

PROFESIONAL 2026

# DECORACIÓN

*Catálogo*



**ARYCO**

# OBLEAS

*Wafer*



# FABRICACIÓN DE OBLEAS

## WAFER MANUFACTURING

Para la decoración en oblea, seguimos el desarrollo del artículo al completo. Comenzamos con el cocinado de almidón de maíz y colorantes alimentarios. El siguiente paso es el recorte de pétalos, luego se forman las flores según el modelo requerido y finalmente se envasan hasta su incorporación al mercado. Satisfiriendo las máximas exigencias del mercado con precios competitivos y nuestro mejor servicio.

For wafer decoration, we follow the development of the entire article. We start with cooking corn starch and food coloring. The next step is the cutting of the petals, then the flowers are formed according to the required model and finally they are packaged until they are added to the market. Satisfying the highest market demands with competitive prices and our best service.



### Formación de pétalos

Petal formation



### Montaje de flores

Flower assembly



### Clasificación de flores

Flower Classification



### Revisión de calidad

Quality review



Cod. OG085V

mm. 25 Ø  200

Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG004

mm. 25 Ø  150

Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG1002PP

mm. 30 Ø  200

Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG27

mm. 40 Ø  300

Mat. Oblea / Wafer  45





Cod. OG048

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGPRIMAVERA

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG011

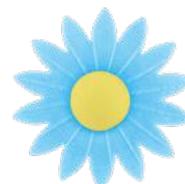
mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG24  
mm. 50 Ø

Surtidas Assorted  
200  
45



Cod. OG24R Rosa / Pink  
mm. 50 Ø  
200  
45

Cod. OG24A Azul / Blue  
mm. 50 Ø  
200  
45



Cod. OG24B Blanca / White  
mm. 50 Ø  
200  
45

Cod. OG24J Roja / Red  
mm. 50 Ø  
200  
45



Cod. OG30R Rosa / Pink  
mm. 50 Ø  
100  
40

Cod. OG30A Azul / Blue  
mm. 50 Ø  
100  
40

Cod. OG30B Blanca / White  
mm. 50 Ø  
100  
40



Cod. OG05V

mm. 30 Ø

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG1005V

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer





Cod. OG06B5V

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer



200



40



Cod. OGNENUFAR

mm. 33 Ø

Mat. Oblea / Wafer



200



45



Cod. OG06B10V

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100



40

Cod. OG06B  
mm. 35 Ø

Surtidas Assorted  
200  
40



Cod. OG06BV  
mm. 35 Ø

Violeta / Violet  
200  
40

Cod. OG06BY  
mm. 35 Ø

Amarilla / Yellow  
200  
40

Cod. OG06BR  
mm. 35 Ø

Rosa / Pink  
200  
40



Cod. OG06BA  
mm. 35 Ø

Azul / Blue  
200  
40



Cod. OG06BT  
mm. 35 Ø

Té / Te  
200  
40

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG06BB  
mm. 35 Ø

Blanco / White  
200  
40



Cod. OG06BJ  
mm. 35 Ø

Roja / Red  
200  
40



Cod. **OG1050**  
 mm. 40 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. **OG1069**  
 mm. 40 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. **OG10513V**  
 mm. 50 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45





Cod. OG1206V

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100

45



Cod. OG014

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100

40





Cod. OG1006V

mm. 50 Ø

 100

Mat. Oblea / Wafer

 40



Cod. OG1070

mm. 55 Ø

 100

Mat. Oblea / Wafer

 45





Cod. OG082FR Rosa / Pink  
 mm. 70 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG082FA Azul / Blue  
 mm. 70 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG082FY Amarillo / Yellow  
 mm. 70 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG082FJ Roja / Red  
 mm. 70 Ø  100  
 Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG082F Surtida Assorted  
 mm. 70 Ø  100  
 45





Cod. OG0112F

mm. 75 Ø

 100

Mat. Oblea / Wafer  40





Cod. OGACUATICA

mm. 65 Ø

Mat. Oblea / Wafer



50



40



Cod. OGM06

mm. 60 Ø

Mat. Oblea / Wafer



40



45



Cod. OGM4

mm. 80 Ø

Mat. Oblea / Wafer



25



40





Cod. OGCORBEILLE1 Surtido 5 colores  
 mm. 90 Ø  25  
 Mat. Oblea / Wafer  40



Cod. OGCORBEILLE2  
 mm. 90 Ø  25  
 Mat. Oblea / Wafer  40



Cod. OGCOQUILLE2

mm. 40 x 50

Mat. Oblea / Wafer



OGCOQUILLE1

40 Ø

Oblea / Wafer



Cod. OGOISEAU

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer



Cod. O0060

mm. 35 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGGIRASOL

mm. 55 X 100 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGMARGARITA

mm. 40 X 100 h

Mat. Oblea / Wafer





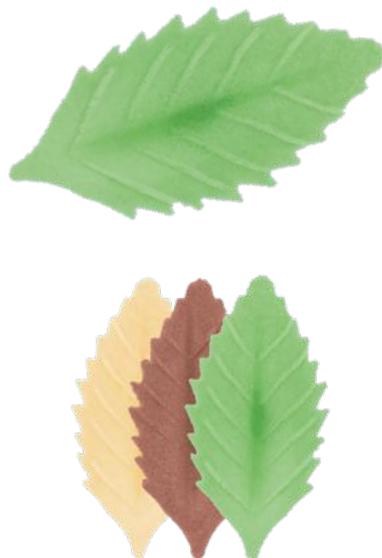
Cod. OGMARIPOSABG  
 mm. 60 Ø / 80 Ø  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGMARIPOSA  
 mm. 30 Ø / 47 Ø / 60 Ø  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGMARIPOSA3D  
 mm. 50 Ø  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OGV4 Verde / Green  
 Cod. OGV4M Marrón / Brown  
 Cod. OGV4A Amarillo / Yellow  
 mm. 40 h



Cod. OG0020  
 mm. 80 h  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0019  
 mm. 20 Ø  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0025  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0028  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0022  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0023  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0024  
 Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0026  
 Mat. Oblea / Wafer



