

PROFESIONAL 2026
DECORACIÓN
Catálogo



ARYCO



Durante 54 años, nuestra empresa ha permanecido en activo con un propósito claro y constante: **estar presentes en los momentos más especiales**. Más de medio siglo de trabajo ininterrumpido avala **una trayectoria construida sobre la confianza, el compromiso y la cercanía con quienes nos han elegido a lo largo del tiempo**.

Cada año ha representado aprendizaje, evolución y responsabilidad. **Hemos crecido adaptándonos a los cambios**, innovando cuando ha sido necesario y **manteniendo firmes los valores que nos definen**. No se trata solo de experiencia, sino de una vocación genuina por acompañar, aportar valor y formar parte de historias que importan.

Celebrar 54 años es reafirmar nuestro compromiso con el presente y con el futuro. Seguimos trabajando con la misma ilusión del primer día, convencidos de que la verdadera permanencia se construye estando, una y otra vez, donde realmente se nos necesita.

Índice

	Obleas 4
	Pastillaje 29
	Azúcar 42
	Chocolate 65

OBLEAS

Wafel





OG085V

mm. 25 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 200 ☞ 45



NUEVO

OG004

mm. 25 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 150 ☞ 45



OG1002PP

mm. 30 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 200 ☞ 45



OG048

mm. 40 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 100 ☞ 40



NUEVO

OG05B

mm. 30 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 180 🍪 45





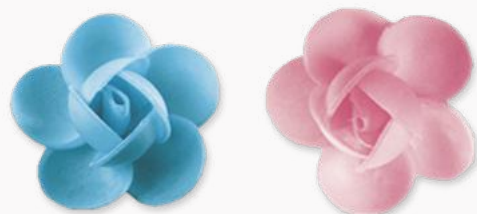
OG27

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 300 🍪 45





OG011
mm. 45 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45



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

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

OG30B Blanco / White
mm. 50 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 40





OG24 Surtido / Assorted

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 200 📦 45



OG24R Rosa / Pink

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 200 📦 45



OG24J Rojo / Red

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 200 📦 45



OG24A Azul / Blue

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 200 📦 45



OG24B Blanco / White

mm. 50 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 200 📦 45



OG05V
mm. 30 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 45



OG06B5V
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06B10V

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 100 📦 40



OG1206V

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 100 📦 45





OGNENUFAR

mm. 33 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍷 200 📦 45



OGPRIMAVERA

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍷 100 📦 45



OG1005V

mm. 35 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍷 200 📦 45



OG06B Surtidas / Assorted
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BV Violeta / Violet
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BY Amarillo / Yellow
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BJ Roja / Red
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BR Rosa / Pink
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BB Blanco / White
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BT Té / Tea
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40



OG06BA Azul / Blue
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 200 📦 40





OG10513V

mm. 50 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45



OGM06

mm. 60 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 40 📦 45



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



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



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

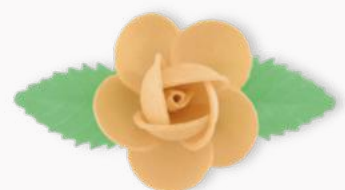


OG082FJ Roja / Red
mm. 70 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45



OG082F Surtidas / Assorted
mm. 70 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45





OG012F

mm. 75 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 100 🍪 45



OGACUATICA

mm. 65 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 50 🍪 40





OGCORBEILLE1 Surtido / Assorted

mm. 90 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 25 🍪 40

Té/Tea **OGCORBEILLE2**

mm. 90 Ø

Mat. Oblea / Wafer

🍪 25 🍪 40





OGM4

mm. 80 Ø

Mat. Oblea / Wafer

25 45





OGMARGARITA

mm. 40 x 100 h

Mat. Oblea / Wafer

🍷 100 📦 40



OGGIRASOL

mm. 55 x 100 h

Mat. Oblea / Wafer

🍷 50 📦 40



O0060

mm. 35 h

Mat. Oblea / Wafer

🍷 200 📦 40



OGV4 Verde / Green

OGV4M Marrón / Brown

OGV4A Amarillo / Yellow

mm. 40 h

Mat. Oblea / Wafer

🍷 1000 📦 40



OGMARIPOSABG

mm. 60 Ø 80 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 132 ☞ 63



OGMARIPOSA

mm. 30 Ø 47 Ø 60 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 240 ☞ 63



OGMARIPOSA3D

mm. 50 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 75 ☞ 45



OG0019

mm. 20 Ø
Mat. Oblea / Wafer
☞ 1800 ☞ 45





OGOISEAU

mm. 40 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45



OGCOQUILLE1

mm. 40 Ø
Mat. Oblea / Wafer
🍪 100 📦 45



OGCOQUILLE2

mm. 50 x 40 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 50 📦 45



OG0020

mm. 80 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 50 📦 40





OG0022

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0023

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0024

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0025

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0026

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0028

Mat. Oblea / Wafer

🍷 210 gr. 📦 45



OG0017
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 150 📦 45

OG0017B
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 75 📦 45



OG0018
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 150 📦 45

OG0018B
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 75 📦 45



OG0017 PARABENS
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 60 📦 45

OG0017 AUGURI
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 60 📦 45



OG0017 FELICITATS
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 60 📦 45

OG0017 ZORIONAK
mm. 90 x 50 h
Mat. Oblea / Wafer
🍪 60 📦 45





O0007 Fino / Thin
O0007B Grueso / Thickness
mm. 40 Ø
Mat. Oblea / Wafer
1000 45



O00011 Fino / Thin
O00011B Grueso / Thickness
mm. 50 Ø
Mat. Oblea / Wafer
1000 45



