengues profesionales.

MERINGA MIX PRÉPARATION EN POUDRE POUR MERINGUES

Meringa Mix est la solution idéale pour préparer rapidement des merengues légères, blanches et délicieuses à la texture parfaite. Cette préparation en poudre à base de sucre glace ultra-fin, de blanc d'œuf et d'arôme de vanille est conçue pour garantir des résultats professionnels dans la réalisation de merengues.

MERINGA MIX BAISER MISCHUNG

Das Meringa Mix ist die perfekte Lösung, um schnell federleichte, schneeweiße und köstliche Baisers herzustellen. Diese Pulvermischung aus feinem Puderzucker, Eiweiß und Vanillearoma wurde entwickelt, um Ihnen die besten Ergebnisse bei der Zubereitung professioneller Baisers zu bieten.

MERINGA MIX PROSZEK DO PRZYGOTOWANIA BEZ

Meringa Mix to idealne rozwiązanie do szybkiego tworzenia lekkich, śnieżnobiałych i przepysznych bez. Ten proszek, oparty na drobnym cukrze pudrze, białku jaj i aromacie waniliowym, został zaprojektowany, aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu profesjonalnych bez.

SARBAV STABILIZER FOR BAVAROIS AND PANNA COTTA

Sarbav is a powdered mix that simplifies the preparation of bavarois, panna cotta, puddings, and crème caramel. Its formula ensures perfect textures without the use of traditional gelatin, streamlining the production process.

SARBAV ESTABILIZANTE PARA BAVAROIS Y PANNA COTTA

Sarbav es un preparado en polvo que facilita la elaboración de bavarois, panna cotta, pudines y crème caramel. Su fórmula permite obtener texturas perfectas sin necesidad de usar gelatina tradicional, simplificando el proceso productivo.

SARBAV STABILISANT POUR BAVAROIS ET PANNA COTTA

Le Sarbav est une préparation en poudre qui simplifie la réalisation de bavarois, panna cotta, puddings et crèmes caramel. Sa formule permet d'obtenir des textures parfaites sans utiliser de gélatine traditionnelle, facilitant le processus de fabrication.

SARBAV STABILISATOR FÜR BAVAROIS UND PANNA COTTA

Sarbav ist eine Pulverzubereitung, die die Herstellung von Bavarois, Panna Cotta, Pudding und Crème Caramel erleichtert. Die spezielle Rezeptur ermöglicht perfekte Konsistenzen ohne den Einsatz herkömmlicher Gelatine und vereinfacht so den gesamten Herstellungsprozess.

SARBAV STABILIZATOR DO BAVAROIS I PANNA COTTA

Sarbav to proszek ułatwiający przygotowanie bavarois, panna cotta, budyniów i crème caramel. Jego formuła pozwala uzyskać doskonałą konsystencję bez użycia tradycyjnej żelatyny, upraszczając proces produkcji.



2 KG



400 G



375 x 248 x 170

HALAL



PAS002K2

SARBAV - STABILIZZANTE PER BAVARESİ · BAVARIAN CREAM STABILISER
ESTABILIZANTE PARA CREMAS BÁVARAS · STABILISATEUR POUR BAVAROIS
STABILISATOR FÜR BAYRISCHE CREMES · STABILIZATOR DO KREMU BAWARSKIEGO

2 KG · 3 x box



KOSHER
HALAL



PAS008K04

MERINGA MIX
PREPARATO IN POLVERE PER MERINGHE
POWDER MIX FOR MERINGUES
PREPARADO EN POLVO PARA MERENGUES
PRÉPARATION EN POUDRE POUR MERINGUES
ZUBEREITUNG FÜR MERINGEN IN PULVERFORM
PROSZEK BEZOWY

400 G · 10 x box



GHIACCIA REALE

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

10 kg - 500 g

ROYAL ICING

Discover our powdered Royal Icing mix, created with the finest quality raw materials and an ultra-fine texture. Perfect for achieving smooth, lump-free Royal Icing that is easy to prepare and ideal for all your decorative needs.

