



MAGO

Há mais de 40 anos criando momentos mágicos!

— CATÁLOGO 2026 —





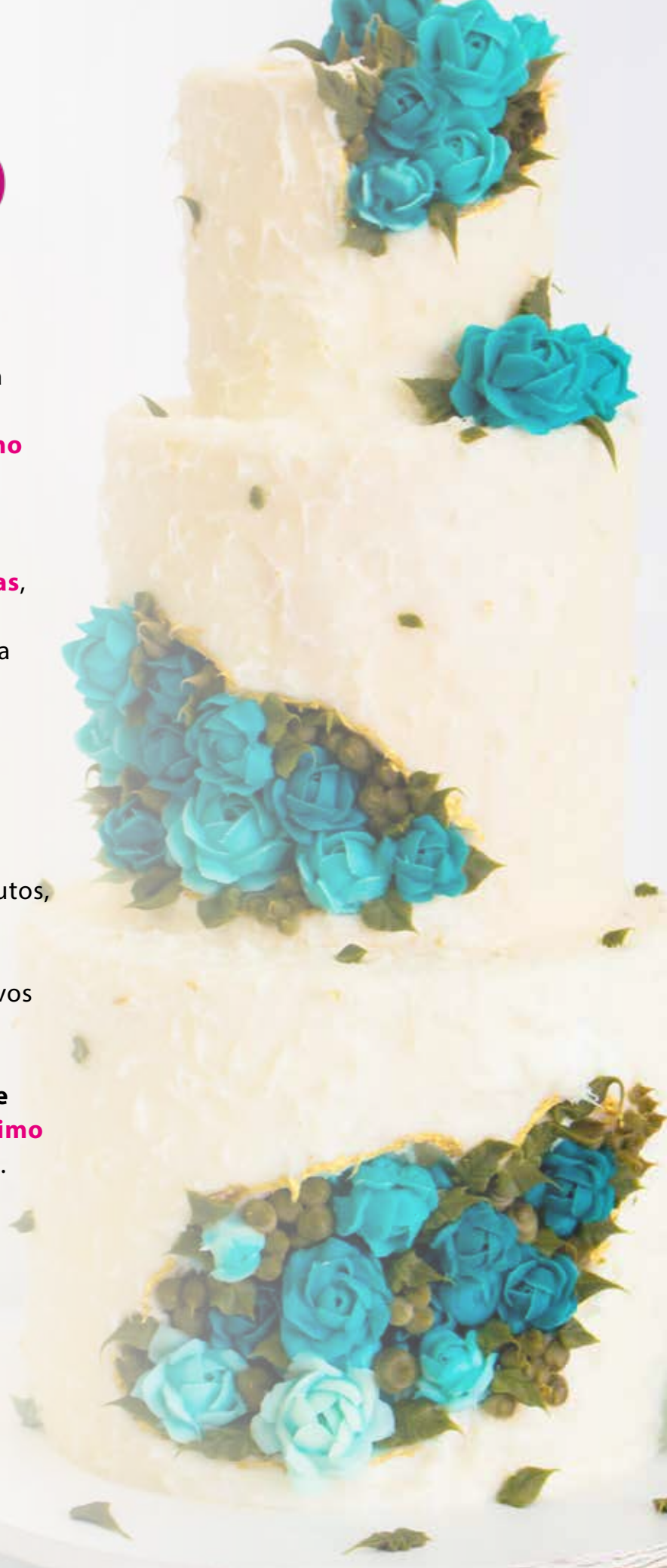
MAGO

Há mais de **40 anos**, estamos ao lado de **quem cria**. Desenvolvemos **soluções para confeitaria, culinária e artesanato**, sempre combinando **qualidade profissional, desempenho e excelente custo-benefício**.

A **inovação** faz parte da nossa **essência**. Acompanhamos **tendências**, evoluímos **processos** e aprimoramos constantemente nosso **portfólio** para entregar **produtos que realmente agregam valor** no dia a dia de quem trabalha, empreende e produz.

Nossa trajetória é construída com base em **confiança, compromisso e parceria**. Mais do que fornecer produtos, oferecemos **apoio, conhecimento e soluções** que ajudam a transformar criações em renda, crescimento e novos negócios.

Entre em contato com nossa equipe de vendas e venha **construir o próximo capítulo dessa história** com a gente.



Últimos Lançamentos



FORMINHA PARA CUPCAKE METALIZADA

- ✓ Não transfere cor
- ✓ Resistente
- ✓ Própria para ir ao forno

Pág 06

FORMINHA METALIZADA PARA DOCES Nº5

Marrom fora e Ouro dentro

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



Pág 07



SACO PARA CONFEITAR 25 UNIDADES

- ✓ Super resistentes
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ Uso quente e frio

Pág 11

TAMANHOS DISPONÍVEIS:

- Pequeno (31cm x 19cm)
- Médio (34cm x 22cm)
- Grande (38cm x 27cm)

CORANTES SOFT GEL 15G E 60G

- ✓ Corante hiper-concentrado em gel
- ✓ Fácil aplicação
- ✓ Não altera o sabor

Pág 19

NOVAS CORES:

- Verde Natal
- Vermelho Natal



AROMAS PARA PIPOCA

Pág 28



- ✓ Uso prático e econômico
- ✓ Rendimento excelente
- ✓ Uso profissional e doméstico

PASTA SABORIZANTE DE LARANJA 90G

Pág 25



- ✓ Super concentrada
- ✓ Polpa extra

AROMA HIDROALCOÓLICOS DE PANETONE 30ML

Pág 27

- ✓ Perfeito para adicionar um toque especial nas receitas



AROMAS HIDROALCOÓLICOS 960ML

Pág 27

- ✓ Perfeito para adicionar um toque especial em suas receitas

NOVOS SABORES:

- Coco
- Pistache
- Laranja
- Queijo
- Manteiga



ANTIMOFO PARA MASSAS

- ✓ Previne mofo e bolor
- ✓ Mais durabilidade para massas
- ✓ Não altera o sabor

Pág
32



ISOMALT

- ✓ Substituto do açúcar para decorações
- ✓ Brilho cristalino
- ✓ Não carameliza e não gruda

Pág
32



GELEIA DE BRILHO

- ✓ Adiciona brilho à produtos de confeitaria e panificação
- ✓ Não altera o sabor nem a cor das preparações

Pág
33





FORMINHAS • PIROTTINES

FORMINHAS PARA CUPCAKE • CUPCAKE LINERS



Solta fácil e
vai ao forno

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada. | Em papel antigordura – tamanho 0.
Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada).



Amarelo Girassol
Cód. 6562



Laranja
Cód. 6564



Vermelho
Cód. 6555



Pink
Cód. 6563



Rosa Bebê
Cód. 6890



Lilás
Cód. 6565



Verde Bandeira
Cód. 6557



Azul Bebê
Cód. 6889



Azul Royal
Cód. 6556



Preto
Cód. 6959



FORMINHAS PARA CUPCAKE METALIZADAS

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 720 unidades (20 tarugos com 36 unidades cada).



Marrom
Cód. 7407



Natural
Cód. 7408



Industrial OB
Cód. 7638
100 unidades

Pacote com 1.000 unidades
(10 tarugos com 100
unidades cada)



Ouro
Cód. 7786



Prata
Cód. 7785

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKE • MINI CUPCAKE LINERS



Solta fácil e
vai ao forno

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada. | Em papel antigordura – tamanho 2.
Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada).



Amarelo Girassol
Cód. 6902



Laranja
Cód. 7070



Vermelho
Cód. 6730



Pink
Cód. 6741



Rosa
Cód. 7602



Rosa Bebê
Cód. 6892



Lilás
Cód. 7069



Verde Bandeira
Cód. 7601



Azul Bebê
Cód. 6891



Azul Royal
Cód. 6740



Preto
Cód. 6963



Marrom
Cód. 6731



Natural
Cód. 6654



Branca
Cód. 3123

Pacote com 1.000 unidades
(10 tarugos com 100
forminhas cada).

FORMINHAS PARA DOCES LISAS • PIROTTINES

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Tamanhos 3, 4, 5 e 6 – Pacote com 1.000 unidades (10 tarugos com 100 unidades cada).

- ✓ 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



Pink
Nº4 - 3182
Nº5 - 3183
Nº6 - 3186



Rosa
Nº4 - 7644
Nº5 - 3188
Nº6 - 7649



Rosa Bebê
Nº4 - 3193
Nº5 - 7586
Nº6 - 3200



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



Marrom
Nº3 - 7071
Nº4 - 3110
Nº5 - 3156
Nº6 - 3152



Branca
Nº3 - 3122
Nº4 - 3113
Nº5 - 3112
Nº6 - 3111



Ouro Lisa
Nº5 - 3176



Prata Lisa
Nº5 - 3149



Marrom fora e
Ouro dentro
Nº5 - 7846

FORMINHAS PARA DOCES METALIZADAS • PIROTTINES

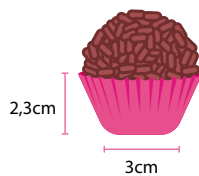
Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Tamanho 5 – Pacote com 500un. (10 tarugos com 50 unidades cada).

Tamanhos disponíveis:



N° 2

- Mini cupcake
- Macarrons
- Mini donuts
- Brigadeirão



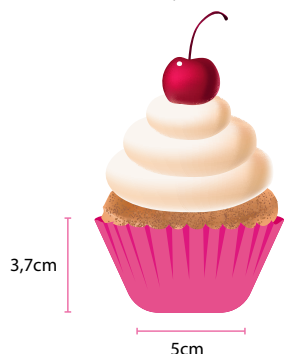
N° 3 (45g)

- Trufas
- Brigadeirão
- Mini salgados
- Doces modelados



N° 5 (20g)

- Brigadeiros
- Docinhos de festas



N° 0

- Mini cupcake
- Muffins



N° 4 (30g)

- Brigadeiros
- Docinhos gourmet
- Mini tortinhas



N° 6 (15g)

- Mini docinhos

DESCARTÁVEIS DE PAPEL
• DISPOSABLE PAPER LINERS



FUNDO PARA ASSAR BOLOS

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada.

O Fundo para Assar Bolos evita que a massa grude na forma, facilitando o desenforme. Confeccionado em papel antiaderente, garante praticidade e economia de tempo ao eliminar a necessidade de untar.

- ✓ Fácil de desenformar
- ✓ Evita que a massa grude
- ✓ Descartável

15CM
10 unidades
Cód. 7670

20CM
10 unidades
Cód. 7671

25CM
10 unidades
Cód. 7672



CARTUCHO DE PAPEL

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 125 unidades (5 pacotes com 25 unidades).

O Cartucho é ideal para fazer detalhes e finalizações com chocolate ou glacê real.