O00012 Fino / Thin
O00012B Grueso / Thickness
mm. 60 Ø
Mat. Oblea / Wafer
1000 45



OBLEA / WAFER

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

O0009
mm. 210 x 297 (A4)
Mat. Oblea / Wafer
50 24

O0019
mm. 420 x 297 (A3)
Mat. Oblea / Wafer
50 5



CHOCOTRANSFER

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

AO0890
mm. 210 x 297 (A4)
Mat. Oblea / Wafer
25 10



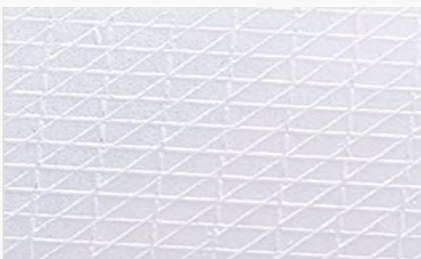
AZÚCAR / SUGAR

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

A0132 Estándar / Standar
mm. 210 x 297 (A4)
Mat. Oblea / Wafer
20 15

A0138 Gruesa / Thickness
mm. 210 x 297 (A4)
Mat. Oblea / Wafer
20 15

Obleas ideales para los turrones.
Wafers ideal for nougat.



O0022
mm. 300 x 400
Mat. Oblea / Wafer
2 Kg. 4

O0023
mm. 400 x 550
Mat. Oblea / Wafer
3 Kg. 4



PASTILLAJE

Pastillage





A0445

mm. 35 Ø x 90 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

📦 24 📦 16





A0420

mm. 75 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

📦 25 📦 16



A0439

mm. 6 uds. 80 Ø / 8 uds. 50 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

📦 14 📦 16



A0422

mm. 100 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

12 8





NUEVO

A0455

cm. 60 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

16 16



NUEVO

A0456

cm. 77 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

9 16



NUEVO

A0457

cm. 76 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

16 16



A0404

mm. 170 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

6 16

Pastillaje / Pastillage



A0440

mm. 170 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

6 8





A0425

mm. 50 Ø x 85 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

12 16





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

A0422W

mm. 100 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

12 8



A0409

mm. 50 x 65 x 120

Mat. Pastillaje / Pastillage

30 16





A0431

mm. 100 x 50 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

 12  24



A0436

mm. 50 Ø x 100 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

 12  16



A0426

mm. 50 Ø x 100 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

12 16



A0408

mm. 80 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

12 16



NUEVO

A0454

mm. 50 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

25 16





A0078

mm. 60 x 40 x 50 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

8 16



A0079

mm. 40 x 30 x 35 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

18 16



DECORACIÓN,
EN AZÚCAR
Sugar decoration



PERSONALICE SUS 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.*



A1083R

mm. 50 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A1062R

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

432 1



A1062RP

mm. 20 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

770 1



A1083OG

mm. 55 x 37

Mat. Azúcar / Sugar

84 1



A1062OP

mm. 30 x 22

Mat. Azúcar / Sugar

432 1



A1062C

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

432 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.*

A1025

mm. 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60 x 6





A0447

mm. 50 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
25 16

A0448

mm. 30 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
32 16



A0449

mm. 50 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
25 16

A0450

mm. 30 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
32 16





A1045
mm. 40 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
60 1



A0166
mm. 40 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
60 1



A0446

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

36 16



A1029

mm. 25 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

150 1

A0133

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A0081
mm. 25 h
Mat. Azúcar / Sugar
350 1



A0097
mm. 35 h
Mat. Azúcar / Sugar
350 1



A0652
mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
2000 1



A0134
mm. 20 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
640 1



A0230
mm. 30 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
240 1



A0035
mm. 30 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
240 1



A1103

mm. 45 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

80 1



A1102

mm. 45 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

80 1



NUEVO

A0458

mm. 25 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

210 16



A1104

mm. 20 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

192 1





A1121

mm. 25 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A1121

mm. 25 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A1123

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A0146

mm. 40 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A0364

mm. 50 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A0370

mm. 30 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

180 1

PERSONALICE SUS PERSONAJES FAVORITOS.

Personalize your favorite characters.



