

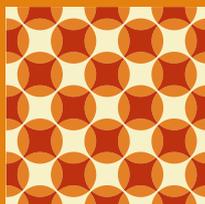
DEKORIS

SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

LIBERI DI DECORARE

Da oltre 25 anni al Vostro fianco

2024



La Nostra Mission

Abbiamo iniziato accanto ai pasticceri anni fa, sostenendoli e condividendo i loro progetti nel portare avanti il lavoro di artigiani, quando ancora si decorava con tecniche manuali e poche attrezzature.

Abbiamo portato le stampanti dirette nei laboratori di mezzo mondo e continuato con quelle indirette, da quanto la personalizzazione del dolce non è più una moda, ma una costante.

Oggi serviamo con orgoglio artigiani e commercianti di articoli per feste, che ci hanno scelti come loro partner, in Italia e all'estero con la massima affidabilità, garantendo efficienza, consulenza e assistenza pre e post vendita, con una puntuale offerta di prodotti di consumo di alta qualità.

E la vostra fedeltà è la nostra forza!

Ma Dekoris non è solo stampa alimentare...

Selezioniamo per i professionisti i migliori coloranti, nelle formule più utilizzate e nei formati più convenienti.

Evolviamo l'uso dell'aerografia nei laboratori, e affianchiamo alle classiche attrezzature, proposte da anni, novità importanti per il nostro mercato, che sosteniamo con corsi e consulenze di docenti di indiscussa autorevolezza.

Continuiamo a credere in un cake-design sostenibile e finalmente compatibile con le tradizioni europee e italiane in particolare, grazie alla proposta di paste di zucchero di alta qualità.

Completiamo la nostra offerta con altre interessanti soluzioni per la decorazione dei dolci.

Siate liberi di decorare!

DEKORIS
SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI



Liberi di decorare

Con questa brochure ti accompagnamo nella scelta dei prodotti, dando risalto ai nostri servizi esclusivi e puntuali.

- **STAMPA ALIMENTARE**

È il nostro settore di punta, a cui diamo il giusto risalto, con la descrizione delle nostre stampanti alimentari.

Accanto ad esse diamo spazio ai fogli edibili:

- **FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO - FOGLI IN FIBRA**
• **FOGLI TRASFERIBILI - FOGLI DI OSTIA/CIALDA**

per realizzare decorazioni su torte in genere, targhette, placchette, cioccolatini e tanto altro.

- **CARTUCCE E INCHIOSTRI PER STAMPANTI ALIMENTARI**

Con la descrizione dei colori per stampanti, specificando, nel caso degli inchiostri, le formulazioni disponibili per stampanti termiche, oppure piezo-elettriche a getto d'inchiostro.

- **COLORANTI ALIMENTARI**

Idrosolubili, a base alcool, perlescenti, spray, in gel, polveri in pompetta e pennarelli. Tutti gluten free.

- **PASTE MODELLABILI**

Facili da stendere, con un gusto gradevole, per coperture e per modelling.

- **ATTREZZATURE**

Diamo ampio spazio all'aerografia, alle sue attrezzature e al nuovo e performante **"KIT AEROGRAFIA EVOLUTION"** oltre che alle sfogliatrici da banco.

- **ALTRI PRODOTTI**

E' il settore dove raccogliamo prodotti per la decorazione, come preparato per pizzi, scagliette, topping per drip-cake, fiori e farfalle in ostia, perle in zucchero, lucidanti e refrigeranti, colle alimentari, isomalto, amido di riso, CMC, hyfoama e molto altro...



Stampa Alimentare

La **STAMPA ALIMENTARE** é un processo decorativo che utilizza coloranti alimentari di particolare finezza, compatibile con il contatto alimentare per tutte le parti coinvolte della stampante.



Noi siamo stati tra i pionieri, molti anni fa, a proporre una delle prime stampanti per la decorazione dei dolci, delle torte e dei prodotti alimentari, ottenendo un grande successo e installando negli anni migliaia di stampanti in tutto il mondo.

Da allora le stampanti alimentari sono di grande ausilio ai professionisti del settore, senza togliere nulla alla loro creatività e alla loro artigianalità:

- **VELOCIZZANO LA DECORAZIONE** realizzando stampe su molteplici prodotti e supporti;

- **SONO FACILI DA USARE** consentendo di stampare velocemente da computer, tablet, telefonino e scanner, personalizzando in modo unico i dolci e le torte e stampando direttamente in wifi, attraverso comandi semplici ed intuitivi, facilissimi da usare;

- **CONSENTONO DI STAMPARE SU:**

FOGLI DI PASTA DI ZUCCHERO
FOGLI IN FIBRA
FOGLI DI TRASFERIBILI
FOGLI DI OSTIA/CIALDA

che in questi anni abbiamo selezionato e perfezionato, consentendo all'artigiano di coniugare all'attuale tecnologia di stampa alimentare la propria manualità e la propria creatività;



Migliaia di stampanti installate in tutto il mondo con successo e soddisfazione

• **SONO CORREDATE DA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ M.O.C.A.** a norma di legge per la stampa alimentare (**Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti**), garantendo la qualità del prodotto durante il processo e l'assenza di alterazioni su di esso, a tutela dei consumatori e nel rispetto delle normative in tema di igiene alimentare.



• **CONSENTONO DI REALIZZARE STAMPE PER:**

TORTE FRESCHE CON PANNA E CREME VARIE

usando tutti i nostri fogli edibili per ottenere risultati diversi;

TORTE RICOPERTE - TARGHETTE - CUPCAKES MUFFIN - MARSHMALLOW usando fogli in pasta di zucchero, in fibra e trasferibili;

CIOCCOLATINI - PLACCHETTE - TARGHETTE SEMIFREDDI - LECCA LECCA TAVOLETTE DI CIOCCOLATO con fogli trasferibili;

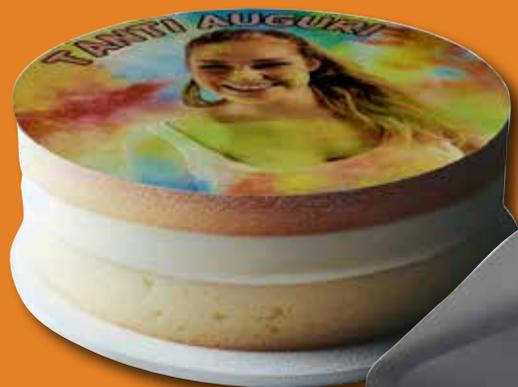


*Prodotti di qualità e servizi affidabili
per un connubio perfetto col cliente*

SuperMicro Noir



**Sistema di stampa
GRANDE FORMATO
A3 e A4**



**ASSISTENZA PROFESSIONALE
PER COLLAUDO, PRIMO AVVIO E
CONSULENZA TECNICA PER LE
PRINCIPALI APPLICAZIONI:**

- VIA WHATSAPP
- IN REMOTO VIA PC
- GUIDE RAPIDE ILLUSTRATE

**CARTUCCE
RICARICABILI**

**ASSISTENZA
DIRETTA**

Garantiamo efficienza, consulenza e assistenza pre- e postvendita

**Per Pasticcerie,
Negozi, Imprese per
l'Organizzazione di
Eventi e Feste**

**AMPIA DOTAZIONE
INIZIALE INCLUSA**



PACCHETTO "ALL INCLUSIVE" composto da:

