

# COLORI

## Colors ●

### SPRAY DOLCE VELLUTO Spray food colors

ML 400

Spray pastello per dare corposità cromatica ai vostri prodotti.  
Pastel spray colors to give a higher chromatic effect to your products.



**DV1**

Rosso  
Red



**DV2**

Arancione  
Orange



**DV3**

Giallo  
Yellow



**DV4**

Rosa  
Pink



**DV5**

Marrone scuro  
Dark Brown



**DV6**

Marrone chiaro  
Light brown



**DV7**

Bianco  
White



**DV8**

Pistacchio  
Pistachio



**DV9**

Azzurro  
Blue



**DV10**

Grigio  
Gray



**DV11**

Lilla  
Lilac



**DV12**

Amarena  
Red cherry



**DV13**

Giallo Acido  
Acid yellow

## DECOGEL ●

GR 300

Gelatina inodore con colori perlescenti.  
Odourless jelly available in bright colors.



**GEL1**

Rubino  
Red ruby



**GEL2**

Oro  
Gold



**GEL3**

Argento  
Silver



**GEL4**

Rame  
Copper



**GEL5**

Blu mirtillo  
Blue berry



**GEL6**

Pistacchio  
Pistachio

## GRANELLE PERLESCENTI IN CIOCCOLATO FONDENTE Dark chocolate grains in bright colors ●

GR 120



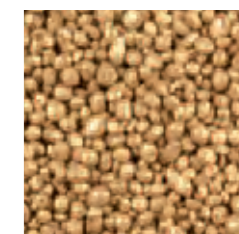
**GP01**

Rame  
Copper



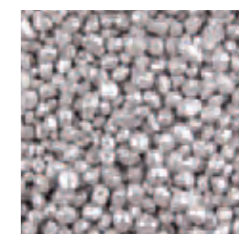
**GP02**

Rubino  
Red-ruby



**GP03**

Oro  
Gold



**GP04**

Argento  
Silver



**GP05**

Verde  
Green

## COLORI METALLIZZATI IN POLVERE Metalized powder colors ●

GR 40

Idrosolubili in alcool o utilizzabili allo stato puro. Ideali per la colorazione di soggetti in cioccolato, zucchero e pastigliaggio.

*Soluble in alcohol or used naturally. Ideal to color chocolate themes, sugar and sugar works.*



**PM01**

Oro  
Gold

**PM02**

Argento  
Silver

**PM03**

Rubino  
Red ruby

**PM04**

Bronzo  
Bronze

**PM05**

Cobalto  
Cobalt



**PM06**

Verde  
Green

**PM09**

Rame  
Copper

## LACCHE IN POLVERE LIPOSOLUBILI Liposoluble powder colors ●

GR 40

Lacche che si sciolgono nel burro cacao. Si spruzzano direttamente su stampo, su cioccolato e qualsiasi massa grassa.

*Powder colors which dissolve in cocoa butter. They can be directly sprayed on moulds, chocolate or any fat mass.*



**LLP1**

Giallo  
Yellow

**LLP2**

Rosso  
Red

**LLP3**

Blu  
Blue

**LLP4**

Arancio  
Orange

**LLP5**

Verde  
Green

**LLP6**

Bianco  
White

## COLORI AL BURRO DI CACAO Cocoa butter colors ●

GR 200

Toni pastello ideali per colorare il cioccolato. Si sciolgono a 35°C e si utilizzano con pennello o pistola.

*Pastel tones to color chocolate. They dissolve at 35°C and can be used with brush or gun.*



**B05**

Blu  
Blue

**B06**

Verde  
Green

**B07**

Giallo limone  
Lemon yellow

**B08**

Giallo uovo  
Egg yellow

**B10**

Arancio  
Orange

**B11**

Bianco  
White

**B30**

Rosso  
Red

## COLORI METALLIZZATI AL BURRO DI CACAO Metalized cocoa butter colors ●

GR 200

Toni metallizzati ideali per colorare il cioccolato. Si sciolgono a 35°C e si utilizzano con pennello o pistola.

*Metalized tones suitable to color chocolate. They dissolve at 35°C and can be used with brush or gun.*



**MB01**

Oro  
Gold

**MB02**

Argento  
Silver

**MB03**

Rubino  
Red ruby



**MB05**

Cobalto  
Cobalt

**MB06**

Verde  
Green

**MB09**

Rame  
Copper



## COLORI SPRAY METALLIZZATI Metallized spray colors ●

ML 125

A base alcolica. Si possono spruzzare negli stampi o si utilizzano con il marzapane.

