



Napoleonefood



**Napoleonefood** MADE IN ITALY

Since 1998

Prodotti e Soluzioni Professionali  
per il settore Dolciario





Dal 1998 ci siamo affermati come azienda leader a livello mondiale nella produzione, rigorosamente Made in Italy, di prodotti e semilavorati dolciari di qualità, con sede a Rieti in un'area produttiva di oltre 1000 m<sup>2</sup> coperti.

Con la nostra attenta organizzazione industriale e commerciale siamo in grado di offrire un'ampia gamma di prodotti e servizi idonei a qualsiasi esigenza.

Investiamo costantemente in ricerca e innovazione, finalizzate a migliorare la qualità dei prodotti, la velocità di risposta alle richieste di mercato, la competitività e i servizi.

Con 20 anni di esperienza siamo in grado di studiare prodotti su richiesta del cliente per dare un valore aggiunto tangibile e un servizio sempre più personalizzato. Ogni progetto è per noi un'opportunità per dimostrare un solido bagaglio di competenze e mettere a frutto un vasto patrimonio di risorse.

### **Servizio di Etichette e confezioni personalizzate**

Chiama per saperne di più

### **Produttori da oltre 20 anni**

Numerosi articoli in pronta consegna.

### **Sei un Grossista o un Rivenditore?**

Invia una richiesta a:  
[info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com) per  
conoscere le condizioni riservate.

## *Ordina*

CON IL METODO CHE PREFERISCI



### **TELEFONO**

**0746.49.16.04** - servizio clienti



### **INTERNET**

**[www.napoleonefood.com](http://www.napoleonefood.com)**



### **E-MAIL**

**[info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com)**  
**[ordini@napoleonefood.com](mailto:ordini@napoleonefood.com)**

*Ordini Veloci su*

**[www.napoleonefood.com](http://www.napoleonefood.com)**



Tutte le immagini riportate nel presente catalogo, sono inserite a scopo illustrativo.

I prodotti o le confezioni possono subire modifiche.

# Servizi



## Un Team a tua disposizione

Non sai quale prodotto scegliere?

Contattaci allo 0746.49.16.04 e richiedi assistenza al nostro tecnico...altrimenti puoi scrivere a [info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com)



## Ufficio Commerciale

Il nostro ufficio commerciale è a tua completa disposizione per richiedere offerte personalizzate e informazioni su spedizioni e consegne. Scrivi a [info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com)



## Assistenza post Vendita

Il nostro personale è sempre a vostra disposizione per richieste tecniche applicative su tutti prodotti scrivi a [service@napoleonefood.com](mailto:service@napoleonefood.com)



## Prodotti personalizzati

Possibilità di personalizzare sia la confezione che l'etichetta a marchio del cliente.

Chiama o scrivici a [info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com)



## Richiesta schede tecniche prodotto

Scrivici per richiedere le schede tecniche prodotto a [service@napoleonefood.com](mailto:service@napoleonefood.com)



## Resi e sostituzioni

Se hai dei dubbi o hai acquistato il prodotto sbagliato puoi contattare i nostri uffici o scrivere a [ordini@napoleonefood.com](mailto:ordini@napoleonefood.com)



**SCOPRI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SU**

**[WWW.NAPOLEONEFOOD.COM](http://WWW.NAPOLEONEFOOD.COM)**



## *Coloranti Alimentari*

Idrosolubili • liposolubili • idroalcolici • burro di cacao • di estrazione naturale • polvere perlescenti...



## *Paste di zucchero*

Paste per copertura • paste per modellaggio cioccolato plastico...



## *Decorazioni*

Granelle colorate • gel per stampi • preparati in polvere • consumabili per stampa • transfer per cioccolato • zuccherini...



## *Ingredienti Semilavorati*

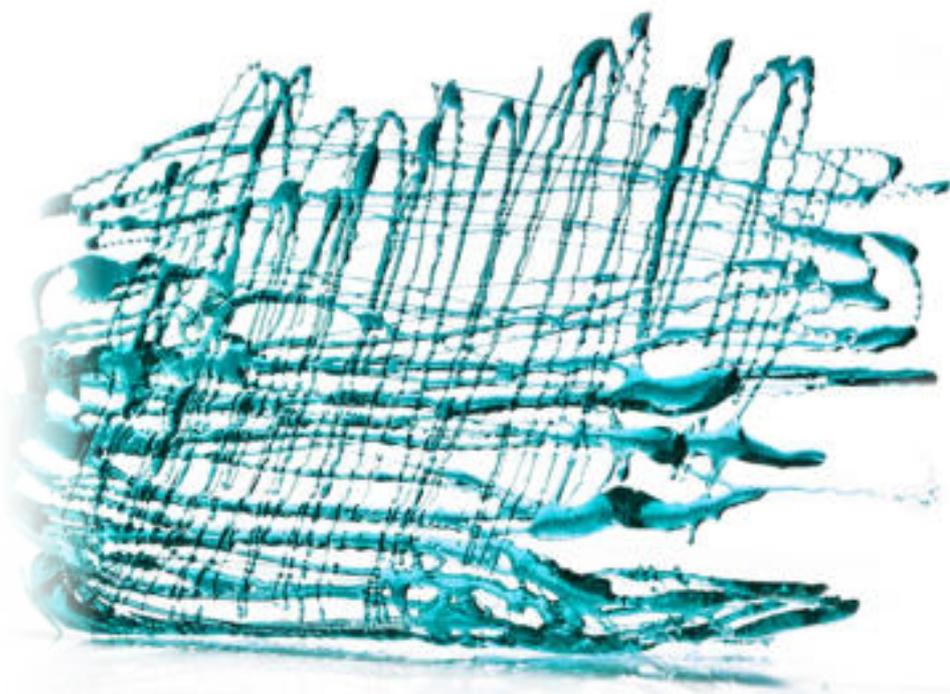
Addensanti • ingredienti tecnologici • regolatori di acidità • conservanti • amidi • gelificanti...



## *Macchine*

Taglierine • telai • accessori

# Colori idrosolubili in polvere



Colori Idrosolubili in polvere di altissima qualità per uso alimentare.

Da impiegare nella colorazione generica di impasti, paste di zucchero, gelatine, glasse, bibite, gelati e tantissimi altri prodotti, garantiscono la massima resa a basse concentrazioni.

*14 colorazioni*



Giallo

NF7001 50g



Rosso

NF7002 50g



Blu

NF7003 50g



Nero

NF7005 50g



Giallo Tramonto

NF7006 50g



Rosa

NF7007 50g



Marrone Bruno

NF7008 50g



Arancio

NF7009 50g



Rosso Bitter

NF7010 50g



Verde Scuro

NF7011 50g



Verde Chiaro

NF7012 50g



Blu Intenso

NF7013 50g



Viola

NF7014 50g



Marrone Ciocc.

