



# CATALOGO PRIMAVERA

SPRING CATALOGUE

2021

# INFORMAZIONI PRODOTTO

Product information | Informations produit | Produktinformationen | Informaciones sobre el producto | Informações sobre o produto

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
1234	Codice art.	Item Code	Référence	Artikel Nummer	Código	Código
	Cod art. Nuovo	New Item code	Nouvelle Référence	Neuer Artikel	Código Nuevo	Código novo
	Colori	Colours	Couleurs	Farben	Colores	Cores
	Modelli	Models	Modèles	Modelle	Modelos	Modelos
cm:	Altezza e larghezza	Height and width	Hauteur et largeur	Höhe und Breite	Altura y anchura	Altura e largura
∅	Diametro	Diameter	Diamètre	Durchmesser	Diámetro	Diâmetro
pz:	Pezzi per confezione	Pieces per box	Pièces par boîte	Stück pro Ve.	Piezas por caja	Peças por caixa
mat:	Materiale	Materials	Matériels	Material	Materiales	Materiais
~	Circa	Around	Environ	Ungefähr	Alrededor de	Arredor
	la dimensione del prodotto equivale a quella dell'immagine riportata	The size of the product is the same as the shown image	La dimension du produit est la même de celle de l'image représentée	Das Produkt ist in der tatsächlichen Größe abgebildet	El tamaño del producto, equivale al de la imagen	O tamanho do produto é igual ao da imagem
	Senza glutine	Gluten free	Sans gluten	Glutenfrei	Sin gluten	Sem glúten
	Azo Free	Azo Free	Non azoïque	Azo-frei	No azoico	Não azoico
	Il prodotto non contiene E171 (biossido di titanio)	No E171 (titanium dioxide)	Produit sans E171 (dioxyde de titane)	Dieses Produkt enthält keinen E171 (Titanioxyd)	El producto no contiene E171 (dióxido de titanio)	O produto não contém E171 (dióxido de titânio)
	I prodotti che presentano il simbolo  sono in materiale atto al contatto alimenti, non edibile.	Products with the  symbol are in food safe material, not edible.	Les produits qui présentent le symbole  sont fabriqués avec un matériau apte au contact alimentaire, non comestible.	Die mit dem Symbol  gekennzeichneten Produkte sind aus lebensmitteltauglichem Material, nicht essbar.	Los productos que tienen el símbolo  están hechos de material apto para el contacto con alimentos, no comestibles.	Os produtos com o símbolo  são produzidos com material apropriado para entrar em contato com alimentos, não são comestíveis.
	Isolare la base del soggetto con pellicola alimentare prima di posizionarlo sulla superficie della torta.	Isolate the base of the subject with food film before placing on the cake or dessert.	Isoler la base du sujet avec un film alimentaire avant de le positionner sur la surface du gâteau.	Die Basis der Figur mit Lebensmittelfolie abdecken, bevor sie auf der Torte positioniert wird.	Aísle la base de la figura con film transparente antes de colocarlo en la superficie del pastel.	Isolar a base do modelo com película alimentar antes de o posicionar na superfície do bolo.

## COLORI

Colours | Couleurs | Farben | Colores | Cores

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
A	Assortito (col./conf.)	Assorted (col./box)	Assorti (coul./Bte.)	Sortiert (Farbe/Verp.)	Surtido (col./caja)	Sortido (cor./caixa)
G	Bianco	White	Blanc	Weiß	Blanco	Branco

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

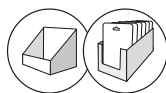
## SIMBOLI E ABBREVIAZIONI

Symbols and abbreviations | Symboles et abréviations | Symbole und Abkürzungen

Símbolos y abreviaciones | Símbolos e abreviações



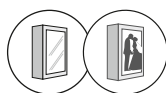
In barattolo | In pot  
En boîte | In Dosen  
En bote | Em frasco



Con display | With Display-box  
Avec présentoir exposition | Mit Aufstell  
Verpackung | Con display | Com display



In sacchetto trasparente | In transparent bag  
En sachet transparent | In durchsichtige Tüte  
En bolsa transparente | Em bolsa transparente



In scatola finestrata | Packed in window box  
Emballé en boîte fenêtre | Verpackt in Box mit Sichtfenster  
En caja con ventana | Em caixa com janela

Il presente catalogo è valido dal 01/04/2021 al 31/12/2021. This catalogue is valid from 01/04/2021 to 31/12/2021



# Servizio Espresso Freddo

## Il cioccolato in ogni stagione!

Non perdere l'opportunità di farti consegnare le tue decorazioni in cioccolato anche **nei mesi più caldi dell'anno!**

Richiedi il nostro servizio espresso freddo e ti assicuriamo una consegna veloce e che preservi l'integrità del prodotto!



Prodotti	Min. d'ordine	Catalogo Generale
Decorazioni di cioccolato* e bicchierini in cioccolato	8 confezioni	pagina 92
Personalizzazioni in cioccolato*	6 confezioni	da pagina 164 fino a pagina 176
Fiori in pasta di zucchero o marzapane	6 confezioni	da pagina 48 fino a pagina 49

\*esclusi trasferelli e blister vuoti. Per ordini al di sotto delle quantità indicate, contributo spese di servizio di 17,00€ (per cioccolato pieno e fiori, minimo d'ordine 4 confezioni).

### Tempi e modalità di consegna:

- Per ordini ricevuti il lunedì o il martedì entro le ore 12.00 partenza il giorno stesso
- Per ordini ricevuti il mercoledì, giovedì, venerdì partenza il lunedì successivo

Condizioni esclusive per il dettaglio valide dal 01/05/2021 al 30/09/2021. Le date potrebbero variare in base alle condizioni atmosferiche.

For "Cool" shipping conditions in your country, please contact your Modacor representative

# Webinar

**WEBINAR GRATUITI**, per rimanere sempre aggiornato sulle novità Modacor e i principali trend di mercato. Segui i corsi via web dei nostri dimostratori, per approfondimenti, spunti e tanto altro.

Non perdere tempo e cogli l'occasione!

