



Criando Momentos Mágicos

— **CATÁLOGO 2024** —





Nossa missão é **inspirar** e facilitar a **transformação** das pessoas por meio da confeitaria e da culinária e fazer parte da história de sucesso e dos **momentos mágicos** de cada um.

Há mais de **40 anos** no mercado, temos o mais completo portfólio de produtos de **alta qualidade** com o melhor custo-benefício.

Estamos sempre atentos às tendências do mercado, **inovando** nossos produtos para impactar positivamente a vida de quem os usa.

Criar momentos mágicos está no nosso DNA.

Buscamos criar **valor** para os nossos colaboradores, clientes e parceiros. Deixando-os mais satisfeitos através de nossos produtos, processos, entregas, bem-estar e relacionamento.

Nos empenhamos em fabricar materiais de maneira **sustentável**, com o menor impacto possível ao meio ambiente e sem riscos à saúde de nossos consumidores, clientes e colaboradores.



ÚLTIMOS LANÇAMENTOS 2024

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKES

Pacote c/ 45 unidades.

- ✓ Solta fácil
- ✓ Não perde a estrutura

Pág 6



Cores disponíveis:



CAIXA DE SACOS PARA CONFEITAR

Sacos para confeitar descartáveis.
Contém 100 unidades.

- ✓ Uso quente e frio
- ✓ Borda super resistente

Pág 9



CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS 6G



Corante em Pó indicado para suspiros, macarons, massas, chantilly, dentre outros.

Cores disponíveis:



Pág 24

CORANTE EM PÓ PARA CHOCOLATE 6G



Corante em Pó indicado para chocolate.

Cores disponíveis:



Pág 24

FORMINHAS PARA DOCES

Pág 7

Disponíveis nos tamanhos 4, 5 e 6.
Pacote c/ 100 unidades.



- ✓ Solta fácil
- ✓ Colorida dentro e fora
- ✓ Não perde a estrutura

Cores disponíveis:



SACOS PARA CONFEITAR TAMANHO INDUSTRIAL

Pacote c/ 50 unidades.

30cm



Sacos de Confeitar Descartável Modelo Industrial.

50cm

Pág 9

PASTA SABORIZANTE 90G

Pág 22



- ✓ Adiciona aroma e sabor
- ✓ Contém pedaços
- ✓ Concentrada
- ✓ Sabor idêntico ao natural
- ✓ Alto Rendimento

KIT CARIMBOS

Pág 35

Feito em material resistente e excelente acabamento, o carimbo marcador é indicado para decorar, docinhos, pasta americana, biscoitos, pães de mel, pirulitos e muito mais.



NOVA TECNOLOGIA DE ROLAMENTO



PRATO GIRATÓRIO PREMIUM

Gire o prato para confeitaria o bolo inteiro com mais facilidade.

- 15 Suporta até 15kg
- Giro 360°
- Rolamento em ABS

Pág 30

BORRIFADOR DE PÓ E BRILHO

Agora ficou muito mais fácil fazer lindas decorações!



Pág 33

ESPÁTULAS GRAFIATO

- ✓ Facilita as decorações
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Versátil
- ✓ 12 desenhos diferentes

Pág 31

PÓ PARA DECORAÇÃO 5G

Pág 38 e 39



CORANTE CHOCO SOFT 50G

Corante para chocolate e cobertura.

Pág 25



- ✓ Único pronto para uso!
- ✓ Não altera sabor e textura
- ✓ Com conta gotas
- ✓ Não precisa ir ao micro-ondas



FORMINHAS • PIROTTINES

FORMINHAS PARA CUPCAKE • CUPCAKE LINERS

Solta fácil e vai ao forno

Em papel antigordura - tamanho 0

Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada)

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.



Amarelo Girassol
Código 6562



Azul Royal
Código 6556



Vermelho
Código 6555



Verde Bandeira
Código 6557



Pink
Código 6563



Rosa Bebê
Código 6890



Azul Bebê
Código 6889



Lilás
Código 6565



Laranja
Código 6564



Preto
Código 6959



Marrom
Código 7407



Natural
Código 7408



Branco
Código 7638
100 unidades

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKE • MINI CUPCAKE LINERS

Solta fácil e vai ao forno

Em papel antigordura - tamanho 2

Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada)

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.



Amarelo Girassol
Código 6902



Azul Royal
Código 6740



Vermelho
Código 6730



Verde Bandeira
Código 7601



Pink
Código 6741



Rosa Bebê
Código 6892



Natural
Código 6654



Azul Bebê
Código 6891



Lilás
Código 7069



Laranja
Código 7070



Preto
Código 6963



Marrom
Código 6731

FORMINHAS PARA DOCES LISAS • PIROTTINES

Tamanhos 4L, 5L e 6L. Pacote com 1.000 unidades (10 tarugos com 100 unidades cada)

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.

- ✓ Solta fácil
- ✓ Colorida dentro e fora
- ✓ Não transfere cor
- ✓ Não perde a estrutura



Amarelo
Nº4 - 3289
Nº5 - 3187
Nº6 - 3102



Laranja
Nº4 - 3574
Nº5 - 3576
Nº6 - 3572



Vermelha
Nº4 - 3106
Nº5 - 3103
Nº6 - 3198



Rosa
Nº4 - 7644
Nº5 - 3188
Nº6 - 7649



Rosa Bebê
Nº4 - 3193
Nº5 - 7586
Nº6 - 3200



Pink
Nº4 - 3182
Nº5 - 3183
Nº6 - 3186



Lilás
Nº4 - 3294
Nº5 - 3295
Nº6 - 3296



Roxa
Nº4 - 7646
Nº5 - 7645
Nº6 - 7651



Verde Bandeira
Nº4 - 3190
Nº5 - 3261
Nº6 - 3191



Verde Limão
Nº4 - 3290
Nº5 - 3291
Nº6 - 3292



Turquesa
Nº4 - 7643
Nº5 - 7641
Nº6 - 7650



Azul Bebê
Nº4 - 3207
Nº5 - 3213
Nº6 - 3100



Azul Royal
Nº4 - 3098
Nº5 - 3203
Nº6 - 3216



Preta
Nº4 - 3232
Nº5 - 3226
Nº6 - 3217



Branca
Nº4 - 3113
Nº5 - 3112
Nº6 - 3111



Marrom
Nº4 - 3110
Nº5 - 3156
Nº6 - 3152



Ouro Lisa
Nº5 - 3176



Prata Lisa
Nº5 - 3149

FORMINHAS PARA DOCES METALIZADAS • PIROTTINES

Pacote com 1.000 unidades (20 tarugos com 50 unidades cada)

