



Decorfood

Decorfood Italy

Noi inventiamo il futuro... voi lo realizzate

We invent the future... You put it into practice



Decorfood Italy

Indice

Fabio Tacchella 04 - 05

Sistemi ed elementi di cottura - Cooking systems and parts

Carta Fata®	08 - 19
Fata Bags®	20 - 22
String®	23
Nippol®	24
Porta Coni - Cone Holder	25
Vasi - Jars	26 - 27
Guarnizioni - Trimmings	28
Carrarini	29
Stampi decorativi - Decorative moulds	30 - 31
Porta Bicchieri® - Glass Holder	32 - 33

Macchine e Attrezzature - Machinery & Equipment

Spialtina®	36 - 41
Smoky®	42 - 45
Lin-Kyss®	46 - 47
Piastra per Cesti - Foil plate	48 - 49

Alimentari - Foodstuffs

Zimolo®	52 - 54
Ea-Tools®	55

Cultura gastronomica: Libri, Pubblicazioni - Gastronomic culture: Book, Publications

Cum Grano Salis	59
Gusto Estetico	59

Schede Tecniche - Specification, data sheet 62 - 71



Fabio Tacchella

Quando la creatività pura incrocia l'alta cucina diventa arte culinaria. È questa la natura di Fabio Tacchella, cuoco e consulente gastronomico di altissimo livello.

Fabio Tacchella è prima di tutto cuoco, ma anche scultore, inventore e scrittore.

Tutte queste passioni si alimentano a vicenda e trovano la sintesi più alta in cucina, dove il suo estro inesauribile trova la migliore espressione. L'inventiva e la grande maestria si esprimono in modo sempre più straordinario ed efficace anche nell'ideazione di strumenti da cucina e sistemi di cottura innovativi, tutti coperti da suoi brevetti.

In un crescendo di competenze e attività, ha raggiunto oggi i vertici della ristorazione italiana. Una passione coltivata da giovanissimo: gli inizi della sua formazione sono all'Istituto Alberghiero di

Bardolino del Garda dove consegue il diploma di aiuto cuoco con il massimo dei voti. Frequentazioni prestigiose, tra le quali lo chef Giorgio Gioco, segnano il suo stile in cucina, uno stile molto personale e di continua ricerca. Attraverso tappe sempre più prestigiose matura la sua professionalità e la sua esperienza. È rappresentante della cucina veronese in Svizzera e insegnante presso centri di formazione alberghiera e infine illustre docente ai corsi di perfezionamento in scuole per professionisti.

Dal 1974 è iscritto alla Federazione Italiana Cuochi. Numerosi premi e riconoscimenti confermano la sua genialità e il suo impegno nell'innovazione tra le quali le medaglie d'oro e di bronzo alle Olimpiadi di Francoforte, le due argente all'Olimpiade mondiale di Basilea, la direzione della squa-

dra nazionale per le Olimpiadi mondiali di Berlino e il riconoscimento da parte dell'Accademia della Cucina Italiana come miglior cuoco dell'anno 2000.

I segreti della sua arte culinaria sono a disposizione di tutti, Fabio Tacchella, infatti, è coautore e dal 2001 anche autore, di numerosi testi di cucina. La divulgazione a tutto campo fa parte della sua natura: dal 1998 è consulente gastronomico della RAI e ha partecipato stabilmente alle trasmissioni di Uno Mattina.

La sua competenza e la sua fama sono note anche a livello internazionale, ha collaborato infatti a vari livelli in tutto il mondo, da Tokio alla Nuova Zelanda, dagli Emirati Arabi al Canada. Uno spirito gaio quello di Fabio Tacchella, che contamina non solo la cucina ma anche i rapporti con le persone che lo affiancano.



When pure creativity meets high cookery it becomes culinary art.

This is Fabio Tacchella's character, a chef and gastronomic consultant of the highest level.

Fabio Tacchella is first of all a cooker but also a sculptor, inventor and writer. All these passions feed themselves to meet the highest cooking synthesis, where his inexhaustible talent find its best expression.

His inventiveness and his great mastery express themselves in more and more extraordinary and effective ways also in the creation of innovative cooking tools and cooking systems, all patented.

In a crescendo of abilities and activities, he has reached today the top of Italian cooking.

A passion fed since his youth: he began his vocational training attending the Hotel and Catering School in Bardolino del Garda, where he graduated with the highest marks.