NF7015 50g



# Colori liposolubili in polvere



Colori liposolubili in polvere di altissima qualità.

Disperdibili in grassi e oli per la colorazione generica di cioccolato, burro di cacao, impasti, paste di zucchero, gelatine, glasse, gelati e tantissimi altri prodotti, garantiscono la massima resa a basse concentrazioni.

La granulometria estremamente fine facilita la sua lavorazione, certificati per uso alimentare.

12 colorazioni



Giallo

NF3006 40g



Rosso

NF3007 40g



Arancio

NF3009 40g



Verde Foglia

NF3010 40g



Giallo Limone

NF3011 40g



Verde Chiaro

NF3012 40g



Verde Scuro

NF3013 40g



Rosa

NF3014 40g



Viola

NF3015 40g



Bianco

NFNAT14 40g



Nero Carbone

NFNAT15 40g



Blu

NF3008 40g



www.napoleonefood.com

# Colori Perlescenti in polvere



Colori Perlati in polvere di altissima qualità.

Disperdibili in grassi, oli, acqua e soluzioni idroalcoliche per la colorazione generica di cioccolato, burro di cacao, impasti, paste di zucchero, gelatine, glasse, gelati e tantissimi altri prodotti.

Caratterizzati da un'altissima titolazione non tagliati, garantiscono la massima resa a basse concentrazioni.

La granulometria estremamente fine facilita la sua lavorazione garantendo una massima copertura delle superfici.

10 colorazioni



Oro

NF7021 40g



Argento

NF7022 40g



Rame

NF7023 40g



Paprika

NF7025 40g



Azzurro

NF7026 40g



Verde

NF7029NAT 40g



Bronzo

NF7031NAT 40g



Nero

NF7032NAT 40g



Rosa

NF7033NAT 40g



Celeste

NF7034 40g



# Colori in polvere di estrazione Naturale | Minerale | Vegetale

## 17 colorazioni

In base alla loro naturale composizione si differenziano tra coloranti idrosolubili o liposolubili. E' importante dunque selezionare la giusta tipologia in base alle necessità. Ogni tipologia è contrassegnata dalla possibilità di dispersione in acqua o in masse grasse, per la colorazione di paste di zucchero, gelatine, cioccolato, burro di cacao e surrogati ed altresì, panna, meringhe, ghiaccia reale, macarons, impasti lievitati, pasta frolla, masse montate, zucchero.



Carminio  
di cocciniglia

LIPO  IDRO

NFNAT01 40g



Carminio  
di cocciniglia

LIPO  IDRO

NFNAT02 40g



Clorofillina  
rameica

LIPO  IDRO

NFNAT03 40g



Rosso

LIPO  IDRO

NFNAT04 40g



Betacarotene  
(10%)

LIPO  IDRO

NFNAT05 40g



Riboflavina

LIPO  IDRO

NFNAT06 40g



Verde

LIPO  IDRO

NFNAT07 40g



Curcumina

LIPO  IDRO

NFNAT08 40g



Annatto

LIPO  IDRO

NFNAT09 40g



Curcumina(15%)

LIPO  IDRO

NFNAT10 40g



Arancio

LIPO  IDRO

NFNAT11 40g



Carota nera

LIPO  IDRO

NFNAT12 40g



Rosso  
barbabietola

LIPO  IDRO

NFNAT13 40g



Bianco

LIPO  IDRO

NFNAT14 40g



Nero  
carbone

LIPO  IDRO

NFNAT15 40g



Giallo  
Cartamo

LIPO  IDRO

NFNAT16 40g



Caramello

LIPO  IDRO

NFNAT17 40g



LIPO

Indicato per la colorazione di basi grasse, tipo cioccolato e grassi in generale

IDRO

Indicato per la colorazione di prodotti a base acqua come creme, bibite, impasti, panna ecc.

# NATURART

Preparati Naturali in polvere  
con proprietà coloranti



Novità



Una Nuovissima linea di preparati in polvere a base di Estratti Vegetali con formidabili proprietà coloranti, perfetti per colorare numerose preparazioni Dolciarie, si presentano in polvere idrosolubili. Si possono utilizzare per la colorazione di creme, panna, gelatine, impasti, gelati e molto altro ancora. Una composizione di ingredienti ricercata e perfettamente bilanciata che permette di ottenere prodotti colorati in modo naturale, senza coloranti per una etichetta ingredienti **Pulita**. Una linea di prodotti **Vegan**, **Naturale**, di **Altissima Qualità**, **NO OGM**



Giallo

NF01ART 80g



Rosso

NF02ART 80g



Rosso Intenso

NF03ART 80g



Caleste

NF04ART 80g



Rosa

NF05ART 80g



Verde

NF06ART 80g



Verde Chiaro

NF07ART 80g



Arancione

NF08ART 80g



Marrone Scuro

NF09ART 80g



Viola

NF10ART 80g

Colorare  
Naturalmente

Natural  
Product

Vegan

Premium  
Quality

Clean  
Label

MICROFILTRATI  
ALTO POTERE COPRENTE

# Chocolor

## Colori su burro di cacao

Burro di cacao colorato per decorare cioccolato, surrogato e derivati. Pigmenti in polvere extrafine dispersi in grasso. Per applicazioni anche dirette su stampo, tramite pennello o pistola. Si presentano allo stato solido e devono essere sciolti prima dell'utilizzo, tramite forno a microonde o bagnomaria. Si raccomanda l'utilizzo a 28°C. Per il trattamento di corpi cavi tramite pennello o pistola per un effetto colorato e lucente; per la colorazione di ripieni anidri e utilizzati a pennello per la colorazione di soggetti in cioccolato

