



SARACINO[®]

We love pastry

P A S T R Y D E S I G N D E C O R A T I O N

20
years
2005-2025



years

2005 - 2025

20 Anni di Passione e Innovazione

Quest'anno celebriamo un traguardo importante:
20 anni di Saracino.

Un percorso straordinario che non sarebbe stato possibile senza la fiducia e il supporto di tutti i nostri clienti, pasticceri e artisti. Siete stati voi i primi a credere nella nostra visione e nei nostri prodotti, accompagnandoci lungo questo viaggio fatto di passione, innovazione e crescita.

In questi due decenni, Saracino è passata da una piccola realtà locale a un'azienda in costante espansione, sempre pronta a innovarsi per soddisfare le esigenze dei suoi clienti.

Continuiamo a lavorare con un unico obiettivo: aiutarvi a superare i confini della creatività, offrendovi prodotti di alta qualità, facili da usare e incredibilmente buoni.

Crediamo fermamente che la pasticceria sia un'arte e vogliamo ispirarvi a creare opere meravigliose, non solo belle da vedere, ma anche straordinarie da gustare.

Il nostro successo è il risultato di un impegno condiviso. Saracino ha sempre creduto negli artisti, pasticceri e maestri decoratori: sono loro il cuore pulsante della nostra azienda, poiché ogni giorno mettono in campo passione, talento e dedizione per rendere ogni dolce speciale e per condividere la loro esperienza con i nostri clienti.

A loro va il nostro ringraziamento più sincero.

Un pensiero particolare va anche a tutte le persone che collaborano e hanno collaborato con noi.

A loro il merito di aver reso Saracino ciò che è oggi: un'azienda solida, innovativa e orientata all'eccellenza.

Grazie per aver reso questi 20 anni così straordinari.

Guardiamo al futuro con lo stesso entusiasmo che ci ha accompagnato fin dall'inizio, pronti a continuare a creare insieme a voi un mondo di dolcezza, arte e innovazione.

20 Years of Passion and Innovation

This year, we celebrate a significant milestone:
20 years of Saracino.

An extraordinary journey that would not have been possible without the trust and support of our customers, pastry chefs, and artists. You were the first to believe in our vision and our products, accompanying us on this path filled with passion, innovation, and growth.

Over these two decades, Saracino has grown from a small local company to a continuously expanding business, always ready to innovate to meet customer needs. We continue to work with one goal: helping you push the boundaries of creativity by offering high-quality, easy-to-use, and incredibly delicious products. We firmly believe that pastry-making is an art, and we want to inspire you to create wonderful masterpieces that are not only visually stunning but also extraordinarily delightful to taste.

Our success is the result of shared commitment. Saracino has always believed in artists, pastry chefs, and decorators: they are the heartbeat of our company, bringing passion, talent, and dedication every day to make each sweet special and to share their expertise with our customers. To them, we extend our heartfelt thanks.

A special thought also goes to everyone who collaborates or has collaborated with us. They deserve credit for making Saracino what it is today: a solid, innovative company focused on excellence.

Thank you for making these 20 years so extraordinary.

We look forward to the future with the same enthusiasm that has guided us from the beginning, ready to continue creating a world of sweetness, art, and innovation together with you.

PASTA MODEL

PASTA DI ZUCCHERO DI ZUCCHERO PER MODELLARE

La Pasta Model Saracino è la scelta perfetta per dare vita a decorazioni tridimensionali impeccabili. Resistente ed elastica, si modella con facilità senza rompersi, mantenendo ogni dettaglio con precisione. Grazie al suo meraviglioso gusto di vaniglia e alla sua formula avanzata, renderà perfetta ogni vostra creazione

PASTA MODEL MODELLING SUGAR PASTE

Saracino's Pasta Model is the perfect choice for creating flawless three-dimensional decorations. Durable and elastic, it's easy to shape without breaking, preserving every detail with precision. With its delightful vanilla flavour and advanced formula, it will make all your creations perfect.

PASTA MODEL PASTA DE AZÚCAR PARA MODELAR

La Pasta Model de Saracino es la elección perfecta para dar vida a decoraciones tridimensionales impecables. Resistente y elástica, se moldea con facilidad sin romperse, manteniendo cada detalle con precisión. Gracias a su maravilloso sabor a vainilla y su fórmula avanzada, hará que cada creación sea perfecta.

PASTA MODEL PÂTE À SUCRE POUR MODELAGE

La Pasta Model de Saracino est le choix idéal pour donner vie à des décorations tridimensionnelles impeccables. Résistante et élastique, elle se modèle facilement sans se casser, tout en maintenant chaque détail avec précision. Grâce à son délicieux goût de vanille et sa formule avancée, elle sublimerait chacune de vos créations.

PASTA MODEL ZUCKERMASSE ZUM MODELLIEREN

Die Pasta Model von Saracino ist die perfekte Wahl, um dreidimensionale Dekorationen makellos zu gestalten. Widerstandsfähig und elastisch, lässt sie sich leicht formen, ohne zu brechen, und behält dabei jedes Detail präzise bei. Dank ihres wunderbaren Vanillegeschmacks und ihrer fortschrittlichen Rezeptur macht sie jede Ihrer Kreationen perfekt.

PASTA MODEL MASA CUKROWA DO MODELOWANIA

Pasta Model od Saracino to idealny wybór do tworzenia perfekcyjnych dekoracji trójwymiarowych. Wytrzymała i elastyczna, łatwo się formuje, nie pęka i zachowuje każdy szczegół z precyzją. Dzięki wyjątkowemu smakowi waniliowemu i zaawansowanej formule każda Wasza kreacja będzie doskonała.



© Carlos Lischetti

PASTA MODEL 5 kg - 1 kg



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DECO05K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 KG · 1 x box



DECO05K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

1 KG · 6 x box



DECO17K1

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

1 KG · 6 x box



DECO18K1

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

1 KG · 6 x box



DECO20K1

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ · BLEU
CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

1 KG · 6 x box



DECO21K1

GIALLA · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

1 KG · 6 x box



DECO22K1

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

1 KG · 6 x box



DECO23K1

VERDE · GREEN · VERDE
VERT GRÜN · ZIELONA

1 KG · 6 x box



DECO24K1

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

1 KG · 6 x box



DECO25K1

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

1 KG · 6 x box



DECO26K1

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

1 KG · 6 x box



DECO27K1

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

1 KG · 6 x box



DECO28K1

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET VIOLETT · FIOLETOWA

1 KG · 6 x box



DECO29K1

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

1 KG · 6 x box



DECO30K1

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONA

1 KG · 6 x box



DECO31K1

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

1 KG · 6 x box



DECO36K1

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

1 KG · 6 x box



DECO37K1

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

1 KG · 6 x box



PASTA MODEL 250 g



210 x 130 x 90



DECO05K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DECO15K025

MARRONE CHIARO · LIGHT BROWN · MARRÓN CLARO
MARRON CLAIR · HELLBRAUN · JASNOBRĄZOWA

250 G · 6 x box



DECO16K025

GRIGIO · GREY · GRIS
GRIS · GRAU · SZARA

250 G · 6 x box



DECO17K025

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

250 G · 6 x box



DECO18K025

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

250 G · 6 x box



DECO20K025

CELESTE BABY · BABY BLUE
AZUL BEBÉ · BLEU CIEL BÉBÉ
BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

250 G · 6 x box



DECO21K025

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box



DECO22K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DECO23K025

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box



DECO24K025

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DECO25K025

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

250 G · 6 x box



DECO26K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DECO27K025

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

250 G · 6 x box



DECO28K025

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · VIOLETOWA

250 G · 6 x box



DECO29K025

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

250 G · 6 x box



DECO30K025

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN
VERDE CLARO · VERT CLAIR
HELLGRÜN · JASNOZIELONA

250 G · 6 x box



DECO31K025

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

250 G · 6 x box



DECO36K025

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

250 G · 6 x box



DECO37K025

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

250 G · 6 x box



DECO45K025

TURCHESE · TURQUOISE · TURQUESA
TURQUOISE · TÜRKISBLAU · TURKUSOWY

250 G · 6 x box

PASTA TOP

PASTA DI ZUCCHERO PER COPRIRE

La Pasta Top Saracino è una pasta di zucchero premium, ideale per coprire torte con precisione e senza imperfezioni. La sua straordinaria elasticità permette una stesura sottilissima, fino a 1 mm, senza crepe o strappi. Resiste a calore e umidità, garantendo stabilità in ogni clima. Arricchita con olio di karité, assicura una lavorazione fluida e una finitura setosa. È disponibile in moltissime colorazioni per soddisfare ogni esigenza creativa.

PASTA TOP SUGAR PASTE FOR COVERING

Saracino's Pasta Top is a premium sugar paste, ideal for covering cakes with precision and a flawless finish. Its exceptional elasticity allows for an ultra-thin roll-out, as thin as 1 mm, without cracks or tears. It resists heat and humidity, ensuring stability in any climate. Enriched with shea butter, it ensures smooth handling and a silky finish. Available in a wide range of colors to meet every creative need.

PASTA TOP PASTA DE AZÚCAR PARA CUBRIR

La Pasta Top de Saracino es una pasta de azúcar premium, ideal para cubrir pasteles con precisión y sin imperfecciones. Su extraordinaria elasticidad permite extenderla finamente, hasta 1 mm, sin grietas ni desgarros. Resiste al calor y la humedad, garantizando estabilidad en cualquier clima. Enrichida con aceite de karité, asegura un trabajo fluido y un acabado sedoso. Está disponible en múltiples colores para satisfacer cualquier necesidad creativa.

PASTA TOP PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

La Pasta Top de Saracino est une pâte à sucre haut de gamme, idéale pour couvrir des gâteaux avec précision et sans défauts. Sa remarquable élasticité permet d'étaler la pâte ultra-finement, jusqu'à 1 mm, sans fissures ni déchirures. Résistante à la chaleur et à l'humidité, elle garantit une stabilité dans tous les climats. Enrichie en beurre de karité, elle offre une manipulation fluide et une finition soyeuse. Elle est disponible en une multitude de couleurs pour répondre à toutes vos exigences créatives.

PASTA TOP ZUCKERMASSE ZUM ÜBERZIEHEN

Die Pasta Top von Saracino ist eine Premium-Zuckermasse, ideal für das präzise und makellose Überziehen von Torten. Ihre außergewöhnliche Elastizität ermöglicht ein hauchdünnes Ausrollen bis zu 1 mm, ohne Risse oder Brüche. Sie ist hitze- und feuchtigkeitsbeständig und sorgt für Stabilität bei jedem Klima. Angereichert mit Sheabutter bietet sie eine geschmeidige Verarbeitung und ein seidenmattes Finish. Erhältlich in vielen Farben, um jede kreative Anforderung zu erfüllen.

PASTA TOP MASA CUKROWA DO POKRYWANIA TORTÓW

Pasta Top od Saracino to najwyższej jakości masa cukrowa, idealna do pokrywania tortów z precyzją i bez niedoskonałości. Jej niezwykła elastyczność pozwala na bardzo cienkie rozwałkowanie, nawet do 1 mm, bez pęknięć i rozdarć. Odporna na ciepło i wilgoć, zapewnia stabilność w każdych warunkach klimatycznych. Wzbogacona masłem shea, gwarantuje płynne modelowanie i jedwabiste wykończenie. Dostępna w wielu kolorach, aby zaspokoić wszelkie potrzeby twórcze.



