



2023

# ШОКОЛАД

Шоколад, какао-продукты, инвентарь и аксессуары

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



Шоколад ICAM- результат большой страсти, которую семья Агостони передаёт из поколения в поколение с 1946 года, являясь на сегодняшний день представителем настоящей культуры итальянского шоколада. Благодаря контролю качества всей производственной цепочки, начиная от тщательного выбора плантаций какао-бобов по территории происхождения и заканчивая производством готовой шоколадной продукции на инновационном заводе около озера Комо, ICAM представляет лучшие шоколады и шоколадные ингредиенты, которые пользуются огромной популярностью у шоколаде всего мира.



Основанная более 100 лет назад компания IRCA ежегодно производит около 70 000 тонн первоклассного итальянского шоколада. В 2019 году компания провела масштабную модернизацию и ребрендинг всего ассортиментного ряда, переименовав старые названия шоколадов в ПРЕЛЮДИЮ и РЕНО КОНЦЕРТ, поместив их в более удобную и информативную потребительскую упаковку, а также разработала совершенно новые линейки кувертюрных шоколадов СИМФОНИЯ и МЕНУЭТ с потрясающими характеристиками!



Компания, которая всего за 63 года превратилась из семейного бизнеса в крупнейшего производителя шоколадных украшений. Dobla, совместно с лучшими мировыми кондитерами, разрабатывает креативные, инновационные, уникальные шоколадные украшения высочайшего качества.



Компания «KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.» является безусловным лидером на рынке кондитерских ингредиентов. Производит более 800 видов продуктов под торговой маркой OVALETTE: эмульгаторы, разрыхлители, смеси для выпечки, кремов и десертов, пасты для декорирования, глазури, фруктовые начинки, шоколады, декор и посыпки и многое другое.



Компания «Botech Gıda Ürünleri», основанная в Стамбуле в 2007 году, предлагает широкий ассортимент шоколада, какао-продуктов, украшений и посыпок из шоколада под брендом «Barlo» и прочих кондитерских ингредиентов.



Компания «Dr. Gusto» специализируется на производстве пищевых красителей, шоколадных велюров, ароматизаторов, лаков, жировых спреев и других продуктов, широко используемых на кондитерских производствах.



Динамично развивающееся предприятие является мировым трендсеттером в производстве силиконовых форм для профессионального и домашнего применения. Силиконовое сырьё, соответствующее всем европейским нормам, высокий технологический уровень производства и современный дизайн гарантируют превосходное качество продукции Silikomart.



Компания Martellato присутствует на мировом рынке уже 40 лет, специализируясь в производстве высококачественного инвентаря и кондитерских аксессуаров. Вся ее продукция создана для того, чтобы помочь профессионалам кондитерской промышленности и предприятиям HoReCa в полной мере проявить свое мастерство.









Более чем 30-летний опыт производства силиконовых форм, пластиковой тары, инвентаря и оборудования для хлебопекарной и кондитерской промышленности принес фирме Pavoni заслуженный успех и признание в Италии и далеко за ее границами.

ШОКОЛАД И КАКАО-ПРОДУКТЫ	4
ПАСТЫ И НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ	16
МАРЦИПАН И ПРОДУКТЫ ИЗ ОРЕХОВ	21
ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНОК	24
ГОТОВЫЙ ДЕКОР И ПОСЫПКИ	29
ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ	45
КРАСИТЕЛИ ДЛЯ ШОКОЛАДА	47
ФОРМЫ ИЗ ПОЛИКАРБОНАТА И ТРИТАНА	51
ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ ДЛЯ КОНФЕТ	80
ФОРМЫ ТЕРМОФОРМИРОВАННЫЕ	84
ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ДЕКОРА	95
АППАРАТЫ MELTINCHOC	103
ПРОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ	105
УПАКОВКА	111







Шоколад и какао-продукты





## ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД ICAM

Характеристики	<b>71288. УГАНДА 78%- 4 кг</b> <b>Agostoni Моносортной шоколад.</b>	<b>71289. ВАНИНИ 72%</b> - 4 кг	<b>71285. ДИАМАНТЕ 67%</b> - 15 кг <b>71065. ДИАМАНТЕ 67%</b> - 4 кг	<b>71284. МАДЕЗИМО 52%</b> - 15 кг <b>71066. МАДЕЗИМО 52%</b> - 4 кг	<b>71283. БЕЗ САХАРА 60%</b> - 4 кг	<b>71235. Шоколад веганский ШОКОРАЙС</b> - 4 кг <b>НОВИНКА</b>
Внешний вид						
Описание	Этот шоколад очень сильный, интенсивный с чистым вкусом какао, немного терпкий и с длительным ванильно-липовым послевкусием с очень легкими нотками специй. Практически не обладает горечью и кислоткой, сбалансированный и свежий.	Гладкий, ровный, богатый вкус классического горького шоколада с легкой кислоткой, фруктовыми нотками и послевкусием специй. Высокая текучесть.	Нежный, в то же время полный вкус горького шоколада с идеальным балансом сладости и терпкости.	Гармоничный, идеальный характер, созданный благодаря хорошему балансу сладости и легкой терпкости и кислотки какао. Красивый цвет темного шоколада. Оптимальная текучесть.	Шоколад, в рецептуре которого сахара заменена на мальтитол. Шоколад имеет очень интенсивный вкус, аромат и цвет какао, обладает небольшой терпкостью, фруктовым послевкусием и легкой кислоткой. Показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы).	Особый рецепт с добавлением сухого рисового молока, для веганов (сертификат). Плюсы: без лактозы, без лецитина, прекрасная кристаллизация, оптимальная текучесть, мягкий вкус какао, цвет средний между темным и молочным шоколадом, многофункциональный в применении.
Минимальное содержание какао продуктов	78%	72%	67%	52%	60%	45%
Жиры	43% какао-масла	44% какао-масла	42-43% какао-масла	35% какао-масла	37% какао-масла	39% какао-масла
Сахароза/ мальтитол	21% (сахароза)	26,5% (сахароза)	31% (сахароза)	46,5% (сахароза)	39% (мальтитол)	35% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹☹
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45°C	45-50°C	45-50°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	31-32°C	30-32°C	30-32°C	28-30°C
Применение	Корпуса, покрытие нарезных конфет, фигуры, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, мороженое (ингредиент)	Покрытие нарезных конфет, горячий шоколад, кремы и муссы мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Покрытие нарезных конфет, горячий шоколад, кремы и муссы мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, фигуры, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Везде, кроме выпечки (нельзя выпекать)

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ISAM

Характеристики	71287. ПЕРУ 39% - 4 кг <b>Agostoni Гранд Крю.</b>	71281. ВАНИНИ 39% - 4 кг	71286. КЬЯРА 33% - 15 кг 71058. КЬЯРА 33% - 5 кг <b>РАСПРОДАЖА</b> 71067. КЬЯРА 33% - 4 кг	71282. БЕЗ САХАРА 36% - 4 кг	71226. КАРАМЕЛЬ - 4 кг <b>НОВИНКА</b>
Внешний вид					
Описание	Насыщенный вкус молока и какао, идеальный баланс сладости и горчинки, с нотками карамели и тонким послевкусием орехов. Молочный шоколад для ценителей шоколада	Шоколад с отлично сбалансированным вкусом молока и какао в сочетании с пониженной сладостью, как результат полная гармония вкусов. Цвет – светло-коричневый.	Молочный шоколад с пониженным содержанием какао пасты, благодаря чему он имеет светлый шоколадный цвет. Интенсивный молочный вкус, хорошо сбалансированный по сладости.	Шоколад, в рецептуре которого сахароза заменена на мальтитол, что никак не влияет на натуральность вкуса и его сладость, привычную для молочного шоколада, с полным отсутствием посторонних привкусов. Шоколад показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы).	Шоколад со вкусом карамели тоффи. Цвет – коричнево-карамельный. Вкус тоффи, сливок и свежего молока с нотами молочного шоколада и нежным финальным соленым послевкусием. Сочетание деликатности с ярким характером.
Минимальное содержание какао продуктов	39%	39%	33%	36%	33%
Жиры	30% какао-масла	36% какао-масла	30% какао-масла	31% какао-масла	31% какао-масла
Сахароза/мальтитол	35% (сахароза)	28-29% (сахароза)	36% (сахароза)	41% (мальтитол)	34,5% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹	☹☹	☹☹
Температура плавления	45°C	45°C	45°C	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	28-30°C	28-30°C	28-30°C	28-30°C
Применение	Покрытие корпусных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Корпуса, покрытие нарезных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент)	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, горячий шоколад, мороженое (ингредиент)

## БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ICAM

Характеристики	71192. ВАНИНИ - 4 кг	71175. ЭДЕЛЬВЕЙС - 15 кг 71068. ЭДЕЛЬВЕЙС - 4 кг	71227. ВАНИНИ АУРУМ - 4 кг НОВИНКА	71228. ШОКОЙО - 4 кг НОВИНКА
Внешний вид				
Описание	Шоколад с насыщенным вкусом молока и ванили, с тонким карамельным послевкусием, очень сбалансированный по сладости. Характерная чистота вкуса, присущая для какао-масла ICAM. Высокая текучесть.	Шоколад отменного качества с насыщенным ароматом и вкусом молочных сливок с оттенками ванили, очень тонким еле уловимым карамельным послевкусием, цвета слоновой кости, оптимальной текучести.	Особенность: карамельный вкус и цвет. Интенсивный вкус карамели и сливок, без послевкуся молока, отчетливая приятная сладость с легкой ноткой соли – как результат потрясающе вкусный шоколад нежного цвета карамели тоффи.	Новый белый шоколад в семействе ICAM, в котором идеально совмещены какао-масло и сухой йогурт (17%). Вкус: йогуртовый, свежий, с кислинкой, сладкий с нотами ванили.
Минимальное содержание какао продуктов	35%	30%	35%	32%
Жиры	35% какао-масла	30% какао-масла	35% какао-масла	32% какао-масла
Сахароза	34%	37,5%	32,3%	30%
Текучесть	▾▾▾▾	▾▾▾	▾▾▾▾	▾▾▾▾
Температура плавления	45°C	45°C	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	28-30°C	28-30°C	28-30°C
Применение	Покрывание нарезных конфет, ганаш, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Корпуса, фигуры, покрытие конфет, ганаш, one-shot, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия	Фигуры, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, тесто, глазури и покрытия, мороженое – ингредиент, покрытие, страччателла, шоколадные фонтаны	Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, мороженое - страччателла

## ШОКОЛАД В ПЛИТКАХ ICAM

Характеристики	71216. Шоколад молочный 33% плитка - 1 кг	71225. Шоколад темный 50% плитка - 1 кг НОВИНКА
Внешний вид		
Описание	Шоколад светло-коричневого цвета в виде плитки, со вкусом и ароматом молочного шоколада.	Шоколад темного цвета в виде плитки, с интенсивным вкусом и ароматом горького шоколада.
Минимальное содержание какао продуктов	33%	50%
Жиры	37,6%	30,7%
Сахароза	36,07%	48,49%
Текучесть	☹☹	☹
Температура плавления	45°C	45-50°C
Температура темперирования	28-30°C	30-32°C
Вкусовые ноты	карамель, молоко	какао
Применение	Идеально подходит для приготовления шоколадных конфет, украшения тортов или завершения других приготовлений с изысканной глазурью из темного шоколада с безупречным глянцевым эффектом.	





Компания ИТАЛИКА предлагает огромный выбор шоколада, какао-продуктов и высококачественных ингредиентов на их основе. Все они великолепно подходят профессионалам, которые хотят создавать собственные уникальные вкусы шоколада и шоколадных изделий!

## ШОКОЛАДЫ IRCA

	ПРЕЛЮДИЯ	РЕНО КОНЦЕРТ	СИМФОНИЯ	МЕНУЭТ
Темный шоколад				
Молочный шоколад				
Белый шоколад				



Характеристики	71103. Шоколад темный 36/38 - 2,5 кг	71104. Шоколад молочный 30/32 - 2,5 кг	71110. Шоколад белый 32/34 - 2,5 кг
Внешний вид			
Описание	Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара.	В молочном шоколаде часть сухого вещества какао заменено молочными компонентами, которые придают шоколаду более сладкий вкус, более светлый цвет, а также более мягкую структуру.	В его изготовлении не используется ни какао-масса, ни какао-порошок. Таким образом, из какао-продуктов представлено только масло какао. Благодаря этому белый шоколад намного слаще других видов шоколада и содержит намного больше молока.
Минимальное содержание какао продуктов	57%	30%	25%
Жиры	36-38% какао масла	30-32% (какао масло 25% мин., молочные жиры)	32-34% (какао масло 25% мин., молочные жиры)
Сахароза	42,5%	56,4%	54,3%
Текучесть	▲▲▲	▲▲	▲▲
Температура плавления	45-50°C	45°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	28-30°C	28-30°C
Применение	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки







## ПРЕЛЮДИЯ

Универсальные шоколады широкого применения.

Характеристики	71156. ПРЕЛЮДИЯ 57% /темный/	71158. ПРЕЛЮДИЯ 30% /молочный/	71159. ПРЕЛЮДИЯ 25% /белый/
Внешний вид			
Минимальное содержание какао продуктов	57%	30%	25%
Жиры, в т.ч. какао-масло	36-38% какао масла	30-32%	32-34%
Сахароза	42,5%	56,4%	54,3%
Текучесть	▲▲▲	▲▲	▲▲
Температура плавления	45 - 50°C	45°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	28-30°C	28-30°C
Упаковка	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
Применение	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки

## РЕНО КОНЦЕРТ





Полная линейка высококачественных шоколадов широкого применения. Баланс и гармония для любого творения.

Характеристики	71196. РЕНО КОНЦЕРТ 72% /темный/	71197. РЕНО КОНЦЕРТ 52% /темный/	71198. РЕНО КОНЦЕРТ 30% /молочный/
Внешний вид			
Минимальное содержание какао продуктов	72%	52%	30%
Жиры, в т.ч. какао-масло	40-42%	32-34%	33-35%
Сахароза	27%	47,5%	51,6%
Текучесть	★★★★	★★	★★
Температура плавления	45 - 50°C	45 - 50°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	28-30°C
Упаковка	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
Вкусовые ноты	мёд, табак, солод	мёд, фундук, солод	мёд, молоко, фундук
Применение	Покрyтия, плитки, конфеты, мороженое, сорбеты	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки
Характеристики	71199. РЕНО КОНЦЕРТ 25% /белый/	71200. РЕНО КОНЦЕРТ ДЖАНДУЯ /молочный/ ПОД ЗАКАЗ	71201. РЕНО КОНЦЕРТ КАРАМЕЛЬ /молочный/
Внешний вид			
Минимальное содержание какао продуктов	25%	27%	32%
Жиры, в т.ч. какао-масло	34-36%	40-42%	37-39%
Сахароза	54%	39,7%	50%
Текучесть	★★	★★	★★
Температура плавления	45°C	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	26-28°C	28-30°C
Упаковка	2x5 кг	2x5 кг	2x5 кг
Вкусовые ноты	ваниль, какао, сливочное масло, миндаль	фундук, грецкий орех, молоко	ваниль, карамель, мёд
Применение	Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки	Муссы, ганаш, покрытие, джандуйотти	Муссы, ганаш, конфеты, плитки, покрытие, мороженое

## СИМФОНИЯ

Линейка шоколадов с ярко выраженным вкусом на основе какао-бобов наивысшего качества (преимущественно происхождение Мадагаскар) для создания шоколадных шедевров.

Характеристики	71202. СИМФОНИЯ 76% /темный/	71203. СИМФОНИЯ 68% /темный/	71204. СИМФОНИЯ 56% /темный/
Внешний вид			
Минимальное содержание какао продуктов	76%	68%	56%
Жиры, в т.ч. какао-масло	42-44%	41-43%	36-38%
Сахароза	22,7%	30,3%	42,4%
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45-50°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	30-32°C
Упаковка	5 кг	5 кг	5 кг
Вкусовые ноты	слива, изюм, перец	банан, табак, грецкий орех	апельсин, фундук, грецкий орех
Применение	Покрyтия, конфеты, плитки, мороженое, сорбеты, ароматизация кремов	Муссы, ганаш, покрyтия, фигурки, мороженое	Муссы, ганаш, плитки, покрyтия, фигурки, конфеты

Характеристики	71208. СИМФОНИЯ 38% /молочный/	71209. СИМФОНИЯ 34% /белый/	71212. СИМФОНИЯ ДЖАНДУЯ /темный/ ПОД ЗАКАЗ	71213. СИМФОНИЯ НОЧЧИОЛАТО /белый/ ПОД ЗАКАЗ
Внешний вид				
Минимальное содержание какао продуктов	38%	33%	33%	26%
Жиры, в т.ч. какао-масло	38-40%	40-42%	38-40%	36-38%
Сахароза	46,8%	46,6%	42,6%	45,4%
Текучесть	☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹
Температура плавления	45°C	45°C	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	28-30°C	26-28°C	26-28°C
Упаковка	5кг	5кг	5кг	5кг
Вкусовые ноты	фундук, сливочное масло, печенье	белые цветы, миндаль, банан	фундук, грецкий орех, мандарин	фундук, злаки, печенье
Применение	Муссы, ганаш, конфеты, покрyтия, плитки	Муссы, ганаш, конфеты (в формах), начинки, покрyтия, плитки	Муссы, ганаш, покрyтия, мороженое, украшения, конфеты (для резки и в форме), начинки	Муссы, ганаш, покрyтия, мороженое, украшения, конфеты, плитки, начинки, конфеты «Кремино», мягкие нуга «турроны»

## МЕНУЭТ





Линейка премиальных шоколадов на основе моносортовых какао-бобов известного географического происхождения «CRU».

Характеристики	71264. МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 75% /темный/ ПОД ЗАКАЗ	71265. МЕНУЭТ МАДАГАСКАР 72% /темный/ ПОД ЗАКАЗ	71266. МЕНУЭТ ЭКВАДОР 70% /темный/ ПОД ЗАКАЗ	71267. МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 38% /молочный/ ПОД ЗАКАЗ
Внешний вид				
Минимальное содержание какао продуктов	75%	72%	70%	38%
Жиры, в т.ч. какао-масло	43-45%	42-44%	41-43%	37-39%
Сахароза	22,6%	26%	27,6%	48,3%
Текучесть	★★★★	★★★	★★★	★★★★
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45-50°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	30-32°C	28-30°C
Упаковка	2,5кг	2,5кг	2,5 кг	2,5 кг
Вкусовые ноты	табак, изюм, грецкий орех	акация, фундук, табак	белые цветы, изюм, грецкий орех, табак	мёд, финик, фундук
Применение	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки, начинки, намелака, ароматизация кремов	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки, кремы для начинок	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки	Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, плитки, начинки, конфеты





Компания ИТАЛИКА представляет продукцию нового турецкого поставщика «Botech Gıda Ürünleri» (Стамбул) в виде широкого ассортимента шоколада под брендом «Efes», какаопродуктов, украшений и посыпок из шоколада под брендом «Barlo» и прочих кондитерских ингредиентов.

Характеристики	71500. ЭФЕС 62% /темный/ - 3 кг	71504. ЭФЕС 55% /темный/ - 2,5 кг НОВИНКА 71501. ЭФЕС 55% /темный/ - 3 кг РАСПРОДАЖА	71502. ЭФЕС 36% /молочный/- 3 кг	71228. ЭФЕС 37% /белый/ - 3 кг
Внешний вид				
Минимальное содержание какао продуктов	62%	55%	36%	37%
Жиры	35% какао-масла	34% какао-масла	29% какао-масла	37% какао-масла
Сахароза	37,6%	42,6%	38,5%	40,8%
Текучесть	☹☹☹	☹☹	☹☹☹	☹☹☹
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	28-29°C	28-29°C
Применение	Идеален для производства шоколадных плиток, фигур, конфет, покрытий кондитерских изделий, приготовления муссов, начинок, ганаша, шоколадного декора			



## КАКАО-МАСЛО

Именно какао-масло дарит нам то незабываемое ощущение радости, которое мы чувствуем, когда плитка хорошего шоколада тает у нас во рту. Объяснение весьма прозаично: тает во рту не шоколад, а именно какао-масло, температура плавления которого +32/36°C - ниже температуры в полости рта. В результате частички шоколада освобождаются из какао-масла и попадают к рецепторам языка, чтобы они ощутили неповторимый шоколадный вкус.

