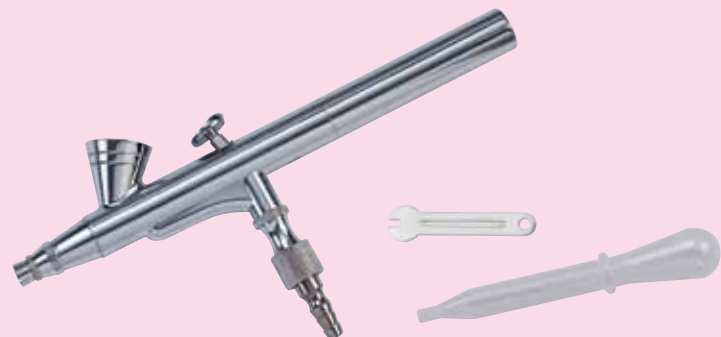


AIRBRUSH EQUIPMENT



Cod. **DECOAIR2**
Cap. 7 CC
Ø 0,3mm



Cod. **DECOAIR3**
Cap. 2 CC
Ø 0,2mm




Cod. **DECOAIR4**
Cap. 2 CC
Ø 0,2mm



Cod. **DECOAIR5**
Cap. 20 CC - 40 CC
Ø 0,2mm



Cod. **DECOAIR6**
Cap. 2 CC - 5 CC - 13 CC
Ø 0,3mm

 Visualizza i tutorial sul nostro canale **YouTube**
Watch the step-by-step on our **YouTube** channel



Cod. **DECOMP8**
BAR 2,5



Cod. **DECOMP7**
BAR 4

Cod. **DECOCP01**

Il kit per piccole decorazioni include:

- Penna aerografa a doppia azione, Ø 0,2mm;
- Mini Compressore da 1 BAR;
- Supporto per penna aerografa;
- Trousse nera da viaggio.

The kit for small decorations includes:

- Airbrush double action, Ø 0.2mm;
- Mini compressor 1 BAR;
- Support for airbrush;
- Black travel bag.



Cod. **DECOV01**
Vaschetta per la pulizia dell'aerografo.
Container for airbrush cleaning.



Cod. **DECOF01**
Filtro per aerografo.
Airbrush filter.



Cod. **DECOH01**
Sostegno per aerografo.
Airbrushes holder.



Cod. **MD 2**
Sostegno per aerografo.
Airbrushes holder.

FOOD COLOURING

Martellato propone una linea completa di coloranti alimentari per dolci, in versione spray, in polvere o in gelatina, ideali per impreziosire e dare un tocco di fantasia a dolci, gelati e altri prodotti dolciari.

Martellato offers a full range of edible cake food colouring available in spray, powders or gel pastes ideal to decorate and add a splash of whimsy to cakes, ice-cream and other desserts.

VELVET SPRAY

I coloranti alimentari spray Velvet, a base di burro di cacao, offrono al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc

The Velvet food colouring spray, made with cocoa butter, offer a velvety decor for semifreddi.

The product can be sprayed on all frozen surfaces: semifreddos, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams, etc.



SPRAY VELVET - CONSIGLI D'USO:

Il prodotto su cui si spruzza il Velvet deve essere congelato.

Mantenere il prodotto ad una temperatura di 20/25°C per almeno 2 ore e agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare da una distanza di circa 15/20 cm ad intervalli regolari.

Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Velvet in modo da distribuire uniformemente il prodotto.

Si consiglia di pulire l'erogatore con acqua calda subito dopo l'uso.

VELVET SPRAY - DIRECTIONS FOR USE:

It is essential that the surface is frozen. Keep the product at 20/25°C for at least 2 hours. Shake well before use. Spray a thin, uniform layer on the product from a distance of about 15-20 cm at regular intervals.

Constantly rotate the cake while decorating with Velvet to evenly distribute the product.

It is advisable to clean the nozzle with hot water right after use.

DOVE USARLO

- semifreddi
- gelati
- mousse
- altre superfici congelate prima del trattamento

CREATED FOR

- semifreddos
- ice-creams
- mousses
- other frozen products

cod.	Colore	MI	Info
LCV000	Bianco - White	400 ml	Azo free
LCV001	Arancione - Orange	400 ml	Azo
LCV003	Azzurro - Sky blue	400 ml	Azo free
LCV004	Giallo - Yellow	400 ml	Azo
LCV005N	Cioccolato al Latte - Milk choc.	400 ml	Azo
LCV107	Fucsia - Fuchsia	400 ml	Azo
LCV008	Rosso - Red	400 ml	Azo
LCV009N	Verde - Green	400 ml	Azo
LCV015N	Cioccolato fondente - Dark choc.	400 ml	Azo

SPRAY IDROALCOLICI - CONSIGLI D'USO:

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm.

Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate.

Lasciare asciugare per qualche secondo prima di spruzzare nuovamente sul prodotto da decorare.

HYDROALCOHOLIC SPRAY - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains. Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- biscuits
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddos
- mousse
- ice-creams
- pastillages
- general pastry

PEARL SPRAY COLOURING

Coloranti alimentari perlati **idroalcolici** in bombolette spray.

Ideali per la colorazione di masse grasse, cioccolato, marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio e pasticceria generale.

Pearled **hydroalcoholic** food colouring in spray cans.

Ideal for the decoration of fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, waffles, pulled sugar, candy floss, poured sugar, sugar paste, semifreddos, mousses, ice-cream, pastry in general.

cod.	Colore	Gr	Info
LCS215	Bronzo - Bronze	100 ml	Azo free
LCS217N	Oro - Gold	100 ml	Azo free
LCS218N	Rubino - Ruby	100 ml	Azo free
LCS219N	Argento - Silver	100 ml	Azo free
LCS220	Rame - Copper	100 ml	Azo free



PASTEL SPRAY COLOURING

Coloranti alimentari pastello **idroalcolici** in bombolette spray.

Ideali per la colorazione di masse grasse, cioccolato, marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio e pasticceria generale.

Pastel **hydroalcoholic** food colors in spray cans.

Ideal for the decoration of fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, waffles, pulled sugar, candy floss, poured sugar, sugar paste, semifreddi, mousses, ice-cream, pastry in general.

cod.	Colore	MI	Info
LCS001	Aranzone - Orange	100 ml	Azo
LCS003	Azzurro - Sky blue	100 ml	Azo free
LCS004	Giallo - Yellow	100 ml	Azo
LCS005	Bruno - Brown	100 ml	Azo
LCS007	Rosa - Pink	100 ml	Azo free
LCS008	Rosso - Red	100 ml	Azo
LCS009	Verde - Green	100 ml	Azo



IDROALCOLICI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Agitare bene il flacone prima dell'uso e rimuovere i pigmenti che si depositano nel fondo con l'aiuto di un bastoncino. Se utilizzato con aerografo nebulizzare a circa 10 cm. Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

AIRBRUSH HYDROALCOHOLIC - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle well before use and remove the pigments that are deposited in the bottom with the help of a stick. When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the chocolate figure. It can be used directly on the mould or on the finished chocolate figure.

SPECIAL FOR CHOCOLATE

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- pasta mandorle
- glasse

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- biscuits
- wafers
- sugar paste
- almond paste
- icings

SATIN COLOURING AIRBRUSH

Il colorante alimentare "Satinato per Aerografo" è un prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. **Dona un effetto satinato opaco.** The "Satin for Airbrush" colouring is a **hydroalcoholic** product that can easily cover chocolate or sugar paste. **It gives a matt effect.**



cod.	Colore	Gr	Info
LCA300	Bianco - White	60 gr	Azo free
LCA303	Azzurro - Skyblue	60 gr	Azo free
LCA304	Giallo - Yellow	60 gr	Azo free
LCA307	Rosa - Pink	60 gr	Azo free
LCA308	Rosso - Red	60 gr	Azo free
LCA309	Verde - Green	60 gr	Azo free

cod.	Colore	Gr	Info
40-WCA301	Arancio - Orange	40gr	Azo free
40-WCA303	Azzurro - Skyblue	40gr	Azo free
40-WCA304	Giallo - Yellow	40gr	Azo free
40-WCA306	Nero - Black	40gr	Azo free
40-WCA308	Rosso - Red	40gr	Azo free
40-WCA326	Verde lime - Lime green	40gr	Azo free



PEARL COLOURING AIRBRUSH

Il colorante alimentare "Perlato per Aerografo" è un prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. **Dona un effetto perlato.** The "Air Brush Pearl" colouring is a **Hydroalcoholic** product that can easily cover chocolate or sugar paste. **It gives a pearlescent effect.**

cod.	Colore	Gr	Info
LCA408	Rosso - Red	100 gr	Azo free
LCA417	Oro - Gold	100 gr	Azo free
LCA419	Argento - Silver	100 gr	Azo free

cod.	Colore	Gr	Info
40-WCA417	Oro - Gold	40gr	Azo free
40-WCA419	Argento - Silver	40gr	Azo free



SHINY AIRBRUSH

Per la lucidatura e protezione di superfici a base di zucchero o cioccolato. To protect and polish sugar-based products or chocolate.

