



MAGO

Criando Momentos Mágicos

— CATÁLOGO 2025 —





Nossa missão é **inspirar** e **facilitar** a **transformação** das pessoas por meio da confeitaria e culinária e fazer parte da história de sucesso e dos **momentos mágicos** de cada um.

Há mais de **40 anos** no mercado, temos o mais completo portfólio de produtos de **alta qualidade** com o melhor custo-benefício.

Estamos sempre atentos às tendências do mercado, **inovando** nossos produtos para impactar positivamente a vida de quem os usa.

Criar Momentos Mágicos está no nosso DNA.

Buscamos criar **valor** para os nossos colaboradores, clientes e parceiros. Deixando-os mais satisfeitos através de nossos produtos, processos, entregas e relacionamento.

Nos empenhamos em fabricar materiais de maneira **sustentável**, com o menor impacto possível ao meio ambiente e sem riscos à saúde de nossos consumidores, clientes e colaboradores.

Nossa história é marcada pela **dedicação** incansável da nossa equipe em se **renovar** todos os dias. Temos orgulho do que construímos até aqui, mas queremos ir muito além.

Continuaremos trabalhando para alcançar novos patamares e ser a referência máxima em confeitaria no Brasil.

Últimos Lançamentos



FORMINHA PARA CUPCAKE METALIZADA

- ✓ Não transfere cor
- ✓ Resistente
- ✓ Própria para ir ao forno

Pág 06

FORMINHA PARA DOCES N °3

- ✓ Colorida dentro e fora
- ✓ Solta fácil
- ✓ Não perde a estrutura



Pág 07



PAPEL ANTIGORDURA

- ✓ Forneável
- ✓ Antigordura
- ✓ Indicado para: assar biscoitos, resfriar chocolate e envolver alimentos

Pág 9

FUNDO PARA ASSAR BOLOS

- ✓ Fácil de desenformar
- ✓ Evita que a massa grude
- ✓ Descartável

TAMANHOS:

- 15 cm
- 20 cm
- 25 cm



Pág 9



CARTUCHO DE PAPEL

- ✓ Resistente
- ✓ Descartável
- ✓ Ideal para fazer detalhes e finalizações com chocolate

Pág 9

FORMA DE PAPEL PARA AIR FRYER

- ✓ Fácil de desenformar
- ✓ Evita que a massa grude
- ✓ Descartável



Pág 9



PASTA SABORIZANTE 750G

- ✓ Contém pedaços
- ✓ Super concentrada

Pág 25

SABORES:

- Baunilha
- Pistache

PASTA SABORIZANTE 90G

- ✓ Super Concentrada

Pág 25

NOVOS SABORES:



Banana



Caramelo Toffee

FAVA DE BAUNILHA



- ✓ 100% natural
- ✓ Sem aditivos

Pág
27

EXTRATO DE BAUNILHA

Pág
27

- ✓ Sabor intenso
- ✓ 100% puro



AROMA PARA CHOCOLATE

- ✓ Agrega aroma e sabor
- ✓ Super concentrado
- ✓ Não perde a estrutura do chocolate
- ✓ Não altera cor

Pág
28



Caramelo Laranja Menta Morango Pistache

UNTA FORMA DESMOLDANTE

Pág
30

- ✓ Facilidade e economia
- ✓ Aplicação limpa e sem sujeira
- ✓ A base de óleo vegetal



PÓS PARA DECORAÇÃO

NOVO TAMANHO:

— 40g

Pág
42



Dourado Prata Nacar Cristal

PRODUTOS INDUSTRIAIS

Pág
45 e 46

- ✓ Emulsões Saborizantes
- ✓ Pastas Saborizantes
- ✓ Corantes
- ✓ Ingredientes





FORMINHAS • PIROTTINES

FORMINHAS PARA CUPCAKE • CUPCAKE LINERS

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada. | Em papel antigordura – tamanho 0.
Pacote com 900un. (20 tarugos com 45un. cada).



Solta fácil e
vai ao forno



Amarelo Girassol
Cód.: 6562



Laranja
Cód.: 6564



Vermelho
Cód.: 6555



Pink
Cód.: 6563



Rosa Bebê
Cód.: 6890



Lilás
Cód.: 6565



Verde Bandeira
Cód.: 6557



Azul Bebê
Cód.: 6889



Azul Royal
Cód.: 6556



Preto
Cód.: 6959



FORMINHAS PARA CUPCAKE METALIZADAS

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.



Marrom
Cód.: 7407



Natural
Cód.: 7408



Branco
Cód.: 7638
100 unidades



Ouro
Cód.: 7786



Prata
Cód.: 7785

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKE • MINI CUPCAKE LINERS

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada. | Em papel antigordura – tamanho 2.
Pacote com 900un. (20 tarugos com 45un. cada)



Solta fácil e
vai ao forno



Amarelo Girassol
Cód.: 6902



Laranja
Cód.: 7070



Vermelho
Cód.: 6730



Pink
Cód.: 6741



Rosa Bebê
Cód.: 6892



Lilás
Cód.: 7069



Verde Bandeira
Cód.: 7601



Azul Bebê
Cód.: 6891



Azul Royal
Cód.: 6740



Preto
Cód.: 6963



Marrom
Cód.: 6731



Natural
Cód.: 6654

FORMINHAS PARA DOCES LISAS • PIROTTINES

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Tamanhos 3, 4, 5 e 6 – Pacote com 1.000un. (10 tarugos com 100un. cada).

✓ Solta fácil

✓ Colorida dentro e fora

✓ Não transfere cor

✓ Não perde a estrutura



Amarelo
Nº4 - 3289
Nº5 - 3187
Nº6 - 3102



Laranja
Nº4 - 3574
Nº5 - 3576
Nº6 - 3572



Vermelha
Nº4 - 3106
Nº5 - 3103
Nº6 - 3198



Pink
Nº4 - 3182
Nº5 - 3183
Nº6 - 3186



Rosa
Nº4 - 7644
Nº5 - 3188
Nº6 - 7649



Rosa Bebê
Nº4 - 3193
Nº5 - 7586
Nº6 - 3200



Lilás
Nº4 - 3294
Nº5 - 3295
Nº6 - 3296



Roxa
Nº4 - 7646
Nº5 - 7645
Nº6 - 7651



Verde Bandeira
Nº4 - 3190
Nº5 - 3261
Nº6 - 3191



Verde Limão
Nº4 - 3290
Nº5 - 3291
Nº6 - 3292



Turquesa
Nº4 - 7643
Nº5 - 7641
Nº6 - 7650



Azul Bebê
Nº4 - 3207
Nº5 - 3213
Nº6 - 3100

FORMINHAS PARA DOCES METALIZADAS • PIROTTINES

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.
Tamanho 5 – Pacote com 1.000un. (20 tarugos com 50un. cada)



Azul Royal
Nº4 - 3098
Nº5 - 3203
Nº6 - 3216



Preta
Nº4 - 3232
Nº5 - 3226
Nº6 - 3217



Marrom
Nº3 - 7071
Nº4 - 3110
Nº5 - 3156
Nº6 - 3152



Branca
Nº3 - 3122
Nº4 - 3113
Nº5 - 3112
Nº6 - 3111



Ouro Lisa
Nº5 - 3176



Prata Lisa
Nº5 - 3149



DESCARTÁVEIS DE PAPEL
• DISPOSABLES PAPER LINERS



FUNDO PARA ASSAR BOLOS

NOVO

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos.
Validade: Indeterminada.