© Art by Enrique Rojas

PASTA TOP 5 kg - 1 kg



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DECO44K5

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 KG · 1 x box



DECO44K1

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

1 KG · 6 x box



DECO56K1

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

1 KG · 6 x box



DECO59K1

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

1 KG · 6 x box



DECO60K1

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

1 KG · 6 x box



DECO61K1

GIALLA · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

1 KG · 6 x box



DECO62K1

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

1 KG · 6 x box



DECO63K1

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

1 KG · 6 x box



DECO64K1

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

1 KG · 6 x box



DECO66K1

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

1 KG · 6 x box



DECO67K1

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ
BLEU CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKIT BABY

1 KG · 6 x box

PASTA TOP 250 g



210 x 130 x 90



DEC044K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DEC051K025

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

250 G · 6 x box



DEC052K025

FUCSIA · FUCHSIA · FUCSIA
FUCHSIA · PINK · FUKSJA

250 G · 6 x box



DEC053K025

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

250 G · 6 x box



DEC055K025

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
· VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONA

250 G · 6 x box



DEC056K025

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

250 G · 6 x box



DEC057K025

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

250 G · 6 x box



DEC059K025

BLU NAVY · NAVY BLUE · AZUL MARINO
BLEU MARINE · NAVYBLAU · GRANATOWA

250 G · 6 x box



DEC060K025

ROSA BABY · BABY PINK · ROSA BEBÉ
ROSE BÉBÉ · BABY-ROSA · RÓŻ BABY

250 G · 6 x box



DEC061K025

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box



DEC062K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DEC063K025

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box



DEC064K025

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DEC066K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DEC067K025

CELESTE BABY · BABY BLUE · AZUL BEBÉ
BLEU CIEL BÉBÉ · BABY-HELLBLAU · BŁĘKITNĄ BABY

250 G · 6 x box



DEC068K025

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

250 G · 6 x box



DEC069K025

CELESTE · SKY BLUE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · HELLBLAU · BŁĘKITNA

250 G · 6 x box

PASTA COVER

PASTA DI ZUCCHERO PER COPRIRE

5 kg - 1 kg



La Pasta Cover Saracino è morbida e pronta all'uso, ideale per coprire torte, anche di grande dimensione, con facilità e risultati impeccabili. Non richiede lunghe manipolazioni ed è perfetta per chi cerca una pasta flessibile e pratica, che garantisca una copertura uniforme senza crepe o strappi. La sua consistenza stabile la rende adatta a ogni condizione climatica, dai 18 ai 38 °C. Il bianco puro e il delicato aroma di vaniglia la rendono ideale per torte eleganti e raffinate. Perfetta anche in climi tropicali, mantiene la sua integrità e rimane sempre morbida al taglio.

PASTA COVER SUGAR PASTE FOR COVERING

Saracino's Pasta Cover is soft and ready to use sugar paste, perfect for covering cakes, even large ones, with ease and impeccable results. It requires no lengthy kneading and is ideal for those seeking a flexible, practical paste that ensures uniform coverage without cracks or tears. Its stable consistency makes it suitable for all climates, from 18 to 38 °C. The pure white colour and delicate vanilla aroma make it ideal for elegant and refined cakes. Perfect even in tropical climates, it maintains its integrity and remains soft when cut.

PASTA COVER PASTA DE AZÚCAR PARA CUBRIR

La Pasta Cover de Saracino es suave y lista para usar, ideal para cubrir pasteles, incluso de gran tamaño, con facilidad y resultados impecables. No requiere largas manipulaciones y es perfecta para quienes buscan una pasta flexible y práctica, que garantice una cobertura uniforme sin grietas ni desgarros. Su consistencia estable la hace adecuada para cualquier condición climática, de 18 a 38 °C. Su blanco puro y su delicado aroma a vainilla la convierten en la elección perfecta para pasteles elegantes y refinados. También ideal en climas tropicales, mantiene su integridad y permanece siempre suave al cortar.

PASTA COVER PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

La Pasta Cover de Saracino est souple et prête à l'emploi. Elle est idéale pour couvrir des gâteaux, même de grande taille, avec facilité pour un résultat parfait. Elle ne nécessite pas de longues manipulations et est parfaite pour ceux qui recherchent une pâte flexible et pratique, garantissant une couverture uniforme sans fissures ni déchirures. Sa texture stable la rend adaptée à toutes les conditions climatiques, de 18 à 38 °C. Sa blancheur pure et son arôme délicat de vanille la rendent parfaite pour des gâteaux élégants et raffinés. Adaptée aux climats tropicaux, elle conserve son intégrité et reste toujours souple à la découpe.

PASTA COVER ZUCKERMASSE ZUM ÜBERZIEHEN

Die Pasta Cover von Saracino ist weich und gebrauchsfertig, ideal für das Überziehen von Torten, auch in großem Format, mit Leichtigkeit und makellosen Ergebnissen. Sie erfordert keine lange Bearbeitung und ist perfekt für alle, die eine flexible und praktische Masse suchen, die eine gleichmäßige Abdeckung ohne Risse oder Brüche garantiert. Ihre stabile Konsistenz macht sie für jedes Klima geeignet, von 18 bis 38 °C. Das reine Weiß und das dezente Vanillearoma machen sie ideal für elegante und raffinierte Torten. Selbst in tropischen Klimazonen bleibt sie stabil und schneidet sich immer weich.

PASTA COVER MASA CUKROWA DO POKRYWANIA TORTÓW

Pasta Cover od Saracino jest miękka i gotowa do użycia, idealna do łatwego pokrywania nawet dużych tortów z doskonałymi rezultatami. Nie wymaga długiego wyrabiania i jest perfekcyjna dla tych, którzy szukają elastycznej i praktycznej masy, zapewniającej równomierne pokrycie bez pęknięć i rozdarć. Jej stabilna konsystencja sprawia, że nadaje się do użycia w każdych warunkach klimatycznych, od 18 do 38 °C. Śnieżnobiały kolor i delikatny aromat waniliowy sprawiają, że jest idealna do eleganckich i wyrefinowanych tortów. Doskonale sprawdza się również w tropikalnym klimacie, zachowując integralność i zawsze pozostając miękka podczas krojenia.



© Art by Katarzyna Koczorowska



5 KG



1 KG



373 x 248 x 102



DECO50K5

BIANCA • WHITE • BLANCA
BLANCHE • WEISS • BIAŁA

5 KG • 1 x box



DECO50K1

BIANCA • WHITE • BLANCA
BLANCHE • WEISS • BIAŁA

1 KG • 6 x box

MODELLING CHOCOLATE

CIOCCOLATO PER MODELLARE

Il cioccolato per modellare Saracino è ideale per creare decorazioni tridimensionali dal gusto autentico e dalla consistenza perfetta. Ora disponibile anche nel formato da 250 g in 7 colori diversi. La combinazione di qualità e versatilità rende questo cioccolato un alleato indispensabile per pasticceri e artisti del dolce.

MODELLING CHOCOLATE CHOCOLATE FOR MODELLING

Saracino's Modelling Chocolate is perfect for creating three-dimensional decorations with authentic taste and perfect consistency. Now available in a 250 g format in seven different colors. The combination of quality and versatility makes this chocolate an indispensable ally for pastry chefs and sweet artists.

MODELLING CHOCOLATE CHOCOLATE PARA MODELAR

El chocolate para modelar de Saracino es ideal para crear decoraciones tridimensionales con un sabor auténtico y una consistencia perfecta. Ahora disponible también en formato de 250 g en 7 colores diferentes. La combinación de calidad y versatilidad convierte este chocolate en un aliado indispensable para pasteleros y artistas del dulce.

MODELLING CHOCOLATE PÂTE DE CHOCOLAT POUR MODELAGE

La pâte de chocolat pour modelage Saracino est parfaite pour créer des décorations tridimensionnelles au goût authentique et à la texture idéale. Désormais disponible en format de 250 g et en 7 couleurs différentes, elle combine qualité et polyvalence, devenant un allié indispensable pour les pâtisseries et les artistes sucrés.

MODELLING CHOCOLATE MODELLIERSCHOKOLADE

Die Modellerschokolade von Saracino ist ideal für die Herstellung dreidimensionaler Dekorationen mit authentischem Geschmack und perfekter Konsistenz. Jetzt auch im 250-g-Format in 7 verschiedenen Farben erhältlich. Die Kombination aus Qualität und Vielseitigkeit macht diese Schokolade zu einem unverzichtbaren Begleiter für Konditoren und Süßwarenkünstler.

MODELLING CHOCOLATE CZEKOLADA DO MODELOWANIA

Czekolada do modelowania Saracino jest idealna do tworzenia dekoracji trójwymiarowych o autentycznym smaku i perfekcyjnej konsystencji. Teraz dostępna również w opakowaniu 250 g w 7 różnych kolorach. Połączenie jakości i wszechstronności czyni tę czekoladę niezastąpionym pomocnikiem cukierników i artystów.



© Art by Michael Wehrmann



© Art by Romina Novellino

MODELLING CHOCOLATE 5 kg - 1 kg



5 KG



1 KG



375 x 248 x 170



DEC001K5

BIANCA • WHITE • BLANCA
BLANCHE • WEISS • BIAŁA

5 KG • 1 x box



DEC002K5

FONDENTE • DARK BROWN • MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ • DUNKELBRAUN • CIEMNOBRĄZOWY

5 KG • 1 x box



DEC001K1

BIANCA • WHITE • BLANCA
BLANCHE • WEISS • BIAŁA

1 KG • 6 x box



DEC002K1

FONDENTE • DARK BROWN • MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ • DUNKELBRAUN • CIEMNOBRĄZOWY

1 KG • 6 x box

MODELLING CHOCOLATE 250 g



210 x 130 x 90



DEC001K025

BIANCA · WHITE · BLANCA
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

250 G · 6 x box



DEC002K025

FONDATE · DARK BROWN · MARRÓN OSCURO
BRUN FONCÉ · DUNKELBRAUN · CIEMNOBRĄZOWY

250 G · 6 x box



DEC009K025

BLU · BLUE · AZUL · BLEU
BLAU · NIEBIESKA

250 G · 6 x box



DEC010K025

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

250 G · 6 x box



DEC011K025

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

250 G · 6 x box



DEC012K025

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

250 G · 6 x box



DEC013K025

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

250 G · 6 x box

PASTA SCULTURA

CIOCCOLATO PER MODELLARE

1 kg

La Pasta Scultura, a base di cioccolato bianco surrogato, è appositamente formulata per la realizzazione di sculture e decorazioni tridimensionali nel cake design. La sua consistenza malleabile, simile all'argilla, consente di modellare dettagli complessi e di aggiungere strati senza che le giunzioni siano visibili, garantendo un aspetto uniforme e professionale alle creazioni.

PASTA SCULTURA CHOCOLATE FOR SCULPTING

Pasta Scultura is made from white compound chocolate, specially formulated for creating sculptures and three-dimensional decorations in cake design. Its malleable clay-like texture allows you to model complex details and add layers seamlessly, ensuring a uniform and professional appearance for your creations.

PASTA SCULTURA CHOCOLATE PARA MODELAR

La Pasta Scultura está elaborada a base de chocolate blanco suculáneo, especialmente formulada para la creación de esculturas y decoraciones tridimensionales en el diseño de pasteles. Su consistencia maleable, similar a la arcilla, permite modelar detalles complejos y añadir capas sin que las uniones sean visibles, garantizando un aspecto uniforme y profesional en las creaciones.

PASTA SCULTURA PÂTE DE CHOCOLAT POUR MODELAGE

La Pasta Scultura, à base de chocolat blanc substitué, est spécialement formulée pour la réalisation de sculptures et de décorations tridimensionnelles en cake design. Sa texture malléable, semblable à de l'argile, permet de modeler des détails complexes et d'ajouter des couches sans raccords visibles, garantissant un aspect uniforme et professionnel aux créations.

PASTA SCULTURA MODELLIERSCHOKOLADE

Die Pasta Scultura basiert auf weißer Schokoladenkuvertüre und wurde speziell für die Herstellung von Skulpturen und dreidimensionalen Dekorationen im Tortendesign entwickelt. Ihre formbare Konsistenz, ähnlich wie Ton, ermöglicht es, komplexe Details zu modellieren und Schichten hinzuzufügen, ohne dass Verbindungsstellen sichtbar werden, was den Kreationen ein einheitliches und professionelles Aussehen verleiht.