Modo de Usar:

-  Coloque o cartucho de papel em uma superfície reta, com o lado A apontando para você.
-  Enrole a ponta do lado C de encontro com o lado A.
-  Com uma mão, segure o lado A e C juntos. Com a outra mão, enrole a ponta do lado B por cima até que se encontre com o lado A e C, criando um cone.
-  Alinhe todas as pontas até criar uma ponta aguda no topo do cone. Feche o cone com uma fita adesiva na lateral, ou dobre as pontas para dentro.
-  Preencha o cone até aproximadamente metade, e corte a ponta para começar a decorar.
-  Aperte e dobre o fundo do cone para fechar, e comece a decorar conforme

30cm x 30cm
25 unidades
Cód. 7673

PAPEL ANTIGORDURA

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 100 unidades (10 pacotes com 10 unidades cada).

É ideal para assar biscoitos, resfriar chocolates e envolver alimentos. Resistente ao calor, pode ser usado no forno, prevenindo que os alimentos grudem e absorvam gordura.



- ✓ Pode ser usado como embalagem
- ✓ Forneável

30cm x 40cm
10 unidades
Cód. 7669





SACOS DE CONFEITAR • PIPING BAGS







SACOS DE CONFEITAR DESCARTÁVEIS

• DISPOSABLE PIPING BAG

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada.

- ✓ Super resistentes
- ✓ Higiénicos
- ✓ Econômicos
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ Uso quente e frio
- ✓ Vai ao microondas, freezer e geladeira

DECORE E RECHEIE:

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



50 UNIDADES

(Embalagem com 50un. | Pacote unitário)
Pequeno - Cód. 6296
Médio - Cód. 7041
Grande - Cód. 6297
Gigante - Cód. 6298
Industrial - Cód. 7604

25 UNIDADES

(4 pacotes com 25un. cada)
Pequeno - Cód. 7788
Médio - Cód. 7789
Grande - Cód. 7790

10 UNIDADES

(10 pacotes com 10 un. cada)
Gigante - Cód. 7466

5 UNIDADES

(10 pacotes com 5un. cada)
Pequeno - Cód. 6299
Médio - Cód. 7042
Grande - Cód. 6300
Gigante - Cód. 6301



KIT PARA CONFEITAR • CAKE DECORATING SET

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE. | Validade: Indeterminada.
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



Bicos do kit

Perlê



Pitanga



Folha



Pétala



SACO DE CONFEITAR DUPLO DESCARTÁVEL • DUO DISPOSABLE PIPING BAG

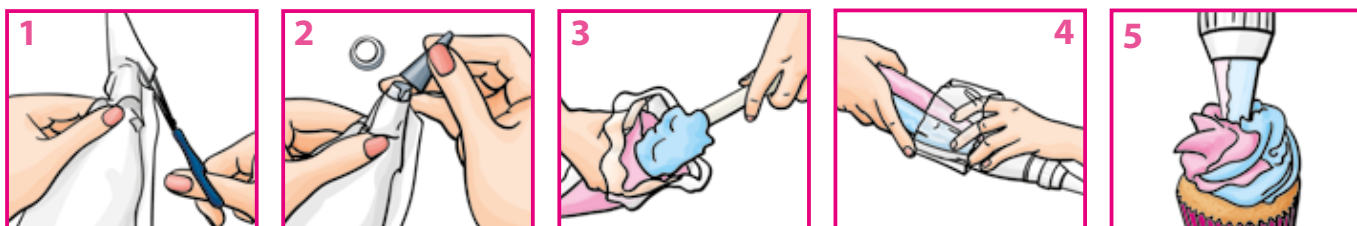
Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada. | Tamanho: Gigante (26cm x 47cm).
Embalagem com 5un. – Pacote com 10un.
Código 7256

Faça decorações coloridas em uma única aplicação.

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



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.

CAIXA DE SACOS DE CONFEITAR • DISPOSABLE PIPING BAG BOX

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada.
Sacos para confeitar descartáveis tamanho grande (27cm x 38cm).
Caixa com 100un.
Código 7594





BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

BICOS DE CONFEITAR EM INOX - PEQUENO

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - SMALL

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 12un.

Perlê



00
6340

1
6346

2
6366

Mais Vendidos
3
6376

4
6383

5
6391

7
6401

10
6347

Perlê Riscado



199
6365

362
6382

Perlê Especial



105
6351

Folha



66
6397

69
6400



70
6402



352
7061

Pitanga



14
6358

16
6360

17
6361

18
6362

19
6363

20
6367

21
6368

Mais Vendidos
22
6369

26
6372

28
6374

29
6375

30
6377

31
6378

32
6379

34
6380

35
6381

96
6408

Babado



030
6339

040
6341

060
6343

070
6344

Mais Vendidos
090
6345

63
6394

98
6409

Pétala



Chuveirinho



Flor Especial



Serra



BICOS DE CONFEITAR EM INOX - GRANDE

- STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - LARGE

Composição: Aço Inox. | Validade: indeterminada.
Pacote com 5un.

Perlê



Pétala



Pitanga Aberta



Chuveirão



Folha



Flor Especial



Pitanga



Múltiplo



Serra



BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.

Especiais



Esferas



Saint Honoré



ADAPTADOR DE BICO

Composição: PEAD, Polietileno de alta densidade e Masterbatch. | Validade: Indeterminada.

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.



PEQUENO

Embalagem com 2un.
Pacote com 10un.
Cód. 0869



GRANDE

Unitário
Pacote com 5un.
Cód. 0600

ESCOVINHA PARA BICOS

Composição: Aço Inox e Nylon. | Validade: Indeterminada.
Embalagem com 2un. – Pacote com 12un.

Cód. 6696

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



ARMADORES DE FLORES

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.