His cooking style is influenced by prestigious masters, among them chef Giorgio Gioco, with a very personal touch and continuous research.

Passing through more and more prestigious stages he has refined and matured his professionalism and experience.

At present time, he is the delegate of Verona for cooking in Switzerland, teacher in various cooking training courses and finally illustrious teacher

for specialization courses in professional schools.

He is member of Italian Cook Federation ever since 1974.

Numerous prizes and acknowledgements confirm his genius and dedication in the innovations, among them gold and bronze medals at the Frankfurt Olympics, two silver medals at the Basilea World Olympics, captain of Italian national team at Berlin Olympics and the acknowledgement from Italian Cooking Academy as best Italian Cook for the year 2000.

His cooking art secrets are at public disposal, however, as Fabio Tacchella is co-author and, since 2001 author, of numerous cooking books.

The all around publication is part of his thought: since 1998 he is gastronomic consultant of RAI (Italian Radio Television Service) and has attended on regular basis at the TV programme Uno Mattina, on the main Italian TV channel.

His ability and fame are also known internationally, as a matter of fact he has contributed at various degrees all around the world, from Tokyo to New Zealand, from Arab Emirates to Canada.

A cheerful spirit portrays Fabio Tacchella, which taints not only his cooking art but also his relations with the people that support him.



Sistemi ed elementi di cottura

Cooking systems and parts



Carta Fata®

Una scoperta bella e buona
A good and fine invention





Una rivoluzione nel modo di preparare, presentare e degustare i cibi: la nuova tecnologia di cottura che esalta la creatività dello chef in cucina.

Carta Fata® è uno strumento unico ed eccezionale:

- › migliora la cottura dei cibi
- › rispetta i principi nutrizionali degli alimenti
- › valorizza la presentazione dei piatti in tavola.

Accurate analisi chimico-fisiche hanno dimostrato la sua compatibilità con gli alimenti e la sua resistenza da -30°C a 230°C senza subire alterazioni.

A real revolution in the preparing, presenting and tasting food: the new cooking technology that exalts the chef creativity in cooking.

Carta Fata® is an unique and exceptional tool:

- › *improves food cooking*
- › *respects the nutritional ingredients of foods*
- › *improves the display of courses.*

Accurate chemical and physical analysis proved his compatibility with all foods and his resistance from -30°C (-22 F) to 230°C (446 F) without suffering any alteration.



Magica per chi cucina,
sorprendente per chi degusta



Magical for the cookers, surprising at taste



COTTURA PIÙ SANA, LEGGERA E VELOCE
Con Carta Fata® si riduce l'uso di condimenti, il cibo cuoce nel proprio liquido accelerando il processo di cottura ed evitando la dispersione di sali minerali e vitamine.

PIATTI PIÙ SAPORITI
Tutti i sapori e i profumi restano intatti e vengono esaltati maggiormente durante la cottura.

NOTEVOLE RISPARMIO DI TEMPO
I cartocci, anche in grandi quantità, si possono preparare in anticipo, congelare e cuocere immediatamente prima di essere serviti. Per una preparazione innovativa, si possono preparare con materie prime freschissime e cuocere davanti al cliente sull'apposita piastra radiante.

MENO PADELLE E PIATTI
Il cartoccio con Carta Fata® si serve direttamente in tavola, come un piatto. L'apertura del cartoccio, che mantiene la forma emisferica, è un momento speciale: gli aromi, i profumi e i sapori si sprigionano in tutta la loro intensità.



A HEALTHIER, LIGHTER AND FASTER WAY OF COOKING

With Carta Fata®, you can reduce the use of dressings, the food cooks in its own liquid accelerating the cooking process and avoiding the dispersion of mineral salts and vitamins.

TASTIER COURSES

All tastes and aromas remain intact and are exalted during the cooking process.

A REMARKABLE TIME SAVING

You can prepare the foils, even in great amounts, in advance, or freeze and cook immediately before serving.

For an innovative way of cooking: you can prepare your foods with fresh materials and cook before the customer on the proper radiant hotplate.

LESS PANS, MORE DISHES

The Carta Fata® foil is served directly on the table, just like a dish.

The opening of the foil that maintains its semi-spherical shape, is a special moment: the flavours, scents and tastes all spring out in their full intensity.



Stile ricercato, praticità assoluta
per qualsiasi preparazione!

