

Catálogo DECORACIÓN 2025



ARYCO



A wooden spoon and a chocolate wafer are positioned on a white surface scattered with colorful confetti. The spoon is angled diagonally from the bottom left towards the top right. The wafer is partially visible in the bottom left corner. The background is a soft-focus white surface with numerous small, colorful confetti pieces in shades of blue, yellow, red, and green.

OBLEAS

WAFER

• PROCESO REPRODUCCIÓN OBLEAS •

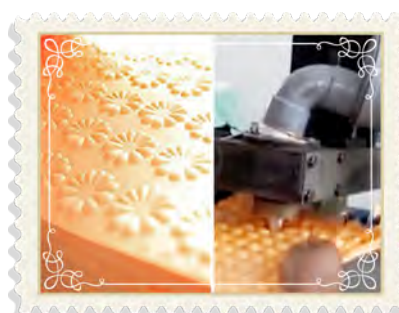
WAFER REPRODUCTION PROCESS

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. Satisfaciendo 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.



1. Elección de Colores
Choice of Colors



2. Formación de Pétalos
Choice of Colors



3. Montaje de Flores
Flower Assembly



4. Clasificación de Flores
Flower Classification



5. Revisión de Calidad
Quality Review



6. Envasado
Packaging



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  200

Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. **OG048**

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100

40

Cod. **OGPRIMAVERA**

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



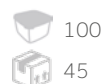
100

45

Cod. **OG011**

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100

45



Cod. OG24R Rosa / Pink
mm. 50 Ø  200
Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG24A Azul / Blue
mm. 50 Ø  200
Mat. Oblea / Wafer  45

Cod. OG24**mm.** 50 Ø**Mat.** Oblea / Wafer**Surtidas Assorted** 200 45

Cod. OG24B Blanca / White
mm. 50 Ø  200
Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG24J Roja / Red
mm. 50 Ø  200
Mat. Oblea / Wafer  45



Cod. OG30R Rosa / Pink
mm. 50 Ø  100
Mat. Oblea / Wafer  40



Cod. OG30A Azul / Blue
mm. 50 Ø  100
Mat. Oblea / Wafer  40



Cod. OG30B Blanca / White
mm. 50 Ø  100
Mat. Oblea / Wafer  40



Cod. **OG05V**

mm. 30 Ø

 200

Mat. Oblea / Wafer

 45



Cod. **OG1005V**

mm. 35 Ø

 200

Mat. Oblea / Wafer

 45

Cod. **OG06B5V**

mm. 35 Ø

 200

Mat. Oblea / Wafer

 40
Cod. **OGNENUFAR**

mm. 33 Ø

 200

Mat. Oblea / Wafer

 45
Cod. **OG06B10V**

mm. 45 Ø

 100

Mat. Oblea / Wafer

 40

Cod. **OG06B**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Surtidas
Assorted

200

40

Cod. **OG06BV**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Violeta / Violet

200

40

Cod. **OG06BY**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Amarilla / Yellow

200

40

Cod. **OG06BR**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Rosa / Pink

200

40

Cod. **OG06BA**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Azul / Blue

200

40

Cod. **OG06BT**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Té / Te

200

40

Cod. **OG06BB**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Blanco / White

200

40

Cod. **OG06BJ**

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Roja / Red

200

40



Cod. **OG1050**

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 100

 45



Cod. **OG1069**

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 100

 45



Cod. **OG10513V**

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 100

 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**

mm. 70 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Rosa / Pink



100



45

Cod. **OG082FA**

mm. 70 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Azul / Blue



100



45

Cod. **OG082FY**

mm. 70 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Amarillo / Yellow



100



45

Cod. **OG082FJ**

mm. 70 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Roja / Red



100



45

Cod. **OG082F**

mm. 70 Ø

Mat. Oblea / Wafer

Surtida
Assorted

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 25**Mat.** Oblea / Wafer  40



