

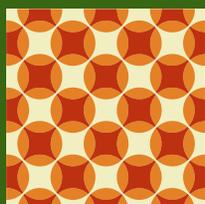
# DEKORIS

SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

## LIBERI DI DECORARE

*Da oltre 25 anni al Vostro fianco*

2025



# 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

Per il secondo anno 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, topping per drip-cake, fiori e farfalle in ostia, perle in zucchero, lucidanti e refrigeranti, colle alimentari, isomalto, 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**

**ASSISTENZA  
DIRETTA**

**CARTUCCE  
RICARICABILI**

*Garantiamo efficienza, consulenza e assistenza pre- e postvendita*

**Per Pasticcerie,  
Negozzi, 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**
- **1 CONF. DI FOGLI formato A4 IN PASTA DI ZUCCHERO (24 pz.) O FIBRA (25 pz.)**
- **1 CONF. DI 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,  
Negozi, 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**
- **1 CONF. DI FOGLI formato A4 IN PASTA DI ZUCCHERO (24 pz.) O FIBRA (25 pz.)**

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

NUOVA  
FORMULA  
MIGLIORATA

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** sui dolci **e tenuta migliorata anche su torte fresche**, senza uso di gelatina.

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

QUALITÀ DI  
STAMPA  
FOTOGRAFICA

Fogli in  
PdZ  
**PATINATI  
PLUS**

**Disponibili anche in versione PATINATA NORMALE solo formato A4 (più spessi, adatti al ritaglio)**



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

QUALITÀ  
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



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

# Cartucce & Inchiostri

**Gluten  
FREE**

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.

## 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.

**Gluten  
FREE**

**COLORI DISPONIBILI:**                      **FLACONE DA 190 ml**

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



## 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 rimiscelato 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**

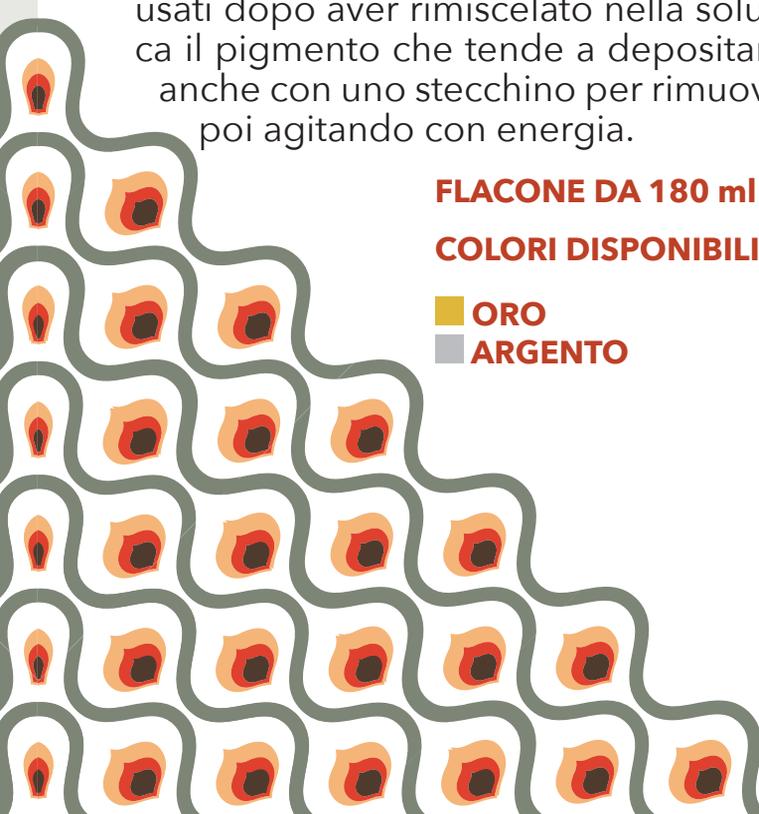
**COLORI DISPONIBILI:**

- |  |
|--|
|  <b>ORO</b>     |
|  <b>ARGENTO</b> |

**FLACONE DA 250 ml**

**COLORI DISPONIBILI:**

- |  |
|--|
|  <b>GIALLO</b>  |
|  <b>ROSSO</b>   |
|  <b>AZZURRO</b> |
|  <b>VERDE</b>   |
|  <b>MARRONE</b> |
|  <b>NERO</b>    |



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

## COLORANTI SPRAY ORO E ARGENTO

**Gluten  
FREE**

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
- ORO ROSA (NOVITÀ!)