Composição: Papel a base de celulose, revestida com alumínio e quando colorido contém pigmentos atóxicos.





SACOS DE CONFEITAR • PIPING BAGS

SACOS DE CONFEITAR DESCARTÁVEIS

• DISPOSABLE PIPING BAG

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

- ✓ Super resistentes
- ✓ Higiénicos
- ✓ Econômicos
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ É só usar e jogar fora!

DECORE E RECHEIE:

-  Bolos
-  Cupcakes
-  Salgados
-  Chocolates
-  Biscoitos
-  Tortas
-  Doces



Pacote com 50 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 6296
 Médio (22cm x 34cm) Código 7041
 Grande (27cm x 38cm) Código 6297
 Gigante (26cm x 47cm) Código 6298
 Industrial (30cm x 50cm) Código 7604

10 pacotes com 10 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 7517
 Médio (22cm x 34cm) Código 7518
 Grande (27cm x 38cm) Código 7519
 Gigante (26cm x 47cm) Código 7466

10 pacotes com 5 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 6299
 Médio (22cm x 34cm) Código 7042
 Grande (27cm x 38cm) Código 6300
 Gigante (26cm x 47cm) Código 6301



KIT PARA CONFEITAR

Saco descartável super resistente.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

Pacote com 10 kits



Kit 1
 3 sacos médios descartáveis,
 4 bicos e 1 adaptador
 Código 6302

Kit 2
 2 sacos grandes descartáveis,
 4 bicos e 1 adaptador
 Código 6303

CAIXA DE SACOS DE CONFEITAR

Sacos para confeitar descartáveis
 tamanho grande. (27cm x 38cm)

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE



Caixa com 100 unidades
 Código 7594

SACO DE CONFEITAR DUPLO DESCARTÁVEL

Faça decorações coloridas em uma única aplicação.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

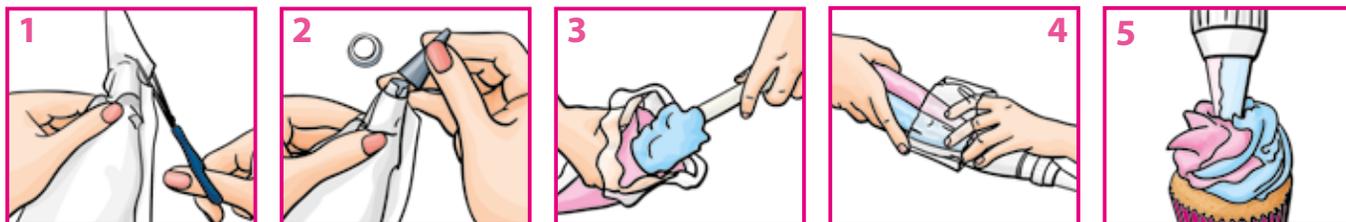
- ✓ Para uso frio
- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Super resistente

Tamanho:
Gigante (26cm x 47cm)

Embalagem com 5 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7256



Dica Mago



1. Insira a parte maior do adaptador dentro do saco de confeitar gigante. Corte a ponta do saco até que o adaptador encaixe perfeitamente. **2.** Encaixe o bico desejado no adaptador e rosqueie a tampa do adaptador. **3.** Adicione os recheios desejados no saco duplo. **4.** Insira o saco duplo já recheado dentro do saco descartável gigante Mago. **5.** Aplique onde desejar.

SACO DE CONFEITAR PARA ACABAMENTO

Ideal para acabamentos delicados e pequenas finalizações.

Composição: PEAD

- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Indicado para coberturas leves
- ✓ Super flexível
- ✓ Sem rebarbas

Tamanho:
Pequeno (30cm x 18,5cm)

Embalagem com 5 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7409





BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

BICOS DE CONFEITAR EM INOX - PEQUENO

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - SMALL

Unitário - Pacote com 12 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê

Perlê Especial



Perlê Riscado

Folha



Pitanga



Babado



Pétala



Chuveirinho



Múltiplo



Flor Especial



Serra



BICOS DE CONFEITAR EM INOX - GRANDE

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - LARGE

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê



Pétala



Pitanga Aberta



Folha



Chuveirão



Flor Especial



Pitanga



Múltiplo



Serra



BICOS DE CONFEITAR

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Recheadores



231
7086



232
7000



795
7201



796
7202



789
7062

Especiais

Esferas



271
7081



273
7082

Saint Honoré



480
7529



686
7528

ADAPTADOR DE BICO

Composição: PEAD, Polietileno de alta densidade e Masterbatch.

Evita a necessidade de retirar o recheio de dentro do saco de confeitar para trocar o bico. Também evita vazamentos de glacê entre o saco e o bico.



Adaptador de Bico Pequeno

Embalagem: 10 solapas com 2 unidades cada
Código 0869



Adaptador de Bico Grande

Embalagem: 5 solapas com 1 unidade cada
Código 0600

ESCOVINHA PARA BICOS

Composição: Aço Inox e Nylon.

Super prática, facilita a limpeza dos bicos de confeitar após o uso.