O Fundo para Assar Bolos evita que a massa grude na forma, facilitando o desenforme. Confeccionado em papel antiaderente, garante praticidade e economia de tempo ao eliminar a necessidade de untar.

✓ Fácil de desenformar ✓ Evita que a massa grude ✓ Descartável

15CM
10 unidades.
Cód.: 7670

20CM
10 unidades.
Cód.: 7671

25CM
10 unidades.
Cód.: 7672



CARTUCHO DE PAPEL

NOVO

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.

O Cartucho é ideal para fazer detalhes e finalizações com chocolate ou glacê real.



Modo de Usar:

- Coloque o cartucho de papel em uma superfície reta, com o lado A apontando para você.
- Enrole a ponta do lado C de encontro com o lado A.
- Com uma mão, segure o lado A e C juntos. Com a outra mão, enrole a ponta do lado B por cima até que se encontre com o lado A e C, criando um cone.
- Alinhe todas as pontas até criar uma ponta aguda no topo do cone. Feche o cone com uma fita adesiva na lateral, ou dobre as pontas para dentro.
- Preencha o cone até aproximadamente metade, e corte a ponta para começar a decorar.
- Aperte e dobre o fundo do cone para fechar, e comece a decorar conforme

30cm x 30cm.
25 unidades.
Cód.: 7673

PAPEL ANTIGORDURA

NOVO

Composição: Papel a base de celulose, quando colorido contém pigmentos atóxicos. | Validade: Indeterminada.

É ideal para assar biscoitos, resfriar chocolates e envolver alimentos. Resistente ao calor, pode ser usado no forno, prevenindo que os alimentos grudem e absorvam gordura.

✓ Forneável ✓ Pode ser usado como embalagem



30cm x 40cm.
10 unidades.
Cód.: 7669

FORMA DE PAPEL PARA AIR FRYER

NOVO

Composição: Papel a base de celulose com aplicação de silicone atóxico. | Validade: Indeterminada.

✓ Resistente a altas temperaturas
✓ Descartável
✓ Prático e sem sujeira

16 unidades.
Cód.: 7749





SACOS DE CONFEITAR • PIPING BAGS



SACOS DE CONFEITAR DESCARTÁVEIS

• DISPOSABLE PIPING BAG

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada.

- ✓ Super resistentes
- ✓ Higiênicos
- ✓ Econômicos
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ Uso quente e frio
- ✓ Vai ao microondas, freezer e geladeira

DECORE E RECHEIE:

-  Bolos
-  Cupcakes
-  Salgados
-  Chocolates
-  Biscoitos
-  Tortas
-  Doces



PACOTE COM 50 UNIDADES

Pequeno - Cód.: 6296
Médio - Cód.: 7041
Grande - Cód.: 6297
Gigante - Cód.: 6298
Industrial - Cód.: 7604

10 PACOTES COM 10 UNIDADES

Gigante - Cód.: 7466

10 PACOTES COM 5 UNIDADES

Pequeno - Cód.: 6299
Médio - Cód.: 7042
Grande - Cód.: 6300
Gigante - Cód.: 6301



KIT PARA CONFEITAR • CAKE DECORATING SET

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE. | Validade: Indeterminada.
Pacote com 10 kits

KIT 1

3 sacos médios descartáveis,
4 bicos e 1 adaptador
Cód.: 6302

KIT 2

2 sacos grandes descartáveis,
4 bicos e 1 adaptador
Cód.: 6303



Bicos do kit

Perlê



Pitanga



Folha



Pétala



SACO DE CONFEITAR DUPLO DESCARTÁVEL • DUO DISPOSABLE PIPING BAG

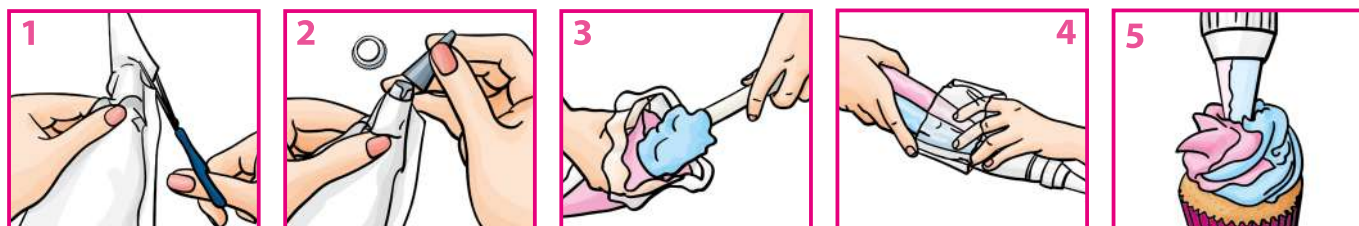
Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada. | Tamanho: Gigante (26cm x 47cm).
Embalagem com 5un. – Pacote com 10un.
Cód.: 7256

Faça decorações coloridas em uma única aplicação.

- ✓ Para uso frio
- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Super resistente



Dica Mago



1. Insira a parte maior do adaptador dentro do saco de confeitar gigante. Corte a ponta do saco até que o adaptador encaixe perfeitamente. 2. Encaixe o bico desejado no adaptador e rosqueie a tampa do adaptador. 3. Adicione os recheios desejados no saco duplo. 4. Insira o saco duplo já recheado dentro do saco descartável gigante. 5. Aplique onde desejar.

CAIXA DE SACOS DE CONFEITAR • DISPOSABLE PIPING BAG BOX

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE.
Validade: Indeterminada.
Sacos para confeitar descartáveis tamanho grande (27cm x 38cm).
Caixa com 100un.
Cód.: 7594





BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

BICOS DE CONFEITAR EM INOX - PEQUENO

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - SMALL

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.
Unitário - Pacote com 12un.

Perlê



Perlê Riscado



Perlê Especial



Folha



Pitanga



Babado



Pétala



Chuveirinho



Flor Especial



Serra



BICOS DE CONFEITAR EM INOX - GRANDE

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - LARGE

Composição: Aço Inox. | Validade: indeterminada.
Unitário - Pacote com 5un.

Perlê



Pétala



Pitanga Aberta



Chuveirão



Folha



Flor Especial



Pitanga



Múltiplo



Serra



BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.
Unitário - Pacote com 5un.