Cod. **OGM4**

Surtido 5 colores
Assorted 5 colors

mm. 80 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



50

45

Cod. **OGCOQUILLE1**

40 Ø

Oblea / Wafer



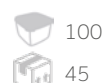
100

45

Cod. **OGOISEAU**

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer



100

45

Cod. **O0060**

mm. 35 h

Mat. Oblea / Wafer



200

63

Cod. **OGGIRASOL**

mm. 55 X 100 h

Mat. Oblea / Wafer



50

40

Cod. **OGMARGARITA**

mm. 40 X 100 h

Mat. Oblea / Wafer



100

45

Cod. **OGMARIPOSABG**

mm. 60 Ø / 80 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 132

 63
Cod. **OGMARIPOSA**

mm. 30 Ø / 47 Ø / 60 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 240

 63
Cod. **OGMARIPOSAFLY**

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

 1

 45
Cod. **OGV4**

Verde / Green

Cod. **OGV4M**

Marrón / Brown

Cod. **OGV4A**

Amarillo / Yellow

mm. 40 h

Mat. Oblea / Wafer

 1000

 45
Cod. **OG0020**

mm. 80 h

Mat. Oblea / Wafer

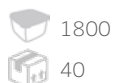
 50

 40

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





Tamaño Real Real Size

Cod. **OG0017**

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer

 150
 45
Cod. **OG0017B**

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer

 75
 45


Tamaño Real Real Size

Cod. **OG0018**

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer

 150
 45
Cod. **OG0018B**

mm. 90 x 50 h

Mat. Oblea / Wafer

 75
 45
Cod. **OG0017 PARABENS**

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer

 60
 45
Cod. **OG0017 AUGURI**

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer

 60
 45
Cod. **OG0017 FELICITATS**

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer

 60
 45
Cod. **OG0017 ZORIONAK**

mm. 90 x 45 h

Mat. Oblea / Wafer

 60
 45

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

Cod. **O0007**

Fino / Thin

mm. 40 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

45

Cod. **O0011**

Fino / Thin

mm. 50 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

45

Cod. **O0012**

Fino / Thin

mm. 60 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

45

Cod. **O0007B**

Grueso / Thickness

mm. 40 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

45

Cod. **O0011B**

Grueso / Thickness

mm. 50 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

45

Cod. **O0012B**

Grueso / Thickness

mm. 60 Ø

1000

Mat. Oblea / Wafer

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)

50

Mat. Oblea / Wafer

24

Cod. **O0019**

mm. 420 x 297 h (DIN-A3)

50

Mat. Oblea / Wafer

5

CHOCOTRANSFER

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

Cod. **AO0890**

mm. 210 x 297 (A4)

30

Mat. Transfer Chocolate

10

AZÚCAR / SUGAR

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

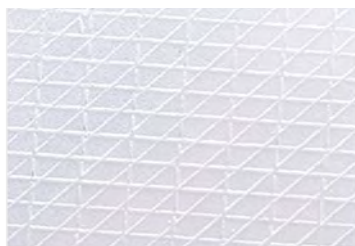
Cod. **A0132** Estándar - Standar **A0138** Gruesa

mm. 210 x 297 (A4)

20

Mat. Azúcar / Sugar

15



Obleas ideales para los turrone.
Wafers ideal for nougat.

Cod. **O0022**

mm. 300 x 400

2 Kg.

Mat. Oblea / Wafer

4

Cod. **O0023**

mm. 400 x 550

3 Kg.

Mat. Oblea / Wafer

4





PASTILLAJE

PASTILLAGE

· PROCESO REPRODUCCIÓN 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 éstos 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.



1. Taller de modelado
Modeling workshop



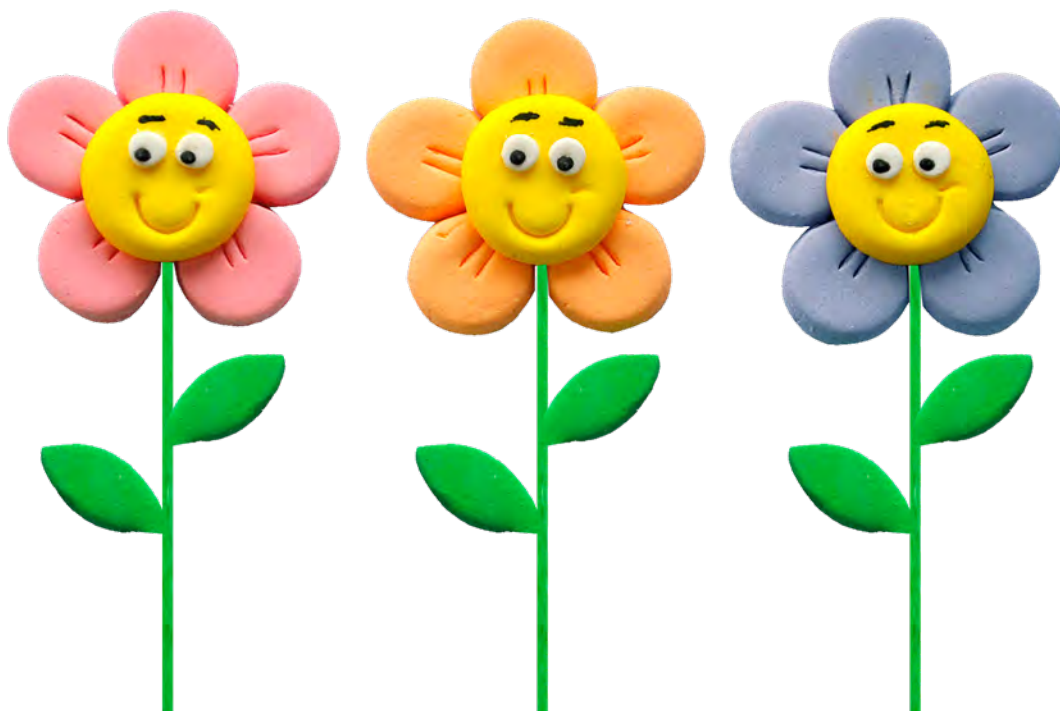
2. Taller de ensamblado
Assembly workshop