NUEVO

A1158

mm. 30-35

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A1033

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1137

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



A1135

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A1235

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1

A0631

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1051

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



A1136

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A1236

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1

A3083

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A3085

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



A0217

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1





A0940
mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A0947
mm. 40-45 h
Mat. Gelatina / Jelly
60 1

A0131
mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A1056
mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1



A3054
mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A3059
mm. 40-45 h
Mat. Gelatina / Jelly
60 1

A3050
mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A0960
mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1



A0371- Kit 5 pzs.
mm. 40 - 120 h
Mat. Azúcar / Sugar
5 1

A0997
mm. 40-45
Mat. Gelatina / Jelly
60 1



A1118

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A3060

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



A3052

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A4052

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1

A0181

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1181

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



A0191

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A0041

mm. 40-45
Mat. Azúcar / Sugar
60 1



A0630

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A0924

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



A1199

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1120

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

A1100

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A1200

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1



A0282

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1049

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

A0178

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A0182

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1



A0662

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1048

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

A1042

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A1023

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1





A0273

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A0920

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

A0104

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A0059

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1



A1116

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1106

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



A0120

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A3084

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1

A0328

mm. 40-45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60 1

A1054

mm. 40-45 h

Mat. Gelatina / Jelly

60 1



A1157

mm. 30-35

Mat. Azúcar / Sugar

150 1

A0959

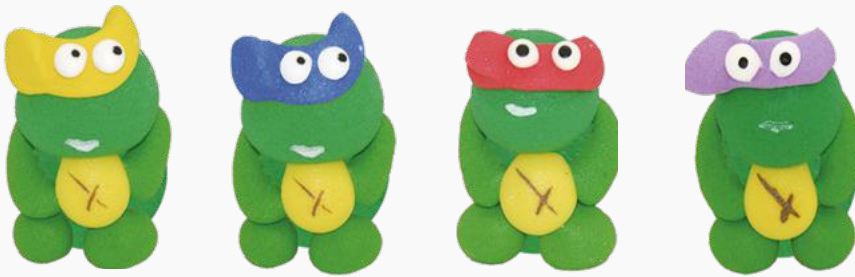
mm. 30-35

Mat. Gelatina / Jelly

150 1

¡Decora con los personajes favoritos de los más peques!





A0258

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A0343

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



A3055

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A3064

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



A1149

mm. 40-45
Mat. Azúcar / Sugar
60 1



A1150

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1



A1182

mm. 40-45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 1

A1009

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

A1010

mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

A2282

mm. 30-35
Mat. Gelatina / Jelly
150 1





A0368

mm. 35 x 60

Mat. Azúcar / Sugar

50 1



A0945

mm. 30

Mat. Azúcar / Sugar

120 1



SURTIDO / ASSORTMENT

A0946

mm. 40-45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60 1

A0956

mm. 40-45 h

Mat. Gelatina / Jelly

60 1

MULTICOMBIMUÑECOS /
MULTIASSORTMENT

A0952

mm. 30-35 h

Mat. Azúcar / Sugar

150 1

A0207

mm. 30-35 h

Mat. Gelatina / Jelly

150 1





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



A0128
mm. 30-35
Mat. Azúcar / Sugar
150 1

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



A0284
mm. 80
Mat. Azúcar / Sugar
12 1



A0070
mm. 37 x 55
Mat. Azúcar / Sugar
84 1

A0067
mm. 37 x 55
Mat. Azúcar / Sugar
84 1



A0154

mm. 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60 1



A0027

mm. 22 h

Mat. Azúcar / Sugar

150 1



A0027M

mm. 22 h

Mat. Azúcar / Sugar

150 1



A3057

mm. 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60 1





OF33040

mm. 6

Mat. Azúcar / Sugar

1K 6



OF33041

mm. 6

Mat. Azúcar / Sugar

1K 6



OF33044

mm. 6

Mat. Azúcar / Sugar

1K 6



12Ø



8Ø



6Ø



4Ø

OF5524

mm. 4 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5523

mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5525

mm. 8 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5526

mm. 12 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5534

mm. 4 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5536

mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5537

mm. 8 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

OF5538

mm. 12 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6



12Ø



8Ø



6Ø



4Ø



Corazón plateado relleno de chocolate.
Chocolate filled silver heart.

A0039

mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6



Corazón dorado relleno de chocolate.
Chocolate filled golden heart.

A0040

mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6



OF5533

mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6



N0091

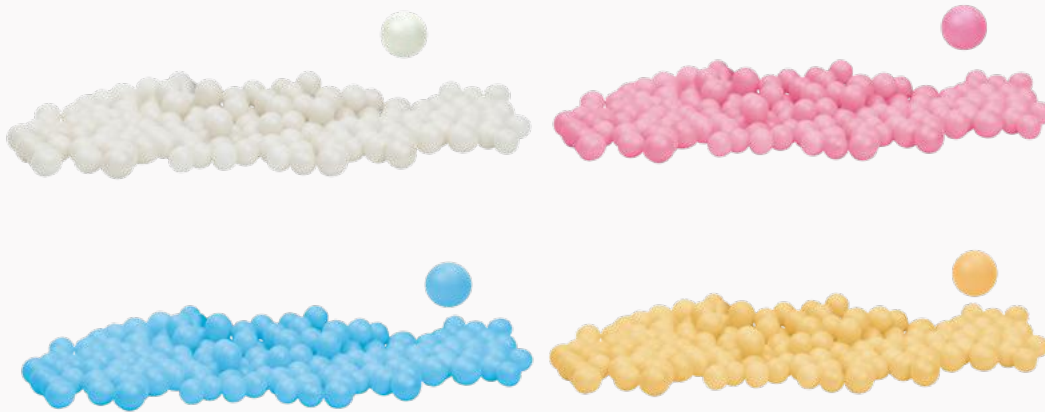
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6