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



PREGO

(5cm)
Unitário.
Pacote com 5un.
Cód. 3563



TESOURA PARA FLORES

Composição: Acrilonitrila-butadieno-estireno (ABS).

Validade: Indeterminada.
Unitário - Pacote com 5un.
Cód. 7148

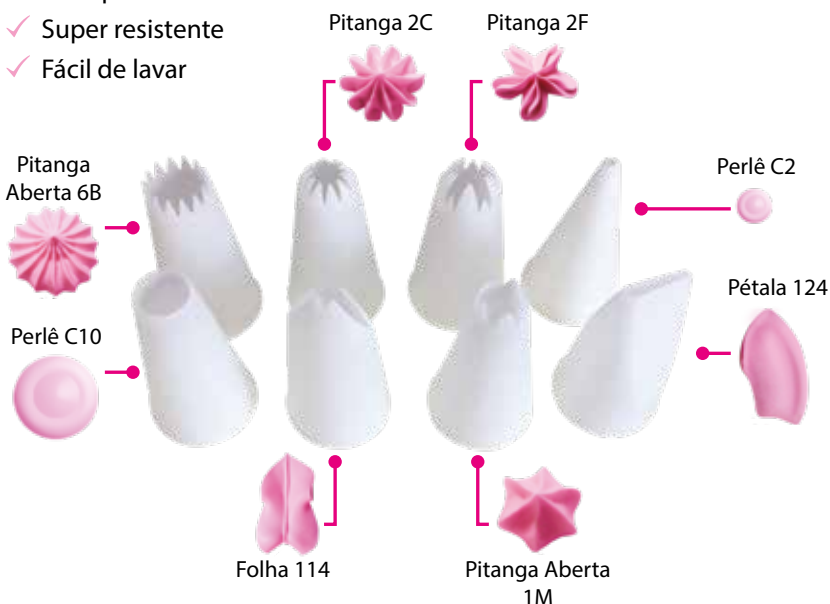
Tesoura para flores de chantilly ou glacês. Ideal para aplicar flores em bolos e doces.



KIT DE BICOS PLÁSTICOS

Composição: Polipropileno. | Validade: Indeterminada.

- ✓ 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.
Cód. 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.
Cód. 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.
Cód. 7301





CORANTES • FOOD COLORING

CORANTE SOFT GEL • CONCENTRATED FOOD COLORING GEL

Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 60g cada e 12 unidades de 15g cada.

Corante hiper-concentrado em gel.



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

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

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

Fúcsia
Códigos:
15g: 7625
60g: 7619

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

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

Coral
Códigos:
15g: 7454
60g: 7453

Cores ilustrativas



Roxo Uva
Códigos:
15g: 7448
60g: 7447

Violeta
Códigos:
15g: 7222
60g: 7087

Lavanda
Códigos:
15g: 7623
60g: 7617

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

Azul
Códigos:
15g: 7216
60g: 5737

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

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



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

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

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

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

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

Verde
Códigos:
15g: 7214
60g: 5736

Verde Natal
Códigos:
15g: 7834
60g: 7835

Cores ilustrativas



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

Amarelo
Códigos:
15g: 7215
60g: 5733

Marfim
Códigos:
15g: 7230
60g: 7212

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

Abóbora
Códigos:
15g: 7624
60g: 7618

Laranja
Códigos:
15g: 7220
60g: 7013

Vermelho
Códigos:
15g: 7217
60g: 5735



Vermelho Natal
Códigos:
15g: 7832
60g: 7833

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

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

Marrom
Códigos:
15g: 7221
60g: 7014

Preto
Códigos:
15g: 7219
60g: 5739

Branco
Códigos:
15g: 7225
60g: 7207

Embalagem conta gotas para facilitar a dosagem

CORANTE LÍQUIDO • LIQUID FOOD COLORING

Validade: 2 anos.

Caixa com 12 unidades de 20ml cada.

Corante líquido com menor concentração.

Cores ilustrativas



Amarelo
Cód.
7357

Laranja
Cód.
7363

Vermelho
Cód.
7354

Rosa Pink
Cód.
7359

Rosa Bebê
Cód.
7358

Violeta
Cód.
7362

Azul
Cód.
7355

Verde
Cód.
7360

Marrom
Cód.
7361

Preto
Cód.
7356

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL CONCENTRADO • WATER SOLUBLE FOOD COLORING

Validade: 5 anos. | Caixa com 8 unidades de 5g cada.

Corante em pó **puro** e **concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos. Ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional.

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Rosa	Azul	Verde
Cód. 7313	Cód. 7315	Cód. 7320	Cód. 7317	Cód. 7314	Cód. 7318

CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS • HIDROSSOLÚVEL

Validade: 2 anos. | Caixa com 12 unidades de 6g cada.

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

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Vermelho Marsala	Rosa	Roxo	Azul	Verde	Marrom	Preto
Cód. 7523	Cód. 7534	Cód. 7521	Cód. 7525	Cód. 7463	Cód. 7526	Cód. 7520	Cód. 7527	Cód. 7524	Cód. 7522

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL 100G



Validade: 2 anos | Caixa com 6 unidades de 100g cada.

O Corante Hidrossolúvel Mago é um produto versátil e de fácil diluição, ideal para diversas aplicações na confeitaria. Sua embalagem econômica de 100g garante ótimo rendimento, e você ainda conta com uma paleta vibrante de 8 cores incríveis.

Cores ilustrativas



Amarelo	Amarelo Gema	Vermelho	Vermelho Bordô
Cód. 7798	Cód. 7799	Cód. 7804	Cód. 7805
Rosa	Azul	Verde	Preto
Cód. 7802	Cód. 7800	Cód. 7803	Cód. 7801



CORANTE CHOCO SOFT • CHOCOLATE FOOD COLORING

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.