PASTA SCULTURA CZOKOLADA DO RZĘBIENIA

Pasta Scultura to masa na bazie surogatu białej czekolady, specjalnie opracowana do tworzenia rzeźb i dekoracji trójwymiarowych w projektowaniu tortów. Jej plastyczna konsystencja, podobna do gliny, pozwala na modelowanie skomplikowanych detali oraz dodawanie warstw bez widocznych połączeń, zapewniając jednolity i profesjonalny wygląd.



375 x 248 x 170

CIOCCOLATO PER MODELLARE · CHOCOLATE
SCULPTING PASTE · PASTA SCULTURA PARA
CHOCOLATE · PÂTE DE SCULPTURE CHOCOLAT
MODELLIERMASSE FÜR SCHOKOLADE · MASA
CUKROWA DO RZĘBIENIA W CZOKOLADZIE

DEC003K1

1 KG · 6 x box



© Art by Carla Puig

PASTA BOUQUET

PASTA DI ZUCCHERO PER FIORI

1 kg - 250 g

La Pasta Bouquet è la pasta di zucchero ideale per creare fiori realistici. Bianca, morbida e pronta all'uso, può essere stesa sottilissima per realizzare petali delicati che asciugano rapidamente, diventando rigidi e resistenti.

PASTA BOUQUET SUGAR PASTE FOR FLOWERS

Pasta Bouquet is the ideal sugar paste for creating realistic flowers. White, soft, and ready to use, it can be rolled out ultra-thin to create delicate petals that dry quickly, becoming stiff and sturdy.

PASTA BOUQUET PASTA DE AZÚCAR PARA FLORES

La Pasta Bouquet es la pasta de azúcar ideal para crear flores realistas. Blanca, suave y lista para usar, puede extenderse muy finamente para realizar pétalos delicados que secan rápidamente, volviéndose rígidos y resistentes.

PASTA BOUQUET PÂTE À SUCRE POUR FLEURS

La Pasta Bouquet est la pâte à sucre idéale pour créer des fleurs réalistes. Blanche, souple et prête à l'emploi, elle peut être étalée très finement pour réaliser des pétales délicats qui sèchent rapidement, devenant rigides et résistants.

PASTA BOUQUET ZUCKERMASSE FÜR BLUMEN

Die Pasta Bouquet ist die ideale Zuckermasse für die Herstellung realistischer Blumen. Weiß, weich und gebrauchsfertig, lässt sie sich extrem dünn ausrollen, um zarte Blütenblätter zu kreieren, die schnell trocknen und fest und stabil werden.

PASTA BOUQUET MASA CUKROWA DO KWIATÓW

Pasta Bouquet to idealna masa cukrowa do tworzenia realistycznych kwiatów. Biała, miękka i gotowa do użycia, można ją rozwałkować na bardzo cienkie warstwy, idealne do delikatnych płatków, które szybko wysychają, stając się sztywne i wytrzymałe.



© Art by Katarzyna Koczorowska



1 KG



375 x 248 x 170



250 G



210 x 130 x 90



DEC032K1

1 KG - 6 x box



DEC032K025

250 G - 6 x box

FLOWER PASTE

by arati mirji 

1 kg - 250 g

La Flower Paste By Arati Mirji è una pasta di zucchero innovativa, realizzata con una base di amidi e gomme naturali. Flessibile ed elastica, consente di creare decorazioni incredibilmente realistiche, grazie al suo straordinario effetto traslucido. I tempi di asciugatura più lunghi permettono di lavorare con calma, facilitando la composizione del fiore e garantendo risultati impeccabili.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Flower Paste by Arati Mirji is an innovative sugar paste made with natural starches and gums. Flexible and elastic, it allows you to create incredibly realistic decorations, thanks to its extraordinary translucent effect. Longer drying times give you the opportunity to work at your own pace, making flower assembly easier and ensuring impeccable results.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

La Flower Paste by Arati Mirji es una pasta de azúcar innovadora, hecha a base de almidones y gomas naturales. Flexible y elástica, permite crear decoraciones increíblemente realistas, gracias a su extraordinario efecto translúcido. Sus tiempos de secado más largos permiten trabajar con calma, facilitando la composición de la flor y garantizando resultados impecables.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

La Flower Paste By Arati Mirji est une pâte à sucre innovante, élaborée à base d'amidons et de gommages naturels. Flexible et élastique, elle permet de réaliser des fleurs incroyablement réalistes grâce à son effet translucide exceptionnel. Son temps de séchage plus long facilite le travail, garantissant des résultats impeccables.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Die Flower Paste von Arati Mirji ist eine innovative Zuckermasse auf der Basis von natürlichen Stärken und pflanzliche Bindemittel. Flexibel und elastisch ermöglicht sie die Herstellung unglaublich realistischer Dekorationen dank ihres außergewöhnlichen transluzenten Effekts. Die längere Trockenzeit gibt Ihnen die Ruhe, an den Blumen zu arbeiten und perfekte Ergebnisse zu erzielen.

FLOWER PASTE BY ARATI MIRJI

Flower Paste by Arati Mirji to innowacyjna masa cukrowa na bazie skrobi i naturalnych gum. Elastyczna i plastyczna, umożliwia tworzenie niezwykle realistycznych dekoracji dzięki swojemu wyjątkowemu półprzezroczystemu efektowi. Dłuższy czas schnięcia pozwala na spokojną pracę, ułatwiając tworzenie kwiatów i gwarantując doskonałe rezultaty.



© Art by Arati Mirji



1 KG



375 x 248 x 170



250 G



210 x 130 x 90



DEC046K1

1 KG · 6 x box



DEC046K025

250 G · 4 x box

SARACINO
We love pastry

COLORANTI IN GEL

COLORANTI ALIMENTARI

I coloranti in gel a base di sciroppo di glucosio di Saracino sono ideali per colorare facilmente paste di zucchero, creme, glasse e impasti da forno. Grazie alla loro formula concentrata, garantiscono colori vivaci e brillanti con poche gocce. Sono disponibili in una gamma di tonalità adatte a ogni esigenza creativa. Senza alterare la consistenza dei composti, offrono risultati professionali in ogni applicazione.

GEL COLOURS FOOD COLOURING

Saracino's glucose syrup-based gel colours are ideal for easily colouring sugar pastes, creams, glazes, and baked goods. Their concentrated formula ensures vibrant, brilliant colours with just a few drops. Available in a range of shades to suit every creative need, they offer professional results without altering the texture of your mixes.

COLORANTES EN GEL COLORANTES ALIMENTARIOS

Los colorantes en gel a base de jarabe de glucosa de Saracino son ideales para colorear fácilmente pastas de azúcar, cremas, glaseados y masas para hornear. Gracias a su fórmula concentrada, garantizan colores vivos y brillantes con solo unas gotas. Están disponibles en una amplia gama de tonalidades para satisfacer cualquier necesidad creativa. Sin alterar la consistencia de las preparaciones, ofrecen resultados profesionales en cada aplicación.

COLORANTS EN GEL COLORANTS ALIMENTAIRES

Les colorants en gel à base de sirop de glucose de Saracino sont parfaits pour colorer facilement pâtes à sucre, crèmes, glaçages, macarons et pâtes à gâteau. Grâce à leur formule concentrée, ils garantissent des couleurs vives et éclatantes avec seulement quelques gouttes. Disponibles dans une large gamme de teintes, ils répondent à toutes les exigences créatives. Sans altérer la consistance des préparations, ils offrent des résultats professionnels à chaque application.

GEL-FARBEN LEBENSMITTELFARBEN

Die Gel-Farben von Saracino auf Glukosesirupbasis eignen sich ideal zum Färben von Zuckermassen, Cremes, Glasuren und Backteigen. Dank ihrer konzentrierten Formel garantieren sie mit wenigen Tropfen lebendige und brillante Farben. Sie sind in einer Vielzahl von Farbtönen erhältlich und erfüllen jede kreative Anforderung. Ohne die Konsistenz der Mischung zu verändern, bieten sie professionelle Ergebnisse in jeder Anwendung.

BARWNIKI ŻELOWE BARWNIKI SPOŻYWCZE

Barwniki żelowe na bazie syropu glukozowego od Saracino są idealne do łatwego barwienia mas cukrowych, kremów, polew i ciast. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy kilka kropli, aby uzyskać intensywne i żywe kolory. Dostępne w szerokiej gamie odcieni, nie zmieniają konsystencji barwionych mas, zapewniając profesjonalne rezultaty w każdej aplikacji.



COLORANTI IN GEL 20 g



20 G



90 x 140 x 60



GCT001

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

20 G · 15 x box



GCT002

BIANCA · WHITE · BLANCO
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

20 G · 15 x box



GCT003

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

20 G · 15 x box



GCT004

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

20 G · 15 x box



GCT005

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

20 G · 15 x box



GCT006

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

20 G · 15 x box



GCT007

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

20 G · 15 x box



GCT008

VERDE CHIARO · LIGHT GREEN · VERDE CLARO
· VERT CLAIR · HELLGRÜN · JASNOZIELONA

20 G · 15 x box



GCT009

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

20 G · 15 x box



GCT010

ROSA BEIGE · ROSE BEIGE · ROSA BEIGE
BEIGE ROSÉ · BEIGE-ROSA · RÓŻOWO-BEŻOWA

20 G · 15 x box



GCT011

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

20 G · 15 x box



GCT012

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

20 G · 15 x box



GCT013

AVORIO · IVORY · MARFIL · IVOIRE
ELFENBEINFARBEN · KOŚĆ SŁONIOWA

20 G · 15 x box



GCT014

AZZURRO · AZURE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · AZURBLAU · NIEBIESKI

20 G · 15 x box



GCT015

ROSA CHIARO · LIGHT PINK · ROSA CLARO
ROSE CLAIR · HELLROSA · JASNORÓŻOWY

20 G · 15 x box



GCT016

BORGOGNA · BURGUNDY
BURDEOS · BORDEAUX
BURGUND · BURGUNDERROT

20 G · 15 x box



GCT017

GIALLO OCRA · YELLOW OCHRE
AMARILLO OCRE · JAUNE OCRE
OCKERGELB · ŻÓŁTY OCHRA

20 G · 15 x box



GCT018

ROSSO CORALLO · CORAL RED · ROJO
CORAL · ROUGE CORAIL · KORALLENRO
KORALOWY CZERWONY

20 G · 15 x box



GCT019

TURCHESE · TURQUOISE · TURQUESA
TURQUOISE · TÜRKISBLAU ·
TURKUSOWY

20 G · 15 x box



GCT020

VERDE PINO · PINE GREEN · VERDE
PINO · VERT SAPI · TANNENGRÜN
ZIELONY SOSNOWY

20 G · 15 x box

COLORANTI IN POLVERE

COLORANTI ALIMENTARI

I coloranti in polvere Saracino sono l'alleato ideale per aggiungere dettagli unici e realistici alle tue decorazioni. Grazie alla loro formula concentrata, offrono colori intensi e accesi, perfetti per sfumature, effetti realistici e finiture su fiori, figure e torte. Possono essere applicati direttamente a pennello per un effetto opaco o miscelati con alcool alimentare, olio o burro di cacao per creare una pittura brillante. Disponibili in una vasta gamma di tonalità, permettono di esprimere al meglio la vostra creatività.

POWDER COLOURS FOOD COLOURINGS

Saracino's powder colours are the perfect ally for adding unique and realistic details to your decorations. Thanks to their concentrated formula, they deliver intense, vivid colours, perfect for shading, realistic effects, and finishing touches on flowers, figures, and cakes. They can be applied directly with a brush for a matte effect or mixed with edible alcohol, oil, or cocoa butter to create a glossy paint. Available in a wide range of shades, they allow you to fully express your creativity.