29 colorazioni



Giallo limone  
Lemon yellow

NF5001 200g



Giallo limone  
Lemon yellow

NF5001NAT 200g



Giallo Uovo  
Egg Yellow

NF5010 200g



Giallo Uovo  
Egg Yellow

NF5010NAT 200g



Arancio  
Orange

NF5007 200g



Arancio  
Orange

NF5007NAT 200g



**Rosso**  
Red

NF5002 200g



**Rosso**  
Red

NF5002NAT 200g



**Rosa**  
Pink

NF5005 200g



**Rosa**  
Pink

NF5005NAT 200g



**Viola**  
Purple

NF5011NAT 200g



**Azzurro**  
Light blue

NF5008 200g



**Blu**  
Blue

NF5003 200g



**Verde**  
Green

NF5006 200g



**Verde**  
Green

NF5006NAT 200g



**Verde chiaro**  
Light green

NF5006C 200g



**Bianco**  
White

NF5004 200g



**Nero**  
Black

NF5012 200g

# Colori su burro di cacao Metallizzati



 **Rosso Perlescente**  
Red

NF5023 200g



 **Oro Gold**

NF5020 200g



 **Argento Silver**

NF5021 200g



 **Rame Copper**

NF5024 200g



 **Paprika Paprika**

NF5025 200g



 **Blu Perlescente Blue**

NF5026 200g



 **Verde Perlescente Green**

NF5027 200g



 **Verde Perlescente Green**

NF5027NAT 200g



 **Rosso Perlescente Red**

NF5023NAT 200g



 **Rosa Perlescente Pink**

NF5028NAT 200g



 **Celeste Perlescente Light Blue**

NF5029 200g



# Colori liposolubili liquidi



Colori Liquidi di altissima qualità dispersi su base grassa per la colorazione generica di impasti, paste di zucchero, gelatine, glasse, gelati, cioccolato e derivati.

Caratterizzati da un'altissima titolazione non tagliati, garantiscono la massima resa a basse concentrazioni. La straordinaria struttura fine e cremosa facilita la sua lavorazione garantendo una massima copertura delle superfici.

Confezionati in flaconcini di plastica con tappo richiudibile e beccuccio dosatore.

*8 colorazioni*



Giallo  
Yellow

NF3001 180g



Giallo uovo  
Egg yellow

NF3001U 180g



Rosso  
Red

NF3002 180g



Rosa  
Pink

NF3016 180g



Blu  
Blue

NF3003 180g



Nero  
Black

NF3004 180g



Bianco  
White

NF3000 180g



Verde  
Green

NF3005 180g

# Colori idrosolubili liquidi



**Giallo Lim.**  
Yellow

NF4001 200g

**AZOFREE**

NF4001NAT 200g



**Giallo uovo**  
Egg yellow

NF4002 200g

**AZOFREE**

NF4002NAT 200g



**Rosso**  
Red

NF4003 200g

**AZOFREE**

NF4003NAT 200g



**Arancione**  
Orange

NF4004 200g

**AZOFREE**

NF4004NAT 200g



**Rosa**  
Pink

NF4005 200g

**AZOFREE**

NF4005NAT 200g



**Verde**  
Green

NF4006 200g

**AZOFREE**

NF4006NAT 200g



**Marrone**  
Brown

NF4007 200g



**Blu**  
Blue

NF4008 200g



**Azzurro**  
Light blue

NF4009 200g



**Bianco**  
White

NF4010 200g



**Nero**  
Black

NF4011 200g

Consigliati per la colorazione di creme a base acqua, latte o panna, meringhe, ghiaccia reale, macarons, pasta di zucchero, impasti lievitati, pasta frolla, masse montate, zucchero, gelatine per specchiature, cocktail, gelato. Per la colorazione di impasti considerare che il colorante potrebbe variare l'apporto di acqua in ricetta. Confezionati in bottiglia di plastica con beccuccio dosatore richiudibile.

*11 colorazioni*

# Colori liquidi idroalcolici coprenti



Grazie alla preziosa collaborazione del maestro Cioccolatiere Nicola Giotti e il maestro di Aerografia Mario Romani, abbiamo messo a punto questa nuova generazione di colori appositamente bilanciati per utilizzo con aerografo, ottimi per AEROGRAFIA INDIRETTA SPECULARE LUCIDA la rivoluzionaria e innovativa tecnica di decorazione messa a punto dal maestro Nicola Giotti.

Colori Liquidi su base idroalcolica di altissima qualità, garantiscono una copertura elevata anche con bassi dosaggi. Per la colorazione generica esterna di paste di zucchero, gelatine, glasse, gelati, cioccolato e derivati. La straordinaria struttura fine e cremosa facilita la sua applicazione garantendo una copertura uniforme delle superfici. Ottimi per applicazione con AEROGRAFO o pennello, grazie alla particolare struttura fisica e meccanica di questo colore, è possibile utilizzarlo anche con tecniche di TRASFERIMENTO su cioccolato o derivati. **Rapida asciugatura.**



**Giallo limone**  
Lemon yellow

NF3372 80g



**Giallo**  
yellow

NF3363 80g



**Rosa**  
Pink

NF3370 80g



**Rosa carne**  
Pink skin

NF3371 80g



**Magenta**  
Magenta

NF3367 80g



**Rosso fragola**  
Strawberry red

NF3379 80g



**Blu**  
Blue

NF3360 80g



**Grigio**  
Grey

NF3376 80g



**Nero**  
Black

NF3369 80g



**Bianco**  
White

NF3362 80g



**Marrone**  
Brown

NF3378 80g



**Viola**  
Purple

NF3377 80g



**Verde**  
Green

NF3373 80g



**Verde mela**  
Apple green

NF3374 80g

14 colorazioni



**Novità**

# Tempere in Pasta coprenti



EXTRA FINE  
ALTO POTERE COPRENTE  
RAPIDA ASCIUGATURA

## APPLICAZIONE DIRETTA SU CIOCCOLATO

Tempere in pasta di altissima qualità.

Studiati per la decorazione di cioccolato come uova di Pasqua, paste di zucchero e tantissimi altri prodotti. Ottimi anche su cioccolato fondente. Caratterizzati da un alto potere coprente, garantiscono la massima resa a basse concentrazioni con un tempo di asciugatura rapido.

La granulometria estremamente fine facilita la sua applicazione garantendo una struttura pastosa e vellutata.

5 colorazioni



Giallo

TEMP01 100g



Rosso

TEMP02 100g



Verde

TEMP03 100g



Blu

TEMP04 100g



Bianco

TEMP05 100g



# Pasta di zucchero per copertura - Sweet Glass

Pasta di zucchero ideale per le coperture, morbida e vellutata, estremamente elastica dal gusto neutro leggermente vanigliato. Pronta all'uso e facile da stendere. Disponibile in 17 diverse colorazioni ed in vari formati.