- **STAMPANTE ALIMENTARE formato A3/A4 SUPERMICRO NOIR**
- **5 CARTUCCE SEPARATE, PIENE, PRONTE ALL'USO E RICARICABILI**
- **4 FLACONI da 100 ml DI INCHIOSTRI ALIMENTARI PER RICARICA**
- **25 FOGLI formato A4 IN PASTA DI ZUCCHERO O FIBRA**
- **10 FOGLI formato A3 IN PASTA DI ZUCCHERO**

MISURE INGOMBRO:

- stampante chiusa: 59x31x15h cm
- stampante aperta: 59x80x40h cm



**LE NOSTRE STAMPANTI
E TUTTI I PRODOTTI SONO
CORREDATI DALLA
DICHIARAZIONE M.O.C.A.
A NORMA DI LEGGE**

*Siamo partner di artigiani e commercianti
di articoli per feste, in Italia e all'estero*

FullMicro Neon 2.0



**Sistema di stampa
MULTIFUNZIONE A4**



**ASSISTENZA PROFESSIONALE
PER COLLAUDO, PRIMO AVVIO E
CONSULENZA TECNICA PER LE
PRINCIPALI APPLICAZIONI:**

- VIA WHATSAPP
- IN REMOTO VIA PC
- GUIDE RAPIDE ILLUSTRATE

**ASSISTENZA
DIRETTA**



La massima affidabilità è il nostro punto di forza che fidelizza i clienti

**AMPIA DOTAZIONE
INIZIALE INCLUSA**



**CARTUCCE
RICARICABILI**



**Per Pasticcerie,
Negozii, Imprese per
l'Organizzazione di
Eventi e Feste**

PACCHETTO "ALL INCLUSIVE" composto da:

- **STAMPANTE MULTIFUNZIONE CON SCANNER INTEGRATO formato A4 FULLMICRO NEON 2.0**
- **5 CARTUCCE SEPARATE, PIENE, PRONTE ALL'USO E RICARICABILI**
- **4 FLACONI da 100 ml DI INCHIOSTRI ALIMENTARI PER RICARICA**
- **25 FOGLI formato A4 IN PASTA DI ZUCCHERO O FIBRA**

MISURE INGOMBRO:

- stampante chiusa: 38x36x14h cm
- stampante aperta: 38x65x29h cm



**LE NOSTRE STAMPANTI
E TUTTI I PRODOTTI SONO
CORREDATI DALLA
DICHIARAZIONE M.O.C.A.
A NORMA DI LEGGE**

... e attraverso le stampe alimentari,
...i dolci e le torte dei momenti più belli...

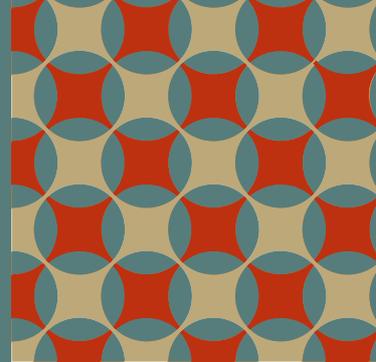
DECORAZIONI CON
FOGLI IN FIBRA,
PASTA DI ZUCCHERO E
TRASFERIBILI



Gluten
FREE



*...rimarranno indimenticabili,
splendidi ricordi indelebili nel tempo!*



**TUTTI I NOSTRI
PRODOTTI PER LA STAMPA
ALIMENTARE SONO
GLUTEN-FREE**



La nostra è una costante offerta di prodotti di consumo di alta qualità

Fogli in Pasta di Zucchero

**Gluten
FREE**

Sono tutti rigorosamente **GLUTEN FREE**, formulati per la stampa alimentare e per l'uso con l'aerografo, rispondendo alle Vostre esigenze per praticità d'uso, senza alterare il gusto del dolce.

FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO STANDARD

*Fogli in
PdZ
STANDARD*

Formula che garantisce il **perfetto scorrimento** all'interno della stampante e un **comodo distacco** dal supporto in acetato.

Doppia confezione protettiva: cartone bianco esterno e busta protettiva interna in delicata pellicola di alluminio.

Comoda applicazione sul dolce e **perfetta tenuta** anche dopo ore. Gradevole profumo vanigliato.

- **FORMATO A4**
risma da 25 fogli
- **FORMATO A3**
risma da 10 fogli
(cartone da 3 confezioni)

**PERFETTA
TENUTA SUL
DOLCE**



*Ampia gamma di fogli alimentari
per decorazioni diverse e facili da realizzare*

FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO PATINATI

Formula che garantisce la **qualità di stampa fotografica**. Supporto in poliestere bianco.

Doppia confezione protettiva: cartone bianco esterno e busta protettiva interna in delicata pellicola di alluminio.

Comoda applicazione sul dolce e buona tenuta. Gradevole profumo vanigliato.

- **FORMATO A4**
risma da 24 fogli
- **FORMATO A3**
risma da 10 fogli
(cartone da 3 confezioni)

QUALITÀ DI
STAMPA
FOTOGRAFICA

Gluten
FREE

Fogli in
PdZ
PATINATI



Ampia gamma di fogli alimentari
per decorazioni diverse e facili da realizzare

FOGLI IN FIBRA VEGETALE

Gluten
FREE

E171
FREE

Palm Oil
FREE

Sugar
FREE

Alimenti
per Vegani

Fogli edibili ad **alta risoluzione di stampa**, flessibili, leggeri, senza zucchero e perfetti al taglio.

Sono utilizzabili su qualsiasi supporto per la decorazione mediante tecnologia ink-jet di prodotti alimentari.

Sono di un bel **bianco brillante** per una qualità di **stampa fotografica** su entrambi i lati, uno ruvido e uno liscio, per ottenere diversi effetti grafici di stampa.

