

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922) 49-43-18
 Волгоград (891)204-63-61
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)22-96-24
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Surgut (3462)77-98-35
 Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
 Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://martellato.nt-rt.ru> || mot@nt-rt.ru

Сахарная паста и пищевые красители

Bianco Fondant

Grazie alla sua elasticità, resistenza e stabilità è ideale per la copertura di dolci da ricorrenza anche di grandi dimensioni.

Con il Bianco Fondant è possibile produrre fiori, foglie e decorazioni varie utilizzando le tecniche tradizionali che prevedono tempi di asciugatura più lunghi.

Thanks to its elasticity, strength and stability it is ideal for covering cakes even of big dimensions.

Bianco Fondant is ideal to produce flowers, leaves and various decorations using traditional techniques that require longer drying times.

COD.	Colore	Gr	Info
EFF000	Bianca - White	5000gr	Azo free
EFF001	Bianca - White	1000gr	Azo free



CMC

COD. 40-W042

Barattolo 40gr
 Jar 40gr

Additivo alimentare utilizzato come addensante. Aggiunto alla pasta zucchero si ottiene una pasta più resistente e più facile da modellare. Prodotto inodore e insapore.

Food additive used as a thickener. If added to sugarpaste, you will get a more resistant and easier to shape dough. Odorless and tasteless.



Colla - Glue

COD. 40-W166

Barattolo 25gr
 Jar 25gr



Coloranti Gel Gel colours

Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero, masse grasse e royal ice.

Highly concentrated colour in gel for the colouring of sugar paste, fat masses and royal icing.

COD.	Colore	Gr	Info
LCG001	Arancione - Orange	30gr	Azo
LCG002	Blu - Blue	30gr	Azo free
LCG004	Giallo - Yellow	30gr	Azo
LCG005	Marrone - Brown	30gr	Azo
LCG006	Nero - Black	30gr	Azo
LCG007	Rosa - Pink	30gr	Azo
LCG008	Rosso - Red	30gr	Azo
LCG009	Verde - Green	30gr	Azo
LCG010	Violet - Violet	30gr	Azo
LCG022	Blue Navy	30gr	Azo
LCG025	Incarnato - Incarnate	30gr	Azo



Sugar Dress

Un sistema facile e veloce per ottenere un decoro raffinato e di grande effetto. È sufficiente aggiungere ai due preparati dell'acqua, mescolare bene il composto e spalmarlo con una spatola nell'apposito tappetino Martellato.

An easy and fast way to get a refined and impressive decoration.

It's enough just to add some water to the two preparations, mix well and spread the mixture with a spatula into the Martellato mat.



COD. EFSD001

SUGAR DRESS Bianca - White
Secchiello 500 gr
Bucket 500 gr
GLUTEN FREE



COD. EFSD002

SUGAR DRESS Bianca - White
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr
GLUTEN FREE



COD. EFSD006

SUGAR DRESS Nero - Black
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr
GLUTEN FREE

Sugar Pearl

Pronte all'uso.

Mescolare bene prima dell'uso. Stendere il composto sugli stampi facendolo aderire perfettamente aiutandosi con una spatola.

Ready for use!

Mix well before using.

Pour the product into the mould and let it penetrate deeply with the help of a palette knife.



COD. EFSP002

SUGAR PEARL
Blu - Blue
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO



COD. EFSP007

SUGAR PEARL
Rosa - pink
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO FREE



COD. EFSP008

SUGAR PEARL
Rosso - Red
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO FREE



COD. EFSP010

SUGAR PEARL
Viola - Violet
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO



COD. EFSP017

SUGAR PEARL
Oro - Gold
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO FREE



COD. EFSP019

SUGAR PEARL
Argento - Silver
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO FREE



COD. EFSP025

SUGAR PEARL
Avorio - Ivory
Secchiello - Bucket
200 gr - AZO



Pennarelli Marking pens

COD. 40-WC100

Kit 8 Color Azo Free



Ideali per prodotti di pasticceria come cialde, pasta da zucchero, confetti, biscotti e wafer.

Arancione, verde, nero, giallo, azzurro, rosso, rosa, marrone.

Ideal for confectionary products such as wafers, sugar pastry, sugared almonds, biscuits and marzipan.

Orange, green, black, yellow, blue, red, pink and brown.