GLASEADO REAL

Descubre nuestro preparado en polvo para glaseado real, elaborado con materias primas de altísima calidad y una textura ultrafina. Ideal para obtener un glaseado real sin grumos, fácil de preparar y perfecto para todas tus decoraciones

GLAÇAGE ROYAL

Découvrez notre mélange en poudre pour glaçage royal, fabriqué avec des matières premières de très haute qualité et une texture ultra-fine. Idéal pour obtenir un glaçage royal sans grumeaux, facile à préparer et parfait pour toutes vos décorations.

ROYAL ICING

Entdecken Sie unsere Pulver-Mischung für Royal Icing, hergestellt aus Rohstoffen höchster Qualität mit einer ultrafeinen Textur. Perfekt für eine klumpenfreie Royal Icing Glasur, einfach zuzubereiten und ideal für all Ihre Dekorationen.

LUKIER KRÓLEWSKI

Odkryj naszą mieszankę w proszku do lukru królewskiego, wykonaną z najwyższej jakości surowców o ultradrobnej teksturze. Idealna do uzyskania gładkiego lukru królewskiego bez grudek, łatwa do przygotowania i doskonała do wszystkich dekoracji.

KOSHER HALAL



10 KG



500 G



375 x 248 x 170



DEC034K10

GHIACCIA REALE · ROYAL ICING · GLASEADO REAL
GLAÇAGE ROYAL · ROYAL ICING · LUKIER KRÓLEWSKI
10 KG · 1 x box



DEC034K05

GHIACCIA REALE · ROYAL ICING · GLASEADO REAL
GLAÇAGE ROYAL · ROYAL ICING · LUKIER KRÓLEWSKI
500 G · 10 x box

CHANTÉLICE



Chantéllice è un preparato in polvere versatile e facile da usare. Aggiungendo acqua o latte si ottiene in pochi minuti una crema montata bianca e soffice. Perfetta per farciture, coperture uniformi, decorazioni con sac à poche. Mantiene la sua consistenza ariosa fino ai 35 °C.

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

500 g

CHANTÉLICE

Chantéllice is a versatile and easy-to-use powdered mix. Simply add water or milk to create a soft, white whipped cream in just a few minutes. Perfect for fillings, smooth coverings, and piping decorations. It maintains its airy texture up to 35°C.

CHANTÉLICE

Chantéllice es un preparado en polvo versátil y fácil de usar. Añadiendo agua o leche se obtiene en pocos minutos una crema montada blanca y esponjosa. Perfecta para rellenos, coberturas uniformes y decoraciones con manga pastelera. Mantiene su textura aireada hasta los 35 °C.

CHANTÉLICE

Chantéllice est un mélange en poudre polyvalent et facile à utiliser. Ajoutez simplement de l'eau ou du lait pour créer une crème fouettée douce et blanche en quelques minutes seulement. Parfait pour les garnitures, une couverture de gâteau lisse et les décorations de cupcakes à la poche à douille. Il conserve sa texture aérée jusqu'à 35°C.

CHANTÉLICE

Chantéllice ist eine vielseitige und einfach anzuwendende Pulverzubereitung. Durch Zugabe von Wasser oder Milch entsteht in wenigen Minuten eine weiße, luftige Schlagcreme. Ideal für Füllungen, gleichmäßige Überzüge und Dekorationen mit dem Spritzbeutel. Sie behält ihre lockere Konsistenz bis zu 35 °C.

CHANTÉLICE

Chantéllice to wszechstronna i łatwa w użyciu mieszanka w proszku. Wystarczy dodać wodę lub mleko, aby w kilka minut uzyskać puszystą, białą bitą śmietanę. Idealna do kremów, równomiernego pokrywania tortów oraz dekoracji z użyciem rękawa cukierniczego. Utrzymuje swoją lekką, puszystą konsystencję do temperatury 35°C.

KOSHER HALAL



500 G



375 x 248 x 170



PAS006K05

CHANTÉLICE

500 G · 12 x box



BASE PER GELATO

BASE IN POLVERE PER GELATO A FREDDO

300 g

GELATO BASE COLD PROCESS GELATO BASE

Prepare delicious and creamy gelato effortlessly with Saracino's Gelato Base powder. Designed for cold preparation, it guarantees spectacular results. Combined with our Supreme flavouring pastes, the Gelato Base lets you create a wide variety of delicious flavours to satisfy every palate.