Hanno un'ottima **resa grafica e di stampa anche senza il supporto di acetato** e sono rigorosamente **senza glutine, zucchero, oli, olio di palma, grassi e E171**.

- **FORMATO A4**
risma da 25 fogli

PRATICI
SENZA PELLICOLA

QUALITA'
FOTOGRAFICA

PERFETTI
AL TAGLIO

Fogli in
**FIBRA
VEGETALE**



*Ampia gamma di fogli alimentari
per decorazioni diverse e facili da realizzare*

FOGLI TRASFERIBILI

Speciali fogli alimentari a base di **farina di mais e burro di cacao**, utilizzabili con qualsiasi stampante a getto d'inchiostro o con tecniche aerografiche sfruttando lo shock termico su cioccolato bianco, isomalto, frolla, ecc.

- **FORMATO A4**
risma da 25 fogli

PERSONALIZZA
CIOCCOLATINI
BARRETTE E
UOVA PASQUALI...

FIRMA I
TUOI DOLCI

PER CIOCCOLATO
ISOMALTO E
ALTRO ANCORA!!!

Fogli
TRASFERIBILI

Gluten
FREE



*Ampia gamma di fogli alimentari
per decorazioni diverse e facili da realizzare*

FOGLI IN OSTIA / CIALDA



Fogli a base di fecola di patate, utilizzabili con qualsiasi stampante a getto d'inchiostro per una decorazione economica e di buona qualità.

- **FORMATO A4 alto spessore**
risma da 50 fogli
- **FORMATO A3**
risma da 50 fogli
- **FORMATO A4 sottili**
risma da 50 fogli

Fogli in
OSTIA/CIALDA

**DECORAZIONE
ECONOMICA E DI
BUONA QUALITÀ**



Cartucce e colori ricaricabili per praticità d'uso, qualità e risparmio

Cartucce & Inchiostri

Tutti i nostri colori per stampanti sono rigorosamente **GLUTEN FREE**, sono formulati con una **ELEVATA CROMATICITÀ**, hanno una **SCADENZA DI 24 MESI** e sono tutti **MICROFILTRATI** per evitare l'otturazione degli ugelli.

**Gluten
FREE**

CARTUCCE ALIMENTARI

Pre-caricate con chip, compatibili con stampanti **CANON®**, vendute a set da 5 o singolarmente.

COLORI:

CIANO - MAGENTA - GIALLO - NERO - NERO AUSILIARIO



INCHIOSTRI ALIMENTARI

Flaconi di inchiostro alimentare per le ricariche delle cartucce. Disponibili in 2 formulazioni per stampanti termiche e piezo-elettriche, a getto d'inchiostro.

FLACONI DA 100 ml

• **FORMULA TERMICA**

MAGENTA
GIALLO

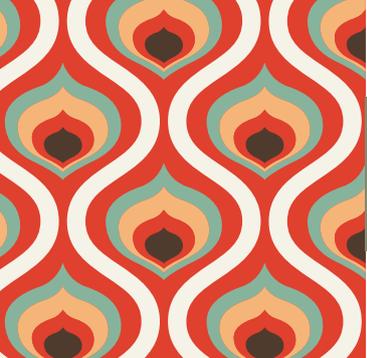
CIANO
NERO

• **FORMULA PIEZO-ELETTRICA**

MAGENTA
GIALLO

CIANO
NERO





Coloranti Alimentari

Che cosa troviamo di attraente in un alimento? La prima impressione riguarda sicuramente la vista. Il colore infatti ha un'influenza enorme sulla nostra percezione e lo associamo automaticamente a un determinato sapore, alla freschezza del prodotto e al suo valore nutrizionale.

Le persone tendono ad identificare certi colori con i sapori e, di conseguenza, il colore del cibo influenza il sapore percepito. Un esempio è il gelato alla menta: dovrebbe essere bianco, perché ottenuto da infusione, ma è risaputo che sia più appetibile verde perché lo si associa al colore della pianta.

Già nell'antica Cina, oltre 2600 anni fa, si utilizzavano coloranti naturali ma è con la moderna industrializzazione dei processi di conservazione e produzione degli alimenti che si è avuto uno sviluppo dei **coloranti di origine sintetica**, con costi di produzione inferiori.

In pasticceria i **COLORANTI ALIMENTARI** sono stati sempre presenti, essendo degli **additivi**, ovvero sostanze che vengono aggiunte ai cibi per esaltare o accentuare le caratteristiche sensoriali, senza alcuna valenza nutrizionale e svolgendo quindi un ruolo fondamentale nel rendere un alimento più appetibile.

La maggiore consapevolezza dei consumatori sui sistemi produttivi e l'aumentato interesse per un cibo più naturale stanno spingendo la nostra Azienda ad una **selezione sempre più accurata di coloranti** da proporre ai professionisti del settore Pasticceria, tutti rigorosamente **gluten free**.

Con un occhio rivolto costantemente all'industria alimentare, seguiamo con attenzione il progresso della scienza e della tecnologia, per **soddisfare sempre meglio le esigenze dei clienti e dei consumatori** in fatto di salute e di qualità.



Selezioniamo i migliori coloranti, nelle formule e nei formati più convenienti



COLORANTI LIQUIDI A BASE ACQUA

Coloranti alimentari a base acqua di alta qualità, da utilizzare con l'aerografo. Sono **rigorosamente filtrati** per evitare otturazioni dell'aeropenna. Sono di **effetto ultrabrillante** e sono utilizzabili anche per colorare masse non grasse.



COLORI DISPONIBILI: **FLACONE DA 190 ml**

- | | |
|---|---|
|  GIALLO LIMONE |  VERDE |
|  GIALLO UOVO |  BRUNO CIOCCOLATO |
|  ARANCIONE |  NERO |
|  ROSA |  BIANCO (NO E171) |
|  ROSSO |  BLU |
|  AZZURRO |  VIOLA |



COLORANTI LIQUIDI A BASE ALCOOL

Coloranti alimentari **liquidi a base alcool** di altissima qualità, da utilizzare per la **decorazione del cioccolato, pasta di zucchero**, ecc. che può essere effettuata sia con l'aerografo che col pennello. Contengono **pigmenti solidi** e sono studiati per dare un **effetto coprente e perlescente**. Vanno usati dopo aver rimiscolato nella soluzione alcolica il pigmento che tende a depositarsi, aiutandosi anche con uno stecchino per rimuovere il fondo e poi agitando con energia.