*A refined style,
absolute handiness
for any course!*

CUCINA ESPRESSA

Ideale l'utilizzo davanti al cliente per materie prime molto fresche come il pesce, le cozze e i molluschi, le verdure e la cucina al cartoccio in generale.

BANQUETING E CATERING

Ideale nelle occasioni in cui è utile avere a disposizione molti cartocci pronti e facilmente trasportabili.

Ideale anche per pause pranzo o colazioni di lavoro.

CUCINA SALUTISTICA

Carta Fata® è la soluzione ideale in tutte le situazioni in cui è massima l'attenzione alla qualità del cibo: nei Centri benessere, Centri termali, Beauty farm, Case di cura e di riposo.

EXPRESS COOKING

Ideal for using before the customer for fresh foods like fish, mussels and shellfish, vegetables and for generally baking in foil.

BANQUETING AND CATERING

*Ideal in occasions in which it is appropriate to have in hand many prepared and easily moving foils
Ideal also for launch pause or business lunch.*

HEALTHY COOKING

*Carta Fata® is the ideal solution in all situations when the attention to food quality is a top:
in Health Centres, Thermal Centres, Beauty Farms, Clinics, Rest Homes.*

TIPOLOGIE DI COTTURA CON CARTA FATA® - COOKING WAYS WITH CARTA FATA®



al forno
oven



in padella
pan



in friggitrice
deep fryer



in acqua bollente
in boiling water



su fry-top
on fry-top



al vapore
steamer



microonde
microwave



no fiamma
no fire

Scrigni preziosi ricolmi di gusti e aromi

Precious chests full of taste and flavour

PATATA CON SORPRESA DI FOIE GRAS
Potato with foie gras surprise



Ingredienti:

Una patata grande, foie gras.

1. Pulire accuratamente la patata, lasciando la buccia.
2. Scavarne l'interno con un cucchiaio, avendo cura di non buccarla.
3. Riempire la patata con alcune fettine di foie gras, salare e richiuderla con l'altra metà.
4. Distendere un foglio di Carta Fata®, avvolgere la patata al centro e chiuderne le estremità con gli String®.
5. Cuocere in forno a 180°C per circa 35 minuti.

Ingredients:

A big potato, foie gras.

1. Carefully clean potato, but leave the skin.
2. Cut in halves, dig up inside the potato, and pay attention to preserve the skin.
3. Fill up the potato with some slices of foie gras, add a bit of salt and close with the other half.
4. Lay Carta Fata® on a cutting board, wrap the potato in the centre and close the ends with Strings®.
5. Put in oven at 180°C (356°F) for 35 minutes.

CARTOCCIO DI TRIGLIE E VERDURINE
Red mullets and vegetables baked in foil



Ingredienti:

Triglie, spinaci, aglio, pomodori datterini, capperi.

1. Spadellare gli spinaci in una padella con un filo d'olio d'oliva e l'aglio.
2. Distendere la Carta Fata® su un tagliere.
3. Posizionare al centro gli spinaci, aggiungere i pomodori tagliati a metà e i capperi.
4. Distendere le triglie sopra le verdure, condire con sale e pepe.
5. Chiudere il cartoccio con uno String®, cuocere in forno a 170°C per 10 minuti.

Ingredients:

Red mullets, spinach, garlic, cherry tomatoes, capers.

1. Toss spinach with a little quantity of olive oil and a piece of garlic.
2. Lay a square of Carta Fata® on a cutting board.
3. Centre spinach, add tomatoes cut in halves and capers.
4. Lay red mullets on vegetables, season with salt and pepper.
5. Close tightly with a String®, put in oven at 170°C (338°F) for 10 minutes.

BARCHETTA DI PAELLA
Boat-shaped paella



Ingredienti:

Riso Vialone Nano, zafferano, piselli, carote, zucchine, melanzane, peperoni, petto di pollo, lonza di maiale, cozze, gamberi.

1. Cuocere il riso in acqua aromatizzata con lo zafferano, scolarlo un paio di minuti in anticipo e distenderlo per raffreddarlo velocemente.
2. Tagliare carote, zucchine, melanzane e peperoni in piccoli cubetti, poi sbianchire in acqua bollente tutte le verdure.
3. Tagliare a piccoli pezzetti la carne di pollo e di maiale; scottarla velocemente in padella.
4. Unire al riso tutte le verdure, le carni, le cozze e i gamberi sgusciati.
5. Con un tovagliolo di carta e con la Carta Fata® confezionare una barchetta della dimensione desiderata.
6. Posizionare il riso al centro e ultimare la cottura in forno a 170°C.