Embalagem: Pacote com 12 solapas com 2 unidades cada
Código 6696

ARMADORES DE FLORES

Composição: Aço Inox.

Utilizados na confecção de flores, dando suporte e auxiliando no manuseio da massa ou glacê real.



Prego Grande
(9cm)
Pacote com 5 unidades
Código 7083



Prego
(5cm)
Pacote com 5 unidades
Código 3563



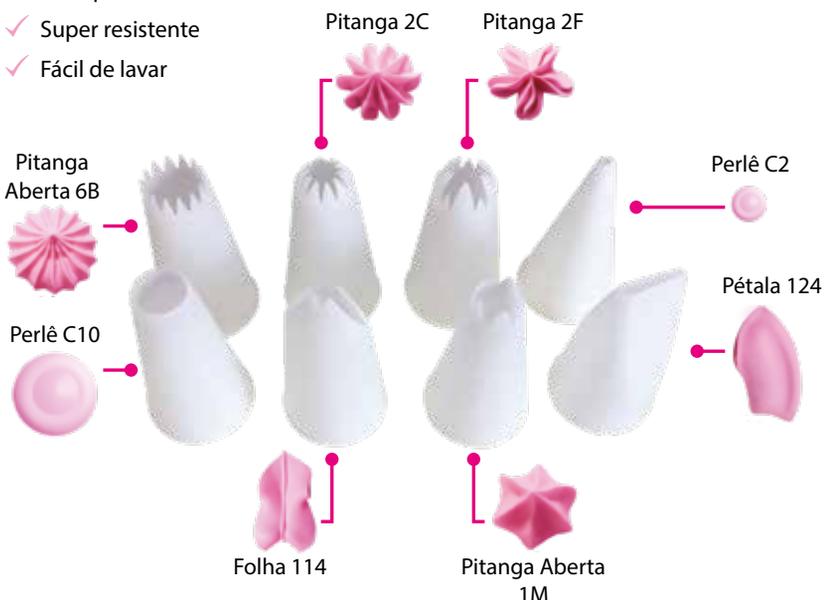
Prego Pequeno
(3cm)
Pacote com 5 unidades
Código 6975



KIT DE BICOS PLÁSTICOS

Composição: Polipropileno

- ✓ Alta qualidade
- ✓ Super resistente
- ✓ Fácil de lavar



Kit Bicos Grandes

Contém 8 bicos de confeitar grandes:
6B Pitanga Aberta, C10 Perlê, C2 Perlê, 1M Pitanga Aberta,
114 Folha, 2C Pitanga, 2F Pitanga, 124 Pétala

Embalagem com 4 unidades
Código 7046



Kit Bicos Pequenos

Contém 4 bicos de confeitar pequenos:
1 Perlê, 1 Pitanga, 1 Folha, 1 Babado

Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch

Embalagem com 10 unidades
Código 7047



Kit Bicos Pequenos

Contém 8 bicos de confeitar pequenos:
10 Perlê, 199 Perlê Riscado, 133 Chuveirinho,
070 Babado, 104 Pétala, 191 Flor Especial,
29 Pitanga e 352 Folha

Embalagem com 8 unidades
Código 7301





INGREDIENTES • INGREDIENTS

SOLTA FÁCIL - DESMOLDANTE

Ingredientes: Óleos vegetais, não hidrogenados, cera vegetal, emulsificante lectina de girassol, antioxidantes (INS306, INS304) e propelentes butano e propano. Validade: 1 ano



- ✓ Prático e pronto para uso!
- ✓ Alto rendimento
- ✓ Indicado para panificação e confeitaria
- ✓ Dispensa o uso de farinha e manteiga



Unte as fôrmas com facilidade e sem sujeira. Basta agitar e aplicar.

Caixa com 6 unidades de 400ml/285g
Código 6888

Use em:



GRILLS



FÔRMAS E ASSADEIRAS



FÔRMAS DE CUPCAKES



FRIGIDEIRAS



MÁQUINAS DE WAFFLE

GEL DE BRILHO

Ingredientes: Água, açúcar, amido modificado, glucose, espessante goma xantana, sal refinado iodado, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Validade: 1 ano



- Substitui a gelatina em tortas e não precisa esperar endurecer para servir.
- Pode ser aplicado no papel de arroz uma fina camada, para dar brilho no desenho.
- Para fazer gel colorido, basta acrescentar corante Soft Gel Mago da cor desejada.

Caixa com 15 frascos de 70g
Código 7056



COLA PARA ALIMENTOS

Ingredientes: Água, Açúcar, Estabilizantes: Carboximetilcelulose, Goma Xantana, Conservante: Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico. Validade: 1 ano



Use a cola comestível para aplicar decorações em bolos e doces e auxiliar na colagem de modelagens com pasta americana. Crie decorações em camadas e muito mais!

Modo de uso: Aplique pequenos pontos da cola no objeto que deseja fixar e espere secar!

Caixa com 12 unidades de 15g
Código 7255



C.M.C.

Ingredientes: Carboximetilcelulose sódica. Validade: 2 anos



Espessante neutro, emulsificante, agente de suspensão homogênea e aglutinante.

• **Colar decorações de pasta americana:**

- 1 Colher (café) de CMC
- 1 Colher (sopa) de água

• **Para dar maior elasticidade à pasta americana:**

- 1 Colher (chá) para 1kg de pasta americana.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 0829

PECTINA

Ingredientes: Pectina. Validade: 2 anos



Indicada para engrossar alimentos, como geléia, e obter um produto uniforme e firme.