Gelatine Jellies

La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza.

Food jellies are ideal to garnish every kind of cake.



CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato.

Soften the jelly with a whisk, and then spread it onto the cake surface to produce a shiny effect.

COD.	Colore	Gr	Info
LCJ000	Transparent	1000 gr	Azo free
LCJ100	Glitter Transparent	1000 gr	Azo free

Coloranti polvere Lacche Lake powder colours

Il colorante alimentare **liposolubile** può essere utilizzato in tutte le masse grasse come cioccolato, burro di cacao, pasta frolla, marzapane, pasta di zucchero etc..

The food **liposoluble** colour can be used in all fat masses: chocolate, cocoa butter, short pastry, marzipan, sugar paste.



Coloranti polvere Perlato Pearled powder colours

Il colorante alimentare in polvere **liposolubile e alcool solubile**, può essere usato per la decorazione di praline e soggetti di cioccolato, torte glassate, semifreddi, gelato, mousse, gelatina trasparente ecc.

The food **liposoluble and alcohol soluble** powder colour can be used for decorating pralines or other subjects of chocolate, frozen cakes, semifreddi, ice cream, mousse, transparent gelatin.



Coloranti polvere Powder colours

Colorante alimentare in polvere **idrosolubile** ad elevato grado di purezza, utilizzabile in qualsiasi tipo di impasto (per la colorazione del cioccolato si consiglia di utilizzare la linea "Lake Powder" o "Pearled Powder").

High purity **water-soluble** food coloring powder to be used in any type of dough (to colour the chocolate you should use the line "Lake Powder" or "Pearled Powder").



COD.	Colore	Gr	Info
40-WC300	Bianco - White	5 gr	Azo free
40-WC302	Blu - Blue	5 gr	Azo free
40-WC304	Giallo - Yellow	5 gr	Azo free
40-WC305	Marrone - Brown	5 gr	Azo free
40-WC306	Nero - Black	5 gr	Azo free
40-WC307	Rosa - Pink	5 gr	Azo free
40-WC308	Rosso - Red	5 gr	Azo free
40-WC309	Verde - Green	5 gr	Azo free
40-WC310	Viola - Violet	5 gr	Azo free
40-WC311	Arancione - Orange	5 gr	Azo free
40-WC322	Candy pink	5 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
LCP300	Bianco - White	25 gr	Azo free
LCP302	Blu - Blue	25 gr	Azo free
LCP304	Giallo - Yellow	25 gr	Azo
LCP305	Marrone - Brown	20 gr	Azo
LCP306	Nero - Black	25 gr	Azo free
LCP307	Rosa - Pink	25 gr	Azo free
LCP308	Corallo - Coral	25 gr	Azo
LCP308N	Rosso - Red	25 gr	Azo
LCP309	Verde - Green	25 gr	Azo
LCP311	Arancione - Orange	25 gr	Azo

COD.	Colore	Gr	Info
40-WC015	Bronzo - Bronze	5 gr	Azo free
40-WC017	Oro lustre - Gold	5 gr	Azo free
40-WC020	Rame - Copper	5 gr	Azo free
40-WC119	Argento - Silver	5 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
LCP003	Blu - Blue	25 gr	Azo free
LCP008	Rosso - Red	25 gr	Azo
LCP009	Verde - Green	25 gr	Azo
LCP010	Viola - Violet	25 gr	Azo
LCP015	Bronzo - Bronze	25 gr	Azo free
LCP017N	Gold LUSTRE	25 gr	Azo free
LCP018	Rubino - Ruby	25 gr	Azo free
LCP019N	Silver LUSTRE	25 gr	Azo free
LCP020	Rame - Copper	25 gr	Azo free
LCP021	Fucsia - Fuchsia	25 gr	Azo
LCP117	Oro - Gold	25 gr	Azo free
LCP119	Argento - Silver	25 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
LCP202	Blu - Blue	25 gr	Azo free
LCP204	Giallo - Yellow	25 gr	Azo
LCP206	Nero - Black	25 gr	Azo free
LCP208	Rosso - Red	25 gr	Azo
LCP209	Verde - Green	25 gr	Azo
LCP211	Arancione - Orange	25 gr	Azo
LCP218	Fragola - Strawberry	25 gr	Azo

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Non essendo idrosolubile può essere sciolto con altri grassi come burro margarina etc.. per essere poi versato nell'impasto da colorare. Se utilizzato per la colorazione del cioccolato può essere versato direttamente nel cioccolato fuso. E' possibile la colorazione a pennello se sciolti con alcool.