*Alcoholic base. They can be used inside the moulds or with marzipan.*



- |                            |                                  |                                   |                                 |                                  |   |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---|
| <b>SM01</b><br>Oro<br>Gold | <b>SM02</b><br>Argento<br>Silver | <b>SM03</b><br>Rubino<br>Red-ruby | <b>SM04</b><br>Bronzo<br>Bronze | <b>SM05</b><br>Cobalto<br>Cobalt | <b>SM06</b><br>Verde acqua<br>Light green |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---|

## COLORI SPRAY PASTELLO Pastel spray colors ●

ML 150

A base acquosa. Ideali per materiali più porosi come panna, pastigliaggio e mousse.

*Water basis. Suitable for more porous compound like cream, sugar works and mousse.*



- |                             |                             |                                 |                                 |                            |                                  |                                  |                               |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>SP01</b><br>Rosso<br>Red | <b>SP02</b><br>Rosa<br>Pink | <b>SP03</b><br>Marrone<br>Brown | <b>SP04</b><br>Giallo<br>Yellow | <b>SP05</b><br>Blu<br>Blue | <b>SP06</b><br>Cobalto<br>Cobalt | <b>SP07</b><br>Arancio<br>Orange | <b>SP08</b><br>Verde<br>Green |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|

## COLORI LIQUIDI LIPOSOLUBILI Liposoluble liquid colors ●

GR 180

Ideali per colorare masse di cioccolato e tutte le masse grasse. Anche puro con aerografo o insieme al cioccolato che lo rende più morbido.

*Suitable to color mass of chocolate and all fat masses. Also pure with air brush or together chocolate which makes it softer.*



- |                               |  |                                |                             |                            |                              |  |
|-------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|--|
| <b>LL01</b><br>Verde<br>Green | <b>LL02</b><br>Giallo uovo<br>Egg yellow | <b>LL03</b><br>Bianco<br>White | <b>LL07</b><br>Rosso<br>Red | <b>LL08</b><br>Blu<br>Blue | <b>LL10</b><br>Nero<br>Black | <b>LL11</b><br>Giallo limone<br>Lemon yellow |
|-------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|--|

## COLORI LIQUIDI IDROSOLUBILI Liquid soluble colors ●

ML 250

Colori idrosolubili a base di acqua per aerografo.  
*Soluble colors water base for air brush.*



- |   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| <b>CLA</b><br>11 colori assortiti<br>11 assorted colors | <b>CL01</b><br>Verde brillante<br>Bright green | <b>CL03</b><br>Bianco<br>White                  | <b>CL02</b><br>Giallo uovo<br>Egg yellow     | <b>CL04</b><br>Viola brillante<br>bright purple | <b>CL05</b><br>Marrone<br>Brown              |
| <b>CL08</b><br>Blu patent<br>Patent blue                | <b>CL09</b><br>Rosa brillante<br>Bright pink   | <b>CL06</b><br>Azzurro brillante<br>Bright blue | <b>CL07</b><br>Rosso brillante<br>Bright red | <b>CL10</b><br>Nero<br>Black                    | <b>CL11</b><br>Giallo limone<br>Lemon yellow |

## COLORI IN TEMPERA ALIMENTARE Tempera food colors ●

GR 60

Colori in tempera alimentare in varie tonalità, ideali per dipingere sul cioccolato.  
*Tempera colors for food in several color tones. Suitable to paint chocolate.*



- |  |  |  |   |   |   |
|--|--|--|---|---|---|
| <b>CT01</b><br>Verde brillante<br>Bright green | <b>CT02</b><br>Giallo uovo<br>Egg yellow | <b>CT03</b><br>Bianco<br>White               | <b>CT04</b><br>Viola brillante<br>Bright purple | <b>CT05</b><br>Marrone<br>Brown                           | <b>CT06</b><br>Azzurro brillante<br>Bright blue |
| <b>CT07</b><br>Rosso brillante<br>Bright red   | <b>CT08</b><br>Blu patent<br>Patent blue | <b>CT09</b><br>Rosa brillante<br>Bright pink | <b>CT10</b><br>Giallo limone<br>Lemon yellow    | <b>CT11</b><br>Nero in vasetto da 50 g<br>Black 50 g pack |   |

## PENNARELLI Pens ●

20 pennarelli a punta fine per scrivere su dischi in pastigliaggio e decorare la pasta (anche su Decotab).

*20 fine tip pens. Mixed colors to write upon sugar decorations and to decorate dough (also on Decotab).*