N0021

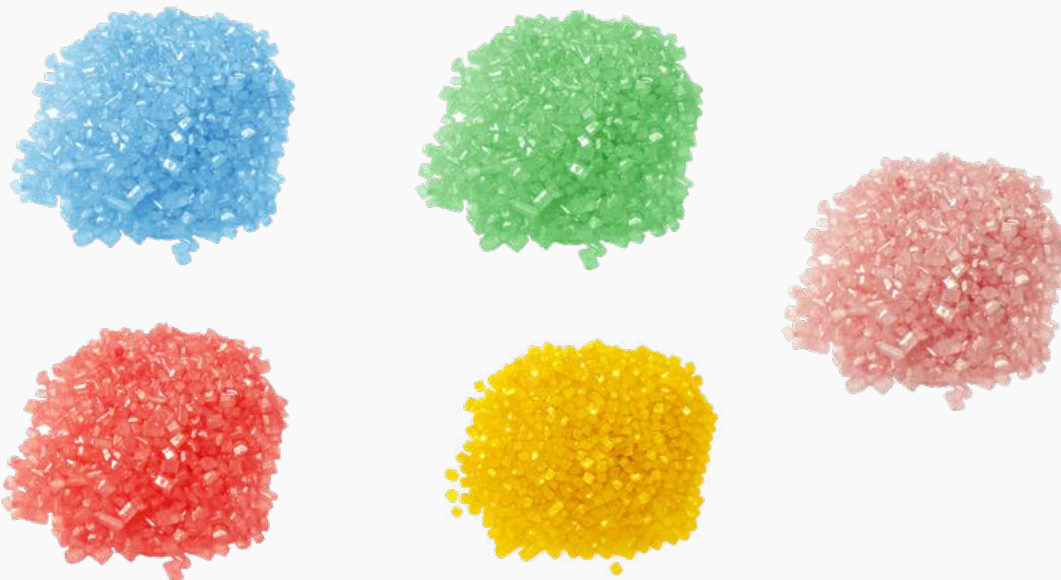
mm. 0,5 - 2 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1Kg 6

GRAGEAS



- MA27991 ●
- MA28530 ●
- MA28540 ●
- MA28550 ●

mm. 6 Ø
 Mat. Azúcar / Sugar
 1Kg 6



- MA42004 ●
- MA42005 ●
- MA42008 ●
- MA42001 ●
- MA42003 ●

mm. 1,5
 Mat. Azúcar / Sugar
 1Kg 6



- MA15110 8mm
- MA15010 15mm

mm. 8 - 15 Ø
 Mat. Azúcar / Sugar
 1Kg 6



- A0167

mm. 15 - 25 Ø
 Mat. Azúcar / Sugar
 1Kg 6

DECORACIÓN EN CHOCOLATE

Chocolate decoration



INFORMACIÓN

Information

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

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

- Placas de chocolate con o sin relieve / Chocolate tablets with or without relief
- Blíster transferibles para rellenar / Transferable blister to fill
- Láminas transferibles / Transferable sheets

Paso 1

Step 1

Elegir el tipo de chocolate
Choose the type of chocolate



Negro / Black



Blanco / White

Paso 2

Step 2

Elegir el tipo de placa
Choose the type of plate



Con relieve / With relief



Sin relieve / Without relief

Paso 3

Step 3

Elegir color del logo
Choose logo color



Cacao / Cocoa



Oro / Gold

Para chocolate blanco consulte colores disponibles
For white chocolate see available colors

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.

BR149 (Con borde / With edge)

B163 (Sin borde / Without edge)

mm. 55 x 30 h

Mat. Chocolate ●●

180 5

AO0800



BR148 (Con borde / With edge)

B161 (Sin borde / Without edge)

mm. 33 x 22 h

Mat. Chocolate ●●

450 5



BR108 (Con borde / With edge)

B162 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 25 h

Mat. Chocolate ●●

360 5



BR180 (Con borde / With edge)

B131 (Sin borde / Without edge)

mm. 42 x 35 h

Mat. Chocolate ●●

270 5



BR109 (Con borde / With edge)

B134 (Sin borde / Without edge)

mm. 57 x 35 h

Mat. Chocolate ●●

180 5



BR147 (Con borde / With edge)