NEW



Cod. OG0017

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0017B

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0018

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0018B

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0017 PARABENS

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0017 AUGURI

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0017 FELICITATS

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer



Cod. OG0017 ZORIONAK

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer



**Obleas para turrone y pasteles.**  
Wafers for nougat and cakes.



Cod. **O0007**  
mm. 40 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Fino / Thin  
1000  
45

Cod. **O0011**  
mm. 50 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Fino / Thin  
1000  
45

Cod. **O0012**  
mm. 60 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Fino / Thin  
1000  
45

Cod. **O0007B**  
mm. 40 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Grueso / Thickness  
1000  
45

Cod. **O0011B**  
mm. 50 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Grueso / Thickness  
1000  
45

Cod. **O0012B**  
mm. 60 Ø  
Mat. Oblea / Wafer

Grueso / Thickness  
1000  
45



**OBLEA / WAFER**

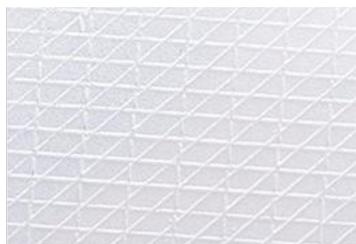
Lámina de oblea lista para imprimir. 2 caras lisas.  
Wafer sheet for ready to print. 2 sided smooth.

Cod. **O0009**  
mm. 210 x 297 (A4)  
Mat. Oblea / Wafer

50  
24

Cod. **O0019**  
mm. 420 x 297 h (DIN-A3)  
Mat. Oblea / Wafer

50  
5



**CHOCOTRANSFER**

Lámina Chocotransfer lista para imprimir.  
Chocotransfer sheet for ready to print.

Cod. **AO0890**  
mm. 210 x 297 (A4)  
Mat. Transfer Chocolate

25  
10

**AZÚCAR / SUGAR**

Lámina de Azúcar lista para imprimir.  
Sugar sheet for ready to print.

Cod. **A0132** Estándar - Standar **A0138** Gruesa  
mm. 210 x 297 (A4)  
Mat. Azúcar / Sugar

20  
15



Obleas ideales para los turrone.  
Wafers ideal for nougat.

Cod. **O0022**  
mm. 300 x 400  
Mat. Oblea / Wafer

2 Kg.  
4

Cod. **O0023**  
mm. 400 x 550  
Mat. Oblea / Wafer

3 Kg.  
4

# PASTILLAJE

*Pastillage*



# FABRICACIÓN DE PASTILLAJE

## PASTILLAGE REPRODUCTION PROCESS

La fabricación del pastillaje es completamente manual, donde nuestros artesanos producen con mucha habilidad la creación de flores y figuras decorativas dándole una exclusividad a su pastel. Se producen las pastas neutras y de color para realizar el modelado y secado, y una vez terminados estos pasos, se comienza con el montaje de cada pieza con el máximo esmero y ateniéndose a la higiene que se requiere. Por último procedemos al envasado, cuestión muy supervisada para que con el empaquetado y transporte lleguen en perfecto estado al cliente.

The manufacture of the pastillaje is completely manual, where our artisans produce with great skill the creation of flowers and decorative figures giving an exclusivity to their cake. Neutral and colored pastes are produced for modeling and drying, once these steps have been completed, each piece is assembled with the utmost care and in accordance with the hygiene required. Finally we proceed to the packaging, a very supervised issue so that with the packaging and transport they arrive in perfect condition to the customer.



### Taller de modelado

Modeling workshop



### Taller de ensamblado

Assembly workshop



### Taller de montaje

Assembly shop



### Empaquetado

Packaging



Cod. A0445

mm. 35Ø x 90 h  24

Mat. Pastillaje / Pastillage  16



Cod. A0420

mm. 75 h  25

Mat. Pastillaje / Pastillage  16



Cod. A0422

mm. 100 Ø



Cod. A0439

mm. 6 uds. 80 Ø - 8 uds. 50 Ø





Cod. A0455

mm. 63 Ø



Cod. A0456

mm. 77 Ø



Cod. A0457

mm. 76 Ø





Cod. A0440

mm. 170 h

 6

Mat. Pastillaje / Pastillage

 8



Cod. A0425

mm. 50 Ø x 85 h

 12

Mat. Pastillaje / Pastillage

 16



Cod. A0404

mm. 170 h

Mat. Pastillaje / Pastillage  6  16

Flor blanca para personalización de color.  
White flower to personalize it.