COLORANTES EN POLVO COLORANTES ALIMENTARIOS

Los colorantes en polvo de Saracino son el aliado ideal para añadir detalles únicos y realistas a tus decoraciones. Gracias a su fórmula concentrada, ofrecen colores intensos y vivos, perfectos para sombreados, efectos realistas y acabados en flores, figuras y pasteles. Pueden aplicarse directamente con un pincel para un efecto mate o mezclarse con alcohol alimentario, aceite o manteca de cacao para crear una pintura brillante. Disponibles en una amplia gama de tonalidades, permiten expresar al máximo tu creatividad.

COLORANTS EN POUDRE LIPOSOLUBLE COLORANTS ALIMENTAIRES

Les colorants en poudre Saracino sont l'allié idéal pour ajouter des détails uniques et réalistes à vos décorations. Leur formule concentrée offre des couleurs intenses et éclatantes, parfaites pour des nuances, des effets réalistes et des finitions sur fleurs, figurines, colorer de la pâte à gâteau ou des macarons. Ils peuvent être appliqués directement au pinceau pour un effet mat ou mélangés à de l'alcool alimentaire, de l'huile ou du beurre de cacao pour créer une peinture brillante. Disponibles dans une vaste gamme de teintes, ils permettent de libérer toute votre créativité.

PULVERFARBEN LEBENSMITTELFARBEN

Die Saracino-Pulverfarben sind der ideale Begleiter, um Ihren Dekorationen einzigartige und realistische Details zu verleihen. Dank ihrer konzentrierten Formel bieten sie intensive und leuchtende Farben, die sich perfekt für Schattierungen, realistische Effekte und Verzierungen auf Blumen, Figuren und Torten eignen. Sie können direkt mit einem Pinsel für einen matten Effekt aufgetragen oder mit Lebensmittelfarbe, Öl oder Kakaobutter gemischt werden, um einen glänzenden Anstrich zu erzielen. Erhältlich in einer breiten Farbpalette ermöglichen sie es, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

BARWNIKI W PROSZKU BARWNIKI SPOŻYWCZE

Barwniki w proszku Saracino to idealni pomocnicy do dodawania unikalnych i realistycznych detali do dekoracji. Dzięki skoncentrowanej formule oferują intensywne i wyraziste kolory, idealne do cieniowania, realistycznych efektów i wykończeń na kwiatach, figurkach i tortach. Można je nakładać bezpośrednio pędzlem dla matowego efektu lub mieszać z alkoholem spożywczym, olejem lub masłem kakaowym, aby stworzyć lśniąco malowidła. Dostępne w szerokiej gamie odcieni, pozwalają na maksymalne wykorzystanie kreatywności.



COLORANTI IN POLVERE 5 g



5 G



90 x 140 x 60



COL001

ARANCIONE · ORANGE · NARANJA
ORANGE · ORANGE · POMARAŃCZOWA

5 G · 6 x box



COL002

AZZURRO · AZURE · AZUL CIELO
BLEU CIEL · AZURBLAU · NIEBIESKI

5 G · 6 x box



COL003

BIANCA · WHITE · BLANCO
BLANCHE · WEISS · BIAŁA

5 G · 6 x box



COL005

VERDE · GREEN · VERDE
VERT · GRÜN · ZIELONA

5 G · 6 x box



COL006

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

5 G · 6 x box



COL007

GIALLO · YELLOW · AMARILLO
JAUNE · GELB · ŻÓŁTA

5 G · 6 x box



COL008

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

5 G · 6 x box



COL009

VIOLA · VIOLET · VIOLETA
VIOLET · VIOLETT · FIOLETOWA

5 G · 6 x box



COL010

BLU · BLUE · AZUL
BLEU · BLAU · NIEBIESKA

5 G · 6 x box



COL011

MARRONE · BROWN · MARRÓN
MARRON · BRAUN · BRĄZOWA

5 G · 6 x box



COL012

NERO · BLACK · NEGRO
NOIR · SCHWARZ · CZARNA

5 G · 6 x box



COL016

ROSSO SCURO · DARK RED · ROJO OSCURO
ROUGE FONCÉ · DUNKELROT · CIEMNOCZERWONY

5 G · 6 x box



COL017

VERDE ERBA · HERB GREEN · VERDE HIERBA
VERT HERBE · GRASGRÜN · TRAWIASTA ZIELEN

5 G · 6 x box



COL019

MAGENTA

5 G · 6 x box



COLORANTI IN POLVERE PERLATI 5 g



5 G



90 x 140 x 60



COL030

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

5 G · 6 x box



COL031

BRONZO · BRONZE · BRONCE
BRONZE · BRONZE · BRĄZOWY

5 G · 6 x box



COL032

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

5 G · 6 x box



COL033

RUBINO · RUBY · RUBÍ
RUBIS · RUBINFARBEN · RUBIN

5 G · 6 x box



COL034

RAME · COPPER · COBRE
CUIVRE · KUPFER · MIEDŹ

5 G · 6 x box



COL035

BLU PERLATO · PEARL BLUE
AZUL PERLADO · BLEU NACRÉ
PERLBLAU · NIEBIESKI PERŁOWY

5 G · 6 x box



COL036

VERDE SMERALDO · EMERALD GREEN
VERDE ESMERALDA · VERT ÉMERAUDE
SZMARAGDGRÜN · SZMARAGDOWY

5 G · 6 x box

GLITTER 3 g



3 G



90 x 85 x 35



GLT001

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

3 G · 4 x box



GLT002

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

3 G · 4 x box

EROGATORI PER POLVERI 10 g - 8 g



SC0001

ORO · GOLD · ORO
OR · GOLD · ŻŁOTY

10 G · 1 x box



SC0002

ARGENTO · SILVER · PLATA
ARGENT · SILBER · SREBRNY

10 G · 1 x box



SC0003

ROSSO · RED · ROJO
ROUGE · ROT · CZERWONA

10 G · 1 x box



SC0004

ROSA · PINK · ROSA
ROSE · ROSA · RÓŻOWA

10 G · 1 x box



SC0005

VERDE SMERALDO · EMERALD GREEN · VERDE ESMERALDA
VERT ÉMERAUDE · SMARAGDGRÜN · SZMARAGDOWY

10 G · 1 x box



SC0006

BLU PERLATO · PEARL BLUE · AZUL PERLADO
BLEU NACRÉ · PERLBLAU · NIEBIESKI PERŁOWY

10 G · 1 x box



SC0007

BRONZO · BRONZE · BRONCE
BRONZE · BRONZE · BRĄZOWY

10 G · 1 x box



SC0008

RAME · COPPER · COBRE
CUIVRE · KUPFER · MIEDŹ

8 G · 1 x box



LIQUIDO LUCIDANTE



SC0100

LUCIDANTE · GLAZE · BRILLANTE · LIQUIDE BRILLANCE
GLANZFÜSSIGKEIT · NABŁYSZCZACZ

50 ML · 1 x box

WAFER PAPER

CIALDA IN OSTIA



Wafer Paper Saracino è un foglio sottile, leggero e commestibile, composto principalmente da amidi vegetali naturali. Disponibile in formato A4 e in due diversi spessori (0,30 mm e 0,60 mm), è la scelta perfetta per creare decorazioni raffinate per torte e dolci. La sua trasparenza è ideale per decorazioni che richiedono leggerezza e precisione.

WAFER PAPER EDIBLE WAFER SHEET

Saracino's Wafer Paper is a thin, lightweight, and edible sheet made primarily from natural vegetable starches. Available in A4 format and two different thicknesses (0.30 mm and 0.60 mm), it's the perfect choice for creating elegant cake and dessert decorations. Its transparency is ideal for decorations requiring lightness and precision.

WAFER PAPER OBLEA COMESTIBLE

El Wafer Paper de Saracino es una hoja fina, ligera y comestible, compuesta principalmente de almidones vegetales naturales. Disponible en formato A4 y en dos grosos diferentes (0,30 mm y 0,60 mm), es la elección perfecta para crear decoraciones elegantes para pasteles y dulces. Su transparencia es ideal para decoraciones que requieren ligereza y precisión.

WAFER PAPER PAPIER AZYME

Le Wafer Paper de Saracino est une feuille fine, légère et comestible, composée principalement d'amidons végétaux naturels. Disponible en format A4 et en deux épaisseurs (0,30 mm et 0,60 mm), c'est le choix idéal pour créer des décorations raffinées pour gâteaux et desserts. Sa transparence est parfaite pour des décorations nécessitant légèreté et précision.

WAFER PAPER ESSBARES OBLATENPAPIER

Das Wafer Paper von Saracino ist ein dünnes, leichtes und essbares Blatt, das hauptsächlich aus natürlichen Pflanzenstärken besteht. Es ist in A4-Format und in zwei unterschiedlichen Stärken (0,30 mm und 0,60 mm) erhältlich und die perfekte Wahl für elegante Dekorationen für Torten und Süßspeisen. Seine Transparenz eignet sich ideal für Verzierungen, die Leichtigkeit und Präzision erfordern.

WAFER PAPER PAPIER OPŁATKOWY

Wafer Paper Saracino to cienki, lekki i jadalny arkusz składający się głównie z naturalnych skrobi roślinnych. Dostępny w formacie A4 i dwóch różnych grubościach (0,30 mm i 0,60 mm), jest idealnym wyborem do tworzenia wyrafinowanych dekoracji na torty i słodkości. Jego przezroczystość doskonale nadaje się do dekoracji wymagających lekkości i precyzji.



© Art by Beata Tomaszewicz



DEC043

SPESSORE 0,60 MM · THICKNESS 0,60 MM · GROSOR 0,60 MM
ÉPAISSEUR 0,60 MM · OBLATE 0,60 MM · GRUBOŚĆ 0,60 MM
50 · 4 x box



DEC042

SPESSORE 0,30 MM · THICKNESS 0,30 MM · GROSOR 0,30 MM
ÉPAISSEUR 0,30 MM · OBLATE 0,30 MM · GRUBOŚĆ 0,30 MM
100 · 4 x box



CAKE PAPER



FOGLI A4 PER STAMPANTI ALIMENTARI



Cake Paper è un foglio in fibra vegetale, ideale per la stampa con stampanti alimentari o per decorare dolci grazie alla sua flessibilità e resistenza. Questo foglio innovativo è caratterizzato dall'assenza di zucchero e garantisce una superficie bianchissima e non trasparente, ideale per realizzare decorazioni dettagliate e stampare immagini ad alta definizione da applicare sui dolci.

CAKE PAPER A4 SHEETS FOR EDIBLE PRINTERS

Cake Paper is a plant-based fiber sheet, ideal for printing with edible printers or decorating cakes thanks to its flexibility and durability. This innovative sheet is sugar-free, ensuring a bright white, non-transparent surface, perfect for detailed decorations and high-definition image printing for application on desserts.

CAKE PAPER HOJAS A4 PARA IMPRESORAS COMESTIBLES

El Cake Paper es una hoja de fibra vegetal, ideal para impresión con impresoras comestibles o para decorar dulces gracias a su flexibilidad y resistencia. Esta hoja innovadora se caracteriza por su ausencia de azúcar, garantizando una superficie blanquísima y no translúcida, ideal para realizar decoraciones detalladas e imprimir imágenes de alta definición para aplicar en los dulces.

CAKE PAPER FEUILLES A4 POUR IMPRESSIONS ALIMENTAIRES

Le Cake Paper est une feuille en fibre végétale, idéale pour l'impression avec des imprimantes alimentaires ou pour décorer des desserts grâce à sa flexibilité et sa résistance. Cette feuille innovante est sans sucre, garantissant une surface très blanche et non transparente, parfaite pour réaliser des décorations détaillées et imprimer des images en haute définition à appliquer sur les desserts. Le cake paper possède un côté lisse et un côté rugueux et peut être utilisé des deux côtés offrant la possibilité de choisir son effet lors de l'impression.