BASE GELATO BASE EN POLVO PARA HELADO EN FRÍO

Prepara helados deliciosos y cremosos con facilidad utilizando la Base Gelato en polvo de Saracino. Diseñada para usarse en frío, garantiza resultados espectaculares. Combinándola con nuestras pastas aromatizantes Supreme, la Base Gelato te permite crear una amplia variedad de sabores deliciosos para satisfacer todos los gustos.

BASE GELATO BASE EN POUDRE POUR CRÈME GLACÉE

Préparez des glaces délicieuses et crémeuses facilement grâce à la Base Gelato en poudre de Saracino. Conçue pour une utilisation à froid, elle garantit des résultats spectaculaires. Associée à nos pâtes aromatisantes Supreme, la Base Gelato vous permet de réaliser des crèmes glacées avec une large variété de saveurs pour satisfaire tous les goûts.

BASE GELATO PULVER-BASIS FÜR EISCREME

Bereiten Sie köstliche und cremige Eiscreme ganz einfach mit der Base Gelato von Saracino zu. Die speziell für die kalte Zubereitung entwickelte Basis garantiert spektakuläre Ergebnisse. In Kombination mit unseren Supreme-Aromapasten ermöglicht die Base Gelato die Kreation einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, um jeden Geschmack zu treffen.

BASE GELATO PROSZEK BAZOWY DO LODÓW NA ZIMNO

Przygotuj pyszne i kremowe lody z łatwością, używając proszku bazowego do lodów Saracino. Zaprojektowany do użycia na zimno, zapewnia spektakularne rezultaty. W połączeniu z naszymi aromatyzującymi pastami Le Supreme, Base Gelato pozwala stworzyć szeroką gamę pysznych smaków, które zadowolą każde podniebienie.

HALAL



300 G



400 x 220 x 235



BAL008K03

BASE GELATO · ICE CREAM BASE · BASE DE HELADO
BASE GLACE · EISCREME-BASIS · MIESZANKA DO LODÓW
300 G · 16 x box

SUGARPLUS

ISOMALTO DA DECORAZIONE

500 g

SUGARPLUS ISOMALT FOR DECORATIONS

Discover the versatility of Sugarplus, Saracino's isomalt, the ideal solution for creating elegant and durable sugar decorations. Perfect for professional pastry chefs and enthusiasts, it's ideal for making transparent and crystal-like sculptures with an ice-like effect, adding a magical touch to your creations.

SUGARPLUS ISOMALT PARA DECORACIÓN

Descubre el versátil Sugarplus, el isomalt de Saracino, la solución ideal para crear decoraciones elegantes y resistentes en azúcar. Perfecto para pasteleros profesionales y aficionados, es ideal para realizar esculturas transparentes y cristalinas con un efecto similar al hielo, añadiendo un toque mágico a tus creaciones.

SUGARPLUS ISOMALT POUR DÉCORATION

Découvrez le Sugarplus, l'isomalt de Saracino, une solution idéale pour créer des décorations en sucre tiré, soufflé, ou toutes autres réalisations élégantes et résistantes. Parfait pour les pâtisseries professionnels et les passionnés, il permet de réaliser des sculptures transparentes et cristallines avec un effet similaire à la glace, ajoutant une touche magique à vos créations.

SUGARPLUS ISOMALT FÜR DEKORATIONEN

Entdecken Sie Sugarplus, das Isomalt von Saracino, die ideale Lösung für elegante und haltbare Zuckerdekorationen. Perfekt für professionelle Konditoren und Hobbybäcker, eignet es sich hervorragend zur Herstellung transparenter, kristallklarer Skulpturen mit einem eisähnlichen Effekt, die Ihren Kreationen einen Hauch von Magie verleihen.

SUGARPLUS IZOMALT DO DEKORACJI

Odkryj wszechstronny Sugarplus, izomalt Saracino, idealne rozwiązanie do tworzenia eleganckich i trwałych dekoracji cukrowych. Doskonały dla profesjonalnych cukierników i pasjonatów, nadaje się do tworzenia przezroczystych i krystalicznych rzeźb o efekcie przypominającym lód, dodając magicznego akcentu Twoim kreacjom.