Cores ilustrativas



✓ Com conta gotas



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

CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL CONCENTRADO • LIPOSOLUBLE FOOD COLORING

Validade: 5 anos. | Caixa com 8 unidades de 5g cada e Dióxido de Titânio 15g cada.

Corante em pó **puro** e **concentrado**, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional.

Cores ilustrativas



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

CORANTE EM PÓ PARA CHOCOLATE LIPOSSOLÚVEL

Validade: 2 anos. | Caixa com 12 unidades de 6g cada.

Corante em pó indicado para chocolate.

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Rosa	Azul	Verde	Preto
Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.	Cód.
7575	7580	7573	7571	7572	7579	7574

CANETA GEL • FOOD COLORING PENS GEL

Validade: 1 ano. | Caixa com 6 unidades de 60g.

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

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

Cores ilustrativas



Amarelo	Vermelho	Pink	Verde	Azul	Preto
Cód. 7531	Cód. 7488	Cód. 7492	Cód. 7491	Cód. 7490	Cód. 7489

CANETA COM TINTA ALIMENTÍCIA • FOOD COLORING PENS

Validade: 2 anos.

Indicado 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.

Cores ilustrativas



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

SANGUE ARTIFICIAL

Validade: 2 anos. | Caixa com 12 unidades de 20ml cada.

Indicado para dar efeitos especiais em bolos, cupcakes e maquiagens. Produto alimentício.

- ✓ Alimentício
- ✓ Pode ser usado na pele



Vermelho	Roxo Bruxa	Verde Zumbi
Cód. 7637	Cód. 7694	Cód. 7695

Cores ilustrativas



- ✓ Recarregável





AROMAS E SABORIZANTES •
FLAVORINGS AND EXTRACTS

PASTA SABORIZANTE • FLAVORING PASTE

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
- ✓ Contém pedaços
- ✓ Sabor idêntico ao natural
- ✓ Concentrado
- ✓ Alto Rendimento



AVELÃ
Código 7591 (90g)



BANANA
Código 7750 (90g)



BAUNILHA
Código 7699 (90g)
Código 7741 (750g)



CARAMELO TOFFEE
Código 7751 (90g)



CEREJA
Código 7632 (90g)



COCO
Código 7630 (90g)

NOVO



FRUTAS DO BOSQUE
Código 7592 (90g)



LARANJA BAHIA
Código 7840 (90g)



LIMÃO SICILIANO
Código 7590 (90g)



MARACUJÁ
Código 7631 (90g)



MORANGO
Código 7588 (90g)



NOZES
Código 7633 (90g)



PISTACHE
Código 7587 (90g)
Código 7736 (750g)

EMULSÃO SABORIZANTE • BAKERY EMULSION

Validade: 18 meses. | Caixa com 6 unidades de 18ml cada.

A Emulsão Saborizante oferece um sabor delicioso e persistente em suas receitas. Com uma textura cremosa e aroma concentrado, é ideal para realçar o sabor e aroma de bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria. Sua fórmula forneável garante que o sabor não se perca quando exposta ao calor, proporcionando resultados consistentes e saborosos em cada preparo.



✓ Realça o aroma e sabor

✓ Alta concentração

✓ Uso quente e frio

✓ Forneável



BAUNILHA

Código 7468 (18ml)
Código 7366 (60ml)



FRUTAS VERMELHAS

Código 7472 (18ml)



MORANGO

Código 7473 (18ml)



ABACAXI

Código 7482 (18ml)



LARANJA

Código 7477 (18ml)



PANETONE

Código 7484 (18ml)



AMÊNDOA

Código 7485 (18ml)



LEITE

Código 7471 (18ml)



PÃO DE MEL

Código 7469 (18ml)



AVELÃ

Código 7475 (18ml)



LIMÃO

Código 7470 (18ml)



PISTACHE

Código 7474 (18ml)



CAFÉ

Código 7605 (18ml)



LIMÃO SICILIANO

Código 7606 (18ml)



QUEIJO

Código 7674 (18ml)



CEREJA

Código 7483 (18ml)



MARACUJÁ

Código 7533 (18ml)



RUM

Código 7476 (18ml)



COCO

Código 7467 (18ml)



MILHO VERDE

Código 7675 (18ml)



TUTTI-FRUTTI

Código 7677 (18ml)



AROMA HIDROALCOÓLICO

Validade: 2 anos.

O aroma artificial é a forma mais acessível de obter sabor em suas receitas. Perfeito para adicionar um toque especial em bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria.

30ml

Caixa com 6 unidades

BAUNILHA

Cód. 7697



960ml

Unitário

BAUNILHA

Cód. 7698



COCO

Cód. 7809

BAUNILHA BRANCA

Cód. 7774

BAUNILHA BRANCA

Cód. 7739



LARANJA

Cód. 7810

PANETONE

Cód. 7836



PANETONE

Cód. 7740



MANTEIGA

Cód. 7812



PISTACHE

Cód. 7813



QUEIJO

Cód. 7811



BAUNILHAS NATURAIS



FAVA DE BAUNILHA

Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades, acompanha display.

Código 7738

A nossa fava de baunilha é cuidadosamente selecionada para oferecer um aroma e sabor impecáveis às suas receitas, além de oferecer um toque gourmet, visual e sensorial. Uso ideal para cremes tortas e bebidas.

- ✓ 100% natural
- ✓ Sem aditivos
- ✓ Qualidade incomparável



EXTRATO DE BAUNILHA

Validade: 2 anos. | Caixa com 6 unidades de 30ml cada.