CAKE PAPER A4-BLÄTTER FÜR LEBENSMITTELDRUCKER

Das Cake Paper besteht aus Pflanzenfasern und ist ideal für den Druck mit Lebensmitteldruckern oder für die Dekoration von Süßspeisen dank seiner Flexibilität und Widerstandsfähigkeit. Dieses innovative Blatt zeichnet sich durch seine zuckerfreie Zusammensetzung aus, wodurch eine sehr weiße und nicht transparente Oberfläche entsteht. Perfekt für detaillierte Dekorationen und den Druck hochauflösender Bilder zur Anwendung auf Desserts.

CAKE PAPER ARKUSZE A4 DO DRUKAREK SPOŻYWCZYCH

Cake Paper to arkusz z włókien roślinnych, idealny do druku spożywczego lub dekoracji dzięki swojej elastyczności i wytrzymałości. Ten innowacyjny arkusz charakteryzuje się brakiem cukru, zapewniając śnieżnobiałą i nieprzezroczystą powierzchnię, idealną do tworzenia szczegółowych dekoracji i drukowania obrazów w wysokiej rozdzielczości, które można nanosić na słodkości.



© Art by Jenny Bacchus



DEC048
CAKE PAPER

25 · 1 x box

SARACINO
We love pastry



SUPREME

PASTE AROMATIZZANTI

Le Supreme sono paste concentrate ideali per aromatizzare e donare un sapore intenso e naturale a ogni preparazione. Disponibili in una vasta gamma di gusti, sono perfette per esaltare impasti da forno, creme, panna fresca, gelati, ganache e molto altro. Grazie alla formula concentrata, bastano piccole quantità di aroma per ottenere risultati eccezionali, garantendo sempre un equilibrio perfetto. Versatili e facili da utilizzare, le Supreme sono pensate per soddisfare le esigenze di pasticceri professionisti e appassionati

SUPREME FLAVOURING PASTES

Supreme concentrated flavour pastes are perfect for adding intense and natural taste to your creations. Available in a wide range of flavours, they're ideal for enhancing baked goods, creams, fresh cream, ice cream, ganache, and more. Thanks to their concentrated formula, small amounts are enough to achieve exceptional results, always ensuring a perfect balance. Versatile and easy to use, Supreme is designed to meet the needs of professional and amateur pastry chefs alike.

SUPREME PASTAS AROMATIZANTES

Las pastas concentradas Supreme están diseñadas para aportar un sabor intenso y natural a todas tus preparaciones. Disponibles en una amplia gama de sabores, son perfectas para enriquecer masas para hornear, cremas, nata fresca, helados, ganache y mucho más.

Gracias a su fórmula concentrada, bastan pequeñas cantidades para obtener resultados excepcionales, garantizando siempre un equilibrio perfecto. Versátiles y fáciles de usar, las Supreme están pensadas para satisfacer las necesidades de pasteleros profesionales y apasionados.

SUPREME PÂTES AROMATIQUES

Les pâtes concentrées Supreme sont idéales pour apporter une saveur intense et naturelle à toutes vos préparations. Elle peut s'utiliser en cuisson ou à froid. Disponibles dans une large gamme de saveurs, elles sont parfaites pour sublimer pâtes à gâteau, crèmes, chantilly, glaces, ganaches et bien plus encore. Grâce à leur formule concentrée, une petite quantité suffit pour obtenir des résultats exceptionnels, tout en garantissant un équilibre parfait. Polyvalentes et faciles à utiliser, les Supreme sont conçues pour satisfaire les pâtisseries professionnels et les passionnés.

SUPREME KONZENTRIERTE PASTEN ZUM AROMATISIEREN

Die Supreme-Aromapasten eignen sich perfekt, um jeder Ihrer Kreationen einen intensiven und natürlichen Geschmack zu verleihen. Sie sind in einer breiten Auswahl an Geschmacksrichtungen erhältlich und ideal, um Teige, Cremes, frische Sahne, Eis, Ganache und vieles mehr zu verfeinern. Dank ihrer konzentrierten Formel sind nur kleine Mengen nötig, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen und stets ein perfektes Gleichgewicht zu gewährleisten. Vielseitig und einfach in der Anwendung, sind die Supreme-Pasten für professionelle Konditoren und Hobbybäcker gleichermaßen gedacht.

SUPREME PASTY AROMATYZUJĄCE

Koncentraty Supreme do aromatyzowania, idealne do nadawania intensywnego i naturalnego smaku każdej Twojej kreacji. Dostępne w szerokiej gamie smaków, są perfekcyjne do wzbogacania ciast, kremów, śmietany, lodów, ganache i wiele więcej. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy niewielka ilość, aby osiągnąć wyjątkowe rezultaty, zapewniając zawsze idealną harmonię smaków. Wszechstronne i łatwe w użyciu, Supreme zostały stworzone z myślą o potrzebach profesjonalnych cukierników i pasjonatów.





5 KG



3 KG



400 x 220 x 235



PAC033K5

NOCCIOLA · HAZELNUT · AVELLANA
NOISSETTE · HASELNUSS · ORZECH LASKOWY
5 KG · 1 x box



PAC004K3

CAFFÈ 50 GR · COFFEE 50 G · CAFÉ 50 G
CAFÉ 50 G · KAFFEE 50 G · KAWA 50 GR
3 KG · 1 x box



PAC006K3

CARAMELLO · CAMEL · CARAMELO
CAMEL · KAREMELL · KARMELE

3 KG · 1 x box



PAC011K3

GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA
GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA

3 KG · 1 x box



PAC023K3

PISTACCHIO PURO · PURE PISTACHIO
PISTACHIO PURO · PISTACHE PURE
REINE PISTAZIE · CZYSTA PISTACJA
3 KG · 1 x box



PAC026K3

TIRAMISÙ · TIRAMISU · TIRAMISÙ
TIRAMISU · TIRAMISU · TIRAMISU

3 KG · 1 x box



PAC029K3

VANIGLIA (CON BACCHE) · VANILLA (WITH BERRIES)
VAINILLA (CON SEMILLAS) · VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) · WANILIA (Z NASIONAMI)

3 KG · 1 x box



PAC030K3

ZABAIONE · ZABAIONE · ZABAIONE
SABAYON · ZABAIONE · AJERKONIAK

3 KG · 1 x box



PAF007K3

COCO · COCONUT · COCO
COCO · KOKOSNUSS · KOKOSTRA

3 KG · 1 x box



PAF008K3

FRAGOLA · STRAWBERRY · FRESA
FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA

3 KG · 1 x box



PAF009K3

FRUTTI DI BOSCO · SOFT FOREST FRUIT
FRUTOS ROJOS · FRUITS DES BOIS
WALDBEEREN · OWOCE LESNE

3 KG · 1 x box



PAF010K3

LAMPONE · RASPBERRY · FRAMBUESA
FRAMBOISE · HIMBEERE · MALIN

3 KG · 1 x box



PAF011K3

LIMONE · LEMON · LIMÓN
CITRON · ZITRONE · CYTRYNA

3 KG · 1 x box



PAF012K3

MANGO · MANGO · MANGO
MANGUE · MANGO · MANGO

3 KG · 1 x box



PAC004K1

CAFFÈ 50 GR · COFFEE 50 G · CAFÉ 50 G
CAFÉ 50 G · KAFFEE 50 G · KAWA 50 GR

1 KG · 6 x box



PAC006K1

CARAMELLO · CARAMEL · CARAMELO
CAMEL · KARAMELL · KARAMEL

1 KG · 6 x box



PAC011K1

GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA
GIANDUIA · GIANDUIA · GIANDUIA

1 KG · 6 x box



PAC023K1

PISTACCHIO PURO · PURE PISTACHIO · PISTACHO PURO
PISTACHE PURE · REINE PISTAZIE · CZYSTA PISTACJA

1 KG · 6 x box



PAC026K1

TIRAMISÙ · TIRAMISU · TIRAMISÙ
TIRAMISU · TIRAMISU · TIRAMISU

1 KG · 6 x box



PAC029K1

VANIGLIA (CON BACCHE) · VANILLA (WITH BERRIES)
VAINILLA (CON SEMILLAS) · VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) · WANILIA (Z NASIONAMI)

1 KG · 6 x box



PAC030K1

ZABAIONE · ZABAIONE · ZABAIONE
SABAYON · ZABAIONE · AJERKONIAK

1 KG · 6 x box



PAC033K1

NOCCIOLA · HAZELNUT · AVELLANA
NOISETTE · HASELNUSS · ORZECZ LASKOWY

1 KG · 6 x box



PAF007K1

COCCO · COCONUT · COCO
COCO · KOKOSNUSS · KOKOS

1 KG · 6 x box



PAF008K1

FRAGOLA · STRAWBERRY · FRESA
FRAISE · ERDBEERE · TRUSKAWKA

1 KG · 6 x box



PAF009K1

FRUTTI DI BOSCO · SOFT FOREST FRUIT · FRUTOS ROJOS
FRUITS DES BOIS · WALDBEEREN · OWOCE LEŚNE

1 KG · 6 x box



PAF010K1

LAMPONE · RASPBERRY · FRAMBUESA
FRAMBOISE · HIMBEERE · MALIN

1 KG · 6 x box



PAF011K1

LIMONE · LEMON · LIMÓN
CITRON · ZITRONE · CYTRYNA

1 KG · 6 x box



PAF012K1

MANGO · MANGO · MANGO
MANGUE · MANGO · MANGO

1 KG · 6 x box


PAC004K02

CAFFÈ 50 GR • COFFEE 50 G • CAFÉ 50 G
CAFÉ 50 G • KAFFEE 50 G • KAWA 50 GR

200 G • 3 x box


PAC006K02

CARAMELLO • CAMEL • CARAMELO
CAMEL • KAREMELL • KARMEL

200 G • 3 x box


PAC011K02

GIANDUIA • GIANDUIA • GIANDUIA
GIANDUIA • GIANDUIA • GIANDUIA

200 G • 3 x box


PAC023K02

PISTACCHIO PURO • PURE PISTACHIO • PISTACHIO PURO
PISTACHE PURE • REINE PISTAZIE • CZYSTA PISTACJA

200 G • 3 x box


PAC026K02

TIRAMISÙ • TIRAMISU • TIRAMISÙ
TIRAMISU • TIRAMISU • TIRAMISU

200 G • 3 x box


PAC029K02

VANIGLIA (CON BACCHE) • VANILLA (WITH BERRIES)
VAINILLA (CON SEMILLAS) • VANILLE (AVEC GRAINS)
VANILLE (MIT SAMEN) • WANILIA (Z NASIONAMI)

200 G • 3 x box


PAC030K02

ZABAIONE • ZABAIONE • ZABAIONE
SABAYON • ZABAIONE • AJERKONIAK

200 G • 3 x box


PAC033K02

NOCCIOLA • HAZELNUT • AVELLANA
NOISSETTE • HASELNUSS • ORZECZ LASKOWY

200 G • 3 x box


PAF007K02

COCCO • COCONUT • COCO
COCO • KOKOSNUSS • KOKOS

200 G • 3 x box


PAF008K02

FRAGOLA • STRAWBERRY • FRESA
FRAISE • ERDBEERE • TRUSKAWKA

200 G • 3 x box


PAF009K02

FRUTTI DI BOSCO • SOFT FOREST FRUIT • FRUTOS ROJOS
• FRUITS DES BOIS • WALDBEEREN • OWOCE LEŚNE

200 G • 3 x box


PAF010K02

LAMPONE • RASPBERRY • FRAMBUESA
FRAMBOISE • HIMBEERE • MALIN

200 G • 3 x box


PAF011K02

LIMONE • LEMON • LIMÓN
CITRON • ZITRONE • CYTRYNA

200 G • 3 x box


PAF012K02

MANGO • MANGO • MANGO
MANGUE • MANGO • MANGO

200 G • 3 x box

CREAMIX

PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA



Crea deliziose creme pasticcere con facilità utilizzando Creamix, il nostro preparato in polvere per crema pasticcera a freddo. Creamix ti permette di preparare una crema senza uova, soffice, lucida e dal gusto irresistibile di vaniglia in pochi minuti. Mantiene la struttura nel tempo e, grazie al suo gusto rotondo e vellutato, conquisterà i palati più esigenti.