*Применение: неотъемлемый ингредиент в производстве белого, молочного и темного шоколада.*



**71141.** Какао-масло - 4 кг, *Irca*



**71160.** Какао-масло 100% в каплях - 2 кг, *Dulcistar*



**71320.** Какао-масло 100% в каплях - 3.5 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**



**71155.** Какао-масло в каплях - 2 кг, *Irca*

## КАКАО-ПОРОШОК

Алкализованный какао-порошок получают из какао-крупки путем окисления какао-жмыха щелочью, из-за чего он приобретает слабощелочную реакцию и быструю растворимость в воде. В процессе алкализации какао крупка дезодорируется, уничтожаются микроорганизмы и плесень. Также снижается содержание дубильных веществ, улучшается вкус, аромат и цвет какао-порошка.

*Применение: для декорирования трюфелей и других изделий, для придания шоколадного аромата, вкуса и цвета муссам, кремам, напиткам, мороженому, выпечке.*



**71138.** Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *Irca*  
**ПОД ЗАКАЗ**



**71148.** Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *Dulcistar*  
**71149.** Какао-порошок 22/24 - 20 кг, *Dulcistar*



**71183.** Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *ICAM*



**71150.** Какао-порошок 10/12 - 1 кг, *Dulcistar*



**71184.** Какао-порошок 10/12 - 1 кг, *ICAM*



**71050.** Какао-порошок 10/12 - 25 кг, *Irca*



**71023.** Какао-порошок 22/24 Биттер - 1 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**

**71151.** Какао-порошок 22/24 10x1 кг - 10 кг, *Irca*

## КАКАО-ПАСТА

Какао-паста (она же какао тертое или какао-масса) является массой, произведенной путем перемалывания (перетирки) какао-бобов. Эта масса должна содержать не менее 48 процентов какао-масла.



**71140.** Какао-паста - 4 кг, *Irca*


*Применение: какао-паста является ключевым ингредиентом в шоколадной промышленности. Ее используют для изготовления шоколада и шоколадных глазурей путем добавления следующих составляющих: какао-масла или эквивалента какао-масла, сахара, молока и эмульгаторов. Пропорция различных ингредиентов зависит от того, какой вид шоколада изготавливается. Чем больше в составе какао-пасты, тем более горькой и ценной становится плитка.*




Пасты, начинки и покрытия  
на жировой основе




## ПАСТЫ ПРАЛИНЕ И ПРАЛИНЕ НУГА

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
 75119. ПРАЛИНЕ НУГА светлая	Настоящее светлое Пралине (нуга), изготовленное по оригинальной технологии из свежееобжаренного отборного фундука (42%), сахара и какао-масла, имеет нежный коричневый цвет и неповторимый тающий вкус! Полутвердая консистенция. Применение: начинка для обливных конфет и других шоколадных изделий, идеальна для придания вкуса муссам, кремам, тесту и других кондитерских масс.	2,5 кг	Lemke
75012. ПРАЛИНЕ ДЖАНДУЯ		0,9 кг	Италдесерт
75014. ПРАЛИНЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ /ПОД ЗАКАЗ/		0,9 кг	Италдесерт
75021. ПРАЛИНЕ АРАХИС-ШОКОЛАД		0,9 кг	Италдесерт
75022. ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬ-МЯТА		0,9 кг	Италдесерт
75144. ПРАЛИНЕ ФИСТАШКА		0,9 кг	Италдесерт

## НОВИНКА - ПАСТЫ ПРАЛИНЕ КРАНЧ

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
 71310. ПРАЛИНЕ КОКОС КРАНЧ	Начинка пралиновая с хрустящей миндальной крошкой из флорентини, карамельного цвета. Применяется в качестве готовой начинки для конфет, прослоек, а также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских масс. Перед применением тщательно перемешивать.	2,5 кг	ICAM
71311. ПРАЛИНЕ ЭКЗОТИК КРАНЧ		2,5 кг	ICAM





## ПАСТЫ КРАНФИЛ

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
 72450. КРАСНЫЕ ФРУКТЫ	Паста «Кранфил» – уникальная шоколадная масса высочайшего качества, содержащая в своем составе «премиум» ингредиенты, среди них какао-масло, орехи, сливки, соленая карамель и кусочки вафель, которые придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения. Может использоваться в качестве готовой начинки и наполнителя для тортов и пирожных, конфет, шоколадных плиток, а также в качестве «крокантовой» добавки в кремы, муссы, ганаш, шоколадные покрытия и другие кондитерские массы.	3 кг	Cresco
72461. МАРАКУЙЯ МАНГО		3 кг	Cresco
72708. ФИСТАШКА		3 кг	Cresco
72709. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД /РАСПРОДАЖА/		3 кг	Cresco
72710. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД		3 кг	Cresco

## ПАСТЫ ДЕЛИКРИСП

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
 71032. Классик /ПОД ЗАКАЗ/	Паста «Деликрисп» представляет собой шоколадную массу высочайшего качества, содержащую в своем составе «премиум» ингредиенты, среди которых шоколад, фрукты, орехи, сливки, соленая карамель. Мелкие кусочки вафель придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения.	5 кг	Irca
71036. Горький шоколад /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
71038. Цитрон-меренга /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
72426. Белая /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
72723. Соленая карамель	Может использоваться в чистом виде как готовая начинка или наполнитель для тортов, пирожных и десертов, конфет, шоколадных плиток, для покрытия кондитерских изделий, а также как хрустящая добавка в кремы, муссы, ганаш и другие кондитерские массы.	5 кг	Irca
72724. Кокос /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
72725. Красные ягоды		5 кг	Irca

**НОВИНКА - НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ ICAM**

			Наименование	Описание	Содержание фундука, %	Уп.
71360			<b>71360.</b> Начинка шок. ЭДЕЛЬВЕЙС	Применяется для наполнения и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве готовой начинки, в том числе для конфет, для оформления тортов и пирожных, и также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских кремов.	-	6 кг
			<b>71370.</b> Начинка шок.-ореховая ВАНИНИ		22	6 кг
			<b>71371.</b> Начинка шок.-ореховая ФУНДУК		7	6 кг
71371			<b>71372.</b> Начинка шок.-ореховая МОРЕСКА		14	6 кг

**НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ**

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
<b>71090.</b> Начинка шоколадная КАРОЛКРЕМ темная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• для прослойки тортов и пирожных;</li> <li>• для оформления поверхности кондитерских изделий;</li> <li>• в качестве готовой начинки и наполнителя для конфет, выпечки, блинчиков;</li> <li>• начинки прекрасно отсаживаются через фигурные насадки, сохраняя рисунок, и могут быть использованы для украшения тортов, пирожных, капкейков, десертов;</li> <li>• могут быть использованы в качестве вкусовой добавки для приготовления других кремов, прекрасно сочетаются и соединяются с заварным кремом и сливками;</li> <li>• благодаря широкой линейке изысканных вкусов не требуется дополнительной ароматизации и подкрашивания начинок;</li> <li>• начинки приготовлены на основе НЕГИДРИРОВАННЫХ растительных жиров и натуральных орехов, благодаря чему абсолютно безвредны для организма и имеют нежный тающий вкус без «пластилинового» послевкуся;</li> <li>• есть мелкая, средняя и большая упаковка;</li> <li>• есть термостойкие варианты для использования до выпечки;</li> <li>• не требуют хранения в холодильнике;</li> <li>• благодаря современной технологии приготовления не расслаиваются при хранении;</li> <li>• благодаря качественной жировой основе и отсутствию влаги подходят для изделий с длительными сроками хранения, в том числе шоколадных конфет и плиток.</li> </ul>	13 кг	Irca
<b>71240.</b> Начинка ШОКОБЭЙК шоколад /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
<b>71109.</b> Начинка шоколадная ВАНДЕРШОК белая /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
<b>75002.</b> Паста шоколадно-ореховая ДЖАНДУЯ КРУАССАН термостойкая		12 кг	Dulcistar
<b>71091.</b> Начинка шоколадно-ореховая НОЧЧИОЛАТА ИНДАСТРИ		13 кг	Irca
<b>K081011.</b> Начинка шоколадно-ореховая ОВАЛЕТТ /НОВИНКА/		10 кг	OVALETTE
<b>K081012.</b> Начинка шоколадно-ореховая термост.БОМБА ОВАЛЕТТ /НОВИНКА/		10 кг	OVALETTE
<b>71092.</b> Начинка ореховая НОЧЧИОЛАТА БЬЯНКО		5 кг	Irca
<b>75405.</b> Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП		6 кг	Dulcistar
<b>75406.</b> Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП		12 кг	Dulcistar
<b>75400.</b> Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА ТОП		6 кг	Dulcistar
<b>75412.</b> Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА		6 кг	Dulcistar
<b>75514.</b> Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА		24 кг	Dulcistar
<b>71060.</b> Начинка ШОКОКРЕМ фисташка /ПОД ЗАКАЗ/		5 кг	Irca
<b>75409.</b> Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ 10		5 кг	Dulcistar
<b>75410.</b> Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ ТОП 15	5 кг	Dulcistar	
<b>75011.</b> Паста шоколадная МОРЕТТА ЭКСТРИМ	6 кг	Dulcistar	
<b>71061.</b> Начинка ШОКОКРЕМ карамель флер де сель /ПОД ЗАКАЗ/	5 кг	Irca	
<b>71045.</b> Начинка ТОФФИ Д`ОР КАРАМЕЛЬ (сахаристая основа)	5 кг	Irca	



ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



71011. ЗАХЕРКРЕМ



71030. КОВЕРКРЕМ лимон



71223. МИРАБЕЛЛА БЕЛАЯ



71224. МИРАБЕЛЛА ТЕМНАЯ



75005. ШОКОКРЕМ



75045. ШОКОСМАРТ белая



75046. ШОКОСМАРТ



75206. ШОКОГЛАСС темн.



75207. ШОКОГЛАСС мол.

Наименование

71011. Глазурь какаоcодерж. кондитерская ЗАХЕРКРЕМ

71030. Глазурь пастообразная КОВЕРКРЕМ лимон

71223. Глазурь пастообразная МИРАБЕЛЛА БЕЛАЯ

71224. Глазурь пастообразн. шок. МИРАБЕЛЛА ТЕМНАЯ

75005. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОКРЕМ

75045. Глазурь пастообразн. жировая ШОКОСМАРТ белая

75046. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОСМАРТ

75206. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОГЛАСС темн.

РАСПРОДАЖА

75207. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОГЛАСС мол.

ПОД ЗАКАЗ

Описание

- Полностью готовые к применению пастообразные глазури с превосходным вкусом темного или белого шоколада.

- Идеальные для покрытия различной выпечки, тортов Захер, кексов, бинье, профитролей, эклеров, донатсов.

- Могут быть использованы в качестве прослойки и начинки тортов, пирожных, шоколадных конфет, а также для ароматизации самых разных кремов.

Уп.

Производитель

6 кг Dulcistar

5 кг Irca

13 кг Irca

13 кг Irca

25 кг Dulcistar

5 кг Irca

5 кг Irca

6 кг Dulcistar

6 кг Dulcistar

ГЛАЗУРИ ШОКОГЛАССО



K005561

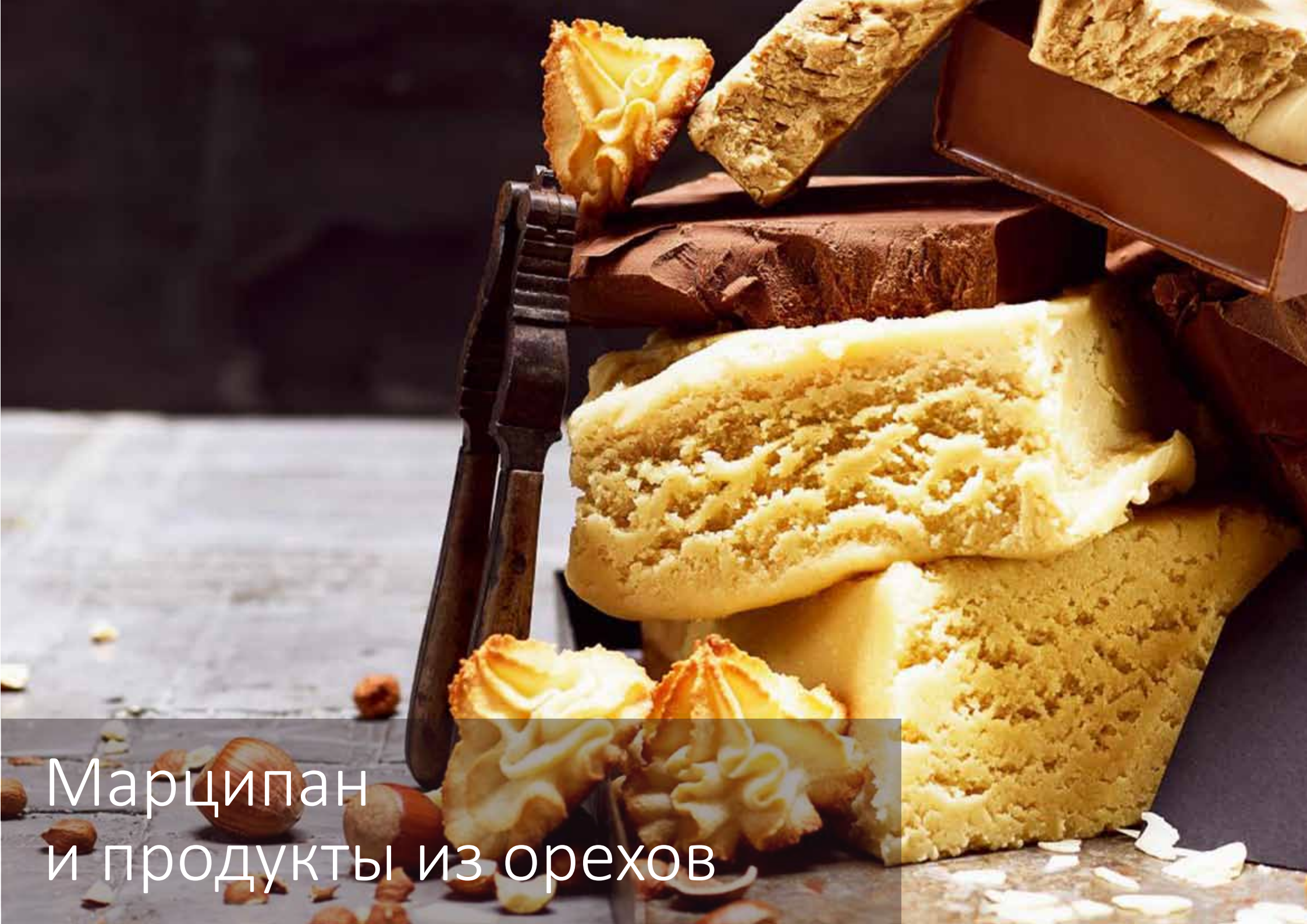


K005562



K005563

Наименование	Описание	Уп.	Производитель
<b>K005561.</b> Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО горький шоколад <b>НОВИНКА</b>	Глазурь шоколадная темно-коричневого, со вкусом и ароматом темного шоколада цвета для покрытия кондитерских изделий.	6 кг	OVALETTE
<b>K005562.</b> Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО молочный шоколад <b>НОВИНКА</b>	Глазурь шоколадная коричневого цвета, со вкусом и ароматом молочного шоколада для покрытия кондитерских изделий.	6 кг	OVALETTE
<b>K005563.</b> Глазурь пастообразная ШОКОГЛАССО белый шоколад <b>НОВИНКА</b>	Глазурь шоколадная ванильно-белого цвета, со вкусом и ароматом белого шоколада для покрытия кондитерских изделий.	6 кг	OVALETTE



Марципан  
и продукты из орехов

МАРЦИПАН И ПЕРСИПАН



Наименование	Описание	Уп.
75997. МАРЦИПАН 90:10	Изготовлен из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества. Содержание миндаля 48%.	2,5 кг
75135. МАРЦИПАН 27%	Паста из ядер сладкого очищенного миндаля отборного качества с добавлением сахара. Обладает типичным для марципана вкусом. Содержание миндаля 27%.	1 кг
75052. МАРЦИПАН 27%		2,5 кг
75146. ПЕРСИПАН НЬЮ ПОД ЗАКАЗ	Паста из ядер абрикосовых косточек с устраненной горечью. Содержание абрикосовых косточек 47,5%.	6,25 кг
76119. МАРЦИПАН Соленая карамель	Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества с добавлением соленой карамели. Содержание миндаля 32%.	0,2 кг
76120. МАРЦИПАН Апельсин	Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества и спелого апельсина. Имеет оранжевый цвет и насыщенный вкус апельсинов. Содержание миндаля 37,5%.	0,2 кг
76121. МАРЦИПАН Вишня	Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества и спелой вишни. Имеет интенсивный вишневый цвет и вкус. Содержание миндаля 37,5%.	0,2 кг
76118. МАРЦИПАН М1	Универсальная паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества с добавлением 5% горького миндаля. Изготовлена путем традиционного помола, обладает интенсивным вкусом. «Чистый» марципан из калифорнийского миндаля и сахара. Содержание миндаля 54%.	0,2 кг

ОРЕХИ ОБЖАРЕННЫЕ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ



**FP4009.**  
Фундук дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FP4010.**  
Фисташка дробленая  
карамелизированная  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FP4019.**  
Миндаль дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FP4011.**  
Арахис дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**PI1009.**  
Фисташка дробленая  
обжаренная 2/4 мм (пакет 1 кг)