Código 7734

O extrato natural é o aroma concentrado feito a partir da infusão de favas de baunilhas. Ele captura o sabor e o aroma intenso da baunilha, tornando suas receitas ainda mais deliciosas. Perfeito para cremes, sorvetes e até bebidas.

- ✓ Super concentrado
- ✓ 100% natural sem aditivo



AROMAS PARA CHOCOLATE

Validade: 2 anos.
Caixa com 6 unidades de 20ml cada.

O Aroma para Chocolate foi desenvolvido para agregar aroma e sabor em chocolates e coberturas, sem alterar a cor e a textura. Resistente a altas temperaturas, ele não perde suas propriedades caso precise ser aquecido ou refrigerado.

- ✓ Não altera a textura
- ✓ Não altera a cor
- ✓ Concentrado
- ✓ Agrega aroma e sabor



CARAMELO

Cód. 7781



LARANJA

Cód. 7784



MENTA

Cód. 7783



MORANGO

Cód. 7779



PISTACHE

Cód. 7780



AROMAS PARA PIPOCA

Validade: 2 anos. | Unitário.

NOVO

Os Aromas para Pipoca Mago foram desenvolvidos especialmente para quem busca encantar os clientes desde o primeiro cheiro. Nossos aromas são aplicados diretamente na panela ou pipoqueira, junto com o milho, liberando um aroma marcante e delicioso durante o preparo. Além de intensificar o sabor, eles criam aquele cheirinho, tornando a pipoca irresistível!

- ✓ Uso prático e econômico
- ✓ Uso profissional e doméstico
- ✓ Rendimento excelente



COCO

250ml - Cód. 7806
960ml - Cód. 7814

MANTEIGA

250ml - Cód. 7808

QUEIJO

250ml - Cód. 7807





INGREDIENTES • INGREDIENTS

DESMOLDANTE SOLTA FÁCIL

Ingredientes: Óleos Vegetais não Hidrogenados, Cera Vegetal, Emulsificante Lectina de Girassol, Antioxidantes (INS306, INS304) e Propelentes Butano e Propano.

Validade: 1 ano.

Caixa com 6 unidades de 400ml/285g.

Código 6888



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



Dica Mago



Agite bem antes de usar e aplique o desmoldante a uma distância aproximada de 20cm da forma.

Use em:



GRILLS



FORMAS E
ASSADEIRAS



FORMAS DE
CUPCAKES



FRIGIDEIRAS



MÁQUINAS
DE WAFFLE



ÁCIDO CÍTRICO

Ingredientes: Ácido cítrico. | Validade: 3 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 7410



O 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.

ÁGAR-ÁGAR

Ingredientes: Ágar-ágar. | Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 30g cada.

Código 7327



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.

C.M.C.

Ingredientes: Carboximetilcelulose Sódica. | Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 0829



O C.M.C. é um espessante neutro, emulsificante, agente de suspensão homogeneizante e aglutinante.

Como usar:

• **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.

CREMOR DE TÁRTARO

Ingredientes: Cremor de Tártaro. | Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 7411



O 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.

GLUCOSE EM PÓ

Ingredientes: Xarope de Glucose Desidratado. | Validade: 1 ano.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 7412



A 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.

GOMA XANTANA

Ingredientes: Goma Xantana. | Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 7328



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, leite, bem como para veganos e todos àqueles que desejam adotar uma dieta mais saudável.

PECTINA

Ingredientes: Pectina. | Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 5799



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

Receita básica:

- 1kg de polpa de fruta
- 250g de açúcar
- 20g de pectina

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

ANTIMOFO PARA MASSAS

Ingredientes: Propionato de Cálcio (INS 282) e Amido de Milho. Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 50g cada.

Código 7839



O Antimofo para Massas é um aditivo conservante em pó que previne mofo e bolor em massas, aumentando a vida útil de pães, bolos, biscoitos, tortas, pizzas, sonhos, donuts e salgados embalados.

Modo de uso: 1 colher de chá (2,5g) para cada 1kg de farinha. Diluir no líquido e misturar à massa.

Atenção! Não é recomendado para doces e alimentos com restrição de açúcar.

GELEIA DE BRILHO

NOVO

Ingredientes: Xarope de Glucose Desidratado. | Validade: 1 ano.
Caixa com 6 unidades de 140g cada.
Código 7837



Utilizado para cobrir e dar acabamento em frutas, bolos e tortas, a geleia de brilho proporciona brilho atrativo, ajuda a conservar a umidade e realça a aparência da decoração.

Modo de Uso: Aplique com pincel ou espátula sobre frutas, bolos e doces para dar brilho e proteção. Se desejar, pigmente com corante para dar um acabamento colorido.

COLA PARA ALIMENTOS

Ingredientes: Água, Açúcar, Estabilizantes: Carboximetilcelulose, Goma Xantana, Conservante: Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico.
Validade: 1 ano. | Caixa com 12 unidades de 15g cada.
Código 7255

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 de cola no objeto que deseja fixar e espere secar.



ISOMALT

NOVO

Ingredientes: Edulcorante natural Isomalte. | Validade: 2 anos.
Caixa com 6 unidades de 150g cada.
Código 7838



Isomalt é um adoçante do tipo poliol, derivado da sacarose da beterraba, perfeito para pirulitos, balas e decorações em açúcar artístico. Garante brilho cristalino e não carameliza facilmente, proporcionando resultados profissionais.