**BOMBOLETTA MINI DA 50 ml**

**COLORI DISPONIBILI:**

- ORO
- ARGENTO



**NOVITÀ**



**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

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.

Gluten  
**FREE**

**BOMBOLETTA PICCOLA DA 100 ml**

**COLORI DISPONIBILI:**

- GIALLO
- ROSA
- ROSSO
- VERDE
- NERO

PER RAPIDE E  
ACCATTIVANTI  
DECORAZIONI A  
SPRUZZO!



## 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.

BELLISSIMO  
EFFETTO VELLUTO



**BOMBOLETTA GRANDE DA 400 ml**

**COLORI DISPONIBILI:**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> BIANCO (NO E171) | <input type="checkbox"/> GIALLO              |
| <input type="checkbox"/> ROSA             | <input type="checkbox"/> ARANCIO             |
| <input type="checkbox"/> AZZURRO          | <input type="checkbox"/> CIOCCOLATO FONDENTE |
| <input type="checkbox"/> VERDE            | <input type="checkbox"/> 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:

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

\* ANCHE IN BARATTOLO DA 1 KG



## 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:

- ORO
- ARGENTO
- BRONZO
- RUBINO

COLORI DISPONIBILI:

- 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:

- |         |           |
|---------|-----------|
| ORO     | AZZURRO   |
| ARGENTO | ROSA GOLD |
| RUBINO  | 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 da 190 g.**



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

Gluten  
FREE

Nuova gamma di **11 coloranti concentrati in gel**, in tubetti da 100 g, specifici per la **colorazione delle paste di zucchero** e delle masse grasse come **panna, crema**, ecc. **Formula concentrata.**



TUBETTI DA 100 g

COLORI DISPONIBILI:

 GIALLO	 ROSA	 FUCSIA
 BLU	 VIOLA	 MARRONE
 VERDE	 NERO	 AZZURRO
 ROSSO	 ARANCIO	



## 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 monocolori rosso
- 4 Pennarelli monocolori nero
- 4 Pennarelli monocolori marrone

# 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:**

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

# Dekormodel

## PASTA DI ZUCCHERO PER MODELLING



Raffinata pasta di zucchero bianca, 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 vogliono 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](http://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, biscottiera, 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 già da tempo 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**

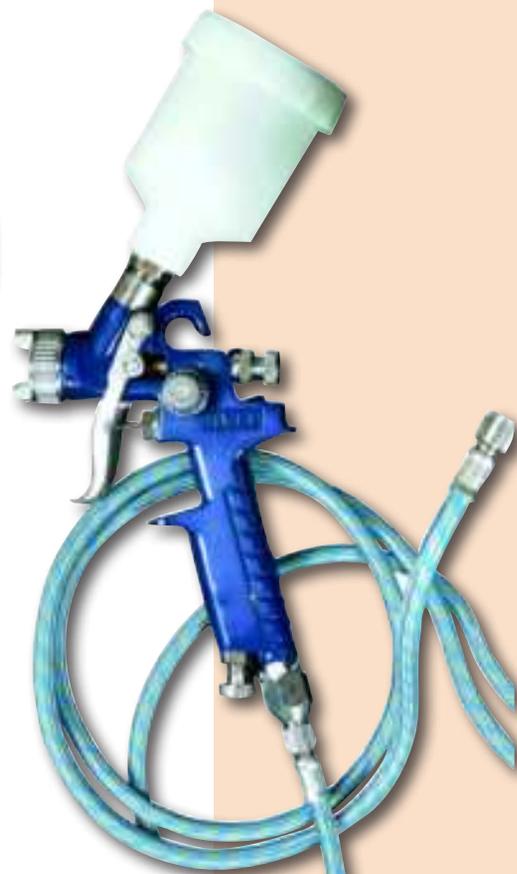
- **silenziosissimo (55 dBA)**
- **potente e compatto**, adatto ad un uso professionale quando serve un notevole flusso d'aria, fornito facilmente dal motore a **doppia testa**;
- **raffreddamento a secco** per cui non richiede manutenzione essendo privo di olio);
- **dotato di filtro anticondensa**, 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 stampi 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**

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

- **Ugelli in dotazione: 0,2 - 0,3 - 0,5 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**

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

- **Ugelli in dotazione: 0,2 - 0,3 - 0,5 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 14 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**



### GELATINA PERLATA JELLY GLITTER

Prodotto straordinario per la decorazione di torte, semifreddi, mousse, biscotti ecc. Lavorabile a freddo, è facilmente spatolabile e colorabile.