3. Taller de montaje
Assembly shop



4. 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

Mat. Pastillaje / Pastillage

 12

 8



Cod. A0439

mm. 6 uds. 80 Ø - 8 uds. 50Ø

 14

 16



Cod. **A0455**

mm. 63 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage



16



16



Cod. **A0456**

mm. 77 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage



9



16



Cod. **A0457**

mm. 76 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage



16



16



Cod. **A0440**

mm. 170 h

Mat. Pastillaje / Pastillage



Cod. **A0425**

mm. 50 Ø x 85 h

Mat. Pastillaje / Pastillage





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

Mat. Pastillaje / Pastillage  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

 12

Mat. Pastillaje / Pastillage

 24
Cod. **A0436**

mm. 50 Ø x 100 h

 12

Mat. Pastillaje / Pastillage

 16
Cod. **A0409**

mm. 50 x 65 x 120 h

 30

Mat. Pastillaje / Pastillage

 16



The background of the image is a white wooden surface with a visible grain. It is covered with a fine layer of white powdered sugar. Two light brown sugar cubes are positioned in the upper left quadrant. The text 'DECORACIONES EN AZÚCAR' is centered in the middle of the image in a large, bold, black sans-serif font. Below this, a thin red dotted line separates the title from the subtitle 'SUGAR DECORATION', which is in a smaller, black, all-caps sans-serif font.

DECORACIONES EN AZÚCAR

SUGAR DECORATION

Cod. **A0447**

mm. 50 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



25



16

Cod. **A0448**

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



32



16

Cod. **A0449**

mm. 50 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



25



16

Cod. **A0450**

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



32



16

**NEW**Cod. **A0454**

mm. 50 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



25



16

Cod. A1029**mm.** 25 Ø 150**Mat.** Azúcar / Sugar 1**Cod. A0133****mm.** 40 Ø 60**Mat.** Azúcar / Sugar 1**Cod. A0166****mm.** 40 Ø 60**Mat.** Azúcar / Sugar 1**Cod. A1045****mm.** 40 Ø 60**Mat.** Azúcar / Sugar 1**Cod. A0446****mm.** 30 Ø 36**Mat.** Azúcar / Sugar 16

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

Mat. Azúcar / Sugar

 1


NEW

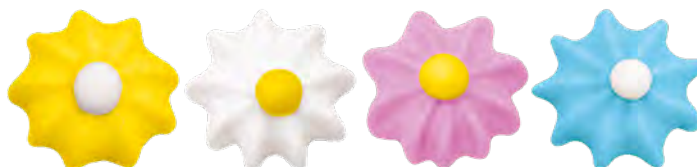
Cod. **A0458**

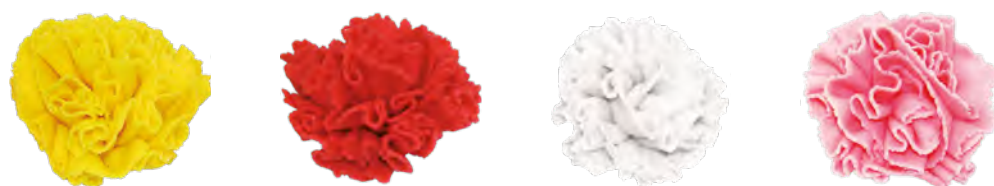
mm. 25 Ø

 210

Mat. Azúcar / Sugar

 16

**Cod. A0081****mm.** 25 h
 350
Mat. Azúcar / Sugar
 1
**Cod. A0097****mm.** 35 h
 350
Mat. Azúcar / Sugar
 1
Cod. A0652**mm.** 15 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
 1
**Cod. A0134****mm.** 20 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
 640
 1
**Cod. A0230****mm.** 30 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
 240
 1
**Cod. A0035****mm.** 30 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
 240
 1


**Cod. A1121**mm. 25 Ø  150Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1122**mm. 40 Ø  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1123**mm. 40 Ø  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A0146**mm. 40 Ø  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A0370**mm. 30  180Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A0364**mm. 50  60Mat. Azúcar / Sugar  1

Cod. A1033mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1137**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Jelly  1**Cod. A1135**

mm. 30 - 35 H

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A1235

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly

 150 1**Cod. A0631**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1051**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Jelly  1**Cod. A1136**

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A1236

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly

 150 1**Cod. A3083**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A3085**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Jelly  1**Cod. A0217**mm. 40 - 45 h  60Mat. 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

150

1

**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

150

1

**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  60

Mat. Azúcar / Sugar  1



Cod. **A3060**

mm. 40 - 45 h  60

Mat. Gelatina / Jelly  1



Cod. **A3052**

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A4052**

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly

 150
 1

Cod. **A0181**

mm. 40 - 45 h  60

Mat. Azúcar / Sugar  1



NEW

Cod. **A1181**

mm. 40 - 45 h  60

Mat. Gelatina / Jelly  1



NEW

Cod. **A0191**

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

 150
 1

Cod. **A0041**

mm. 40 - 45 h  60

Mat. Azúcar / Sugar  1



NEW

Cod. **A0630**

mm. 40 - 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

 60
 1



Cod. **A0924**

mm. 40 - 45 h

Mat. Gelatina / Jelly

 60
 1

**Cod. A1199****mm.** 40 - 45 h

60

Mat. Azúcar / Sugar

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

150

1

**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

150

1

**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

150

1



**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**Mat.** Gelatina / Jelly

150

1

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

60

1

Cod. A10054**mm.** 40 - 45 h**Mat.** Gelatina / Jelly

60

1

**NEW****Cod. A1157****mm.** 30 - 35 h**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. A40959****mm.** 30 - 35 h**Mat.** Gelatina / Jelly

