



*Qualità e professionalità
al vostro servizio.*



Cake Decor l'azienda





Storia

L'attività produttiva della famiglia Petroni è iniziata nel 1882 e da 25 anni si è specializzata nel settore della gelateria e pasticceria. La nostra azienda ha una grande storia ricca di successi e novità nel mondo ed è presente in ogni continente. Oggi è una delle aziende produttrici più complete.

Prodotti

I nostri ingredienti sono il risultato di anni di ricerche, innovazione e lavoro intenso motivato dalla passione nel fornire solo la più alta qualità ai nostri clienti. Gli ingredienti devono servire e ispirare la creatività dei consumatori, come la possibilità di combinare nuovi prodotti e nuovi sapori fino al limite dell'immaginazione.

Utilizziamo solo ingredienti selezionati ottenuti da risorse garantite. Il nostro scopo è quello di non compromettere gli standard relativi alla qualità e sicurezza, offrendo una garanzia dalle materie prime al confezionamento dei prodotti finiti.

Nel corso degli anni, i nostri prodotti hanno dato prova di soddisfare e valorizzare ogni situazione basandosi sulle tradizionali conoscenze acquisite e concentrandosi sulle nuove innovazioni.



Cake Decor

la produzione





Training

È più di un'azienda produttrice, ha un indubbio impegno nella formazione e aggiornamento della nostra clientela con l'organizzazione costante di corsi presso il nostro "Centro di formazione" e presso i nostri clienti. Crediamo che la formazione sia la chiave del successo, infatti i nostri corsi sono parte integrante dei servizi offerti dall'azienda fornendo ai frequentanti tutti gli strumenti necessari per la loro attività, con una vasta conoscenza e un supporto continuo nel tempo.

Servizi

Ci serviamo di un team di venditori e assistenti che sono una fonte eccellente per tutte le esigenze dei nostri clienti. La nostra clientela è supportata da un sistema di vendita dinamico e un team che offre un'assistenza completa per ogni eventuale necessità.





Paste
Aromatizzanti



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
7071	Cremì Babà Giamaicano	100 / 300
779	Cremì Belis	100 / 300
708	Cremì Biscotto	100 / 300
711	Cremì Caffè concentrato	100 / 300
712	Cremì Caramello	100 / 300
713	Cremì Cassata Siciliana	100 / 300
790	Cremì Cream Wafer	100 / 300
725	Cremì Grand Marnier	100 / 300
7451	Cremì Nocciolissima (pastoriz. e stabiliz.)	100 / 300
752	Cremì Pistacchio Gold	100 / 300
759	Cremì Tiramisù	100 / 300
760	Cremì Torroncino	100 / 300
761	Cremì Torroncino Lemon	100 / 300
185	Cremì Torta della Nonna	100 / 300
764	Cremì Vaniglia gialla	100 / 300
766	Cremì Zabaione Crema	100 / 300
767	Cremì Zuppa Inglese	100 / 300
793	Cremì Zabuevo	100 / 300

Cremì Classici

Paste per aromatiche con coloranti naturali, dal gusto intenso adatte ad aromatizzare creme, panne, semifreddi e mousses.





Cremì alla Frutta

Paste aromatiche alla frutta, dal gusto intenso adatte ad aromatizzare creme, panne, semifreddi e mousses.

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
702	Cremì Amarena	100 / 300
706	Cremì Arancio	100 / 300
576	Cremì Ciliegia	100 / 300
721	Cremì Fragola	100 / 300
722	Cremì Frutti di Bosco	100 / 300
729	Cremì Limone Italia ®	100 / 300
739	Cremì Mela Verde	100 / 300
741	Cremì Melone	100 / 300
743	Cremì Mirtillo	100 / 300
744	Cremì Mora	100 / 300
749	Cremì Pesca Gialla	100 / 300





Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
801	Amarena	250
804	Caffè	250
805	Caramello	250
834	Ciliegia	250
1236	Cioccolato	250
807	Fragola	250
814	Frutti di Bosco	250
818	Nocciocaffè	250
803	Nut Cream	250
819	Tiramisù	250
835	Toffee	250

Topping

Una gamma completa e coloratissima di salse per guarnire e decorare.