Ingredients:

Vialone Nano rice, saffron, green peas, carrots, courgettes, aubergines, sweet peppers, chicken breast, pork loin, mussels, prawns.

1. Boil rice in water and saffron, before it will be cooked, drain it.
2. Cube carrots, courgettes, aubergines and sweet peppers, then boil for a few minutes all the vegetables.
3. Cut into pieces loin and chicken, after that, toss quickly in a hot pan.
4. Combine rice with vegetables, meats, mussels and prawns.
5. With a paper napkin and a square of Carta Fata® make a boat-shaped.
6. Centre rise and cook in oven, and complete the cooking at 170°C (338°F).

FAGOTTINO DI MELA
Apple in foil



Ingredienti:

Una mela, pinoli, uvetta, zucchero, vino bianco dolce, cannella in polvere.

1. Con uno spelucchino incidere leggermente la buccia della mela e privarla del torsolo.
2. Posizionare un foglio di Carta Fata® su un piatto, e al centro la mela.
3. Riempire il foro al centro con pinoli ed uvetta.
4. Cospargere con zucchero, cannella e bagnare con poco vino.
5. Chiudere il tutto con uno String®.
6. Cuocere in forno a 160°C per circa 20 minuti.

Ingredients:

Apple, pine nuts, sultanas, sugar, sweet wine, cinnamon powder.

1. With a small knife engrave the skin of the apple, and remove apple core.
2. Lay Carta Fata® on a dry dish and centre the apple.
3. Fill the hole with pine nuts and sultanas.
4. Spread with sugar, cinnamon and baste with sweet wine.
5. Close tightly with a String®.
6. Put on a radiant hotplate (Fry-top, pan, oven, deep fryer) at 160°C (320 F) for 20 minutes.



Rotolo di tacchino Turkey roll

1. Lay Carta Fata® on a cutting board.
2. Lay down the beaten meat with the stuffing laid to the inside.
3. Add a bit of salt and pepper.
4. Close tightly with a String®.
5. Dress holes with a toothpick and put in oven at 190° C (370 F) for 20 minutes (internal cooking 70° C [160 F]). Open the foil and serve.

In this receipt the gilding is remarkably intense.

Stendere Carta Fata® su un tagliere.



Adagiarvi la carne battuta con la farcia all'interno.



Salare e pepare leggermente.



Chiudere ben stretto con uno String®.



Forare con uno stuzzicadente e porre in forno a 190°C per 20 minuti (cottura interna 70°C).
Aprire il cartoccio e servire.



Particolarmente intensa è la doratura conferita da questa cottura.



1 Disporre la Carta Fata® su un piatto asciutto.



2 Posizionare gli ingredienti crudi partendo dalle verdure e per ultimo il pesce escludendo i carapaci dei crostacei.



3 Per ultimo unire il brodo vegetale.



4 Legare ben stretto con uno String®.



5 Porre su una superficie di calore radiante (Fry-top, padella, piastra, forno, acqua calda, friggitrice a 160°C).



Cartoccio di pesce Fish chest

Ingredienti: verdure, porro, erbe, pesce, brodo vegetale.

Ingredients: small vegetables, herbs, leek, fish, clear broth.

- 1. Lay Carta Fata® on a dry dish.*
- 2. Lay down the uncooked ingredients starting with the small vegetables and ending with the fish, excluding the shellfishes shells.*
- 3. Lastly add the clear broth.*
- 4. Close tightly with a String®.*
- 5. Put on a radiant hotplate (Fry-top, pan, plate, oven, hot water, deep fryer at 160°C [320 F]).*



Chef Fabio Tacchella

Fata Bags®

Magia della tecnica:
con il sottovuoto ancora di più

Technological magic: the more with vacuum





Fata Bags® è un sacchetto per cotture sottovuoto, saldabile e adatto a cotture ad alta temperatura. È l'evoluzione di Carta Fata® della quale mantiene tutte le caratteristiche aggiungendo i vantaggi del sottovuoto e della rosolatura del cibo in cottura.

Fata Bags® is a bag for cooking vacuum-packed, it can be welded and is suitable for high degrees cooking.