FLACONE DA 180 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **ORO**
-  **ARGENTO**

FLACONE DA 250 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **GIALLO**
-  **ROSSO**
-  **AZZURRO**
-  **VERDE**
-  **MARRONE**
-  **NERO**



Il prezioso e affascinante tocco dell'oro e dell'argento nei nostri coloranti spray

COLORANTI SPRAY ORO E ARGENTO



Coloranti spray dall'effetto metallizzato o perlato, molto coprenti e persistenti, per realizzare dolci eleganti e di impatto.



BOMBOLETTA MEDIA DA 250 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **ORO METALLIZZATO**
-  **ORO PERLATO**
-  **ARGENTO METALLIZZATO**
-  **ARGENTO PERLATO**
-  **BRONZO**

BOMBOLETTA MINI DA 50 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **ORO**
-  **ARGENTO**



**ORO E ARGENTO
FAVOLOSI!!!**



Coloranti di altissima qualità, microfiltrati e dall'effetto ultrabrillante per decorazioni top

COLORANTI SPRAY PERLATI

Ideali per un effetto "**brillantinato**" nella colorazione superficiale di paste modellabili, cioccolato, panna e creme varie.

BOMBOLETTA GRANDE DA 400 ml

COLORI DISPONIBILI:

- BRONZO PERLATO
- RUBINO
- VERDE
- ROSA
- AZZURRO
- ROSSO
- GIALLO
- NERO



**Gluten
FREE**

**EFFETTO
BRILLANTINATO!**



*Decorazioni rapide e accattivanti
per risultati veloci e di grande impatto*

COLORANTI SPRAY "MATTI" OPACHI

**Gluten
FREE**



Coloranti spray "matti" opachi, studiati per pratiche e veloci colorazioni, dotati di ottima efficienza, grande capacità coprente su tante superfici.



BOMBOLETTA MEDIA DA 250 ml

**GRANDE CAPACITÀ
COPRENTE!**

COLORI DISPONIBILI:

- ROSA
- AZZURRO
- ROSSO
- GIALLO
- VERDE
- NERO

Una scelta incredibilmente vasta di effetti e tonalità per i vostri dolci



COLORANTI SPRAY PASTELLO

Classici **colori a base acqua** per rapide ed accattivanti decorazioni a spruzzo, facili e pratici da usare. Indicati a chi desidera dare un tocco di colore ai propri dolci senza perdere troppo tempo.

BOMBOLETTA PICCOLA DA 100 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **AZZURRO**
-  **GIALLO**
-  **ROSA**
-  **ROSSO**
-  **VERDE**
-  **NERO**



COLORANTI SPRAY VELLUTATI

Sono coloranti a **base di burro di cacao** e sono formulati per la decorazione di semifreddi, gelati e mousse, dando ai dolci un aspetto elegante, fissandone la struttura e allungandone la tenuta.



BOMBOLETTA GRANDE DA 400 ml

COLORI DISPONIBILI:

-  **BIANCO (NO E171)**
-  **ROSA**
-  **AZZURRO**
-  **VERDE**
-  **GIALLO**
-  **ARANCIO**
-  **SCURO CIOCCOLATO**
-  **ROSSO**

Colori in tante varianti per dare un tocco di vivacità con eleganza ai propri dolci

COLORANTI IN POLVERE "MATTI"

Classici **coloranti in polvere "matti"** idrosolubili.



BARATTOLO DA 100 g

COLORI DISPONIBILI:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ROSA | <input type="checkbox"/> BIANCO (NO E171) |
| <input type="checkbox"/> ROSSO* | <input type="checkbox"/> AZZURRO |
| <input type="checkbox"/> VERDE | <input type="checkbox"/> VIOLA |
| <input type="checkbox"/> GIALLO LIMONE* | <input type="checkbox"/> NERO |
| <input type="checkbox"/> GIALLO UOVO | <input type="checkbox"/> BRUNO CIOCCOLATO |

* ANCHE IN BARATTOLO DA 1 KG

Gluten FREE

COLORANTI IN POLVERE PERLESCENTI

Colori alimentari in polvere perlescenti da sciogliere in alcool o da usare tali e quali per varie applicazioni a pennello.



BARATTOLO DA 25 g

BARATTOLO DA 5 g

COLORI DISPONIBILI:

COLORI DISPONIBILI:

- ORO
- ARGENTO
- BRONZO
- RUBINO

- ORO
- ARGENTO

COLORANTI IN POLVERE IN POMPETTA SENZA GAS

Flaconi ideali per l'applicazione di **polvere colorata alimentare perlescente** in modo delicato e uniforme.



FLACONI DA 10 g

COLORI DISPONIBILI:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ORO | <input type="checkbox"/> AZZURRO |
| <input type="checkbox"/> ARGENTO | <input type="checkbox"/> ROSA GOLD |
| <input type="checkbox"/> RUBINO | <input type="checkbox"/> VERDE |

Idee e strumenti facili da usare per decorazioni piene di colore ed eleganza



EVO-CHOC BURRO DI CACAO COLORATO

Coloranti a base di **burro di cacao** per la colorazione a spruzzo degli stampi, dei soggetti di cioccolato stampati, delle praline e delle piece in cioccolato.

Ottimi se utilizzati in abbinamento al **KIT AEROGRAFIA EVOLUTION** e comunque con un aerografo dotato di ugello non inferiore a 0,8 mm.



FLACONE DA 200 g

COLORI DISPONIBILI:

- BIANCO (E170)
- GIALLO
- ROSSO
- VERDE
- BLU
- NERO

COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI (LACCHE)

Prodotti per la **colorazione del burro di cacao e delle masse grasse**. Colorano in superficie con effetto coprente, a secco, tali e quali o miscelati a burro di cacao, senza modificare il sapore della massa trattata.

Disponibili anche in versione liquida.



COLORI DISPONIBILI:

- BLU
- NERO
- GIALLO
- ROSSO
- BIANCO (NO E171)

BARATTOLO DA 25 g

Le migliori soluzioni per realizzare
appieno la tua libertà di decorare

COLORANTI IN GEL



Specifici per la **colorazione delle paste di zucchero** ma utilizzabili anche per altre applicazioni.

Gluten
FREE

BARATTOLO DA 30 g

COLORI DISPONIBILI:

- | | |
|--|---|
|  GIALLO |  ROSA |
|  BLU |  VIOLA |
|  VERDE |  NERO |
|  ROSSO |  ARANCIONE |



PENNARELLI ALIMENTARI DOPPIA PUNTA

Ideali per la realizzazione di **targhette personalizzate** e più in generale per scrivere e disegnare sulle paste di zucchero.

Comoda e molto utile la **scelta tra le due punte**, caratterizzate una da un tratto più sottile e l'altra da uno più spesso.