Cod. A0422W  
mm. 100 Ø  12  
Mat. Pastillaje / Pastillage  8



Cod. A0426  
mm. 180 h  12  
Mat. Pastillaje / Pastillage  12



Cod. A0408  
mm. 80 Ø  12  
 16



Cod. A0078  
mm. 60 x 40 x 50 h  8  
Mat. Pastillaje / Pastillage  16



Cod. A0079  
mm. 40 x 30 x 35 h  18  
Mat. Pastillaje / Pastillage  16



Cod. A0431

mm. 100 x 50 h

Mat. Pastillaje / Pastillage



Cod. A0436

mm. 50 Ø x 100 h

Mat. Pastillaje / Pastillage



Cod. A0409

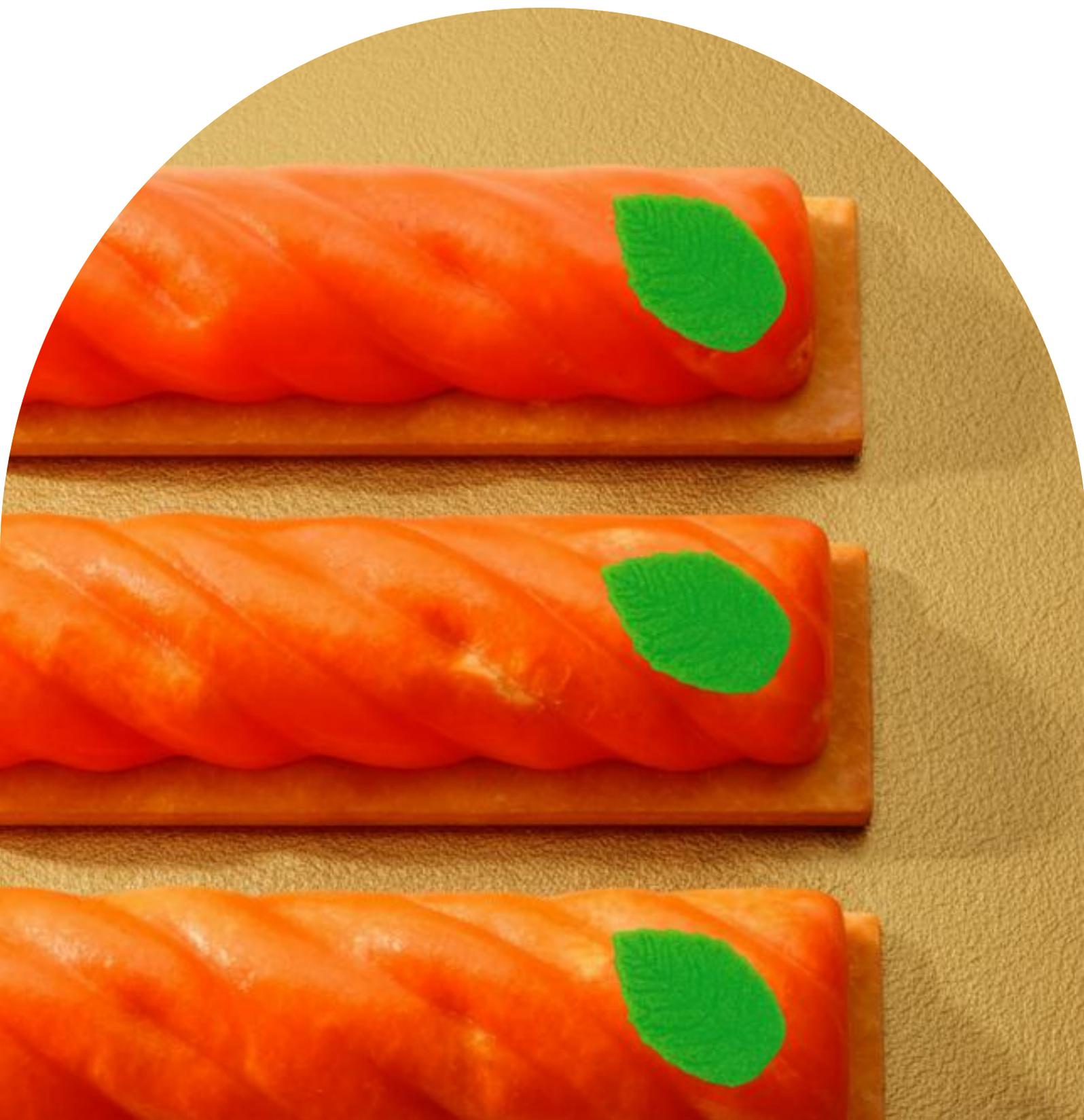
mm. 50 x 65 x 120 h

Mat. Pastillaje / Pastillage



# DECORACIÓN, EN AZÚCAR

*Sugar decoration*



### Personalice sus creaciones con placas de azúcar.

*Personalize your creations with sugar plates.*

- Impresión a todo color. / *Full Color Printing.*
- Sin cliché. / *No cliché.*
- Pedido mínimo 1 caja. / *Minimum order 1 box.*



**Cod. A1083R**

**mm.** 50 Ø  60

**Mat.** Azúcar / Sugar  1



**Cod. A1062R**

**mm.** 30 Ø  432

**Mat.** Azúcar / Sugar  1



**Cod. A1062RP**

**mm.** 20 Ø  770

**Mat.** Azúcar / Sugar  1



**Cod. A1083OG**

**mm.** 55 x 37  84

**Mat.** Azúcar / Sugar  1



**Cod. A1062OP**

**mm.** 30 x 22  432

**Mat.** Azúcar / Sugar  1



**Cod. A1062C**

**mm.** 30 Ø  432

**Mat.** Azúcar / Sugar  1

### Personalice sus creaciones con figuras de azúcar.

*Personalize your creations with sugar figures.*

- Impresión a todo color. / *Full Color Printing.*
- Sin cliché. / *No cliché.*
- Pedido mínimo 6 cajas. / *Minimum order 6 box.*

**Cod. A1025**

**mm.** 45 h

**Mat.** Azúcar / Sugar

 60 x 6





Cod. A0447  
 mm. 50 Ø  25  
 Mat. Azúcar / Sugar  16

Cod. A0448  
 mm. 30 Ø  32  
 Mat. Azúcar / Sugar  16



Cod. A0449  
 mm. 50 Ø  25  
 Mat. Azúcar / Sugar  16

Cod. A0450  
 mm. 30 Ø  32  
 Mat. Azúcar / Sugar  16



Cod. A0454  
 mm. 50 Ø  25  
 Mat. Azúcar / Sugar  16

Cod. A1029

mm. 25 Ø



Cod. A0133

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0166

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A1045

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0446

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar





Cod. A1103

mm. 45 Ø

 80

Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1102

mm. 45 Ø

 80

Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1104

mm. 20 Ø

 192  
 1



Cod. A0458

mm. 25 Ø

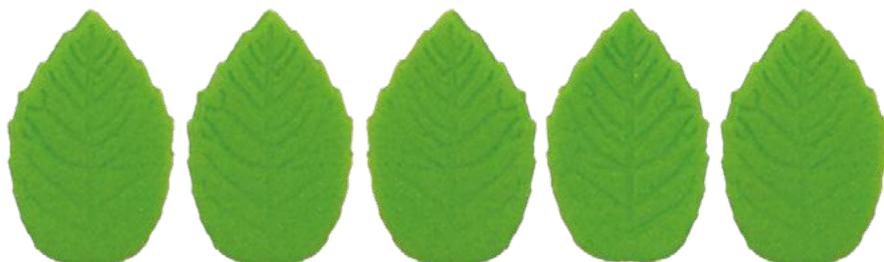
 210  
 16



Cod. A0081

mm. 25 h

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0097

mm. 35 h



Cod. A0652

mm. 15 Ø

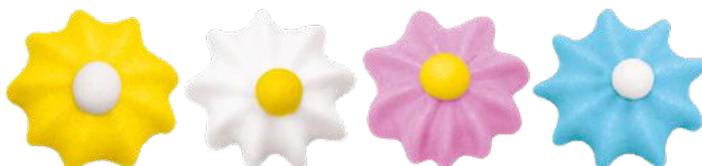
Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0134

mm. 20 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0230

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0035

mm. 30 Ø





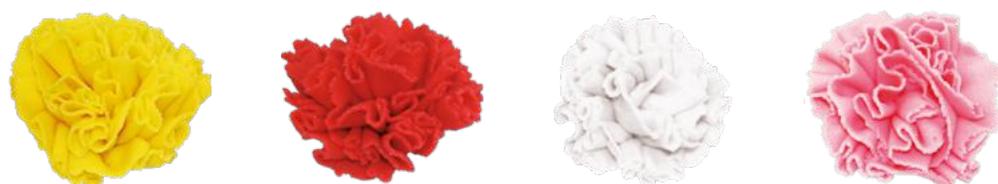
Cod. A1121  
 mm. 25 Ø  
 Mat. Azúcar / Sugar  150