Receita básica:

- 1kg de polpa de fruta
- 250g de açúcar
- 1 colher de sopa (20g) de pectina

Obs.: Para obter uma geléia menos consistente, adicione 200ml de água. **Atenção:** algumas frutas soltam mais líquido, nesse caso, não se deve colocar água.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 5799

ÁGAR-ÁGAR

Ingredientes: Ágar-ágar. Validade: 2 anos



O ágar-ágar é um extrato de algas marinhas que é utilizado como gelificante, sendo mais resistente que a gelatina comum, dispensando refrigeração. Pode ser utilizado no preparo de balas, pirulitos, sorvetes, geleias, goiabadas, bananadas entre outros.

Caixa com 12 unidades de 30g
Código 7327

GOMA XANTANA

Ingredientes: Goma Xantana. Validade: 2 anos



A goma xantana é obtida a partir da fermentação do amido de milho. Assim como a goma guar e o C.M.C., é muito utilizada como emulsificante, estabilizante e espessante em misturas e molhos. Mesmo sem glúten, dá elasticidade às massas, permitindo que bolos e pães fiquem macios e fofos, semelhante ao efeito obtido com farinha de trigo com glúten.

Indicado para o preparo de bolos, pães e tortas e recomendada para celíacos e alérgicos a soja, ovo e leite, bem como para veganos e todos àqueles que desejam adotar uma dieta mais saudável.

Caixa com 12 unidades de 50g
Código 7328

ÁCIDO CÍTRICO

Ingredientes: Ácido cítrico anidro. Validade: 3 anos



Ácido cítrico é um ácido orgânico encontrado em frutas cítricas, como abacaxi, limão e laranja. É acidulante (deixa o pH do alimento ácido) e antioxidante (evita o escurecimento).

Aplicações:

Frutas, geleias em compotas, frutas em conserva, mousses, caldas, doces, legumes e bebidas.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7410

CREMOR DE TÁRTARO

Ingredientes: Cremor de tártaro. Validade: 2 anos



Cremor de tártaro é um sal orgânico, obtido dos resíduos salinos depositados nas paredes dos tonéis de carvalho dos vinhos.

Aplicações:

É utilizado para controlar a cristalização do açúcar, mantendo a calda seca sem melar. Possui leve ação fermentativa, contribuindo para a maciez de bolos, tortas e biscoitos. Também utilizado no preparo de suspiros, bolos caramelados, maçã do amor, geleias, cocadas, glacês e chantilly.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7411

GLUCOSE EM PÓ

Ingredientes: Xarope de glucose desidratado. Validade: 1 ano



Glucose em pó é um açúcar extraído do milho, cujo sabor é menos doce do que o açúcar da cana. Por ser em pó, oferece mais praticidade na aplicação. É utilizada para evitar a formação de cristais de açúcar, aumentar o brilho, cremosidade e maciez em sorvetes, pirulitos e massas.

Aplicações:

Pode ser aplicada no preparo de balas, fondants, frutas cristalizadas, caldas e brigadeiros.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7412





AROMAS • FLAVORINGS AND EXTRACTS

EMULSÕES SABORIZANTES

Validade: 18 meses

A Emulsão Saborizante proporciona um sabor delicioso e duradouro nas receitas. Sua textura é cremosa e o aroma concentrado. A emulsão é forneável e por isso o sabor não evapora quando exposto ao calor. Uma excelente opção para realçar o aroma e sabor de seus bolos, biscoitos, recheios, coberturas e na confeitaria em geral.



✓ Realça o aroma e sabor

✓ Alta concentração

✓ Uso quente e frio

✓ Forneável

LIMÃO 

Caixa com 6 unidades
Código 7368 (60ml)
Código 7470 (18ml)

COCO 

Caixa com 6 unidades
Código 7365 (60ml)
Código 7467 (18ml)

LEITE 

Caixa com 6 unidades
Código 7471 (18ml)

ABACAXI 

Caixa com 6 unidades
Código 7478 (60ml)
Código 7482 (18ml)

BAUNILHA 

Caixa com 6 unidades
Código 7366 (60ml)
Código 7468 (18ml)

PÃO DE MEL 

Caixa com 6 unidades
Código 7469 (18ml)

AVELÃ 

Caixa com 6 unidades
Código 7475 (18ml)

AMÊNDOA 

Caixa com 6 unidades
Código 7481 (60ml)
Código 7485 (18ml)

FRUTAS VERMELHAS 

Caixa com 6 unidades
Código 7472 (18ml)

LARANJA 

Caixa com 6 unidades
Código 7477 (18ml)

MORANGO 

Caixa com 6 unidades
Código 7417 (60ml)
Código 7473 (18ml)

CEREJA 

Caixa com 6 unidades
Código 7479 (60ml)
Código 7483 (18ml)

PISTACHE 

Caixa com 6 unidades
Código 7474 (18ml)

RUM 

Caixa com 6 unidades
Código 7476 (18ml)

MARACUJÁ 

Caixa com 6 unidades
Código 7532 (60ml)
Código 7533 (18ml)