Modo de Preparo: Derreta o Isomalt em fogo baixo ou micro-ondas, sem água, até ficar líquido e transparente. Adicione corante ou aroma, despeje no molde desejado e deixe esfriar antes de desenformar.

GELEIA DE BRILHO

Ingredientes: Água, Açúcar, Amido Modificado, Glucose, Espessante: Goma Xantana, Sal Refinado Iodado, Acidulante: Ácido Cítrico e Conservante: Sorbato de Potássio.
Validade: 1 ano. | Caixa com 9 unidades de 70g cada.
Código 7056

- ✓ 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.





UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS
• **TOOLS AND ACCESSORIES**

ESPÁTULA PARA ALISAR BOLO

Composição: Aço Inox.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Código 7423



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



ESPÁTULA ANGULAR PONTA REDONDA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Cód. 7143
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.

ESPÁTULA RETA PONTA REDONDA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Cód. 7144
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.

ESPÁTULA RETA PONTA REDONDA GRANDE



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Cód. 7425
Tamanho útil da lâmina: 25cm

ESPÁTULA ANGULAR PONTA FINA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Cód. 7145
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.

ESPÁTULA RETA PONTA FINA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Pacote com 5un.
Cód. 7302
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.



ESPÁTULA GRAFIATO

Composição: PP.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 5un.
Cód. 7585
12 desenhos diferentes



MINI RASPADORES

Composição: Polipropileno.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 8un.
Cód. 7325
8 desenhos diferentes



ESPÁTULAS DE SILICONE

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

COLHER GRANDE

Composição: Silicône.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód. 7441

ESPÁTULA RASPADORA

Composição: Silicône.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód. 7444

ESPÁTULA GRANDE

Composição: Silicône.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód. 7443

COLHER PEQUENA

Composição: Silicône.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód. 7442



ESPÁTULA PARA COBERTURA

Composição: PE + EVA.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Código 7308



ESPÁTULA GLACEIRA

Composição: PEAD + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Código 4687

Multiuso, ideal para misturar massas.
O lado vazado é utilizado para incorporar ar em suas massas.



ESPÁTULA FACA

Composição: Polipropileno + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Código 6306



PINCEL DO CHEF

Composição: cabo em polipropileno; cerdas 100% nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Código 7040



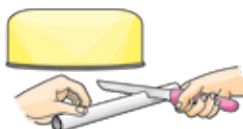
SUPORE PARA BOLOS

Composição: Polietileno.

Usado para dar estabilidade para bolos de andar.



Dica Mago



PEQUENO

Embalagem com 8un.
Caixa com 6 pacotes.
Cód. 7538

Medidas:
Comprimento: 30cm
Diâmetro: 1,3cm

MÉDIO

Embalagem com 4un.
Caixa com 6 pacotes.
Cód. 6827

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.

TAPETE FIBRA DE VIDRO

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 4un.

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

Tamanhos disponíveis:

40cm x 30cm | Cód. 7088
60cm x 40cm | Cód. 7796



TAPETE PARA MACARONS FIBRA DE VIDRO

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 4un.
Cód. 7413

Tamanho: 40cm x 30cm

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



FOLHA ANTIADERENTE

Composição: Tecido de Fibra de Vidro Revestido com PTFE (Teflon).
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 6un.

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

Tamanhos disponíveis:

40cm x 30cm | Cód. 6828

60cm x 40cm | Cód. 7326



ROLO LISO

Composição: PEAD EXTRUSADO.
Validade: Indeterminada.



ROLO LISO PEQUENO

Embalagem com 5un.
Cód. 2088

Medidas:
Circunferência: 8cm
Diâmetro: 2,5cm
Comprimento: 25cm

ROLO LISO 37CM

Embalagem unitária
Cód. 7268

Medidas:
Circunferência 8cm
Diâmetro: 2,5cm
Comprimento: 37cm

MEDIDA CERTA

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 5un.
Código 6671

Kit com 4 alturas diferentes, quando colocado no Rolo Liso Mago, permite que a massa seja aberta em uma altura uniforme.

Obs: Rolo não incluso.



1,5mm
(altura)

4mm
(altura)

6mm
(altura)

10mm
(altura)

PRATO GIRATÓRIO

Composição: PS/Al + PP + Rolamento ABS.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Código 7640
Medida: 29,5cm de diâmetro

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

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

29,5cm de largura



7cm de altura

NOVA TECNOLOGIA
DE ROLAMENTO



PRATO GIRATÓRIO - ALUMÍNIO

Composição: Alumínio.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Código 7439
Medida: 30cm de diâmetro

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

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



FATIA CERTA

Composição: PSAl + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Código 2182
Medida: 27cm de diâmetro



Marque bolos e tortas em tamanhos iguais.
Tem 2 tipos de marcações
12 pedaços de um lado e 18 do outro.



NIVELADOR E CORTADOR DE BOLO

Composição: Aço Inox.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária, pacote com 5 unidades.
Código 6921
Medida: 33cm x 21cm

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



Dica Mago



1. Use as marcações das hastes laterais para escolher a altura que deseja fatiar. 2. Apoie as hastes em uma superfície plana e deslize o nivelador. 3. Use também para nivelar a superfície do bolo, facilitando na hora de decorar.

BORRIFADOR PARA PÓS E BRILHOS

Composição: Polipropileno e Poliestileno.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 5 jogos.
Código 7639
Contém 4 peças: 1 borrifador movido a pressão, 2 potinhos para colocar pó ou brilho e 1 caninho para encaixar.

Agora ficou mais fácil fazer lindas decorações!



KIT CARIMBOS MARCADORES

Composição: PSAl + PEAD.
Validade: Indeterminada.

