



MAGO

Há mais de 39 anos criando momentos mágicos

— CATÁLOGO 2023 —





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

Há mais de *39 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, bem-estar 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.



LANÇAMENTOS 2023

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKES

Pág 5



- ✓ Solta fácil
- ✓ Não perde a estrutura

Cores disponíveis:



FORMINHAS PARA DOCES

Pág 6



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

Nº 04

Nº 05

Cores disponíveis:



CAIXA SACOS PARA CONFEITAR GRANDE

Pág 7

Sacos para confeitar descartáveis. 100 unidades.

- ✓ Uso quente e frio
- ✓ Borda super resistente



SACOS PARA CONFEITAR TAMANHO INDUSTRIAL

Pág 7

Sacos de confeitar descartável modelo industrial.



CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS



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

Cores disponíveis:



Pág 23

PÓ PARA DECORAÇÃO 5G

Pág 36 e 37



Dourado Retrô

Dourado Puro

Verde Menta

Rosa Cereja

Rosa Boneca

Jade

Lilás

Azul Céu

Violeta

Turmalina

Quartzo Rosa

Cristal

PASTA SABORIZANTE

Pág 19

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



LANÇAMENTOS 2023

ESPÁTULAS DE SILICONE

Pág 30

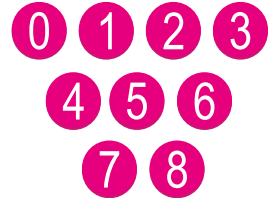
- ✓ Alta qualidade, maleável e flexível
- ✓ Resistente a altas temperaturas
- ✓ Evita desperdício
- ✓ Ideal para armazenagem



KIT CARIMBOS

Pág 36

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



CAKE PAINT - CORANTE PARA PINTURA EM BOLOS

Pág 27

Corante líquido alimentício para decorações com pincéis.

- ✓ Pronta para uso
- ✓ Atóxica
- ✓ Sem cheiro ou gosto
- ✓ Secagem rápida
- ✓ Cobertura uniforme e alto rendimento
- ✓ Excelente para pinturas aquareladas



CORANTE SOFT GEL - ROSA BONECA

Pág 23

Corante hiper-concentrado em gel. 15g e 60g



ESPÁTULAS GRAFIATO

Pág 33

A nova tendência da confeitaria!

- ✓ Facilita as decorações
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Versátil
- ✓ 12 desenhos diferentes



EMULSÃO SABORIZANTE

Pág 7

2 novos sabores para completar a nossa linha de Emulsão Saborizante!

A Emulsão Saborizante, proporciona um sabor delicioso e duradouro nas receitas.





FORMINHAS • PIROTTINES

FORMINHAS PARA CUPCAKE • CUPCAKE LINERS

Solta fácil e vai ao forno

Em papel antigordura - tamanho 0

Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada)

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



Amarelo Girassol
Código 6562



Azul Royal
Código 6556



Vermelho
Código 6555



Verde Bandeira
Código 6557



Pink
Código 6563



Rosa Bebê
Código 6890



Azul Bebê
Código 6889



Lilás
Código 6565



Laranja
Código 6564



Preto
Código 6963



Marrom
Código 7407



Natural
Código 7408

FORMINHAS PARA MINI CUPCAKE • MINI CUPCAKE LINERS

Solta fácil e vai ao forno

Em papel antigordura - tamanho 2

Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada)

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



Amarelo Girassol
Código 6902



Azul Royal
Código 6740



Vermelho
Código 6730



Verde Bandeira
Código 7601



Pink
Código 6741



Rosa Bebê
Código 6862



Natural
Código 6654



Azul Bebê
Código 6891



Lilás
Código 7069



Laranja
Código 7070



Preto
Código 6963



Marrom
Código 6731

FORMINHAS PARA DOCES LISAS • PIROTTINES

Tamanhos 4L e 5L. Pacote com 1.000 unidades (10 tarugos com 100 unidades cada)

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

✓ Solta fácil

✓ Colorida dentro e fora

✓ Não transfere cor

✓ Não perde a estrutura



Verde Bandeira
Nº5 - 3261



Amarelo
Nº5 - 3187



Laranja
Nº5 - 3576



Vermelha
Nº5 - 3103



Rosa
Nº5 - 7602



Rosa Bebê
Nº5 - 6862



Pink
Nº5 - 3183



Lilás
Nº5 - 3295



Azul Bebê
Nº5 - 6891



Azul Royal
Nº5 - 3203



Preta
Nº5 - 3226



Branca
Nº4 - 3113
Nº5 - 3112



Marrom
Nº4 - 3110
Nº5 - 3156

FORMA BOLO INGLÊS • PAPER LOAF TIN

Pacote unitário com 5 unidades

Composição: Papel Kraft a base de celulose.