Especiais



795
7201

796
7202

Esferas



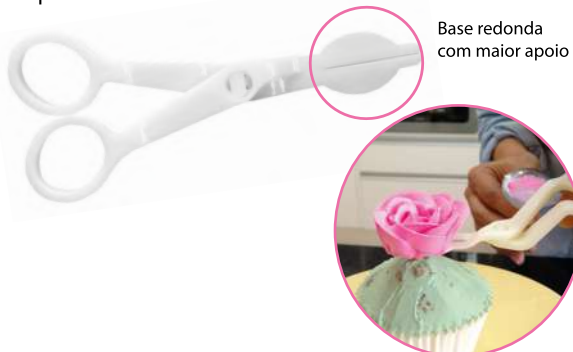
271
7081

273
7082

TESOURA PARA FLORES

Composição: Acrilonitrila-butadieno-estireno (ABS).
Validade: Indeterminada.
Unitário - Pacote com 5un.
Cód.: 7148

Tesoura para flores de chantilly ou glacês. Ideal para aplicar flores em bolos e doces.



ADAPTADOR DE BICO

Composição: PEAD, Polietileno de alta densidade e Masterbatch. | Validade: Indeterminada.

Evita a necessidade de retirar o recheio de dentro do saco de confeitar para trocar o bico. Também evita vazamentos de glacê entre o saco e o bico.



PEQUENO

Embalagem com 2un.
Pacote com 10un.
Cód.: 0869



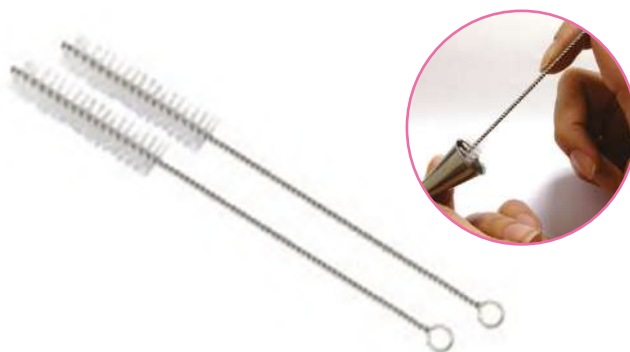
GRANDE

Unitário
Pacote com 5un.
Cód.: 0600

ESCOVINHA PARA BICOS

Composição: Aço Inox e Nylon. | Validade: Indeterminada.
Embalagem com 2un. – Pacote com 12un.
Cód.: 6696

Super prática, facilita a limpeza dos bicos de confeitar após o uso.



ARMADORES DE FLORES

Composição: Aço Inox. | Validade: Indeterminada.

Utilizados na confecção de flores, dando suporte e auxiliando no manuseio da massa ou glacê real.



PREGO GRANDE
(9cm)
Unitário.
Pacote com 5un.
Cód.: 7083



PREGO
(5cm)
Unitário.
Pacote com 5un.
Cód.: 3563



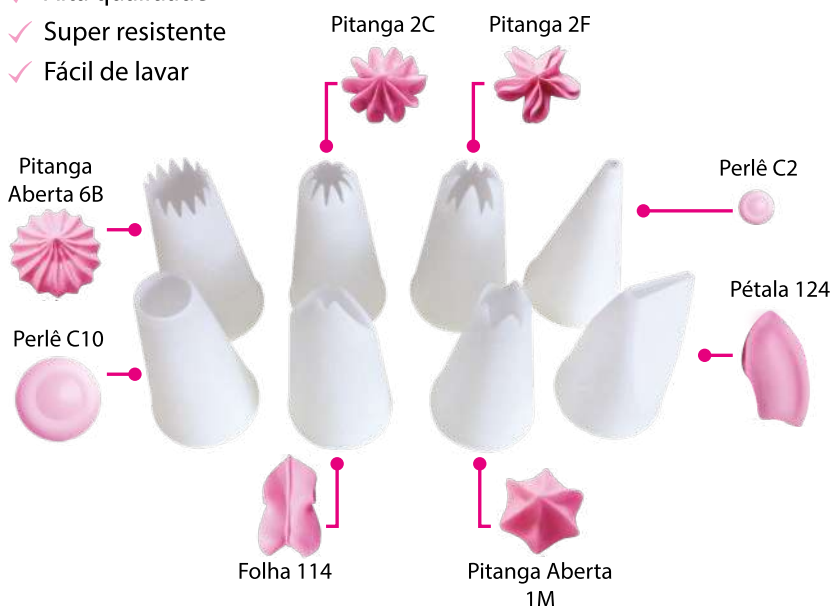
PREGO PEQUENO
(3cm)
Unitário.
Pacote com 5un.
Cód.: 6975



KIT DE BICOS PLÁSTICOS

Composição: Polipropileno. | Validade: Indeterminada.

- ✓ Alta qualidade
- ✓ Super resistente
- ✓ Fácil de lavar



KIT BICOS GRANDES

Contém 8 bicos de confeitar grandes:
6B Pitanga Aberta, C10 Perlê, C2 Perlê, 1M Pitanga Aberta,
114 Folha, 2C Pitanga, 2F Pitanga, 124 Pétala.

Embalagem com 4 unidades.
Cód.: 7046

KIT BICOS PEQUENOS

Contém 4 bicos de confeitar pequenos:
1 Perlê, 1 Pitanga, 1 Folha, 1 Babado.

Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch.

Embalagem com 10 unidades.
Cód.: 7047



KIT BICOS PEQUENOS

Contém 8 bicos de confeitar pequenos:
10 Perlê, 199 Perlê Riscado, 133 Chuveirinho,
070 Babado, 104 Pétala, 191 Flor Especial,
29 Pitanga e 352 Folha.

Embalagem com 8 unidades.
Cód.: 7301





CORANTES • FOOD COLORING

CORANTE SOFT GEL • CONCENTRATED FOOD COLORING GEL

Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 60g cada e 12 unidades de 15g cada.

Corante hiper-concentrado em gel.