10 kg - 500 g

CREAMIX INSTANT CUSTARD CREAM POWDER

Create delicious custard creams effortlessly with Creamix, our instant custard powder. Creamix allows you to prepare an egg-free cream that is soft, glossy, and irresistibly vanilla-flavoured in minutes. It retains its structure over time and, with its smooth and velvety taste, will win over the most discerning palates.

CREAMIX PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA

Crea deliciosas cremas pasteleras con facilidad utilizando Creamix, nuestro preparado en polvo para crema pastelera en frío. Creamix te permite preparar una crema sin huevo, suave, brillante y con un irresistible sabor a vainilla en pocos minutos. Mantiene su estructura en el tiempo y, gracias a su sabor redondo y aterciopelado, conquistará los paladares más exigentes.

CREAMIX PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

Préparez facilement de délicieuses crèmes pâtisseries grâce à Creamix, notre préparation en poudre pour crème pâtissière à froid. Creamix permet de réaliser une crème sans œufs, onctueuse, brillante et au goût irrésistible de vanille en quelques minutes. Elle conserve sa structure dans le temps et, grâce à son goût rond et velouté, elle séduira les palais les plus exigeants.

CREAMIX PULVER FÜR KALTE KONDITORCREME

Bereiten Sie köstliche Konditorcremes ganz einfach mit Creamix, unserem Pulver für kalte Konditorcreme, zu. Mit Creamix können Sie in wenigen Minuten eine eifreie, luftige und glänzende Creme mit einem unwiderstehlichen Vanillegeschmack herstellen. Sie behält ihre Struktur über die Zeit und wird dank ihres runden und samtigen Geschmacks auch die anspruchsvollsten Gaumen begeistern.

CREAMIX MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

Przygotuj pyszne kremy cukiernicze z łatwością, korzystając z Creamix, naszej mieszanki w proszku do przygotowania kremu na zimno. Creamix pozwala na szybkie przygotowanie kremu bez jajek, lekkiego, błyszczącego i o nieodpartym waniliowym smaku w zaledwie kilka minut. Utrzymuje swoją strukturę przez długi czas, a jego aksamitny smak zachwyci najbardziej wymagające podniebienia.



10 KG



500 G



375 x 248 x 170



CRE001K05

CREAMIX - PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA · INSTANT CUSTARD CREAM POWDER
PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA · PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE
PULVER FÜR KALTE KONDITORCREME · MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

500 G · 10 x box



CRE001K10

CREAMIX - PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA · INSTANT CUSTARD CREAM POWDER
PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA · PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈME PÂTISSIÈRE
PULVER FÜR KALTE KONDITORCREME · MIESZANKA W PROSZKU DO KREMU CUKIERNICZEGO

10 KG · 1 x box

SARACINO
We love pastry.

MERINGA MIX & GHIACCIA REALE

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

10 kg - 500 g - 400 g

Meringa Mix è la perfetta soluzione per creare velocemente meringhe leggerissime, bianchissime e deliziose. Questo preparato in polvere a base di zucchero a velo finissimo, albume d'uovo e aroma vaniglia, è progettato per offrirti il miglior risultato nel preparare meringhe professionali.

Scopri il nostro preparato in polvere per ghiaccia reale, creato con materie prime di altissima qualità a granulometria finissima. Ideale per ottenere una ghiaccia reale senza grumi, facile da preparare e perfetta per tutte le tue decorazioni

MERINGA MIX POWDERED MIX FOR MERINGUES

Meringa Mix is the perfect solution for quickly creating ultra-light, bright white, and delicious meringues. This powdered mix, made from fine powdered sugar, egg whites, and vanilla flavour, is designed to give you professional results every time.

MERINGA MIX PREPARADO EN POLVO PARA MERENGUES

Meringa Mix es la solución perfecta para crear rápidamente merengues ligerísimos, blanquíssimos y deliciosos. Este preparado en polvo a base de azúcar glas extrafino, clara de huevo y aroma de vainilla, está diseñado para ofrecerte el mejor resultado en la preparación de merengues profesionales.

MERINGA MIX PRÉPARATION EN POUDRE POUR MERINGUES

Meringa Mix est la solution idéale pour préparer rapidement des meringues légères, blanches et délicieuses à la texture parfaite. Cette préparation en poudre à base de sucre glace ultra-fin, de blanc d'œuf et d'arôme de vanille est conçue pour garantir des résultats professionnels dans la réalisation de meringues.

MERINGA MIX BAISER MISCHUNG

Das Meringa Mix ist die perfekte Lösung, um schnell federleichte, schneeweiße und köstliche Baisers herzustellen. Diese Pulvermischung aus feinem Puderzucker, Eiweiß und Vanillearoma wurde entwickelt, um Ihnen die besten Ergebnisse bei der Zubereitung professioneller Baisers zu bieten.

MERINGA MIX PROSZEK DO PRZYGOTOWANIA BEZ

Meringa Mix to idealne rozwiązanie do szybkiego tworzenia lekkich, śnieżnobiałych i przepysznych bez. Ten proszek, oparty na drobnym cukrze pudrze, białku jaj i aromacie waniliowym, został zaprojektowany, aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu profesjonalnych bez.

ROYAL ICING

Discover our powdered Royal Icing mix, created with the finest quality raw materials and an ultra-fine texture. Perfect for achieving smooth, lump-free Royal Icing that is easy to prepare and ideal for all your decorative needs.

GLASEADO REAL

Descubre nuestro preparado en polvo para glaseado real, elaborado con materias primas de altísima calidad y una textura ultrafina. Ideal para obtener un glaseado real sin grumos, fácil de preparar y perfecto para todas tus decoraciones

GLAÇAGE ROYAL

Découvrez notre mélange en poudre pour glaçage royal, fabriqué avec des matières premières de très haute qualité et une texture ultra-fine. Idéal pour obtenir un glaçage royal sans grumeaux, facile à préparer et parfait pour toutes vos décorations.

ROYAL ICING

Entdecken Sie unsere Pulver-Mischung für Royal Icing, hergestellt aus Rohstoffen höchster Qualität mit einer ultrafeinen Textur. Perfekt für eine klumpenfreie Royal Icing Glasur, einfach zuzubereiten und ideal für all Ihre Dekorationen.

LUKIER KRÓLEWSKI

Odkryj naszą mieszkankę w proszku do lukru królewskiego, wykonaną z najwyższej jakości surowców o ultradrobnej teksturze. Idealna do uzyskania gładkiego lukru królewskiego bez grudek, łatwa do przygotowania i doskonała do wszystkich dekoracji.



10 KG



500 G



400 G



375 x 248 x 170



PAS008K04

MERINGA MIX - PREPARATO IN POLVERE PER MERINGHE • POWDER MIX FOR MERINGUES
PREPARADO EN POLVO PARA MERENGUES • PRÉPARATION EN POUDRE POUR MERINGUES
ZUBEREITUNG FÜR MERINGEN IN PULVERFORM • PROSZEK BEZOWY

400 G • 10 x box



DEC034K05

GHIACCIA REALE • ROYAL ICING • GLASEADO REAL
GLAÇAGE ROYAL • ROYAL ICING • LUKIER KRÓLEWSKI

500 G • 10 x box



DEC034K10

GHIACCIA REALE • ROYAL ICING • GLASEADO REAL
GLAÇAGE ROYAL • ROYAL ICING • LUKIER KRÓLEWSKI

10 KG • 1 x box

SARBAV & SARMOUSSE

BASI PER PASTICCERIA IN POLVERE

2 kg - 200 g

SARBAV

STABILIZER FOR BAVAROIS AND PANNA COTTA

Sarbav is a powdered mix that simplifies the preparation of bavaois, panna cotta, puddings, and crème caramel. Its formula ensures perfect textures without the use of traditional gelatin, streamlining the production process.

SARBAV

ESTABILIZANTE PARA BAVAROIS Y PANNA COTTA

Sarbav es un preparado en polvo que facilita la elaboración de bavaois, panna cotta, pudines y crème caramel. Su fórmula permite obtener texturas perfectas sin necesidad de usar gelatina tradicional, simplificando el proceso productivo.

SARBAV

STABILISANT POUR BAVAROIS ET PANNA COTTA

Le Sarbav est une préparation en poudre qui simplifie la réalisation de bavaois, panna cotta, puddings et crèmes caramel. Sa formule permet d'obtenir des textures parfaites sans utiliser de gélatine traditionnelle, facilitant le processus de fabrication.

SARBAV

STABILISATOR FÜR BAYERISCHE CREME UND PANNA COTTA

Sarbav ist ein Pulver, das die Zubereitung von Bayerischen Cremes, Panna Cotta, Pudding und Crème Caramel erleichtert. Seine spezielle Formel ermöglicht perfekte Konsistenzen, ohne traditionelle Gelatine zu verwenden, und vereinfacht damit den Produktionsprozess.

SARBAV

STABILIZATOR DO BAVAROIS I PANNA COTTA

Sarbav to proszek ułatwiający przygotowanie bavaois, panna cotta, budyniów i crème caramel. Jego formuła pozwala uzyskać doskonałą konsystencję bez użycia tradycyjnej żelatyny, upraszczając proces produkcji.

SARMOUSSE

STABILIZER FOR MOUSSE AND FRESH CREAM

Sarmousse is a stabilizer for fresh cream that ensures stable and creamy mousse and decorations. Adding 70 grams of Sarmousse per liter of cream during whipping results in a stable structure that keeps decorations soft and fluffy without altering the taste.

SARMOUSSE

ESTABILIZANTE PARA MOUSSES Y NATA FRESCA

Sarmousse es un fijador para nata fresca que garantiza mousses y decoraciones estables y cremosas. Añadiendo 70 gramos de Sarmousse por litro de nata durante el batido, se obtiene una estructura estable que mantiene las decoraciones suaves y esponjosas, sin alterar el sabor.

SARMOUSSE

STABILISANT POUR MOUSSE ET CHANTILLY

Le Sarmousse est un fixateur pour chantilly qui garantit des mousses et des décorations stables et crémeuses. En ajoutant 70 grammes de Sarmousse par litre de crème lors du montage, vous obtiendrez une structure stable qui conserve des décorations souples et moelleuses, sans altérer le goût.

SARMOUSSE

STABILISATOR FÜR MOUSSE UND FRISCHE SAHNE

Sarmousse ist ein Festiger für frische Sahne, der stabile und cremige Mousse und Dekorationen garantiert. Durch die Zugabe von 70 Gramm Sarmousse pro Liter Sahne während des Aufschlagens erhält man eine stabile Struktur, die Dekorationen weich und luftig hält, ohne den Geschmack zu verändern.

SARMOUSSE

STABILIZATOR DO MUSÓW I ŚMIETANY

Sarmousse to środek utrwalający do świeżej śmietany, gwarantujący stabilne i kremowe masy oraz dekoracje. Dodając 70 gramów Sarmousse na litr śmietany podczas ubijania, uzyskuje się stabilną strukturę, która sprawia, że dekoracje pozostają miękkie i puszyste, bez zmiany smaku.



2 KG



200 G



375 x 248 x 170



PAS002K2

SARBAV - STABILIZZANTE PER BAVARESİ - BAVARIAN CREAM STABILISER
ESTABILIZANTE PARA CREMAS BÁVARAS - STABILISATEUR POUR BAVAROIS
STABILISATOR FÜR BAYRISCHE CREMES - STABILIZATOR DO KREMU BAWARSKIEGO

2 KG · 3 x box



PAS009K02

SARMOUSSE - STABILIZZANTE PER MOUSSE - MOUSSE STABILISER
ESTABILIZANTE PARA MOUSSE - STABILISATEUR CHANTILLY
STABILISATOR FÜR MOUSSE - STABILIZATOR DO MUSU

200 G · 18 x box



PAS009K2

SARMOUSSE - STABILIZZANTE PER MOUSSE - MOUSSE STABILISER
ESTABILIZANTE PARA MOUSSE - STABILISATEUR CHANTILLY
STABILISATOR FÜR MOUSSE - STABILIZATOR DO MUSU

2 KG · 3 x box

BASE PER GELATO

BASE IN POLVERE PER GELATO A FREDDO

300 g

GELATO BASE COLD PROCESS GELATO BASE

Prepare delicious and creamy gelato effortlessly with Saracino's Gelato Base powder. Designed for cold preparation, it guarantees spectacular results. Combined with our Supreme flavouring pastes, the Gelato Base lets you create a wide variety of delicious flavours to satisfy every palate.