400g - Código 7487

✓ Vai ao forno e ao microondas

✓ Não gruda a massa

✓ Descartável

250g - Código 7486



Solta fácil e vai ao forno



SACOS DE CONFEITAR • PIPING BAGS

SACOS DE CONFEITAR DESCARTÁVEIS

• DISPOSABLE PIPING BAG

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

- ✓ Super resistentes
- ✓ Higiénicos
- ✓ Econômicos
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ É só usar e jogar fora!

DECORE E RECHEIE:

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



Pacote com 50 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) *Código 6296*
 Médio (22cm x 34cm) *Código 7041*
 Grande (27cm x 38cm) *Código 6297*
 Gigante (26cm x 47cm) *Código 6298*
 Industrial (30cm x 50cm) *Código 7604*

10 pacotes com 10 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) *Código 7517*
 Médio (22cm x 34cm) *Código 7518*
 Grande (27cm x 38cm) *Código 7519*
 Gigante (26cm x 47cm) *Código 7466*

10 pacotes com 5 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) *Código 6299*
 Médio (22cm x 34cm) *Código 7042*
 Grande (27cm x 38cm) *Código 6300*
 Gigante (26cm x 47cm) *Código 6301*



KIT PARA CONFEITAR

Saco descartável super resistente.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

Pacote com 10 kits



Kit 1
 3 sacos médios descartáveis,
 4 bicos e 1 adaptador
Código 6302

Kit 2
 2 sacos grandes descartáveis,
 4 bicos e 1 adaptador
Código 6303

CAIXA DE SACOS DE CONFEITAR

Sacos para confeitar descartáveis
 tamanho grande. (27cm x 38cm)

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE



Caixa com 100 unidades
Código 7594

SACO DE CONFEITAR DUPLO DESCARTÁVEL

Faça decorações coloridas em uma única aplicação.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

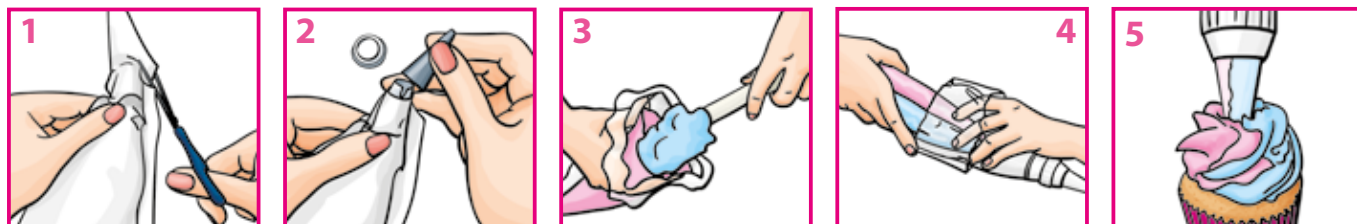
- ✓ Para uso frio
- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Super resistente

Tamanho:
Gigante (26cm x 47cm)

Embalagem com 5 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7256



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 Mago. **5.** Aplique onde desejar.

SACO DE CONFEITAR PARA ACABAMENTO

Ideal para acabamentos delicados e pequenas finalizações.

Composição: PEAD

- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Indicado para coberturas leves
- ✓ Super flexível
- ✓ Sem rebarbas

Tamanho:
Pequeno (30cm x 18,5cm)

Embalagem com 5 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7409





BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

BICOS DE CONFEITAR EM INOX - PEQUENO

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - SMALL

Unitário - Pacote com 12 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê

Perlê Especial



Perlê Riscado

Folha



Pitanga



Babado



Pétala



Chuveirinho



Múltiplo



Flor Especial



Serra



BICOS DE CONFEITAR EM INOX - GRANDE

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - LARGE

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê



Pétala



Pitanga Aberta



Folha



Chuveirão



Flor Especial



Pitanga



Múltiplo



Serra



BICOS DE CONFEITAR

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Recheadores



231
7086



232
7000



795
7201



796
7202



789
7062

Especiais

Esferas



271
7081



273
7082

Saint Honoré



480
7529



686
7528

ADAPTADOR DE BICO

Composição: PEAD, Polietileno de alta densidade e Masterbatch.

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.