This powder is not watersoluble therefore it can be mixed with other fats like butter or margarine, and then it can be poured in the dough to be colored. When used for coloring the chocolate, it can be poured directly into the melted chocolate. It is possible to colour by using a brush if dissolved in alcohol.

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato. Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato.

The colour is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect. It can be used directly on the surface of the chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect.

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua. La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere.

The colour can be dissolved with the addition of water. The finer is the grain the more rapid is the dissolution of the powder.

Colori Spray - Pastello Spray colours - Pastel

Coloranti alimentari pastello **idroalcolici** in bombolette spray.

Ideali per la colorazione di masse grasse, cioccolato, marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio e pasticceria generale.

Pastel **hydroalcoholic** food colors in spray cans.

Ideal for the decoration of fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, waffles, pulled sugar, candy floss, poured sugar, sugar paste, semifreddi, mousses, ice-cream, pastry in general.



COD.	Colore	MI	Info
LCS001	Arancione - Orange	100 ml	Azo
LCS003	Azzurro - Sky blue	100 ml	Azo free
LCS004	Giallo - Yellow	100 ml	Azo
LCS005	Bruno - Brown	100 ml	Azo
LCS007	Rosa - Pink	100 ml	Azo
LCS008	Rosso - Red	100 ml	Azo
LCS009	Verde - Green	100 ml	Azo

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm.

Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate.

Lasciare asciugare per qualche secondo prima di sprayzare nuovamente sul prodotto da decorare.

Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains.

Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.

Colori Spray - Perlati Spray colours - Pearl

Coloranti alimentari perlati **idroalcolici** in bombolette spray, decorazione colorata dall'effetto perlato.

Ideali per la colorazione di masse grasse, cioccolato, marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio e pasticceria generale.

Pearled **hydroalcoholic** food colors in spray cans, colored decoration with pearled effect. Ideal for the decoration of fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, waffles, pulled sugar, candy floss, poured sugar, sugar paste, semifreddi, mousses, ice-cream, pastry in general.



COD.	Colore	Gr	Info
LCS215	Bronzo - Bronze	100 ml	Azo free
LCS217N	Oro - Gold	100 ml	Azo free
LCS218N	Rubino - Ruby	100 ml	Azo free
LCS219N	Argento - Silver	100 ml	Azo free
LCS220	Rame - Copper	100 ml	Azo free

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm.

Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate.

Lasciare asciugare per qualche secondo prima di sprayzare nuovamente sul prodotto da decorare.

Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains.

Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.

Lucidante Spray Shiny Spray

COD. LCV100

Azo free 400 ml

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.

Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal for protecting and polishing marzipan and almond paste



Refrigerante Spray Cooler Spray

COD. EUROCHOCK

Azo free 400 ml

Refrigerante in spray, con cannuccia unidirezionale, per la presa istantanea di particolari in cioccolato o zucchero.

Spray cooler, with monodirection straw, enables to fix chocolate and sugar pieces.



Staccante Spray Coating Spray

COD. COATING

Azo free 400 ml

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinghie in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

Detaching ideal for removing easily the product from mould trays, steel belts, aluminium moulds, thermoformed moulds and other. The product is odourless and tasteless.



Lucidanti Alimentari Food polishing

COD.

LCA5100 Azo free 100 gr - for airbrush
LCS200 Azo free 400 ml - Spray



Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm

Coloranti per Aerografo Colours for Airbrush

Il colorante alimentare **idrosolubile** "Air Brush" è adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semi-freddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere.

Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.

The **water-soluble** food colors "Air Brush" are suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, shortpastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general.

It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.