Accedi al sito Modacor e iscriviti ai nostri corsi. **Ti aspettiamo!**

*Free webinars to stay up to date on Modacor novelties and the main market trends. Follow the courses via web, with our demonstrators, for further information, ideas and much more.*

*Don't waste time and take advantage of the opportunity! Go to the Modacor website and sign up for our courses.*

*Looking forward to seeing you!*



# Web

- Acquistare online i tuoi prodotti preferiti
- Iscriverti alla newsletter per rimanere aggiornato su novità e promozioni
- Scoprire i principali modi d'uso per i prodotti, video tutorial e informazioni dettagliate

*With the new web site you can purchase your favourite products, keep updated on news and discover the wide range of tutorial videos!*





# *Infinite possibilità*

*Finger food - pag 4*



*Wedding moments - pag 10*



*i nostri macarons - pag 30*



*Modalità kids - pag 18*



*Linea Krok - pag 44*



*Frutta essicata - pag 34*



*La Regina delle glasse - pag 36*



*Mettici la firma - pag 50*


*Falle tue!*



## Mini cocottine in frolla

Mini shortbread cocottes • Mini coupelles en pâte brisée • Kleine Schaelchen aus Mürbeteig • Mini tarteletas de masa quebrada • Mini tarteletes de massa quebrada



**23422** **NEW** - ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø3,5xH2~ - pz: 336 - mat: PF - 



**23421** **NEW** - ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø3,5xH2~  
pz: 336 - mat: PF - 



**25631** **NEW** - ●●● A - ■■■ 2 - cm: Ø3xH2~  
pz: 192 (48x4) - mat: PF - 

*Apri la mente*  
SCATENA LA CREATIVITÀ



Open your mind and set your creativity free




## Tartellette in frolla

Shortbread tartlets • Tartelettes en pâte brisée • Tortellets aus Mürbeteig  
Tarteletas de masa quebrada • Tarteletes de massa quebrada




**23423** NEW

cm: L9,5xH1,5x3,5~

pz: 100 - mat: PF - 

**23425** NEW

cm: L9,5xH1,5x3,5~

pz: 100 - mat: PF - 




## Cocottine in frolla


Shortbread cocottes • Coupelles en pâte brisée • Kleine Schaelchen aus Mürbeteig  
Tarteletas de masa quebrada • Tarteletes de massa quebrada



**23424** NEW - cm: Ø4xH1,5

pz: 216 - mat: PF - 

**23426** NEW - cm: Ø4xH1,5

pz: 216 - mat: PF - 







Immergiti nel mondo dei *finger food*  
per realizzare gustose creazioni, dolci o salate,  
con prodotti di alta qualità e pronti all'uso!

Immerse yourself in the world of finger food, to make tasty creations, sweet or savoury, with high quality and ready-to-use products!



## Fantasie in frolla

Shortbread fantasy • Sortiment en pâte brisée • Sortiment aus Mürbeteig  
Fantasias de masa quebrada • Fantasias de massa quebrada



# Perfetti

per un aperitivo, per dare colore e  
assortimento alla tua vetrina!

Perfect for an aperitif and to give colour and assortment to your showcase!



L4,5xH2cm



Ø4xH2~cm



L7xH2~cm


23420 **NEW** - ●●● A - ■■■ 3 - pz: 220 - mat: PF - (AZO)

## Parigine in cialda

Mini savoury cones • Cornets en azyme version salée • Waffeltüten für Salzgebäck  
Conos de oblea para preparaciones saladas • Cones em obreia para salgados




**25633** NEW

●●● A - ■■■ 4 - cm: Ø3xH7,5~  
pz: 180 (45x4) mat: WF - 

## Parigine in cialda ricoperte di cacao

Cocoa-Covered Wafer Cones • Cornets gaufrette recouverts de cacao  
Waffeltüten mit Kakaoüberzug • Conos de oblea recubiertos de cacao  
Cones de obreia revestidos de cacau

**25632** NEW - cm: Ø3xH7,5~


pz: 180 (45x4) - mat: WF - 



## Coppette in cialda ricoperte al cacao

Cocoa-Covered Wafer Cups • Coupelles gaufrette recouvertes de cacao  
Waffelbecher mit Kakaoüberzug • Copas de oblea recubiertas de cacao  
Cops de obreia revestidos de cacau



**25630** NEW - cm: Ø5,5xH2~ - pz: 144 (18x8) - mat: WF - 



Per un sogno  
che diventa *Realtà*

lasciati ispirare con un tocco di magia!

For a dream come true, be inspired with a touch of magic!





## Soggetti decorativi

Decorative figurines • Décors sujets • Dekorfiguren • Objetos decorativos  
Figuras decorativas

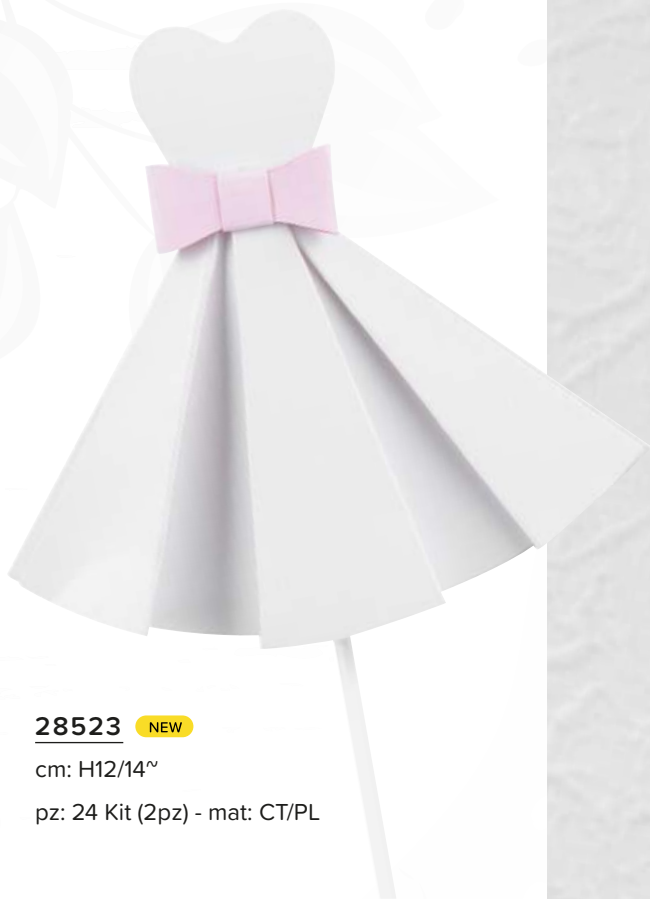


**28524** **NEW** - cm: H8,5~/11,5 - pz: 24 Kit (2pz) - mat: CT/PL



**28525** **NEW** - cm: H4~/10,5~  
pz: 24 Kit (2pz) - mat: CT/PL

**Wedding moments**



**28523** NEW

cm: H12/14"