It is Carta Fata® evolution, maintaining all its characteristics and adding the vacuum and browning in cooking advantages.

TIPOLOGIE DI COTTURA CON FATA BAGS® - COOKING WAYS WITH FATA BAGS®



al forno
oven



in padella
pan



in friggitrice
deep fryer



in acqua bollente
in boiling water



su fry-top
on fry-top



al vapore
steamer



griglia
griddle



no fiamma
no fire

Prestazioni davvero eccezionali

Really exceptional performances



- › Resiste al calore fino a 220°C, range di cottura ottimale da 170°C a 200°C.
- › Una “mise en place” unica per la conservazione, la cottura e la rigenerazione degli alimenti.
- › Rispetta tutti i principi della cottura sottovuoto.
- › Diminuisce i tempi di cottura.
- › Ideale per cotture con Fry-top liscio o grigliato a 180°C.
- › Ottima cottura su piastre per panini su due lati, in griglia a 180°C.
- › Conferisce rosolatura e grigliatura ideale a 180°C (Reazione di Maillard).
- › Evita l’evaporazione dei liquidi.
- › Consente un minore calo di peso degli alimenti rispetto ad altri sistemi di cottura.
- › Evita l’ossidazione degli alimenti delicati.
- › Diminuisce l’utilizzo di condimenti.
- › Evita di sporcare padelle e piastre di cottura come il Fry-top consentendo di cucinare contemporaneamente carne e pesce sulla stessa piastra.

- › *Tolerates heat to 220°C [430 F], optimal cooking range from 170°C [340 F] to 200°C [390 F].*
- › *An unique “mise en place” for preserving, cooking and regenerating foodstuff.*
- › *It meets all principles for vacuum cooking.*
- › *Diminishes cooking time.*
- › *Ideal for cooking on Fry-top flat or grilled at 180°C [350 F].*
- › *Excellent cooking on sandwich plates on both sides, on grill at 180°C [350 F].*
- › *It gives ideal browning and grilling at 180°C [350 F] (Maillard Reaction).*
- › *Keeps liquids from evaporating.*
- › *It allows a lesser weight loss of food compared to other cooking systems.*
- › *It avoids the oxidation of delicate foods*
- › *Reduces the use of dressings.*
- › *It keeps from dirty pans and cooking plates like Fry-top, allowing to cook meat and fish at the same time and on the same plate.*



String®

L'utilità e il decoro

Usefulness and garnishment



Laccetti in silicone alimentare, concepiti per le esigenze di chiusura e legatura.

Uniscono l'utilità con l'estetica: si utilizzano per le cotture, ma hanno anche funzione di decorazione. Perfetti per chiudere i cartocci realizzati con Carta Fata®.

Pratici, lavabili e riutilizzabili, resistono alle temperature di cottura fino a 280°C.

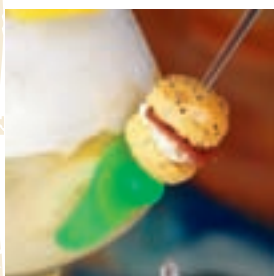
Food silicon laces, thought to fulfil the need to close and bind.

They fuse usefulness with aesthetics: they are used for cooking but have also decorative function.

Perfect for closing the chests created with Carta Fata®. Convenient, washable and reusable, they resist to 280°C [540 F].

Nippol®

Unire con arte
Unite with art



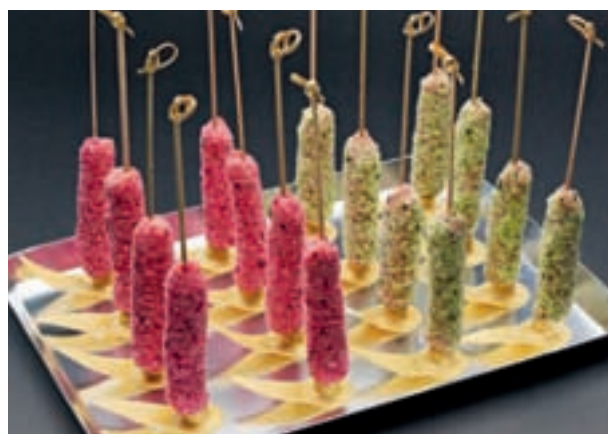
Pratiche ventose in silicone alimentare che si adattano ad ogni alimento e aderiscono alla superficie di appoggio.