Cod. A1122  
 mm. 40 Ø  
 Mat. Azúcar / Sugar  60



Cod. A1123  
 mm. 40 Ø  
 Mat. Azúcar / Sugar  60



Cod. A0146  
 mm. 40 Ø  
 Mat. Azúcar / Sugar  60



Cod. A0370  
 mm. 30  
 Mat. Azúcar / Sugar  180



Cod. A0364  
 mm. 50  
 Mat. Azúcar / Sugar  60

Cod. A1033  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1137  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A1135      Cod. A1235  
 mm. 30 - 35 h      mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar      Mat. Gelatina / Jelly  1

Cod. A0631  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1051  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



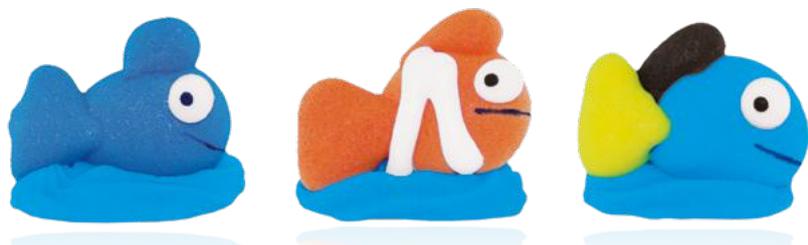
Cod. A1136      Cod. A1236  
 mm. 30 - 35 h      mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar      Mat. Gelatina / Jelly  1

Cod. A3083  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A3085  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1

Cod. A0217  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1





Cod. A0940

mm. 40 - 45 h

60

Mat. Azúcar / Sugar

1

Cod. A0947

mm. 40 - 45 h

60

Mat. Gelatina / Jelly

1

Cod. A0131

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A1056

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly



Cod. A3054

mm. 40 - 45 h

60

Mat. Azúcar / Sugar

1

Cod. A3059

mm. 40 - 45 h

60

Mat. Gelatina / Jelly

1



Cod. A3050

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0960

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly



Cod. A0371 - Kit 5 pzs.

mm. 40 - 120 h

5

Mat. Azúcar / Sugar

1

Cod. A0997

mm. 40 - 45 h

Mat. Gelatina / Jelly

60

1



Cod. A1118

mm. 40 - 45 h 

Mat. Azúcar / Sugar 



Cod. A3060

mm. 40 - 45 h 

Mat. Gelatina / Jelly 



Cod. A3052

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A4052

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly



Cod. A0181

mm. 40 - 45 h 

Mat. Azúcar / Sugar 



Cod. A1181

mm. 40 - 45 h 

Mat. Gelatina / Jelly 



Cod. A0191

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. A0041

mm. 40 - 45 h 

Mat. Azúcar / Sugar 



Cod. A0630

mm. 40 - 45 h 

Mat. Azúcar / Sugar 



Cod. A0924

mm. 40 - 45 h 

Mat. Gelatina / Jelly 



Cod. A1199  
mm. 40 - 45 h  60  
 1

Cod. A1120  
mm. 40 - 45 h  60  
 1

Cod. A1100  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Azúcar / Sugar 

Cod. A1200  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Gelatina / Jelly 



Cod. A0282  
mm. 40 - 45 h  60  
Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1049  
mm. 40 - 45 h  60  
Mat. Gelatina / Jelly  1

Cod. A0178  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Azúcar / Sugar 

Cod. A0182  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Gelatina / Jelly 



Cod. A0662  
mm. 40 - 45 h  60  
Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1048  
mm. 40 - 45 h  60  
Mat. Gelatina / Gely  1

Cod. A1042  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Azúcar / Sugar 

Cod. A1023  
mm. 30 - 35 h  
Mat. Gelatina / Jelly 





Cod. A0273  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A0920  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Gely  1

Cod. A0104  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0059  
 mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A0328  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1054  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A1157  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0959  
 mm. 30 - 35 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1

Cod. A1116  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1106  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A0120  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A3084  
 mm. 30 - 35 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A0258  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A0343  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A3055  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A3064  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. A1149  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1150  
 mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A1182  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1009  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Gely  1

Cod. A1010  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A2282  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Gelatina / Jelly  150





Cod. A0368  
 mm. 35 x 60  50  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A0945  
 mm. 30 Ø  120  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



**SURTIDO / ASSORTMENT**

Cod. A0946  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A0956  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Gelatina / Jelly  1



**MULTICOMBIMUÑECOS /  
 MULTIASSORTMENT**

Cod. A0952  
 mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A0207  
 mm. 30 - 35 h  150  
 Mat. Gelatina / Jelly  1





Cod. A1052  
 mm. 40 - 45 h  
 Mat. Gelatina / Jelly  60  
 1



Cod. A0128  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0281  
 mm. 30 - 35 h  
 Mat. Gelatina / Jelly  150  
 1



Cod. A0284  
 mm. 80 Ø  
 Mat. Azúcar / Sugar  12  
 1



Cod. A0070  
 mm. 37 x 55  84  
 Mat. Azúcar  1

Cod. A0067  
 mm. 37 x 55  84  
 Mat. Azúcar  1



Cod. A0154  
 mm. 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A0027M  
 mm. 22 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A0027  
 mm. 22 h  150  
 Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. A3057  
 mm. 40 - 45 h  60  
 Mat. Azúcar / Sugar  1

CONFETI



Cod. OF33040

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. OF33041

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



Cod. OF33044

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar





12Ø

Cod. OF5524

Cod. OF5523

mm. 4 Ø

mm. 6 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar

6



8Ø

Cod. OF5525

Cod. OF5526

mm. 8 Ø

mm. 12 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar

6



6Ø



4Ø

Cod. OF5534

Cod. OF5537

mm. 4 Ø

mm. 8 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar

6

Cod. OF5536

Cod. OF5538

mm. 6 Ø

mm. 12 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar

6



12Ø



6Ø



4Ø



Corazón plateado relleno de chocolate.  
Chocolate filled silver heart.