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.

✓ Super resistente ✓ Acabamento preciso

MODELO ANIVERSÁRIO

Cód. 7551
Embalagem com 6 unidades, pacote com 10 unidades.



MODELO NÚMEROS

Cód. 7569
Embalagem com 10 unidades, pacote com 10 unidades.



FACA ANGULAR PARA PASTA AMERICANA

Composição: PS + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Código 7141

Embalagem unitária, pacote com 5 unidades.

Faca para corte de pasta americana.



ALISADOR DE PASTA

Composição: PSAl + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Código 4978

Embalagem com 10 unidades.

Medidas: 8,5cm x 16,5cm

Utilize para alisar e deixar a pasta de seus doces completamente uniforme.



EJETOR PARA MASSA

Composição: PEAD + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Código 4949

Embalagem com uma seringa plástica, 01 embolo, 08 roscas de desenhos diversos.

Ferramenta que faz com que a massa passe por discos com desenhos diversos, modelando rapidamente.

Use com pasta americana ou massa elástica.



ESTECAS

Composição: PSAl + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

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

JOGO DE ESTECAS GRANDES COM 8UN.



Código 5681
Pacote com 10 jogos.

JOGO DE ESTECAS PEQUENAS COM 8UN.



Código 3831
Pacote com 10 jogos.





PRODUTOS INDUSTRIAIS
• **INDUSTRIAL PRODUCTS**

EMULSÕES SABORIZANTES

A Emulsão Saborizante oferece um sabor delicioso e persistente em suas receitas. Com uma textura cremosa e aroma concentrado, é ideal para realçar o sabor e aroma de bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria. Sua fórmula forneável garante que o sabor não se perca quando exposta ao calor, proporcionando resultados consistentes e saborosos em cada preparo.

Produtos
Sob
Demanda

ABACAXI

Cód. 7752 (250ml)

Cód. 7701 (1L)

AMÊNDOA

Cód. 7758 (250ml)

Cód. 7708 (1L)

AVELÃ

Cód. 7759 (250ml)

Cód. 7709 (1L)

BAUNILHA

Cód. 7760 (250ml)

Cód. 7710 (1L)

CAFÉ

Cód. 7756 (250ml)

Cód. 7705 (1L)

CEREJA

Cód. 7761 (250ml)

Cód. 7711 (1L)

COCO

Cód. 7762 (250ml)

Cód. 7712 (1L)

FRUTAS VERMELHAS

Cód. 7763 (250ml)

Cód. 7713 (1L)

LARANJA

Cód. 7755 (250ml)

Cód. 7704 (1L)

LEITE

Cód. 7764 (250ml)

Cód. 7714 (1L)

LIMÃO

Cód. 7765 (250ml)

Cód. 7715 (1L)

LIMÃO SICILIANO

Cód. 7753 (250ml)

Cód. 7702 (1L)

MARACUJÁ

Cód. 7754 (250ml)

Cód. 7703 (1L)

MILHO VERDE

Cód. 7766 (250ml)

Cód. 7716 (1L)

MORANGO

Cód. 7767 (250ml)

Cód. 7717 (1L)

PÃO DE MEL

Cód. 7793 (250ml)

Cód. 7792 (1L)

PANETONE

Cód. 7768 (250ml)

Cód. 7718 (1L)

PISTACHE

Cód. 7769 (250ml)

Cód. 7719 (1L)

QUEIJO

Cód. 7757 (250ml)

Cód. 7706 (1L)

RUM

Cód. 7770 (250ml)

Cód. 7720 (1L)

TUTTI FRUTTI

Cód. 7771 (250ml)

Cód. 7721 (1L)



PECTINA 500G

Código 7733

A Pectina é uma substância natural encontrada em frutas como maçãs e cítricos. É usada como agente gelificante e espessante.

✓ Pode ser utilizada em geléias e compotas



CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL 500G

Corante em **pó puro e concentrado**, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional.

AMARELO

Cód. 7685

AZUL

Cód. 7686

BRANCO

Cód. 7687

LARANJA

Cód. 7688

ROSA

Cód. 7689

VIOLETA

Cód. 7690

VERDE

Cód. 7691

VERMELHO

Cód. 7692



CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL 1KG

Corante em **pó puro e concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos concentrado, ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional.

AMARELO

Cód. 7678

AZUL

Cód. 7679

LARANJA

Cód. 7680

MARROM

Cód. 7681

ROSA

Cód. 7682

VERDE

Cód. 7683

VERMELHO

Cód. 7684

CORANTE LÍQUIDO 960ML

Indicado para colorir preparações com maior teor de água, como massas, bolos, cremes e recheios, proporcionando coloração uniforme e leve, sem interferir no sabor.

AMARELO GEMA

Cód. 7849



PASTA SABORIZANTE 2KG

Desenvolvida com ingredientes nobres para proporcionar um sabor irresistível. Sua fórmula super concentrada, com pedaços que intensificam sabor, cor e textura, eleva a qualidade dos preparos. Ideal para bolos, doces, recheios, coberturas, sorvetes e muito mais, destacando-se pela versatilidade e pela capacidade de transformar suas receitas em verdadeiras experiências gastronômicas.

AVELÃ

Cód. 7723

BAUNILHA

Cód. 7725

CEREJA

Cód. 7728

COCO

Cód. 7730

FRUTAS DO BOSQUE

Cód. 7727

LIMÃO SICILIANO

Cód. 7724

MARACUJÁ

Cód. 7729

MORANGO

Cód. 7726

NOZES

Cód. 7731

PISTACHE

Cód. 7700



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