Adaptador de Bico Pequeno

Embalagem: 10 solapas com 2 unidades cada
Código 0869



Adaptador de Bico Grande

Embalagem: 5 solapas com 1 unidade cada
Código 0600

ESCOVINHA PARA BICOS

Composição: Aço Inox e Nylon.

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



Embalagem: Pacote com 12 solapas com 2 unidades cada
Código 6696

ARMADORES DE FLORES

Composição: Aço Inox.

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



Prego Grande
(9cm)
Pacote com 5 unidades
Código 7083



Prego
(5cm)
Pacote com 5 unidades
Código 3563



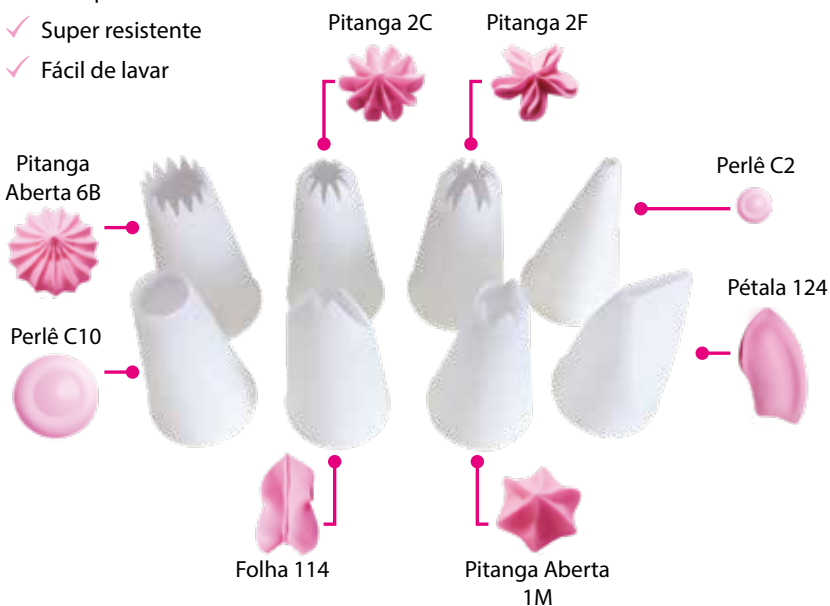
Prego Pequeno
(3cm)
Pacote com 5 unidades
Código 6975



KIT DE BICOS PLÁSTICOS

Composição: Polipropileno

- ✓ 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
Código 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
Código 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
Código 7301





INGREDIENTES • INGREDIENTS

SOLTA FÁCIL - DESMOLDANTE

Ingredientes: Óleos vegetais, não hidrogenados, cera vegetal, emulsificante lecitina de girassol, antioxidantes (INS306, INS304) e propelentes butano e propano. Validade: 1 ano



Unte as fôrmas com facilidade e sem sujeira. Basta agitar e aplicar.

Caixa com 6 unidades
de 400ml/285g
Código 6888

Use em:



GRILLS



FÔRMAS E
ASSADEIRAS



FÔRMAS DE
CUPCAKES



FRIGIDEIRAS



MÁQUINAS
DE WAFFLE

GEL DE BRILHO

Ingredientes: Água, açúcar, amido modificado, glucose, espessante goma xantana, sal refinado iodado, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Validade: 1 ano



- 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.

Caixa com 15 frascos de 70g
Código 7056



COLA PARA ALIMENTOS

Ingredientes: Água, Açúcar, Estabilizantes: Carboximetilcelulose, Goma Xantana, Conservante: Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico. Validade: 1 ano



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 da cola no objeto que deseja fixar e espere secar!

Caixa com 12
unidades de 15g
Código 7255



C.M.C.

Ingredientes: Carboximetilcelulose sódica. Validade: 2 anos



Espessante neutro, emulsificante, agente de suspensão homogeneizante e aglutinante.

• **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.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 0829

PECTINA

Ingredientes: Pectina. Validade: 2 anos



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

Receita básica:

- 1kg de polpa de fruta
- 250g de açúcar
- 1 colher de sopa (20g) de pectina

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

Caixa com 6 potes de 50g
Código 5799

ÁGAR-ÁGAR

Ingredientes: Ágar-ágar. Validade: 2 anos



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.

Caixa com 12 unidades de 30g
Código 7327

GOMA XANTANA

Ingredientes: Goma Xantana. Validade: 2 anos



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 à 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 e leite, bem como para veganos e todos àqueles que desejam adotar uma dieta mais saudável.

Caixa com 12 unidades de 50g
Código 7328

ÁCIDO CÍTRICO

Ingredientes: Ácido cítrico anidro. Validade: 3 anos



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.