150

1

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

60

1

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

60

1

**NEW****Cod. A0120****mm.** 30 - 35 h**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. A3084-****mm.** 30 - 35 h**Mat.** Gelatina / Jelly

150

1

**Cod. A0258**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A0343**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Jelly  1**Cod. A3055**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A3064**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Jelly  1**NEW****Cod. A1149**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1150**mm. 30 - 35 h  150Mat. Azúcar / Sugar  1**NEW****Cod. A1009**mm. 40 - 45 h  60Mat. Azúcar / Sugar  1**Cod. A1010**mm. 40 - 45 h  60Mat. Gelatina / Gely  1**Cod. A0104**

mm. 30 - 35 H

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0059

mm. 30 - 35 H

Mat. Gelatina / Jelly

 150 1

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. **A0128**

mm. 30 - 35 h

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0281**

mm. 30 - 35 h

Mat. Gelatina / Jelly

Cod. **A0284**

mm. 80 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0070**

mm. 37 x 55

Mat. Azúcar

Cod. **A0067**

mm. 37 x 55

Mat. Azúcar





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

 1 kg.

 6
Cod. **OF33041**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

 1 kg.

 6
Cod. **OF33046**mm. 10 

1 kg.

Mat. Azúcar / Sugar

 6
Cod. **OF33044**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

 1 kg.

 6


Tamaño real. / Real size.



12ø

Cod. **OF5524**Cod. **OF5523**

mm. 4 Ø

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar



8ø

Cod. **OF5525**Cod. **OF5526**

mm. 8 Ø

mm. 12 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar



6ø



4ø

Tamaño real. / Real size.

Cod. **OF5534**Cod. **OF5537**

mm. 4 Ø

mm. 8 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5536**Cod. **OF5538**

mm. 6 Ø

mm. 12 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Mat. Azúcar / Sugar



12ø



8ø



6ø



4ø

Corazón plateado relleno de chocolate.
Chocolate filled silver heart.Cod. **A0039**

mm. 15 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Corazón dorado relleno de chocolate.
Chocolate filled golden heart.Cod. **A0040**

mm. 15 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5533**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar



NEW

GRAGEAS

**Cod. N0091****mm.** 6**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. N0021****mm.** 0,5 - 2 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA27991****mm.** 6 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA28530****mm.** 6 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA28540****mm.** 6 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA28550****mm.** 6 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar

MINI

NORMAL

Cod. MA15110**mm.** 10 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
Chocolate**Cod. MA15010****mm.** 15 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar
Chocolate**Cod. MA42004****mm.** 1,5**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA42005****mm.** 1,5**Mat.** Azúcar / Sugar

NEW

**Cod. A0167****mm.** 15 - 25 Ø**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA42008****mm.** 1,5**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA42001****mm.** 1,5**Mat.** Azúcar / Sugar**Cod. MA42003****mm.** 1,5**Mat.** Azúcar / Sugar





CHOCOLATE
.....
CHOCOLATE

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.



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
Cocoa



Oro
Gold



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  450

Mat. Chocolate  5



Cod. **BR108** (Con borde / With edge)

Cod. **B162** (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 25  360

Mat. Chocolate  5



Cod. **BR180** (Con borde / With edge)

Cod. **B131** (Sin borde / Without edge)

mm. 42 x 35  270

Mat. Chocolate  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

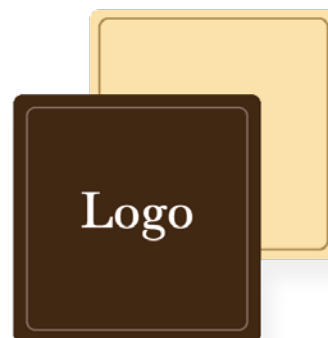


Cod. **BR205** (Con borde / With edge)

Cod. **B204** (Sin borde / Without edge)

mm. 30 x 30  360

Mat. Chocolate  5



Cod. **BR147** (Con borde / With edge)

Cod. **B160** (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 40  240

Mat. Chocolate  5

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. BR105 (Con borde / With edge)	Cod. BR107 (Con borde / With edge)	Cod. BR179 (Con borde / With edge)
Cod. B181 (Sin borde / Without edge)	Cod. B139 (Sin borde / Without edge)	Cod. B159 (Sin borde / Without edge)	Cod. B128 (Sin borde / Without edge)
mm. 24 Ø 600	mm. 30 Ø 360	mm. 40 Ø 240	mm. 50 Ø 150
Mat. Chocolate 5	Mat. Chocolate 5	Mat. Chocolate 5	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

TAMAÑOS REALES.
Real size.