Rosa Pink
Códigos:
15g: 7227
60g: 7209

Rosa Bebê
Códigos:
15g: 7218
60g: 5738

Rosa Boneca
Códigos:
15g: 7553
60g: 7554

Fúcsia
Códigos:
15g: 7625
60g: 7619



Embalagem conta gotas para facilitar a dosagem

Cores ilustrativas



Rosa Chiclete
Códigos:
15g: 7456
60g: 7455

Rosa Seco
Códigos:
15g: 7460
60g: 7459

Coral
Códigos:
15g: 7454
60g: 7453

Roxo Uva
Códigos:
15g: 7448
60g: 7447

Violeta
Códigos:
15g: 7222
60g: 7087

Lavanda
Códigos:
15g: 7623
60g: 7617

Azul Bebê
Códigos:
15g: 7626
60g: 7620



Azul
Códigos:
15g: 7216
60g: 5737

Azul Jeans
Códigos:
15g: 7310
60g: 7309

Azul Marinho
Códigos:
15g: 7452
60g: 7451

Azul Turquesa
Códigos:
15g: 7223
60g: 7205

Verde Sereia
Códigos:
15g: 7628
60g: 7622

Verde Menta
Códigos:
15g: 7450
60g: 7449

Verde Seco
Códigos:
15g: 7458
60g: 7457



Verde Folha
Códigos:
15g: 7224
60g: 7206

Verde
Códigos:
15g: 7214
60g: 5736

Verde Limão
Códigos:
15g: 7229
60g: 7211

Amarelo
Códigos:
15g: 7215
60g: 5733

Marfim
Códigos:
15g: 7230
60g: 7212

Amarelo Gema
Códigos:
15g: 7226
60g: 7208

Abóbora
Códigos:
15g: 7624
60g: 7618



Laranja
Códigos:
15g: 7220
60g: 7013

Vermelho
Códigos:
15g: 7217
60g: 5735

Vermelho
Brilhante
Códigos:
15g: 7627
60g: 7621

Vermelho
Marsala
Códigos:
15g: 7228
60g: 7210

Marrom
Códigos:
15g: 7221
60g: 7014

Preto
Códigos:
15g: 7219
60g: 5739

Branco
Códigos:
15g: 7225
60g: 7207

CORANTE LÍQUIDO • LIQUID FOOD COLORING

Validade: 2 anos.

Caixa com 12 unidades de 20ml cada.

Corante líquido com menor concentração.



Amarelo
Cód.:
7357

Laranja
Cód.:
7363

Vermelho
Cód.:
7354

Rosa Pink
Cód.:
7359

Rosa Bebê
Cód.:
7358

Violeta
Cód.:
7362

Azul
Cód.:
7355

Verde
Cód.:
7360

Marrom
Cód.:
7361

Preto
Cód.:
7356

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL CONCENTRADO • WATER SOLUBLE FOOD COLORING

Validade: 5 anos. | Caixa com 8 unidades de 5g cada.

Corante em pó **puro** e **concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos. Ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional

Cores ilustrativas



CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS • HIDROSSOLÚVEL

Validade: 2 anos. | Caixa com 12 unidades de 6g cada.

Corante em pó indicado para suspiros, macarons, massas, chantilly, dentre outros.

Cores ilustrativas



CAKE PAINT

Validade: 2 anos.

Caixa com 12 unidades de 20ml cada.

Pronta para uso, a cake paint é indicada para decorações com pincéis e pinturas aquareladas.

Cores ilustrativas



- ✓ Pronta para uso
- ✓ Cobertura uniforme e alto rendimento
- ✓ Secagem rápida
- ✓ Atóxica, sem cheiro ou gosto
- ✓ Indicada para aerógrafos
- ✓ Excelente para pinturas aquareladas

CORANTE CHOCO SOFT • CHOCOLATE FOOD COLORING

Validade: 2 anos. | Caixa com 6 unidades de 50g.

O único 100% pronto para uso, o corante cremoso Choco Soft é indicado para pigmentar chocolates e coberturas com mais facilidade. Sem risco de mudar a estrutura do chocolate e sem pontos de hiperpigmentação.

✓ Com conta gotas

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Rosa	Azul	Verde	Preto	Branco
Cód.: 7653	Cód.: 7656	Cód.: 7654	Cód.: 7652	Cód.: 7659	Cód.: 7658	Cód.: 7657	Cód.: 7655



CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL CONCENTRADO • LIPOSOLUBLE FOOD COLORING

Validade: 5 anos. | Caixa com 8 unidades de 5g cada.

Corante em pó puro e concentrado, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional.

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Rosa	Violeta	Verde	Azul	Dióxido de Titânio
Cód.: 7119	Cód.: 7120	Cód.: 7122	Cód.: 7121	Cód.: 7117	Cód.: 7118	Cód.: 7123	Cód.: 7163

CORANTE EM PÓ PARA CHOCOLATE • LIPOSSOLÚVEL

Validade: 2 anos. | Caixa com 12 unidades de 6g cada.

Corante em pó indicado para chocolate.

Cores ilustrativas



Amarelo	Laranja	Vermelho	Rosa	Azul	Verde	Preto
Cód.: 7575	Cód.: 7580	Cód.: 7573	Cód.: 7571	Cód.: 7572	Cód.: 7579	Cód.: 7574

CANETA GEL • FOOD COLORING PENS GEL

Validade: 1 ano. | Caixa com 6 unidades de 60g.

Indicada para escritas, desenhos e detalhes. Pode ser aplicada em chantilly, glacê, pasta americana, fondants e coberturas lisas e cremosas.

✓ Aplicador fino

✓ Efeito gel brilhante

✓ Não mancha



CANETA COM TINTA ALIMENTÍCIA • FOOD COLORING PENS

Validade: 2 anos.

Indicado para decorar pequenos detalhes em bolos, salgados, biscoitos, tortas, cupcakes, pasta americana e superfícies secas. Não indicada para chocolates, pois o corante dela é a base de água e não adere ao chocolate.



✓ Recarregável



Ponta fina com 5 unidades. Pacote com 10 kits com 5 canetas nas cores: azul, marrom, preto, verde e vermelho. Cód.: 3826

Ponta fina com 8 unidades. Pacote com 10 kits com 8 canetas nas cores: amarelo, azul, laranja, marrom, pink, preto, verde e vermelho. Cód.: 6900

SANGUE ARTIFICIAL

Validade: 2 anos.

Indicado para dar efeitos especiais em bolos, cupcakes e maquiagens. Produto alimentício.

✓ Alimentício

✓ Pode ser usado na pele



Vermelho
Cód.: 7637

Roxo Bruxa
Cód.: 7694

Verde Zumbi
Cód.: 7695

Cores ilustrativas



AROMAS E SABORIZANTES •
FLAVORINGS AND EXTRACTS

PASTA SABORIZANTE • FLAVORING PASTE

Validade: 18 meses. | Caixa com 6 unidades.

A pasta saborizante foi desenvolvida com ingredientes nobres e saborosos. Super concentrada e com pedaços ela proporciona um delicioso sabor nas receitas de bolos, doces, recheios, coberturas, sorvetes e outros.

- ✓ Adiciona aroma e sabor
- ✓ Contém pedaços
- ✓ Sabor idêntico ao natural
- ✓ Concentrado
- ✓ Alto Rendimento



AVELÃ
Cód.: 7591 (90g)



FRUTAS DO BOSQUE
Código 7592 (90g)



BANANA
Cód.: 7750 (90g)



LIMÃO SICILIANO
Código 7590 (90g)



BAUNILHA
Código 7699 (90g)
Código 7741 (750g)



MARACUJÁ
Código 7631 (90g)



CARAMELO TOFFEE
Cód.: 7751 (90g)



MORANGO
Código 7588 (90g)



CEREJA
Código 7632 (90g)



NOZES
Código 7633 (90g)



COCO
Código 7630 (90g)



PISTACHE
Código 7587 (90g)
Código 7736 (750g)

EMULSÃO SABORIZANTE • BAKERY EMULSION

Validade: 18 meses. | Caixa com 6 unidades de 18ml cada.