Caixa com 6 potes de 50g

Código 7410

CREMOR DE TÁRTARO

Ingredientes: Cremor de tártaro. Validade: 2 anos



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.

Caixa com 6 potes de 50g

Código 7411

GLUCOSE EM PÓ

Ingredientes: Xarope de glucose desidratado. Validade: 1 ano



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.

Caixa com 6 potes de 50g

Código 7412



CREME TIPO CHANTILLY UHT

Validade: 9 meses

O Chantilly Mago é um produto de alta qualidade, excelente para coberturas, recheios, decorações com bicos de confeitar, sobremesas, mousses, ganaches, milkshakes e drinks.



Coberturas, recheios e decorações

- ✓ PONTO PERFEITO PARA BICOS DE CONFEITAR
- ✓ TEXTURA CREMOSA E CONSISTENTE
- ✓ ALTO RENDIMENTO
- ✓ SABOR SUAVE



Caixa com 12 unidades de 1L
Código 7364



LEVEMENTE ADOCICADO



PARA MELHOR RENDIMENTO, DEIXE O PRODUTO EM REFRIGERAÇÃO PELO MENOS 12 HORAS.



BATA O PRODUTO COM TEMPERATURA ENTRE 5°C A 8°C EM VELOCIDADE MÉDIA ATÉ A CONSISTÊNCIA DESEJADA.

PARA TRABALHAR COM BICOS DE CONFEITAR, BATA ATÉ CRIAR PICOS FIRMES.



Sugestões de Aplicação



EXCELENTE PARA:

- ✓ RECHEIOS E COBERTURAS;
- ✓ DECORAÇÕES DE BOLOS, TORTAS E CUPCAKES;
- ✓ APLICAÇÕES COM BICOS DE CONFEITAR;
- ✓ SOBREMESAS;
- ✓ MOUSSES E GANACHES;
- ✓ CAFÉS, MILKSHAKES E DRINKS.



AROMAS

EMULSÕES SABORIZANTES

Validade: 18 meses

A Emulsão Saborizante proporciona um sabor delicioso e duradouro nas receitas. Sua textura é cremosa e o aroma concentrado. A emulsão é forneável e por isso o sabor não evapora quando exposto ao calor. Uma excelente opção para realçar o aroma e sabor de seus bolos, biscoitos, recheios, coberturas e na confeitaria em geral.



✓ Realça o aroma e sabor

✓ Alta concentração

✓ Uso quente e frio

✓ Forneável



LIMÃO

Caixa com 6 unidades
Código 7368 (60ml)
Código 7470 (18ml)

COCO

Caixa com 6 unidades
Código 7365 (60ml)
Código 7467 (18ml)

LEITE

Caixa com 6 unidades
Código 7471 (18ml)

ABACAXI

Caixa com 6 unidades
Código 7478 (60ml)
Código 7482 (18ml)

CAFÉ

Caixa com 6 unidades
Código 7605 (18ml)

BAUNILHA

Caixa com 6 unidades
Código 7366 (60ml)
Código 7468 (18ml)

PÃO DE MEL

Caixa com 6 unidades
Código 7469 (18ml)

AVELÃ

Caixa com 6 unidades
Código 7475 (18ml)

AMÊNDOA

Caixa com 6 unidades
Código 7481 (60ml)
Código 7485 (18ml)



FRUTAS VERMELHAS

Caixa com 6 unidades
Código 7472 (18ml)

LARANJA

Caixa com 6 unidades
Código 7477 (18ml)

MORANGO

Caixa com 6 unidades
Código 7417 (60ml)
Código 7473 (18ml)

CEREJA

Caixa com 6 unidades
Código 7479 (60ml)
Código 7483 (18ml)

LIMÃO SICILIANO

Caixa com 6 unidades
Código 7606 (18ml)

PISTACHE

Caixa com 6 unidades
Código 7474 (18ml)

RUM

Caixa com 6 unidades
Código 7476 (18ml)

MARACUJÁ

Caixa com 6 unidades
Código 7532 (60ml)
Código 7533 (18ml)

PANETONE

Caixa com 6 unidades
Código 7480 (60ml)
Código 7484 (18ml)



PASTA SABORIZANTE

NOVO

Validade: 18 meses

EMBALAGEM MASTER: 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



PISTACHE
Código 7587 (90g)



MORANGO
Código 7588 (90g)



BAUNILHA
Código 7589 (90g)



AVELÃ
Código 7591 (90g)



LIMÃO SICILIANO
Código 7590 (90g)



FRUTAS DO BOSQUE
Código 7592 (90g)



CONFETOS • SPRINKLES

SPRINKLES - CONFEITOS DE AÇÚCAR PARA DECORAÇÃO

Validade: 18 meses | Aprovado pela Anvisa

Sprinkles são misturas de confeitos feitos de açúcar com pequenos desenhos ou formas, que podem ser usados em inúmeras decorações, como bolos, cupcakes, docinhos, bombons, drinks, donuts e muito mais.