Cod.
LCAS100 Azo free 100 gr



IDROSOLUBILI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere.

In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

AIRBRUSH WATER-SOLUBLE - DIRECTIONS FOR USE:

Pour the colouring in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the colouring with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°.

DOVE USARLO

- marzapane
- biscotteria
- cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale
- glasse
- panna
- pasta frolla

CREATED FOR

- marzipan
- biscuits
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddo
- mousse
- ice-cream
- pastillages
- general pastry
- icings
- cream
- shortbread

PEARL COLOURING AIRBRUSH

Il colorante alimentare "Air Brush Pearl" è un prodotto **idrosolubile** adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere. Dona un effetto perlescente alle superfici aerografate **Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.**

The food colouring "Air Brush Pearl" is a **water-soluble** product suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, short pastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general. Gives a pearlescent effect to surfaces decorated with airbrush. **It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.**

cod.	Colore	Gr	Info	cod.	Colore	Gr	Info
LCA201	Arancione - Orange	190 gr	Azo	40-WC617	Oro - Gold	45 gr	Azo free
LCA203	Azzurro - Sky blue	190 gr	Azo free	40-WC619	Argento - Silver	45 gr	Azo free
LCA205	Marrone - Brown	190 gr	Azo				
LCA206	Nero - Black	190 gr	Azo				
LCA207N	Rosa - Pink	190 gr	Azo				
LCA208N	Rosso - Red	190 gr	Azo				
LCA209	Verde - Green	190 gr	Azo				
LCA210	Viola - Violet	190 gr	Azo				
LCA211	Limone - Lemon	190 gr	Azo				
LCA212	Pistacchio - Pistachio	190 gr	Azo				
LCA217	Oro - Gold	190 gr	Azo free				
LCA219	Argento - Silver	190 gr	Azo free				



PASTEL COLOURING AIRBRUSH

Il colorante alimentare **idrosolubile** "Air Brush" è adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere. **Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.**

The **water-soluble** food colouring "Air Brush" is suitable for any type of dough or food such as ice cream, mousses, icings, cream, shortpastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general. **It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.**

cod.	Colore	Gr	Info	cod.	Colore	Gr	Info
40-WC600	Bianco - White	45 gr	Azo free	LCA000	Bianco - White	190 gr	Azo free
40-WC601	Arancione - Orange	45 gr	Azo	LCA001	Arancione - Orange	190 gr	Azo
40-WC602	Blu - Blue	45 gr	Azo free	LCA002	Blu - Blue	190 gr	Azo free
40-WC603	Azzurro - Sky blue	45 gr	Azo free	LCA003	Azzurro - Sky blue	190 gr	Azo free
40-WC604	Giallo - Yellow	45 gr	Azo	LCA004	Giallo - Yellow	190 gr	Azo
40-WC605	Marrone - Brown	45 gr	Azo	LCA005	Marrone - Brown	190 gr	Azo
40-WC606	Nero - Black	45 gr	Azo	LCA006	Nero - Black	190 gr	Azo
40-WC607	Rosa - Pink	45 gr	Azo	LCA007N	Rosa - Pink	190 gr	Azo
40-WC608	Rosso - Red	45 gr	Azo	LCA008N	Rosso - Red	190 gr	Azo
40-WC609	Verde - Green	45 gr	Azo	LCA009	Verde - Green	190 gr	Azo
40-WC610	Viola - Violet	45 gr	Azo	LCA010	Viola - Violet	190 gr	Azo
40-WC611	Limone - Lemon	45 gr	Azo	LCA011	Limone - Lemon	190 gr	Azo
40-WC612	Pistacchio - Pistachio	45 gr	Azo	LCA012	Pistacchio - Pistachio	190 gr	Azo



POLVERE LIPOSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato.

Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato.

Per la colorazione in superficie si può utilizzare la polvere misciata alla gommalacca liquida, in modo che il prodotto aderisca bene alla superficie una volta decorata.

DOVE USARLO

- cioccolato
- cioccolato bianco
- crema,
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- pasta di mandorle
- burro

CREATED FOR

- chocolate
- white chocolate
- custard
- sugar paste
- modelling paste
- almond paste
- butter

LIPOSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:

The colouring is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect.

It can be used directly on the surface of chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect to colour the surface you can use the powder mixed with the liquid shellac, so that the product adheres well to the surface once decorated.