A Emulsão Saborizante oferece um sabor delicioso e persistente em suas receitas. Com uma textura cremosa e aroma concentrado, é ideal para realçar o sabor e aroma de bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria. Sua fórmula forneável garante que o sabor não se perca quando exposta ao calor, proporcionando resultados consistentes e saborosos em cada preparo.



✓ Realça o aroma e sabor

✓ Alta concentração

✓ Uso quente e frio

✓ Forneável



BAUNILHA

Cód.: 7468 (18ml)
Cód.: 7366 (60ml)



FRUTAS VERMELHAS

Cód.: 7472 (18ml)



MORANGO

Cód.: 7473 (18ml)



ABACAXI

Cód.: 7482 (18ml)



LARANJA

Cód.: 7477 (18ml)



PANETONE

Cód.: 7484 (18ml)



AMÊNDOA

Cód.: 7485 (18ml)



LEITE

Cód.: 7471 (18ml)



PÃO DE MEL

Cód.: 7469 (18ml)



AVELÃ

Cód.: 7475 (18ml)



LIMÃO

Cód.: 7470 (18ml)



QUEIJO

Cód.: 7674 (18ml)



CAFÉ

Cód.: 7605 (18ml)



LIMÃO SICILIANO

Cód.: 7606 (18ml)



RUM

Cód.: 7476 (18ml)



CEREJA

Cód.: 7483 (18ml)



MARACUJÁ

Cód.: 7533 (18ml)



TUTTI-FRUTTI

Cód.: 7677 (18ml)



COCO

Cód.: 7467 (18ml)



MILHO VERDE

Cód.: 7675 (18ml)



AROMA HIDROALCÓLICO

NOVO

Validade: 2 anos.

O aroma artificial é a forma mais acessível de obter sabor em suas receitas. Perfeito para adicionar um toque especial em bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria.

30 ML BAUNILHA

Caixa com 6 unidades.
Cód.: 7697

960 ml BAUNILHA

Cód.: 7698
BAUNILHA BRANCA
Cód.: 7739
PANETONE
Cód.: 7740



BAUNILHAS NATURAIS

NOVO

FAVA DE BAUNILHA

Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades, acompanha display.
Cód.: 7738

A nossa fava de baunilha é cuidadosamente selecionada para oferecer um aroma e sabor impecáveis às suas receitas, além de oferecer um toque gourmet, visual e sensorial. Uso ideal para cremes tortas e bebidas.

- ✓ 100% natural
- ✓ Sem aditivos
- ✓ Qualidade incomparável



EXTRATO DE BAUNILHA

Validade: 2 anos. | Caixa com 6 unidades de 30ml cada.
Cód.: 7734

O extrato natural é o aroma concentrado feito a partir da infusão de favas de baunilhas. Ele captura o sabor e o aroma intenso da baunilha, tornando suas receitas ainda mais deliciosas. Perfeito para cremes, sorvetes e até bebidas.

- ✓ Super concentrado
- ✓ 100% puro



AROMAS PARA CHOCOLATE

NOVO

Validade: 2 anos.

Caixa com 6 unidades de 20ml cada.

O Aroma para Chocolate foi desenvolvido para agregar aroma e sabor em chocolates e coberturas, sem alterar a cor e a textura. Resistente a altas temperaturas, ele não perde suas propriedades caso precise ser aquecido ou refrigerado.

- ✓ Não altera a textura
- ✓ Não altera a cor
- ✓ Concentrado
- ✓ Agrega aroma e sabor



CARAMELO

Cód.: 7781



LARANJA

Cód.: 7784



MENTA

Cód.: 7783



MORANGO

Cód.: 7779



PISTACHE

Cód.: 7780





INGREDIENTES • INGREDIENTS

DESMOLDANTE SOLTA FÁCIL

Ingredientes: Óleos Vegetais não Hidrogenados, Cera Vegetal, Emulsificante Lactina de Girassol, Antioxidantes (INS306, INS304) e Propelentes Butano e Propano.

Validade: 1 ano.

Caixa com 6 unidades de 400ml/285g.

Cód.: 6888



- ✓ A base de Óleo de Girassol
- ✓ Prático e pronto para uso!
- ✓ Alto rendimento
- ✓ Indicado para panificação e confeitaria
- ✓ Dispensa o uso de farinha e manteiga



DESMOLDANTE UNTA FORMA

Ingredientes: Óleos Vegetais, Cera Vegetal (INX903), Emulsificante Lecitina de Soja (INS322), Antioxidantes (INS307, INS304) e Propelente.

Validade: 1 ano.

Caixa com 12 unidades de 600ml/475g.

Cód.: 7693

- ✓ A Base de óleo vegetal
- ✓ Fácil e econômico
- ✓ Aplicação limpa



Dica Mago



Agite bem antes de usar e aplique o desmoldante a uma distância aproximada de 20cm da forma.

Use em:



GRILLS



FORMAS E
ASSADEIRAS



FORMAS DE
CUPCAKES



FRIGIDEIRAS



MÁQUINAS
DE WAFFLE

ÁCIDO CÍTRICO

Ingredientes: Ácido cítrico. | Validade: 3 anos.
Caixa com 6 unidades de 50g cada.
Cód.: 7410



O ácido cítrico é um ácido orgânico encontrado em frutas cítricas, como abacaxi, limão e laranja. É acidulante (deixa o PH do alimento ácido) e antioxidante (evita o escurecimento).

Aplicações: Frutas, geleias em compotas, frutas em conserva, mousses, caldas, doces, legumes e bebidas.

ÁGAR-ÁGAR

Ingredientes: Ágar-ágar. | Validade: 2 anos.
Caixa com 12 unidades de 30g cada.
Cód.: 7327



O ágar-ágar é um extrato de algas marinhas que é utilizado como gelificante, sendo mais resistente que a gelatina comum, dispensando refrigeração. Pode ser utilizado no preparo de balas, pirulitos, sorvetes, geleias, goiabadas, bananadas, entre outros.

C.M.C.

Ingredientes: Carboximetilcelulose Sódica. | Validade: 2 anos.
Caixa com 6 unidades de 50g cada.
Cód.: 0829



O C.M.C. é um espessante neutro, emulsificante, agente de suspensão homogeneizante e aglutinante.

Como usar:

• **Colar decorações de pasta americana:**

1 colher (café) de CMC
1 colher (sopa) de água

• **Para dar maior elasticidade à pasta americana:**

1 colher (chá) para 1kg de pasta americana.