Sono lavabili e riutilizzabili e resistono alle normali temperature di cottura. Strumento eclettico e raffinato valorizza l'estro creativo di chef e barman.

Functional suction pads made of food silicon, they are suitable for every food and stick to surfaces.

They are washable and reusable and resist to normal cooking temperatures.

An eclectic and refined tool, it emphasizes the creativeness of chefs and barmen.



Porta Coni

Come un vaso di fiori
CONE HOLDER - Just like a flowerpot

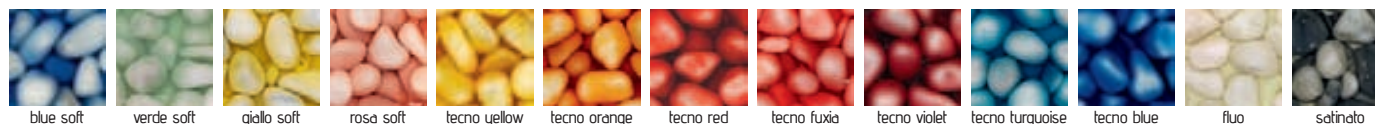


Pratico, resistente e comodo, il portaconi rappresenta la soluzione ideale per la preparazione coreografica di aperitivi e buffet. La neutra trasparenza del portaconi esalta il mix colorato delle preparazioni.

Functional, resistant and handy, the cone holder is the ideal solution for the choreographic preparation of appetizers and buffets.

Its neutral transparency exalts the coloured mix of the meals.

Solo su ordinazione - Available on demand





Vasi

Specialisti nella conservazione,
innovativi nella cottura

JARS - Specialized in preservation, innovative in cooking

Una linea completa di vasi per la conservazione, che può essere utilizzata direttamente anche per la cottura. Un'idea originale che consente di ridurre i tempi e di avere a disposizione pietanze pronte in qualsiasi momento, anche per il servizio al tavolo.

A complete set of jars for the preservation of food, it can be used even for cooking.

An original idea that allows the reduction of cooking time and to have at disposal ready courses any time, even for waiter service.



FORMA E VOLUME INTATTI

Gli alimenti conservano il loro profumo e mantengono la forma originale grazie alla possibilità di generare il sottovuoto direttamente nel vaso.

PIATTI PIÙ SAPORITI E GUSTO PERFETTO

La cottura dell'alimento avviene nel suo liquido mantenendo inalterati gli aromi e le proprietà nutrizionali.

MENO UTENSILI IN CUCINA

I vasi, grazie alle loro caratteristiche, sostituiscono le pentole nella fase di cottura. Sono possibili diversi tipi di cottura: bagnomaria, bagnomaria in olio, a vapore, forno a vapore, forno a secco e microonde.

MINOR TEMPO PER LA COTTURA E OTTIMA CONSERVAZIONE

Gli alimenti si possono preparare, cuocere e servire al momento o possono essere conservati a temperatura ambiente o in frigo a 4/5°C.

UNA FORMA PER OGNI IDEA

Un sistema unico di conservazione e cottura per carni, pesci, arrostiti, verdure per mantenere e valorizzare il patrimonio di gusti e sapori degli alimenti. Ideale anche per rigenerare pietanze già pronte come spezzatini, brasati, arrostiti, bolliti.



INTACT SHAPE AND VOLUME

The foods maintain their odour and their original shape thanks to the fact that it is possible to create vacuum directly in the jar.

TASTIER COURSES AND PERFECT SHAPE

The cooking of the food is in its own liquid, so it keeps its odours and nutritional properties.

LESS TOOLS IN KITCHEN

These jars, thanks to their characteristics, are a substitute for pans in cooking.

They can be used for various cooking: double saucepan, double saucepan in oil, steam, oven and microwave oven.

LESS COOKING TIME AND EXCELLENT PRESERVATION

Food can be prepared, cooked and served at the moment, or can be preserved at room temperature or in fridge at 4/5°C [39/41 F].

A SHAPE FOR EVERY IDEA

An unique system for preserving and cooking meats, fishes, rolls, vegetables, for maintain and exalt the tastes and smells of foods.

Ideal even for regenerating already cooked meals such as stews, braised beef, roasts, boiled meats.

Guarnizioni

*Silicon and rubber
Trimmings*

in silicone e caucciù

Una straordinaria tenuta

An extraordinary holding



Le guarnizioni in silicone e in caucciù per i vasi sono una perfetta chiusura salvaroma, aderiscono perfettamente al vetro, resistono al calore della cottura sia a bagnomaria che nel forno normale o microonde.