**НОС1206.**  
Фундук дробленый  
обжаренный 2/4 мм (пакет 1 кг)



**МА1067.**  
Миндаль дробленый  
обжаренный 2/4 мм (пакет 1 кг)

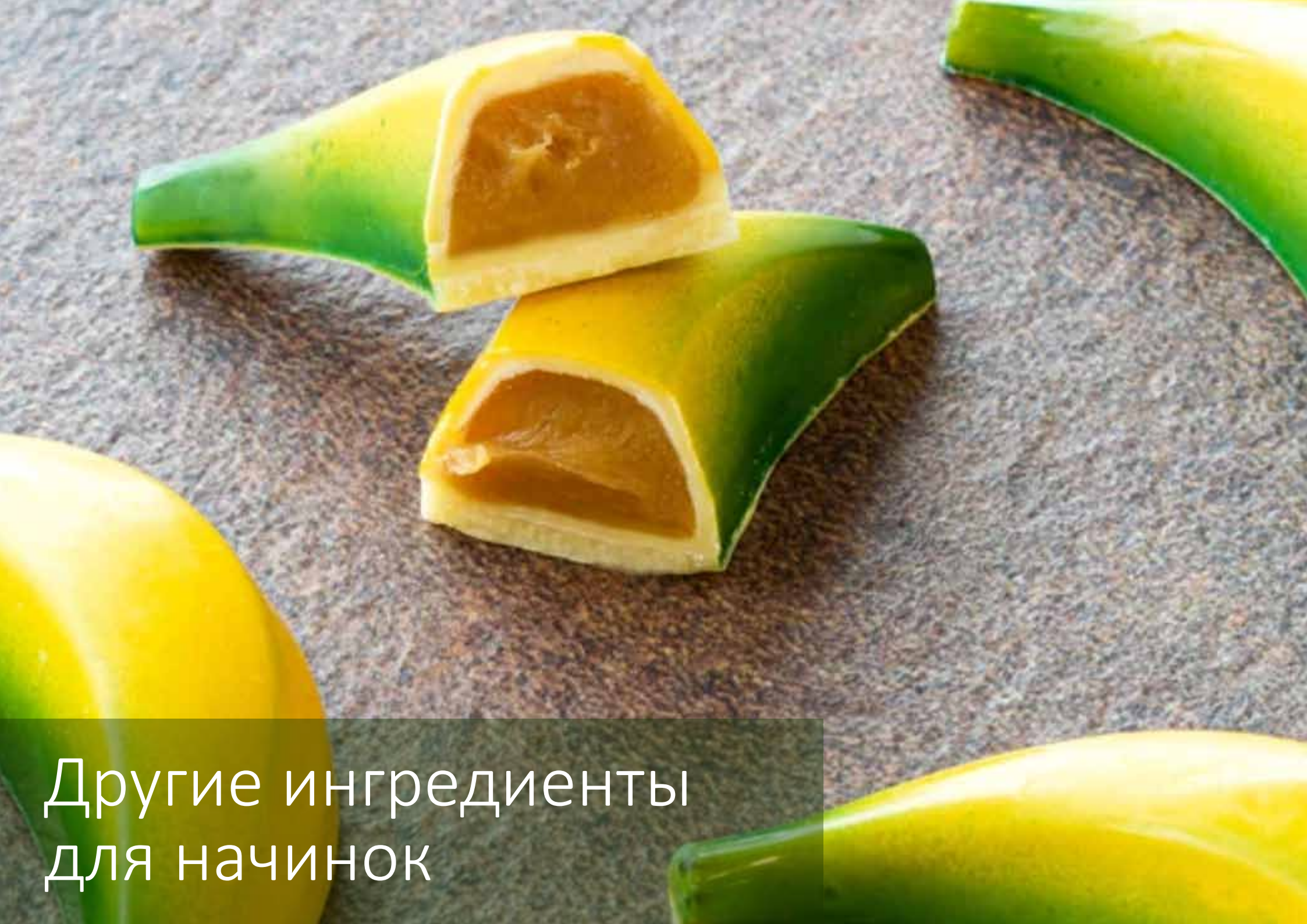


**МА1062.**  
Миндаль обжаренный  
резаный ЛЕПЕСТКИ  
(пакет 1 кг)



**МА1063.**  
Миндаль обжаренный  
резаный ПАЛОЧКИ  
(пакет 1 кг)





Другие ингредиенты  
для начинок



КОНСЕРВИРОВАННОЕ ПЮРЕ



Наименование	Описание	Уп.	Производитель
72860. МАНГО	Консервированное фруктовое пюре в жестяных банках <b>без содержания сахара</b> , без глютена, без ГМО, без добавок. Идеально для приготовления сорбетов и фруктового мороженого, муссов, желе, вставок. После вскрытия банки пюре рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями.	3,1 кг	COMPRITAL

ПЮРЕ КОНФРУТТИ НАТУР



Наименование	Описание	Уп.	Производитель
75278. Манго ПОД ЗАКАЗ	Фруктовые пюре линии Конфрутти Натур – отличная альтернатива использованию свежих фруктов. <ul style="list-style-type: none"> <li>• все пюре абсолютно натуральные, содержат 90% фруктов и 10 % сахара;</li> <li>• фруктовое пюре однородно, не содержит семян и кусочков фруктов;</li> <li>• инновационная технология позволяет получать незамороженное пюре с сохранением основных свойств свежих ягод и фруктов;</li> <li>• гарантированная гигиеничность при хранении и использовании;</li> <li>• возможность хранения закрытого продукта при комнатной температуре;</li> <li>• легкость использования уже открытой упаковки, благодаря удобному колпачку;</li> <li>• стабильное качество;</li> <li>• тщательный отбор исходного сырья с целью поддержания высокого качества продукта.</li> </ul>	1 кг	Cresco
75279. Маракуйя ПОД ЗАКАЗ	В кондитерском производстве: приготовление фруктовых муссов, суфле, желе, десертов, соусов, начинок, мармелада. В мороженом: приготовление фруктового мороженого, сорбетов, граниты, топпингов. Для баров: приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей, смузи и других фруктовых напитков. После вскрытия рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями.	1 кг	Cresco

ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ АРОМА



Наименование	Дозировка на 1 кг	Уп.	Производитель
72246. АПЕЛЬСИН	10 г	1 кг	Cresco
72241. ВАНИЛЬ	10 г	1 кг	Cresco
74083. ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ	10 г	1 кг	Cresco
72247. КЛУБНИКА	10 г	1 кг	Cresco
72242. КОФЕ	10 г	1 кг	Cresco
72245. ЛИМОН	10 г	1 кг	Cresco
74084. РОМ КРЕОЛЬСКИЙ	10 г	1 кг	Cresco
72248. ФИСТАШКА	10 г	1 кг	Cresco

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ РАВИФРУТ



Наименование	Описание	Уп.	Производитель
20374248. Пюре манго	Натуральное пастеризованное манговое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374257. Пюре маракуйя	Пастеризованное пюре из мякоти и сока маракуйи - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374231. Пюре клубника	Пастеризованное клубничное пюре - 89.7%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374239. Пюре малина	Пастеризованное малиновое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374271. Пюре груша	Пастеризованное грушевое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374840. Пюре зеленое яблоко	Пюре из зеленых яблок - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374795. Пюре личи	Пюре из личи - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374209. Пюре абрикос	Абрикосовое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374829. Пюре ананас	Ананасовое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374834. Пюре банан	Банановое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374224. Пюре лимон	Пюре из лимонной мякоти и сока - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374879. Пюре вишня	Вишневое пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374885. Пюре мандарин	Пюре из мякоти и сока мандарина - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374814. Пюре черника	Черничное пюре - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374265. Пюре белый персик	Пюре из белого персика - 90%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374988. Пюре красные ягоды	Фруктовое пюре (малина, красная смородина, черная смородина, клюква) - 87%.	1 кг	RAVIFRUIT
20374218. Пюре черная смородина	Черносмородиновое пюре - 90%, сахар- 10%.	1 кг	RAVIFRUIT

РЕЦЕПТ БАНАНОВОГО ГАНАША:

- вода 100 г
- чай Эрл-грей 10 г
- 20374834. Пюре РАВИФРУТ банан 250 г
- сахар 150 г
- 76016. Декстроза 60 г
- сорбитол 10 г
- 71198. РЕНО КОНЦЕРТ 30% /молочный/ 420 г

Довести до кипения воду. Дать настояться чаю, охладить. Смешать с прекристаллизованным шоколадом. Охладить до 20-25°C. Отжать от чая. Смешать с пюре и сахарами. Довести до 104°C. Смешать с шоколадом, охладить до 32-34°C, отсадить в капсулы Dobra для трюфеля на выбор. Глазировать в темперированном шоколаде РЕНО КОНЦЕРТ.

## КРЕМОВЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ

Наименование	Дозировка на 1 кг	Уп.	Производитель
75032. РАФФИ	80-100 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72274. МЯТА	40-60 г	3 кг	Cresco
72265. КОФЕ ПРЕМИУМ	50 г	2,5 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72307. АРАХИС	80-100 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72304. АРАХИС	80-100 г	2,5 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72254. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	70-100 г	3 кг	Cresco
72299. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	40-60 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72235. ЛЕСНОЙ ОРЕХ	80-100 г	3 кг	Cresco
72271. ЛЕСНОЙ ОРЕХ 100%	80-100 г	2,5 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72273. АРОМАТНЫЙ МИНДАЛЬ	80-100 г	2,5 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
<b>Самый большой ассортимент фисташковых паст у нас!</b>			
72253. ФИСТАШКА	70-100 г	3 кг	Cresco
72255. ФИСТАШКА оригинальная ПОД ЗАКАЗ	80-100 г	3 кг	Cresco
75304. ФИСТАШКА ИТАЛИЯ НК	70-100 г	3 кг	Cresco
72403. ФИСТАШКА БРОНТЕ 100% ПОД ЗАКАЗ	80-100 г	2,5 кг	Comprital
72404. ФИСТАШКА РЕАЛЕ	80-100 г	2,5 кг	Comprital
72270. ФИСТАШКА 100%	80-100 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72295. ФИСТАШКА ИТАЛИЯ	80-120 г	2,5 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72294. ФИСТАШКА-МИНДАЛЬ	80-120 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72738. ДЖАНДУЯ ПРЕМИУМ	80-100 г	2,5 кг	Comprital
72297. ТРЮФЕЛЬ	80-100 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ
72289. ШОКОЛАД	70-100 г	3 кг	Cresco
72296. ШОКОЛАД БИТТЕР	80-120 г	0,9 кг	ИТАЛДЕСЕРТ

## ПАСТЫ ДЖУБИЛЕО

Наименование	Дозировка на 1 кг	Уп.	Производитель
72736. АМАРЕТТО	80-100 г	2,5 кг	Comprital
72402. ЛЕСНОЙ ОРЕХ 100% ПЬЕМОНТ	70-100 г	2,5 кг	Comprital



## ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ

Наименование	Дозировка на 1 кг	Уп.	Производитель
72722. АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА	5-10 г	1,5 кг	Cresco
72721. ЛИМОННАЯ ЦЕДРА	5-10 г	1,5 кг	Cresco

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРМЕЛАДНОЙ НАЧИНОКИ



75302. Сироп сахаро-пектиновый Джелли 1,5 кг

### РЕЦЕПТ МАРМЕЛАДА:

1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ довести до кипения в посуде с толстым дном (не перемешивая!).

Снять с огня, добавить фруктовую десертную пасту желаемого вкуса (130-150 г), быстро перемешать и полученную массу быстро разлить в силиконовые формочки. Оставить застывать при комнатной температуре. Застывший мармелад извлечь из форм, обвалять в сахаре или декстрозе.

## ИНВЕРТНЫЙ СИРОП



76014. Инвертный сахарный сироп 81% (ведро 15 кг)

76015. Инвертный сахарный сироп 81% (ведро 5 кг)

Инвертный сироп со свойствами меда. Может служить заменителем патоки или меда. Сладость 130, антикристаллизационная способность - 180. Степень инверсии 99,9%. Рекомендуется добавлять в начинку для предотвращения засахаривания.

## ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП



76017. Глюкозный сироп 43% (ведро 5 кг)

75027. Глюкозный сироп 43% (ведро 25 кг)

75510. Глюкозный сироп 43 Ве (ведро 1.5 кг)

75511. Глюкозный сироп 43 Ве (ведро 5 кг)

75515. Глюкозный сироп ГЛЮКОСВИТ (ведро 0.5 кг)

НОВИНКА

- Рекомендуется для шоколадных начинок типа «ганаш».
- Глюкозный сироп придаёт эластичность и блеск изделиям, помогает удерживать влагу, придает пластичность и вязкость, обладает консервирующими и антикристаллизационными свойствами.
- Используется в кондитерской промышленности при изготовлении карамели, кондитерских глазурей, муссов, сахарной помадки и др. кондитерских масс, а также мороженого, жевательной резинки и т.п.

## ДЕКСТРОЗА



76016. Декстроза (мешок 10 кг)

Декстроза порошкообразная (глюкоза). Используется для снижения сладости, понижения температуры замерзания и в качестве антикристаллизатора при изготовлении мороженого, замороженных десертов, для кондитерских и хлебобулочных изделий (торты, бисквиты, конфеты, печенье, пралине, вафли, хлеб). Рекомендуемая дозировка 10-20% от общего количества сахара в рецепте.

# Готовый декор и посыпки



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ШОКОЛАДА OVALETTE /ТУРЦИЯ/ 



**K101001.** Изделие шоколадное  
СТАКАНЧИК темный шоколад  
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,  
Ø28.5 мм  
НОВИНКА



**K101002.** Изделие шоколадное  
СТАКАНЧИК молочный шоколад  
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,  
Ø28.5 мм  
НОВИНКА



**K101011.** Изделие шоколадное  
ГОРШОЧЕК темный шоколад  
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,  
Ø37 мм  
НОВИНКА



**K101012.** Изделие шоколадное  
ГОРШОЧЕК молочный шоколад  
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,  
Ø37 мм  
НОВИНКА



**K102021.** Изделие шоколадное  
ТАРТИНА темный шоколад  
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм  
НОВИНКА



**K102022.** Изделие шоколадное  
ТАРТИНА молочный шоколад  
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм  
НОВИНКА



**K102031.** Изделие шоколадное  
ТАРТИНА ОВАЛ темный шоколад  
(короб 120 шт.) h 17 мм, Ø56 мм  
НОВИНКА



**K102032.** Изделие шоколадное  
ТАРТИНА ОВАЛ молочный  
шоколад (короб 120 шт.) h 17 мм,  
Ø17 мм  
НОВИНКА



**K103001.** Изделие шоколадное  
СТАКАНЧИК ОВАЛ темный  
шоколад (короб 240 шт.)  
h 16 мм, Ø26 мм  
НОВИНКА



**K104001.** Изделие шоколадное  
ЧАШКА темный шоколад  
(короб 64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм  
НОВИНКА



**K104002.** Изделие шоколадное  
ЧАШКА молочный шоколад  
(короб 64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм  
НОВИНКА



**K104011.** Изделие шоколадное  
ЧАШЕЧКА темный шоколад  
(короб 210 шт.) h 20 мм,  
Ø32 мм  
НОВИНКА



**K104012.** Изделие шоколадное  
ЧАШЕЧКА молочный шоколад  
(короб 210 шт.) h 20 мм,  
Ø32 мм  
НОВИНКА



**K101021.** Изделие шоколадное  
КРЕМАНКА темный шоколад  
(короб 126 шт.) h 22 мм, Ø34 мм  
НОВИНКА



**K101022.** Изделие шоколадное  
КРЕМАНКА молочный шоколад  
(короб 126 шт.) h 22 мм,  
Ø34 мм  
НОВИНКА



**K102001.** Изделие  
шоколадное ТАРТ  
темный шоколад (короб  
30 шт.) h 17 мм, Ø89 мм  
НОВИНКА



**K102002.** Изделие  
шоколадное ТАРТ  
молочный шоколад  
(короб 30 шт.) h 17 мм,  
Ø89 мм  
НОВИНКА



**K102011.** Изделие  
шоколадное ТАРТАЛЕТКА  
темный шоколад  
(короб 45 шт.) h 22 мм,  
Ø65 мм  
НОВИНКА



**K102012.** Изделие  
шоколадное ТАРТАЛЕТКА  
молочный шоколад  
(короб 45 шт.) h 22 мм,  
Ø65 мм  
НОВИНКА

НОВЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ УКРАШЕНИЙ ИЗ ШОКОЛАДА - ВОТЕСН /ТУРЦИЯ/



**71400.** СТРУЖКА  
белая, 7 (±1,5) мм,  
1 кг  
НОВИНКА



**71401.** СТРУЖКА  
темная, 7 (±1,5) мм,  
1 кг  
НОВИНКА



**71403.** СТРУЖКА  
мраморная,  
7 (±1,5) мм, 1 кг  
НОВИНКА



**71402.** СТРУЖКА  
молочная,  
7 (±1,5) мм, 1 кг  
НОВИНКА



**71404.** СТРУЖКА  
апельсин,  
7 (±1,5) мм, 1 кг  
НОВИНКА



**71405.** СТРУЖКА  
малина,  
7 (±1,5) мм, 1 кг  
НОВИНКА



**71411.** ТРУБОЧКА  
РОЛЛ темная,  
длина 85 мм, 1.5 кг  
НОВИНКА

**71410.** ТРУБОЧКА  
РОЛЛ молочная,  
длина 85 мм, 1.5 кг  
НОВИНКА

**71412.** ТРУБОЧКА  
РОЛЛ белая,  
длина 85 мм, 1.5 кг  
НОВИНКА



**71413.** ТРУБОЧКА  
РОЛЛ черно-белая,  
длина 40 мм, 1.5 кг  
НОВИНКА





**D77013.** Капсула для трюфелей темная (короб 504 шт.) Ø 25 мм



**D77011.** Капсула для трюфелей молочная (короб 504 шт.) Ø 25 мм



**D77012.** Капсула для трюфелей белая (короб 504 шт.) Ø 25 мм



**D77805.** Капсула для трюфелей розовая (короб 252 шт.) Ø 25 мм



**D77806.** Капсула для трюфелей красная (короб 252 шт.) Ø 25 мм



**D77804.** Капсула для трюфелей зеленая (короб 252 шт.) Ø 25 мм



**D71200.** Декоретте ассортимент (короб 375 шт.) Ø 30 мм



**D71215.** Гранд декор (короб 260 шт.) 50x24 мм



**D71222.** Бэлле декор (короб 208 шт.) 50x24 мм



**D71250.** Веер (короб 275 шт.) 28x48 мм



**D71813.** Геометрический декор ассорти (короб 112 шт.) 50x50 мм



**D77803.** Рио (короб 36 шт.) 30x78x8 мм



**D77038.** Пышная элегантность темная (короб 128 шт.) 55x23 мм, h 10/13 мм



**D77134.** Звезда темная (короб 304 шт.) Ø 30 мм



**D77792.** Пламя (короб 144 шт.) 66 мм





**D41128.** Кудри темные (короб 4 кг) ~10 мм



**D42134.** Кудри молочные (короб 4 кг) ~10 мм



**D43114.** Кудри белые (короб 4 кг) ~10 мм



**D42159.** Кудри бело-молочные (короб 1.5 кг) ~10 мм

**D42154.** Кудри бело-молочные (короб 4 кг) ~10 мм



**D48154.** Кудри карамель (короб 1.5 кг) ~10 мм



**D48000.** Кудри клубничные (короб 1.5 кг) ~10 мм



**D48122.** Кудри оранжевые (короб 4 кг) ~10 мм



**D48162.** Кудри патти-микс (короб 4 кг) ~10 мм



**D41145.** Спагетти темные (короб 2.5 кг) ~18 мм



**D43127.** Спагетти белые (короб 2.5 кг) ~18 мм



**D48218.** Спагетти оранж (короб 2.5 кг) длина 10-26 мм, ширина 3-3.5 мм, толщина 1-1.2 мм



**D78413.** Сердца розовые (короб 600 г) Ø ~10 мм



**D38398.** Сердца красные (короб 600 г) ~10 мм



**D73419.** Спринкл темные звезды (короб 600 г) ~10 мм



**D73417.** Спринкл белые звезды (короб 600 г) ~10 мм



**D77311.** Яблоко (короб 36 шт.)  
32x31 мм, h 13 мм



**D77312.** Лимон (короб 36 шт.)  
Ø36 мм, h 19 мм



**D77313.** Лайм (короб 36 шт.)  
Ø35 мм, h 16 мм



**D77314.** Апельсин (короб 36 шт.)  
Ø35 мм, h 16.5 мм



**D77315.** Клубника (короб 36 шт.)  
Ø36 мм, h 19 мм



**D77383.** Маракуя (короб 36 шт.)  
Ø34.5 мм, h 15 мм



**D77909.** Украшение Долька  
груши (короб 48 шт.) 50x40 мм  
**НОВИНКА**



**D77908.** Украшение Долька  
лимона (короб 48 шт.)  
55x40 мм  
**НОВИНКА**



**D77453.** Лимон 2D (короб  
36 шт.) Ø53 мм, h 2 мм



**D77455.** Лайм 2D (короб 36 шт.)  
Ø48 мм, h 2 мм



**D77682.** Яблоко купол (короб  
28 шт.) Ø68 мм, h 25 мм



**D77449.** Голубика (короб  
120 шт.) Ø15 мм, h 13 мм



**D77450.** Вишня (короб 72 шт.)  
Ø25 мм, h 21 мм



**D77460.** Малина (короб 72 шт.)  
Ø28 мм, h 22 мм



**D18140.** Цветочный горшочек  
большой (короб 28 шт.)  
Ø62 мм, h 55 мм  
**D18139.** Мини горшочек  
(короб 24 шт.) Ø25 мм, h 28 мм