Linea
Pasticceria

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr	Dosaggio gr
1007	Inzuppi Amarena	250	1 parte + 3 parti di acqua
-	Inzuppi Benevento	250	
1004	Inzuppi Biscotto	250	
1010	Inzuppi Caffè	250	
1003	Inzuppi Cioccolato	250	
1009	Inzuppi Fragola	250	
1008	Inzuppi Frutti di Bosco	250	
1002	Inzuppi Rhum	250	
1001	Inzuppi Vaniglia	250	
1005	Inzuppi Zuppa Inglese	250	



Inzuppi

Una gamma completa di bagne analcoliche per aromatizzare pan di Spagna.

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
144	Mix Macaron Gold	500
146	Mix Macaron Gold Arancio	500
149	Mix Macaron Gold Cioccolato	500
143	Mix Macaron Gold Limone	500
128	Frolla Gold	500
130	Krapfen Gold	500
124	Muffin & Cake	500
131	Pan di Spagna Gold	500
139	Sfoglia Gold	500
100	PlusPann- Ecco Fatto Base per gelato	500
826	Cold Cream- Freddo	200



Mix per pasticceria

Preparati specifici per la realizzazione di diversi dolci.

Glasse a Specchio

Eccellente copertura al cioccolato e gusto frutta per dolci e semifreddi, perfetta al taglio. È perfetta al taglio, sempre brillante sia a temperatura alta che bassa.

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
Neutra e alla Frutta		
1238	BrilGel Bianco	300
1241	BrilGel Frutti di Bosco	300
1228	BrilGel Amarena	300
1232	BrilGel Arancio	300
1236	BrilGel Caramello	300
1235	BrilGel Fragola	300
1229	BrilGel Limone	300
1231	BrilGel Neutro	300
Al Cioccolato		
1234	BrilGel Cioccolato	300
1243	BrilGel Cioc. Fragola	300
1237	BrilGel Cioc. Limone	300
1240	BrilGel Cioc. Pistacchio	300



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
690	Semifruà - Mousse per Budino	300
401	Fiordineve (Panna in polvere)	300
693	Base Crazy Mousse	300
691	Base Crazy Mousse Cioccolato	300
695	Base Crazy Mousse Tiramisù	300

Bavaresi, Mousses e Semifreddi

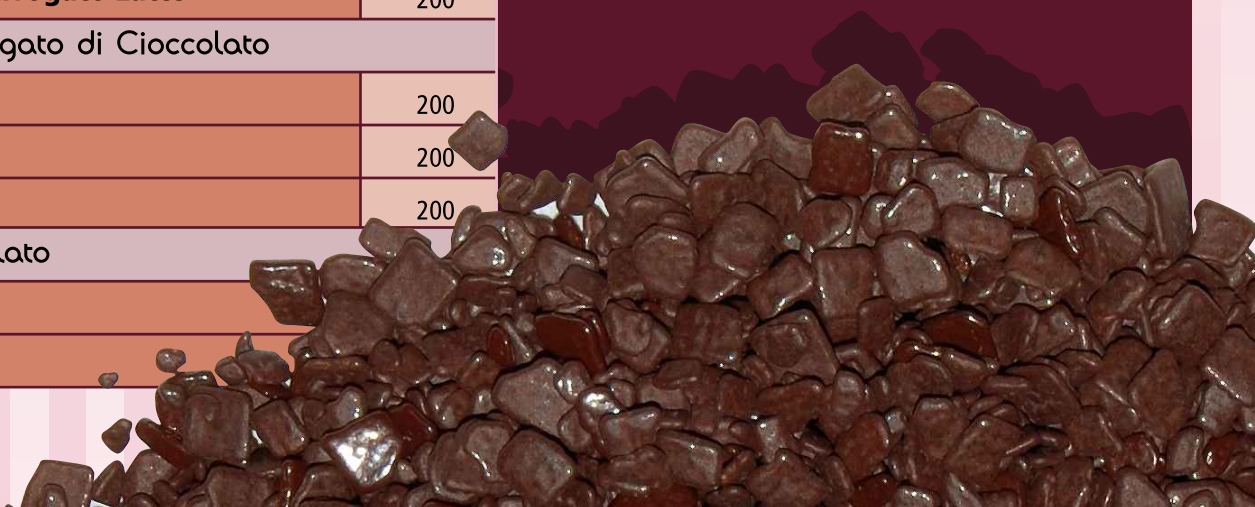
Base in polvere senza grassi idrogenati per la realizzazione di bavaresi, mousses e semifreddi.