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

mm. 33 x 22

90

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR108

Con borde - With edge

Cod. BT162

Sin borde - Without edge

mm. 40 x 25

72

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR109

Con borde - With edge

Cod. BT134

Sin borde - Without edge

mm. 57 x 35

36

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR205

Con borde - With edge

Cod. BT204

Sin borde - Without edge

mm. 30 x 30

72

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR147

Con borde - With edge

Cod. BT160

Sin borde - Without edge

mm. 40 x 40

48

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR149

Con borde - With edge

Cod. BT163

Sin borde - Without edge

mm. 55 x 30

36

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR105

Con borde - With edge

Cod. BT139

Sin borde - Without edge

mm. 30 Ø

72

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR106

Con borde - With edge

Cod. BT159

Sin borde - Without edge

mm. 40 Ø

48

Mat. P.V.C.

50



Cod. BTR248

Con borde - With edge

mm. 40 Ø

48

Mat. P.V.C.

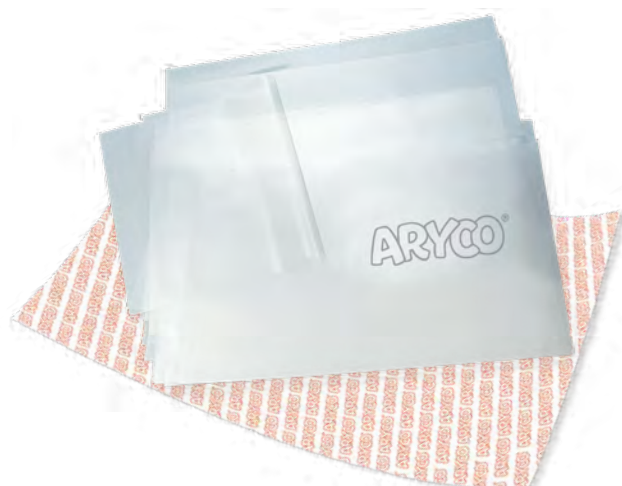
50



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 logo

Cod. B9000

mm. 340 x 265

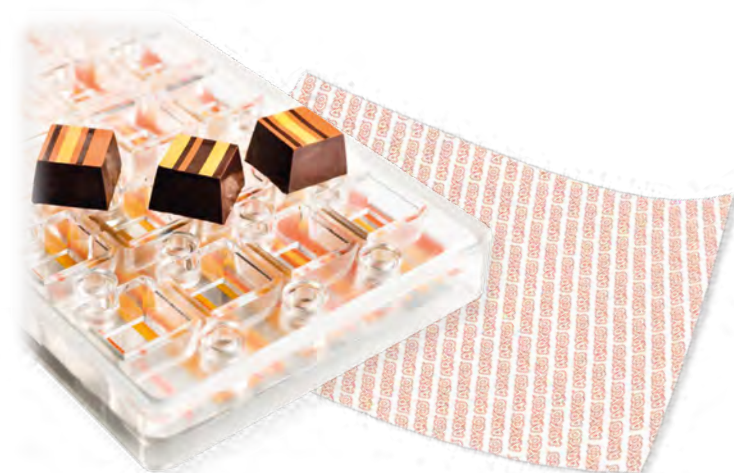
Mat. PVC.



50 Láminas / Sheets



1



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA MOLDES DE BOMBÓN

Transferable sheets with your logo for Chocolate molds

Cod. B9001

mm. 260 x 123

Mat. PVC.



50 Láminas / Sheets



1



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA BOMBÓN INDIVIDUAL

Transferable sheets with your logo for Individual chocolate

Cod. B9002

mm. 4 x 4

Mat. PVC.



2400 Láminas / Sheets



1

Cod. **A1066F**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate

Cod. **B14088**

mm. 80 x 30

Mat. Chocolate

Cod. **B07091**

mm. 24 x 47

Mat. Chocolate

Cod. **B18583**

mm. 60 x 83

Mat. Chocolate

Cod. **A1061F**

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate

Cod. **A1126F**

mm. 50 Ø

Mat. Chocolate

Cod. **A1066PT**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate

Cod. **A1066IT**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate



Cod. **A1066FC**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate

 84 1Cod. **B14086**

mm. 59 x 50

Mat. Chocolate

 56 1Cod. **B14090**

mm. 80 x 30

Mat. Chocolate

 64 1Cod. **A1126FC**

mm. 50 Ø

Mat. Chocolate

 60 1Cod. **A1061FC**

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate

 432 1Cod. **B18213**

mm. 64 Ø

Mat. Chocolate

 40 1Cod. **A1066PTF**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate

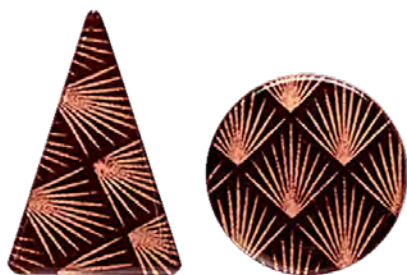
 84 1Cod. **A1066ITF**

mm. 37 x 55

Mat. Chocolate

 84 1

Cod. **A10613TQ**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A11403TQ**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **A10613C**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A11403C**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **A1061CH**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A1140CH**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **A10613AV**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A11403AV**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **A10613KI**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A11403KI**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **A1061TU**mm. 30 Ø  432Mat. Chocolate  1Cod. **A1140TU**mm. 20 Ø  770Mat. Chocolate  1Cod. **B07052**mm. 30 Ø  240Mat. Chocolate  1Cod. **B07054**mm. 30 Ø  240Mat. Chocolate  1Cod. **B07093**mm. 24 x 47  210Mat. Chocolate  1