Cod. A0039

mm. 15 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

6



Corazón dorado relleno de chocolate.  
Chocolate filled golden heart.

Cod. A0040

mm. 15 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

6

Cod. OF5533

mm. 6 Ø

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

6





Cod. N0091  
mm. 6  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. N0021  
mm. 0,5 - 2Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6

GRAGEAS



Cod. MA27991  
mm. 6Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. MA28530  
mm. 6Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. MA28540  
mm. 6Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. MA28550  
mm. 6Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



MINI

NORMAL

Cod. MA15110  
mm. 8Ø

Cod. MA15010  
mm. 15Ø

 1 kg.  
 6

Cod. MA42004

mm. 1,5  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6

Cod. MA42005

mm. 1,5  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. A0167  
mm. 15 - 25Ø  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6

Cod. MA42008

mm. 1,5  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6

Cod. MA42001

mm. 1,5  800 gr.  
Mat. Azúcar / Sugar  6



Cod. MA42003  
mm. 1,5  1 kg.  
Mat. Azúcar / Sugar  6

# DECORACIÓN EN CHOCOLATE

*Chocolate decoration*



Para poder personalizar sus productos, simplemente debe enviarnos su logotipo original y decidir el tipo de producto a personalizar.

- Placas de chocolate con o sin relieve.
- Blíster transferibles para rellenar.
- Láminas transferibles.

To be able to customize your products, you simply send us your original logo and decide the type of product to be customized.

- Chocolate tablets with or without relief.
- Transferable blister to fill.
- Transferable sheets.

## INFORMACIÓN

### INFORMATION

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será válido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800

### Paso 1

#### Step 1

Elegir el tipo de chocolate (Negro / Blanco).

Choose the type of chocolate (Black / White).



### Paso 2

#### Step 2

Elegir el tipo de placa (Con relieve / Sin relieve)

Choose the type of plate (With relief / Without relief).



Con borde  
With edge



Sin borde  
Without edge

### Paso 3

#### Step 3

Elegir color del logo. (Consultar otros colores)

Choose logo color. (Consult other colors)



Cacao



Oro

# PLACAS PERSONALIZADAS PERSONALIZED PLATES

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será válido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800



Cod. BR148 (Con borde / With edge)

Cod. B161 (Sin borde / Without edge)

mm. 33 x 22

Mat. Chocolate  450  
 5



Cod. BR108 (Con borde / With edge)

Cod. B162 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 25

Mat. Chocolate  360  
 5



Cod. BR180 (Con borde / With edge)

Cod. B131 (Sin borde / Without edge)

mm. 42 x 35

Mat. Chocolate  270  
 5



Cod. BR109 (Con borde / With edge)

Cod. B134 (Sin borde / Without edge)

mm. 57 x 35  180

Mat. Chocolate  5



Cod. BR149 (Con borde / With edge)

Cod. B163 (Sin borde / Without edge)

mm. 55 x 30  180

Mat. Chocolate  5



Cod. BR205 (Con borde / With edge)

Cod. B204 (Sin borde / Without edge)

mm. 30 x 30  360  
 5

Mat. Chocolate



Cod. BR147 (Con borde / With edge)

Cod. B160 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 40  240  
 5

Mat. Chocolate

# PLACAS PERSONALIZADAS PERSONALIZED PLATES

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será válido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800



Cod. BR182 (Con borde / With edge)  
Cod. B181 (Sin borde / Without edge)  
mm. 24 Ø  
Mat. Chocolate 600  
 5



Cod. BR107 (Con borde / With edge)  
Cod. B159 (Sin borde / Without edge)  
mm. 40 Ø 240  
Mat. Chocolate 5



Cod. BR105 (Con borde / With edge)  
Cod. B139 (Sin borde / Without edge)  
mm. 30 Ø  
Mat. Chocolate 360  
 5



Cod. BR179 (Con borde / With edge)  
Cod. B128 (Sin borde / Without edge)  
mm. 50 Ø 150  
Mat. Chocolate 5

Empiece personalizando sus creaciones con la mínima inversión, a partir de 1 caja.

Nuevo modelo de personalización asequible para todos los clientes

SIN COSTE DE CLICHÉ - CANTIDADES REDUCIDAS (1 CAJA) - IMPRESIÓN A TODO COLOR - CHOCOLATE BLANCO DE PRIMERA

New affordable customization model for all customers

NO CLICHÉ COST - REDUCED QUANTITIES (1 BOX) - FULL COLOR PRINTING - PREMIUM WHITE CHOCOLATE.



Cod. A1141  
mm. 22 x 30 432  
Mat. Chocolate 1



Cod. A1066  
mm. 37 x 55 84  
Mat. Chocolate 2



Cod. A1126  
mm. Ø 50 60  
Mat. Chocolate 2



Cod. A1061  
mm. Ø 30 432  
Mat. Chocolate 1



Cod. A1140  
mm. Ø 20 770  
Mat. Chocolate 1

# BLÍSTER TRANSFERIBLE PARA RELLENAR

## TRANSFERABLE BLISTER TO FILL

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será válido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800