PANETONE 

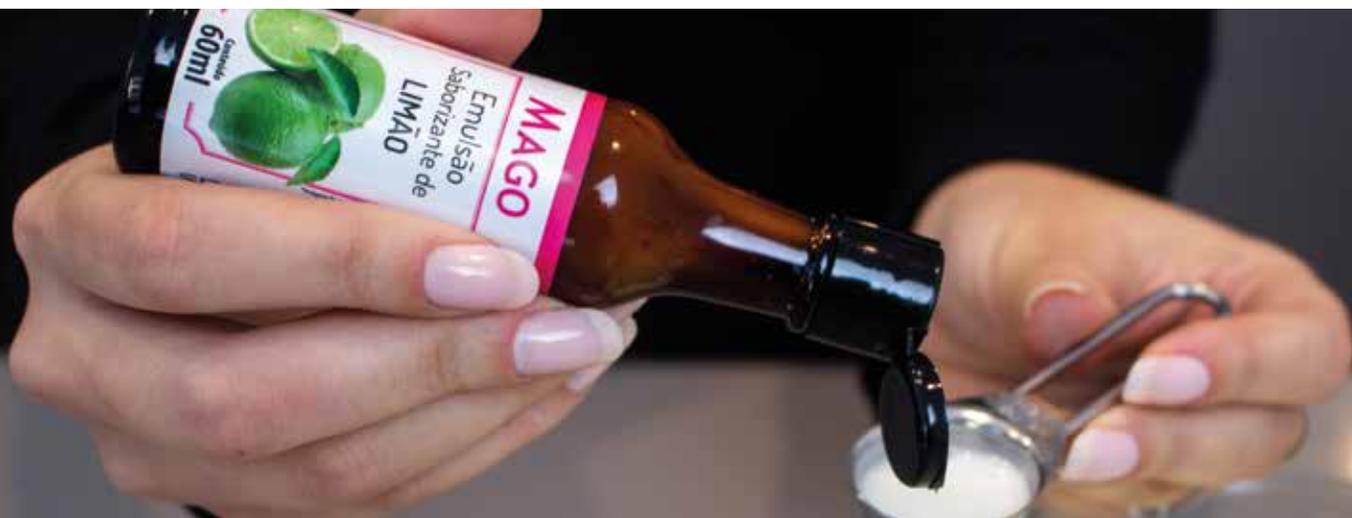
Caixa com 6 unidades
Código 7480 (60ml)
Código 7484 (18ml)

CAFÉ 

Caixa com 6 unidades
Código 7605 (18ml)

LIMÃO SICILIANO 

Caixa com 6 unidades
Código 7606 (18ml)



PASTA SABORIZANTE



Validade: 18 meses.

Caixa com 6 unidades

A Pasta saborizante foi desenvolvida com ingredientes nobres e saborosos. Super concentrada e com pedaços ela proporciona um delicioso sabor nas receitas de bolos, doces, recheios, coberturas, sorvetes e outros.

- ✓ Adiciona aroma e sabor
- ✓ Concentrado
- ✓ Contém pedaços
- ✓ Alto Rendimento
- ✓ Sabor idêntico ao natural



BAUNILHA
Código 7589 (90g)



PISTACHE
Código 7587 (90g)



MORANGO
Código 7588 (90g)



AVELÃ
Código 7591 (90g)



LIMÃO SICILIANO
Código 7590 (90g)



FRUTAS DO BOSQUE
Código 7592 (90g)



CEREJA
Código 7632 (90g)



COCO
Código 7630 (90g)



MARACUJÁ
Código 7631 (90g)



NOZES
Código 7633 (90g)



CORANTES • FOOD COLORING

CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL PREMIUM • LIPOSOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó **puro e concentrado**, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional. Caixa com 8 unidades. Validade: 5 anos



Azul (5g) Código 7123
 Rosa (5g) Código 7121
 Amarelo (5g) Código 7119
 Laranja (5g) Código 7120
 Violeta (5g) Código 7117
 Vermelho (5g) Código 7122
 Verde (5g) Código 7118
 Dióxido de Titânio (15g) Código 7163

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL PREMIUM • WATER SOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó **puro e concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos concentrado, ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional. Caixa com 8 unidades de 5g cada. Validade: 5 anos



Amarelo Código 7313
 Azul Código 7314
 Laranja Código 7315
 Marrom Código 7316
 Rosa Código 7317
 Verde Código 7318
 Vermelho Código 7320

CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS • HIDROSSOLÚVEL

Corante em pó indicado para suspiros, macarrons, massas, chantilly, dentre outros. Caixa com 12 unidades de 6g cada. Validade: 2 anos



Azul (6g) Código 7520
 Rosa (6g) Código 7463
 Amarelo (6g) Código 7523
 Laranja (6g) Código 7534
 Roxo (6g) Código 7526
 Vermelho (6g) Código 7521
 Vermelho Marsala (6g) Código 7525
 Verde (6g) Código 7527
 Marrom (6g) Código 7524
 Preto (6g) Código 7522

CORANTE EM PÓ PARA CHOCOLATE • LIPOSSOLÚVEL

Corante em pó indicado para chocolate. Caixa com 12 unidades de 6g cada. Validade: 2 anos



Azul (6g) Código 7572
 Rosa (6g) Código 7571
 Amarelo (6g) Código 7575
 Laranja (6g) Código 7580
 Vermelho (6g) Código 7573
 Verde (6g) Código 7579
 Preto (6g) Código 7574

CORANTE CHOCO SOFT

NOVO

Validade: 2 anos. Caixa com 6 unidades de 50g.

O único 100% pronto para uso, o corante cremoso Choco Soft é indicado para pigmentar chocolates e coberturas com mais facilidade. Sem risco de mudar a estrutura do chocolate e sem pontos de hiperpigmentação.



Amarelo	Azul	Branco	Laranja	Preto	Rosa	Verde	Vermelho
Código	Código	Código	Código	Código	Código	Código	Código
7653	7659	7655	7656	7657	7652	7658	7654

Cores ilustrativas



- ✓ Único pronto para uso!
- ✓ Não altera sabor e textura
- ✓ Com conta gotas
- ✓ Não precisa ir ao micro-ondas

CAKE PAINT

NOVO

Composição: Água, álcool de cereais e corante artificial para fins alimentícios. Validade: 2 anos. Caixa com 12 unidades de 20g.

Pronta para uso, a cake paint é indicada para decorações com pincéis e pinturas aquareladas.



Verde	Azul	Preto	Rosa	Amarelo	Vermelho
Código	Código	Código	Código	Código	Código
7600	7595	7598	7599	7597	7596

- ✓ Pronta para uso
- ✓ Cobertura uniforme e alto rendimento
- ✓ Secagem rápida
- ✓ Atóxica, sem cheiro ou gosto
- ✓ Indicada para aerógrafos
- ✓ Excelente para pinturas aquareladas

Cores ilustrativas

CANETA GEL • FOOD COLORING PENS GEL

Indicada para escritas, desenhos e detalhes. Pode ser aplicada em chantilly, glacê, pasta americana, fondants e coberturas lisas e cremosas.