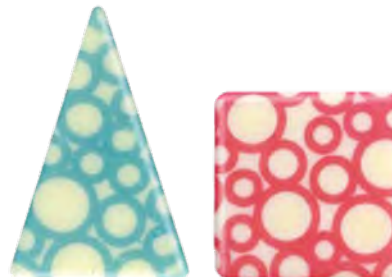
Cod. **B20007**

mm. 35 Ø / 31 x 47



65 Círculos + 96 Triángulos

Mat. Chocolate

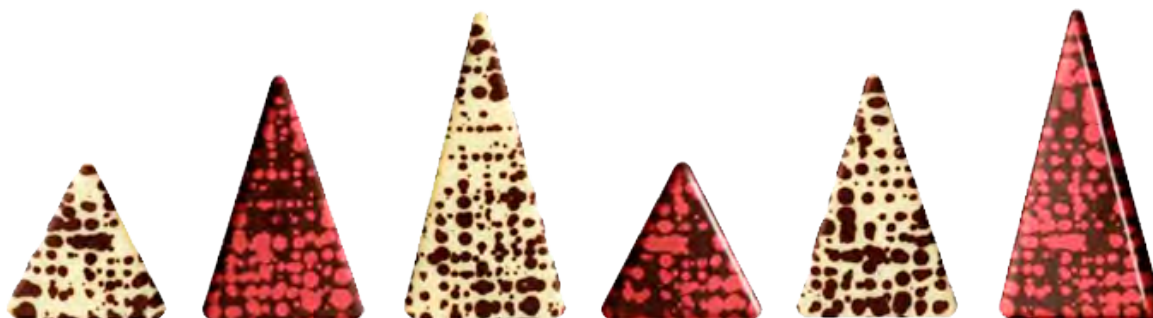


Cod. **B20662**

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



80 Círculos + 96 Triángulos



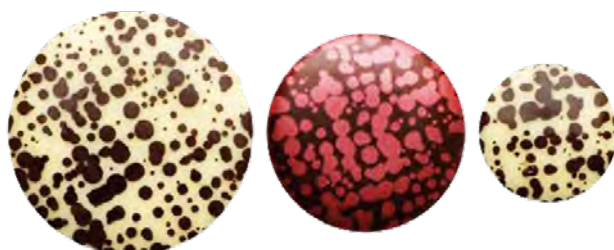
Cod. **B20392**

mm. 54 / 43 / 27 x 28



240

1



Cod. **B20391**

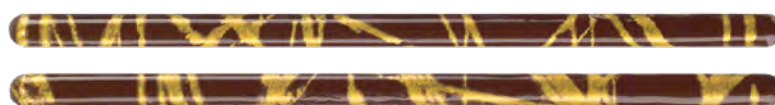
mm. 21 Ø / 30 Ø / 37 Ø

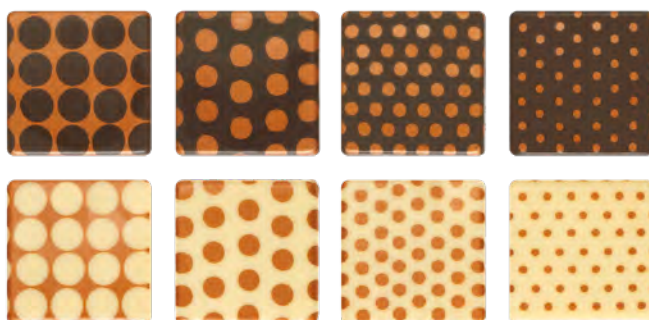
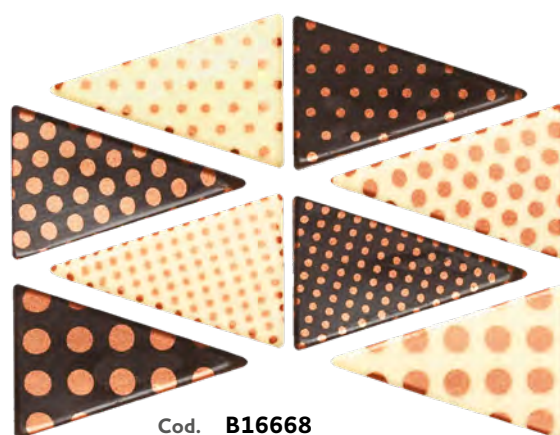