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
Decorazioni di Surrogato di Cioccolato		
1223	Ciocco Scaglietta surrogato Bianca	200
1221	Ciocco Scaglietta surrogato Fondente	200
1222	Ciocco Scaglietta surrogato Latte	200
Copertura di Surrogato di Cioccolato		
1211	Ciocco Brill Avorio	200
1210	Ciocco Brill Bitter	200
1216	Ciocco Brill Latte	200
Farcitura di Cioccolato		
992	Noccio Cream	
993	Morella Bitter	

Supreme Chocolate

Cioccolato per ricoprire e decorare biscetteria in generale.





Linea
Canditi

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
1255	Ciliegie Rosse	150
1256	Ciliegie Verdi	150
1251	Cubetto Arancio	150
1253	Cubetti Cedro	150
1257	Filetti d'Arancio	150
1254	Macedonia	150
1249	Tondini d'Arancio	150
0000	Amarena	150
0000	Amarena tipo Puglia	150

Frutta Più Candita

Linea di frutta candita in sciroppo per guarnire e aromatizzare i dolci.



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
015	DecorGel Neutra Pronta all'uso	300
017	DecorGel Albicocca Pronta all'uso	300
	Gel Kol	100 / 30

Forciture Multiuso

Eccellenti prodotti per glassare, decorare e farcire torte e dolci.





Linea
Modellaggio

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. kg
K85	Easy Decor Bianco	Secc. 1 / 4 / 0,5
3109	Decor Quick Bianco	Secc. 1 / 4 / 0,5
1111	Modelling decor	Secc. 1 / 4 / 0,5
K83	Easy Decor Arancio	Secc. 1 / 0,5
1113	Easy Decor Azzurro	Secc. 1 / 0,5
1132	Easy Decor Blu	Secc. 1 / 0,5
1118	Easy Decor Carne	Secc. 1 / 0,5
1131	Easy Decor Celeste	Secc. 1 / 0,5
114	Easy Decor Cioccolato	Secc. 1 / 0,5
1191	Easy Decor Fucsia	Secc. 1 / 0,5
1114	Easy Decor Giallo	Secc. 1 / 0,5
1116	Easy Decor Glicine	Secc. 1 / 0,5
K87	Easy Decor Lilla	Secc. 1 / 0,5
1117	Easy Decor Nero	Secc. 1 / 0,5
1115	Easy Decor Rosa	Secc. 1 / 0,5
112	Easy Decor Rosso	Secc. 1 / 0,5
1112	Easy Decor Verde	Secc. 1 / 0,5
K90	Easy Decor Viola	Secc. 1 / 0,5
121	Decor Mand	Secc. 0,5
DECV	Decor Mand - Verde	Secc. 0,5

Parte per Modellaggio

Pasta modellabile per la realizzazione di forme, disegni artistici e ricoperture torte.





Linea
Coloranti

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
460	Color Gel Bianco	Br 300 / 30
461	Color Gel Blu	Br 300 / 30
462	Color Gel Giallo	Br 300 / 30
463	Color Gel Nero	Br 300 / 30
464	Color Gel Rosso	Br 300 / 30

Color Gel

Colorante alimentare gel per la decorazione di panna, crema, pasta da zucchero e cialde.