BLUE ICE

1 unidade de 100g
Código 7348



BABY PINK

1 unidade de 100g
Código 7349



CANDY COLORS

1 unidade de 100g
Código 7350



CHICLETE

1 unidade de 100g
Código 7351



CIRCO COLORIDO

1 unidade de 100g
Código 7353



FUNDO DO MAR

1 unidade de 100g
Código 7352

✓ Super versátil

✓ Facilidade de uso e possibilidade de criações





CORANTES • FOOD COLORING

CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL PREMIUM • LIPOSOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó **puro e concentrado**, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura. Uso profissional. Caixa com 8 unidades. Validade: 5 anos



Azul (5g) Código 7123 Rosa (5g) Código 7121 Amarelo (5g) Código 7119 Laranja (5g) Código 7120 Violeta (5g) Código 7117 Vermelho (5g) Código 7122 Verde (5g) Código 7118 Dióxido de Titânio (15g) Código 7163

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL PREMIUM • WATER SOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó **puro e concentrado**, hidrossolúvel, para alimentos concentrado, ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações. Uso profissional. Caixa com 8 unidades de 5g cada. Validade: 5 anos



Amarelo Código 7313 Azul Código 7314 Laranja Código 7315 Marrom Código 7316 Rosa Código 7317 Verde Código 7318 Vermelho Código 7320

CORANTE EM PÓ PARA FINS ALIMENTÍCIOS • HIDROSSOLÚVEL

Corante em pó indicado para suspiros, macarrons, massas, chantilly, dentre outros. Caixa com 12 unidades de 6g cada. Validade: 2 anos



Azul (6g) Código 7520 Rosa (6g) Código 7463 Amarelo (6g) Código 7523



Laranja (6g) Código 7534 Roxo (6g) Código 7526 Vermelho (6g) Código 7521



Vermelho Marsala (6g) Código 7525 Verde (6g) Código 7527 Marrom (6g) Código 7524 Preto (6g) Código 7522

CAKE PAINT



Composição: Água, álcool de cereais e corante artificial para fins alimentícios. Validade: 2 anos. Caixa com 12 unidades de 20g.

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

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



Verde Código 7600 Preto Código 7598 Amarelo Código 7597
Azul Código 7595 Rosa Código 7599 Vermelho Código 7596

CANETA GEL • FOOD COLORING PENS GEL

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

Caixa com 6 unidades de 60g.

Cores ilustrativas



Amarelo
Código 7531

Azul
Código 7490

Pink
Código 7492

Preto
Código 7489

Verde
Código 7491

Vermelho
Código 7488



- ✓ Aplicador fino
- ✓ Efeito gel brilhante
- ✓ Não mancha

CANETA COM TINTA ALIMENTÍCIA • FOOD COLORING PENS

Composição: Água, álcool de cereais e corante artificial para fins alimentícios. Validade: 2 anos

Indicada 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.



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



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



Cores ilustrativas



- ✓ Recarregável
- ✓ Recarregável

CORANTE SOFT GEL • CONCENTRATED FOOD COLORING GEL

Corante hiper-concentrado em gel. Caixa display com 6 unidades de 60g cada e 12 unidades de 15g cada.

Validade: 2 anos

Cores ilustrativas



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



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



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



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



Azul
Códigos:
5737 (60g)
7216 (15g)



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



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



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



Verde
Códigos:
5736 (60g)
7214 (15g)



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



Amarelo
Códigos:
5733 (60g)
7215 (15g)



Marfim
Códigos:
7212 (60g)
7230 (15g)



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



Laranja
Códigos:
7013 (60g)
7220 (15g)



Vermelho
Códigos:
5735 (60g)
7217 (15g)



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



Marrom
Códigos:
7014 (60g)
7221 (15g)



Preto
Códigos:
5739 (60g)
7219 (15g)



Branco
Códigos:
7207 (60g)
7225 (15g)



Embalagem conta gotas para facilitar a dosagem



Violeta
Códigos:
7087 (60g)
7222 (15g)



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



Coral
Códigos:
7453 (60g)
7454 (15g)