CREMOR DE TÁRTARO

Ingredientes: Cremor de Tártaro. | Validade: 2 anos.
Caixa com 6 unidades de 50g cada.
Cód.: 7411



O cremor de tártaro é um sal orgânico obtido dos resíduos salinos depositados nas paredes dos tonéis de carvalho dos vinhos.

Aplicações: É utilizado para controlar a cristalização do açúcar, mantendo a calda seca sem melar. Possui leve ação fermentativa, contribuindo para a maciez de bolos, tortas e biscoitos. Também utilizado no preparo de suspiros, bolos caramelados, maçã do amor, geleias, cocadas, glacês e chantilly.

GLUCOSE EM PÓ

Ingredientes: Xarope de Glucose Desidratado. | Validade: 1 ano.
Caixa com 6 unidades de 50g cada.
Cód.: 7412



A glucose em pó é um açúcar extraído do milho, cujo sabor é menos doce do que o açúcar da cana. Por ser em pó, oferece mais praticidade na aplicação. É utilizada para evitar a formação de cristais de açúcar, aumentar o brilho, cremosidade e maciez em sorvetes, pirulitos e massas.

Aplicações: Pode ser aplicada no preparo de balas, fondants, frutas cristalizadas, caldas e brigadeiros.

GOMA XANTANA

Ingredientes: Goma Xantana. | Validade: 2 anos.
Caixa com 12 unidades de 50g cada.
Cód.: 7328



A goma xantana é obtida a partir da fermentação do amido de milho. Assim como a goma guar e o C.M.C., é muito utilizada como emulsificante, estabilizante e espessante em misturas e molhos. Mesmo sem glúten, dá elasticidade às massas, permitindo que bolos e pães fiquem macios e fofos, semelhante ao efeito obtido com farinha de trigo com glúten.

Indicado para o preparo de bolos, pães e tortas e recomendada para celíacos e alérgicos a soja, ovo, leite, bem como para veganos e todos àqueles que desejam adotar uma dieta mais saudável.

PECTINA

Ingredientes: Pectina. | Validade: 2 anos.
Caixa com 6 unidades de 50g cada.
Cód.: 5799



Indicada para engrossar alimentos, como geleia e obter um produto uniforme e firme.

Receita básica:

- 1kg de polpa de fruta
- 250g de açúcar
- 20g de pectina

Obs.: Para obter uma geleia menos consistente, adicione 200ml de água. **Atenção:** algumas frutas soltam mais líquido, nesse caso, não se deve colocar água.



COLA PARA ALIMENTOS

Ingredientes: Água, Açúcar, Estabilizantes: Carboximetilcelulose, Goma Xantana, Conservante: Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico.

Validade: 1 ano. | Caixa com 12 unidades de 15g cada.

Cód.: 7255

Use a cola comestível para aplicar decorações em bolos e doces e auxiliar na colagem de modelagens com pasta americana. Crie decorações em camadas e muito mais!

Modo de uso: Aplique pequenos pontos de cola no objeto que deseja fixar e espere secar.



GEL DE BRILHO

Ingredientes: Água, Açúcar, Amido Modificado, Glucose, Espessante: Goma Xantana, Sal Refinado Iodado, Acidulante: Ácido Cítrico e Conservante: Sorbato de Potássio. Validade: 1 ano. | Caixa com 15 unidades de 70g cada.

Cód.: 7056

- ✓ Substitui a gelatina em tortas e não precisa esperar endurecer para servir.
- ✓ Pode ser aplicado no papel de arroz uma fina camada, para dar brilho no desenho.
- ✓ Para fazer gel colorido, basta acrescentar corante Soft Gel Mago da cor desejada.





UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS
• TOOLS AND ACCESSORIES

ESPÁTULA PARA ALISAR BOLO

Composição: Aço Inox.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7423



- ✓ Não enferruja
- ✓ Super resistente
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Ideal para alisar bolos de até 25cm



ESPÁTULA ANGULAR PONTA REDONDA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7143
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm approx.

ESPÁTULA RETA PONTA REDONDA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7144
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm approx.

ESPÁTULA RETA PONTA REDONDA GRANDE



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7425
Tamanho útil da lâmina: 25cm

ESPÁTULA ANGULAR PONTA FINA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7145
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm approx.

ESPÁTULA PONTA FINA



Composição: Aço Inox e Nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7302
Tamanho útil da lâmina: 12,5cm approx.



ESPÁTULA GRAFIATO

Composição: PP.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 5un.
Cód.: 7585
12 desenhos diferentes



MINI RASPADORES

Composição: Polipropileno.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária - Pacote com 8un.
Cód.: 7325
8 desenhos diferentes



ESPÁTULAS DE SILICONE

Espátulas para uso culinário, podem ser usadas para mexer grelhados, cremes, coberturas, entre outros, sem deixar nenhum tipo de arranhão nas panelas.

COLHER GRANDE

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód.: 7441

ESPÁTULA GRANDE

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód.: 7443

ESPÁTULA RASPADORA

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód.: 7444

COLHER PEQUENA

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 3un.
Cód.: 7442



ESPÁTULA PARA COBERTURA

Composição: PE + EVA.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Cód.: 7308



ESPÁTULA GLACEIRA

Composição: PEAD + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Cód.: 4687

Multiuso, ideal para misturar massas.
O lado vazado é utilizado para incorporar em suas massas.



ESPÁTULA FACA

Composição: Polipropileno + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Cód.: 6306



PINCEL DO CHEF

Composição: cabo em polipropileno; cerdas 100% nylon.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária – Pacote com 10un.
Cód.: 7040



SUPORE PARA BOLOS

Composição: Polietileno.

Usado para dar estabilidade para bolos de andar.



PEQUENO

Embalagem com 8un.
Caixa com 6 pacotes.
Cód.: 7538

Medidas:
Comprimento: 30cm.
Diâmetro: 1,3cm.

MÉDIO

Embalagem com 4un.
Caixa com 6 pacotes.
Cód.: 6827

Medidas:
Comprimento: 30cm.
Diâmetro: 2cm.



Dica Mago



Após montar o bolo, corte os suportes na altura exata e fixe na base conforme ilustração acima. Para colar o andar superior, aplique o glacê de sua preferência na base. Obs: O andar superior deve estar previamente montado sobre uma estrutura de papelão ou isopor. Para finalizar, decore como desejar.

TAPETE FIBRA DE VIDRO

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 4un.
Cód.: 7088
Tamanho: 40cm x 30cm

Tapete feito de fibra de vidro resistente à altas temperaturas e antiaderente.



TAPETE PARA MACARONS FIBRA DE VIDRO

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 4un.
Cód.: 7413
Tamanho: 40cm x 30cm

Tapete feito de fibra de vidro resistente à altas temperaturas, antiaderente, assa uniformemente e possui marcações circulares com diâmetros de 3cm e 4cm.