Caixa com 6 unidades de 60g.

Cores ilustrativas



Amarelo
Código 7531



Azul
Código 7490



Pink
Código 7492



Preto
Código 7489



Verde
Código 7491



Vermelho
Código 7488



- ✓ Aplicador fino
- ✓ Efeito gel brilhante
- ✓ Não mancha

CANETA COM TINTA ALIMENTÍCIA • FOOD COLORING PENS

Composição: Água, álcool de cereais e corante artificial para fins alimentícios. Validade: 2 anos

Indicada para decorar pequenos detalhes em bolos, salgados, biscoitos, tortas, cupcakes, pasta americana e superfícies secas. Não indicada para chocolates, pois o corante dela é a base de água e não adere ao chocolate.



Ponta fina com 5 unidades
Pacote com 10 kits com 5 canetas nas cores: azul, marrom, preto, verde e vermelho.
Código 3826



Ponta fina com 8 unidades
Pacote com 10 kits com 8 canetas nas cores: amarelo, azul, laranja, marrom, pink, preto, verde e vermelho.
Código 6900



Cores ilustrativas



- ✓ Recarregável

CORANTE SOFT GEL • CONCENTRATED FOOD COLORING GEL

Corante hiper-concentrado em gel. Caixa display com 6 unidades de 60g cada e 12 unidades de 15g cada.

Validade: 2 anos

Cores ilustrativas



Rosa Pink
Códigos:
7209 (60g)
7227 (15g)



Rosa Bebê
Códigos:
5738 (60g)
7218 (15g)



Rosa Boneca
Códigos:
7554 (60g)
7553 (15g)



Fúcsia
Códigos:
7619 (60g)
7625 (15g)



Embalagem conta gotas para facilitar a dosagem



Rosa Chiclete
Códigos:
7455 (60g)
7456 (15g)



Rosa Seco
Códigos:
7459 (60g)
7460 (15g)



Coral
Códigos:
7453 (60g)
7454 (15g)



Azul Bebê
Códigos:
7620 (60g)
7626 (15g)



Azul
Códigos:
5737 (60g)
7216 (15g)



Azul Jeans
Códigos:
7309 (60g)
7310 (15g)



Azul Marinho
Códigos:
7451 (60g)
7452 (15g)



Azul Turquesa
Códigos:
7205 (60g)
7223 (15g)



Verde Sereia
Códigos:
7622 (60g)
7628 (15g)



Verde Menta
Códigos:
7449 (60g)
7450 (15g)



Verde Seco
Códigos:
7457 (60g)
7458 (15g)



Verde Folha
Códigos:
7206 (60g)
7224 (15g)



Verde
Códigos:
5736 (60g)
7214 (15g)



Verde Limão
Códigos:
7211 (60g)
7229 (15g)



Amarelo
Códigos:
5733 (60g)
7215 (15g)



Marfim
Códigos:
7212 (60g)
7230 (15g)



Amarelo Gema
Códigos:
7208 (60g)
7226 (15g)



Abóbora
Códigos:
7618 (60g)
7624 (15g)



Laranja
Códigos:
7013 (60g)
7220 (15g)



Vermelho
Códigos:
5735 (60g)
7217 (15g)



Vermelho Brilhante
Códigos:
7621 (60g)
7627 (15g)



Vermelho Marsala
Códigos:
7210 (60g)
7228 (15g)



Marrom
Códigos:
7014 (60g)
7221 (15g)



Preto
Códigos:
5739 (60g)
7219 (15g)



Branco
Códigos:
7207 (60g)
7225 (15g)



Lavanda
Códigos:
7617 (60g)
7623 (15g)



Violeta
Códigos:
7087 (60g)
7222 (15g)



Roxo Uva
Códigos:
7447 (60g)
7448 (15g)

CORANTE LÍQUIDO • LIQUID FOOD COLORING

Corante líquido com menor concentração. Caixa display 12 unidades de 20ml cada.
Validade: 2 anos

Cores ilustrativas



Rosa Pink
Código:
7359 (20ml)



Rosa Bebê
Código:
7358 (20ml)



Violeta
Código:
7362 (20ml)



Azul
Código:
7355 (20ml)



Verde
Código:
7360 (20ml)



Amarelo
Código:
7357 (20ml)



Laranja
Código:
7363 (20ml)



Vermelho
Código:
7354 (20ml)



Marrom
Código:
7361 (20ml)



Preto
Código:
7356 (20ml)



UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS

- TOOLS AND ACCESSORIES

PRATO GIRATÓRIO PREMIUM

NOVO

Gire o prato para confeitar o bolo inteiro com mais facilidade.

Composição: PSAl + PP + Rolamento em ABS
Validade: indeterminada.

NOVA TECNOLOGIA DE ROLAMENTO

15 Suporta até 15kg

Giro 360°

Rolamento em ABS



29,5cm de diâmetro
Embalagem unitária
Código 7640

29,5cm de largura



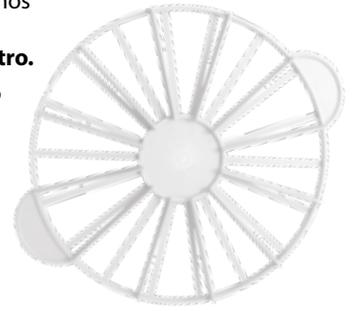
7cm de altura

FATIA CERTA

Marque bolos e tortas em tamanhos iguais. **2 tipos de marcação: 12 pedaços de um lado e 18 do outro.**

Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch

27cm de diâmetro
Embalagem unitária
Código 2182



PRATO GIRATÓRIO/BAILARINA - ALUMÍNIO

Composição: Alumínio



Medida: 30cm de diâmetro.
Embalagem unitária.
Código 7439

Possui pés antiderrapantes para não escorregar e dar segurança na hora da decoração.