Roxo Uva
Códigos:
7447 (60g)
7448 (15g)



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



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



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

CORANTE LÍQUIDO • LIQUID FOOD COLORING

Corante líquido com menor concentração. Caixa display 12 unidades de 20ml cada.
Validade: 2 anos



Rosa Pink
Código:
7359 (20ml)



Rosa Bebê
Código:
7358 (20ml)



Violeta
Código:
7362 (20ml)



Azul
Código:
7355 (20ml)



Verde
Código:
7360 (20ml)



Amarelo
Código:
7357 (20ml)



Laranja
Código:
7363 (20ml)



Vermelho
Código:
7354 (20ml)



Marrom
Código:
7361 (20ml)



Preto
Código:
7356 (20ml)



Embalagem conta gotas para facilitar a aplicação

Cores ilustrativas



UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS

- TOOLS AND ACCESSORIES

FATIA CERTA

Marque bolos e tortas em tamanhos iguais.
2 tipos de marcação: 12 pedaços de um lado e 18 do outro.
Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch

27cm de diâmetro
Embalagem unitária
Código 2182



PRATO GIRATÓRIO/BAILARINA - ALUMÍNIO

Composição: Alumínio



Medida: 30cm de diâmetro.
Embalagem unitária.
Código 7439



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

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

NIVELADOR E CORTADOR DE BOLO

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



Dimensões:
33cm x 21cm

Pacote com 5 unidades,
embalagem unitária
Código 6921

Dica Mago



1. Use as marcações das hastas laterais para escolher a altura que deseja fatiar.



2. Apoie as hastas em uma superfície plana e deslize o nivelador através do bolo para cortar com facilidade.



3. Use também para nivelar a superfície do bolo, facilitando na hora de decorar.

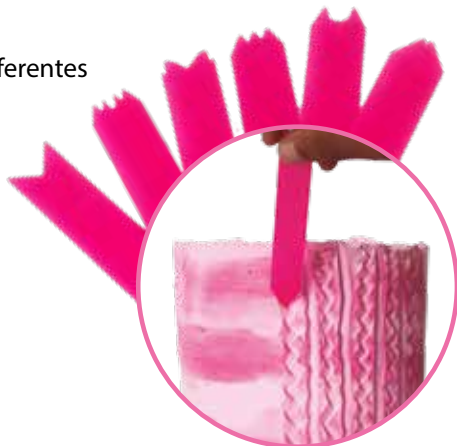


ESPÁTULA GRAFIATO

A nova tendencia da confeitaria!

- ✓ Facilita as decorações
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Versátil
- ✓ 12 desenhos diferentes

Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7585

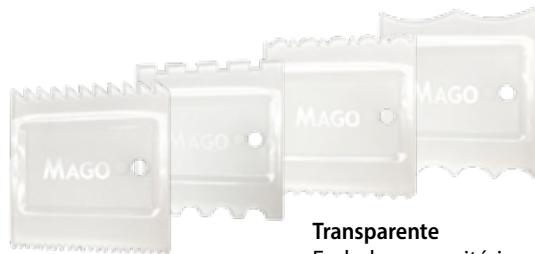


MINI RASPADORES

Composição: Polipropileno



Rosa
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7325



Transparente
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7324

ESPÁTULA PARA ALISAR BOLO

Composição: Aço Inox



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

Tamanho da lâmina: 25cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7423



ESPÁTULAS

Ideal para trabalhos com glacês e chantilly.
Composição: Aço Inox e Nylon

Espátula Angular Ponta Redonda



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7143

Espátula Reta



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7144



Espátula Reta Ponta Redonda Grande

Espátula Angular Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7145

Espátula Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7302



Tamanho útil da lâmina: 25cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7425

ESPÁTULAS DE SILICONE

NOVO

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

Composição: Silicone

Colher Grande

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7441

Espátula Grande

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7443

Espátula Raspadora

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7444

Colher Pequena

Embalagem unitária
Pacote com 3 unidades
Código 7442



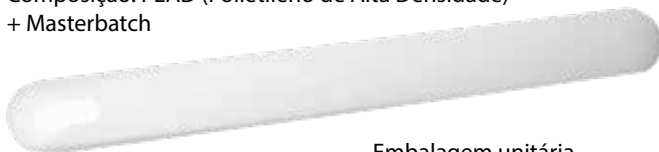
ESPÁTULA GLACEIRA

Multiuso, ideal para misturar massas.

O lado vazado é utilizado para incorporar ar em suas massas.

Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade)

+ Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 4687

FACA ANGULAR PARA PASTA AMERICANA

Faca para corte de pasta americana.

Composição: PS (Poliestireno)

+ Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7141



ESPÁTULA PARA COBERTURA

Espátula para uso culinário, pode ser utilizado para mexer cremes, aplicar chantilly e/ou coberturas em bolo. Não deve ser utilizada a alta temperatura.

Composição: PE + EVA

Embalagem unitária

Pacote com 10 unidades
Código 7308



ESPÁTULA FACA

Composição: Polipropileno + Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 6306

ALISADOR DE PASTA

Utilize para alisar e deixar

a pasta de seus doces

completamente uniforme

Composição: PS (Poliestireno

de Alto Impacto) + Masterbatch

Tamanho 8,5cm x 16,5cm

Embalagem

com 10 unidades

Código 4978



EJETOR PARA MASSA

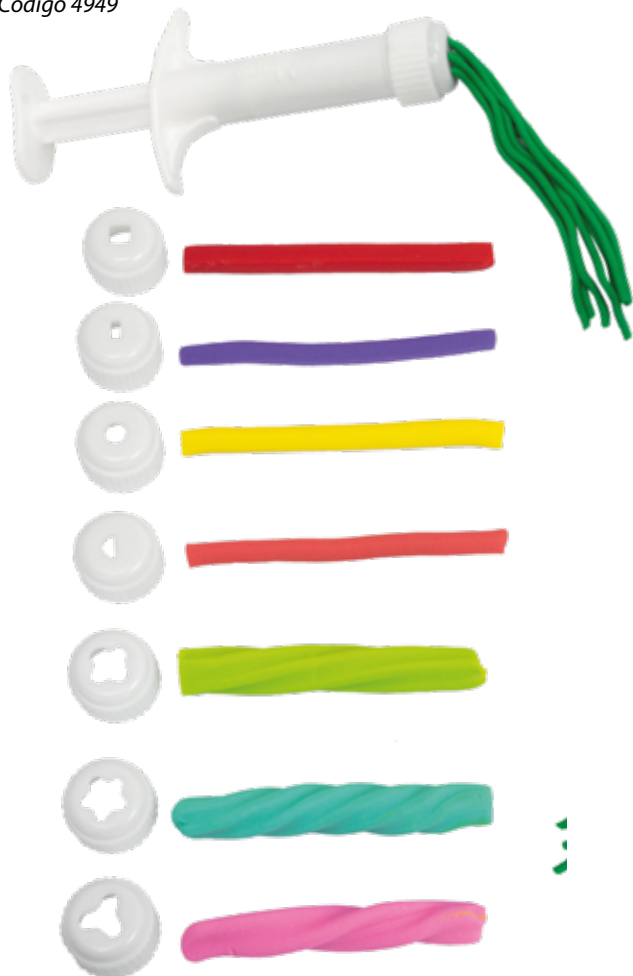
Ferramenta que faz com que a massa passe por discos com desenhos diversos, modelando rapidamente. Use com pasta americana ou massa elástica.

Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) + Masterbatch

Embalagem com uma seringa plástica, 01 embolo, 8 roscas de desenhos diversos.

Embalagem com 10 jogos

Código 4949



BOLEADOR DE METAL

Ferramenta que facilita a modelagem em pasta americana, usada para arredondar folhas, pétalas e flores e fazer cavidades onde serão colados olhos, bocas ou outros elementos pequenos.

Composição: Aço Inox



Kit com 3 boleadores

Embalagem com 5 unidades

Código 7055

PINCEL DO CHEF

Prático, fácil de usar e de lavar.

Composição: Cabo em polipropileno;
Cerdas 100% nylon

Embalagem com
10 unidades
Código 7040



Mais Vendidos

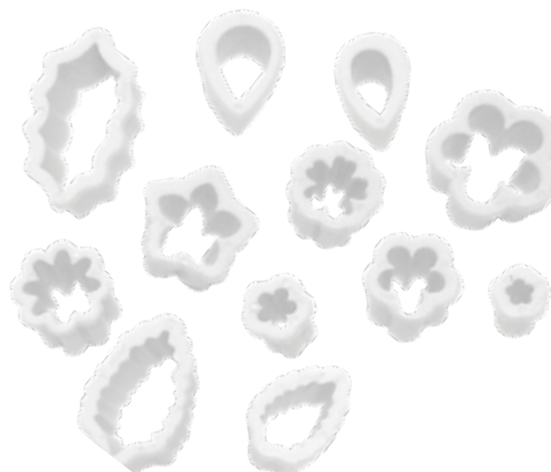
CORTANTES FLORES E FOLHAS

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

Grátis: apostila com passo a passo.