FOLHA ANTIADERENTE

Composição: Tecido de Fibra de Vidro Revestido com PTFE (Teflon).
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 6un.
Cód.: 6828
Tamanho: 40cm x 30cm

Revestida com Teflon® especial, não precisa untar a forma e é reutilizável. Resistente à altas temperaturas de -80°C até +260°C. Super flexível. Ideal para doces e salgados.



ROLO LISO

Composição: PEAD EXTRUSADO.
Validade: Indeterminada.



ROLO LISO PEQUENO

Embalagem com 5un.
Cód.: 2088
Medidas:
Circunferência: 8cm.
Diâmetro: 2,5cm.
Comprimento: 25cm.

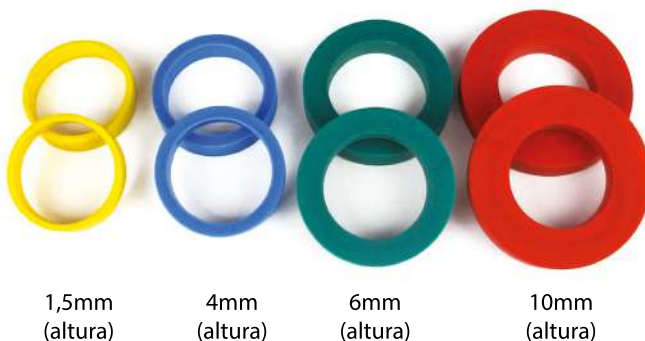
ROLO LISO 37CM

Embalagem unitária
Cód.: 7268
Medidas:
Circunferência 8cm.
Diâmetro: 2,5cm.
Comprimento: 37cm.

MEDIDA CERTA

Composição: Silicone.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 5un.
Cód.: 6671

Kit com 4 alturas diferentes, quando colocado no Rolo Liso Mago, permite que a massa seja aberta em uma altura uniforme.



1,5mm
(altura)

4mm
(altura)

6mm
(altura)

10mm
(altura)

PRATO GIRATÓRIO

Composição: PS/Al + PP + Rolamento ABS.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Cód.: 7640
Medida: 29,5cm de diâmetro.

Gire o prato para confeitar o bolo inteiro com mais facilidade.

- ✓ Suporta até 15kg
- ✓ Giro 360°
- ✓ Rolamento em ABS



29,5cm de largura



7cm de altura

PRATO GIRATÓRIO - ALUMÍNIO

Composição: Alumínio.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Cód.: 7439
Medida: 30cm de diâmetro.

Possui pés antiderrapantes para não escorregar e dar segurança na hora da decoração.

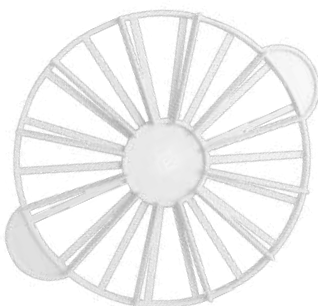
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Para bolos de até 30kg
- ✓ Sem trepidação
- ✓ Rotação suave



FATIA CERTA

Composição: PSAl + Masterbatch.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária.
Cód.: 2182
Medida: 27cm de diâmetro.

Marque bolos e tortas em tamanhos iguais.
Tem 2 tipos de marcações
12 pedaços de um lado e 18 do outro.



BORRIFADOR PARA PÓS E BRILHOS

Composição: Polipropileno e Poliestileno.
Validade: Indeterminada.
Embalagem com 5 jogos.
Cód.: 7639
Contém 4 peças: 1 borrifador movido a pressão, 2 potinhos para colocar pó ou brilho e 1 caninho para encaixar.

Agora ficou mais fácil fazer lindas decorações!

KIT CARIMBOS MARCADORES

Composição: PSAl + PEAD.
Validade: Indeterminada.

Feito em material resistente e com acabamento perfeito, o carimbo marcador é indicado para decorar docinhos, pasta americana, biscoitos, pães de mel, pirulitos e muito mais.

✓ Super resistente ✓ Acabamento preciso

MODELO ANIVERSÁRIO

Cód.: 7551
Embalagem com 7 unidades,
pacote com 10 unidades.



MODELO LOVE

Cód.: 7568
Embalagem com 7 unidades,
pacote com 10 unidades.



MODELO NATAL

Cód.: 7636
Embalagem com 7 unidades,
pacote com 10 unidades.



MODELO NÚMEROS

Cód.: 7569
Embalagem com 10 unidades,
pacote com 10 unidades.



NIVELADOR E CORTADOR DE BOLO

Composição: Aço Inox.
Validade: Indeterminada.
Embalagem unitária, pacote com 5 unidades.
Cód.: 6921
Medida: 33cm x 21cm

Ideal para cortar e nivelar camadas do bolo na altura desejada, independente do seu formato. Contém 16 alturas diferentes. Fácil de limpar.



Dica Mago



1. Use as marcações das hastes laterais para escolher a altura que deseja fatiar. 2. Apoie as hastes em uma superfície plana e deslize o nivelador. 3. Use também para nivelar a superfície do bolo, facilitando na hora de decorar.



FACA ANGULAR PARA PASTA AMERICANA

Composição: PS + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Cód.: 7141

Embalagem unitária, pacote com 5 unidades.

Faca para corte de pasta americana.



ALISADOR DE PASTA

Composição: PSAl + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Cód.: 4978

Embalagem com 10 unidades.

Medidas: 8,5cm x 16,5cm.

Utilize para alisar e deixar a pasta de seus doces completamente uniforme



EJETOR PARA MASSA

Composição: PEAD + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Cód.: 4949

Embalagem com uma seringa plástica, 01 embolo, 08 roscas de desenhos diversos.

Ferramenta que faz com que a massa passe por discos com desenhos diversos, modelando rapidamente.

Use com pasta americana ou massa elástica.



ESTECAS

Composição: PSAl + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Jogos variados de ferramentas para modelar, usadas para fazer detalhes, cortes e marcações.

JOGO DE ESTECAS GRANDES COM 8UN.



Cód.: 5681
Pacote com 10 jogos.

JOGO DE ESTECAS PEQUENAS COM 8UN.



Cód.: 3831
Pacote com 10 jogos.

CORTANTES FLORES E FOLHAS

Composição: PSAl + Masterbatch.

Validade: Indeterminada.

Cód.: 5645

Embalagem com 10 jogos

Utilizados para massas em geral, como biscoitos e pasta americana. Também tem vários usos em artesanato.

Grátis: apostila com passo a passo





PÓS PARA DECORAÇÃO
• DECORATING POWDERS

PÓ PARA DECORAÇÃO - MINERAL

Os pós da linha mineral são ideais para dar **aquele efeito metalizado!**
Você pode usar puro ou misturado no álcool de cereais.