BASE GELATO BASE EN POLVO PARA HELADO EN FRÍO

Prepara helados deliciosos y cremosos con facilidad utilizando la Base Gelato en polvo de Saracino. Diseñada para usarse en frío, garantiza resultados espectaculares. Combinándola con nuestras pastas aromatizantes Supreme, la Base Gelato te permite crear una amplia variedad de sabores deliciosos para satisfacer todos los gustos.

BASE GELATO BASE EN POUDRE POUR CRÈME GLACÉE

Préparez des glaces délicieuses et crémeuses facilement grâce à la Base Gelato en poudre de Saracino. Conçue pour une utilisation à froid, elle garantit des résultats spectaculaires. Associée à nos pâtes aromatisantes Supreme, la Base Gelato vous permet de réaliser des crèmes glacées avec une large variété de saveurs pour satisfaire tous les goûts.

BASE GELATO PULVER-BASIS FÜR EISCREME

Bereiten Sie köstliche und cremige Eiscrème ganz einfach mit der Base Gelato von Saracino zu. Die speziell für die kalte Zubereitung entwickelte Basis garantiert spektakuläre Ergebnisse. In Kombination mit unseren Supreme-Aromapasten ermöglicht die Base Gelato die Kreation einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, um jeden Geschmack zu treffen.

BASE GELATO PROSZEK BAZOWY DO LODÓW NA ZIMNO

Przygotuj pyszne i kremowe lody z łatwością, używając proszku bazowego do lodów Saracino. Zaprojektowany do użycia na zimno, zapewnia spektakularne rezultaty. W połączeniu z naszymi aromatyzującymi pastami Le Supreme, Base Gelato pozwala stworzyć szeroką gamę pysznych smaków, które zadowolą każde podniebienie.



300 G



400 x 220 x 235

BAL008K03

BASE GELATO · ICE CREAM BASE · BASE DE HELADO
BASE GLACE · EISCREME-BASIS · MIESZANKA DO LODÓW

300 G · 16 x box



SUGARPLUS

ISOMALTO DA DECORAZIONE

500 g

SUGARPLUS ISOMALT FOR DECORATIONS

Discover the versatility of Sugarplus, Saracino's isomalt, the ideal solution for creating elegant and durable sugar decorations. Perfect for professional pastry chefs and enthusiasts, it's ideal for making transparent and crystal-like sculptures with an ice-like effect, adding a magical touch to your creations.

SUGARPLUS ISOMALT PARA DECORACIÓN

Descubre el versátil Sugarplus, el isomalt de Saracino, la solución ideal para crear decoraciones elegantes y resistentes en azúcar. Perfecto para pasteleros profesionales y aficionados, es ideal para realizar esculturas transparentes y cristalinas con un efecto similar al hielo, añadiendo un toque mágico a tus creaciones.

SUGARPLUS ISOMALT POUR DÉCORATION

Découvrez le Sugarplus, l'isomalt de Saracino, une solution idéale pour créer des décorations en sucre tiré, soufflé, ou toutes autres réalisations élégantes et résistantes. Parfait pour les pâtisseries professionnels et les passionnés, il permet de réaliser des sculptures transparentes et cristallines avec un effet similaire à la glace, ajoutant une touche magique à vos créations.

SUGARPLUS ISOMALT FÜR DEKORATIONEN

Entdecken Sie Sugarplus, das Isomalt von Saracino, die ideale Lösung für elegante und haltbare Zuckerdekorationen. Perfekt für professionelle Konditoren und Hobbybäcker, eignet es sich hervorragend zur Herstellung transparenter, kristallklarer Skulpturen mit einem eisähnlichen Effekt, die Ihren Kreationen einen Hauch von Magie verleihen.

SUGARPLUS IZOMALT DO DEKORACJI

Odkryj wszechstronny Sugarplus, izomalt Saracino, idealne rozwiązanie do tworzenia eleganckich i trwałych dekoracji cukrowych. Dostkonały dla profesjonalnych cukierników i pasjonatów, nadaje się do tworzenia przejrzystych i krystalicznych rzeźb o efekcie przypominającym lód, dodając magicznego akcentu Twoim kreacjom.



500 G



400 x 220 x 235

DECO08K05

SUGARPLUS · ISOMALTO · ISOMALT
ISOMALT · ISOMALT · ISOMALT · IZOMALT

500 G · 12 x box



GLASSE A SPECCHIO

Le Glasse a Specchio Saracino donano ai dolci una finitura lucida e uniforme, ideale per mousse, bavaresi e semifreddi. Basta scaldarle a 35-40°C per ottenere una copertura impeccabile e brillante. Disponibili in numerosi gusti e colori, sono perfette per rendere buonissime e bellissime le tue creazioni, impossibile resistere.

MIRROR GLAZES

Saracino's Mirror Glazes provide cakes with a glossy, uniform finish, perfect for mousse, bavares, and frozen desserts. Simply heat them to 35-40°C to achieve an impeccable and shiny coating. Available in numerous flavours and colours, they are perfect for making your creations both beautiful and delicious.

GLASEADOS DE ESPEJO

Los glaseados de espejo de Saracino dan a los dulces un acabado brillante y uniforme, ideal para mousses, bavares y semifrios. Basta con calentarlos a 35-40 °C para obtener una cobertura impecable y brillante. Disponibles en numerosos sabores y colores, son perfectos para hacer tus creaciones irresistiblemente bellas y deliciosas.

GLAÇAGES MIROIR

Les Glaçages Miroir Saracino apportent une finition brillante et uniforme à vos desserts. Ils sont idéals pour les mousses, bavares et entremets. Il suffit de les chauffer à 35-40°C pour obtenir une couverture impeccable et éclatante. Disponibles dans de nombreux parfums et couleurs, Ils sublimeront vos créations et les rendront irrésistibles.

SPIEGELGLASUREN

Die Spiegelglasuren von Saracino verleihen Ihren Desserts ein glänzendes und gleichmäßiges Finish, das ideal für Mousse, Bayerische Cremes und Halbgefrorenes ist. Sie müssen nur auf 35-40 °C erhitzt werden, um eine makellose und brillante Abdeckung zu erzielen. In zahlreichen Geschmacksrichtungen und Farben erhältlich, machen sie Ihre Kreationen unwiderstehlich schön und lecker.

GLAZURY LUSTRZANE

Lustrane glazury Saracino nadają deserom błyszczące i jednolite wykończenie, idealne do musów, bawarois i semifreddo. Wystarczy podgrzać je do 35-40°C, aby uzyskać doskonałe i błyszczące pokrycie. Dostępne w wielu smakach i kolorach, są idealne, aby Twoje kreacje były zarówno przepyszne, jak i piękne. Nie sposób się im oprzeć.



GLASSE A SPECCHIO 3 kg

3 KG 400 x 220 x 235



PAS010K3

GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE · PASSION FRUIT GLAZE
GLASEADO DE MARACUYÁ · GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT-GLASUR · POLEWA O SMAKU MARAKUJI

3 KG · 2 x box



PAS012K3

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE
GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR · POLEWA Z CIEMNEJ CZEKOLADY

3 KG · 2 x box



PAS014K3

GLASSA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE
FLAVORED GLAZE · GLAÇAGE SAVEUR CHOCOLAT BLANC · GLASEADO
SABOR A CHOCOLATE BLANCO · SPIEGELGLASUR MIT WEISSEM
SCHOKOLADENGESCHMACK · GLAZURA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

3 KG · 2 x box



PAS018K3

GLASSA ALLA FRAGOLA · STRAWBERRY GLAZE
GLASEADO DE FRESA · GLAÇAGE À LA FRAISE
ERDBEER-GLASUR · POLEWA TRUSKAWKOWA

3 KG · 2 x box



PAS019K3

GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO · SOFT FOREST FRUITS GLAZE
GLASEADO DE FRUTOS ROJOS · GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS
WALDFRÜCHTE-GLASUR · POLEWA O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH

3 KG · 2 x box



PAS020K3

GLASSA AL LIME · LIME GLAZE · GLASEADO
DE LIMA · GLAÇAGE AU CITRON VERT
LIME-GLASUR · POLEWA LIMONKOWA

3 KG · 2 x box



PAS021K3

GLASSA NEUTRA TRASPARENTE · TRANSPARENT NEUTRAL GLAZE · GLASEADO
NEUTRO TRANSPARENTE · GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT · DURCHSICHTIGE
NEUTRALE GLASUR · POLEWA NEUTRALNA PRZECZYSTA

3 KG · 2 x box



PAS023K3

GLASSA GIALLA · YELLOW GLAZE · GLAÇAGE
JAUNE · GLASEADO AMARILLO · GELBE
SPIEGELGLASUR · GLAZURA ŻÓŁTA

3 KG · 2 x box



PAS024K3

GLASSA ROSSA · RED GLAZE · GLAÇAGE
ROUGE · GLASEADO ROJO · ROTE
SPIEGELGLASUR · GLAZURA CZERWONA

3 KG · 2 x box



PAS025K3

GLASSA AL PISTACCHIO · PISTACHIO GLAZE
GLAÇAGE À LA PISTACHE · GLASEADO DE PISTACHO
PISTAZIEN-SPIEGELGLASUR · GLAZURA PISTACJOWA

3 KG · 2 x box



PAS026K3

GLASSA AL CARAMELLO · CARAMEL FLAVOUR GLAZE ·
GLAÇAGE SAVEUR CARAMEL · GLASEADO SABOR A CARAMELO
SPIEGELGLASUR MIT KAREMELGESCHMACK · GLAZURA KARAMELOWA

3 KG · 2 x box



PAS049K3

GLASSA AL LAMPONE · RASPBERRY FLAVOUR GLAZE · GLAÇAGE AROMATISÉ
À LA FRAMBOISE · COBERTURA BRILLANTE CON SABOR FRAMBUESA
SPIEGELGLASUR MIT HIMBEERGESCHMACK · GLAZURA MALINOWA

3 KG · 2 x box

GLASSE A SPECCHIO 1 kg - 350 g



1 KG



375 x 248 x 170



350 G



175 x 175 x 101



PAS010K1

GLASSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE · PASSION FRUIT GLAZE
GLASEADO DE MARACUYÁ · GLAÇAGE AU FRUIT DE LA PASSION
PASSIONSFRUCHT-GLASUR · POLEWA O SMAKU MARAKUJI

1 KG · 6 x box



PAS012K1

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE
GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO · GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR
DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR · POLEWA Z CIEMNEJ CZEKOLADY

1 KG · 6 x box



PAS018K1

GLASSA ALLA FRAGOLA · STRAWBERRY GLAZE
GLASEADO DE FRESA · GLAÇAGE À LA FRAISE
ERDBEER-GLASUR · POLEWA TRUSKAWKOWA

1 KG · 6 x box



PAS019K1

GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO · SOFT FOREST FRUITS GLAZE
GLASEADO DE FRUTOS ROJOS · GLAÇAGE AUX FRUITS DES BOIS
WALDFRÜCHTE-GLASUR · POLEWA O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH

1 KG · 6 x box



PAS020K1

GLASSA AL LIME · LIME GLAZE · GLASEADO DE LIMA
GLAÇAGE AU CITRON VERT
LIME-GLASUR · POLEWA LIMONKOWA

1 KG · 6 x box



PAS021K1

GLASSA NEUTRA TRASPARENTE · TRANSPARENT NEUTRAL GLAZE · GLASEADO NEUTRO TRANSPARENTE
GLAÇAGE NEUTRE TRANSPARENT · DURCHSICHTIGE NEUTRALE GLASUR · POLEWA NEUTRALNA PRZECZYSTA