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
-	Azzurro	Br 250 / 25
-	Bianco	Br 250 / 25
-	Blu	Br 250 / 25
-	Giallo	Br 250 / 25
0015	Giallo Limone	Br 250 / 25
0016	Giallo Uovo	Br 250 / 25
-	Nero	Br 250 / 25
-	Rosso	Br 250 / 25
0017	Rosso Brillante	Br 250 / 25
-	Verde	Br 250 / 25

Coloranti In Polvere

Polveri coloranti per la decorazione di alimenti, in particolare torte, biscotti, marzapane e pasta di mandorle.



Coloranti in Polvere Metalizzati

Polveri ad effetto perlescente, ideali per la decorazione di alimenti, in particolare prodotti in massa grassa come torte, biscotti, marzapane e pasta di mandorle.

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
0011	Argento	30
0012	Bronzo	30
0013	Rame	30
0014	Rosso	30
0010	Oro	30

Coloranti Liquidi per Aerografo

Colorante alimentare liquido da utilizzare con aerografo per le vostre creazioni più artistiche.

Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
520	Arancio	Bott. 100 / 240
521	Azzurro	Bott. 100 / 240
522	Bianco	Bott. 100 / 240
523	Blu	Bott. 100 / 240
524	Bruno Cioccolato	Bott. 100 / 240
525	Giallo Limone	Bott. 100 / 240
526	Giallo Uovo	Bott. 100 / 240
533	Nero Brillante	Bott. 100 / 240
527	Rosa Brillante	Bott. 100 / 240
528	Rosso Brillante	Bott. 100 / 240
529	Rosso Fragola	Bott. 100 / 240
530	Verde Brillante	Bott. 100 / 240
531	Verde Pistacchio	Bott. 100 / 240
532	Viola Brillante	Bott. 100 / 240
534	Liquido di pulizia per aerografo	Bott. 100 / 240



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
535	Arancio Perlato	Bott. 100 / 240
536	Azzurro Perlato	Bott. 100 / 240
537	Bruno Cioccolato Perlato	Bott. 100 / 240
538	Giallo Limone Perlato	Bott. 100 / 240
539	Giallo Uovo Perlato	Bott. 100 / 240
546	Nero Brillante Perlato	Bott. 100 / 240
540	Rosa Brillante Perlato	Bott. 100 / 240
541	Rossa Brillante Perlato	Bott. 100 / 240
542	Rosso Fragola Perlato	Bott. 100 / 240
543	Verde Brillante Perlato	Bott. 100 / 240
544	Verde Pistacchio Perlato	Bott. 100 / 240
545	Viola Brillante Perlato	Bott. 100 / 240

Coloranti Liquidi Perlato per Aerografo

Colorante alimentare liquido con effetto perlato per le vostre creazioni.



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
547	Arancio	Bott. 100 / 240
548	Bianco	Bott. 100 / 240
549	Blu	Bott. 100 / 240
550	Giallo	Bott. 100 / 240
551	Rosa	Bott. 100 / 240
552	Rosso Brillante	Bott. 100 / 240
553	Rosso fragola	Bott. 100 / 240
554	Verde	Bott. 100 / 240

Coloranti Lipodispersi

Colorante alimentare per la colorazione di masse grasse.



Materie
Prime



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
-	CMC	100 / 50
-	Pectina	100 / 50 / 30
-	Glucosio	300
-	Gomma Arabica	100 / 50
-	Gelatina Animale in Polvere	100 / 50 / 30
-		

Materie Prime



Cod. Art.	Descrizione	U.M. conf. gr
Z14N	Zucchero Fondente di Pura Canna	300
ZU93	Zucchero Impalpabile	300
120	Sweet Glass (Isolmalt)	300

Zuccheri



progetto grafico

Studio 25

fotografie

Studio 25

torte realizzate da

Carmela Moffa

Antonio Capuano

Milena Marconato