pz: 24 Kit (2pz) - mat: CT/PL





# Montature

Ornaments • Fêtes blanches • Aufsätze  
Adornos • Adornos



**28508** - cm: H17,5  
pz: 4 - mat: PO ☉



**28509**  
cm: H17,5 - pz: 4 - mat: PO ☉



**28522** NEW  
cm: H15,5  
pz: 4 - mat: PO ☉





**28510** - cm: H16,5  
pz: 6 - mat: PO



**28497** - ●●● A - ■■■ 2  
cm: H11,5 - pz: 8 - mat: PO



**28490** - ●●● A - ■■■ 2  
cm: H16 - pz: 2 - mat: PO



## Montature/ Alzate

Ornaments/ Cake stands • Fêtes blanches/ Pièces montées • Aufsätze/ Tortenständer  
Adornos/ Tarteros • Adornos/ Suporte para bolos



**30013**

cm: Ø20/40xH60 - pz: 1 - mat: PL

\*Ø20/30/40cm

\* Diametro piatti dall'alto | Ø Plate diameters  
from the top | Diamètre des plateaux en  
partant du haut | Tortentellerdurchmesser von  
oben | Diámetro de los platos desde arriba |  
Diâmetro dos pratos de cima para baixo



**28465G**

cm: H15 - pz: 6

mat: PO



**28452** - cm: H21

pz: 1 - mat: PO











## Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren  
Muñecos de plástico • Enfeites de plástico



20115 **NEW** - cm: L6,5xH5~ - pz: 6 - mat: PL ©



L7,5xH4~ cm



L10xH3,5 cm

20113 **NEW** ●●● A - ■■■ 2 - pz: 6 - mat: PL ©



L5xH3,5~ cm

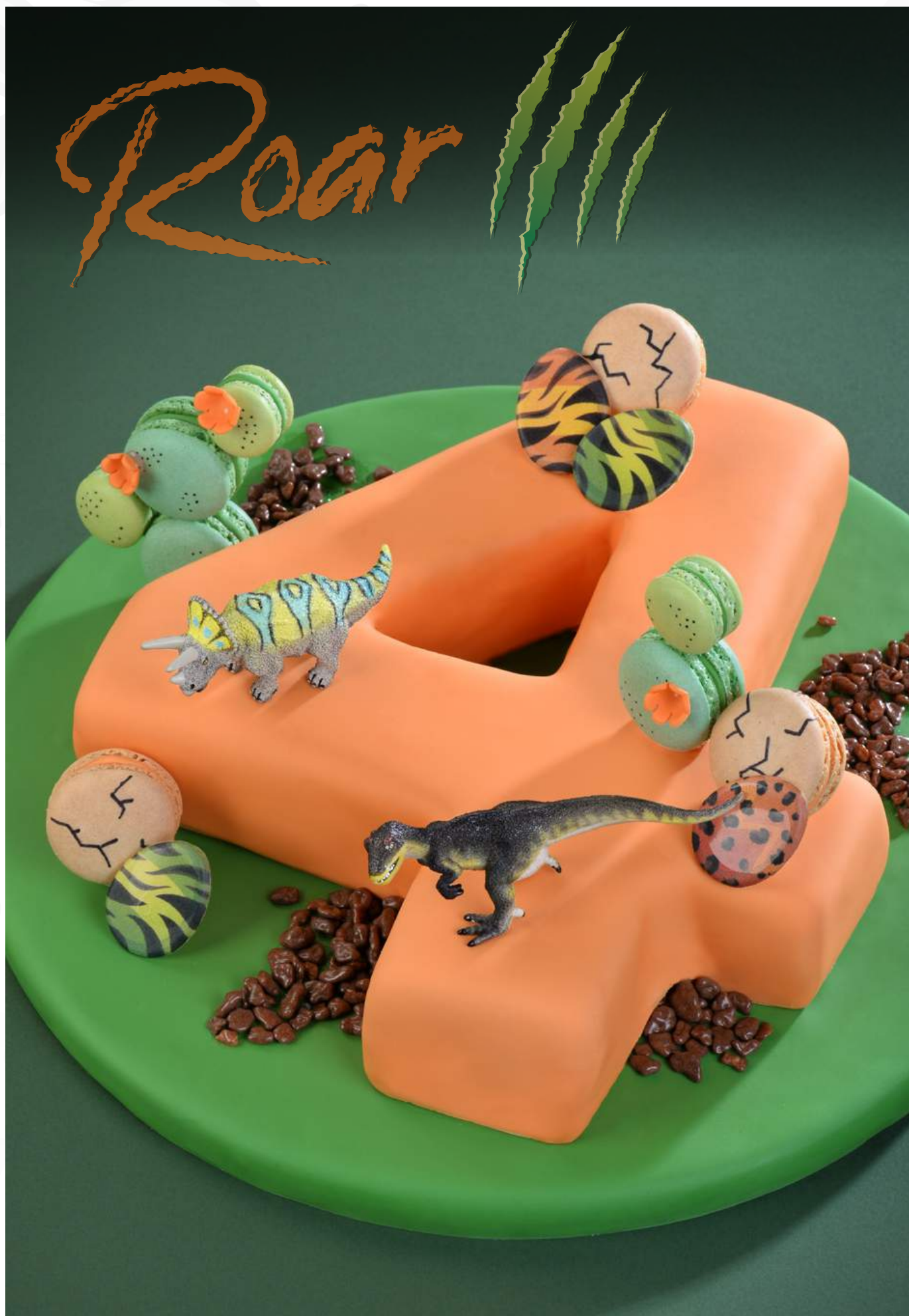


L3,5xH3~ cm



L6xH3,5~ cm

20114 **NEW** ●●● A - ■■■ 3 - pz: 6 - mat: PL ©





## Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren  
Muñecos de plástico • Enfeites de plástico



**72228** NEW  
cm: L8,5xH10,5~  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72227** NEW  
cm: L6xH9~  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72226** NEW  
cm: L7,5xH10,5  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72230** NEW  
cm: L7,5xH10~  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72231** NEW  
cm: L6xH10~  
pz: 6 - mat: PL ☉



L'emozione  
può stupirti.  
*Senza*  
non esisterebbe forma



Emotions can surprise you, without them form could not exist.



## Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren  
Muñecos de plástico • Enfeites de plástico



**72229** NEW

cm: L7xH2,5~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**41066** NEW

cm: L5xH10~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**41065** NEW

cm: L7,5xH9~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**41064** NEW

cm: L5,5xH9,5~ - pz: 6 - mat: PL ☉

# Ricordati di giocare!



Remember to play!



## Soggettini in plastica

Plastic figurines • Sujets en plastique • Plastik-Figuren  
Muñecos de plástico • Enfeites de plástico



**72235** NEW

cm: L3,5xH6,5~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**72236** NEW

cm: L4,5xH7~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**72234** NEW

cm: L6xH9~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**72232** NEW

cm: L3,5xH6~  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72233** NEW

cm: L5xH6~  
pz: 6 - mat: PL ☉



**72225** NEW

cm: H7~ - pz: 6 - mat: PL ☉



**72224** NEW

cm: L11,5xH8~ - pz: 6 - mat: PL ☉





## Bevanda analcolica

Alcohol-free drink • Boisson sans alcool • Alkoholfreies Getränk  
Bebida sin alcohol • Bebida sem álcool



**40556**

cm: H31 - pz: 6 - mat: LA

ml: 750 -



**Gusto uva bianca**

*White grape-flavoured*



**43129** - ●●● A - ■■ 3



**Gusto mela**

*Apple-flavoured*



**Con aroma  
al gusto fragola**

*Strawberry flavour  
Non-alcoholic drink*

**25070**



**CATTIVISSIMO  
ME**  
MINION MADE



**Con aroma  
al gusto fragola**

*Strawberry flavour  
Non-alcoholic drink*

**40447** -



Disney  
**FROZEN II**



**72206**

cm: H31 - pz: 6 - mat: LA

ml: 750 -  



**Gusto uva bianca**

*White grape-flavoured*



Disney  
**PRINCESS**



**72196** -  



**Gusto mela**

*Apple-flavoured*



Disney - PIXAR  
**CARS**



**72195** -  





**Gusto fragola  
e mela**

*Strawberry  
and apple flavoured*



Disney  
**MICKEY  
MOUSE  
& Friends**



**72193** -  



**Gusto uva bianca**

*White grape-flavoured*





## Mini Macarons


Al gusto di mandorla • Almond flavoured • Goût amande • Mit Mandelgeschmack  
Sabor a almendra • Sabor de amêndoa



**20408** NEW ●●● A

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF -  

**20407** NEW ●●● A

cm: Ø2 - pz: 400 - mat: PF - 





Lasciati ispirare tra colori e *dimensioni!*

Be inspired by colour and size!



# Macarons

Al gusto di mandorla • Almond flavoured • Goût amande  
Mit Mandelgeschmack • Sabor a almendra • Sabor de amêndoa