B160 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 40 h

Mat. Chocolate ●●

270 5



BR205 (Con borde / With edge)

B204 (Sin borde / Without edge)

mm. 30 x 30 h

Mat. Chocolate ●●

360 5



<p>BR182 (Con borde / With edge) B181 (Sin borde / Without edge) mm. 24 Ø Mat. Chocolate ●● 📦 600 📦 5</p>	<p>BR105 (Con borde / With edge) B139 (Sin borde / Without edge) mm. 30 Ø Mat. Chocolate ●● 📦 360 📦 5</p>	<p>BR106 (Con borde / With edge) B159 (Sin borde / Without edge) mm. 40 Ø Mat. Chocolate ●● 📦 240 📦 5</p>	<p>BR179 (Con borde / With edge) B128 (Sin borde / Without edge) mm. 50 Ø Mat. Chocolate ●● 📦 150 📦 5</p>



A1126

mm. 50 Ø
Mat. Chocolate ●
📦 60 🍪 2



A1066

mm. 55 x 37 h
Mat. Chocolate ●
📦 84 🍪 1



A1061

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●
📦 432 🍪 1



A1141

mm. 30 x 22 h
Mat. Chocolate ●
📦 432 🍪 1



A1140

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●
📦 770 🍪 1

¡PERSONALIZA TUS PRODUCTOS DE MANERA FÁCIL Y CON Poca

PERSONALISE YOUR PRODUCTS EASILY AND WITH MINIMAL INVESTMENT!

SIN COSTE DE CLICHÉ / NO CLICHÉ COST
DESDE UNA SOLA CAJA / FROM A SINGLE BOX
IMPRESIÓN A TODO COLOR / FULL COLOUR
CHOCOLATE BLANCO CALIDAD PREMIUM /
WHITE CHOCOLATE PREMIUM QUALITY





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.

AO0800



BTR148 (Con borde / With edge)

BT161 (Sin borde / Without edge)

mm. 33 x 22

Mat. P.V.C

90 50



BTR108 (Con borde / With edge)

BT162 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 25

Mat. P.V.C

72 50



BTR109 (Con borde / With edge)

BT134 (Sin borde / Without edge)

mm. 57 x 35

Mat. P.V.C

36 50



BTR205 (Con borde / With edge)

BT204 (Sin borde / Without edge)

mm. 30 x 30

Mat. P.V.C

72 50



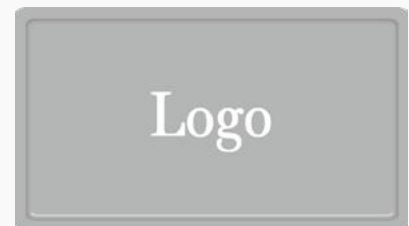
BTR147 (Con borde / With edge)

BT160 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 x 40

Mat. P.V.C

48 50



BTR149 (Con borde / With edge)

BT163 (Sin borde / Without edge)

mm. 55 x 30

Mat. P.V.C

36 50



BTR105 (Con borde / With edge)

BT139 (Sin borde / Without edge)

mm. 30 Ø

Mat. P.V.C

72 50



BTR106 (Con borde / With edge)

BT159 (Sin borde / Without edge)

mm. 40 Ø

Mat. P.V.C

48 50



BTR248 (Con borde / With edge)

mm. 40 Ø

Mat. P.V.C

48 50

LÁMINA TRANSFER

Transferable sheet

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

AO0800

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



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO

Transferable sheets with your logo

B9000

mm. 340 X 265

Mat. P.V.C

50 láminas



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO O PATTERN PARA MOLDES DE BOMBÓN