Composição: PSAl - Poliestireno de Alto Impacto+ masterbatch

Embalagem
com 10 jogos
Código 5645



ROLO LISO

Abre e alisa massas, substituindo o antigo rolo de madeira.
Composição: PEAD EXTRUSADO



Rolo Liso Pequeno
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 25cm

Embalagem com
5 unidades
Código 2088

Rolo Liso 37cm
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 37cm

Embalagem unitária
Código 7268

TESOURA PARA FLORES

Composição: Acrilonitrila-butadieno-estireno (ABS)

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



Base redonda
com maior apoio

Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7148

MEDIDA CERTA

Quando colocado nas pontas do rolo Mago permite que a massa seja aberta em uma altura uniforme.

Composição: Silicone



1,5mm
(altura)

4mm
(altura)

6mm
(altura)

10mm
(altura)

Kit com 4 alturas diferentes
Embalagem com 5 unidades
Código 6671



FOLHA ANTIADERENTE



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

Composição: tecido de fibra de vidro revestido com PTFE (Teflon)

Disponíveis nos tamanhos:

Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 6 unidades
Código 6828

Tamanho: 60cm x 40cm
Embalagem unitária
Código 7326

SUPORE PARA BOLOS

Usado para dar estabilidade para bolos de andar.
Composição: Polietileno



Pequeno

Embalagem com 8 unidades
Caixa com 6 pacotes
Código 7538

Medidas:

Comprimento: 30cm
Diâmetro: 1,13cm

Médio

Embalagem com 4 unidades
Caixa com 6 pacotes
Código 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.



KIT CARIMBOS MARCADORES

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.

Composição: PSAl + PEAD **Validade:** Indeterminada

- ✓ Super resistente
- ✓ Acabamento preciso



Modelo Aniversário

Embalagem com 7 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7551



Modelo Love

Embalagem com 7 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7568



Modelo Números

Embalagem com 10 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7569



TAPETE FIBRA DE VIDRO

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

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca

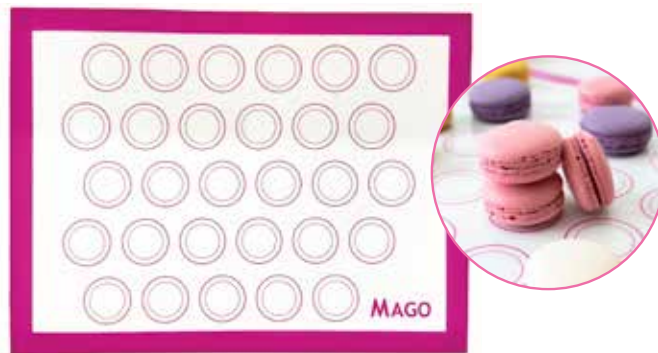


Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 4 unidades
Código 7088

TAPETE PARA MACARONS FIBRA DE VIDRO

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

Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca



Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 4 unidades
Código 7413

ESTECAS

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

Composição: PSAI - Poliestireno de Alto Impacto + Masterbatch



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 5681



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5682



Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5683



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 3831



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5641



Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5642



PÓS PARA DECORAÇÃO

- DECORATING POWDERS

ARTESANATO E DECORAÇÃO

• ART AND CRAFTS



PÓ PARA DECORAÇÃO - MINERAL

Os pós da linha mineral são ideais para dar **aquele efeito metalizado!** Você pode usar puro ou misturado com álcool de cereais. Caixa com 12 unidades,

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



ARTESANATO E DECORAÇÃO • ART AND CRAFTS

PÓ PARA DECORAÇÃO - PEDRAS PRECIOSAS BRILHO

Caixa com 12 unidades



CORES	5G
Turmalina	7565
Quartzo Rosa	7563
Jade	7564
Cristal (mineral)	7566





PÓ PARA DECORAÇÃO - BRILHO

Os pós da linha brilho são mais grossos, perfeitos para brilhar e arrasar, dando aquele **efeito glow!** Caixa com 12 unidades,

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

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.

Caixa com 12 unidades

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



Furtacor com reflexo Verde



Furtacor com reflexo Azul



Furtacor com reflexo Amarelo



Furtacor com reflexo Vermelho



Furtacor com reflexo Lilás



Furtacor com reflexo Rosa

ANOTAÇÕES



A series of horizontal lines for writing, consisting of 12 parallel lines spaced evenly down the page. The lines are intended for taking notes.

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



@magoindustria



/magoindustria