1 KG · 6 x box



PAS049K1

GLASSA AL LAMPONE · RASPBERRY FLAVOUR GLAZE
GLAÇAGE AROMATISÉ À LA FRAMBOISE · COBERTURA BRILLANTE CON SABOR FRAMBUESA · SPIEGELGLASUR MIT HIMBEERGESCHMACK · GLAZURA MALINOWA

1 KG · 6 x box



PAS012K035

GLASSA AL CIOCCOLATO SCURO · DARK CHOCOLATE GLAZE · GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO
GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR · DUNKLE SCHOKOLADEN-GLASUR · POLEWA Z CIEMNEJ CZEKOLADY

350 G · 4 x box



PAS014K035

GLASSA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO · WHITE CHOCOLATE FLAVORED GLAZE
GLAÇAGE SAVEUR CHOCOLAT BLANC · GLASEADO SABOR A CHOCOLATE BLANCO
SPIEGELGLASUR MIT WEISSEM SCHOKOLADENGESCHMACK · GLAZURA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

350 G · 4 x box



PAS023K035

GLASSA GIALLA · YELLOW GLAZE · GLAÇAGE JAUNE
GLASEADO AMARILLO · GELBE SPIEGELGLASUR · GLAZURA ŻÓŁTA

350 G · 4 x box



PAS024K035

GLASSA ROSSA · RED GLAZE · GLAÇAGE ROUGE
GLASEADO ROJO · ROTE SPIEGELGLASUR · GLAZURA CZERWONA

350 G · 4 x box



PAS025K035

GLASSA AL PISTACCHIO · PISTACHIO GLAZE · GLAÇAGE À LA PISTACHE
GLASEADO DE PISTACHO · PISTAZIEN-SPIEGELGLASUR · GLAZURA PISTACIOWA

350 G · 4 x box



PAS026K035

GLASSA AL CARAMELLO · CARAMEL FLAVOUR GLAZE
GLAÇAGE SAVEUR CARAMEL · GLASEADO SABOR A CARAMELO
SPIEGELGLASUR MIT KARAMELGESCHMACK · GLAZURA KARMELOWA

350 G · 4 x box

GELATINE A FREDDO

Le nostre gelatine pronte all'uso, sono cremose e stabili, brillanti e trasparenti per dare un effetto luminoso ad ogni dolce. Facilissime da spatolare, mantengono la loro consistenza sia a temperatura positiva che negativa, esaltando il gusto e la naturalità della frutta fresca e dei dessert.

1 kg - 3 kg

COLD GLAZES

Our ready-to-use cold glazes are creamy, stable, shiny, and transparent, adding a luminous effect to any dessert. Incredibly easy to spread, they maintain their texture at both positive and negative temperatures, enhancing the taste and natural appearance of fresh fruits and desserts.

GELATINAS EN FRÍO

Nuestras gelatinas listas para usar son cremosas, estables, brillantes y transparentes, ideales para dar un efecto luminoso a cualquier dulce. Muy fáciles de aplicar con espátula, mantienen su consistencia tanto a temperatura positiva como negativa, realzando el sabor y la naturalidad de la fruta fresca y los postres.

GÉLATINES À FROID

Nos gélamines prêtes à l'emploi sont crémeuses et stables, brillantes et transparentes, pour apporter un effet lumineux à tous vos desserts. Très faciles à appliquer à la spatule, elles conservent leur texture à température ambiante ou négative, rehaussant le goût et la naturalité des fruits frais et des desserts.

KALTE GELE

Unsere gebrauchsfertigen Gele sind cremig und stabil, brillant und transparent, um jedem Dessert einen leuchtenden Effekt zu verleihen. Sie lassen sich ganz einfach verstreichen und behalten ihre Konsistenz sowohl bei positiven als auch bei negativen Temperaturen, wodurch der Geschmack und die Natürlichkeit von frischen Früchten und Desserts hervorgehoben werden.

ŽELE NA ZIMNO

Nasze gotowe do użycia żele są kremowe, stabilne, błyszczące i przejrzyste, aby nadać każdemu deserowi świetlisty efekt. Bardzo łatwe do rozsmarowania, zachowują swoją konsystencję zarówno w temperaturach dodatnich, jak i ujemnych, podkreślając smak i naturalność świeżych owoców oraz deserów.



 1 KG
  375 x 248 x 170
  3 KG
  400 x 220 x 235



PAS022K1

SARGEL NEUTRA TRASPARENTE • TRANSPARENT GEL • GELATINA NEUTRA
TRANSPARENTE • GÉLATINE NEUTRE TRANSPARENTE
NEUTRALE KLAERE GLASUR • NEUTRALNA GALARETKA TRANSPARENTNA

1 KG • 6 x box



PAS022K3

SARGEL NEUTRA TRASPARENTE • TRANSPARENT GEL • GELATINA NEUTRA
TRANSPARENTE • GÉLATINE NEUTRE TRANSPARENTE
NEUTRALE KLAERE GLASUR • NEUTRALNA GALARETKA TRANSPARENTNA

3 KG • 2 x box

ADDITIVI PER PASTA DA ZUCCHERO

Scopri il nostro BURRO DI CACAO, la CMC e il CAKE GEL, la colla edibile di Saracino. Tre affidabili alleati per ogni preparazione in pasticceria. Disponibili in pratiche confezioni, facilmente richiudibili.

200 g - 100 g

SUGAR PASTE ADDITIVES

Discover our COCOA BUTTER, CMC, and CAKE GEL—Saracino's edible glue. Three reliable allies for every pastry preparation. Available in practical, resealable packaging.

ADITIVOS PARA PASTA DE AZÚCAR

Descubre nuestra MANTECA DE CACAO, el CMC y el CAKE GEL, el pegamento comestible de Saracino. Tres aliados de confianza para cualquier preparación en pastelería. Disponibles en prácticos envases reutilizables

ADDITIFS POUR PÂTE À SUCRE

Découvrez notre BEURRE DE CACAO, la CMC et le CAKE GEL, la colle alimentaire de Saracino. Trois alliés fiables pour toutes les préparations en pâtisserie. Disponibles en emballages pratiques et refermables.

ZUCKERPASTEN- ZUSATZSTOFFE

Entdecken Sie unsere KAKAOBUTTER, CMC und CAKE GEL, den essbaren Kleber von Saracino. Drei zuverlässige Helfer für jede Konditorei-Vorbereitung. Erhältlich in praktischen, wiederverschließbaren Verpackungen.

DODATKI DO MASY CUKROWEJ

Poznaj nasze MASŁO KAKAOWE, CMC oraz CAKE GEL – jadalny klej marki Saracino. Trzech niezawodnych sprzymierzeńców każdej cukierniczej kreacji. Dostępne w praktycznych, łatwych do zamknięcia opakowaniach.

200 G 100 G 373 x 248 x 170



CI0007K02

BURRO DI CACAO · COCOA BUTTER · MANTECA DE CACAO
BEURRE DE CACAO · KAKAOBUTTER · MASŁO KAKAOWE

200 G · 18 x box



DEC035K01

CMC MIX · CARBOSSIMETILCELLULOSA IN POLVERE · POWDER CARBOXYMETHYLCELLULOSE
· CARBOXIMETILCELLULOSA EN POLVO · POUDRE CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE ·
CARBOXYMETHYLCELLULOSE IN PULVERFORM · KARBOKSYMETILOCELULOZA W PROSZKU

100 G · 27 x box



PAS022K02

CAKE GEL

GELATINA PER INCOLLARE E RICOPRIRE LE SUPERFICI PRIMA DELLA DECORAZIONE
GEL USED FOR SEALING AND CRUMB COATING PRIOR TO DECORATION
GEL UTILIZADO PARA PEGAR Y RECUBRIR LAS MIGAS ANTES DE LA DECORACIÓN
GEL UTILISÉ POUR COLLER ET RECOUVRIR LES SURFACES FRAGILES AVANT DE
DÉCORER · GEL, DAS ZUR VERSIEGELUNG UND ZUM ÜBERZIEHEN DER OBERFLÄCHE
VOR DEM DEKORIEREN VERWENDET WIRD · ŻEL STOSOWANY DO USZCZELNIANIA I
POKRYWANIA KRUCHYCH POWIERZCHNI PRZED OBLĄDANIEM

200 G · 27 x box

SARACINO®

We love pastry

L'azienda Saracino sta aumentando velocemente la sua presenza nel mondo, siamo orgogliosi e felici dei risultati raggiunti e dell'apprezzamento da parte della nostra clientela. Il mercato sta premiando le nostre scelte produttive, l'attenzione alla salute del consumatore, la ricerca e sviluppo di nuovi ingredienti per sperimentare nuove tecniche decorative. Soprattutto, condividiamo con i nostri clienti l'amore per la pasticceria e la creatività, alla base della nostra mission aziendale. **We Love Pastry!**



SARACINO WE LOVE PASTRY

The Saracino company is rapidly expanding its presence throughout the world, and we are proud and happy with our achievements and the appreciation of our customers. The market is rewarding our production choices, attention to consumer health, and research and development of new ingredients, to experiment with new decorative techniques. Above all, we share with our customers a love of pastry and creativity, which is what our company mission is based on. **We Love Pastry!**

SARACINO WE LOVE PASTRY

La empresa Saracino está aumentando rápidamente su presencia en el mundo, y estamos orgullosos y contentos de nuestros logros y del aprecio de nuestros clientes. El mercado premia nuestras decisiones de producción, la atención a la salud del consumidor y la investigación y desarrollo de nuevos ingredientes para experimentar con nuevas técnicas decorativas. Por encima de todo, compartimos con nuestros clientes el amor por la repostería y la creatividad, base de nuestra misión empresarial. **We Love Pastry!**

SARACINO WE LOVE PASTRY

La société Saracino accroît rapidement sa présence dans le monde, et nous sommes fiers et heureux de nos réalisations et de l'appréciation de nos clients. Le marché récompense nos choix de production, l'attention portée à la santé des consommateurs, la recherche et le développement de nouveaux ingrédients pour expérimenter de nouvelles techniques décoratives. Avant tout, nous partageons avec nos clients l'amour de la pâtisserie et de la créativité, qui sont le fondement de notre mission d'entreprise. **We Love Pastry!**

SARACINO WE LOVE PASTRY

Das Unternehmen Saracino gewinnt immer mehr an internationaler Bedeutung. Wir sind stolz und zufrieden mit unseren Erfolgen und freuen uns über die Wertschätzung unserer Kunden. Der Markt bestätigt unsere Entscheidungen bei der Herstellung, unser Augenmerk auf die Gesundheit der Verbraucher sowie die Erforschung und Entwicklung neuer Zutaten, um neue Dekorationstechniken zu erproben. Vor allem aber teilen wir mit unseren Kunden die Liebe zur Patisserie und Kreativität - die Grundlage unserer unternehmerischen Zielsetzung. **We Love Pastry!**

SARACINO WE LOVE PASTRY

Firma Saracino szybko powiększa swoją obecność na świecie, jesteśmy dumni i szczęśliwi z naszych osiągnięć i uznania naszych klientów. Rynek nagradza nasze wybory produkcyjne, dbałość o zdrowie konsumentów oraz poszukiwanie i rozwój nowych składników umożliwiających eksperymentowanie z nowymi technikami dekoracyjnymi. Jednak przede wszystkim z naszymi klientami łączy nas miłość do cukiernictwa i kreatywność, które są podstawą filozofii naszej firmy. **We Love Pastry!**




We love pastry

Saracino srl Via Lago di Garda, 5
36040 Sarego (VI) Italy
T +39 0444 413434 - info@saracinodolci.com



www.saracinodolci.com 

www.saracinodolci.co.uk 

www.saracinodolci.de 