PEARLED POWDER COLOURING

Il colorante alimentare in polvere **liposolubile e alcool solubile**, può essere usato per la decorazione di praline e soggetti di cioccolato, torte glassate, semifreddi, gelato, mousse, gelatina trasparente ecc.

The food **liposoluble** and **alcohol soluble** powder colouring can be used for decorating pralines or other figures of chocolate, frozen cakes, semifreddos, ice cream, mousse, transparent gelatin.



cod.	Colore	Gr	Info
40-WC015	Bronzo - Bronze	5 gr	Azo free
40-WC017	Oro lustre - Gold	5 gr	Azo free
40-WC020	Rame - Copper	5 gr	Azo free
40-WC119	Argento - Silver	5 gr	Azo free

cod.	Colore	Gr	Info
LCP003	Blu - Blue	25 gr	Azo free
LCP008	Rosso - Red	25 gr	Azo
LCP009	Verde - Green	25 gr	Azo
LCP010	Viola - Violet	25 gr	Azo
LCP015	Bronzo - Bronze	25 gr	Azo free
LCP017N	Gold LUSTRE	25 gr	Azo free
LCP018	Rubino - Ruby	25 gr	Azo free
LCP019N	Silver LUSTRE	25 gr	Azo free
LCP020	Rame - Copper	25 gr	Azo free
LCP021	Fucsia - Fuchsia	25 gr	Azo
LCP117	Oro - Gold	25 gr	Azo free
LCP119	Argento - Silver	25 gr	Azo free



INTERFERENCE POWDER

Il colorante alimentare in polvere **liposolubile**, se associate ad una superficie scura, donano dei riflessi di luce colorata. Possono essere usate su soggetti di cioccolato fondente o paste zucchero colorate.

The food colouring powders **liposoluble**, when applied on a dark surface, give some coloured light reflections. They can be used on dark chocolate figures or coloured sugar paste.

cod.	Colore	Gr	Info
40-WCP508	Rossa - Red	5gr	Azo free
40-WCP517	Oro - Gold	5gr	Azo free



PASTEL POWDER COLOURING

Il colorante alimentare **liposolubile** può essere utilizzato in tutte le masse grasse come cioccolato, burro di cacao, pasta frolla, marzipane, pasta di zucchero etc..

The food **liposoluble** colouring can be used in all fat masses: chocolate, cocoa butter, short pastry, marzipan, sugar paste.

cod.	Colore	Gr	Info	cod.	Colore	Gr	Info
40-WC300	Bianco - White	5 gr	Azo free	LCP300	Bianco - White	25 gr	Azo free
40-WC302	Blu - Blue	5 gr	Azo free	LCP302	Blu - Blue	25 gr	Azo free
40-WC304	Giallo - Yellow	5 gr	Azo free	LCP304	Giallo - Yellow	25 gr	Azo
40-WC305	Marrone - Brown	5 gr	Azo free	LCP305	Marrone - Brown	20 gr	Azo
40-WC306	Nero - Black	5 gr	Azo free	LCP306	Nero - Black	25 gr	Azo free
40-WC307	Rosa - Pink	5 gr	Azo free	LCP307	Rosa - Pink	25 gr	Azo free
40-WC308	Rosso - Red	5 gr	Azo free	LCP308	Corallo - Coral	25 gr	Azo
40-WC309	Verde - Green	5 gr	Azo free	LCP308N	Rosso - Red	25 gr	Azo
40-WC310	Viola - Violet	5 gr	Azo free	LCP309	Verde - Green	25 gr	Azo
40-WC311	Arancione - Orange	5 gr	Azo free	LCP311	Arancione - Orange	25 gr	Azo
40-WC322	Candy pink	5 gr	Azo free				



POLVERE IDROSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:

Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua.

La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere.

IDROSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:

The colouring can be dissolved with the addition of water.

The finer is the grain the faster is the dissolution of the powder.

DOVE USARLO

- panna
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- semifreddi
- ghiaccia
- pastafrolla
- macarons
- meringhe

CREATED FOR

- cream
- sugar paste
- modelling paste
- semifreddo
- icing
- shortbread
- macarons
- meringues

PASTEL POWDER COLOURING

Colorante alimentare in polvere **idrosolubile** ad elevato grado di purezza, utilizzabile in qualsiasi tipo di impasto (per la colorazione del cioccolato si consiglia di utilizzare la linea "Lake Powder" o "Pearled Powder").