**D78424.** Персиковый  
цветок (короб 140 шт.)  
Ø20 мм



**D78345.** Сиреневый  
цветок (короб 120 шт.)  
Ø20 мм



**D78346.** Ромашка XL  
(короб 108 шт.)  
Ø34 мм



**D77669.** Цветок мака (короб  
24 шт.) Ø ±63 мм, h±35 мм



**D77557.** Божья  
коровка (короб  
176 шт.) Ø33 мм



**D77796.** Извилистый  
листок зеленый (короб  
144 шт.) ±33x19 мм, h±8 мм



**D71172.** Панателла темно-белая  
(короб 110 шт.) 20 см



**D73172.** Панателла белая с  
полосами (короб 110 шт.) 20 см



**D73176.** Панателла ретро (короб  
110 шт.) 20 см



**D77791.** Сладкое сердце (короб  
64 шт.) 48x61 мм



**D77688.** Осенний лист желтый  
(короб 24 шт.) +/-55 мм



**D77800.**  
Капли пастель (короб 420 шт.)  
Ø37 мм, 28 мм, 24 мм, 17 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**D77263.** Оригинальные глобусы  
(короб 36 шт.) Ø30, 26, 20, 14 мм

**D71173.** Сигарилла темная с  
белыми полосами (короб 200  
шт.) 15 см

**D73173.** Сигарилла белая с  
темными полосами (короб  
200 шт.) 15 см

**D73175.** Сигарилла ретро (короб  
200 шт.) 15 см



**D78340.** Фламинго (короб 152 шт.) 40x35 мм



**D78334.** Морковь (короб 175 шт.) 50x15 мм, h 7 мм



**D77755.** Нежная ромашка (короб 140 шт.) Ø20 мм



**D78246.** Роза 2D (короб 128 шт.) Ø32 мм и Ø20 мм



**D72119.** Усы Мусташ (короб 108 шт.) 48x16 мм



**D77376.** Украшение Маленькая любовь (короб 80 шт.) 21.5x20.5 мм



**D38414.** Украшение Губы (короб 600 г) 13x13 мм



**D77566.** Соты (короб 152 шт.) 36x31 мм



**D77641.** Медовый домик с крышкой (короб 18 шт.) Ø60 мм, h 72-73 мм



**D78250.** Ассорти конфет (короб 90 шт.) 44x24 мм



**D77798.** Тыква 3D (короб 48 шт.) 35x21 мм



**D78254.** Единорог желтый (короб 144 шт.) 44x19 мм

РАСПРОДАЖА



**D11215.** Шоколадный тарталет 7 см (короб 66 шт.) Ø70 мм, h 18 мм



**D11254.** Мраморная чашечка балерина (короб 84 шт.) верхний Ø65 мм, нижний Ø30 мм, h 40 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**D77677.** Элегантная шкатулка (короб 72 шт.) Ø62 мм, h 30 мм



**D77634.** Подарок 3D (короб 294 шт.) 35x32 мм



**D77404.** Красная пара (короб 144 шт.) Ø60 мм, h 30 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**D77816.** Квадрат красный (короб 240 шт.) 35x35 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**D77767.** Квадрат Импровизация (короб 288 шт.) 35x35 мм



**D73219.** Домино бело-розовое (короб 500 шт.) 35x35 мм



**D72213.** Домино черно-белое (короб 500 шт.) 35x35 мм



**D72111.** Торнадо бело-черный (короб 144 шт.) 62-65x10 мм



**D78006.** Веер мини зелено-розовый (короб 475 шт.) 35x30 мм



**D73192.** Веер мини белый (короб 475 шт.) 27x35 мм



**D78192.** Турителла розово-белая (короб 117 шт.) 94-100 мм



**D72110.** Турителла (короб 117 шт.) 94-100 мм



**D41159.** Украшение Твистер черно-белый (короб 1.5 кг) Ø5 мм, длина 33 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**D78351.** Остролист (короб 182 шт.) 45 мм  
НОВИНКА



**D77335.** Рождество (короб 154 шт.) Ø40 мм  
НОВИНКА



**D77265.** Шишка 3D (короб 18 шт.) 25x30 мм  
НОВИНКА



**D77794.** Новый год (короб 189 шт.) 40 мм  
НОВИНКА



**D77629.** Сладкая трость (короб 120 шт.) 44 мм  
НОВИНКА



**D78338.** Звезда желтая (короб 304 шт.) Ø30 мм  
НОВИНКА



**D71299.** Рождественское трио (короб 208 шт.)  
НОВИНКА



**D11232.** Колокольчик 3D (короб 294 шт.) 40x35 мм  
НОВИНКА



**D78417.** Санта (короб 90 шт.) 38 мм  
НОВИНКА



**D77782.** Олень (короб 40 шт.) 70x60 мм  
НОВИНКА



**D77214.** Пряничная пара (короб 200 шт.) 37x30 мм  
НОВИНКА



**D78443.** Сигарилла разноцветная (короб 120 шт.) 15 см  
НОВИНКА



**D78438.** Украшение  
Геометрическая бабочка  
(короб 192 шт.) 42x32 мм  
НОВИНКА



**D77310.** Стручок ванили  
(короб 48 шт.) 101 мм



**D77309.** Корица (короб 45 шт.)  
70 мм



**D77308.** Анис (короб 54 шт.)  
Ø 30 мм



**D42169.** Стружка кудрявая  
молочная (короб 2.5 кг) толщина  
0.5-0.7 мм



**D43168.** Стружка кудрявая белая  
(короб 2.5 кг) толщина 0.5-0.7 мм



**D77681.** Розетта мраморная  
(короб 30 шт.) Ø +/- 60 мм



**D71552.** Мини элганс  
ассортимент (короб 576 шт.)  
30x15 мм

ТЕРМОСТОЙКИЙ ШОКОЛАД



**71179.** Шоколадные КУБИКИ темные 45%, 10x8 мм, 4 кг, *ICAM*



**71180.** Шоколадные КУБИКИ молочные 30%, 10x8мм, 4 кг, *ICAM*



**80294.** Кубики шоколадные термостойкие молочные, 2.5 кг, *IRCA*  
**РАСПРОДАЖА**



**71181.** Шоколадные КУБИКИ белые 28%, 10x8мм, 4 кг, *ICAM*



**71340.** Кубики шоколадные термостойкие фисташка, 15x15x4 мм, 4 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**



**71341.** Кубики шоколадные термостойкие малина, 15x15x4 мм, 4 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**



**71342.** Кубики шоколадные термостойкие черника, 15x15x4 мм, 4 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**



**71343.** Кубики шоколадные термостойкие кофе с молоком, 15x15x4 мм, 4 кг, *ICAM*  
**НОВИНКА**



**71075.** Палочки шоколадные термостойкие 1.6 кг, *IRCA*



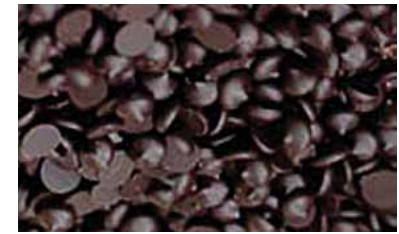
**71301.** ППАЛОЧКИ термостойкие карамель 1.6 кг, *Dulcistar*  
**НОВИНКА**



**71302.** ПАЛОЧКИ термостойкие фисташка 1.6 кг, *Dulcistar*  
**НОВИНКА**



ТЕРМОСТОЙКИЙ ШОКОЛАД



**80290.** Капли ПЕПИТА темные  
5 кг, *IRCA*  
Подходят для выпечки



**80291.** ПЕПИТА белые 5 кг, *IRCA*  
Подходят для выпечки



**71300.** Капли шоколадные  
темные 1700 10 кг, *Dulcistar*  
НОВИНКА

ПОСЫПКИ ИЗ ШОКОЛАДА



71171. ШАРИКИ КРАНЧ ТЕМНЫЕ  
2 кг  
71169. ШАРИКИ КРАНЧ БЕЛЫЕ  
2 кг  
71170. ШАРИКИ КРАНЧ  
МОЛОЧНЫЕ 2 кг



71135. ВЕРМИШЕЛЬ ТЕМНАЯ 5 кг  
**ПОД ЗАКАЗ**  
71055. ТЕМНАЯ 1 кг  
71056. МОЛОЧНАЯ 1 кг  
71147. БЕЛАЯ 1 кг



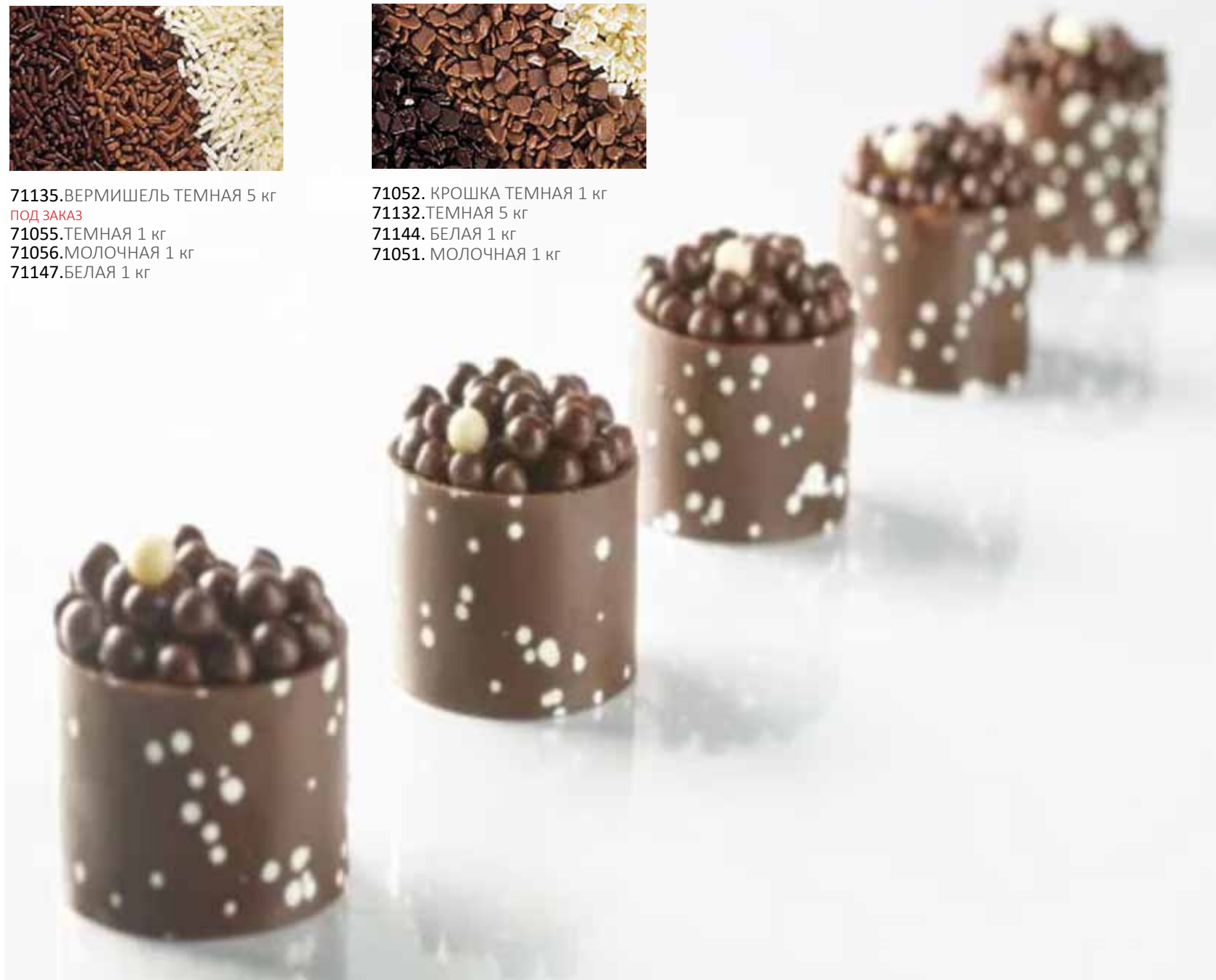
71052. КРОШКА ТЕМНАЯ 1 кг  
71132. ТЕМНАЯ 5 кг  
71144. БЕЛАЯ 1 кг  
71051. МОЛОЧНАЯ 1 кг



71153. ГРАНЕЛЛИНА ГЛЯНЕЦ  
10 кг  
**ПОД ЗАКАЗ**



71182. Гранелла КАКАО БИО  
2.5 кг



## ПОСЫПКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



**80040.** ШОКОЛАД.КРОШКА  
БЕЛАЯ 1 кг  
**80041.** 10 кг  
(из белой глазури)



**80084.** ШОКОЛАД.КРОШКА  
ЖЕЛТАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80085.** ШОКОЛАД.КРОШКА  
РОЗОВАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80083.** ШОКОЛАД.КРОШКА  
КРАСНАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80001.** ШОКОЛАД.КРОШКА  
ТЕМНАЯ 1 кг  
**80050.** 10 кг  
(из конд. глазури)



**80102.** ШОКОЛАД.ВЕРМИШЕЛЬ  
БЕЛАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80184.** ШОКОЛАД.ВЕРМИШЕЛЬ  
ЖЕЛТАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80185.** ШОКОЛАД.ВЕРМИШЕЛЬ  
РОЗОВАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80183.** ШОКОЛАД.ВЕРМИШЕЛЬ  
КРАСНАЯ 10 кг  
(из белой глазури)



**80110.** ШОКОЛАД.ВЕРМИШЕЛЬ  
ТЕМНАЯ 1 кг  
**80051.** 10 кг  
(из конд. глазури)



**77002.** Рисовые шарики в шок.  
глазури МИКС 1.5 кг



**77001.** Рисовые шарики в шок.-  
фруктовой глазури ТРИО 1.5 кг

## ПОСЫПКИ САХАРИСТЫЕ



80280. БУКАО 1 кг  
80282. БУКАО 10 кг



71028. ХЭППИКАО 1 кг  
**ПОД ЗАКАЗ**  
71029. ХЭППИКАО индастри 10 кг  
**ПОД ЗАКАЗ**



80297. ГРАНЕЛЛА мелкая 10 кг



80288. МЕРЕНГА крошка 13 кг



80249. АМАРЕЛЛА 1 кг  
80250. АМАРЕЛЛА 10 кг



80243. АМАРЕТТО 16 кг



88121. ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА  
1-3 мм 5 кг  
88106. ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА  
3-5 мм 10 кг



88123. Вафельная крошка без сахара 2-4 мм 10 кг



80259. Дутый рис 1 кг  
80268. Дутый рис 8 кг



80201. МОНПАРЕЛЬ цвет. 2 кг  
80200. МОНПАРЕЛЬ цвет. 10 кг



80170. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 1 кг  
80171. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 25 кг

# Засахаренные фрукты





**84126.** Черешня засахаренная АМАРЕНА ЭКСТРА 14/16 мм (не содержит сироп), 1 кг



**84065.** Апельсиновые засахаренные дольки АМБРОЗИО, 5 кг



**84012.** Лимонные засахаренные дольки АМБРОЗИО, 5 кг



**84060.** Апельсиновая корочка засах. полоска 6x60 мм, 5 кг



**84061.** Лимонная корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг



**84813.** Лимонная корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг  
НОВИНКА



**84812.** Апельсиновая корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг  
НОВИНКА



**84026.** Апельсиновая корочка засах.кубик 9x9 мм ЭКСТРА, 10 кг  
ПОД ЗАКАЗ



Красители для шоколада



## ШОКОЛАДНЫЙ СПРЕЙ ВЕЛЬВЕТ



**DG6417.**  
ВЕЛЬВЕТ синий, 400 мл  
**GU6417.**  
ВЕЛЬВЕТ синий, 400 мл



**DG6394.**  
ВЕЛЬВЕТ желтый, 400 мл  
**GU6394.**  
ВЕЛЬВЕТ желтый, 400 мл



**DG6387.**  
ВЕЛЬВЕТ красный, 400 мл  
**GU6387.**  
ВЕЛЬВЕТ красный, 400 мл



**DG6479.**  
ВЕЛЬВЕТ коричневый, 400 мл  
**GU6479.**  
ВЕЛЬВЕТ коричневый, 400 мл



**DG6431.**  
ВЕЛЬВЕТ фиолетовый, 400 мл  
**GU6431.**  
ВЕЛЬВЕТ фиолетовый, 400 мл



**DG6448.**  
ВЕЛЬВЕТ оранжевый, 400 мл  
**GU6448.**  
ВЕЛЬВЕТ оранжевый, 400 мл



**DG6424.**  
ВЕЛЬВЕТ розовый, 400 мл  
**GU6424.**  
ВЕЛЬВЕТ розовый, 400 мл



**DG6462.**  
ВЕЛЬВЕТ белый, 400 мл  
**GU6462.**  
ВЕЛЬВЕТ белый, 400 мл



**DG6455.**  
ВЕЛЬВЕТ черный, 400 мл  
**GU6455.**  
ВЕЛЬВЕТ черный, 400 мл



**DG6400.**  
ВЕЛЬВЕТ зеленый, 400 мл  
**GU6400.**  
ВЕЛЬВЕТ зеленый, 400 мл

Внимание! Артикулы, отмеченные красным цветом, находятся на распродаже.



## КРАСИТЕЛИ ПОРОШКООБРАЗНЫЕ:

Наименование	Уп.
DG7500. ЗОЛОТО	10 г
DG7869. МЕДЬ	10 г
DG3656. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ	10 г
DG1368. БРОНЗА	10 г
DG1283. СИРЕНЕВЫЙ	10 г
DG3687. БИРЮЗОВЫЙ	10 г
DG7913. ЗЕЛЕНЫЙ	10 г
DG1207. ЖЕЛТЫЙ	10 г
DG7876. ЖЕМЧУЖНЫЙ	10 г
DG3205. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ	10 г
DG7517. СЕРЕБРО	10 г
DG3096. ЗОЛОТО с дозатором	10 г
DG3102. СЕРЕБРО с дозатором	10 г
DG3041. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ с дозатором	10 г
DG3140. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ с дозатором	10 г
DG3126. БРОНЗА с дозатором	10 г
DG3089. БИРЮЗОВЫЙ с дозатором	10 г
DG3171. ЖЕМЧУЖНЫЙ с дозатором	10 г



## СПРЕИ МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ:

Наименование	Уп.
DG0860. ЗОЛОТО	250 мл
DG0877. СЕРЕБРО	250 мл
DG8118. ЖЕМЧУЖНЫЙ	250 мл
DG8095. БРОНЗА	250 мл
DG8101. МЕДЬ	250 мл
DG0891. ЗЕЛЕНЫЙ	250 мл
DG0907. ЖЕЛТЫЙ	250 мл
DG0921. ФИОЛЕТОВЫЙ	250 мл
DG0914. РОЗОВЫЙ	250 мл
DG0884. КРАСНЫЙ	250 мл
DG8088. СИНИЙ	250 мл



DG0860.  
ЗОЛОТО,  
250 мл



DG0877.  
СЕРЕБРО,  
250 мл



DG8118.  
ЖЕМЧУЖНЫЙ,  
250 мл



DG8095.  
БРОНЗА,  
250 мл





**КРАСИТЕЛИ ГЕЛЕВЫЕ:**

Наименование	Уп.
DG6787. ЧЕРНЫЙ	100 г
DG6794. БЕЛЫЙ	100 г
DG6817. СЕРЫЙ	100 г
DG6848. РОЗОВЫЙ	100 г
DG6725. КРАСНОЕ ЗНАМЯ	100 г
DG6862. КОРИЧНЕВЫЙ	100 г
DG6824. СИНИЙ	100 г
DG6770. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ	100 г
DG6756. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ	100 г
DG6831. ТЕЛЕСНЫЙ	100 г
DG6749. ЗЕЛЕНый	100 г
DG6855. ТЕМНО-СИНИЙ	100 г
DG6879. ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ	100 г
DG6763. ФИОЛЕТОВЫЙ	100 г
DG6800. ОРАНЖЕВЫЙ	100 г
DG6718. КРАСНЫЙ	100 г
DG6732. ЖЕЛТЫЙ	100 г
DG6886. БОРДОВЫЙ	100 г
DG5397. ОЛИВКОВЫЙ	100 г
DG5380. КАРАМЕЛЬНЫЙ	100 г
DG5403. БИРЮЗОВЫЙ	100 г

**ЖИРОРАСТВОРИМЫЕ  
КРАСИТЕЛИ:**

Наименование	Уп.
DG6961. / GU6961. КРАСНЫЙ	50 г
DG6978. / GU6978. ЖЕЛТЫЙ	50 г
DG6985. / GU6985. ЗЕЛЕНый	50 г
DG3151. / GU3151. ЧЕРНЫЙ	50 г
DG7012. / GU7012. ФИОЛЕТОВЫЙ	50 г
DG7029. / GU7029. ОРАНЖЕВЫЙ	50 г
DG6992. / GU6992. СИНИЙ	50 г
DG7005. / GU7005. РОЗОВЫЙ	50 г

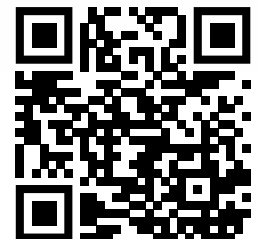
**КАКАО-МАСЛО ОКРАШЕННОЕ:**

Наименование	Уп.
DG5595. / GU5595. КРАСНЫЙ	100 г
DG5601. / GU5601. ЖЕЛТЫЙ	100 г
DG5618. / GU5618. ЗЕЛЕНый	100 г
DG5625. / GU5625. СИНИЙ	100 г
DG5632. / GU5632. РОЗОВЫЙ	100 г
DG5649. / GU5649. ФИОЛЕТОВЫЙ	100 г
DG5656. / GU5656. БОРДОВЫЙ	100 г
DG5663. / GU5663. ОРАНЖЕВЫЙ	100 г
DG5670. / GU5670. ЧЕРНЫЙ	100 г
DG5694. / GU5694. ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ	100 г
DG5700. / GU5700. БИРЮЗОВЫЙ	100 г
DG5687. / GU5687. БЕЛЫЙ	100 г

Внимание! Артикулы, отмеченные красным цветом, находятся на распродаже.