Transferable sheets with your logo or pattern for chocolate molds

B9001

mm. 260 X 123

Mat. P.V.C

50 láminas



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA BOMBÓN INDIVIDUAL

Transferable sheets with your logo for individual

B9002

mm. 40 x 40

Mat. P.V.C

2400 láminas



BT60204

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 1



BT60200

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 1



BT60295

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 láminas 1



BT60296

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 láminas 1



BT60322

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 láminas 1



BT60268

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C

10 láminas 1



BT60313

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60214

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT11068

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60219

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60215

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60235

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C





BT60325

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60305

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60287

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60260

mm. 340 x 265

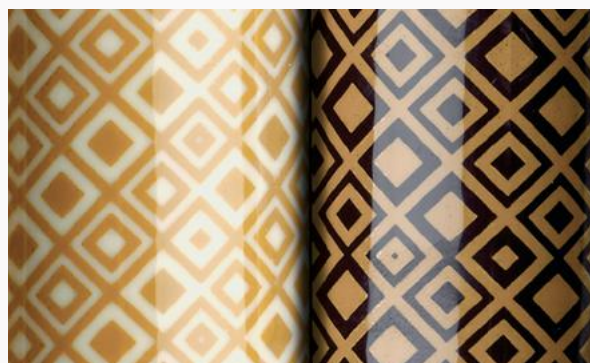
Mat. P.V.C



BT11067

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C



BT60328

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C





A1066F
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●
📦 1



A1061F
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●
📦 432 📦 1



A1126F
mm. 50 Ø
Mat. Chocolate ●
📦 60 📦 1



B18583
mm. 60 x 83
Mat. Chocolate ●
📦 32 📦 1



B14088
mm. 80 x 30
Mat. Chocolate ●
📦 64 📦 1



B07091
mm. 24 x 47
Mat. Chocolate ●
📦 210 📦 1



A1066PT
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●
📦 1

A1066IT
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●
📦 1



A1066FC

mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●

84 1



A1061FC

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A1126FC

mm. 50 Ø
Mat. Chocolate ●

60 1



B18213

mm. 64 Ø
Mat. Chocolate ●

32 1



B14090

mm. 80 x 30
Mat. Chocolate ●

1 1



B14086

mm. 59 x 50
Mat. Chocolate ●

56 1



A1066PTF

mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●

1 1



A1066ITF

mm. 37 x 55
Mat. Chocolate ●

1 1

DISEÑO DE PLACAS DE CHOCOLATE PROPIOS

OUR OWN CHOCOLATE PLAQUE DESIGNS



A10613NU

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403NU

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613KI

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403KI

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613G

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403G

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613CD

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403CD

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●


770 1





A10613AV

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403AV


mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613OR

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403OR

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613BW

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403BW


mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613C

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403C

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 




A10613CH

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403CH


mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 




A10613CR

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403CR


mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613CV

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403CV

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613F

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403F


mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613LO

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 

A11403LO

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 



A10613LI
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403LI
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613MC
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403MC
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613PI
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403PI
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613T
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403T
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613TQ
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403TQ
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613TU
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403TU
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613V
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403V
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613PR
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403PR
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