High purity **water-soluble** food colouring powder to be used in any type of dough (to colour chocolate you should use the line "Lake Powder" or "Pearled Powder").

cod.	Colore	Gr	Info
LCP202	Blu - Blue	25 gr	Azo free
LCP204	Giallo - Yellow	25 gr	Azo
LCP206	Nero - Black	25 gr	Azo free
LCP208	Rosso - Red	25 gr	Azo
LCP209	Verde - Green	25 gr	Azo
LCP211	Arancione - Orange	25 gr	Azo
LCP218	Fragola - Strawberry	25 gr	Azo



COCOA BUTTER

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti di cioccolato e altre masse grasse.

Colourings made of cocoa butter, once melted in bain-marie or microwave, are perfect to colour chocolate products.

cod.	Colore	Gr	Info	cod.	Colore	Gr	Info
LCB200	Bianco - White	200 gr	Azo free	40-WCB200	Bianco - White	30 gr	Azo free
LCB201	Arancio - Orange	200 gr	Azo	40-WCB201	Arancio - Orange	30 gr	Azo
LCB202	Blu - Blue	200 gr	Azo free	40-WCB202	Blu - Blue	30 gr	Azo free
LCB204	Giallo - Yellow	200 gr	Azo	40-WCB204	Giallo - Yellow	30 gr	Azo
LCB206	Nero - Black	200 gr	Azo	40-WCB206	Nero - Black	30 gr	Azo
LCB208	Rosso - Red	200 gr	Azo	40-WCB208	Rosso - Red	30 gr	Azo
LCB209	Verde - Green	200 gr	Azo	40-WCB210	Viola - Violet	30 gr	Azo
LCB210	Viola - Violet	200 gr	Azo	40-WCB217	Oro - Gold	30 gr	Azo free



BURRO CACAO - CONSIGLI D'USO:

Il burro di cacao può essere utilizzato puro per piccole decorazioni con il pennello oppure, se diluito con 50% di cioccolato bianco, può essere spruzzato con pistola a caldo producendo così un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

DOVE USARLO

- cioccolato
- masse grasse

CREATED FOR

- chocolate
- fat masses

COCOA BUTTER - DIRECTIONS FOR USE:

The product when sprayed with hot gun, mixed with 50% of white chocolate, produces a velvety effect. Sprayed into moulds for chocolates, melted at 30°C, in addition to colour, allows to get spotted, snow, drop or orange peel effect.

GEL COLOURING

Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero, masse grasse e royal ice.

Highly concentrated colouring in gel to colour of sugar paste, fat masses and royal icing.

cod.	Colore	Gr	Info	cod.	Colore	Gr	Info
LCG001	Arancione - Orange	30gr	Azo	LCG008	Rosso - Red	30gr	Azo
LCG002	Blu - Blue	30gr	Azo free	LCG009	Verde - Green	30gr	Azo
LCG004	Giallo - Yellow	30gr	Azo	LCG010	Violet - Violet	30gr	Azo
LCG005	Marrone - Brown	30gr	Azo	LCG022	Blue Navy	30gr	Azo
LCG006	Nero - Black	30gr	Azo	LCG025	Incarnato - Incarnate	30gr	Azo
LCG007	Rosa - Pink	30gr	Azo				



JELLIES

La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza. Food jellies are ideal to garnish every kind of cake.

CONSIGLI D'USO:

Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato.

DIRECTIONS FOR USE:

Soften the jelly with a whisk, and then spread it onto the cake surface to produce a shiny effect.

cod.	Colore	Gr	Info
LCJ000	Trasparente - Transparent	1000 gr	Azo free
LCJ100	Glitter - Glitter Transparent	1000 gr	Azo free



SPRAY SPECIALI - CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

SPECIAL SPRAY - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm

MARZIPAN SHINY

Cod. **LCV100**

Azo free 400 ml

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.

Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal to protect and polish marzipan and almond paste



COOLER

Cod. **EUROCHOCK**

Azo free 400 ml

Refrigerante in spray, con cannucchia unidirezionale, per la presa istantanea di particolari in cioccolato o zucchero.

Spray cooler, with monodirection straw, enables to fix chocolate and sugar pieces.



COATING

Cod. **COATING**

Azo free 400 ml

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinture in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

Detaching ideal to remove easily the product from mould trays, steel belts, aluminium moulds, thermoformed moulds and other. The product is odourless and tasteless.



SHINY

Cod. **LCS200**

Azo free 400 ml

Per la lucidatura e protezione di superfici a base di zucchero o cioccolato.

To protect and polish sugar-based products or chocolate.