Подробнее  
в каталоге  
Dr. Gusto



# Формы из поликарбоната и тритана



## ФОРМЫ ИЗ ИННОВАЦИОННОГО МАТЕРИАЛА TRITAN

6 особенностей материала Tritan:

- экологичность — не содержит вредных химических соединений (бисфенолов);
- долговечность — изделия служат гораздо дольше по сравнению с другими подобными материалами;
- не сохраняет и не впитывает запахи;
- устойчивость к образованию пятен — вследствие этого формы даже после длительного использования выглядят как новые;
- максимальная прозрачность — по сравнению с формами из других видов пластика они являются абсолютно прозрачными;
- исключительная прочность и стойкость к ударам- нет риска разбить и пораниться осколками.

**TRITAN chocado**

**CH003.** Форма для шоколадных батончиков ВОЛНА-Б 275x175x25 мм из 10 ячеек 20x120 мм, h 15 мм.



**TRITAN chocado**

**CH002.** Форма для шоколадных плиток ВОЛНА-Т 275x175x25 мм из 3 ячеек 150.5x70 мм, h 11 мм.

**НОВИНКА**



## chocado

Новинка от Silikomart Professional - линия продукции **Chocado**, в ассортименте которой формы, разработанные шоколатье для шоколатье.

Компания Silikomart Professional включила в свою линию для шоколада материалы, имеющие все плюсы, свойственные новому пластику Tritan™ и жидкому силикону Platinum. В результате продукция получила самые лучшие свойства - от высокой производительности, теплостойкости до экстремальной долговечности.

В **Chocado** предусмотрены расширенные возможности для шоколада: некоторые формы из тритана идут в комплекте с силиконовыми формами, что дает возможность производителям шоколада создавать идеальные вставки, сочетать новые вкусы.

В линии **Chocado** также есть авторские коллекции для конфет, шоколадных снеков и плиток, которые придумали известные во всем мире шефы: Vincent Guerlais, David Vidal, Kirsten Tibballs и Андрей Дубовик.

**TRITAN chocado**

**CH001.** Форма для шоколадных конфет ВОЛНА-П 275x175x25 мм из 24 ячеек 28x28 мм, h 13 мм.





**TRITAN chocadò**

CH005. Форма для шоколадных плиток ЛИНИЯ-Т 275x175x25 мм из 4 ячеек 150x55 мм, h 9 мм



**TRITAN chocadò**

CH006. Форма для шоколадных батончиков ЛИНИЯ-Б 119.5x18 мм, h 17 мм



**TRITAN chocadò**

CH004. Форма для шоколадных конфет ЛИНИЯ-П 47.8x15 мм, h 13 мм



**TRITAN chocadò**

CH033. Форма для шоколадных плиток ГЕММА-Т 275x175x25 мм из 4 ячеек 150x52.5 мм, h 14 мм  
НОВИНКА



**TRITAN chocadò**

CH032. Форма для шоколадных батончиков ГЕММА-Б 275x175x25 мм из 10 ячеек 114x23 мм, h 15 мм  
НОВИНКА



**TRITAN chocadò**

CH031. Форма для шоколадных конфет ГЕММА-П 275x175x25 мм из 24 ячеек 41.5x25.5 мм, h 15.5 мм  
НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH008.** Форма для шоколадных плиток КАПЛЯ-Т 275x175x25 мм из 3 ячеек 150x70 мм, h 8 мм



**TRITAN chocado**

**CH009.** Форма для шоколадных батончиков КАПЛЯ-Б 275x175x25 мм из 8 ячеек 120x25 мм, h 16 мм.

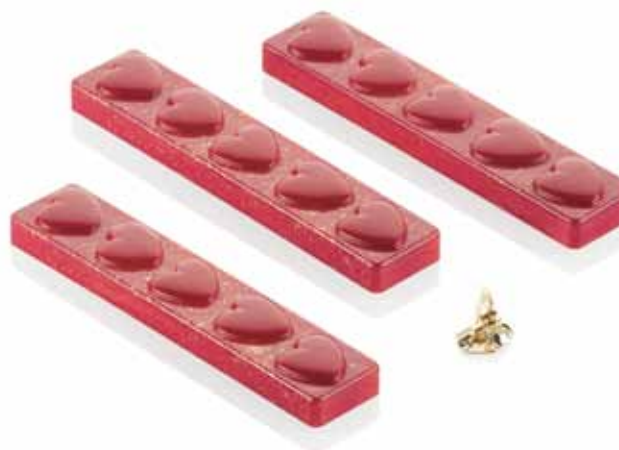


**TRITAN chocado**

**CH007.** Форма для шоколадных конфет КАПЛЯ-П 275x175x25 мм из 24 ячеек 29x41 мм, h 14 мм

**TRITAN chocado**

**CH036.** Форма для шоколадных плиток СОКРОВИЩЕ-Т 275x175x25 мм из 3 ячеек 150x70 мм, h 10 мм  
НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH035.** Форма для шоколадных батончиков СОКРОВИЩЕ-Б 275x175x25 мм из 8 ячеек 120x25 мм, h 12 мм.  
НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH034.** Форма для шоколадных конфет СОКРОВИЩЕ-П 275x175x25 мм из 24 ячеек 30x27 мм, h 16 мм  
НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH011.** Форма для шоколадных плиток ПУЗЫРЬ-Т 275x175x25 мм из 4 ячеек 156x61 мм, h 14 мм



**TRITAN chocado**

**CH012.** Форма для шоколадных батончиков ПУЗЫРЬ-Б 275x175x25 мм из 10 ячеек 25x115 мм, h 15 мм



**TRITAN chocado**

**CH010.** Форма для шоколадных конфет ПУЗЫРЬ-П 25x40 мм, h 14 мм



**TRITAN chocado**

**CH019.** Форма для шоколадных плиток КУПОЛ-Т 275x175x25 мм из 3 ячеек 153x74 мм, h 14 мм



**TRITAN chocado**

**CH018.** Форма для шоколадных батончиков КУПОЛ-Б 275x175x25 мм из 10 ячеек 20x121 мм, h 15 мм



**TRITAN chocado**

**CH017.** Форма для шоколадных конфет КУПОЛ-П 275x175x25 мм из 24 ячеек 26x26 мм, h 16 мм



**TRITAN chocado**

**CH021.** Набор форм для шоколадных плиток БЛОК-Т состоит из формы из 6 ячеек 75x75мм, h 16.5 мм, v 6x77 мл, а также из силиконовой формы из 6 ячеек 67x67 мм, h 7.5 мм, v 6x27.5 мл



**TRITAN chocado**

**CH022.** Набор форм для шоколадных батончиков БЛОК-Б состоит из формы из 10 ячеек 75.5x38мм, h 16.5 мм, v 10x38.5 мл, а также из силиконовой формы из 10 ячеек 66x28.5 мм, h 7.5 мм, v 10x12 мл



**TRITAN chocado**

**CH023.** Набор для шоколадных плиток СИМФОНИЯ-Т состоит из формы из 4 ячеек 150x50 мм, h 20.5 мм, v 4x107 мл, а также из силиконовой формы из 4 ячеек 138.2x38.5 мм, h 13.65 мм, v 4x32 мл



**TRITAN chocado**

**CH024.** Набор для шоколадных батончиков СИМФОНИЯ-Б состоит из формы из 10 ячеек 120x25мм, h 20.5 мм, v 10x42 мл, а также из силиконовой формы из 10 ячеек 109.3x18 мм, h 13.5 мм, v 10x14.5 мл





**TRITAN chocado**

**CH016DUN.** Набор для шоколадных батончиков ДЮНА состоит из формы из 8 ячеек 128x33 мм, h 14 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 115x20 мм, h 13 мм, v 8x28 мл



**TRITAN chocado**

**CH016VOL.** Набор для шоколадных батончиков СВВД состоит из формы из 8 ячеек 128x33 мм, h 14 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 115x20 мм, h 13 мм, v 8x23.5 мл



**TRITAN chocado**

**CH016TR.** Набор для шоколадных батончиков ПОЛЕНО состоит из формы из 8 ячеек 128x33 мм, h 14 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 115x20 мм, h 13 мм, v 8x19 мл



**TRITAN chocado**

**CH028SIS.** Набор форм для шоколадных батончиков ИМПУЛЬС состоит из формы из 8 ячеек 120x25 мм, h 10 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 117x22 мм, h 12.5 мм, v 8x23 мл

НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH028MAG.** Набор форм для шоколадных батончиков МАГМА состоит из формы из 8 ячеек 120x25 мм, h 10 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 116.5x23 мм, h 15 мм, v 8x24 мл

НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH028VUL.** Набор форм для шоколадных батончиков ВУЛКАН состоит из формы из 8 ячеек 120x25мм, h 10 мм, v 8x29 мл, а также из силиконовой формы из 8 ячеек 117x22 мм, h 17 мм, v 8x23 мл

НОВИНКА



**TRITAN chocado**

**CH025.** Форма для шоколадных плиток ДЕГУСТА01-Т  
275x175x25 мм из 4 ячеек  
95x65 мм, h 5 мм



**TRITAN chocado**

**CH026.** Форма для шоколадных плиток ДЕГУСТА02-Т  
275x175x25 мм из 4 ячеек  
95x65 мм, h 5 мм

**НОВИНКА**



**TRITAN chocado**

**CH027.** Форма для шоколадных конфет ДЕГУСТА01-П  
275x175x25 мм из 15 ячеек,  
Ø 35 мм, h 5 мм

**TRITAN chocado**

**CH030.** Набор форм для шоколадных конфет СОБОР состоит из формы из 24 ячеек Ø26 мм, h 22.5 мм, v 24x8 мл, а также из силиконовой формы из 24 ячеек Ø18 мм, h 16 мм, v 24x2.5 мл

**НОВИНКА**





**TRITAN chocado**

**CH013.** Набор форм для шоколадных конфет ПОЛУСФЕРА состоит из формы 275x175x25 мм из 24 ячеек, а также из силиконовой формы 295x88 мм, h 12 мм. Размер готового изделия: Ø31 мм, h 16.5 мм



**TRITAN chocado**

**CH014.** Набор форм для шоколадных конфет ОВАЛ состоит из формы 275x175x25 мм из 24 ячеек, а также из силиконовой формы 295x88 мм, h 12 мм. Размер готового изделия: 23x33 мм, h 15 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**TRITAN chocado**

**CH029.** Набор форм для шоколадных конфет КУБИК состоит из формы из 24 ячеек 21x21 мм, h 20.5 мм, v 24x8.5 мл, а также из силиконовой формы из 24 ячеек 13x13 мм, h 14 мм, v 24x2.3 мл  
**НОВИНКА**



**TRITAN chocado**

**CH015.** Набор форм для шоколадных конфет КВАДРАТ состоит из формы 275x175x25 мм из 24 ячеек, а также из силиконовой формы 295x88 мм, h 12 мм. Размер готового изделия: 25x25 мм, h 15мм



**TRITAN chocado**

**CH020.** Набор форм для шоколадных конфет СЕРДЦЕ состоит из формы из 24 ячеек 35x27мм, h 17 мм, v 24x9.4 мл, а также из силиконовой формы из 24 ячеек 25.5x20 мм, h 12.4 мм, v 24x3.5 мл



**TRITAN**  
PC42FR. Форма ПРАЛИНЕ  
41x24 мм, h 20 мм



**TRITAN**  
PC45FR. Форма ПРАЛИНЕ  
Ø30 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC46FR. Форма ПРАЛИНЕ  
40x18 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC5016FR. Форма ПРАЛИНЕ полусфера25 Ø25 мм, h 12.5 мм

**TRITAN**  
PC5018FR. Форма ПРАЛИНЕ полусфера35 Ø35 мм, h 17.5 мм

**TRITAN**  
PC5020FR. Форма ПРАЛИНЕ полусфера45 Ø45 мм, h 22.5 мм

**TRITAN**  
PC5022FR. Форма ПРАЛИНЕ полусфера55 Ø55 мм, h 27.5 мм

**TRITAN**  
PC5024FR. Форма ПРАЛИНЕ полусфера65 Ø65 мм, h 32.5 мм



**TRITAN**  
PC47FR. Форма ПРАЛИНЕ  
27x27 мм, h 15 мм



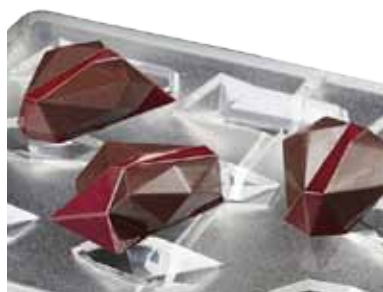
**TRITAN**  
PC43FR. Форма ПРАЛИНЕ  
36x25 мм, h 20 мм



**TRITAN**  
PC44FR. Форма ПРАЛИНЕ  
35x24 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC48FR. Форма ПРАЛИНЕ  
27x27 мм, h 15 мм



**TRITAN**  
PC50FR. Форма ПРАЛИНЕ  
42x21 мм, h 24 мм



**TRITAN**  
PC49FR. Форма ПРАЛИНЕ  
33x30 мм, h 15 мм



**TRITAN**  
PC51FR. Форма ПРАЛИНЕ  
26x26 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC52FR. Форма ПРАЛИНЕ  
Ø28.5 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC53FR. Форма ПРАЛИНЕ  
Ø28.5 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC55FR. Форма ПРАЛИНЕ  
29x30 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC58FR. Форма ПРАЛИНЕ  
33x29 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC61FR. Форма ПРАЛИНЕ  
33x27 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC65FR. Форма ПРАЛИНЕ  
28x28 мм, h 18 мм

**НОВИНКА**

**поликарбонат**

PC61. Форма ПРАЛИНЕ 33x27 мм,  
h 17 мм

**РАСПРОДАЖА**



**TRITAN**  
PC66FR. Форма ПРАЛИНЕ  
31x31 мм, h 12.5 мм



**TRITAN**  
PC67FR. Форма ПРАЛИНЕ  
Ø33 мм, h 12.5 мм

**поликарбонат**

PC67. Форма ПРАЛИНЕ  
Ø33 мм, h 12.5 мм

**РАСПРОДАЖА**



**TRITAN**  
PC68FR. Форма ПРАЛИНЕ  
41x24 мм, h 12.5 мм

**поликарбонат**

PC68. Форма ПРАЛИНЕ  
41x24 мм, h 12.5 мм

**РАСПРОДАЖА**



**TRITAN**  
PC69FR. Форма ПРАЛИНЕ  
39x20 мм, h 12.5 мм

**поликарбонат**

PC69. Форма ПРАЛИНЕ  
39x20 мм, h 12.5 мм

**РАСПРОДАЖА**



**TRITAN**  
PC100FR. Форма ПРАЛИНЕ  
круг Ø28 мм, h 14 мм



**TRITAN**  
PC103FR. Форма ПРАЛИНЕ  
квадрат 26x26 мм, h 13 мм



**TRITAN**  
PC106FR. Форма ПРАЛИНЕ  
прямоугольник 37x16 мм, h 14 мм

**поликарбонат**

PC106. Форма ПРАЛИНЕ  
прямоугольник 37x16 мм,  
h 14 мм



**TRITAN**  
PC111FR. Форма ПРАЛИНЕ  
овал 37x21 мм, h 14 мм

**поликарбонат**

PC111. Форма ПРАЛИНЕ  
овал 37x21 мм, h 14 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**TRITAN**  
PC40FR. Форма ПРАЛИНЕ  
33x28 мм, h 20 мм



**TRITAN**  
PC41FR. Форма ПРАЛИНЕ  
43x25 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC5040FR. Форма  
ПРАЛИНЕ  
41x29 мм, h 13 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**TRITAN**  
PC5041FR. Форма  
ПРАЛИНЕ  
36x20 мм, h 18 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**TRITAN**  
PC02FR. Форма ПРАЛИНЕ  
17x37 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC04FR. Форма ПРАЛИНЕ косичка  
15x37 мм, h 19 мм



**TRITAN**  
PC07FR. Форма ПРАЛИНЕ волна  
7x37мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC09FR. Форма ПРАЛИНЕ завиток  
Ø30мм, h 18 мм



**TRITAN**  
PC10FR. Форма ПРАЛИНЕ овал  
32x23мм, h 19 мм



**TRITAN**  
PC12FR. Форма ПРАЛИНЕ интрига  
30x30 мм, h 18 мм  
НОВИНКА

**поликарбонат**

PC12. Форма ПРАЛИНЕ интрига  
30x30 мм, h 18 мм  
РАСПРОДАЖА



**TRITAN**  
PC14FR. Форма ПРАЛИНЕ риго  
Ø26 мм, h 16 мм



**TRITAN**  
PC15FR. Форма ПРАЛИНЕ  
шестигранник 26x23 мм, h 21 мм



**TRITAN**  
PC17FR. Форма ПРАЛИНЕ сердце  
30x30 мм, h 17 мм

**поликарбонат**

PC17. Форма ПРАЛИНЕ сердце  
30x30 мм, h 17 мм  
РАСПРОДАЖА



**TRITAN**  
PC18FR. Форма ПРАЛИНЕ  
плетение Ø28 мм, h 17 мм



**TRITAN**  
PC20FR. Форма ПРАЛИНЕ  
17x37 мм, h 17 мм  
НОВИНКА

**поликарбонат**

PC20. Форма ПРАЛИНЕ  
17x37 мм, h 17 мм  
РАСПРОДАЖА



**TRITAN**  
PC36FR. Форма ПРАЛИНЕ  
капсулы кофе Ø25 мм,  
h 25 мм



**TRITAN**  
PC37FR. Форма ПРАЛИНЕ  
купол Ø26 мм, h 23.5 мм



**TRITAN**  
PC38FR. Форма ПРАЛИНЕ  
44x24 мм, h 20 мм



**TRITAN**  
PC39FR. Форма ПРАЛИНЕ  
38x26 мм, h 18 мм



**TRITAN**  
PC5033FR. Форма  
ПРАЛИНЕ квадрат  
26x26 мм, h 14 мм



**TRITAN**  
PC5027FR. Форма ПРАЛИНЕ алмаз Ø25.5 мм, h 17 мм



**поликарбонат**  
PC56. Форма ПРАЛИНЕ 31x26 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC57. Форма ПРАЛИНЕ 33x26 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC59. Форма ПРАЛИНЕ 26x26 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC60. Форма ПРАЛИНЕ 33x22 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC62. Форма ПРАЛИНЕ 34x22 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC63. Форма ПРАЛИНЕ 30x29 мм, h 17 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC64. Форма ПРАЛИНЕ 26x26 мм, h 16 мм  
РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC35. Форма ПРАЛИНЕ обезьянка 31x18 мм, h 25 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC107. Форма ПРАЛИНЕ прямоугольник 37x16 мм, h 14 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC29. Форма ПРАЛИНЕ кролик 26x20 мм, h 24 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC31. Форма ПРАЛИНЕ лягушка 26x19 мм, h 26 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC34. Форма ПРАЛИНЕ лев 26x20 мм, h 24 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC24. Форма ПРАЛИНЕ овечка 25x18 мм, h 26 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**поликарбонат**  
PC25. Форма ПРАЛИНЕ слоник 26x19 мм, h 26 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА





**поликарбонат**  
MM13. Форма МАГНИТНАЯ  
30x30 мм



**поликарбонат**  
MM12. Форма МАГНИТНАЯ  
35x30 мм



**поликарбонат**  
MM14. Форма МАГНИТНАЯ  
Ø30 мм

▶  
смотрите видео  
о работе  
с магнитными формами





**TRITAN**  
**PC5010FR.** Форма для шоколадных плиток БРИКС 154x77 мм, h 9 мм



**TRITAN**  
**PC5011FR.** Форма для шоколадных плиток КАМУФЛЯЖ 154x77 мм, h 8 мм



**TRITAN**  
**PC5012FR.** Форма для шоколадных плиток ПИКСИ 154x77 мм, h 8 мм



**TRITAN**  
**PC5013FR.** Форма для шоколадных плиток БРИКС МИНИ 70x70 мм, h 10.5 мм



**TRITAN**  
**PC5014FR.** Форма для шоколадных плиток МУЛЕН МИНИ 70x70 мм, h 14 мм



**TRITAN**  
**PC5000FR.** Форма для шоколадных плиток ПРЕЛЕСТЬ 150x76 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5001FR.** Форма для шоколадных плиток БЛЕСК 150x77 мм, h 12 мм



**TRITAN**  
**PC5002FR.** Форма для шоколадных плиток ОСКОЛКИ 155x77 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5003FR.** Форма для шоколадных плиток ОЛА 155x77 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5004FR.** Форма для шоколадных плиток ФРАГМЕНТ 155x77 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5005FR.** Форма для шоколадных плиток ЭДЕЛЬВЕЙС 155x77 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5006FR.** Форма для шоколадных плиток БРУСЧАТКА 155x78 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5007FR.** Форма для шоколадных плиток  
 ФЛОУ 154x77 мм, h 8 мм



**TRITAN**  
**PC5008FR.** Форма для шоколадных плиток  
 МИШЕНЬ 154x77 мм, h 8 мм



**TRITAN**  
**PC5009FR.** Форма для шоколадных  
 плиток МУЛЕН 154x77 мм, h 18 мм



**TRITAN**  
**PC5028FR.** Форма для шоколадных  
 плиток СЕРДЕЧКИ 155x77 мм, h 11 мм



**TRITAN**  
**PC5029FR.** Форма для шоколадных  
 плиток ГЕКСА 155x77 мм, h 10 мм



**TRITAN**  
**PC5030FR.** Форма для шоколадных  
 плиток ФЛЮИД 154x77 мм, h 11 мм



**TRITAN**  
**PC5039FR.** Форма для шоколадных  
 плиток РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ДРУЗЬЯ  
 из 3 ячеек 154x77x13 мм



**TRITAN**  
**PC5038FR.** Форма для шоколадных  
 плиток РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ДЕРЕВНЯ  
 из 3 ячеек 154x77x10 мм



**TRITAN**  
**PC5037FR.** Форма для шоколадных  
 плиток РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЁЛКА  
 из 3 ячеек 154x77x13 мм



**TRITAN**  
**PC5049FR.** Форма для шоколадных  
 плиток ПАСХАЛЬНЫЕ ДРУЗЬЯ  
 из 3 ячеек 154x72x15 мм  
**НОВИНКА**



**TRITAN**  
**PC5048FR.** Форма для шоколадных  
 плиток ПАСХАЛЬНЫЙ КРОЛИК  
 из 3 ячеек 154x72x13 мм  
**НОВИНКА**



**поликарбонат**

**MA1042.** Форма для шоколадных конфет ПРАЛИНЕ свод 275x175 мм из 28 ячеек, 26.5x26.5, h 20 мм



**поликарбонат**

**MA1044.** Форма для шоколадных конфет ПРАЛИНЕ ракета 275x175 мм из 28 ячеек, Ø23 мм, h 29 мм



**поликарбонат**

**MA1045.** Форма для шоколадных конфет ПРАЛИНЕ наперсток 275x175 мм из 28 ячеек, Ø23 мм, h 28.5 мм



**поликарбонат**

**MA1017.** Форма для шоколадных конфет ПРАЛИНЕ череп 275x175 мм из 20 ячеек, 37x28 мм, h 18 мм



**поликарбонат**

**MA1028.** Форма для шоколадных конфет КРУГ 40 275x175 мм из 15 ячеек, Ø40 мм, h 4 мм



**поликарбонат**

**MA1026.** Форма для шоколадных конфет КРУГ 30 275x175 мм из 24 ячеек, Ø30 мм, h 3 мм



**поликарбонат**

**MA1039.** Форма для шоколадных конфет XL ПРАЛИНЕ шпилька 275x175 мм из 12 ячеек, 45x45 мм, h 33 мм



**поликарбонат**

**MA1040.** Форма для шоколадных конфет XL ПРАЛИНЕ выпечка 275x175 мм из 12 ячеек, Ø45 мм, h 33 мм



**поликарбонат**

**MA1038.** Форма для шоколадных конфет XL ПРАЛИНЕ купол 275x175 мм из 12 ячеек, Ø43 мм, h 33 мм



**поликарбонат**

**MA5003.** Форма ПОЛУСФЕРА Ø20 мм  
**MA5000.** ПОЛУСФЕРА Ø30 мм  
**MA5004.** ПОЛУСФЕРА Ø40 мм  
**MA5001.** ПОЛУСФЕРА Ø50 мм  
**MA5005.** ПОЛУСФЕРА Ø60 мм  
**MA5006.** ПОЛУСФЕРА Ø80 мм  
**MA5002.** ПОЛУСФЕРА Ø100 мм



**поликарбонат**

**MA1011.** Форма ПРАЛИНЕ капля 50  
 50x25 мм, h 15 мм



**поликарбонат**

**MA1012.** Форма ПРАЛИНЕ капля 54  
 54x24 мм, h 16 мм



**поликарбонат**

**MA1013.** Форма ПРАЛИНЕ  
 поворот 40x19 мм, h 19 мм



**поликарбонат**

**MA1014.** Форма ПРАЛИНЕ твист  
 16x39.5 мм, h 19 мм



**поликарбонат**

**MA1016.** Форма ПРАЛИНЕ  
 таблетка 16x40.5 мм, h 18 мм



**поликарбонат**

**MA1021.** Форма ПРАЛИНЕ  
 сладость1 Ø32, h 23 мм



**поликарбонат**

**MA1022.** Форма ПРАЛИНЕ  
 сладость2 Ø32, h 21 мм



**поликарбонат**

**MA1023.** Форма ПРАЛИНЕ  
 сладость3 Ø32, h 19.5 мм



**поликарбонат**

**MA1024.** Форма ПРАЛИНЕ  
 сладость4 Ø33, h 22 мм



**поликарбонат**

**MA1033.** Форма ПРАЛИНЕ банан  
 15x64 мм, h 19 мм



**поликарбонат**

**MA1034.** Форма ПРАЛИНЕ груша  
 17x44 мм, h 32 мм



**поликарбонат**

**MA1035.** Форма ПРАЛИНЕ грецкий  
 орех 17.5x37 мм, h 29 мм



**поликарбонат**

**MA1036.** Форма ПРАЛИНЕ арахис  
 15.5x50 мм, h 23 мм



**поликарбонат**

**MA1513.** Форма ПРАЛИНЕ  
 любовь 34x33 мм, h 11 мм



**поликarbonат**  
**МА1526.** Форма ПРАЛИНЕ  
 любовь2 35x22 мм, h 16 мм



**поликarbonат**  
**МА1640.** Форма ПРАЛИНЕ  
 48x19 мм, h 19 мм



**поликarbonат**  
**МА1982.** Форма ПРАЛИНЕ  
 28x28 мм, h 16 мм



**поликarbonат**  
**МА1983.** Форма ПРАЛИНЕ  
 24x24 мм, h 18 мм



**поликarbonат**  
**МА1927.** Форма КЛАССИК БОН  
 Ø26 мм, h 23 мм



**поликarbonат**  
**МА1974.** Форма  
 РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ШАРИКИ  
 30x26 мм, h 16.5 мм



**поликarbonат**  
**МА1975.** Форма ЕЛОЧКИ  
 31x22 мм, h 22 мм



**поликarbonат**  
**МА1991.** Форма ШОКОЛАДНЫЙ  
 ПОДАРОК 26x26 мм, h 20 мм



**поликarbonат**  
**МА3011.** Форма БУТЫЛКА  
 15.8x60.2 мм, h 20.6 мм



**поликarbonат**  
**МА1007.** Форма ГЕОМЕТРИЯ  
 КРУГ Ø30 мм, h 15.5 мм



**поликarbonат**  
**МА1008.** Форма ГЕОМЕТРИЯ  
 КВАДРАТ 25x25 мм, h 15.5 мм



**поликarbonат**  
**МА1009.** Форма ПРИЗМА  
 ТРЕУГОЛЬНИК 33x29 мм,  
 h 15.5 мм



**поликarbonат**  
**МА1010.** Форма ГЕОМЕТРИЯ  
 ВОСЬМИУГОЛЬНИК Ø30 мм,  
 h 15.5 мм



**поликarbonат**  
**МА1020.** Форма ШОКОБРИК  
 ПРАЛИНЕ 25x25 мм, h 18 мм



**поликarbonат**  
**МА1993.** Форма АЛМАЗНОЕ  
 СЕРДЦЕ 33x33 мм, h 15 мм



поликарбонат

**МА1994.** Форма ДРАГОЦЕННЫЕ КАМНИ: 6 квадратных 30x30 мм, h 15 мм; 6 овальных 42x24 мм, h 15 мм; 6 круглых Ø32мм, h 15 мм



поликарбонат

**203D6001.** Форма для шоколадных объемных конфет СЕРДЦЕ 32x18 мм, h 28 мм



поликарбонат

**МА4005.** Форма ПИРАМИДА ТРЕУГОЛЬНИК 25x26 мм, h 55 мм



поликарбонат

**МА4006.** Форма ПИРАМИДА ВОСЬМИУГОЛЬНАЯ 25x25 мм, h 55 мм



поликарбонат

**МА4007.** Форма ПИРАМИДА КОНУС 25x25 мм, h 55 мм



поликарбонат

**МА4010.** Форма ДВОЙНОЙ КУПОЛ 38x26 мм, h 19 мм



поликарбонат

**МА4012.** Форма ДВОЙНОЕ СЕРДЦЕ 43x26 мм, h 16 мм



поликарбонат

**20GU500.** Форма с наполнением чашка 44x56 мм, h 39 мм



поликарбонат

**20GU001.** Форма с наполнением миниконус Ø32 мм, h 37 мм

поликарбонат  
**20GU006.** Форма с наполнением стаканчик Ø27 мм, h 31 мм





## Конфеты Фрукты 3D

Формы с магнитами для изготовления конфет 3D состоят из трех частей:

- Основания и крышки, оснащенных магнитами, которые определяют форму конфет.
- Закрывающей пластины для быстрого и практичного сглаживания корпусов после удаления лишнего шоколада.
- Форма размером 275x175 мм, высотой 27 мм, из 28 ячеек диаметром 28 мм, конфеты массой около 12 г



**поликарбонат**

**20FRUIT1.** Форма для шоколадных конфет ЯБЛОКО Ø28 мм. h 27 мм



**поликарбонат**

**20FRUIT5.** Форма для шоколадных конфет АПЕЛЬСИН Ø27 мм. h 30 мм



**поликарбонат**

**20FRUIT3.** Форма для шоколадных конфет КЛУБНИКА Ø28 мм. h 32 мм



**поликарбонат**

**20FRUIT2.** Форма для шоколадных конфет ГРУША Ø26 мм. h 36 мм



**поликарбонат**

**20FRUIT4.** Форма для шоколадных конфет ЛИМОН Ø25 мм. h 31 мм





**поликарбонат**

**203D02.** Форма для шоколадных объемных конфет ТРЮФЕЛЬ2 с магнитами 275x175 мм, из 28 ячеек Ø23 мм, h 20.6 мм

**поликарбонат**

**203D01.** Форма для шоколадных объемных конфет ТРЮФЕЛЬ с магнитами 275x175 мм, из 28 ячеек Ø26 мм, h 24 мм

**поликарбонат**

**203D04.** Форма для шоколадных объемных конфет ЯЙЦО с магнитами 275x175 мм, из 28 ячеек Ø23.5 мм, h 32 мм





**поликарбонат**

**20U032N.** Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО7 22x32 мм



**поликарбонат**

**20U064N.** Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО25 44x64 мм



**поликарбонат**

**20U258.** Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО500 258x175 мм



**поликарбонат**

**МАЗ010.** Форма для шоколадных фигурок БУТЫЛКА Ø65.4 мм, h 220 мм, Ø пробки 26.8 мм



**поликарбонат**

**20С1009.** Форма для шоколадных 3D фигурок СВЕЧА И ЕЛКА: Ø49 мм, h 76 мм; 53x45 мм, h 71 мм



**поликарбонат**

**20С1010.** Форма для шоколадных 3D фигурок САНТА И СНЕГОВИК: Ø46 мм, h 72 мм; 42x46 мм, h 72 мм



**поликарбонат**

**20С1005.** Форма для шоколадных 3D фигурок БЕЛЬЧОНОК 68x32 мм, h 64 мм



**поликарбонат**  
20U105N. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО70 72x105 мм



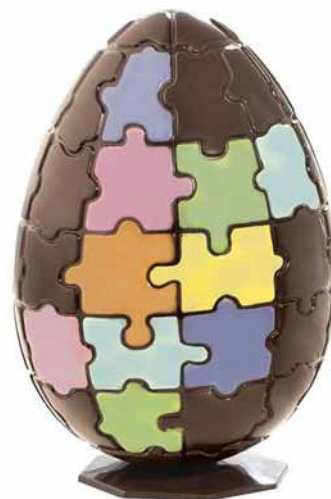
**поликарбонат**  
20U130N. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО150 90x130 мм



**поликарбонат**  
20U227N. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО 227x157 мм



**поликарбонат**  
20U150N. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО230 104x150 мм  
20U204N. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО380 141x204 мм



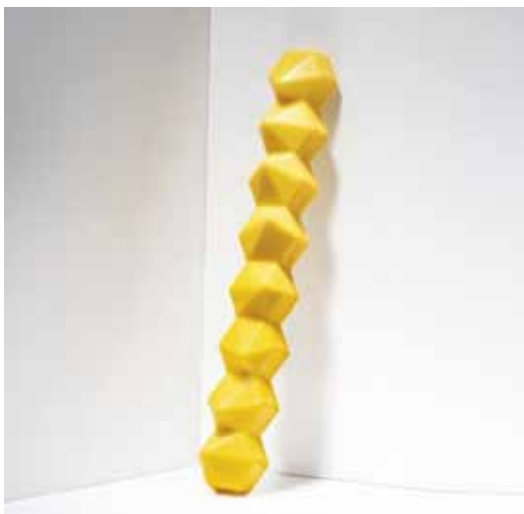
**поликарбонат**  
20U500. Форма для шоколадных фигурок ЯЙЦО-ПАЗЛ 150x105 мм



**поликарбонат**  
203D1002. Форма для шоколадных объемных конфет ЯЙЦО 23x32 мм



**поликарбонат**  
**MA7000.** Форма для шоколадных снеков XL ЛЕТАЮЩИЙ ЗМЕЙ 275x175мм из 4 ячеек, 200x23 мм, h 18



**поликарбонат**  
**MA7002.** Форма для шоколадных снеков XL ПРИЗМА 275x175 мм из 4 ячеек, 202x32 мм, h 19 мм



**поликарбонат**  
**MA7001.** Форма для шоколадных снеков XL ПУЗЫРЬ 275x175 мм из 4 ячеек, 200x23 мм, h 17 мм



**поликарбонат**

**MA2022.** Форма для шоколадных плиток ЗЕРКАЛО 138x72 мм, h 9 мм



**поликарбонат**

**MA2023.** Форма для шоколадных плиток КИТ 138x68 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2024.** Форма для шоколадных плиток БРУС 140x69.5 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2025.** Форма для шоколадных плиток БЛОКИ 139x69.5 мм, h 11.5 мм



**поликарбонат**

**MA2027.** Форма для шоколадных плиток ВЕРШИНЫ ГОР 142x68 мм, h 12 мм



**поликарбонат**

**MA2026.** Форма для шоколадных плиток СЛОТЫ 140x70.5 мм, h 10 мм



**поликарбонат**

**MA2029.** Форма для шоколадных плиток ПЛЕТЕНКА 140x70 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA1915.** Форма для шоколадных снеков ПИРАМИДА 123x27 мм, h 12 мм



**поликарбонат**

**MA1918.** Форма для шоколадных снеков ШОКОБРИК ЛЕГО 81x27 мм, h 15 мм



**поликарбонат**

**MA1999.** Форма ТРЕУГОЛЬНИК 39x20 мм, h 16 мм



**поликарбонат**

**MA1922.** Форма для шоколадных снеков ШОКОБРИК ТРЕУГОЛЬНИК 96x22 мм, h 17 мм



**поликарбонат**

**MA1924.** Форма для шоколадных снеков МОДЕРН БОН 86.6x31.6 мм, h 18 мм



**поликарбонат**

**MA1926.** Форма для шоколадных снеков КЛАССИК БОН 90x30.8 мм, h 16.5 мм



**поликарбонат**

**MA6001.** Форма для шоколадных мини-плиток НЕАПОЛЬ ОТПЕЧАТОК 31x31 мм, h 4.5 мм



**поликарбонат**

**MA6002.** Форма для шоколадных мини-плиток НЕАПОЛЬ ПИРАМИДА 42x25 мм, h 6 мм



**поликарбонат**

**MA6005.** Форма для шоколадных мини-плиток НЕАПОЛЬ ЛЕГО 45x23 мм, h 6 мм



**поликарбонат**

**MA2000.** Форма для шоколадных плиток ВОЛНА 150x70 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA6103.** Форма для шоколадных плиток ВОЛНЫ 198x35 мм, h 23 мм



**поликарбонат**

**MA1920.** Форма для шоколадных снеков ИЗГИБ 96x22 мм, h 17 мм



**поликарбонат**

**MA6100.** Форма для шоколадных плиток ФЛЭТ 198x35 мм, h 23 мм



**поликарбонат**

**MA6101.** Форма для шоколадных плиток РАУНД 198x35 мм, h 23 мм



**поликарбонат**

**MA2014.** Форма для шоколадных плиток КВАДРАТ 70x70 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2013.** Форма для шоколадных плиток КАМЕНЬ 70x70 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2008.** Форма для шоколадных плиток ОТПЕЧАТОК 117x71 мм, h 13 мм



**поликарбонат**

**MA2009.** Форма для шоколадных плиток ПИРАМИДА 138x72 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2010.** Форма для шоколадных плиток ПУЗЫРИ 132x68 мм, h 11 мм