**Bianco**  
White

NFSG02	1 Kg	€ 6,10
NFSG01	5 Kg	€ 20,50



**Giallo**  
Yellow

NFSG03	1 Kg	
--------	------	--



**Giallo uovo**  
Egg yellow

NFSG03U	1 Kg	
---------	------	--



**Arancio**  
Orange

NFSG14	1 Kg	
--------	------	--



**Rosso**  
Red

NFSG04	1 Kg	
--------	------	--



**Rosa**  
Pink

NFSG07	1 Kg	
--------	------	--





**Rosa carne**

Old Pink

NFSG07C

1 Kg



**Fucsia**

Fuchsia

NFSG11

1 Kg



**Lilla**

Liliac

NFSG12

1 Kg



**Viola**

Purple

NFSG13

1 Kg



**Blu**

Blue

NFSG05

1 Kg



**Azzurro**

Light Blue

NFSG08

1 Kg



**Verde chiaro**

Light green

NFSG06C

1 Kg



**Verde scuro**

Dark green

NFSG06

1 Kg



**Acquamarina**

Aquamarine

NFSG15

1 Kg



**Marrone**

Brown

NFSG09

1 Kg



**Nero**

Black

NFSG10



1 Kg



# Pasta di zucchero per modellaggio Decor Past



Pasta di zucchero a base di **burro di cacao**, ideale per realizzare soggetti tridimensionali o coperture di torte. Leggermente aromatizzata con mandorla e vaniglia. Facile da stendere con mattarello.

17 colorazioni

CON  
BURRO DI CACAO



**Bianco**  
White

NFMT04/1	1 Kg
NFMT04/6	6 Kg



**Giallo**  
Yellow

NFMT05/1	1 Kg
----------	------



**Giallo Uovo**  
Egg yellow

NFMT05U/1	1 Kg
-----------	------



**Arancio**  
Orange

NFMT10/1	1 Kg
----------	------



**Rosso**  
Red

NFMT06/1	1 Kg	€ 7,90
----------	------	--------



**Rosa**  
Pink

NFMT09/1	1 Kg
----------	------



**Fucsia**  
Fuchsia

NFMT16/1 1 Kg



**Lilla**  
Lilac

NFMT12/1 1 Kg



**Viola**  
Purple

NFMT13/1 1 Kg



**Blu**  
Blue

NFMT07/1 1 Kg



**Celeste**  
Light blue

NFMT08/1 1 Kg



**Verde chiaro**  
Light green

NFMT11C/1 1 Kg



**Verde scuro**  
Dark green

NFMT11/1 1 Kg



**Acquamarina**  
Aquamarine

NFMT17/1 1 Kg



**Marrone**  
Brown

NFMT15/1 1 Kg



**Nero**  
Black

NFMT14/1 1 Kg



**Rosa carne**  
Pink skin

NFMT09C/1 1 Kg

# Cioccolato plastico - Plasticao



Cioccolato plastico per modellaggio e coperture, con un' alta concentrazione di burro di cacao con un sapore caratteristico di cioccolato.

Disponibile in vari formati, ideale per realizzare soggetti tridimensionali o coperture di torte.

Ottima resa in frigorifero.



## Bianco White

NF10001/1	1 Kg
NF10001	5 Kg



## Cacao Cocoa

NF10000/1	1 Kg
NF10000	5 Kg



# PASTA DI ZUCCHERO SUPER



La pasta di zucchero SUPER AM è morbida, facile da lavorare ed elastica, ideale per le temperature calde, permette di ottenere risultati impeccabili anche d'estate.

Aroma leggero di Vaniglia

OTTIMA RESA IN FRIGORIFERO

**Bianca SUPER AM**

White

NF3200

5Kg



5Kg

La pasta di zucchero SUPER SUMMER ha una struttura consistente e ben strutturata, buona elasticità, ideale per le temperature calde, permette di ottenere risultati impeccabili anche d'estate.

Gusto leggero di caramello

OTTIMA RESA IN FRIGORIFERO



**Bianca SUPER SUMMER**

White

NF3199

5Kg



5Kg



## Preparato in polvere per Pasta di Gomma



Preparato Ready mix per realizzare una pasta di gomma estremamente fine e vellutata.

Rapida essiccazione e facile da colorare, sia con colori liquidi che in polvere.

Una volta asciutta mantiene una buona resistenza e trasparenza nei bordi sottili.

Estremamente resistente anche a sottili spessori.

Bianco  
White

NF906

250g

Bianco  
White

NF906/1

1 Kg

Bianco  
White

NF906/5

5 Kg

## Preparato per Ghiaccia Reale



Bianco  
White

NFMX010

250 g

NFMX010/3

3 kg

Preparato Ready mix per Ghiaccia Reale.

Rapida essiccazione e facile da colorare, sia con colori liquidi che in polvere.

Una volta asciutta mantiene una buona resistenza e una buona aderenza sul fondo.

Royal Icing per decorazione di biscotti, frollini, cioccolatini e totrte in pasta di zucchero.

# Pepite in cioccolato perlato



Sfere in cioccolato da 2mm di diametro, particolarmente indicate per la decorazione di praline e cioccolatini, ma trovano una larga applicazione anche su torte e semifreddi.

Colorate con colori metallizzati AzoFree direttamente in bassina rappresentano un tocco di eleganza e colore.

Sapore intenso di cioccolato fondente sono disponibili in 10 colorazioni perlate.

10 colorazioni



Oro  
Gold

NFSC01 120g



Argento  
Silver

NFSC02 120g



Rame  
Copper

NFSC04 120g



Paprika  
Paprika

NFSC03 120g



Blu  
Blue

NFSC05 120g



Verde  
Green

NFSC06 120g



Cacao  
Cocoa

NFSC07 120g



Rosa  
Pink

NFSC08 120g



Celeste  
Light blue

NFSC10 120g



Viola  
Purple

NFSC09 120g



# Zuccherini colorati



10 vivaci e brillanti colorazioni, piccoli granelli di zucchero per dare “stile” a biscotti e piccola pasticceria.

Preziosi anche per ripassare gustose Gelée di frutta. Confezionati in barattoli in plastica con tappo richiudibile da 120g

*9 colorazioni*



**Bianco-Perla**  
Pearl-White

NF1970 120g



**Giallo**  
Yellow

NF1961 120g



**Rosso Corallo**  
Coral Red

NF1969 120g



**Fucsia**  
Fuchsia

NF1974 120g



**Viola**  
Purple

NF1962 120g



**Verde**  
Green

NF1967 120g



**Azzurro**  
Light blue

NF1971 120g



**Nero**  
Black

NF1975 120g



**Oro**  
Gold

NF1976 120g



# Gelatina per stampi - FORMAGEL



Gelatina per stampi  
Jelly for molds

NF6021/1

1 Kg

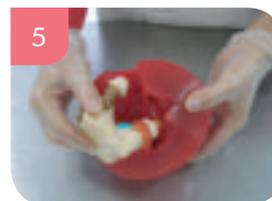
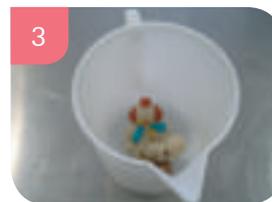
## Utilizzo / How to use:

- 1) Sciogliere il prodotto in microonde o bagnomaria, fino alla completa fusione / Melt the product in a microwave or in bain marie, until the complete fusion.
- 2) Preparare il soggetto da realizzare ungendolo accuratamente con dell'olio di semi / Grease the chosen subject with seeds oil.
- 3) Mettere il soggetto originale all'interno di un recipiente / Put the original subject into a container
- 4) Versare il FormaGel all'interno del recipiente sino a coprire completamente il soggetto originale e riporre il barattolo in frigorifero fino al completo indurimento del gel. / Pour the Formagel inside the container until it covers completely the original subject and put the jar in the refrigerator until the gel is completely hardened.
- 5) Una volta indurito il gel, rimuovere il soggetto originale delicatamente e asciugare bene la parte interna dello stampo con della carta. / When the gel is hardened, remove the original subject and gently dry the inner part of the mold with paper.
- 6) Versare il cioccolato o surrogato all'interno dello stampo e attendere la cristallizzazione. / Pour the chocolate into the mold and wait for the crystallization.
- 7/8) Estrarre il soggetto in cioccolato dallo stampo e decorare. / Remove the chocolate subject from the mold and decorate it.

## Info:

Gelatina alimentare per la creazione di stampi personalizzati, grazie alla sua bilanciatura è possibile riutilizzare il prodotto più volte. Per lo stampaggio di cioccolato e derivati.

Gelatin for creating custom molds, thanks to its composition, it is possible to reuse the product several times. For molding chocolate and derivatives.



# DECOR LACE

## Merletti in Zucchero



Bianco  
White

NF1465	250 g
NF1159	3 kg

Dai un tocco di magia alle tue creazioni!

Decor Lace è l'incredibile novità che ti consente di realizzare fantastici decori per rendere sempre più originali i tuoi dolci. Un preparato in polvere che, utilizzato con i tappetini in silicone, permette di ottenere un decoro estremamente elastico e sottile di sicuro effetto! **Utilizzo:** versare in planetaria il Decor Lace con acqua tiepida e fate girare a velocità media per 2 minuti. Otterrete un composto cremoso; Con l'aiuto di un raschietto distribuite una quantità di prodotto sul tappetino in silicone; fate asciugare il prodotto a temperatura ambiente per circa 3 ore, oppure in forno a 80°C per circa 12 minuti fino a ottenere la consistenza ideale; procedete a smodellare il decoro ottenuto partendo dall'angolo del tappetino; rigirate il tappetino sul piano di lavoro e con un raschietto aiutatevi all'estrazione con delicatezza.



# Preparato per Macaron



9 colorazioni

Nuovissimo preparato in polvere già bilanciato, per la realizzazione di buonissimi e coloratissimi Macarons.

1- Mettere gli ingredienti in una planetaria o mixer e fate girare per 5min a velocità media.

2- Mettere il prodotto ottenuto in un sac à poche e creare piccoli medaglioni su foglio o teglia siliconata di circa 3cm e distanti tra loro di 2cm.

3- Lasciare riposare il prodotto per 60/90min all'aria affinché si formi una crosticina sulla parte superiore.

4- Cottura: Forno Statico 150°C per 12/15min. Forno ventilato 135°C per 12/15min.



**Bianco**  
White

NFMX21	250 g
NFMX21/3	3 Kg



**Giallo**  
Yellow

NFMX22	250 g
NFMX22/3	3 Kg



**Arancio**  
Orange

NFMX25	250 g
NFMX25/3	3 Kg



**Rosso**  
Red

NFMX23	250 g
NFMX23/3	3 Kg



**Rosa**  
Pink

NFMX24	250 g
NFMX24/3	3 Kg



**Viola**  
Purple

NFMX28	250 g
NFMX28/3	3 Kg



**Celeste**  
Light blue

NFMX27	250 g
NFMX27/3	3 Kg



**Verde**  
Green

NFMX26	250 g
NFMX26/3	3 Kg



**Marrone**  
Brown

NFMX29	250 g
NFMX29/3	3 Kg

# Stampa Alimentare



Cialde in Ostia SOTTILI

Cialde in Ostia SPESSE

Fogli in acetato

NF8002	100 pz	A4
NF8004	100pz	A3

NF8003	100 pz	A4
--------	--------	----

NF0214	100 pz	A4
NF0077	100 pz	A3

## FOGLI IN OSTIA

Fogli di alta qualità con eccellenti proprietà di stampa, offrono infinite possibilità per la decorazione di torte, prodotti da forno e molto altro ancora, disponibili in **due formati** A4 (21x29cm) e A3 (29x42cm) e in **due spessori** di tipo Spesse o Sottili. Confezioni da 100 fogli.

**Non contiene allergeni**

**Non contiene glutine**

**Non contiene OGM**

**Adatto per vegetariani**

**Adatto per vegani**

## FOGLI IN ACETATO PVC

Fogli in PVC trasparente per utilizzo generico in cioccolateria, grazie al loro spessore si possono usare per realizzare coni di cioccolato e girotorta. Disponibili in 2 formati A4 e A3.