CONFEZIONI:

- 8 Pennarelli colori assortiti
- 4 Pennarelli monocoloro rosso
- 4 Pennarelli monocoloro nero

Paste Modellabili

Ecco un altro fiore all'occhiello della nostra gamma di prodotti: le nostre **paste di zucchero**, facilissime da stendere e da modellare nelle più svariate forme, dal sapore gradevolissimo e ottenute con ricette accurate e studiate per esaltarne il gusto, senza strapparsi durante la lavorazione né trasudare successivamente.

Al naturale si presentano elastiche e sono caratterizzate da un colore bianco lucido, che può trasformarsi cromaticamente con i nostri **coloranti specifici**: sarà sufficiente aggiungere alla pasta di zucchero un poco di colorante alla volta, sempre impastando, finché non si sarà raggiunta la tonalità desiderata.

Le nostre **paste di zucchero** sono rigorosamente formulate per abbinare alla lavorabilità la gradevolezza del gusto.

E all'amore e alla passione che ci mettiamo nel crearle, successivamente sarete Voi ad aggiungere il vostro talento, con pazienza e dedizione, per ottenere sicuramente creazioni bellissime!



Raffinate paste di zucchero, bianchissime,
facili da stendere, dal gusto gradevolissimo

Dekorice

Gluten
FREE

PASTA DI ZUCCHERO PER COPERTURA/RIVESTIMENTO

Raffinata pasta di zucchero bianchissima, facile da stendere. Non strappa e non trasuda dopo l'applicazione, dal gusto molto gradevole. Trasformabile in **GUM PASTE** (con aggiunta di CMC, venduto separatamente).



SECCHIELLO DA 1 e 5 kg

BIANCO

SECCHIELLO DA 1 kg
COLORI DISPONIBILI:

- NERO
- ROSSO
- ROSA
- FUCSIA
- AZZURRO
- VERDE
- GIALLO
- MARRONE



Dekormodel

PASTA DI ZUCCHERO PER MODELLING

Raffinata pasta di zucchero bianca, aromatizzata al cioccolato, ideata per la creazione di forme e **oggetti decorativi alimentari** come **fiori, foglie, pupazzi, geometrie** e tanto altro!



SECCHIELLO DA 1 kg



Attrezzature

La scelta delle migliori attrezzature che possano sostenere il professionista nel lavoro quotidiano, migliorando la qualità del lavoro e velocizzando la velocità d'esecuzione è uno dei nostri obiettivi primari.

La nostra scelta aziendale è quella di non avere tanti tipi di attrezzature, ma di curare la qualità e i dettagli di quelle che trattiamo, con la consapevolezza che faranno parte del vostro lavoro quotidiano e che devono poter garantire affidabilità e durata, con una costante ricerca del **made in Italy**.



Come ad esempio con le **sfogliatrici**, che nella loro versatilità possono essere utilizzate anche per impasti più morbidi e di conseguenza devono avere rulli in acciaio rivestiti in resina antiaderente.

Un dettaglio che assieme alle sicurezze di utilizzo e ai rinforzi interni che evitano qualsiasi flessione della carcassa, le rendono di alta qualità e affidabilità.

Altro settore sul quale abbiamo riposto grandi aspettative è quello **dell'aerografia** per il quale l'accurata scelta di compressori e aerografi performanti e di qualità ci consente di garantire un supporto qualificato in fatto di attrezzature.

Per non parlare della nostra collaborazione con consulenti specializzati in questo settore, attraverso i quali offriamo autorevolezza e competenza ai nostri clienti che vogliano seguire questo percorso decorativo.

*Ricerchiamo costantemente la qualità
e la valorizzazione del Made in Italy*



Sfogliatrici da Banco



DEKOROLL 60



DEKOROLL 40

DEKOROLL 40

Larghezza rulli: 400 mm
Altezza: 370 mm
Larghezza: 520 mm
Profondità: 450 mm
Peso: 25 kg

DEKOROLL 60

Larghezza rulli: 600 mm
Altezza: 440 mm
Larghezza: 720 mm
Profondità: 540 mm
Peso: 41 kg

DEKOROLL

Sfogliatrici per paste modellabili come **pasta di zucchero, marzapane, cioccolato plastico**, utilizzabili per sfogliare anche impasti più morbidi o delicati, perché dotate di **rulli in acciaio** rivestiti in **resina acetilica (teflon) antiaderente**.

• **Sistema di imbocco dell'impasto** sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle.

• **Rulli protetti** per la massima sicurezza dell'operatore.

• **Ingranaggi dei riduttori** realizzati con resine speciali e stampati (non dentati) per una durata 5 volte superiore al normale.

• **Corpo interamente in acciaio**, compresi gli alberi portarulli.

• **Interno dotato di rinforzi** per evitare qualsiasi flessione della carcassa.

Video e demo su
su www.dekoris.it



*Una tecnica decorativa unica e inimitabile
al servizio della Vostra creatività*

Aerografia

L'Aerografia in questi ultimi anni ha cambiato il modo di decorare in pasticceria. Si abbina perfettamente a tutte le altre tecniche e si coniuga perfettamente a quasi tutti i suoi campi produttivi: **cioccolato, dessert al piatto, monoporzioni, torte da ricorrenza, modelling di fiori e pupazzetti, targhette, paste modellabili, isomalto, biscotteria, torte di panna fresca o ricoperte**, tutto può essere decorato ad aerografo. Con risultati unici e spesso molto più veloci delle tecniche tradizionali.

Per questo **DEKORIS** ha fatto una scelta ambiziosa, potenziando questo settore e ricercando le **attrezzature più performanti**, di qualità ma **competitive anche nel prezzo**, proponendovi i **prodotti più adeguati**, e abbinando a tutto questo la **consulenza e la collaborazione di professionisti** di assoluta autorevolezza.

Tutto questo per seguirvi e supportarvi al meglio, in questo percorso formativo, che può portarvi dalla **produzione quotidiana di dolci aerografati**, fino anche alla realizzazione di **sculture e piece da concorso**.