Validade: 5 anos.

Caixa com 12 unidades.

CORES	5G	8G	40G	50G
Azul	7505	7135	-	-
Azul Céu	7576	-	-	-
Cobre	7502	7132	-	-
Cristal	7566	-	7748	-
Dourado Puro	7556	-	7747	-
Dourado Retrô	7555	-	-	-
Lilás	7581	-	-	-
Nácar	7503	7133	7745	-
Ouro	7500	7130	-	7537
Ouro Ilusão	7508	7138	-	-
Ouro Rose	7509	7139	-	-
Prata	7501	7131	7746	-
Rosa	7507	7137	-	-
Rosa Cereja	7560	-	-	-
Verde Menta	7558	-	-	-
Vermelho	7506	7136	-	-
Violeta	7582	-	-	-



PÓ PARA DECORAÇÃO - BRILHO

Os pós da linha brilho são mais grossos, **perfeitos para brilhar e arrasar, dando aquele efeito glow!**

Validade: 2 anos.

Caixa com 12 unidades.

CORES	5G	10G	50G
Azul Claro	7513	7403	-
Azul Escuro	7542	-	-
Jade	7564	-	-
Ouro Brilhante	7511	7401	-
Ouro Champanhe	7543	-	-
Pérola	7497	6939	7097
Pink	7515	7405	-
Prata Unicórnio	7512	7402	-
Preto	7510	7400	-
Quartzo Rosa	7563	-	-
Rosa Boneca	7561	-	-
Rose	7514	7404	-
Turmalina	7565	-	-
Vermelho Brilhante	7516	7406	-
Violeta	7544	-	-



PÓ PARA DECORAÇÃO - FURTACOR

Os pós da linha furtacor são **discretos, delicados e super diferenciados**. Indicado para acabamentos, com auxílio de pincéis ou do borrifador de pó.

O efeito vai depender da cor de fundo da decoração.

Validade: 2 anos.

Caixa com 12 unidades.

CORES	5G	10G
Amarelo	7495	6936
Azul	7496	6938
Lilás	7493	6934
Rosa	7494	6935
Verde	7499	7054
Vermelho	7498	6987



Furtacor
com reflexo
Amarelo



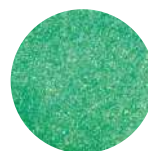
Furtacor com
reflexo Azul



Furtacor com
reflexo Lilás



Furtacor com
reflexo Rosa



Furtacor com
reflexo Verde



Furtacor
com reflexo
Vermelho





PRODUTOS INDUSTRIAIS
• INDUSTRIAL PRODUCTS

EMULSÕES SABORIZANTES

NOVO

Produto
Sob
Demanda

A Emulsão Saborizante oferece um sabor delicioso e persistente em suas receitas. Com uma textura cremosa e aroma concentrado, é ideal para realçar o sabor e aroma de bolos, biscoitos, recheios, coberturas e outras criações na confeitaria. Sua fórmula forneável garante que o sabor não se perca quando exposta ao calor, proporcionando resultados consistentes e saborosos em cada preparo.

ABACAXI

Cód.: 7752 (250ml)

Cód.: 7701 (1L)

AMÊNDOA

Cód.: 7758 (250ml)

Cód.: 7708 (1L)

AVELÃ

Cód.: 7759 (250ml)

Cód.: 7709 (1L)

BAUNILHA

Cód.: 7760 (250ml)

Cód.: 7710 (1L)

CAFÉ

Cód.: 7756 (250ml)

Cód.: 7705 (1L)

CEREJA

Cód.: 7761 (250ml)

Cód.: 7711 (1L)

COCO

Cód.: 7762 (250ml)

Cód.: 7712 (1L)

FRUTAS VERMELHAS

Cód.: 7763 (250ml)

Cód.: 7713 (1L)

LARANJA

Cód.: 7755 (250ml)

Cód.: 7704 (1L)

LEITE

Cód.: 7764 (250ml)

Cód.: 7714 (1L)

LIMÃO

Cód.: 7765 (250ml)

Cód.: 7715 (1L)

LIMÃO SICILIANO

Cód.: 7753 (250ml)

Cód.: 7702 (1L)

MARACUJÁ

Cód.: 7754 (250ml)

Cód.: 7703 (1L)

MILHO VERDE

Cód.: 7766 (250ml)

Cód.: 7716 (1L)

MORANGO

Cód.: 7767 (250ml)

Cód.: 7717 (1L)

PANETONE

Cód.: 7768 (250ml)

Cód.: 7718 (1L)

PISTACHE

Cód.: 7769 (250ml)

Cód.: 7719 (1L)

QUEIJO

Cód.: 7757 (250ml)

Cód.: 7706 (1L)



PECTINA 500G

NOVO

Cód.: 7755

A Pectina é uma substância natural encontrada em frutas como maçãs e cítricos. É usada como agente gelificante e espessante.

✓ Pode ser utilizada em geléias e compotas



Produto
Sob
Demanda



CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL 500G

Corante em **pó puro e concentrado**, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional.

NOVO

AMARELO

Cód.: 7685

AZUL

Cód.: 7686

BRANCO

Cód.: 7687

LARANJA

Cód.: 7688

ROSA

Cód.: 7689

VIOLETA

Cód.: 7690

VERDE

Cód.: 7691

VERMELHO

Cód.: 7692



CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL 1KG

Corante em **pó puro e concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos concentrado, ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional.

NOVO

AMARELO

Cód.: 7678

AZUL

Cód.: 7679

LARANJA

Cód.: 7680

MARROM

Cód.: 7681

ROSA

Cód.: 7682

VERDE

Cód.: 7683

VERMELHO

Cód.: 7684



PASTA SABORIZANTE 2KG

Desenvolvida com ingredientes nobres para proporcionar um sabor irresistível. Sua fórmula super concentrada, com pedaços que intensificam sabor, cor e textura, eleva a qualidade dos preparos. Ideal para bolos, doces, recheios, coberturas, sorvetes e muito mais, destacando-se pela versatilidade e pela capacidade de transformar suas receitas em verdadeiras experiências gastronômicas.

NOVO

AVELÃ

Cód.: 7723

BAUNILHA

Código 7725

CEREJA

Cód.: 7728

COCO

Cód.: 7730

FRUTAS DO BOSQUE

Cód.: 7727

LIMÃO SICILIANO

Cód.: 7724

MARACUJÁ

Cód.: 7729

MORANGO

Cód.: 7726

NOZES

Cód.: 7731

PISTACHE

Cód.: 7700



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Aponte a câmera do celular
para ter acesso ao nosso
catálogo virtual!



Mago Ind. e Com. de Produtos para Confeitaria Ltda.

CNPJ: 53.509.568/0001-07

Av. José Giorgi, 301 – Módulo B2 – Granja Viana II



/magoindustria