KOSHER HALAL VEGAN



500 G



400 x 220 x 235



DECO08K05

SUGARPLUS · ISOMALTO · ISOMALT
ISOMALT · ISOMALT · ISOMALT · IZOMALT
500 G · 12 x box



GLASSE A SPECCHIO

Le Glasse a Specchio Saracino donano ai dolci una finitura lucida e uniforme, ideale per mousse, bavaresi e semifreddi. Basta scaldarle a 35-40°C per ottenere una copertura impeccabile e brillante. Disponibili in numerosi gusti e colori, sono perfette per rendere buonissime e bellissime le tue creazioni, impossibile resistere.

MIRROR GLAZES

Saracino's Mirror Glazes provide cakes with a glossy, uniform finish, perfect for mousse, bavares, and frozen desserts. Simply heat them to 35-40°C to achieve an impeccable and shiny coating. Available in numerous flavours and colours, they are perfect for making your creations both beautiful and delicious.

GLASEADOS DE ESPEJO

Los glaseados de espejo de Saracino dan a los dulces un acabado brillante y uniforme, ideal para mousses, bavares y semifríos. Basta con calentarlos a 35-40 °C para obtener una cobertura impecable y brillante. Disponibles en numerosos sabores y colores, son perfectos para hacer tus creaciones irresistiblemente bellas y deliciosas.

GLAÇAGES MIROIR

Les Glaçages Miroir Saracino apportent une finition brillante et uniforme à vos desserts. Ils sont idéals pour les mousses, bavares et entremets. Il suffit de les chauffer à 35-40°C pour obtenir une couverture impeccable et éclatante. Disponibles dans de nombreux parfums et couleurs, Ils sublimeront vos créations et les rendront irrésistibles.

SPIEGELGLASUREN

Die Spiegelglasuren von Saracino verleihen Desserts ein glänzendes, gleichmäßiges Finish – ideal für Mousse, Bavares und Halbgefrorenes. Einfach auf 35–40 °C erwärmen, schon entsteht eine makellose, brillante Glasur. Erhältlich in zahlreichen Geschmacksrichtungen und Farben, machen sie Ihre Kreationen sowohl geschmacklich als auch optisch zu etwas Besonderem.

GLAZURY LUSTRZANE

Lustrzane glazury Saracino nadają deserom błyszczące i jednolite wykończenie, idealne do musów, bavares i semifreddo. Wystarczy podgrzać je do 35–40 °C, aby uzyskać doskonałe i błyszczące pokrycie. Dostępne w wielu smakach i kolorach, są idealne, aby Twoje kreacje były zarówno przepyszne, jak i piękne. Nie sposób się im oprzeć.



GLASSE A SPECCHIO 3 kg

 3 KG  400 x 220 x 235



VEGAN

PAS010K3

GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE · PASSION FRUIT GLAZE
GLASEADO DE MARACUYÁ · GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT-GLASUR · GLAZURA O SMAKU MARAKUJI

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS012K3

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE
GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR · GLAZURA O SMAKU CIEMNEJ
CZEKOLADY

3 KG · 2 x box



PAS014K3

GLASSA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE
FLAVORED GLAZE · GLAÇAGE SAVEUR CHOCOLAT BLANC · GLASEADO
SABOR A CHOCOLATE BLANCO · SPIEGELGLASUR MIT WEISSEM
SCHOKOLADENGESCHMACK · GLAZURA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS018K3

GLASSA ALLA FRAGOLA · STRAWBERRY GLAZE
GLASEADO DE FRESA · GLAÇAGE À LA FRAISE
ERDBEER-GLASUR · GLAZURA TRUSKAWKOWA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS019K3

GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO · FOREST FRUITS GLAZE
GLASEADO DE FRUTOS ROJOS · GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS
WALDFRÜCHTE-GLASUR · GLAZURA O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS020K3

GLASSA AL LIME · LIME GLAZE · GLASEADO
DE LIMA · GLAÇAGE AU CITRON VERT
LIME-GLASUR · GLAZURA LIMONKOWA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS021K3

GLASSA NEUTRA TRASPARENTE · TRANSPARENT NEUTRAL GLAZE · GLASEADO
NEUTRO TRANSPARENTE GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT · DURCHSICHTIGE
NEUTRALE GLASUR · GLAZURA NEUTRALNA PRZECZYSTA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS023K3