Cod. BTR148

Con borde - With edge

Cod. BT161

Sin borde - Without edge

90

mm. 33 x 22

50



Cod. BTR108

Con borde - With edge

Cod. BT162

Sin borde - Without edge

72

mm. 40 x 25

50



Cod. BTR109

Con borde - With edge

Cod. BT134

Sin borde - Without edge

36

mm. 57 x 35

50



Cod. BTR205

Con borde - With edge

Cod. BT204

Sin borde - Without edge

72

mm. 30 x 30

50



Cod. BTR147

Con borde - With edge

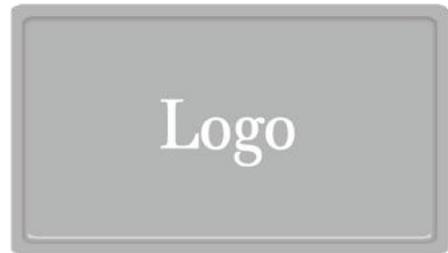
Cod. BT160

Sin borde - Without edge

48

mm. 40 x 40

50



Cod. BTR149

Con borde - With edge

Cod. BT163

Sin borde - Without edge

36

mm. 55 x 30

50



Cod. BTR105

Con borde - With edge

Cod. BT139

Sin borde - Without edge

72

mm. 30 Ø

50



Cod. BTR106

Con borde - With edge

Cod. BT159

Sin borde - Without edge

48

mm. 40 Ø

50



Cod. BTR248

Con borde - With edge

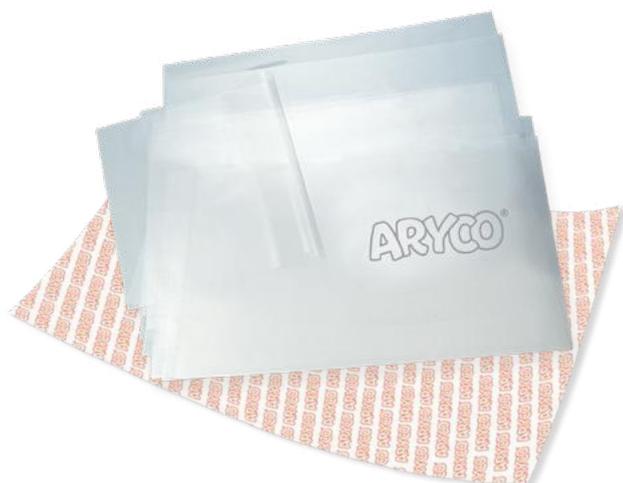
mm. 40 Ø

48

Mat. P.V.C.

50

## LÁMINA TRANSFER TRANSFERABLE SHEET



Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será válido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800

### LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO.

Transferable sheets with your

Cod. B9000

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C.

 50 Láminas / Sheets

 1



### LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA MOLDES DE BOMBÓN

Transferable sheets with your logo for Chocolate

Cod. B9001

mm. 260 x 123

Mat. P.V.C.

 50 Láminas / Sheets

 1



### LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA BOMBÓN INDIVIDUAL

Transferable sheets with your logo for Individual cho-

Cod. B9002

mm. 4 x 4

Mat. P.V.C.

 2400 Láminas / Sheets

 1

**NEW**



Cod. A1066F  
mm. 37 x 55  84  
Mat. Chocolate  1



Cod. B14088  
mm. 80 x 30  64  
Mat. Chocolate  1



Cod. B07091  
mm. 24 x 47  210  
Mat. Chocolate  1



Cod. B18583  
mm. 60 x 83  32  
Mat. Chocolate  1



Cod. A1126F  
mm. 50 Ø  60  
Mat. Chocolate  1

Cod. A1061F  
mm. 30 Ø  432  
Mat. Chocolate  1



Cod. A1066PT  
mm. 37 x 55  84  
Mat. Chocolate  1 

Cod. A1066IT  
mm. 37 x 55  84  
Mat. Chocolate  1 



Cod. A1066FC  
 mm. 37 x 55  84  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B14086  
 mm. 59 x 50  56  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B14090  
 mm. 80 x 30  64  
 Mat. Chocolate  1



Cod. A1061FC  
 mm. 30 Ø  432  
 Mat. Chocolate  1

Cod. A1126FC  
 mm. 50 Ø  60  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18213  
 mm. 64 Ø  40  
 Mat. Chocolate  1



Cod. A1066PTF  
 mm. 37 x 55  84  
 Mat. Chocolate  1 



Cod. A1066ITF  
 mm. 37 x 55  84  
 Mat. Chocolate  1 



Cod. B07052

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate



Cod. B07054

mm. 30 Ø



Cod. B07093

mm. 24 x 47



DISEÑO DE PLACAS DE CHOCOLATE PROPIOS

OUR OWN CHOCOLATE PLAQUE DESIGNS

NEW



Cod. A10613NU

mm. 30 Ø



Cod. A11403NU

mm. 20 Ø



Cod. A10613KI

mm. 30 Ø



Cod. A11403KI

mm. 20 Ø



Cod. A10613G

mm. 30 Ø



Cod. A11403G

mm. 20 Ø





Cod. A10613AV  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403AV  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613OR  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403OR  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613BW  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403BW  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613C  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403C  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613CH  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403CH  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613CR  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403CR  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613CV  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403CV  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613F  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403F  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613LO  
mm. 30 Ø  432  
 1

Cod. A11403LO  
mm. 20 Ø  770  
 1



Cod. A10613LI  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403LI  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613MC  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403MC  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613PI  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403PI  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613T  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403T  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613TQ  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403TQ  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613TU  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403TU  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613V  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403V  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613PR  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403PR  
mm. 20 Ø 770  
 1