A10613H
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

432 1

A11403H
mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

770 1



B07052
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●
240 1



B07088
mm. 47 x 24 h
Mat. Chocolate ●
210 1



B07093
mm. 47 x 24 h
Mat. Chocolate ●
210 1



B07089
mm. 47 x 24 h
Mat. Chocolate ●
210 1





B20702
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●●
288 1



B15648
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●
192 1



B21195
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●●
96 1



B21222
mm. 30
Mat. Chocolate ●●
126 1



B20663
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●●
192 1



B16668
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●●
☞ 192 ☞ 1



B15659
mm. 31 x 47 h
Mat. Chocolate ●●
☞ 192 ☞ 1



B15637
mm. 74 x 48 h
Mat. Chocolate ●●
☞ 60 ☞ 1



B20392
mm. 28 x 54 / 43 /
27 h ●●
☞ 240 ☞ 1

NUEVA COLECCIÓN
NEW COLLECTION



B21206
mm. 47 x 31 h
Mat. Chocolate ●
192 1



B21192
mm. 23 x 37 h
Mat. Chocolate ●
240 1



B21194
mm. 125 x 6 h
Mat. Chocolate ●
180 1



B21190
mm. 70 x 48 h
Mat. Chocolate ●
60 1



B21193
mm. 25 x 25 h
Mat. Chocolate ●
180 1





B20661

mm. 31,8 x
31,8 h

240 1



B14070

mm. 31,8 x
31,8 h

80 1

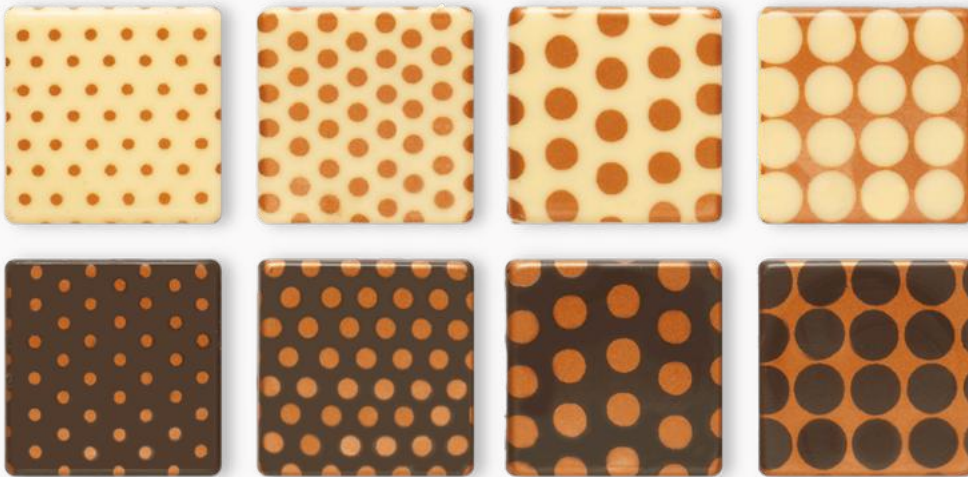


B18214

mm. 31,8 x
31,8 h

160 1





B16667

mm. 31,8 x
31,8 h

160 1



B19370

mm. 31,8 x
31,8 h

160 1



B17716

mm. 20 x 20 h
Mat. Chocolate

384 1



Chocolate / Chocolate



B15654

mm. 31,8 x
31,8 h

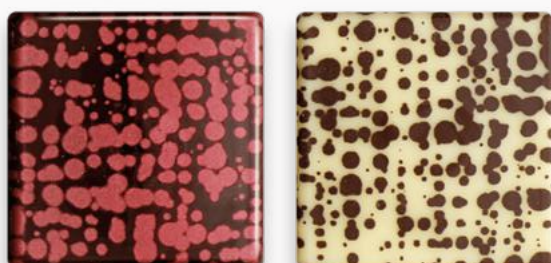
160



B15653

mm. 20 x 20 h
Mat. Chocolate

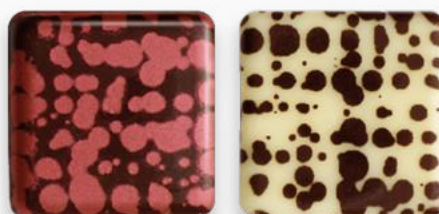
384



B20393

mm. 31,8 x
31,8 h

160



B20394

mm. 25 x 25 h
Mat. Chocolate

180





B19001

mm. Ø 37 / 30 / 21

Mat. Chocolate ●

150 1



B20391

mm. 21 Ø / 30 Ø /
37 Ø

150 1

B18992

mm. 21 Ø / 30 Ø /
37 Ø

150 1



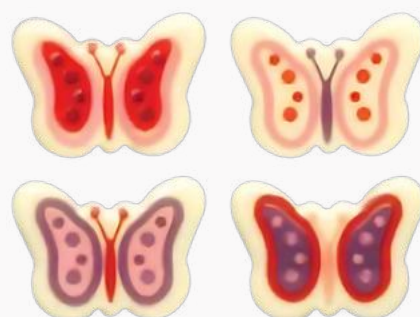


B19959

mm. 25

Mat. Chocolate ●

240 1



B19958

mm. 30 x 22 h

Mat. Chocolate ●

220 1



B19315

mm. 35 x 30 h

Mat. Chocolate ●

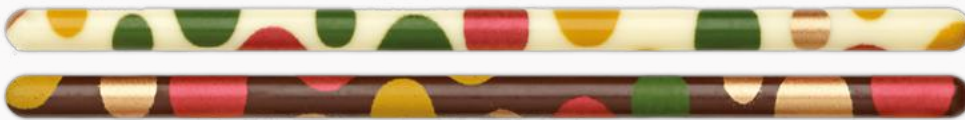
144 1



B20703

mm. 125 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●

270 1



B15655

mm. 125 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●●

180 1



B17764

mm. 125 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●

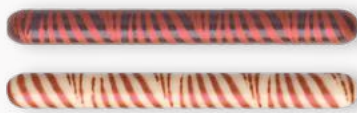
180 1



B18217

mm. 125 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●●

180 1



B19372

mm. 50 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●●

400 1



B18215

mm. 63/45/27 Ø
Mat. Chocolate ●●

120 1



B16352

mm. 50 x 6 Ø
Mat. Chocolate ●

400 1



B13857

mm. 65/43/22 Ø
Mat. Chocolate ●

48 1



B20888

mm. 35 Ø

Mat. Chocolate ●●

📦 126 📦 1



B18677

mm. 35 Ø

Mat. Chocolate ●●

📦 96 📦 1



Chocolate / Chocolate

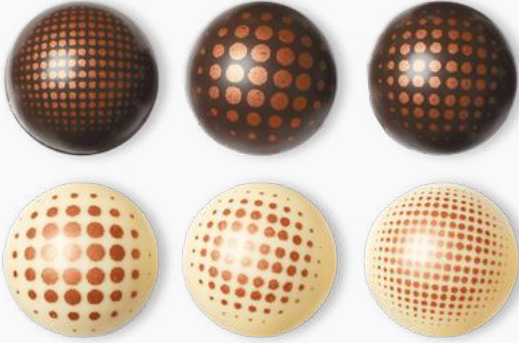


B20361

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1



B16629

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●●

126 1



B20369

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1



B20671

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●●

126 1





B19348

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1

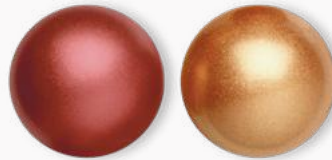


B18150

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●●

126 1



B20370

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1

B20373

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1



B19369

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

126 1

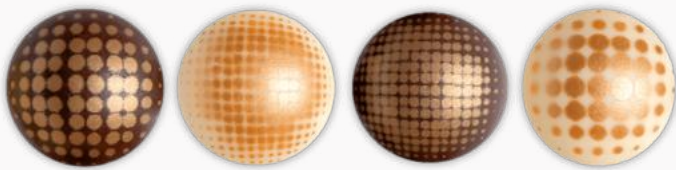


B20336

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate ●

324 1



B19352

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate ●●

324 1



B20372

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate ●●

324 1



B15944

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate ●

324 1





A1035

mm. 22 Ø

Mat. Chocolate ●

176 1



B18969

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

160 1



B19005

mm. 59/50/41

Mat. Chocolate ●

96 1



B17058

mm. 30 Ø

Mat. Chocolate ●

160 1





B17689

mm. 34 x 56 h

Mat. Chocolate ●

150 1



B19380

mm. 21 x 42 / 19 x 35

Mat. Chocolate ●

210 1



B17708

mm. 23 x 37 h

Mat. Chocolate ●

360 1



B17702

mm. 50 x 56 h

Mat. Chocolate ●

60 1



B17692

mm. 30 x 30 h