150

1

**Cod. B15655**mm. 125 x 6  180Mat. Chocolate  1**Cod. B15654**mm. 31,8 x 31,8  160Mat. Chocolate  1**Cod. B15659**mm. 31 x 47  192Mat. Chocolate  1**Cod. B15653**mm. 20 x 20  384Mat. Chocolate  1**Cod. B20703**mm. 125 x 6  270Mat. Chocolate  1**Cod. B15637**mm. 74 x 48  60Mat. Chocolate  1**Cod. B20663**mm. 31 x 47  192Mat. Chocolate  1**Cod. B20702**mm. 31 x 47  288Mat. Chocolate  1**Cod. B20661**mm. 31,8 x 31,8  240Mat. 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  180Mat. Chocolate  1Cod. **B19370**mm. 31,8 x 31,8  160Mat. Chocolate  1Cod. **B20394**mm. 25 x 25  180Mat. Chocolate  1Cod. **B15648**mm. 47 x 31  192Mat. Chocolate  1Cod. **B16667**mm. 31,8 x 31,8  160Mat. Chocolate  1Cod. **B19352**mm. 20 Ø  324Mat. Chocolate  1Cod. **B16668**mm. 47 x 31  192Mat. Chocolate  1Cod. **B16629**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1

**Cod. B18217**mm. 125 x 6  180Mat. Chocolate  1**Cod. B19372**mm. 50 x 6  400Mat. Chocolate  1**Cod. B18215**mm. 63 / 45 / 27 Ø  120Mat. Chocolate  1**Cod. B18216**mm. 66 x 16  120Mat. Chocolate  1**Cod. B18214**mm. 31,8 x 31,8  160Mat. Chocolate  1**Cod. B18150**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1

Cod. **B20372**mm. 20 Ø  324Mat. Chocolate  1Cod. **B15944**mm. 20 Ø  324Mat. Chocolate  1Cod. **B16329**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1Cod. **B20370**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1Cod. **B19369**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1Cod. **B19348**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1



Cod. **BN100.00**

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate

 160

 1



Cod. **B17692**

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate

 160

 1

Cod. **B18969**

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate

 160

 1

Cod. **B17702**

mm. 50 x 56

Mat. Chocolate

 60

 1



Cod. **A1035**

mm. 22 Ø

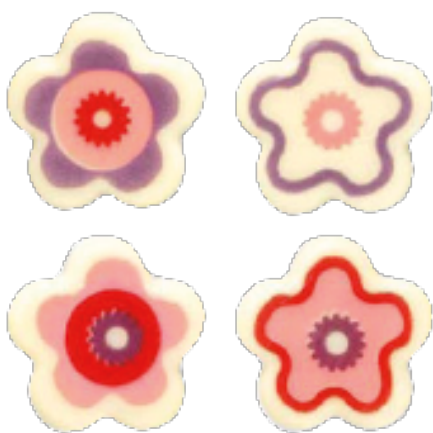
Mat. Chocolate

 176

 1



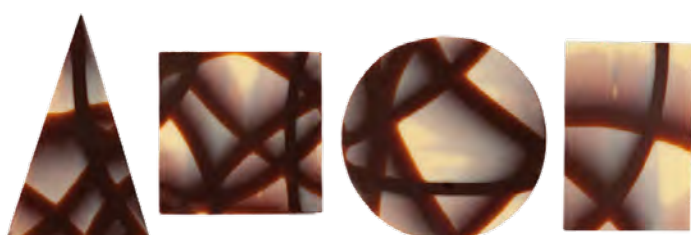
Cod. **B19005**mm. 59 / 50 / 41  96Mat. Chocolate  1Cod. **B15067**mm. 23 x 37  240Mat. Chocolate  1Cod. **B17689**mm. 34 x 56  150Mat. Chocolate  1Cod. **B17708**mm. 23 x 37  360Mat. Chocolate  1Cod. **B15066**mm. 34 x 56  100Mat. Chocolate  1Cod. **B18668**mm. 50 x 43  72Mat. Chocolate  1

**Cod. B19959**mm. 25 Ø  240Mat. Chocolate  1**Cod. B17012**mm. 19 x 14  240Mat. Chocolate  1**Cod. B13995**mm. 19 x 14  240Mat. Chocolate  1**Cod. B17006**mm. 29 x 40  120Mat. Chocolate  1**Cod. B17028**mm. 80 x 9  180Mat. Chocolate  1**Cod. B17718**mm. 80 x 9  60Mat. Chocolate  1**Cod. B19000**mm. 61 x 28  80Mat. Chocolate  1

Cod. **B19315**mm. 35 x 30  144Mat. Chocolate  1Cod. **B19958**mm. 30 x 22  220Mat. Chocolate  1Cod. **B18220**mm. 20 Ø  324Mat. Chocolate  1Cod. **B15859**mm. 30 Ø  126Mat. Chocolate  1Cod. **A1148**mm. 14 h  10Mat. Chocolate  1

* Consultar números independientes.