Cod. A10613H  
mm. 30 Ø 432  
 1

Cod. A11403H  
mm. 20 Ø 770  
 1

NEW



Cod. MA-096  
gr. 770.  
Mat. Chocolate



Cod. MA-097  
gr. 770.  
Mat. Chocolate



Cod. MA-098  
gr. 770.  
Mat. Chocolate



Cod. MA-105  
gr. 850.  
Mat. Chocolate

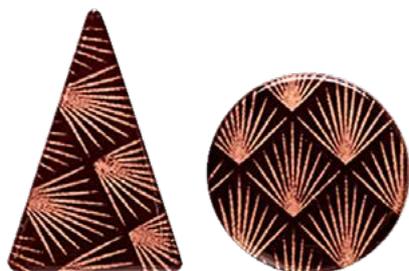


Cod. MA-107  
gr. 850.  
Mat. Chocolate



Cod. MA-106  
gr. 850.  
Mat. Chocolate





Cod. B2007

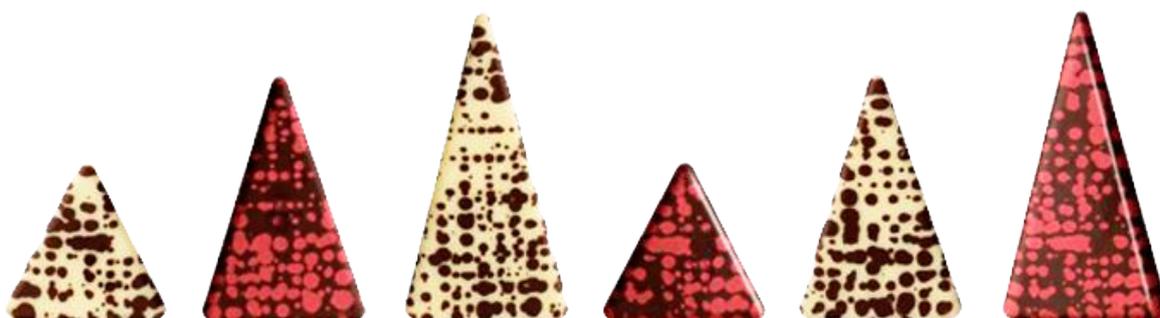
mm. 35 Ø / 31 x 47

65 Círculos + 96 Triángulos  
1

Cod. B20662

mm. 47 x 31 / 31,8 x 31,8

80 Círculos + 96 Triángulos  
1



Cod. B20392

mm. 54 / 43 / 27 x 28

240  
1



Cod. B20391

mm. 21 Ø / 30 Ø / 37 Ø

150  
1



Cod. B15655  
mm. 125 x 6  180  
Mat. Chocolate  1



Cod. B15654  
mm. 31,8 x 31,8  160  
Mat. Chocolate  1



Cod. B15659  
mm. 31 x 47  192  
Mat. Chocolate  1

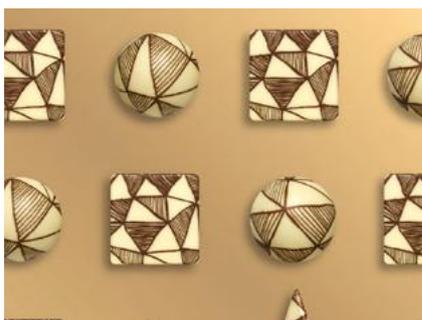


Cod. B15653  
mm. 20 x 20  384  
Mat. Chocolate  1



Cod. B20703  
mm. 125 x 6  270  
Mat. Chocolate  1

Cod. B15637  
mm. 74 x 48  60  
Mat. Chocolate  1



Cod. B20663  
mm. 31 x 47  192  
Mat. Chocolate  1



Cod. B20702  
mm. 31 x 47  288  
Mat. Chocolate  1

Cod. B20661  
mm. 31,8 x 31,8  240  
Mat. Chocolate  1





Cod. B17764  
mm. 125 x 6  180  
Mat. Chocolate  1



Cod. B17763  
mm. 34 x 56  100  
Mat. Chocolate  1



Cod. B17761  
mm. 31,8 x 31,8  160  
Mat. Chocolate  1

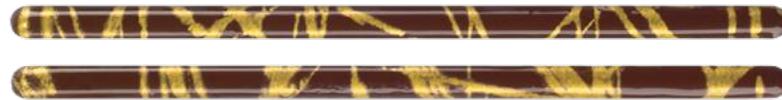


Cod. B17762  
mm. 31 x 47  192  
Mat. Chocolate  1



Cod. B17765  
mm. 74 x 48  60  
Mat. Chocolate  1

Cod. B13851  
mm. 125 x 6  90  
Mat. Chocolate  1



Cod. B16352  
mm. 50 x 6  400  
Mat. Chocolate  1



Cod. B20361  
mm. 30 Ø  126  
Mat. Chocolate  1



Cod. B13857  
mm. 65 / 43 / 22  48  
Mat. Chocolate  1



Cod. B14070  
mm. 31,8 x 31,8  80  
Mat. Chocolate  1



Cod. B19371  
 mm. 125 x 6 180  
 Mat. Chocolate 1



Cod. B19370  
 mm. 31,8 x 31,8 160  
 Mat. Chocolate 1



Cod. B20394  
 mm. 25 x 25 180  
 Mat. Chocolate 1

Cod. B15648  
 mm. 47 x 31 192  
 Mat. Chocolate 1



Cod. B16667  
 mm. 31,8 x 31,8 160  
 Mat. Chocolate 1



Cod. B19352  
 mm. 20 Ø 324  
 Mat. Chocolate 1



Cod. B16668  
 mm. 47 x 31 192  
 Mat. Chocolate 1

Cod. B16629  
 mm. 30 Ø 126  
 Mat. Chocolate 1





Cod. B18217  
 mm. 125 x 6  180  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B19372  
 mm. 50 x 6  400  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18215  
 mm. 63 / 45 / 27 Ø  120  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18216  
 mm. 66 x 16  120  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18214  
 mm. 31,8 x 31,8  160  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18150  
 mm. 30 Ø  126  
 Mat. Chocolate  1

Cod. B20372  
 mm. 20 Ø  324  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B15944  
 mm. 20 Ø  324  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B16329  
 mm. 30 Ø  126  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B20370  
 mm. 30 Ø  126  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B19369  
 mm. 30 Ø  126  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B19348  
 mm. 30 Ø  126  
 Mat. Chocolate  1





Cod. BN100.00  
 mm. 30 Ø  
 Mat. Chocolate



Cod. B17692  
 mm. 30 Ø  
 Mat. Chocolate



Cod. B18969  
 mm. 30 Ø  
 Mat. Chocolate



Cod. B17702  
 mm. 50 x 56  
 Mat. Chocolate



Cod. A1035  
 mm. 22 Ø  
 Mat. Chocolate





Cod. B19005  
 mm. 59 / 50 / 41  96  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B15067  
 mm. 23 x 37  240  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B17689  
 mm. 34 x 56  150  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B17708  
 mm. 23 x 37  360  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B15066  
 mm. 34 x 56  100  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B18668  
 mm. 50 x 43  72  
 Mat. Chocolate  1