20402

cm: Ø3,5 - pz: 384 - mat: PF -  




20406  




20403  





20404 



20405 




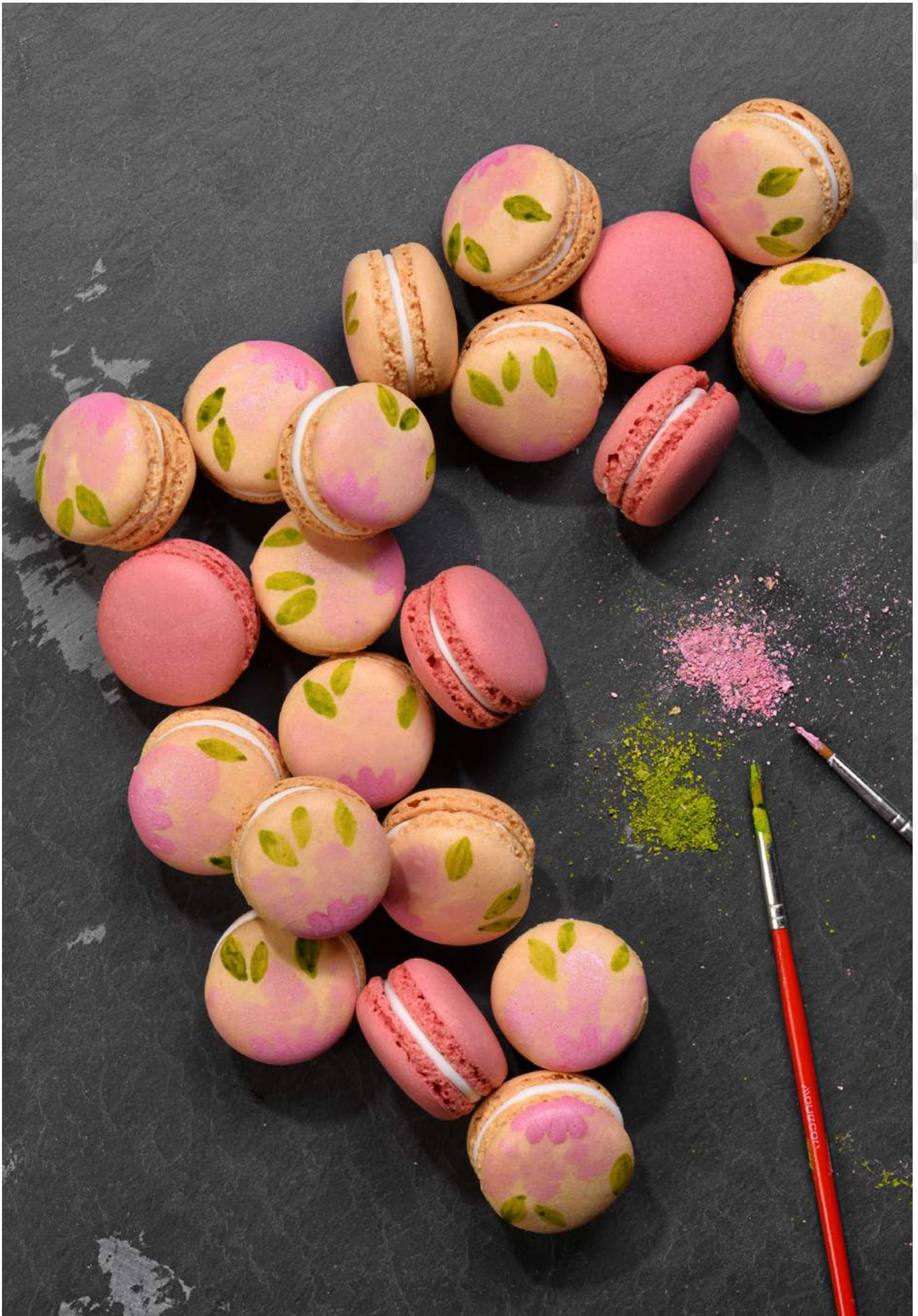
25629

●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 384 - mat: PF -  



25609

●●● A - cm: Ø3,5 - pz: 384 - mat: PF - 





## Frutta essiccata a fette



Dried fruit slices • Fruits séchés en tranches • Geschnittene getrocknete Früchte  
Fruta deshidratada en rodajas • Fatias de fruta desidratada



LIME ESSICCATO | Dried lime  
Sacchetto circa 130pz/ Bag about 130pz



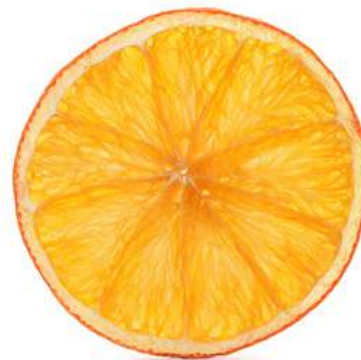
**23418**

cm: Ø3/5 - cf: 200g -  

Un tocco in più per la  
*tua decorazione!*



ARANCIA ESSICCATA | Dried orange  
Sacchetto circa 100pz/ Bag about 100pz



**23419**

cm: Ø4/5,5 - cf: 200g -  



An extra touch for your decoration!



*La glassa giusta per te!*

CROCCANTE, BRILLANTE  
E PERFETTA

Crunchy, shiny and perfect. The right Glaze for you!





<sup>mi</sup>  
**Glassa**  
**CROC**  
La regina delle glasse



# Kit per glassa croccante ad immersione

Kit for crunchy dip glaze!

## Pratica e veloce

### Ideale per monoporzioni e mignon!

- Rimane **Lucida e croccante a temperatura positiva e negativa**
- Ottieni una **camicia sottile** e croccante grazie alla purezza degli ingredienti nobili
- Cristallizza in pochi secondi e personalizzabile nei colori

*Practical and fast*

*Ideal for single portions and mignon!*

- It stays **shiny and crunchy both at negative and positive temperatures**
- Get a **thin and crunchy** layer thanks to the pureness of the noble ingredients
- It crystallizes in few seconds and it is customizable in colour



**Facile da usare!  
3 prodotti in 1!**

*Easy to use! 3 products in 1!*

**1kit**

**1Kg**




**25355 - Glassa Croc**  
(glassa anidra a base di burro di cacao)



**1Kg**

**24158 - Gelatina Modecor Master Cake**



**25356 - pz: 2Kit (2pz) -**   





Guarda il video tutorial!  
Watch the tutorial video!



### **Effetto Opaco:**

Immergi la monoporzione abbattuta nella Glassa Croc, per il tuo effetto opaco!

Puoi colorare la glassa Croc con i ColorLiquid oppure ColorDust (Pastello).

### **Matt effect:**

*Dip the blast chilled single portion into Croc Glaze for your matt finishing!*

*You can color your Croc glaze with Colorliquid or with Colordust (Pastels).*

### **Effetto Lucido:**

Immergi la monoporzione glassata nella Gelatina Modecor Master Cake, per il tuo effetto lucido!

Puoi anche colorare la gelatina con i ColorGel.

### **Glossy Effect:**

*Dip the glazed single portion into Modecor Master Cake Gelatin for your shiny effect!*



### **Effetto Velluto:**

Per creare l'effetto velluto, utilizza il ColorVel sulla monoporzione già congelata e glassata (-18°/-20°C).

### **Velvet Effect:**

*To obtain the velvet effect, use ColorVel on the single portions already chilled and glazed (-18° / -20°C).*



# *Fragolosa*

D'ora in poi il  
"posto delle fragole"  
sarà solo qui

*From now on, the  
"place of strawberries"  
will only be here*



Con la collaborazione di

*Amadeus*



A tutte le ore  
dall'aperitivo al dessert

## *Lemon Croc*

*At all times,  
from aperitifs to desserts*





# Kit Fruit Glassa Croc

Fruit Glaze Kit Croc

## 25360

NEW



Un kit completo di tutto: stampi, ricettari e decorazioni per creare monoporzioni estive ai gusti fragola o limone. Lasciati guidare dal ricettario di Omar Busi, e crea croccanti monoporzioni per la tua vetrina!

*A complete kit of everything: moulds, cookbook and decorations to create summer single portions with strawberry or lemon flavors. Let yourself be guided by Omar Busi's cookbook, and create crunchy single portions for your showcase!*

Il kit contiene - The kit contains:

- 1 4 Stampi fragola (24 impronte) - 4 Strawberry moulds (24 moulds)
- 2 4 Stampi limone (24 impronte) - 4 Lemon moulds (24 moulds)
- 3 1 Glassa Croc - 1 Croc Icing
- 4 1 Colorvel giallo 24785 - 1 Colorvel yellow
- 5 1 Colorvel rosso 24764 - 1 Colorvel red
- 6 1 Colorspray giallo 23173 - 1 Colorspray yellow
- 7 1 Confezione di Foglie in zucchero 10066 - 1 Pack of sugar leaves
- 8 1 Confezione di Vassoietti\* - 1 Pack of Trays\*
- 9 1 Confezione da 200 pezzi di Sac a Poche - 1 Pack of 200 pieces of Piping bags
- 10 Ricettario by Omar Busi - Cookbook by Omar Busi

25361

NEW



Scan the QR code to download the PDF in your language

\*L'assortimento può subire variazioni  
The assortment may vary





8



10

# Ricettario

Kit fruit glassa a specchio contenuto del kit

GIALLO YELLOW



9



3



3



2

1



# Linea Krok

l'accento che mancava!