COD.	Colore	Gr	Info
40-WC600	Bianco - White	45 gr	Azo free
40-WC601	Arancione - Orange	45 gr	Azo
40-WC602	Blu - Blue	45 gr	Azo free
40-WC603	Azzurro - Sky blue	45 gr	Azo free
40-WC604	Giallo - Yellow	45 gr	Azo
40-WC605	Marrone - Brown	45 gr	Azo
40-WC606	Nero - Black	45 gr	Azo
40-WC607	Rosa - Pink	45 gr	Azo
40-WC608	Rosso - Red	45 gr	Azo
40-WC609	Verde - Green	45 gr	Azo
40-WC610	Viola - Violet	45 gr	Azo
40-WC611	Limone - Lemon	45 gr	Azo
40-WC612	Pistacchio - Pistachio	45 gr	Azo

COD.	Colore	Gr	Info
LCA000	Bianco - White	190 ml	Azo free
LCA001	Arancione - Orange	190 ml	Azo
LCA002	Blu - Blue	190 ml	Azo free
LCA003	Azzurro - Sky blue	190 ml	Azo free
LCA004	Giallo - Yellow	190 ml	Azo
LCA005	Marrone - Brown	190 ml	Azo
LCA006	Nero - Black	190 ml	Azo
LCA007N	Rosa - Pink	190 ml	Azo
LCA008N	Rosso - Red	190 ml	Azo
LCA009	Verde - Green	190 ml	Azo
LCA010	Viola - Violet	190 ml	Azo
LCA011	Limone - Lemon	190 ml	Azo
LCA012	Pistacchio - Pistachio	190 ml	Azo

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere. In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna seguendo le istruzioni dei tutorial sul nostro canale YouTube.

Pour the colouring into the product according to the desired shade of colour. In case of use of colouring with an airbrush, it is recommended to wash the pen after use, following the instructions of the tutorials on our YouTube channel.

Perlati per Aerografo Pearl Colours for Airbrush

Prodotto **idrosolubile** adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousse, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere. Dona un effetto perlescente alle superfici aerografate. **Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.**

Water-soluble product suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, short pastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general.

Gives a pearlescent effect to surfaces decorated with airbrush.

It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.

COD.	Colore	Gr	Info
40-WC617	Oro - Gold	45 gr	Azo free
40-WC619	Argento - Silver	45 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
LCA201	Arancione - Orange	190 ml	Azo
LCA203	Azzurro - Sky blue	190 ml	Azo free
LCA205	Marrone - Brown	190 ml	Azo
LCA206	Nero - Black	190 ml	Azo
LCA207N	Rosa - Pink	190 ml	Azo
LCA208N	Rosso - Red	190 ml	Azo
LCA209	Verde - Green	190 ml	Azo
LCA210	Viola - Violet	190 ml	Azo
LCA211	Limone - Lemon	190 ml	Azo
LCA212	Pistacchio - Pistachio	190 ml	Azo
LCA217	Oro - Gold	190 ml	Azo free
LCA219	Argento - Silver	190 ml	Azo free

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere.

In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

Pour the color in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the dye with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°.

Velvet Spray

I coloranti alimentari spray Velvet, a base di burro di cacao, offrono al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc

The Velvet food coloring spray, made with cocoa butter, offer a velvety decor for semifreddi.

The product can be sprayed on all frozen surfaces: semifreddi, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams.

COD.	Colore	ML	Info
LCV000	Bianco - White	400ml	Azo free
LCV001	Arancione - Orange	400ml	Azo
LCV003	Azzurro - Sky blue	400 ml	Azo free
LCV004	Giallo - Yellow	400ml	Azo
LCV005N	Ciocc. al Latte - Milk choc.	400ml	Azo
LCV107	Fucsia - Fuchsia	400ml	Azo
LCV008	Rosso - Red	400ml	Azo
LCV009N	Verde - Green	400ml	Azo
LCV015N	Ciocc. fondente - Dark choc.	400ml	Azo

Il prodotto su cui si spruzza il Velvet deve essere congelato. Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare da una distanza di circa 15/20 cm ad intervalli regolari. Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Velvet in modo da distribuire uniformemente il prodotto.

It is essential that the surface is frozen. Shake well before use. Spray a thin, uniform layer on the product from a distance of about 15-20 cm at regular intervals. Constantly rotate the cake while decorating with Velvet to evenly distribute the product.

SPECIAL FOR CHOCOLATE

Satinati per Aerografo Satin for Airbrush

Il colorante alimentare "Satinato per Aerografo" è un prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. **Dona un effetto satinato opaco.**

The colour "Satin for Airbrush" is a **hydroalcoholic** product that can easily cover chocolate or sugar paste.