**поликарбонат**

**MA2016.** Форма для шоколадных плиток КУБИК 137x72 мм, h 10 мм



**поликарбонат**

**MA2017.** Форма для шоколадных плиток ЛЮБОВЬ 137x71 мм, h 9.5 мм



**поликарбонат**

**MA2015.** Форма для шоколадных плиток ШЕСТИУГОЛЬНИК 140x68.5 мм, h 13.5 мм

Формы силиконовые  
для конфет







**SCG01.** Форма ИЗИ-ШОК монамур 30x22 мм, h 25 мм



**SCG02.** Форма ИЗИ-ШОК куб 26x26 мм, h 18 мм



**SCG03.** Форма ИЗИ-ШОК империял Ø28 мм, h 20 мм



**SCG04.** Форма ИЗИ-ШОК головокружение Ø28 мм, h 20 мм



**SCG05.** Форма ИЗИ-ШОК пасха 30x43 мм, h 16 мм



**SCG06.** Форма ИЗИ-ШОК Рождество 34x34 мм, h 18.5 мм



**SCG07.** Форма ИЗИ-ШОК пралине Ø30 мм, h 18.5 мм



**SCG08.** Форма ИЗИ-ШОК цветок 30x30 мм, h 15.5 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**SCG10.** Форма ИЗИ-ШОК листики 51x23 мм, h 14.5 мм



**SCG11.** Форма ИЗИ-ШОК плитка 38x28 мм, h 4.5 мм



**SCG12.** Форма ИЗИ-ШОК мистер Джинджер 43x35 мм, h 12 мм



**SCG13.** Форма ИЗИ-ШОК роза Ø28 мм, h 18 мм



**SCG14.** Форма ИЗИ-ШОК мода 41x30 мм, h 12 мм



**SCG15.** Форма ИЗИ-ШОК человечки 33x34 мм, h 17 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**SCG16.** Форма ИЗИ-ШОК динозавры 40x33 мм, h 16 мм



**SCG17.** Форма ИЗИ-ШОК чаепитие 43.6x29 мм, h 15 мм



**SCG19.** Форма ИЗИ-ШОК фантазия Ø28.5 мм, h 15 мм



**SCG21.** Форма ИЗИ-ШОК макарунс Ø30 мм, h 7 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**SCG23.** Форма ИЗИ-ШОК зима 33x27 мм, h 15 мм



**SCG24.** Форма ИЗИ-ШОК весна 36x26 мм, h 15 мм



**SCG28.** Форма ИЗИ-ШОК ложки 96x26 мм, h 6.5 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**SCG29.** Форма ИЗИ-ШОК пуговицы 30x30 мм, Ø35 мм, h 7 мм



**SCG33.** Форма ИЗИ-ШОК ключи 86x38 мм, h 14 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**SCG34.** Форма ИЗИ-ШОК футбольный мяч Ø27 мм, h 13.5 мм



**SCG36.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная плитка 115x77 мм, h 9 мм



**SCG37.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная плитка 154x77 мм, h 9 мм



**SCG38.** Форма ИЗИ-ШОК шокобар любовь 155x76 мм, h 8.5 мм



**SCG39.** Форма ИЗИ-ШОК шокобар кофе 155x76 мм, h 8,5 мм



**SCG40.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная снежинки Ø35 и Ø25 мм, h 4 мм



**SCG47.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадное пламя Ø27 мм, h 28 мм



**SCG49.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная корона Ø30 мм, h 15 мм



**SCG50.** Форма ИЗИ-ШОК тартюфино h 27 мм



**SCG51.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная Игра 22x22 мм, h 20 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**SCG43.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная мелодия Ø36 мм, h 24.2 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**SCG46.** Форма ИЗИ-ШОК шоколадная елка 56x75 мм, h 8 мм



**SCG48.** Форма ИЗИ-ШОК моя любовь 31x30 мм, h 15 мм



**SCG52.** Форма ИЗИ-ШОК шоко спираль Ø24 мм, h 30 мм



**SCG054.** Форма ИЗИ-ШОК елочки объемные Ø28 мм, h 30 мм



**SCG53.** Форма ИЗИ-ШОК шоко друп Ø23 мм, h 30 мм



Формы  
термоформированные



**TEDDY.** Набор ТЭДДИ 140x161 мм,  
h 210 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**EFFY.** Набор ЭФФИ 205x170 мм,  
h 205 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**RUDOLF.** Набор РУДОЛЬФ Ø188 мм,  
h 248 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**SANTA.** Набор САНТА Ø188 мм,  
h 248 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**MRSNOW.** Набор МИСТЕР СНОВ  
Ø181 мм, h 212 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**LBUNNY.** Набор ВЕЗУЧИЙ БАННИ  
285x150 мм, h 58 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**LBIRDS.** Набор ВЛЮБЛЕННЫЕ  
ПТИЧКИ 145x118 мм, h 32 мм



**PAULCINO.** Набор ЦЫПЛЕНОК  
250x150 мм, h 58 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**LCOCCA.** Набор ЛЕДИ-КОКО  
285x150 мм, h 58 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ78.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ПИНАП Ø140 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ72.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ПРИЛИВ Ø130 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ90.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ШЕЛЛ Ø130 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ91.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО 3D Ø130 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ158.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ФЛЮИД Ø140 мм, h 205 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ129.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО Ø150 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ167.** Комплект форм для шоколада БАРОККО Ø145 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ156.** Комплект форм для шоколада ПРИВЕТ Ø130 мм, h 205 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ157.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО БЬЮТИ Ø130 мм, h 205 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ170.** Комплект форм для шоколада РОДЖЕР 155x110 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ131.** Комплект форм для шоколада КРОЛИК Ø100 мм, h 210 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ116.** Форма для шоколада ЦЫПЛЕНОК Ø100 мм, h 150 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ155.** Комплект форм для шоколада КУРИНАЯ СЕМЕЙКА, состоит из 3 форм: 120x135 мм, h 190 мм; 135x110 мм, h 145 мм; 85x75 мм, h 90 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ154.** Комплект форм для шоколада ВОЛШЕБНЫЙ ЗАЙЧИК 100x120 мм, h 170 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ198.** Комплект форм для шоколада ПЕТУШОК РАФАЭЛЬ 138x132 мм, h 180 мм



**КТ203.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ЗЕФИР  
Ø138 мм, h 215 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ56.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ПОЛОСА  
Ø150 мм, h 200 мм  
**НОВИНКА**



**КТ204.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО СПИРАЛЬ  
Ø140 мм, h 218 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ58.** Комплект форм для шоколада ЯЙЦО ШТРИХ  
Ø150 мм, h 200 мм  
**НОВИНКА**



**КТ99.** Форма для шоколада  
КОРОВА 200x160 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**КТ104.** Форма для шоколада  
ЧЕРЕПАХА 210x140 мм  
ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



**SH01.** Форма для шоколада  
БАЛЕТКИ 185x65 мм, h 50 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**SH02.** Форма для шоколада  
КАБЛУЧОК 170x70 мм, h 155 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ144.** Комплект форм для шоколада  
СУМОЧКА 155x90 мм, h 160 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ145.** Комплект форм для шоколада  
БАМБУК 150x70 мм, h 165 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ146.** Комплект форм для шоколада  
КЛАТЧ 155x70 мм, h 90 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ191.** Комплект форм для шоколада  
МАТРЕШКА из 4 форм:  
h 200 мм, h 150 мм, h 100 мм,  
h 50 мм



**КТDALLAH.** Комплект форм для шоколада  
КУВШИН 178x96 мм, h 230 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ20.** Форма для шоколада  
ЁЛКА-КОНУС 20 см Ø140 мм, h 210 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ86.** Форма для шоколада  
ОЛЕНЬ 195x100 h 100 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ87.** Форма для шоколада  
СВЕЧА Ø110 мм, h 200 мм  
ПОД ЗАКАЗ



**КТ95.** Форма для шоколада  
СНЕГОВИК Ø140 мм, h 210 мм  
ПОД ЗАКАЗ





**КТ136.** Форма для шоколада  
ЁЛКА 20 см Ø160 мм, h 200 мм



**КТ137.** Форма для шоколада  
ЁЛКА 20 см Ø160 мм, h 200 мм



**КТ166.** Комплект форм для  
шоколада ТЕДДИ 120x115 мм,  
h 140 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ193.** Форма для шоколада  
УЮТНЫЙ ТЕДДИ 185x110 мм,  
h 106 мм



**КТ194.** Форма для шоколада  
КАМЕННАЯ ЁЛКА 125x125 мм,  
h 195 мм



**КТ22.** Комплект форм для шоколада  
СНЕГОВИК Ø130 мм, h 200 мм  
**ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА**



**КТ122.** Комплект форм для шоколада  
САНТА Ø105 мм, h 170 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ125.** Комплект форм для  
шоколада СПИРАЛЬ Ø160 мм,  
h 210 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ126.** Комплект форм для  
шоколада ДОМИК 145x135 мм,  
h 145 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**КТ127.** Комплект форм для  
шоколада САНИ 180x100 мм,  
h 90 мм



**КТ135.** Комплект форм для  
шоколада ДЕРЕВО ЖИЗНИ  
160x75 мм, h 200 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ149.** Комплект форм для  
шоколада РОЖДЕСТВЕНСКИЕ  
ШАРЫ состоит из 3 форм:  
100x75 мм, h 120 мм; Ø105 мм,  
h 120 мм; Ø100 мм, h 120 мм



**КТ207.** Комплект форм для шоколада ЕЛЬ ФЛЮЭНТ  
Размер готовой фигурки: Ø140 мм, h 200 мм



**КТ208.** Комплект форм для шоколада ПОЛАРИС  
Размер готовой фигурки: 174x164 мм, h 75 мм



**КТ162.** Комплект форм для шоколада КОЛЬЦО Ø160 мм, h 200 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ151.** Комплект форм для шоколада КРИСТАЛЛ Ø145 мм, h 200 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**КТ176.** Комплект форм для шоколада  
ДЕРЕВО САТУРНА Ø165 мм, h 195 мм



**КТ175.** Комплект форм для шоколада  
АМПУЛА Ø135 мм, h 200 мм



**КТ150.** Комплект форм для шоколада  
АЛЬБЕРО Ø125 мм, h 195 мм



**КТ191N.** Форма для шоколада  
ЁЛКА Ø145 мм, h 185 мм

**КТ192.** Форма для шоколада  
ЁЛКА мини Ø95 мм, h 120 мм



**КТ199.** Комплект форм для шоколада ЕЛЬ  
КРУЖЕНИЕ Ø150 мм, h 200 мм

ПОД ЗАКАЗ

**КТ200.** Комплект форм для шоколада ЕЛЬ  
КРУЖЕНИЕ мини Ø112 мм, h 150 мм

ПОД ЗАКАЗ



**КТ163.** Комплект форм для шоколада  
ЕЛКА ТЮЛЬ 15см Ø140 мм, h 150 мм

**КТ164.** Комплект форм для шоколада ЕЛКА  
ТЮЛЬ 20см Ø170 мм, h 200 мм



**20SF002.** Набор форм для шоколада ПОЛУСФЕРА МИКС 1: 6 ячеек Ø50 мм, 4 ячейки Ø65 мм, 4 ячейки Ø75 мм, 2 ячейки Ø90 мм



**20SF001.** ПОЛУСФЕРА МИКС 2: состоит из 6 форм: Ø100 мм, Ø130 мм, Ø140 мм, Ø150 мм, Ø175 мм, Ø200 мм



**SM2300.** Набор форм для шоколада ПОЛОВИНКА ЯЙЦА 112x83 мм, h 44 мм



**SM3500.** Набор форм для шоколада ПОЛОВИНКА ЯЙЦА 154x110 мм, h 55 мм

**SM2500.** Форма для шоколада ПОЛОВИНКА ЯЙЦА 125x94 мм, h 44 мм



**20U3D08.** Форма для шоколада ЯЙЦО-МИР Ø125 мм, h 185 мм



**902008.** Форма для шоколада ПОЛОВИНКА ЯЙЦА мини 36x23 мм, h 12 мм



**902026.** Форма для шоколада ПОЛОВИНКА ЯЙЦА 35x25 мм, h 12 мм



**20U1010.** Форма для шоколада ЯЙЦО СЕГМЕНТ 110, h 110 мм



**20U1011.** Набор форм для шоколада ЯЙЦО СЕГМЕНТ 180, h 180 мм



**21VA102.** Подставка для ШОКОЛАДНОГО ЯЙЦА 102 пластик Ø102 мм, h 88 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**20C024.** Форма для шоколадных лоллипопов НОВЫЙ ГОД 60x70 мм



**20L007.** Набор форм для лоллипопов Круг Ø50 мм, h 9 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**20C0T01.** Набор форм для шоколада РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЕЛКА Ø150 мм, h 180 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**20PR01.** Форма для шоколада ПОДАРОК 80x80 мм, h 69 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**201011.** Набор форм для шоколада ЦВЕТОК ЛОТОСА 18 состоит из 5 форм: одной полусферы  $\varnothing 75$  мм и 4 форм в виде 8 лепестков лотоса 80x35 мм, глубиной 18 мм.

**201010.** Набор форм для шоколада ЦВЕТОК ЛОТОСА 25 состоит из 5 форм: одной полусферы  $\varnothing 75$  мм и 4 форм в виде 6 лепестков лотоса 105x50 мм, глубиной 25 мм.



**20SF008.** Набор форм для шоколада ЗВЕЗДА состоит из 2 форм 175x275 мм из 6 ячеек 62x69 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**90419.** Форма для шоколада РОЖДЕСТВЕНСКИЙ МИКС3  
Состоит из 16 ячеек: 4 ячейки в виде Санты 48x30 мм, h 6 мм; 4 ячейки в виде снеговика 50x30 мм, h 6 мм; 4 ячейки в виде рождественского оленя 45x30 мм, h 6 мм; 4 ячейки в виде мальчика 48x25 мм, h 6 мм.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**90418.** Форма для шоколада РОЖДЕСТВЕНСКИЙ МИКС2  
Состоит из 16 ячеек: 4 ячейки в виде звезды  $\varnothing 30$  мм, h 8 мм; 4 ячейки в виде колокольчика 35x25 мм, h 8 мм; 4 ячейки в виде рождественского венка  $\varnothing 35$  мм, h 8 мм; 4 ячейки в виде елочки 35x26 мм, h 8 мм.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**20SF003.** Набор форм для шоколада НОВОГОДНИЙ ШАР1 состоит из 2 форм 175x275 мм из 6 ячеек Ø60 мм  
ПОД ЗАКАЗ

**20SF006.** Набор форм для шоколада НОВОГОДНИЙ ШАР3 состоит из 2 форм 175x275 мм из 6 ячеек Ø60 мм  
ПОД ЗАКАЗ

**20SF005.** Набор форм для шоколада НОВОГОДНИЙ ШАР2 состоит из 2 форм 175x275 мм из 6 ячеек Ø60 мм  
ПОД ЗАКАЗ

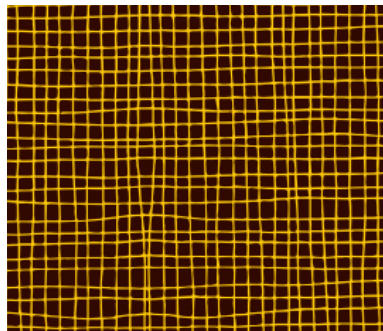
**20SF004.** Набор форм для шоколада НОВОГОДНИЙ ШАР СНЕЖИНКА состоит из 2 форм 175x275 мм из 6 ячеек Ø60 мм  
ПОД ЗАКАЗ



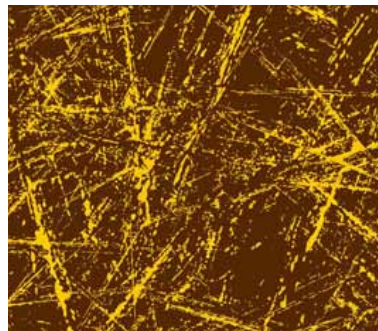
Инвентарь  
для шоколадного декора



**SD215SB.** ДЕКОРШОК ноты 10 листов 340x265 мм



**SD200ROS.** ДЕКОРШОК сеточка 50 листов 340x265 мм  
НОВИНКА



**SD210S.** ДЕКОРШОК штрихи 10 листов 340x265 мм  
НОВИНКА



**SD216S.** ДЕКОРШОК кофе 10 листов 340x265 мм  
НОВИНКА



**DB36SB.** ДЕКОРШОК узор 50 листов 340x265 мм  
НОВИНКА



**DB33IKSB.** ДЕКОРШОК ромашки 10 листов 340x280 мм



**SD221SB.** ДЕКОРШОК снежинки 10 листов 340x265 мм



**SDBL.** ДЕКОРШОК снежинка голубая 30 листов 400x250 мм  
РАСПРОДАЖА



**SD2COL.** ДЕКОРШОК георгиевская лента 10 листов 340x280 мм  
РАСПРОДАЖА



**SD223SB.** ДЕКОРШОК новый год 10 листов 340x265 мм



**SD202SB.** ДЕКОРШОК узор 10 листов 340x265 мм



**SD224S.** ДЕКОРШОК сердца 10 листов 340x265 мм  
НОВИНКА



**SD203S.** ДЕКОРШОК цветы 10 листов 340x265 мм  
НОВИНКА





**TAUGURI.** БЛИСТЕРШОК  
поздравляем 23x38 мм  
НОВИНКА



**TIRAMISU.** БЛИСТЕРШОК  
тирамису 23x47 мм  
НОВИНКА



**51084.** БЛИСТЕРШОК  
захерторт 47x24 мм



**51086.** БЛИСТЕРШОК  
с любовью 47x24 мм



**51087.** БЛИСТЕРШОК  
с новым годом 47x24 мм



**51115.** БЛИСТЕРШОК T406  
h 76/52/27 мм  
РАСПРОДАЖА



**T405SB.** БЛИСТЕРШОК T405  
Ø60/42/25 мм  
НОВИНКА



**51120.** БЛИСТЕРШОК T705  
31.8x31.8 мм  
РАСПРОДАЖА



**T1002SB.** БЛИСТЕРШОК шары  
Ø30 мм, 10 листов по 63 шт.  
**T100.** БЛИСТЕРШОК шары  
Ø30 мм, 10 листов по 63 шт.  
РАСПРОДАЖА



**51117.** БЛИСТЕРШОК T231/A  
Ø30 мм  
РАСПРОДАЖА



**51122.** БЛИСТЕРШОК T802  
Ø50 мм  
РАСПРОДАЖА



**51116.** БЛИСТЕРШОК T225/G  
48x41 мм  
РАСПРОДАЖА



**51126.** БЛИСТЕРШОК T927  
Ø25 мм  
РАСПРОДАЖА



**T1011SB.** БЛИСТЕРШОК снеговика 10 листов по 80 шт., h 42 мм



**T1005SB.** БЛИСТЕРШОК дед мороз 10 листов по 30 шт., h 53 мм



**T1014SB.** БЛИСТЕРШОК домики 40 мм, 50 мм и 60 мм 10 листов по 20 шт.



**51099.** БЛИСТЕРШОК кофейное зерно 15x10 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**T1013SB.** БЛИСТЕРШОК елки новогодние 10 листов по 36 шт., h 50 мм



**T834.** БЛИСТЕРШОК шампанское 3 вида: бокалы - 50 мм и две модели бутылки - 70 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**T1015SB.** БЛИСТЕРШОК подарки 10 листов по 10 шт., h 52 мм



**T1012SB.** БЛИСТЕРШОК елочки 10 листов по 35 шт., h 35 мм



**TFOOT30S.** БЛИСТЕРШОК футбол мини Ø30 мм

**НОВИНКА**

**TFOOT70S.** БЛИСТЕРШОК футбол Ø70 мм

**НОВИНКА**

**TFOOT70.** БЛИСТЕРШОК футбол Ø70 мм

**РАСПРОДАЖА**



**T1016SB.** БЛИСТЕРШОК шампанское 10 листов по 40 шт., h 68 мм

**51098.** БЛИСТЕРШОК T290 28x68 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**ОСНАВЛОН.** Набор форм силиконовый ШАБЛОН овальный состоит из двух форм 297x210 мм, по 42 ячейки 24x34 мм  
**ПОД ЗАКАЗ**