- ✓ Alta qualidade
- ✓ Para bolos de até 30kg
- ✓ Sem trepidação
- ✓ Rotação suave

NIVELADOR E CORTADOR DE BOLO

Ideal para cortar e nivelar camadas do bolo na altura desejada, independente do seu formato. Contém 16 alturas diferentes. Fácil de limpar!

Composição: Aço Inox



Dimensões:
33cm x 21cm

Pacote com 5 unidades,
embalagem unitária
Código 6921

Dica Mago



1. Use as marcações das hastas laterais para escolher a altura que deseja fatiar.



2. Apoie as hastas em uma superfície plana e deslize o nivelador através do bolo para cortar com facilidade.



3. Use também para nivelar a superfície do bolo, facilitando na hora de decorar.

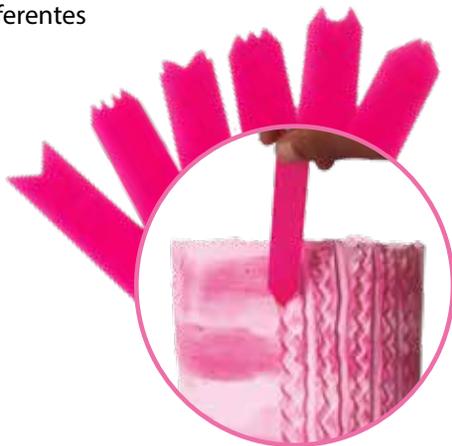


ESPÁTULA GRAFIATO

NOVO

- ✓ Facilita as decorações
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Versátil
- ✓ 12 desenhos diferentes

Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7585



MINI RASPADORES

Composição: Polipropileno



Rosa
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7325



Transparente
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7324

ESPÁTULA PARA ALISAR BOLO

Composição: Aço Inox



- ✓ Não enferruja
- ✓ Super resistente
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Ideal para alisar bolos de até 25cm

Tamanho da lâmina: 25cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7423



ESPÁTULAS

Ideal para trabalhos com glacês e chantilly.
Composição: Aço Inox e Nylon

Espátula Angular Ponta Redonda



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7143

Espátula Reta



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7144



Espátula Reta Ponta Redonda Grande

Espátula Angular Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7145

Espátula Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7302



Tamanho útil da lâmina: 25cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7425

ESPÁTULAS DE SILICONE

Espátulas para uso culinário, podem ser usadas para mexer grelhados, cremes, coberturas e entre outros, sem deixar nenhum tipo de arranhão nas panelas.

Composição: Silicone

Colher Grande

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7441

Espátula Grande

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7443

Espátula Raspadora

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7444

Colher Pequena

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7442



ESPÁTULA GLACEIRA

Multiuso, ideal para misturar massas.

O lado vazado é utilizado para incorporar ar em suas massas.

Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade)

+ Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 4687

FACA ANGULAR PARA PASTA AMERICANA

Faca para corte de pasta americana.

Composição: PS (Poliestireno)

+ Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7141



ESPÁTULA PARA COBERTURA

Espátula para uso culinário, pode ser utilizado para mexer cremes, aplicar chantilly e/ou coberturas em bolo. Não deve ser utilizada a alta temperatura.

Composição: PE + EVA

Embalagem unitária

Pacote com

10 unidades

Código 7308



ESPÁTULA FACA

Composição: Polipropileno + Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 6306

ALISADOR DE PASTA

Utilize para alisar e deixar

a pasta de seus doces

completamente uniforme

Composição: PSAI (Poliestireno

de Alto Impacto) + Masterbatch

Tamanho 8,5cm x 16,5cm

Embalagem

com 10 unidades

Código 4978



EJETOR PARA MASSA

Ferramenta que faz com que a massa passe por discos com desenhos diversos, modelando rapidamente. Use com pasta americana ou massa elástica.

Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) + Masterbatch

Embalagem com uma seringa plástica, 01 embolo, 8 roscas de desenhos diversos.

Embalagem com 10 jogos

Código 4949



CORTANTES FLORES E FOLHAS

Utilizados para massas em geral, como biscoitos e pasta americana. Também tem vários usos em artesanato.

Grátis: apostila com passo a passo.

Composição: PSAl - Poliestireno de Alto Impacto+ masterbatch



Embalagem com 10 jogos
Código 5645

BOLEADOR DE METAL

Ferramenta que facilita a modelagem em pasta americana, usada para arredondar folhas, pétalas e flores e fazer cavidades onde serão colados olhos, bocas ou outros elementos pequenos.

Composição: Aço Inox



Kit com 3 boleadores

Embalagem com 5 unidades

Código 7055

PINCEL DO CHEF

Prático, fácil de usar e de lavar.

Composição: Cabo em polipropileno;
Cerdas 100% nylon

Embalagem com

10 unidades

Código 7040



BORRIFADOR PARA PÓS E BRILHOS

NOVO

Agora ficou muito mais fácil fazer lindas decorações!

Composição: Polipropileno e Poliestileno

Validade: Indeterminada



Contém 4 peças: 1 borrifador movido a pressão, 2 potinhos para colocar pó ou brilho e 1 caninho para encaixar.

Embalagem com

5 jogos

Código 7639

ROLO LISO

Abre e alisa massas, substituindo o antigo rolo de madeira.
Composição: PEAD EXTRUSADO



Rolo Liso Pequeno
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 25cm

Embalagem com
5 unidades
Código 2088

Rolo Liso 37cm
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 37cm

Embalagem unitária
Código 7268

TESOURA PARA FLORES

Composição: Acrilonitrila-butadieno-estireno (ABS)

Tesoura para flores de chantilly ou glacês.
Ideal para aplicar flores em bolos e doces.