Dolcezza e croccantezza  
per rendere uniche

*le tue creazioni!*





**78078** NEW cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: FG - GF AZO

Pistacchio in granella



**78080** NEW cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: ZU/FG - GF AZO

Mix pralinato superior

Nocciole, Mandorle, Noci, Noci di macadamia - Hazelnuts, Almonds, Walnuts, Macadamia nuts



**78081** NEW cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: ZU/FG - GF AZO

Pralinato Elite

Arachidi e Nocciole - Peanuts and Hazelnuts



**78079** NEW cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: FG - GF AZO

Nocciole in granella

In sacchetti singoli da 1 kg richiudibili per mantenere integra la freschezza del prodotto!

In single 1Kg resealable bag to keep the product fresh!

Dans des sachets refermables de 1kg pour maintenir la fraîcheur du produit!

Einzelverpackt in einem 1 kg wiederverschließbaren Beutel, um die Frische des Produkts intakt zu halten!

En bolsas individuales de 1 kg que se pueden volver a cerrar para mantener intacta la frescura del producto.

Em sacos herméticos de 1 kg, para manter o produto fresco



# Linea Krok

The Krok line • La ligne Krok • Die Krok Linie • Línea Krok • Linha Krok



Riccioli in cioccolato fondente

35448

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CC -



Riccioli in cioccolato bianco

35449

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CC -



Riccioli in cioccolato al latte

35450

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CC -



Crispies in cioccolato bianco

35440

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CER/CC -



Crispies in cioccolato fondente

35441

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CER/CC -



Crispies in cioccolato al latte

35442

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CER/CC -





unisci alla dolcezza del tuo dolce

la croccantezza della nostra *linea Krok!*

Add the crunch of our Krok Line to the sweetness of your dessert!



# Linea Krok

The Krok line • La ligne Krok • Die Krok Linie • Línea Krok • Linha Krok



Mini farfalline in cioccolato bianco



78077 **NEW** cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CC -



Pepite in cioccolato

35435

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: WF/CC -



Mini zebra rolls in cioccolato

35451

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: CC -



Confetti in cioccolato

35437

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: ZU/CC -



Confetti in cioccolato

35438

cm: (1:1) - pz: 2(1kg) - mat: ZU/CC -

Ideali per decorare  
gelati, mousse, semifreddi e  
*qualsiasi creazione di pasticceria!*



Ideal for decorating ice cream, mousse, parfait and any pastry creation!



Con Moddecor hai la possibilità di personalizzare con il tuo logo tutte le tue creazioni di pasticceria e gelateria.

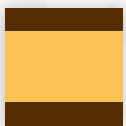
*With Moddecor you can customize all your pastry and ice cream creations with your logo.*

- 1 Inviaci il tuo logo in formato **.pdf, .ai, .eps** o **.jpg** (No FOTO/FAX).
- 2 Scegli la **tipologia** di personalizzazione, forma, colore e quantità.
- 3 Invia la richiesta tramite il nostro agente, oppure via mail al TEAM DEDICATO scrivendo a **personalizzati@moddecor.it**
- 4 **Moddecor** ti invierà la proposta grafica in digitale della personalizzazione da te indicata.

1. Send us your logo in **.pdf, .ai, .eps** or **.jpg** format (No PHOTO/FAX)
2. Choose your customization, shape, print colour and quantity
3. Send your request through our agent or by email to the DEDICATED TEAM at **custom@moddecor.it**
4. Moddecor will send you the digital proposal of the requested customization

## COLORI DI STAMPA

Print colours



GIALLO01  
YELLOW01



GIALLO LIMONE01  
LEMON YELLOW01



ARANCIONE01  
ORANGE01



ROSSO\*  
RED\*



MAGENTA  
MAGENTA



VERDE SCURO  
DARK GREEN



GIALLO02  
YELLOW02



ROSA  
PINK



ARANCIONE02  
ORANGE02



ROSSO FRAGOLA  
STRAWBERRY RED



FUCSIA  
FUCHSIA



MARRONE  
BROWN



BIANCO  
WHITE



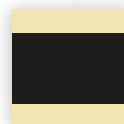
TURCHESE  
TURQUOISE



TIFFANY  
TIFFANY



VERDE ACQUA  
WATER GREEN



NERO  
BLACK

PASTELLO  
PASTEL

\*In cioccolato fondente: solo grafica, no testo | \*Dark chocolate: only graphic, no text



ORO  
GOLD



ARGENTO  
SILVER



PAPRIKA  
PAPRIKA



BRONZO  
BRONZE



VERDE PERLATO  
SHINY GREEN



PERLATO  
SHINY

Customizations

# 2021

## Personalizzati

### La tua firma con tratto extrafine su tutto il cioccolato Modecor!

Grazie al nuovo processo di stampa messo a punto dai team Produzione e Ricerca e Sviluppo, oggi Modecor è in grado di riprodurre loghi, tratti extrafini e particolarmente articolati su tutta la linea in cioccolato personalizzato Chablon e Blister pieno.



#### Your soft signature on all Modecor chocolate!

Thanks to an advanced printing process developed by Production and R&D teams, Modecor is now able to reproduce intricate logos and extra thin lettering on any customized thin chocolate plaque and filled Blister.



L2,8cm



Cioccolato  
**FONDENTE**



Ø2cm



L2,5xH2cm



Cioccolato  
**BIANCO**



Sweet Cakes



Sweet Cakes

- Linea Chablon e Mini Chablon  
*Thin chocolate plaques  
and Mini Thin chocolate plaques*

- Blister pieno  
*Filled blister*

- Cioccolato Bianco e Fondente  
*White and Dark Chocolate*

- Colori di stampa Pastello (vedi pag 50)  
*Pastel print colours (see pag 50)*



2,6x1,6cm



Ø2,2cm



## Mini chablon

Ready to use mini chocolate plaques

MINI QUADRATO/Square L2cm



L2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco  
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 50)  
Printing colours (see pag 50)
- Minimo d'ordine: 10 confezioni  
Minimum order quantity: 10 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione  
3rd generation silkscreen printing

MINI TONDO / Mini Round



Ø2cm



✓ Quantità/Quantity = 540pz/box

MINI OVALE / Mini Oval



L2xH1,4cm



✓ Quantità/Quantity = 720pz/box

MINI TONDO + MINI OVALE / Mini Oval + Mini Round



Ø2cm



L2,5xH2cm



✓ Quantità/Quantity = 480pz/box



**Codice assortito tondo e ovale!**

Oval and round assorted code!