GLASSA AL LIMONE · LEMON GLAZE
GLAÇAGE AU CITRON · GLASEADO DE LIMÓN
ZITRONENGLASUR · GLAZURA CYTRYNOWA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS024K3

GLASSA ROSSA · RED GLAZE · GLAÇAGE
ROUGE · GLASEADO ROJO · ROTE
SPIEGELGLASUR · GLAZURA CZERWONA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS025K3

GLASSA AL PISTACCHIO · PISTACHIO GLAZE
GLAÇAGE À LA PISTACHE · GLASEADO DE PISTACHO
PISTAZIEN-SPIEGELGLASUR · GLAZURA PISTACJOWA

3 KG · 2 x box



PAS026K3

GLASSA AL CARAMELLO · CARAMEL FLAVOUR GLAZE
GLAÇAGE SAVEUR CARAMEL · GLASEADO SABOR A CARAMELO
SPIEGELGLASUR MIT KAREMELLGESCHMACK · GLAZURA KARMELOWA

3 KG · 2 x box



VEGAN

PAS049K3

GLASSA AL LAMPONE · RASPBERRY FLAVOUR GLAZE · GLAÇAGE À
LA FRAMBOISE · COBERTURA BRILLANTE CON SABOR FRAMBUESA
SPIEGELGLASUR MIT HIMBERGESCHMACK · GLAZURA MALINOWA

3 KG · 2 x box

GLASSE A SPECCHIO 1 kg

1 KG 375 x 248 x 170



VEGAN

PAS010K1

GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE • PASSION FRUIT GLAZE
GLASEADO DE MARACUYÁ • GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT-GLASUR • GLAZURA O SMAKU MARAKUJI

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS012K1

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO • DARK CHOCOLATE GLAZE
GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO • GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR • GLAZURA O SMAKU CIEMNEJ
CZEKOLADY

1 KG • 6 x box



PAS018K1

GLASSA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO • WHITE CHOCOLATE
FLAVORED GLAZE • GLAÇAGE SAVEUR CHOCOLAT BLANC • GLASEADO
SABOR A CHOCOLATE BLANCO • SPIEGELGLASUR MIT WEISSEM
SCHOKOLADENGESCHMACK • GLAZURA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS018K1

GLASSA ALLA FRAGOLA • STRAWBERRY GLAZE
GLASEADO DE FRESA • GLAÇAGE À LA FRAISE
ERDBEER-GLASUR • GLAZURA TRUSKAWKOWA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS019K1

GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO • FOREST FRUITS GLAZE
GLASEADO DE FRUTOS ROJOS • GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS
WALDFRÜCHTE-GLASUR • GLAZURA O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS020K1

GLASSA AL LIME • LIME GLAZE • GLASEADO
DE LIMA • GLAÇAGE AU CITRON VERT
LIME-GLASUR • GLAZURA LIMONKOWA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS021K1

GLASSA NEUTRA TRASPARENTE • TRANSPARENT NEUTRAL GLAZE • GLASEADO
NEUTRO TRANSPARENTE GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT • DURCHSICHTIGE
NEUTRALE GLASUR • GLAZURA NEUTRALNA PRZECZYSTA

1 KG • 6 x box



VEGAN

PAS027K1

GLASSA AL LIMONE • LEMON GLAZE •
GLAÇAGE AU CITRON • GLASEADO DE LIMÓN
• ZITRONENGLASUR • GLAZURA CYTRYNOWA

1 KG • 8 x box



VEGAN

PAS024K1

GLASSA ROSSA • RED GLAZE • GLAÇAGE
ROUGE • GLASEADO ROJO • ROTE
SPIEGELGLASUR • GLAZURA CZERWONA

1 KG • 8 x box



VEGAN

PAS025K1

GLASSA AL PISTACCHIO • PISTACHIO GLAZE
GLAÇAGE À LA PISTACHE • GLASEADO DE PISTACHO
PISTAZIEN-SPIEGELGLASUR • GLAZURA PISTACIOWA

1 KG • 8 x box



PAS026K1

GLASSA AL CARAMELLO • CARAMEL FLAVOUR GLAZE •
GLAÇAGE SAVEUR CARAMEL • GLASEADO SABOR A CARAMELO
SPIEGELGLASUR MIT KAREMELGESCHMACK • GLAZURA KARMELOWA