Base redonda
com maior apoio

Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7148

MEDIDA CERTA

Quando colocado nas pontas do rolo Mago permite que a massa seja aberta em uma altura uniforme.

Composição: Silicone



Kit com 4 alturas diferentes
Embalagem com 5 unidades
Código 6671



1,5mm
(altura)

4mm
(altura)

6mm
(altura)

10mm
(altura)

FOLHA ANTIADERENTE



Revestida com Teflon® especial, não precisa untar a fôrma e é reutilizável. Resistente à temperaturas de -80°C até + 260°C. Super flexível. Ideal para doces e salgados.

Composição: tecido de fibra de vidro revestido com PTFE (Teflon)

Disponíveis nos tamanhos:

Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 6 unidades
Código 6828

Tamanho: 60cm x 40cm
Embalagem unitária
Código 7326

SUPORE PARA BOLOS

Usado para dar estabilidade para bolos de andar.
Composição: Polietileno



Dica Mago



Pequeno

Embalagem com 8 unidades
Caixa com 6 pacotes
Código 7538

Médio

Embalagem com 4 unidades
Caixa com 6 pacotes
Código 6827

Medidas:

Comprimento: 30cm
Diâmetro: 1,13cm

Medidas:

Comprimento: 30cm
Diâmetro: 2cm

Após montar o bolo, corte os suportes na altura exata e fixe na base conforme ilustração acima. Para colar o andar superior, aplique o glacê de sua preferência na base. Obs: O andar superior deve estar previamente montado sobre uma estrutura de papelão ou isopor. Para finalizar, decore como desejar.



KIT CARIMBOS MARCADORES

Feito em material resistente e com acabamento perfeito, o carimbo marcador é indicado para decorar, docinhos, pasta americana, biscoitos, pães de mel, pirulitos e muito mais.

Composição: PSAI + PEAD **Validade:** Indeterminada

NOVO

- ✓ Super resistente
- ✓ Acabamento preciso



Modelo Aniversário

Embalagem com 7 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7551



Modelo Love

Embalagem com 7 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7568

Modelo Natal

Embalagem com 7 unidades
Código 7636



Modelo Números

Embalagem com 10 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7569



TAPETE FIBRA DE VIDRO

Tapete feito de fibra de vidro resistente à altas temperaturas, antiaderente.

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca



Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 4 unidades
Código 7088

TAPETE PARA MACARONS FIBRA DE VIDRO

Tapete feito de fibra de vidro resistente à altas temperaturas, antiaderente, assa uniformemente e possui marcações circulares com diâmetros de 3cm e 4cm.

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca



Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 4 unidades
Código 7413

ESTECAS

Jogos variados de ferramentas para modelar, usadas para fazer detalhes, cortes e marcações.

Composição: PSAl - Poliestireno de Alto Impacto + Masterbatch



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 5681



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5682



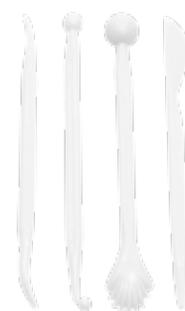
Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5683



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 3831



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5641



Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5642



PÓS PARA DECORAÇÃO
• DECORATING POWDERS

ARTESANATO E DECORAÇÃO

• DECORATING POWDERS



PÓ PARA DECORAÇÃO - MINERAL

Os pós da linha mineral são ideais para dar **aquele efeito metalizado!** Você pode usar puro ou misturado com álcool de cereais. Caixa com 12 unidades,

CORES	5G	8G	50G
Nácar	7503	7133	-
Ouro Ilusão	7508	7138	-
Prata	7501	7131	-
Cobre	7502	7132	-
Vermelho	7506	7136	-
Ouro Rose	7509	7139	-
Ouro	7500	7130	7537
Dourado Retrô	7555	-	-
Dourado Puro	7556	-	-
Rosa	7507	7137	-
Rosa Cereja	7560	-	-
Lilás	7581	-	-
Violeta	7582	-	-
Azul	7505	7135	-
Azul Céu	7576	-	-
Verde Menta	7558	-	-



PÓ PARA DECORAÇÃO - PEDRAS PRECIOSAS BRILHO

Caixa com 12 unidades



CORES	5G
Turmalina	7565
Quartzo Rosa	7563
Jade	7564
Cristal (mineral)	7566





PÓ PARA DECORAÇÃO - BRILHO

Os pós da linha brilho são mais grossos, perfeitos para brilhar e arrasar, dando aquele **efeito glow!** Caixa com 12 unidades,

CORES	5G	10G	50G
Azul Claro	7513	7403	-
Azul Escuro	7542	-	-
Rosa Boneca	7561	-	-
Pink	7515	7405	-
Rose	7514	7404	-
Vermelho Brilhante	7516	7406	-
Violeta	7544	-	-
Ouro Brilhante	7511	7401	-
Ouro Champanhe	7543	-	-
Prata Unicórnio	7512	7402	-
Preto	7510	7400	-
Pérola	7497	6939	7097

PÓ PARA DECORAÇÃO - FURTACOR

Os pós da linha furtacor são **discretos, delicados e super diferenciados**. Indicado para acabamentos, com auxílio de pincéis ou do borrifador de pó. O efeito vai depender da cor de fundo da decoração.

Caixa com 12 unidades

CORES	5G	10G
Verde	7499	7054
Azul	7496	6938
Amarelo	7495	6936
Rosa	7494	6935
Vermelho	7498	6987
Lilás	7493	6934



Aponte a câmera do celular
para ter acesso ao nosso
catálogo virtual!



Mago Ind. e Com. de Produtos para Confeitaria Ltda.

CNPJ: 53.509.568/0001-07

Av. José Giorgi, 301 – Módulo B2 – Granja Viana II



/magoindustria



@magoindustria



/magoindustria