



| CATÁLOGO PRODUCTOS DECO'RELIEF   |                                      | 2023  |
|--|--------------------------------------|---|
| CÓDIGO   | PRODUCTO                             | PVP   |
| 0501045  | B/ 100g COLORANTE VERDE LIPO LACA    | 31,40 €   |
| <p>Este colorante verde liposoluble te permite dar color a tus dulces a base de chocolate, o pulverizar con pistola de chocolate para decorar.</p> <p><b>Ingredientes:</b> E102, E133.</p> <p><b>Uso:</b> Para colorear sus preparaciones, simplemente agregue el colorante directamente junto al resto de ingredientes.</p>                                   |                                      |    |
| 0501050  | B/ 300g COLORANTE BLANCO LIPO LACA   | 33,90 €   |
| <p>Este colorante natural blanco liposoluble no contiene dióxido de titanio, colorante prohibido por la EFSA. Presenta un color blanco pastel.</p> <p><b>Ingredientes:</b> colorante E170. <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Para colorear sus preparaciones, simplemente agregue el colorante directamente junto al resto de ingredientes.</p> |                                      |  |
| 0501046  | B/ 100g COLORANTE AMARILLO LIPO LACA | 31,40 €   |
| <p>Colorante liposoluble amarillo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E102-Tartrazina</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>        |                                      |  |
| 0501043  | B/ 100g COLORANTE ROJO LIPO LACA     | 31,40 €   |
| <p>Colorante liposoluble rojo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E124-Rojo Cochinilla A</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>     |                                      |  |



| CÓDIGO  | PRODUCTO  | PVP     |
|---------|---|---------|
| 0501047 | <b>B/ 100g COLORANTE AZUL LIPO LACA</b>   | 31,40 € |
|         | <p>Colorante liposoluble azul en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E132-Índigo carmín</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>                                     |         |
| 0501044 | <b>B/ 100g COLORANTE NEGRO LIPO LACA</b>  | 39,90 € |
|         | <p>Colorante liposoluble negro en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E102 Tartrazina, E151-Brilliant Black BN</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>              |         |
| 0501049 | <b>B/ 100g COLORANTE NARANJA LIPO LACA</b>  | 31,40 € |
|         | <p>Colorante liposoluble naranja en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E110-Amarillo Ocaso FCF</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>                             |         |
| 0501079 | <b>B/ 100g COLORANTE MARRON LIPO LACA</b>   | 31,40 € |
|         | <p>Colorante liposoluble marrón en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E102 Tartrazina, E122-Azorrubina, E132-Índigo carmín</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p> |         |



|  |  |   |
|--|--|---|
| 0501083  | <b>B/ 100g COLORANTE VIOLETA LIPO LACA</b> | 31,40 €   |
| <p>Colorante liposoluble púrpura en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata...</p> <p><b>Ingredientes:</b> E122-Azorrubina, E132-Índigo carmín</p> <p><b>Uso:</b> Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.</p>  |  |    |
| 0501035  | <b>B/ 25g COLORANTE ORO POLVO</b>          | 16,90 €   |
| <p>Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres...</p> <p><b>Ingredientes:</b> colorante: E172, E100, E555. <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.</p> |  |   |
| 0501036  | <b>B/ 25g COLORANTE PLATA POLVO</b>        | 16,90 €   |
| <p>Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres...</p> <p><b>Ingredientes:</b> colorante: E171, E555</p> <p><b>Uso:</b> Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.</p>                                      |  |  |
| 0501084  | <b>B/ 25g COLORANTE COBRE POLVO</b>        | 16,90 €   |
| <p>Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres...</p> <p><b>Ingredientes:</b> colorante: E555, E172 <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.</p>        |  |  |



|   |  |   |
|---|--|---|
| 0501037   | <b>B/ 25g COLORANTE BRONCE POLVO</b>   | 16,90 €   |
| <p>Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres...</p> <p><b>Ingredientes:</b> colorante, E172[nano], E555. <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.</p> |  |    |
| 0501038   | <b>B/ 405mL COLORANTE SPRAY ORO</b>    | 26,30 €   |
| <p>Spray metalizado oro que aporta un magnífico efecto dorado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas.</p> <p>El acabado metalizado de este colorante oro en spray permite resaltar los relieves.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Gas E943a, E944, Colorantes E172 [nano], E100, E555. <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.</p>                           |  |   |
| 0501039   | <b>B/ 405mL COLORANTE SPRAY PLATA</b>  |   |
| <p>Spray metalizado plata que aporta un efecto plateado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas.</p> <p>El acabado metalizado de este colorante plata en spray te permite resaltar los relieves.</p> <p><b>Ingredientes:</b></p> <p><b>Uso:</b> Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.</p>   |  |  |
| 0501056   | <b>B/ 405mL COLORANTE SPRAY BRONCE</b> | 26,30 €   |
| <p>Spray metalizado bronce que aporta un efecto bronceado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas.</p> <p>El acabado metalizado de este colorante bronce en spray permite resaltar los relieves.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Alcohol, E943a / E944 / E172 [nano] / E555. <b>SIN DIÓXIDO DE TITANIO</b></p> <p><b>Uso:</b> Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.</p>                                     |  |  |