Cod. B19959  
mm. 25 Ø  240  
Mat. Chocolate  1



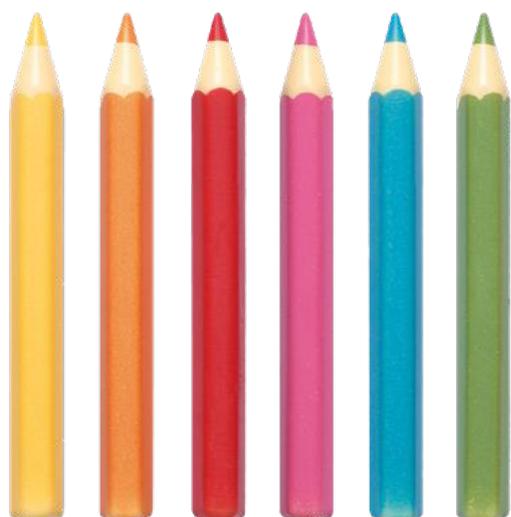
Cod. B17012  
mm. 19 x 14  240  
Mat. Chocolate  1



Cod. B13995  
mm. 19 x 14  240  
Mat. Chocolate  1



Cod. B17006  
mm. 29 x 40  120  
Mat. Chocolate  1



Cod. B17028  
mm. 80 x 9  180  
Mat. Chocolate  1



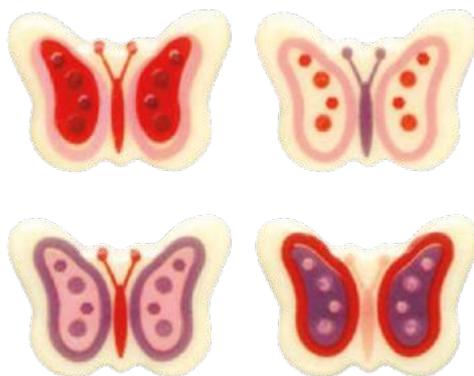
Cod. B17718  
mm. 80 x 9  60  
Mat. Chocolate  1

Cod. B19000  
mm. 61 x 28  80  
Mat. Chocolate  1





Cod. B19315  
mm. 35 x 30  144  
Mat. Chocolate  1



Cod. B19958  
mm. 30 x 22  220  
Mat. Chocolate  1



Cod. B18220  
mm. 20 Ø  324  
Mat. Chocolate  1

Cod. B15859  
mm. 30 Ø  126  
Mat. Chocolate  1



Cod. A1148  
mm. 14 h  10  
Mat. Chocolate  1

\* Consultar números independientes.  
\* Consult independent numbers.



Cod. MA-19805

mm. Ø 30



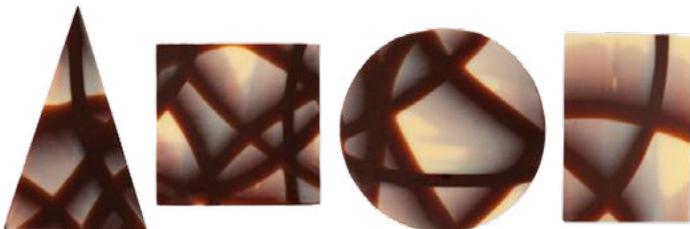
Cod. MA-19818

mm. 45 x 55



Cod. MA-22613

mm. 45 x 55



Cod. MA-19835

mm. 40 - 55

340

Mat. Chocolate



Cod. MA-05761

mm. 60

575

Mat. Chocolate



2D



2D



2D



2D

Cod. B18159

mm. 20 x 53

40

Mat. Chocolate



Cod. B19264

mm. 12 x 33

160

Mat. Chocolate



Cod. B17048

mm. 19 x 19

108

Mat. Chocolate



Cod. B19382

mm. 10 x 15

440

Mat. Chocolate



2D



3D

Cod. B16300

mm. 17 x 31

120

Mat. Chocolate



Cod. B17057

mm. 11 x 21

216

Mat. Chocolate



Cod. B16664

mm. 44 / 34 / 29 Ø

150

Mat. Chocolate





Esferas cubiertas con chocolate blanco y con núcleo de cereal.

Chocolate Covered Spheres white and with cereal core.



Cod. MA07416

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07415

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07414

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07417

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07468

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07469

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07471

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07470

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10



Cod. MA07419

Surtido / Assortment

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



1Kg.



10

Cod. MA07420

Surtido / Assortment

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate



3Kg.



6

Miniesferas cubiertas con chocolate blanco y con núcleo de cereal.

Chocolate Covered Minispheres  
white and with cereal core.



Cod. MA07410  
mm. 5 Ø  1 Kg.  
Mat. Chocolate Blanco  5



Cod. MA07422  
mm. 5 Ø  1 Kg.  
Mat. Chocolate Con leche  5



Cod. MA07421  
mm. 5 Ø  1 Kg.  
Mat. Chocolate Negro  5



Cod. MA07413  
mm. 5 Ø  1 Kg.  
Mat. 3 Chocolates  5



Cod. MA-MIMIXE0  
mm. 2 Ø  425 gr.  
Mat. Chocolate  12



Cod. MA07311  
mm. 6 Ø  1 Kg.  
Mat. Chocolate Azúcar  5



Cod. MA07412

mm. 5 Ø

 1Kg.

Mat. Chocolate  
Blanco - Fresa

 5



Cod. MA07423

mm. 5 Ø

 1Kg.

Mat. Chocolate  
Blanco - Naranja

 5



Cod. MA07424

mm. 5 Ø

 1Kg.

Mat. Chocolate  
Blanco - Rojo

 5



Cod. MA07418

mm. 5 Ø

 1Kg.

Mat. Chocolate  
- Caramelo

 5



Cod. MA07411

mm. 5 Ø

 1Kg.

Mat. Chocolate  
Blanco - Surtido

 5

Cod. MA-13983

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-13985

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-13982

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-13987

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-13984

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-13988

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-19954

mm. 200 x 7 Ø  115 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-21598

mm. 100 h  76 und.

Mat. Chocolate  4



Cod. MA-14007

mm. 40 h  420 und.

Mat. Chocolate  4

# TRANSFERS



Cod. BT60204  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60200  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60295  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60296  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60322  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60268  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60313  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60214  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60305  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT11068  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60014  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60215  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60235  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60219  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60287  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1



Cod. BT60305  
 mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets  
 Mat. P.V.C.  1

**ARYCO**

[WWW.FANTASIAGODIE.COM](http://WWW.FANTASIAGODIE.COM)