**BARATTOLO da 1 kg**



*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!**



### PIATTO GIREVOLE IN ACCIAIO

Di alta qualità, in acciaio inossidabile, con base antiscivolo e ampia superficie d'appoggio.

Dimensioni: **ø 30 cm x 12 cm h**  
**ø 11 cm base d'appoggio**

**NOVITÀ**



*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

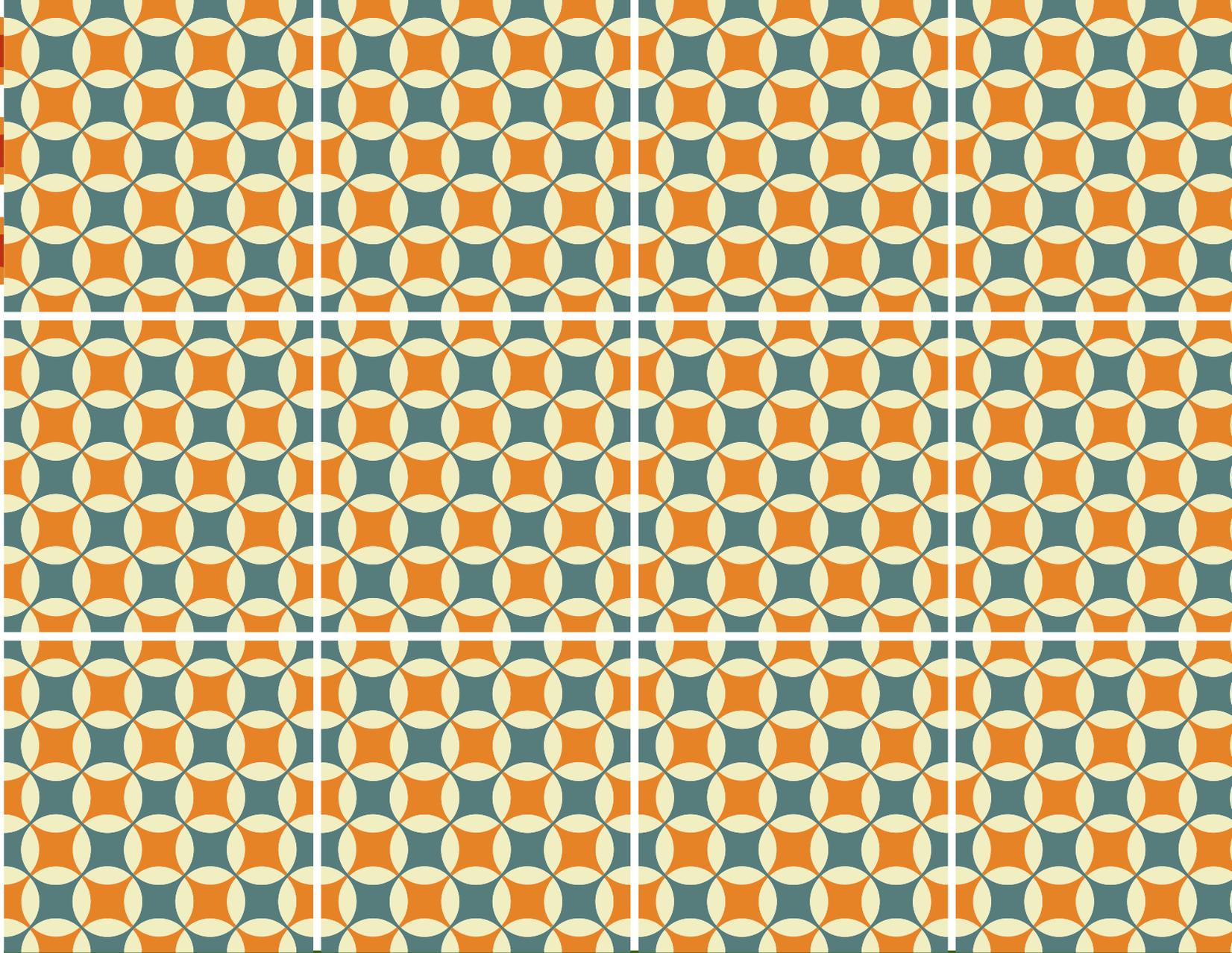


Dopo tanti anni di lavoro al servizio della clientela, la nostra vecchia sede di Via Convento del Carmine a Tremestrieri Etneo (CT) è andata in pensione.

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 e Manuela Taddeo.**

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 - Email: info@dekoris.it**

**dekoris.it**

Seguici su:



**Azienda Affiliata**