## COLORI PER STAMPANTI FOODGRADE

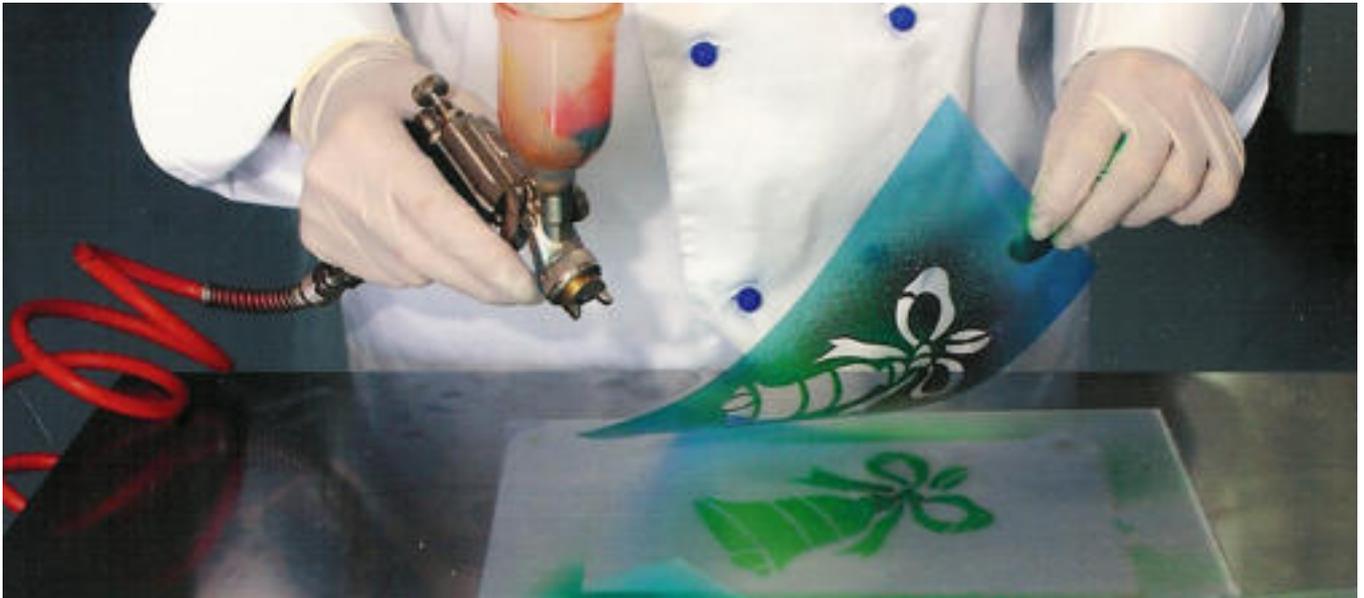
Colori PER STAMPA ALIMENTARE INKJET di altissima qualità, colori brillanti microfiltrati a 0,5 micron, non aggrediscono le testine di stampa, ideali sia per testine termiche che piezo. Testati su testine multipass e single pass HP, Canon, Brother, Epson e molte altre.



### Colori per Stampa Alimentare 50ml

NF2001	Giallo
NF2002	Magenta
NF2003	Ciano
NF2004	Nero





**Tattoo Chocolate A4**  
Transfer per cioccolato  
Chocolate

NF8001	30 pz	A4
NF8001/2	30 pz	A3

## TATTOO CHOCOLATE

Fogli trasferibili neutri da stampare a colori con sistemi di stampa InkJet alimentare.

Confezioni da 30 fogli disponibili in **due formati**: A4 (21x29cm) e A3 (29x42cm).

Un sottile strato di prodotto a base di zucchero e amidi garantisce il corretto assorbimento di colore mantenendo una qualità di stampa straordinaria. Una volta trasferito il prodotto sul cioccolato l'effetto sarà brillante con una finitura a specchio.



Preparare la stampa sul foglio TattooChocolate.



Posizionare la stampa all'interno dello stampo.



Procedere con il colaggio del cioccolato bianco per la preparazione della camicia.



Attendere la cristallizzazione del cioccolato e procedere con la finitura del cioccolatino.



Una volta pronti i cioccolatini per lo smodellaggio rimuovere delicatamente il TattooChocolate



Smodellare i cioccolatini dallo stampo.

# Ingredienti Tecnologici

Addensanti • stabilizzanti •  
regolatori di acidità • umettanti •  
emulsionanti • edulcoranti • fibre  
vegetali • conservanti • regolatori  
di viscosità...



## Acido citrico

Citric acid E330

NF9000	250 g
NF9000/1	1 Kg

## Amido modificato

Modified starch E1422

NF9001	250 g
NF9001/1	1 Kg

## Agar Agar

Agar Agar E406

NF9025	250 g
NF9025/1	1 Kg

## Carbonato di calcio

Calcium carbonate E170

NF9004	250 g
NF9004/1	1 Kg

## Farina di semi di carrube

Carob seed flour E410

NF9005	250 g	€ 15,00
NF9005/1	1 Kg	€ 58,70

## Gelatina in polvere

Jelly powder

NF9006	250 g
NF9006/1	1 Kg

## Glicerina vegetale

Vegetable glycerin E422

NF9007	120 g
--------	-------

## Gomma Adragante

Tragacanth Gum E413

NF9008	250 g	€ 46,50
NF9008/1	1 Kg	€ 180,00

## Gomma Xanthano

Xanthan gum E415

NF9009	250 g
NF9009/1	1 Kg

## Gomma CMC

Carboxymethylcellulose E466

NF9010	250 g
NF9010/1	1 Kg

## Gommalacca liquida

Liquid shellac E904

NF9011	100 g
--------	-------

## Hyfoama

Hyfoama

NF9012	250 g
NF9012/1	1 Kg

## Inulina

Inuline

NF9013	250 g
NF9013/1	1 Kg

## Isomalto granulare

Isomalt E953

NF9014	250 g	€ 4,15
NF9014/1	1 Kg	€ 14,70

## Lecitina di soia in pasta

Soy lechitin E322

NF9015	250 g
--------	-------

## Maltitolo

Maltitol E965

NF9016	250 g
NF9016/1	1 Kg

## Pectina

Pectine E440i

NF9017	250 g
NF9017/1	1 Kg

## Polisorbato

Polisorbate 80 E433

NF9018	250 g
--------	-------

## Sorbato di Potassio

Potassium sorbate E202

NF9022	250 g
NF9022/1	1 Kg

## Zucchero invertito

Invert sugar

NF9024	250 g
--------	-------

## Acido Tartarico

Tartaric acid E334

NF9026	250 g
NF9026/1	1 Kg

## Gomma Arabica

Arabic gum E414

NF9027	250 g
NF9027/1	1 Kg

## Sciroppo di glucosio disidratato

Dried glucose syrup

NF9021/1	1 Kg
----------	------

## Burro di cacao

Cocoa butter deodorized

NF9002	1 Kg
NF9002/3	3 Kg

## Sciroppo di Glucosio 44DE

Glucose syrup

NF9020	250 g
NF9020/5	5 Kg



# Preparato SOTTOZERO per Semifreddi



Preparato in polvere per semifreddi, facile e veloce da utilizzare dal sapore neutro leggermente vanigliato è possibile utilizzarlo tale quale o aromatizzarlo con paste insaporenti come pasta nocciola, pasta pistacchio o variegati.

Caratterizzato da un alto potere montante a bassi dosaggi, conferisce al semifreddo un'ottima tenuta in vetrina e una bassa ossidazione.



Montare in planetaria con frusta, lunghi tempi di lavorazione, possibile abbattimento, elevata incorporazione di aria.

## Ricetta Standard per 1kg

LATTE INTERO	430g
PANNA FRESCA	320g
ReadyMix Sotto Zero	250g

## SOTTOZERO Neutro

NF2158N 3Kg



# Crema Spalmabile | Farcitura



Creme spalmabili di qualità artigianale senza grassi idrogenati, senza olio di palma. Si distinguono per la loro cremosità e intensità di gusto.