It gives a matt effect.

COD.	Colore	Gr	Info
LCA300	Bianco - White	60 gr	Azo free
LCA303	Azzurro - Skyblue	60 gr	Azo free
LCA304	Giallo - Yellow	60 gr	Azo free
LCA307	Rosa - Pink	60 gr	Azo free
LCA308	Rosso - Red	60 gr	Azo free
LCA309	Verde - Green	60 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
40-WCA301	Arancio - Orange	40gr	Azo free
40-WCA303	Azzurro - Skyblue	40gr	Azo free
40-WCA304	Giallo - Yellow	40gr	Azo free
40-WCA306	Nero - Black	40gr	Azo free
40-WCA308	Rosso - Red	40gr	Azo free
40-WCA326	Verde lime - Lime green	40gr	Azo free

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Agitare il flacone prima dell'uso, se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm.

Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

Shake well before use.

When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the subject.

It can be used directly on the mould or on the finished subject.

SPECIAL FOR CHOCOLATE

Perlati per Aerografo Pearl for Airbrush

Il colorante alimentare "Perlato per Aerografo" è un prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero.

Dona un effetto perlato.

The colour "Air Brush Pearl" is a **Hydroalcoholic** product that can easily cover chocolate or sugar paste.

It gives a pearlescent effect.

COD.	Colore	Gr	Info
LCA408	Rosso - Red	100 gr	Azo free
LCA417	Oro - Gold	100 gr	Azo free
LCA419	Argento - Silver	100 gr	Azo free

COD.	Colore	Gr	Info
40-WCA417	Oro - Gold	40gr	Azo free
40-WCA419	Argento - Silver	40gr	Azo free

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Agitare il flacone prima dell'uso, se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm.

Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

Shake well before use.

When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the subject.

It can be used directly on the mould or on the finished subject.

SPECIAL FOR CHOCOLATE

Burro Cacao Cocoa Butter

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti di cioccolato e altre masse grasse.

Colourings composed of cocoa butter, once melted in water bath or microwave, are perfect for colouring chocolate products.

COD.	Colore	Gr	Info
LCB200	Bianco - White	200 gr	Azo free
LCB201	Arancio - Orange	200 gr	Azo
LCB202	Blu - Blue	200 gr	Azo free
LCB204	Giallo - Yellow	200 gr	Azo
LCB206	Nero - Black	200 gr	Azo
LCB208	Rosso - Red	200 gr	Azo
LCB209	Verde - Green	200 gr	Azo
LCB210	Viola - Violet	200 gr	Azo

COD.	Colore	Gr	Info
40-WCB200	Bianco - White	30 gr	Azo free
40-WCB201	Arancio - Orange	30 gr	Azo
40-WCB202	Blu - Blue	30 gr	Azo free
40-WCB204	Giallo - Yellow	30 gr	Azo
40-WCB206	Nero - Black	30 gr	Azo
40-WCB208	Rosso - Red	30 gr	Azo
40-WCB210	Viola - Violet	30 gr	Azo
40-WCB217	Oro - Gold	30 gr	Azo free

CONSIGLI D'USO DIRECTIONS FOR USE

Il burro di cacao può essere utilizzato puro per piccole decorazioni con il pennello oppure, se diluito con 50% di cioccolato bianco, può essere spruzzato con pistola a caldo producendo così un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

The product when sprayed with hot gun, mixed with 50% of white chocolate, produces a velvety effect. Sprayed into moulds for chocolates, melted at 30°C, in addition to colour, allows to get spotted, snow, drop or orange peel effect.

SPECIAL FOR CHOCOLATE

Polvere Interferenziale Interference powder

Le polveri interferenziali, se associate ad una superficie scura, donano dei riflessi di luce colorata.

Possono essere usate su soggetti di cioccolato fondente o paste zucchero colorate.

The interference powders, when applied on a dark surface, give some colored light reflections.

They can be used on dark chocolate subjects or colored sugar paste.

COD.

Colore

Gr

Info

40-WCP508

Rossa - Red

5gr

Azo free

40-WCP517

Oro - Gold

5gr

Azo free



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://martellato.nt-rt.ru> || mot@nt-rt.ru