## Chablon

Ready to use chocolate plaques



Ø2,8cm



L2,8cm

✓ Quantità/Quantity = 400pz/box



Cioccolato **FONDENTE**



Cioccolato **BIANCO**

- Cioccolato fondente (Cacao 60% min) o bianco  
Dark chocolate (Cocoa 60% min) or white
- Colori stampa (vedi pag 50)  
Printing colours (see pag 50)
- Minimo d'ordine: 6 confezioni  
Minimum order quantity: 6 boxes
- Gluten free
- Stampa Serigrafica 3° generazione  
3rd generation silkscreen printing





# Cialde per prodotti da forno

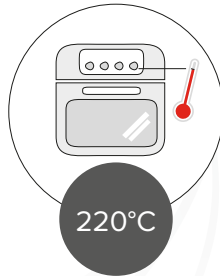
Wafer for baking products



## Ottima resistenza in frittura

*Optimum resistance when fried.*

- Colore di stampa Marrone    
*Printing colour Brown*
- Pezzi per confezione: 1000   
*Pcs per box: 1000*
- Minimo d'ordine   
15 confezioni (15.000 cialde)   
*Minimum order quantity 15.000 wafers*
- Resiste in forno max +220°C   
*Can resist up to +220°C in oven*
- Gluten free 



220°C



3,8x2,5cm



Ø3,5cm

# Decoshape in cialda per gelateria e pasticceria

Wafer decoshape for pastry and ice cream products



- STAMPA FOTOGRAFICA   
*Photo print effect*
- Riproduciamo i colori del tuo Logo   
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in cialda).   
*We can reproduce the colours of your Logo   
(possible variations are determined by the wafer support)*
- Pezzi per barattolo: 600   
*Pcs per jar: 600*
- Minimo d'ordine: 6 confezioni (3600 Decoshape)   
*Minimum order quantity 6 jars*



0306A  
L3,5xH5,5cm




0349A  
L3,9xH4,7cm



# Targhette in zucchero

Sugar Plaques

- Perfetta per qualsiasi realizzazione di pasticceria e gelateria!  
*Perfect for any pastry or ice cream creation!*
- STAMPA FOTOGRAFICA  
*Photo print effect*
- Riproduciamo i colori del tuo Logo  
(possibili variazioni sono determinate dal supporto in zucchero)  
*We can reproduce the colours of your Logo (possible variations are determined by the sugar support)*
- Quantità/Quantity = 2520 pz/box
- Minimo d'ordine: 6 buste con 6 fogli prefustellati da 70 pz cadauno  
*Minimum order quantity: 6 polybags with 6 sheets of 70 pre-cut pcs each*
- Gluten free 



L2,8cm



Pack protettivo  
*Protective packaging*



Vaschetta contenitrice con fogli prefustellati e separati da pellicola  
*Container tray with pre-cut sheets on single film*



Facile da smodellare senza rotture  
*Easy to demould without breaking*





# Kit Fruit Glassa Croc - How to use

Fruit Glaze Kit Croc - How to use



La confezione è composta da 2 kit, ognuno costituito da 1 secchiello da 1 kg di Glassa Croc e 1 secchiello da 1kg di Gelatina Modecor Master Cake

## Modalità d'uso:

Realizzazione della glassa croccante lucida:

1. Aprire la confezione di Glassa Croc e sciogliere a microonde o a bagnomaria il prodotto direttamente nel secchiello, facendo attenzione a non superare i +50°C.
2. Dopo aver immerso la monoporzione nella Glassa Croc, attendere qualche secondo la completa cristallizzazione in superficie. Riscaldare la gelatina a microonde alla temperatura di utilizzo (+30/+35°C), poi immergere nuovamente il preparato nella gelatina Modecor Master Cake.
3. **Colorazione:** Usa ColorLiquid (colorante liposolubile liquido) per colorare la Glassa Croc, direttamente in massa, dopo averla sciolta. Utilizzare una spatola o un mixer ad immersione. Usa ColorDust (colorante liposolubile in polvere pastello), in una piccola parte di Glassa Croc, realizzando un colore di intensità maggiore rispetto alla desiderata, per far sì che, quando lo dissolviamo nella restante quantità di prodotto, il colore risulterà più tenue. Utilizzare una spatola o un mixer ad immersione. Usa ColorGel per colorare la gelatina.

**Puoi personalizzare la tua monoporzione o mignon, anche con effetto opaco e/o velvet.**

## Effetto opaco:

Per rendere la tua monoporzione opaca devi semplicemente immergere nella Glassa Croc neutra o colorata, la tua mono, dopo averla sciolta come al punto 1.

## Effetto velvet:

Per creare l'effetto velluto, utilizza il ColorVel sulla monoporzione già congelata (-18°/-20°C) e glassata con Glassa Croc, come al punto 1.

Utilizzando la Glassa Croc sulle tue monoporzioni, con temperatura di consumo sia in negativo (-18°C) che in positivo (+5°C), otterrai un effetto croccante.

## Resa:

Con 1 confezione di Glassa Croc (2kit) è possibile glassare 150 monoporzioni circa. (Il numero delle monoporzioni può variare a seconda della dimensione e della forma delle stesse)

## Conservazione del prodotto:

Parametri ottimali di conservazione +15/+18°C e tasso di umidità compreso tra 40-50%.

Each pack has 2 kits, each of which contains 0 1 kg bucket of Croc Glaze and 1 kg bucket of Modecor Master Cake Jelly

## How to use

Making the crunchy glaze:

1. Open the package of Croc Glaze and melt the mixture in the microwave or bain-marie directly in the bucket, being careful not to exceed +50°C.
2. After immersing the single portion in the Croc Glaze, wait a few seconds for the complete crystallization of the surface. Heat the gelatine in the microwave to the temperature of use (+35/+40°C), then immerse it again in the Modecor Master Cake jelly.
3. **Colouring:** Use ColorLiquid (liquid fat soluble colouring) to colour the Croc Glaze, directly in the mass, after melting it. Use a spatula or an immersion mixer. Use ColorDust (fat-soluble pastel powder colouring), in a small part of the Croc Glaze, creating a colour of greater intensity than desired, to ensure that, when you dissolve it in the remaining amount of the product, the colour will be lighter. Use a spatula or an immersion mixer. Use ColorGel to colour the gelatin.