*Attrezzature professionali innovative
per performance uniche e inimitabili*

Kit Aerografia Evolution

**SISTEMA PROFESSIONALE
per produzione e decorazione**



**NOVITÀ
ASSOLUTA**



**ASSISTENZA PROFESSIONALE
PER COLLAUDO, PRIMO AVVIO E
CONSULENZA TECNICA PER LE
PRINCIPALI APPLICAZIONI:**

- VIA WHATSAPP
- TUTORIAL SU YOUTUBE
- INVIO SCHEDE TECNICHE

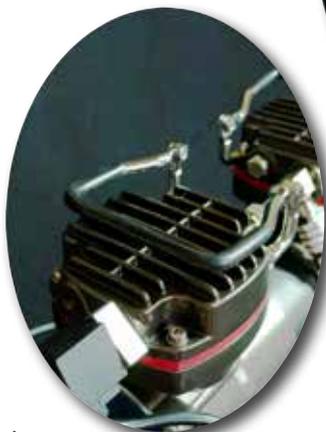
**Kit specifico per
spruzzare
colori liposolubili, burro
di cacao e cioccolato!**

L'evoluzione del nostro servizio con la cura dei dettagli e la conoscenza dei prodotti

PACCHETTO "ALL INCLUSIVE" composto da:

• **COMPRESSORE A SECCO A DOPPIA TESTA**

- **silenziosissimo (55 dBA)**
- **potente e compatto**, adatto ad un uso professionale quando serve un notevole flusso d'aria, fornito facilmente dal motore a **doppia testa**;
- **raffreddamento a secco** per cui non richiede manutenzione essendo privo di olio);
- **dotato di filtro anticondensa**, regolatore di pressione e manometro;
- **On/off automatico**;
- **Pressione max. aria 4 bar**;
- **Serbatoio da 3 litri**;
- **Portata aria resa: 40 litri/min.**



• **SPRAY GUN**

Si tratta di una micropistola con il caratteristico getto a ventaglio, generato dal doppio flusso di aria della ghiera anteriore; estremamente compatta, genera un ridotto flusso di nebulizzazione, riducendo l'over-spray e risparmiando prodotto; ottima per stampe e soggetti da chablonare;

- **ugello: 0,8 mm**
- **serbatoio in plastica da 150 cc**
- **ingresso aria: 1/4"**, fornito di **raccordo da 1/8"** per il tubo;
- **pressione d'esercizio: 3 - 4 bar**



• **TUBO ARIA TELATO 3 m.**

Si tratta di tubo resistente e flessibile, dotato di una guaina che isola l'aria interna dalla temperatura esterna, evitando la formazione di condensa nel tubo;

- **2 attacchi da 1/8"**

Con i nostri Aerografi sarete ancora più liberi di decorare!

KIT AEROGRAFIA CLASSICO



Il **KIT AEROGRAFIA CLASSICO** è adatto a tutte le decorazioni con colori alimentari idrosolubili e a base alcool. Pratico e maneggevole, può essere utilizzato velocemente in un laboratorio, per la sua versatilità e leggerezza. È composto da:

- **COMPRESSORE A SECCO AUTOMATICO**
 - **silenziosissimo (45 dBA)**
 - **raffreddamento a secco** per cui non richiede manutenzione essendo privo di olio;
 - **dotato di filtro anticondensa**, regolatore di pressione, manometro e pressostato automatico;
 - **On/off automatico;**
 - **Pressione max. aria 3,8 bar;**
 - **Portata aria resa: 25 litri/min.**

- **AEROGRAFO A DOPPIA AZIONE 0,3 mm**

Si tratta di aerografo a doppia azione indipendente, con serbatoio fisso sovrastante (funzionamento per gravità).

- **Ugello: 0,3 mm**
- **Serbatoio fisso da 7 cc**

- **1 TUBO ARIA TELATO 3 m.**

Tubo resistente e flessibile, dotato di una guaina che isola l'aria interna dalla temperatura esterna, evitando la formazione di condensa;

- **2 attacchi da 1/8"**

COMPRESSORE AEROGRAFIA CLASSICO



COMPRESSORE A SECCO AUTOMATICO, pratico e maneggevole, versatile e leggero.

Caratteristiche:

- **silenziosissimo (45 dBA)**
- **raffreddamento a secco** per cui non richiede manutenzione essendo privo di olio;
- **dotato di filtro anticondensa**, regolatore di pressione, manometro e pressostato automatico;
- **On/off automatico;**
- **Pressione max. aria 3,8 bar;**
- **Portata aria resa: 25 litri/min.**

Soluzioni e prodotti per qualsiasi tipo di esigenze e utilizzi vari!

AEROGRAFO STANDARD 0,3 mm

AEROGRAFO A DOPPIA AZIONE 0,3 mm

Si tratta di aerografo a doppia azione indipendente, con serbatoio fisso sovrastante (funzionamento per gravità) e ugello 0,3 mm. Adatto per colori idrosolubili e a base alcool.

- **Ugello: 0,3 mm**
- **Serbatoio fisso da 7 cc**



KIT AEROGRAFIA EASY

Il **KIT AEROGRAFIA EASY** è adatto a piccole decorazioni con colori alimentari idrosolubili; i tempi di lavoro del mini compressore, non troppo lunghi, sono da alternare a periodi di riposo per consentirgli di raffreddarsi.

Leggero e pratico è composto da:

• **AEROGRAFO A DOPPIA AZIONE 0,3mm**

Aerografo a doppia azione indipendente, con serbatoio fisso sovrastante (funzionamento per gravità). Caratteristiche:

- **Ugello: 0,3 mm**
- **Serbatoio fisso da 7 cc**

• **MINI COMPRESSORE A MEMBRANA**

Un piccolo alimentatore esterno lo rende utilizzabile ovunque. A protezione del motore si consiglia di farlo riposare almeno 15 minuti dopo ogni ciclo di lavoro di eguale durata. Un unico pulsante gestisce il funzionamento e la potenza. Caratteristiche:

- **On/off automatico;**
- **Pressione max. aria 1,1 bar;**
- **Portata aria resa: 10 litri/min.;**
- **Dotato di tubo nero in vinile;**
- **Pulsante on/off a 2 velocità;**
- **Porta-aeropenna incorporato.**



La vostra creatività prende vita con un soffio d'aria e tante idee a disposizione!

STENCIL SPECIFICI PER AEROGRAFO



Stencil in Mylar, materiale traslucido, fornito di dichiarazione di conformità al contatto alimentare (**M.O.C.A.**), con soggetti tematici di vario genere: **ricorrenze, personaggi per bambini, fiori, animaletti, e poi simboli, scritte augurali e tanto ancora!!!**

Gli stencil possono essere ad **uno oppure a più livelli sovrapponibili**, cosa che consente di realizzare in maniera facilissima soggetti complessi in pochi secondi.

Facili da usare anche a chi è privo completamente di esperienza, sono supportati da **video-tutorial** visionabili collegandosi attraverso il codice QR presente in ogni confezione, per seguire l'esecuzione del soggetto da parte dal Maestro **Mario Romani**, in esclusiva per **DEKORIS!**

Qui accanto ci sono solo alcuni dei soggetti disponibili a catalogo, perché sono in costante incremento.