Disponibili in 9 gusti, per la farcitura di dolci, crostate, brioches, variegatura, ripieni per cioccolatini e wafer.

*9 gusti*



**Pistacchio (15%)**  
Pistachio (15%)

NF03/5 5 Kg



**Fondente Cacao**  
Dark cocoa

NF01/5 5 Kg



**Fondente Peperoncino**  
Dark chili pepper

NF06/5 5 Kg



**Fondente Arancia**  
Dark orange

NF01A/5 5 Kg



**Caffè**  
Coffee

NF05/5 5 Kg



**Gianduja Senza Zucchero**  
Cianduja Sugar Free

NF02V/5 5 Kg



**Gianduja Nocciola 15%**  
Gianduja 15%(Hazelnut)

NF02/5 5 Kg



**Gianduja Nocciola 45%**  
Gianduja 45%(Hazelnut)

NF0245/5 5 Kg



**Nocciola (20%)**  
Hazelnut

NF04/5 5 Kg





# Lira

Innovative  
Cutting  
Solutions



# Taglierina Lira: per il taglio a freddo di prodotti dolciari

Machine for cutting cold confectionery products

La nuova taglierina Lira, disponibile in due versioni semiautomatica e manuale. È una macchina che risponde a tutte le esigenze di taglio nel settore alimentare/dolciario. Grazie alla sua potenza sarà possibile tagliare: cremi, nocciolati gianduia, ripieni con frutta secca, wafer, gelatine di frutta, semifreddi, pasticceria mignon in genere e molti altri prodotti. Facile l'utilizzo, estremamente semplice e veloce la pulizia e la sanificazione delle parti anche in lavastoviglie, tutte le parti a contatto con il prodotto, sono realizzate in acciaio inox Aisi304.

The new cutter machine is available in two versions, semiautomatic and manual. It's a machine that meets all requirements for cutting in alimentary or confectionary sector. Thanks to its power, will be possible to cut cremi, nutty chocolate, dried fruit filled, wafer, jelly fruit, frozen desserts, mini pastries and much more. Easy to use and clean; easy the sanitation of the parties also in a dishwasher. All parts in contact with the product are made of Stainless Steel Aisi304.



*Lira Plus*



*Lira Manual*



*Lira Compact*





Contattaci per ricevere un preventivo!

# Lira Plus

## DETTAGLI TECNICI TECHNICAL DETAILS



Parti a contatto con il prodotto/Parts in contact with the product:	Inox Aisi 304
Dimensione utile di taglio/Dimensions of work:	.....400x400mm
Potenza di taglio/Cutting power/Variable speed:	.....800 Newton
Velocità variabile/Variable speed:	.....Regolazione digitale/Digital adjustment
Tagli disponibili/Cuts available:	.....10/15/20/25/30/35/40/45/50/ 55/60/65/67,5/70 75/80/85/90/95/100>
Comandi/Commands:	.....Pannello comandi digitale/Digital control panel
Pulizia/smontaggio/Cleaning / removal:	.....Smontaggio dei componenti facile e veloce, si possono lavare anche in lavastoviglie/Disassembled quickly and easily, can be washed in a dishwasher
Dimensioni/Dimensions:	.....900x500x350h c.a.
Peso/Weight:	.....Kg. 45 c.a.
Alimentazione/Power supply:	.....230V - 110V
Rumorosità/Noise:	.....<60dB



## Lira Manual

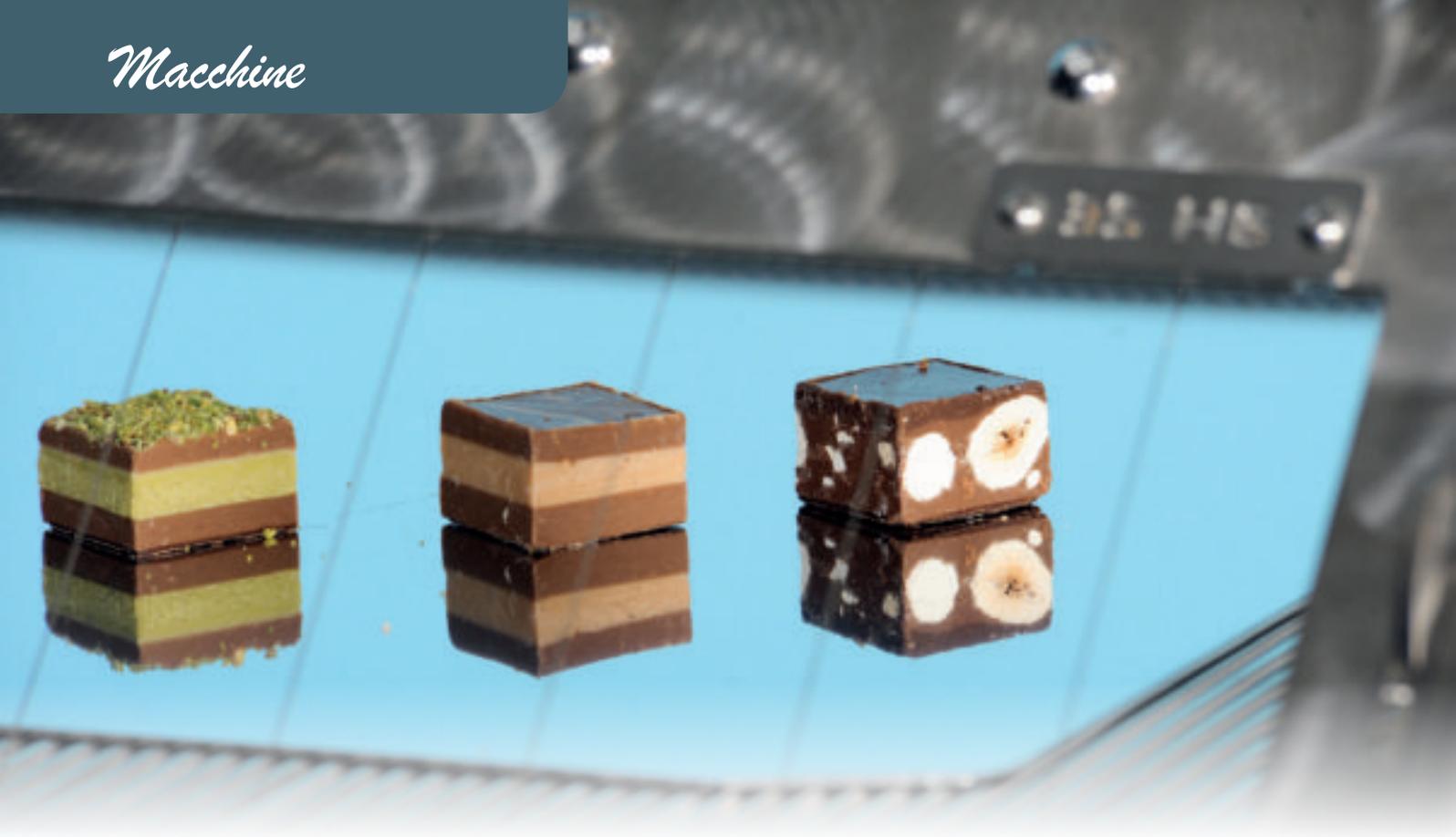
### DETTAGLI TECNICI TECHNICAL DETAILS

Video Link



Contattaci per ricevere  
un preventivo!