1 KG • 8 x box



VEGAN

PAS049K1

GLASSA AL LAMPONE • RASPBERRY FLAVOUR GLAZE
GLAÇAGE À LA FRAMBOISE • COBERTURA BRILLANTE CON
SABOR FRAMBUESA • SPIEGELGLASUR MIT HIMBERGESCHMACK
GLAZURA MALINOWA

1 KG • 6 x box

GLASSE A SPECCHIO 350 g

350 G  175 x 175 x 101



VEGAN

PAS012K035

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR · DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR · GLAZURA O SMAKU CIEMNEJ CZEKOLADY

350 G · 4 x box



PAS014K035

GLASSA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE FLAVORED GLAZE · GLAÇAGE SAVEUR CHOCOLAT BLANC · GLASEADO SABOR A CHOCOLATE BLANCO · SPIEGELGLASUR MIT WEISSEM SCHOKOLADENGESCHMACK · GLAZURA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

350 G · 4 x box



VEGAN

PAS024K035

GLASSA ROSSA · RED GLAZE · GLAÇAGE ROUGE · GLASEADO ROJO · ROTE SPIEGELGLASUR · GLAZURA CZERWONA

350 G · 4 x box



VEGAN

PAS025K035

GLASSA AL PISTACCIO · PISTACHIO GLAZE · GLAÇAGE À LA PISTACHE · GLASEADO DE PISTACHO PISTAZIEN-SPIEGELGLASUR · GLAZURA PISTACJOWA

350 G · 4 x box



PAS026K035

GLASSA AL CARMELLO · CARAMEL FLAVOUR GLAZE · GLAÇAGE SAVEUR CARAMEL · GLASEADO SABOR A CARAMELO SPIEGELGLASUR MIT KAREMELLGESCHMACK · GLAZURA KARMELOWA

350 G · 4 x box

GELATINE A FREDDO

1 kg - 3 kg

Le nostre gelatine pronte all'uso, sono cremose e stabili, brillanti e trasparenti per dare un effetto luminoso ad ogni dolce. Facilissime da spatolare, mantengono la loro consistenza sia a temperatura positiva che negativa, esaltando il gusto e la naturalità della frutta fresca e dei dessert.

COLD GLAZES

Our ready-to-use cold glazes are creamy, stable, shiny, and transparent, adding a luminous effect to any dessert. Incredibly easy to spread, they maintain their texture at both positive and negative temperatures, enhancing the taste and natural appearance of fresh fruits and desserts.

GELATINAS EN FRÍO

Nuestras gelatinas listas para usar son cremosas, estables, brillantes y transparentes, ideales para dar un efecto luminoso a cualquier dulce. Muy fáciles de aplicar con espátula, mantienen su consistencia tanto a temperatura positiva como negativa, realzando el sabor y la naturalidad de la fruta fresca y los postres.

GÉLATINES À FROID

Nos gélamines prêtes à l'emploi sont crémeuses et stables, brillantes et transparentes, pour apporter un effet lumineux à tous vos desserts. Très faciles à appliquer à la spatule, elles conservent leur texture à température ambiante ou négative, rehaussant le goût et la naturalité des fruits frais et des desserts.

KALTE - GELE

Unsere gebrauchsfertigen Gelees sind cremig, stabil, glänzend und transparent – perfekt, um jedem Dessert einen leuchtenden Effekt zu verleihen. Sie lassen sich sehr einfach verstreichen und behalten ihre Konsistenz sowohl bei positiven als auch bei negativen Temperaturen, wobei sie den Geschmack und die Frische von Obst und Desserts optimal zur Geltung bringen.

ŻELE NA ZIMNO

Nasze gotowe do użycia żele są kremowe, stabilne, błyszczące i przejrzyste, aby nadać każdemu deserowi świetlisty efekt. Bardzo łatwe do rozsmarowania, zachowują swoją konsystencję zarówno w temperaturach dodatnich, jak i ujemnych, podkreślając smak i naturalność świeżych owoców oraz deserów.