Inquadra il QR Code qui sotto per visionarlo sul nostro sito e vedere tutti i soggetti!



Per crescere e migliorare un pool di Professionisti al Tuo fianco con Dekoris

Consulenze

Alla nostra ultraventennale esperienza in campo commerciale uniamo da quest'anno anche la possibilità di organizzare consulenze e corsi con professionisti di grande spessore ed esperienza come il Pastry Chef **NICOLA GIOTTI** e il Maestro **MARIO ROMANI**.

Questo perché chi ci segue e si serve di noi possa completare il proprio profilo attraverso l'esperienza di chi, come loro, da anni ha dato un grande contributo in fatto di competenza e professionalità.

Il Pastry Chef **NICOLA GIOTTI** ha un curriculum professionale di grande spessore: gestisce a Giovinazzo (Bari) la **PASTICCERIA GIOTTI**, attiva da 3 generazioni, collabora attivamente con **PASTICCERIA INTERNAZIONALE** ed è l'ideatore della tecnica chiamata "**AEROGRAFIA INDIRECTA SPECULARE LUCIDA**" con la quale è diventato noto in tutta Italia per le sue uova aerografate, spesso dedicate a personaggi famosi. Su questa tecnica proprio **CHIRIOTTI EDITORI** ha pubblicato recentemente un suo libro.

Il Maestro **MARIO ROMANI** è invece un consulente fisso da anni, sia in Italia che all'estero, di Pasticceri e Cake Designer che vogliono introdurre l'aerografia nel proprio lavoro o debbano partecipare a qualche manifestazione internazionale dove c'è da presentare una piece aerografata in zucchero o in cioccolato. Non è un caso che vanti tra i propri allievi ben 11 Campioni del Mondo nei vari settori, sia in competizioni a squadre che in concorsi individuali.

Contattateci per concordare con noi una consulenza o un progetto formativo disegnato ad hoc sulle Vostre esigenze. Saremo ben lieti di trovare la soluzione migliore per Voi!



- **CONSULENZE PERSONALIZZATE**
- **ASSISTENZA VIA WHATSAPP**
- **CORSI DI FORMAZIONE IN ITALIA E ALL'ESTERO**

Altri Prodotti

Sugarmix Lace & Embroidery

Gluten
FREE

PIZZI E MERLETTI



Preparato speciale per realizzare pizzi e merletti decorativi di estrema eleganza.

BARATTOLO da 500 g

La formulazione è stata migliorata per consentire una migliore e più lunga conservazione del preparato in frigo. Il prodotto si presenta con un bel colore bianco brillante ed è facilmente colorabile.



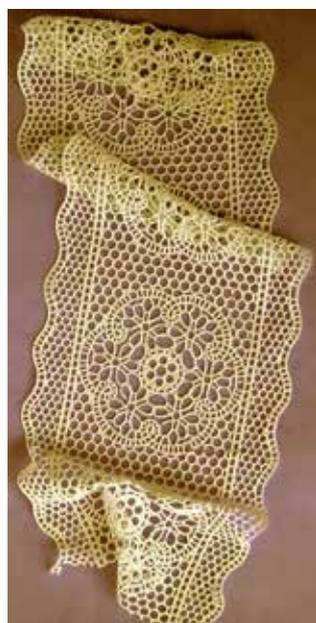
Tappetino 01
37,5x26 cm.



Tappetino 07
37,5x26 cm.



Tappetino 05
37,5x26 cm.



Dettagli e prodotti innovativi per
decorazioni eleganti e di grande impatto

Decorazioni Pronte

DECORAZIONI IN OSTIA

OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ / PREZZO!

- Soggetti realizzati in **ostia spessa** per una migliore tenuta in frigo, anche sulla panna dopo giorni.
- **Colori intensi**, che non schiariscono e non sbavano.
- **Nessun spreco**: ogni pezzo arriva integro nella scatola.
- Le **farfalle sono piegabili**, per un effetto tridimensionale realistico.
- I **fiori già piegati**, comodi e pratici da utilizzare subito.

FIORI IN OSTIA SPESSA

confezione da 100 pz. - dimensioni \varnothing 4,5 cm circa

COLORI DISPONIBILI: BIANCO - GIALLO - BLU - ROSA - GLICINE

FARFALLE FANTASIA IN OSTIA SPESSA



confezione da 100 pz.
dimensioni 5,2x4,3 cm



PERLE IN ZUCCHERO

Per guarnire i vostri dolci e le vostre torte ecco le nostre perle in zucchero pronte all'uso, facili da utilizzare e di grande impatto.

Nelle due versioni **metallizzate** e **satinate**.

PERLE METALLIZZATE - \varnothing 0,6 cm

CONFEZIONE da 150 g

COLORI DISPONIBILI:

- ROSA
- AZZURRO
- VERDE
- ORO
- ARGENTO

PERLE SATINATE - \varnothing 0,6 cm

CONFEZIONE da 150 g

COLORI DISPONIBILI:

- BIANCO
- ROSA
- AZZURRO



La libertà di decorare con il massimo della qualità al miglior prezzo

Rifiniture

GELATINE



GELBIANCO

Si tratta di una gelatina a freddo, ideata per glassare i dolci.

SECCHIELLO da 5 kg



GELNEUTRO

Gelatina a freddo, ideale per essere spatolata sulle ostie e sui fogli di zucchero decorati.

SECCHIELLO da 5 kg



GEL SPRAY

È ideale per torte, crostate di frutta, macedonia, pasticcini, bigné, tartine e cialde.

Evita l'imbrunimento della frutta, lasciandola lucida ed invitante. Sulle cialde ne ravviva i colori.

Grazie al pratico dosatore spray sarà facile dosarla senza sprechi. Il suo sapore neutro, inoltre, non altera il gusto dei dolci.

FLACONE da 200 ml



*La creatività di idee e prodotti nuovi
per le vostre decorazioni sempre al top!*

DRIP TOPPING

Prodotto speciale per Drip-Cakes!

- Glassa studiata per realizzare **effetti di colatura** sui bordi delle torte e dei dolci.
- **Subito pronta!** Basta riscaldare il flacone nel microonde!
- Utilizzo semplificato dal **comodo dispenser** per controllare e dosare al meglio le colature.
- **Cristallizza in pochi secondi!**
- **Diverse colorazioni** per effetti incredibili!

FLACONE da 180 g

COLORI DISPONIBILI:

- ROSSO
- ROSA
- BLU
- ORO
- GIALLO
- BRUNO
- NERO
- VERDE

*Gluten
FREE*



**GRANDE
SUCCESSO!**

Il giusto equilibrio tra prezzo, qualità e praticità, per un facile uso quotidiano

Prodotti Vari

LACCA LUCIDANTE SPRAY



BOMBOLETTA DA 400 ml

Per lucidare e proteggere dall'umidità marzapane, zucchero, cioccolato. Non cambia il colore e il sapore del dolce.