* *Consult independent numbers.*

Cod. **MA-19805**mm. Ø 30  1025Mat. Chocolate  1Cod. **MA-19818**mm. 45 x 55  490Mat. Chocolate  1Cod. **MA-22613**mm. 45 x 55  490Mat. Chocolate  1Cod. **MA-19835**mm. 40 - 55  340Mat. Chocolate  1Cod. **MA-05761**mm. 60  575Mat. Chocolate  1

2D



2D

Cod. **B18159**mm. 20 x 53  40Mat. Chocolate  1Cod. **B19264**mm. 12 x 33  160Mat. Chocolate  1

2D

Cod. **B17048**mm. 19 x 19  108Mat. Chocolate  1

2D

Cod. **B19382**mm. 10 x 15  440Mat. Chocolate  1

2D

Cod. **B16300**mm. 17 x 31  120Mat. Chocolate  1

3D

Cod. **B17057**mm. 11 x 21  216Mat. Chocolate  1Cod. **B16664**mm. 44 / 34 / 29 Ø  150Mat. Chocolate  1



Esferas cubiertas con chocolate blanco y con núcleo de cereal.

*Chocolate Covered Spheres
white and with cereal core.*



Cod. MA07416

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07415

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07414

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07417

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07468

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07469

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07471

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07470

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10



Cod. MA07419 Surtido / Assortment

mm. 20 Ø



1 Kg.

Mat. Chocolate



10

Cod. MA07420 Surtido / Assortment

mm. 20 Ø



3 Kg.

Mat. Chocolate



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-MIMIXEO

mm. 2 Ø

 425 gr.

Mat. Chocolate

 12



Cod. MA07311

mm. 6 Ø

 1 Kg.

Mat. Chocolate Azúcar

 5



Cod. MA07412

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate
Blanco - Fresa



Cod. MA07423

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate
Blanco - Naranja



Cod. MA07424

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate
Blanco - Rojo



Cod. MA07418

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate
- Caramelo



Cod. MA07411

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate
Blanco - Surtido



Cod. MA-13983mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-13985**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-13982**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-13987**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-13984**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-13988**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-19954**mm. 200 x 7 Ø  1 1 5Mat. Chocolate  und.**Cod. MA-21598**mm. 100 h  76 und.Mat. Chocolate  4**Cod. MA-14007**mm. 40 h  4 2 0Mat. Chocolate  und.

**Cod. MA-12937****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.**Cod. MA-12938****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.**Cod. MA-12936****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.**Cod. MA-90060****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.**Cod. MA-15210****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.**Cod. MA-12941****mm.** 7 x 4 h  1 kg.**Mat.** Chocolate  4 kg.

TRANSFERS



Cod. BT60204

mm. 34 x 26,5

Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60200

mm. 34 x 26,5

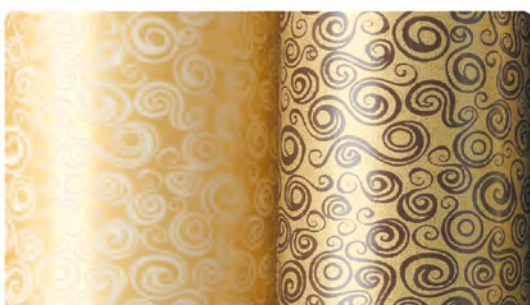
Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60295

mm. 34 x 26,5

Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60296

mm. 34 x 26,5

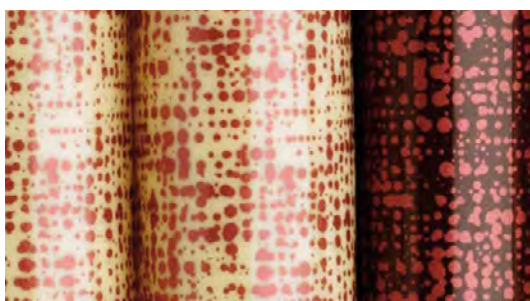
Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60322

mm. 34 x 26,5

Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60268

mm. 34 x 26,5

Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60313

mm. 34 x 26,5

Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60214

mm. 34 x 26,5

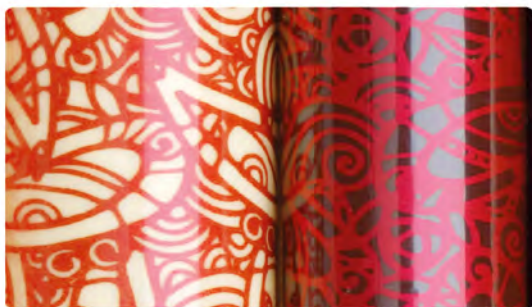
Mat. P.V.C.



10 Láminas / Sheets



1



Cod. BT60305

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT11068

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT60014

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT60215

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

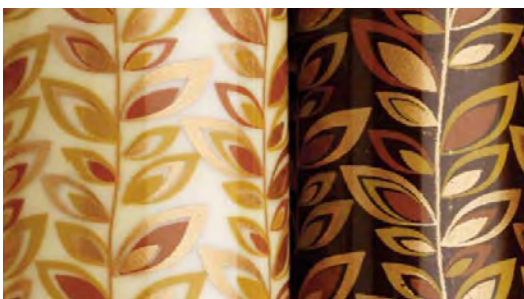
Mat. PVC.  1



Cod. BT60235

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT60219

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT60287

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1



Cod. BT60305

mm. 34 x 26,5  10 Láminas / Sheets

Mat. PVC.  1