|  |  |   |
|--|--|---|
| 0501052  | <b>B/ 650mL SPRAY BRILLO ALIMENTARIO</b>   | 29,10 €   |
| <p>El barniz comestible se puede utilizar en todos los productos alimenticios: chocolate, pasteles, panes, figuritas de azúcar, mazapán, helado... para proteger contra la humedad y la desecación, lo que permite mejorar la conservación de las piezas.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Etanol, goma laca E904, gas propulsor: CO2</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien el spray antes de usar. Aplicar en una capa uniforme del espesor deseado. (Limpieza con alcohol).</p>  |  |    |
| 0501051  | <b>B/ 650mL SPRAY DECOGEL REFRIGERANTE</b> | 28,15 €   |
| <p>El spray refrescante, se evapora sin dejar rastros y no altera los materiales.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Este spray refrescante está compuesto por gas líquido neutro e inodoro.</p> <p><b>Uso:</b> Le recomendamos que agite bien el spray refrescante antes de usarlo. Pulverizar en una capa fina desde una distancia de unos 20 cm.</p> <p>Tiene 2 posiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aerosol usado boca abajo: soplador, sin abrasión, para todo tipo de materiales.</li><li>- Spray utilizado boca arriba: enfriador tradicional.</li></ul>                                      |  |   |
| 0501070  | <b>B/ 500mL SPRAY DESMOLDEANTE</b>         | 8,05 €  |
| <p>Spray de grasa para hornear y desmoldar fácilmente, incluso en los moldes más delicados. Este spray engrasante para pastelería hace que sea fácil e higiénico engrasar sus moldes y aros de tarta, incluso en los rincones más inaccesibles.</p> <p><b>Ingredientes:</b> A base de aceite vegetal de Colza, este spray antiadherente no modifica los aromas de tus preparaciones.</p> <p><b>Uso:</b> Fácil de usar, agite el spray, sostenga su molde a una distancia de 10-15 cm y rocíe una fina capa de material en las paredes. El material no fluye y queda perfectamente fijado.</p>                    |  |  |
| 0501027  | <b>B/ 125mL COLORANTE ROJO LIQUIDO</b>     | 13,70 €   |
| <p>Colorante líquido rojo - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E129, E124, E122, cloruro de sodio, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p> |  |  |



|   |  |   |
|---|--|---|
| 0501028   | <b>B/ 125mL COLORANTE AMARILLO LIQUIDO</b> | 13,70 €   |
| <p>Colorante líquido amarillo - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E102, cloruro sódico, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p>                  |  |    |
| 0501029   | <b>B/ 125mL COLORANTE VERDE LIQUIDO</b>    | 13,70 €   |
| <p>Colorante líquido verde - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E102, E131, cloruro de sodio, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p>             |  |   |
| 0501034   | <b>B/ 125mL COLORANTE AZUL LIQUIDO</b>     | 13,70 €   |
| <p>Colorante líquido azul - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E131, E151, cloruro de sodio, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Pon unas gotas de colorante en tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p>               |  |  |
| 0501030   | <b>B/ 125mL COLORANTE NEGRO LIQUIDO</b>    | 13,70 €   |
| <p>Colorante líquido negro - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E151, E102, E122, E131, cloruro de sodio, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p> |  |  |



|   |   |         |
|---|---|---------|
| 0501032   | <b>B/ 125mL COLORANTE ROSA LIQUIDO</b>    | 13,70 € |
| <p>Colorante líquido rosa - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E122, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p>                            |   |         |
| 0501033   | <b>B/ 125mL COLORANTE VIOLETA LIQUIDO</b> | 13,70 € |
| <p>Colorante líquido violeta - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores.</p> <p><b>Ingredientes:</b> agua, colorantes E151, E122, cloruro de sodio, conservante: E202.</p> <p><b>Uso:</b> Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.</p> |   |         |