REFRIGERANTE SPRAY



BOMBOLETTA DA 400 ml

Ideale per la presa istantanea delle giunzioni di particolari in cioccolato e in zucchero e per prodotti artistici alimentari.

COLLA ALIMENTARE



TUBETTO DA 20 g

Colla alimentare in comodo tubetto per svariate applicazioni.

ISOMALTO



BARATTOLO DA 2 kg

Speciale zucchero colorabile adatto alla creazione di forme decorative per dolci.

HYFOAMA



BARATTOLO DA 40 g

Proteina vegetale ottenuta dal frumento. Particolarmente indicato per semifreddi, torte e dolci. Utile inoltre per realizzare la ghiaccia reale, le meringhe e molto altro.

C.M.C (carboxymethylcellulose)



BARATTOLO DA 100 g

Addensante ad uso alimentare per paste di zucchero.

Liberi di decorare!

La Nuova Sede

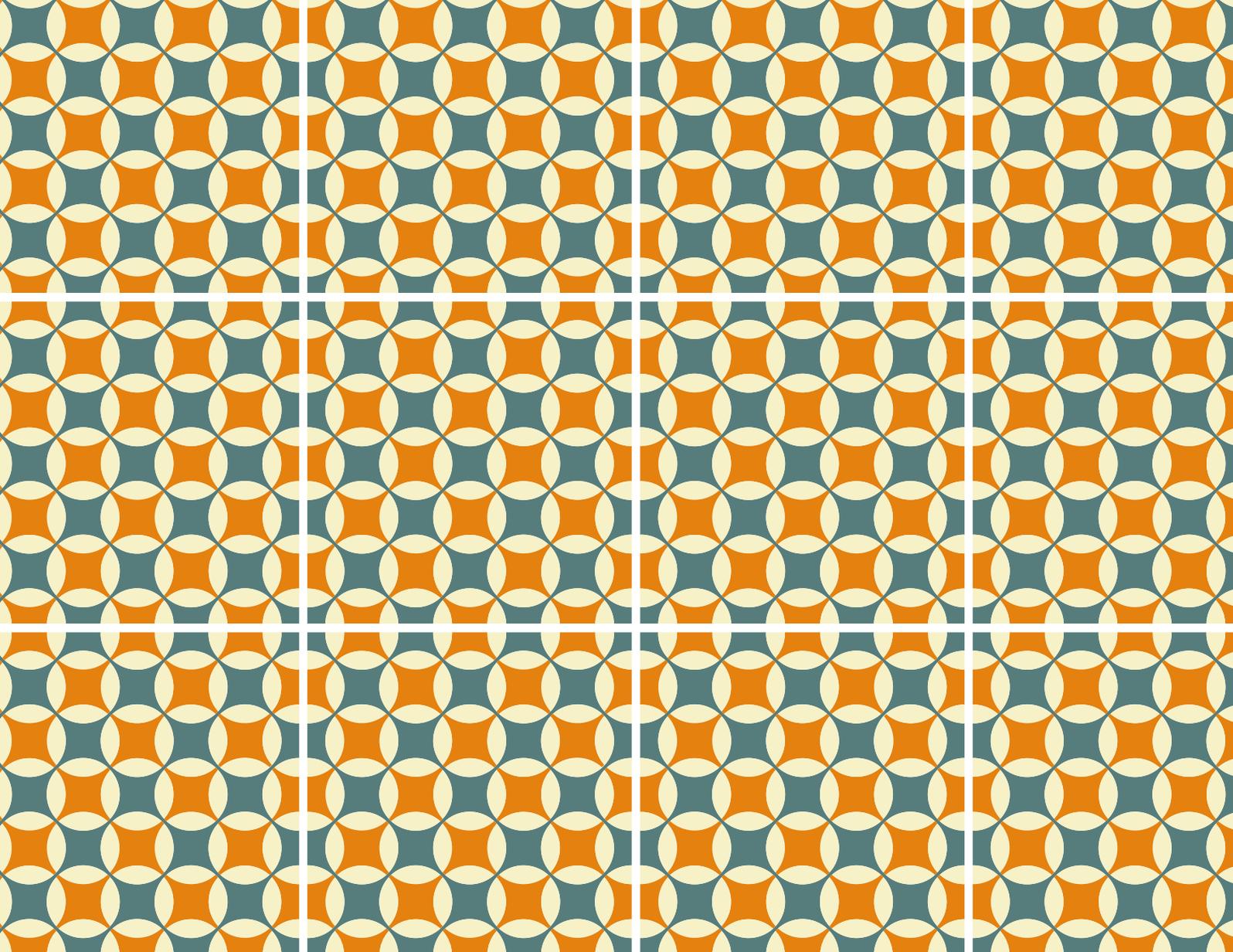


Dopo tanti anni di lavoro al servizio della clientela, la nostra vecchia sede di Via Convento del Carmine a Tremestrieri Etneo (CT) è andata in pensione.

La scelta di seguire con maggiore attenzione e funzionalità le esigenze della Clientela ci ha fatto optare per una sede nuova, sempre a Tremestrieri Etneo, molto più grande, con un grande magazzino, uffici luminosi, spazi demo ed espositivi, dove il nostro staff vi accoglierà con l'attenzione di sempre e rinnovati stimoli per esservi accanto quotidianamente nel vostro lavoro con efficienza e affidabilità immutate.

Grazie da tutto lo staff di **DEKORIS** a tutti i Clienti che ci hanno permesso di crescere insieme a loro!





Si ringraziano i seguenti professionisti che con il loro contributo e la loro preziosa collaborazione hanno reso possibile la realizzazione di questo catalogo:

Angelo Cardella, Daniele Corsaro, Luana Cossa, Carmelo Costanzo, Nicola Giotti, Peppe Leotta, Angelo Musolino, Gianpaolo Panizzolo, Rapheal Qaiser, Chiara Romani, Mario Romani, Sara e Serena Sardone, Tiziana Scilletta.

Nella realizzazione di alcune immagini emozionali ci siamo avvalsi di **IA Bing Creator**.

DEKORIS
SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

Dekoris S.r.l. - Via Pietra dell'Ova 374a - 95030 - Tremestieri Etneo (CT)
Tel. 095 334929 / 095 0931309 - Email: info@dekoris.it

dekoris.it

Seguici su:



Azienda Affiliata