Mat. Chocolate ●

160 1



B15066

mm. 34 x 56 h

Mat. Chocolate ●

100 1



B15067

mm. 23 x 37

Mat. Chocolate ●

240 1



B20890

mm. 35 / 30 / 25

Mat. Chocolate ●

180 1



B20958

mm. 37 x 60 h

Mat. Chocolate ●

32 1



B20955

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate ●

480 1



B20960

mm. 25 x 35 h
Mat. Chocolate

243 1

Chocolate caramelo
Caramel chocolate



MA05761

mm. 60 h
Mat. Chocolate ●

575 1



B16664

mm. 44 / 34 / 29
Mat. Chocolate ● ●

150 1



B15963

mm. 33 x 33 h
Mat. Chocolate ●

160 1



A1148

mm. 70 h (número/number)
Mat. Chocolate ●

10 1

Consultar números independientes
Consulting independent



2D

B16300

mm. 17 x 31 h
Mat. Chocolate ●

120 1



B19382

mm. 10 x 15 h
Mat. Chocolate ●

440 1



3D

B17057

mm. 11 x 21 h
Mat. Chocolate ●

216 1





B13995

mm. 14 x 19 h
Mat. Chocolate ●

240 1



B17012

mm. 14 x 19 h
Mat. Chocolate ●

240 1

B17006

mm. 29 x 40 h
Mat. Chocolate ●●

120 1

B18055 (Culé)

mm. 55 x 39 mm.
Mat. Chocolate ●

28 1

B18056 (Merengue)

mm. 55 x 39 mm.
Mat. Chocolate ●

28 1



B15859

mm. 30 Ø
Mat. Chocolate ●

126 1

B18220

mm. 20 Ø
Mat. Chocolate ●

324 1





B17048
mm. 19 x 19 h
Mat. Chocolate ●
108 1



B18159
mm. 20 x 53 h
Mat. Chocolate ●
40 1

B19264
mm. 12 x 33 h
Mat. Chocolate ●
160 1



B20878

mm. 39 x 26 h

Mat. Chocolate ●

56 1





B20871
mm. 35 aprox.
Mat. Chocolate ●
81 1



B19000
mm. 39 x 26 h
Mat. Chocolate ●
56 1





B20692
mm. 30 x 30 h
Mat. Chocolate ●
70 1



B17718

mm.50 h
Mat. Chocolate ●

60 1



B17028

mm. 80 x 9 h
Mat. Chocolate ●

180 1



B10015

mm. 45 Ø

Mat. Chocolate ●

84 1



B10013

mm. 45 Ø

Mat. Chocolate ●

84 1



B10014

mm. 45 Ø

Mat. Chocolate ●

84 1





MA-13983

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●

150 1



MA-13985

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●●

150 1



MA-13982

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●

150 1



MA-13987

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●●

150 1



MA-13984

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●●

150 1



MA-13988

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●

150 1



MA-19954

mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate ●

150 1



MA-21598

mm. 100 h
Mat. Chocolate ●●

76 1



MA-14007

mm. 107
Mat. Chocolate ●●

100 1



Chococrunch Crunchy chocolate

Esferas cubiertas con chocolate blanco y núcleo de cereal.

Spheres covered with white chocolate and cereal core.



MA07416

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07469

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07471

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07417

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07470

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07415

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07468

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07472

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07414

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA07419

mm. 20 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA-170

mm. 16 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA-171

mm. 16 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10



MA-172

mm. 16 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

1 Kg. 10

NEW
NUEVO



MA-096

Gr. 770
Mat. Chocolate



MA-097

Gr. 770
Mat. Chocolate



MA-098

Gr. 770
Mat. Chocolate



MA-105

Gr. 850.
Mat. Chocolate



MA-107

Gr. 850.
Mat. Chocolate



MA-106

Gr. 850.
Mat. Chocolate





Toppings de chocolate

Chocolate toppings



MA07421

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07418

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07410

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07422

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07413

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ● ● ●

500 gr.



MA-MIMIXEO

mm. 2 Ø

Mat. Chocolate y cereal ● ● ●

700 gr.



MA07424

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07423

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07412

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



MA07411

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate y cereal ●

500 gr.



DECORACIÓN 2026



www.fantasiagodie.com
(+34) 956 805 280