**RCHABLON.**  
Набор форм силиконовый ШАБЛОН круглый состоит из двух форм 297x210 мм, по 42 ячейки  $\varnothing$ 30 мм



**HOLLY.** Набор форм силиконовый ШАБЛОН остролист состоит из двух форм 297x210 мм, из 36 ячеек 40x22.6 мм, h 2 мм  
**НОВИНКА / ПОД ЗАКАЗ**



**STAR.** Набор форм силиконовый ШАБЛОН звезда состоит из двух форм 297x210 мм, из 40 ячеек  $\varnothing$ 30 мм, h 2 мм  
**НОВИНКА**



**поликарбонат**

**20D001.** Форма для шоколадных украшений ПЛЕТЕНИЕ 63 мм, h 21 мм



**поликарбонат**

**20D003.** Форма для шоколадных украшений ЛИСТОК 64 мм, h 26 мм



**поликарбонат**

**20D013.** Форма для шоколадных украшений ПЛАМЯ 47 мм, h 39 мм



**CHASIL33.** Форма шаблон силиконовый СЕРДЕЧКИ из 8 ячеек 45x43 мм, 8 ячеек 40x39 мм, 12 ячеек 35x34 мм



**CHASIL32.** Форма шаблон силиконовый КЛЯКСА из 16 ячеек 60x63 мм



**CHASIL20.** Форма шаблон силиконовый ЭКЛЕР 31x47 мм из 10 ячеек 132x32 мм



**CHASIL31.** Форма шаблон силиконовый БАБОЧКИ из 8 ячеек 60x44 мм, 8 ячеек 54x40 мм, 12 ячеек 46x34 мм



**CHASIL34.** Форма шаблон силиконовый ЦВЕТЫ из 8 ячеек 52x49 мм, 8 ячеек 42x40 мм, 12 ячеек 33x31 мм



**STRKIT1.** Форма-лист для шоколада РЕЛЬЕФ



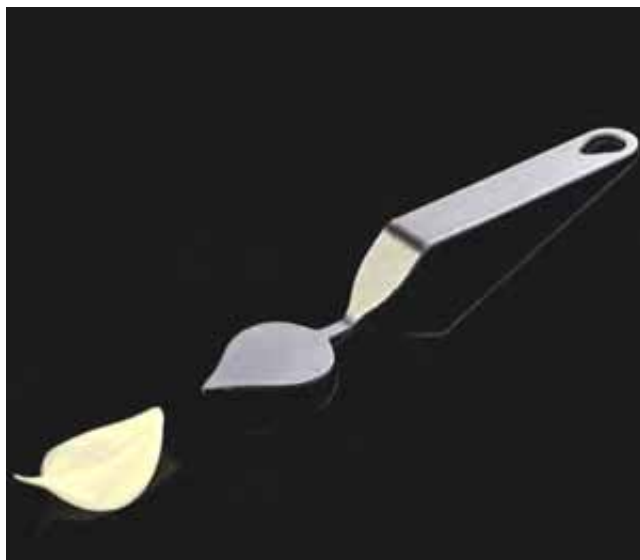
**STRKIT2.** Форма-лист для шоколада РЕЛЬЕФ



**51290.** Бордюрная пленка-лента ВВ4 38 мм x200 м, 100 микрон  
**51291.** ВВ5 48 мм x200 м  
**51292.** ВВ6 58 мм x200 м



**FCH34.** Коврик-лист для шоколада ГИТАРНЫЙ 390x390 мм, 100 микрон  
**FCH64.** 590x390 мм, 100 микрон



**СН1.** ФЛАЙШОК 30x40 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН2.** ФЛАЙШОК 50x36 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН3.** ФЛАЙШОК 60x44 мм  
 ПОД ЗАКАЗ



**СН4.** ФЛАЙШОК 42x22 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН5.** ФЛАЙШОК 60x30 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН6.** ФЛАЙШОК 80x40 мм  
 ПОД ЗАКАЗ



**СН7.** ФЛАЙШОК 60x20 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН8.** ФЛАЙШОК 80x23 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН9.** ФЛАЙШОК 100x24 мм  
 ПОД ЗАКАЗ  
**СН10.** ФЛАЙШОК 120x24 мм  
 ПОД ЗАКАЗ



Пленка бордюрная кондитерская  
90 микрон



NSAH30. 30 мм x305 м  
NSAH40. 40 мм x305 м  
NSAH50. 50 мм x305 м  
NSAH60. 60 мм x305 м

MACL01. Набор трансферных листов для  
шоколада

Набор рельефных трансферных листов  
для придания текстуры кондитерским изделиям  
из шоколада, состоит из 13 пластин разного  
дизайна размером 360x340 мм.



Аппараты для подогрева и  
темперирования шоколада MeltinChoc



**MCD101.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.3,5 л черный  
Состоит из корпуса черного цвета, чаши из анодированного алюминия объемом 3,5 л и крышки. Размер аппарата: 24x40x13.5 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**MC101.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.3,5 л  
Состоит из корпуса, стальной чаши объемом 3,4 л и крышки. Размер аппарата: 41x23x13.5 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**MC105.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.1,5 л  
Состоит из корпуса, стальной чаши объемом 1,5 л и крышки. Размер аппарата: 23x26x13.5 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**MC09L.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.1,8 л сиреневый  
Состоит из корпуса сиреневого цвета, чаши из анодированного алюминия объемом 1,8 л и крышки. Размер аппарата: 26x26x16 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**MC09G.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.1,8 л серый  
Состоит из корпуса серого цвета, чаши из анодированного алюминия объемом 1,8 л и крышки. Размер аппарата: 26x26x16 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**

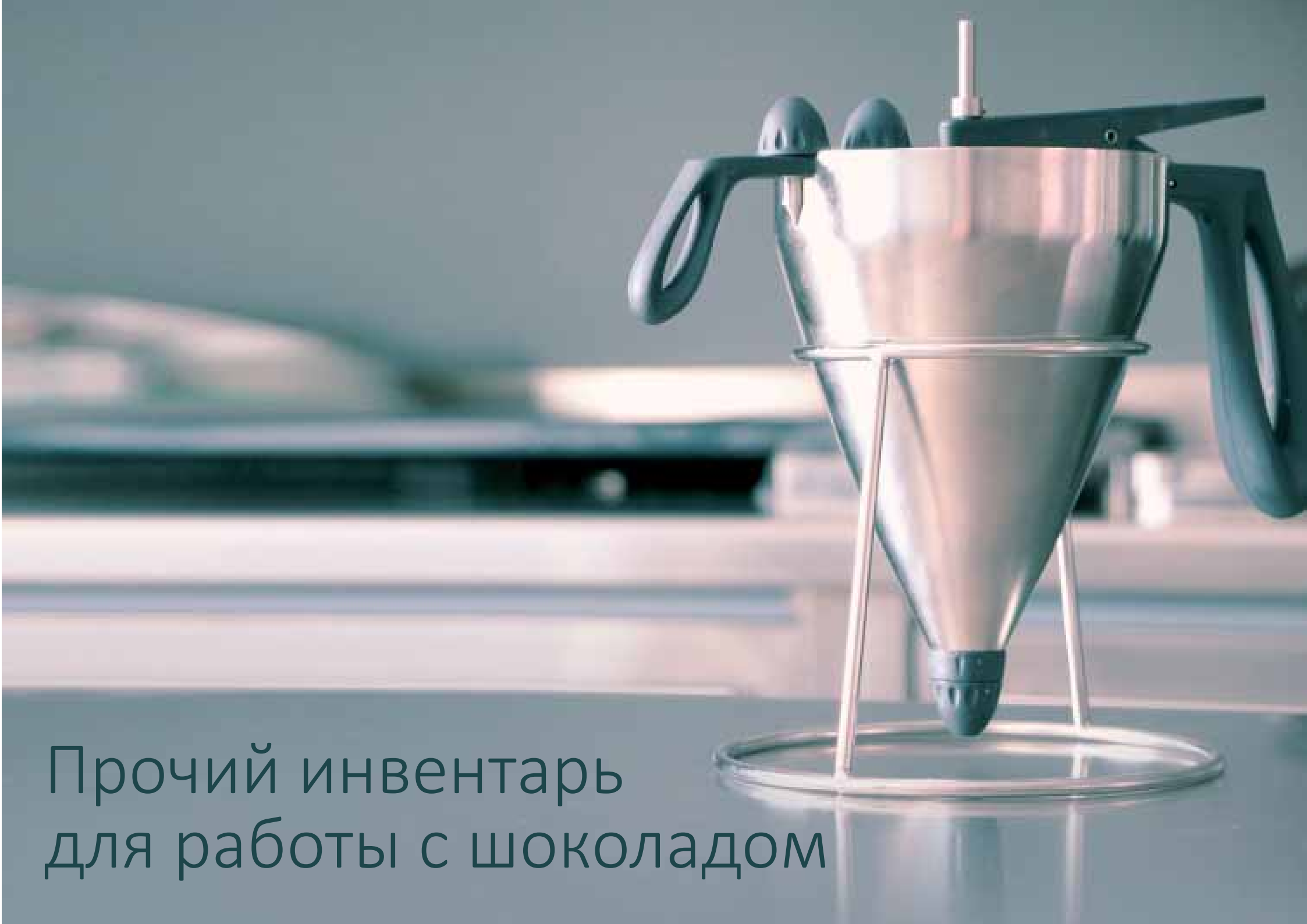


**MC09V.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.1,8 л зеленый  
Состоит из корпуса зеленого цвета, чаши из анодированного алюминия объемом 1,8 л и крышки. Размер аппарата: 26x26x16 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**



**MC09R.** Аппарат для подогрева и темпер.шок.1,8 л красный  
Состоит из корпуса красного цвета, чаши из анодированного алюминия объемом 1,8 л и крышки. Размер аппарата: 26x26x16 см.  
**ПОД ЗАКАЗ**





Прочий инвентарь  
для работы с шоколадом



**ACC086.** Дозатор пластиковый с силиконовым наконечником для жидких масс типа соусы, желе, мармеладные массы.



**ACC087.** Ложка силиконовая ТЕРМОШОК



**SPC25.** Ложка силиконовая 25 см  
**SPC36.** Ложка силиконовая 36 см  
**SPC41.** Ложка силиконовая 41 см



**SPS25.** Лопатка силиконовая 25 см  
**SPS36.** Лопатка силиконовая 36 см  
**SPS41.** Лопатка силиконовая 41 см



**35085.** Мини Паллета 80 мм



**SPANG20.** Паллета с изгибом металлическая 200 мм



**SCR01.** Скребок металлический 130 мм



**SCR02.** Скребок металлический 175 мм



**SPATOLA.** Шпатель кондитерский металлический 120x120 мм



**RA6RS.** Скребок пластиковый  
ГРЕБЕНКА 110x80 мм



**RA4RS.** Скребок пластиковый  
ПРЯМОУГОЛЬНИК 148x99 мм



**RA2RS.** Скребок пластиковый  
ПОЛУКРУГ 120x80 мм



**PM54129.** Шпатель кондитерский  
100 мм



**PM64010.** Шпатель кондитерский  
170 мм



**RT55.** Мешок кондитерский п/э  
одноразовый прозрачный 550 мм  
(+/- 10 мм), 72 микрона (+/- 10 мк)



**20FH03S.** Инструмент для шоколада ГРЕБЕНЬ лепестки  
ПОД ЗАКАЗ



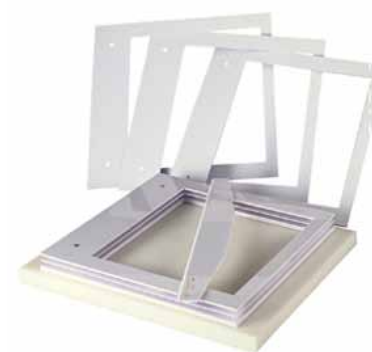
**20FH02S.** Инструмент для шоколада ГРЕБЕНЬ перья  
ПОД ЗАКАЗ



**20FH05.** Инструмент для шоколада ГРЕБЕНЬ перья для эклеров  
ПОД ЗАКАЗ



**20FH07S.** Инструмент для шоколада ГРЕБЕНЬ бабочки  
ПОД ЗАКАЗ



**50TLS.** Набор прямоугольных форм-рамок для приготовления традиционного итальянского десерта Cremino и сборки многослойных кондитерских изделий. Состоит из полипропиленовой основы 400x430 мм, пластикового шпателя для выравнивания поверхности 555 мм, h 80 мм, а также двух рам с рабочей зоной 360x360 мм, h 3 мм и двух рам с рабочей зоной 360x360, h 5 мм.



**CIOK1.** Набор для сэндвичей CIOK 1 состоит из рамки 600x400 мм, h 50 мм, с лотком с отверстиями Ø30 мм и другим лотком с отверстиями Ø40 мм, а также шпателем 400 мм



**50CO001.** Дозатор кондитерский металлический 800 мл с подставкой, с тремя пластиковыми насадками диаметром 2, 4 и 5 мм



**RC110.** Скребок металлический 120x110 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**RC115.** Скребок металлический 120x115 мм  
**РАСПРОДАЖА**



**50RAS07.** Шпатель кондитерский металлический 225x200 мм



**PR40.** Решетка металлическая круглая Ø400 мм



**PR40X60.** Решетка металлическая прямоугольная 400x600 мм  
**PR50X50.** Решетка металлическая квадратная 500x500 мм



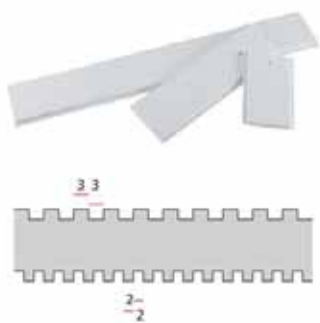
**ROLLH30.** Мешок кондитерский одноразовый прозрачный 300 мм, 80 микрон  
**ROLLH40.** Мешок кондитерский одноразовый прозрачный 400 мм, 80 микрон  
**ROLLH55.** Мешок кондитерский одноразовый прозрачный 550 мм, 80 микрон

Суперустойчивые, прозрачные, одноразовые мешки из сверхпрочного прозрачного полиэтилена толщиной 80 микрон. Подходят для самого плотного теста, работы с холодными и горячими массами, для охлаждения в шоковой морозильной камере и разогрева в микроволновой печи, сохраняют свои потребительские свойства даже после многократного наполнения.

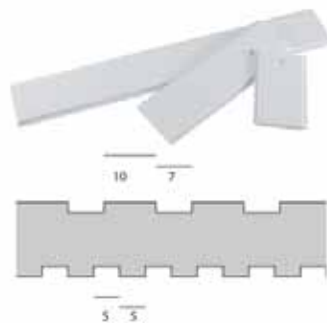


**501030.** Мешок кондитерский одноразовый зеленый 300 мм (+/- 10 мм), 80 микрон (+/- 10 мк)  
**501055.** Мешок кондитерский одноразовый зеленый 550 мм (+/- 10 мм), 80 микрон (+/- 10 мк)  
**501065.** Мешок кондитерский одноразовый зеленый 650 мм (+/- 10 мм), 80 микрон (+/- 10 мк)

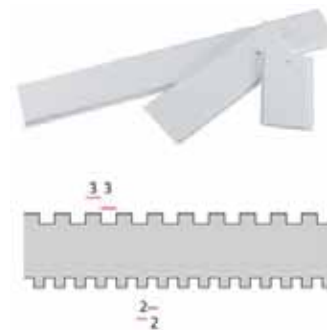
Суперустойчивые, с противоскользящей поверхностью. Зеленый цвет мешка позволяет быстро обнаружить отрезанный кончик.



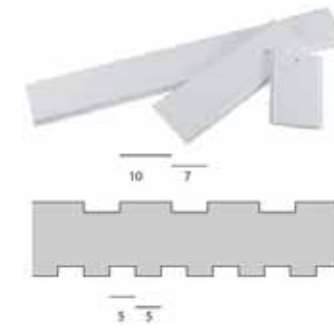
**PDM12.** Скребок фигурный двусторонний 34 см. Размер резиновых зубцов с одной стороны 3x3 мм, с другой- 2x2 мм. Длина скребка 34 см.



**PDM34.** Скребок фигурный двусторонний 34 см. Размер резиновых зубцов с одной стороны 10x7 мм, с другой- 5x5 мм. Длина скребка 34 см.



**PDS12.** Скребок фигурный двусторонний 17 см. Размер резиновых зубцов с одной стороны 3x3 мм, с другой- 2x2 мм. Длина скребка 17 см.



**PDS34.** Скребок фигурный двусторонний 17 см. Размер резиновых зубцов с одной стороны 10x7 мм, с другой- 5x5 мм. Длина скребка 34 см.

Инвентарь российского производства



**31001.** Шпатель кондитерский металлический 150x100 мм

**31002.** Шпатель кондитерский металлический 180x100 мм



**31003.** Шпатель кондитерский металлический 200x100 мм



**31006.** Скребок металлический фигурный 220x100 мм



**31007.** Скребок металлический фигурный 220x100 мм



**31004.** Скребок металлический 155x105 мм



**31005.** Скребок металлический фигурный 220x100 мм



**31008.** Паллета кондитерская металлическая 190x22 мм



**31009.** Паллета кондитерская металлическая 228x23 мм



**34301.** Пленка полипропиленовая бордюрная 40 мм 40 мкм (пакет 500 м)

**34302.** 50 мм 40 мкм (пакет 500 м)

**34303.** 60 мм 40 мкм (пакет 500 м)

**34304.** 70 мм 40 мкм (пакет 500 м)

**34305.** 90мм 40мкм (пакет 500 м)

**34310.** Пленка полипропиленовая бордюрная 50 мм 100 мкм (пакет 500 м)

ПОД ЗАКАЗ

**34311.** 60 мм 100 мкм (пакет 500 м)

ПОД ЗАКАЗ

**34306.** 70 мм 100 мкм (пакет 500 м)

**34307.** 80 мм 100 мкм (пакет 500 м)

**34308.** 100 мм 100 мкм (пакет 500 м)

**34309.** 150 мм 100 мкм (пакет 500 м)

**34501.** Пленка полипропиленовая бордюрная 50 мм 200 мкм (пакет 100 м)

**34502.** 60 мм 200 мкм (пакет 100 м)



**34901.** Пленка ГИТАРНЫЙ ЛИСТ 390x590 мм (пакет 30 шт.)

**34902.** Пленка ГИТАРНЫЙ ЛИСТ 390x390 мм (пакет 30 шт.)



Упаковка

## ИЗИ-ПАК



Для шоколадных конфет, драже и фигурок.

34827. Блистер для конфет 150 ячеек 28x33 мм ИЗИ ПАК

**РАСПРОДАЖА**

34809. Упаковка ИЗИ ПАК 20x60 мм

34821. Упаковка ИЗИ ПАК 30x30 мм

34823. Упаковка ИЗИ ПАК 48x48 мм

34828. Заглушки ИЗИ ПАК 20x60 мм

34829. Заглушки ИЗИ ПАК 30x30 мм

34831. Заглушки ИЗИ ПАК 48x48 мм

▶  
смотрите  
видео



## КАПСУЛЫ БУМАЖНЫЕ



Капсулы бумажные в ассортименте,  
различные формы и цвета.



Стар- золото внутри,  
Сан- золото снаружи.

Капсулы СТАР и САН изготовлены из коричневой бумаги и золотой фольги.  
Шоколадные изделия в них будут выглядеть особенно эффектно!

Варианты: круглые, трюфель овальные,  
квадратные, прямоугольные и эллипсы.



2023

ОДНОРАЗОВЫЕ ФОРМЫ  
ПОСУДА И УПАКОВКА

ИТАЛИКА

Весь ассортимент капсул  
для конфет в каталоге  
ПОСУДА И УПАКОВКА







ITALIKA-STUDIUM.RU

## Свежие идеи для современного кондитера

Подписывайтесь на НОВОСТИ ИТАЛИКА studium и присоединяйтесь к нашей бонусной программе!

Мастер-классы, практикумы и онлайн-курсы  
для любителей и профессионалов

Модные тенденции, идеи и тренды сладкого мира? **Мы подскажем!**  
Ориентиры в море современных ингредиентов, материалов и инвентаря?  
**Мы научим!**