Parti a contatto con il prodotto/Parts in contact with the product:	Inox Aisi 304
Dimensione utile di taglio/Dimensions of work: .....	400x400mm
Potenza di taglio/Cutting power/Variable speed: .....	800 Newton
Tagli disponibili/Cuts available: .....	10/15/20/25/30/35/40/45/50/ 55/60/65/67,5/70 75/80/85/90/95/100>
Comandi/Commands: .....	Volantino manuale/Spoked handwheels
Pulizia/smontaggio/Cleaning / removal: .....	Smontaggio dei componenti facile e veloce, si possono lavare anche in lavastoviglie/Disassembled quickly and easily, can be washed in a dishwasher
Dimensioni/Dimensions: .....	900x500x350h c.a.
Peso/Weight: .....	Kg. 40 c.a.



Contattaci per ricevere un preventivo!

# Lira Compact

## DETTAGLI TECNICI TECHNICAL DETAILS



Parti a contatto con il prodotto/Parts in contact with the product:	Inox Aisi 304
Dimensione utile di taglio/Dimensions of work:	.....250 x 250 mm
Potenza di taglio/Cutting power/Variable speed:	.....800 Newton
Tagli disponibili/Cuts available:	.....10/15/20/25/30/35/40/45/50/ 55/60/65/67,5/70 75/80/85/90/95/100>
Comandi/Commands:	.....Volantino manuale/Spoked handwheels
Pulizia/smontaggio/Cleaning / removal:	.....Smontaggio dei componenti facile e veloce, si possono lavare anche in lavastoviglie/Disassembled quickly and easily, can be washed in a dishwasher
Dimensioni/Dimensions:	.....600 x 300 x 250 h c.a.
Peso/Weight:	.....Kg. 15 c.a.

# Accessori

Accessories



**CARRELLO/SUPPORT** cod:LL08C

Acciaio inox Aisi304  
Steel inox Aisi304  
2 Ruote frenanti girevoli  
2 Pivoting braking wheels  
Supporti in termoplastica  
Thermoplastic supports  
Estremamente resistente  
Extremely durable  
Innesti rapidi  
Couplings  
Piedi regolabili antiscivolo  
Anti-slip adjustable feet  
Piastrine di fissaggio in acciaio inox  
Stainless steel fastening plates

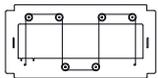


**CARRELLO/SUPPORT** cod:LL08C

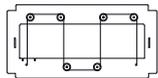
Acciaio inox Aisi304  
SteelincoxAisi304  
Filo di taglio da 0.4mm  
Cutting wire by 0.4mm  
Unico filo facile da sostituire  
Single wire easy to replace  
Estremamente resistente  
Extremely durable  
Innesti rapidi  
Couplings  
Boccole guida filo in teflon  
Bushings guide wire Teflon

## TELA DI TAGLIO MISURE DISPONIBILI/CUTTING FRAME AVAILABLE

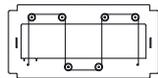
cod:LTL10 10mm



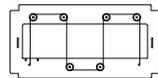
cod:LTL15 15mm



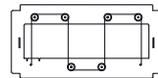
cod:LTL20 20mm



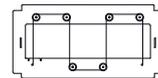
cod:LTL25 25mm



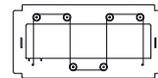
cod:LTL30 30mm



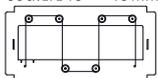
cod:LTL35 35mm



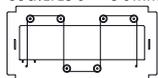
cod:LTL40 40mm



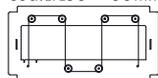
cod:LTL45 45mm



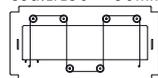
cod:LTL50 50mm



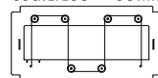
cod:LTL55 55mm



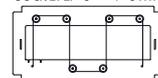
cod:LTL60 60mm



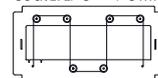
cod:LTL65 65mm



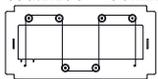
cod:LTL70 70mm



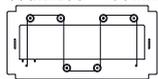
cod:LTL75 75mm



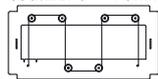
cod:LTL80 80mm



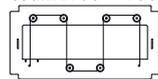
cod:LTL85 85mm



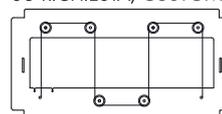
cod:LTL90 90mm



cod:LTL100 100mm



SU RICHIESTA/CUSTOM



*Prodotti di Altissima  
Qualità, appositamente  
studiati per il settore  
Professionale*

## DICHIARAZIONI



Autorizzazione n°  
**Prot. 5543**

Ottenimento  
autorizzazione sanitaria  
da parte dell'unità locale  
ASL di Rieti



Azienda in possesso  
del un Manuale di  
Autocontrollo basato  
sui principi dettati dal  
Sistema HACCP come  
richiesto dal Reg CE  
852-853/2004



Riconoscimento n°  
**CE IT AAE 120 10**

Ottenimento del  
Riconoscimento ai sensi  
dell'articolo 6, comma 3  
del Reg. CE n. 852/2004  
Regione Lazio

Tutti i prodotti della linea Napoleone Food riportati nel catalogo, foto, prezzi, formati e confezioni possono essere soggetti a variazioni senza preavviso. E' fatto divieto la riproduzione integrale o parziale di tutti i contenuti riportati nel presente catalogo senza previa autorizzazione scritta da parte della : New Decors Art srl.

**Napoleonefood**

[www.napoleonefood.com](http://www.napoleonefood.com)









**Napoleonefood** MADE IN ITALY

un marchio di

New Decors Art Srl

Via f.lli Sebastiani, 95 - 02100 Rieti (RI) Italia

Tel. +39 0746.491.604

[www.napoleonefood.com](http://www.napoleonefood.com) | [info@napoleonefood.com](mailto:info@napoleonefood.com)