**You can customize your single portion or mignon even with a Matt and /or velvet effect**

## Matt effect:

To give your single portion a matt effect simply dip it in the neutral or coloured Croc Glaze after melting it. (see point 1)

## Velvet Effect:

To obtain the velvet effect, use ColorVel on the single portions already chilled and glazed (-18° / -20°C), as in point one.

When using the Croc Glaze on your single portions, with temperatures both in negative (-18°C) and in positive (+5°C), you will get a crunchy effect.

## Yield:

1 pack of Croc Glaze (2 kits) covers approximately 150 single portions. (Results may vary depending on shape and size of each portion)

## Storage:

Optimal storage parameters: +15/+18°C and humidity between 40-50%

**Effetto Opaco**  
**Matt effect**



**Effetto Lucido**  
**Glossy Effect**



**Effetto Velluto**  
**Velvet Effect**



# ABBREVIAZIONI MATERIALI

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

	Italiano	English	Français	Deutsch	Español	Português
	Termoformati da riempire	Empty moulds, to be filled	Thermoformés à remplir	Schoko-Formen zum Ausfüllen	Moldes termoformados para rellenar	Moldes para preencher
	Cioccolato fondente Cacao min. 60%	Dark chocolate Cocoa min. 60%	Chocolat noir Cacao min. 60%	Bitterschokolade Kakao min. 60%	Chocolate negro Cacao min. 60%	Chocolate preto Cacao min 60%
	Cioccolato al latte	Milk chocolate	Chocolat au lait	Milchschokolade	Chocolate con leche	Chocolate ao leite
	Cioccolato bianco	White chocolate	Chocolat blanc	Weiße Schokolade	Chocolate blanco	Chocolate branco
CC	Cioccolato	Chocolate	Chocolat	Schokolade	Chocolate	Chocolate
CER	Cereali	Cereals	Céréales	Getreide	Cereales	Cereais
CT	Carta/Cartone	Paper/Carton	Papier/Carton	Papier/Karton	Papel/Cartón	Papel/Cartão
FG	Frutta a guscio	Nuts	Fruits à coque	Schalenfrüchte	Fruta con cáscara	Frutas secas com casca
LA	Liquido analcolico	Non alcoholic liquid	Liquide sans alcool	Alkoholfrei Flüssigkeit	Líquido sin alcohol	Líquido sem álcool
MT	Metallo	Metal	Métal	Metall	Metal	Metal
PF	Prodotto da forno	Bakery wares	Produit cuit au four	Backwaren	Productos para hornear	Produtos cozidos no forno
PL	Plastica	Plastic	Plastique	Plastik	Plástico	Plástico
PO	Polystone/Resina	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyrésine	Polystone/Polyresin	Polystone/Polyresina	Polistone/Poliresina
WF	Cialda	Wafer	Azyme	Oblate	Oblea	Obreia
ZU	Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	Açúcar



Scansiona il QR Code per vedere il video del prodotto

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

Scan the QR Code to view the product video

Escanear el Código QR para ver el vídeo del producto

Scannez le Code QR pour voir la vidéo du produit

Digitalizar o Código QR para visualizar o vídeo do produto

Realizzato e prodotto da Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)  
Copyright © Modecor Italiana S.r.l.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in nessun modo, senza un'autorizzazione scritta e concessa da parte di Modecor Italiana S.r.l.

Modecor è un marchio registrato

Réalisé par Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)

Copyright © Modecor Italiana S.r.l.

Tous droits réservés. Aucune partie du présent catalogue ne peut être reproduite ou transmise en aucune manière, sans autorisation écrite et accordée par Modecor Italiana S.r.l.

Modecor est une marque déposée

Realizado y fabricado por Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)

Copyright © Modecor Italiana S.r.l.

Quedan reservados todos los derechos.

Ninguna parte de este catálogo puede ser reproducida o transmitida sin autorización escrita de Modecor Italiana S.r.l.

Modecor es una marca registrada

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti. Tutte le fotografie di questo catalogo sono di proprietà di Modecor Italiana S.r.l.

The images are only intended to represent the products. All pictures inside this catalogue are owned by Modecor Italiana S.r.l.

Les images sont uniquement destinées à représenter les produits. Tous les visuels de ce catalogue appartiennent à Modecor Italiana S.r.l.

Die Bilder sind nur dazu bestimmt, die Produkte darstellen. Alle enthaltenen Bilder im Katalog sind Eigentum von Modecor Italiana S.r.l.

Las imágenes sólo pretenden representar los productos. Todas las fotos de este catálogo, son de propiedad de Modecor Italiana S.r.l.

As imagens são destinados apenas para representar os produtos. Todas as fotos presente no catálogo, são da propriedade da Modecor Italiana S.r.l.

Made and produced by Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)

Copyright © Modecor Italiana S.r.l.

All rights reserved.

No part of this catalogue can be copied or transmitted in any way, without written authorization by Modecor Italiana S.r.l.

Modecor is a registered trademark

Hergestellt und produziert von Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)

Markenschutz © Modecor Italiana S.r.l.

Alle Rechte vorbehalten

Kein Teil dieses Katalogs darf ohne schriftliche Erlaubnis von Modecor Italiana S.r.l. auf irgendeine Art und Weise kopiert oder übertragen werden.

“Modecor” ist ein eingetragenes Markenzeichen

Realizado e produzido por Modecor Italiana S.r.l. - Cuvio (VA)

Copyright © Modecor Italiana S.r.l.

Direitos Reservados

Nenhuma parte deste catálogo pode ser reproduzida ou transmitida sem autorização escrita da Modecor Italiana S.r.l.

Modecor é uma marca registrada



WHA - IT00200  
www.wha-halal.org

MODECOR ITALIANA S.R.L.

Via Gino Maggi 2 - 21030 Cuvio (Va) Italia

Tel. +39 0332 658 311 - Fax +39 0332 651 135

modecor@modecor.it - www.modecor.it



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



[modecor@modecor.it](mailto:modecor@modecor.it)  
[www.modecor.it](http://www.modecor.it)



YouTube