VEGAN



1 KG



375 x 248 x 170



3 KG



400 x 220 x 235



PA022K1

SARGEL NEUTRA TRASPARENTE • TRANSPARENT GEL • GELATINA NEUTRA
TRANSPARENTE • GÉLATINE NEUTRE TRANSPARENTE
NEUTRALE KLARE GLASUR • NEUTRALNA GALARETKA TRANSPARENTNA

1 KG • 6 x box



PA022K3

SARGEL NEUTRA TRASPARENTE • TRANSPARENT GEL • GELATINA NEUTRA
TRANSPARENTE • GÉLATINE NEUTRE TRANSPARENTE
NEUTRALE KLARE GLASUR • NEUTRALNA GALARETKA TRANSPARENTNA

3 KG • 2 x box

SARACINO

We love pastry

L'azienda Saracino anche quest'anno aumenta e consolida la sua presenza nel mondo. Siamo felici dei risultati raggiunti che ci spronano a continuare la nostra ricerca nello sviluppo di nuovi prodotti e nel miglioramento di quelli già esistenti. Un grazie di cuore a tutti i nostri collaboratori, agli artisti del mondo della decorazione, ai maestri pasticceri e agli appassionati che contribuiscono con la loro bravura e il loro entusiasmo alla diffusione dei nostri prodotti e del marchio Saracino nel mondo – We Love Pastry



SARACINO

WE LOVE PASTRY

Once again this year, Saracino has strengthened and expanded its presence worldwide. We are proud of the results we've achieved, which inspire us to continue our research in developing new products and improving existing ones.

A heartfelt thank you to all our collaborators, the artists of the decoration world, master pastry chefs, and enthusiasts whose skill and passion help spread Saracino products and our brand around the globe.

We Love Pastry!

SARACINO

WE LOVE PASTRY

Un año más, Saracino aumenta y consolida su presencia a nivel mundial. Estamos orgullosos de los resultados alcanzados, que nos impulsan a seguir investigando en el desarrollo de nuevos productos y en la mejora de los ya existentes. Nuestro más sincero agradecimiento a todos nuestros colaboradores, a los artistas del mundo de la decoración, a los maestros pasteleros y a los apasionados que, con su talento y entusiasmo, contribuyen a difundir nuestros productos y la marca Saracino en todo el mundo.

We Love Pastry!

SARACINO

WE LOVE PASTRY

L'entreprise Saracino augmente et consolide cette année encore sa présence dans le monde. Nous sommes heureux des résultats obtenus qui nous poussent à poursuivre notre recherche dans le développement de nouveaux produits et l'amélioration de ceux déjà existants. Un grand merci à tous nos collaborateurs, aux artistes du monde de la décoration, aux maîtres pâtisseries et aux passionnés qui contribuent avec leur talent et leur enthousiasme à la diffusion de nos produits et de la marque Saracino dans le monde.

We Love Pastry!

SARACINO

WE LOVE PASTRY

Auch in diesem Jahr baut Saracino seine internationale Präsenz weiter aus und festigt sie nachhaltig. Wir sind stolz auf die erzielten Ergebnisse, die uns motivieren, unsere Forschung fortzusetzen – sowohl in der Entwicklung neuer Produkte als auch in der kontinuierlichen Verbesserung bestehender Linien. Ein herzliches Dankeschön an alle unsere Partner, an die Künstler der Dekorationswelt, an Konditormeister und an alle Enthusiasten, die mit ihrem Können und ihrer Leidenschaft zur weltweiten Verbreitung der Saracino-Produkte und unserer Marke beitragen.

We Love Pastry!

SARACINO

WE LOVE PASTRY

Firma Saracino również w tym roku zwiększa i umacnia swoją obecność na świecie. Jesteśmy dumni z osiągniętych rezultatów, które motywują nas do dalszych badań nad rozwojem nowych produktów oraz udoskonalaniem tych już istniejących. Serdeczne podziękowania kierujemy do wszystkich naszych współpracowników, artystów świata dekoracji, mistrzów cukiernictwa oraz pasjonatów, których umiejętności i entuzjazm przyczyniają się do popularyzacji produktów i marki Saracino na całym świecie.

We Love Pastry!




SARACINO[®]
We love pastry

Saracino srl Via Lago di Garda, 5
36040 Sarego (VI) Italy
T +39 0444 413434 - info@saracinodolci.com



www.saracinodolci.com 

www.saracinodolci.co.uk 

www.saracinodolci.de 