The silicon and rubber trimmings for the jars are a perfect closing for preserving odours, they perfectly stick to the glass, they resist cooking heat for double saucepan, oven, microwave oven.

Carrarini *for small portions* per piccole porzioni

La leggerezza del marmo

The lightness of marble

Pregio, design, eleganza e leggerezza. La scelta di un materiale davvero innovativo, il prezioso marmo bianco di Carrara, come contenitori per Finger Food che si ispirano alla grande tradizione artistica ed architettonica italiana. Si adattano ad ogni occasione, ma sono particolarmente indicati per eventi esclusivi o per clienti speciali.

Prestige, design, elegance and lightness. The choice to use a real innovative material, the precious white marble of Carrara, as a keeper for finger food inspired to the great Italian artistic and architectonic tradition.

They are good for every occasion, but are particularly good for exclusive occasions or for special customers.



Stampi

Decorative leaves moulds
per foglie decorative

Mangia la foglia

Eat the leaf



Fine and decorative, these leaves can be very quickly created in many ways: from pancake mixture, from meringue, from chocolate, from cheese, from dough...they are washable in the dishwasher.

SIMPLE TO USE, A RESEARCHED EFFECT

*The mixture is put in the food silicon and after a quick baking in the microwave oven, your buffet will be enriched by a coloured and fine touch.
A solution that exalts at best the aesthetics of your meals.*

Belle e decorative, queste foglie si possono realizzare molto velocemente in molti modi: con la pasta per le crespelle, con la meringa, con il cioccolato, con il formaggio, con il pastigliaccio...Sono lavabili in lavastoviglie.

SEMPLICITÀ D'USO, PRESENTAZIONE RICERCATA

La pasta viene stesa sullo stampo in silicone alimentare e dopo un veloce passaggio in microonde il buffet si arricchirà di un tocco colorato e raffinato. Una soluzione che valorizza al meglio le presentazioni dei piatti.



Stampi

Decorative salty waffle moulds
decoro cialde salate

La forma e la sostanza
Form and content



Una tecnica innovativa di stencil per formare in modo veloce cialde gustose, pratiche ed economiche. Si possono modellare forme diverse, di varie dimensioni e con paste differenti. Formano un tutt'uno, non solo estetico, ma anche commestibile con la preparazione contenuta.

An innovative stencil technique to create in a short time tasty, practice and cheap waffles.

They can be moulded in different shapes, of various dimensions and with different mixtures. They fuse with the content, not only aesthetically: they are edible.





Porta bicchiera®

Glass holder

With you
only you
for you

Muoversi in libertà
Moving in liberty

Utile, comodo e simpatico reggi bicchiere in silicone.

Pone l'ospite a suo agio quando deve avere con sé il bicchiere.

Ideale per degustazioni di vini in piedi, buffet, brunch, in manifestazioni dove non ci sono tavoli di appoggio o manifestazioni all'aperto, negli eventi come il Vinitaly, il Merano Wine festival e altre occasioni.

È realizzato in silicone con un laccio in viscosa e un fermaglio in ottone lucido, si adatta alla maggior parte dei bicchieri a calice sia per i vini bianchi sia per vini rossi.



*Useful, practical and nice glass holder.
They make the guest at home when he has
to carry the glass with him.*

*Ideal for drinking wines standing, at a
buffet, brunch, in occasions where there
are no tables or in events in the open, in
occasions like Vinitaly, Merano Wine
festival and others.*

*It is made of silicon with a viscose lace
and a glossy brass clip, it fits in most
drinking cups for white and red wines.*



Macchine e Attrezzature

Machinery & Equipment



Spiattina®

Genio del servizio

The genius of serving



Spiattina® è uno strumento fondamentale per gestire efficacemente e rapidamente il servizio di banqueting.

Concepita come piano di lavoro mobile e completamente attrezzato, permette di impiattare molti piatti in breve tempo, e concentrare tutto il processo in poco spazio e in pochi movimenti.

Spiattina® is the main tools for quickly and efficiently manage the banqueting service.

Thought as a mobile and fully equipped work surface, it allows to ready many courses in a short time, to restrict this process in a limited space and in a few motions.



Un servizio sempre sotto controllo
per impiattare e servire con precisione
A serving process always under control to ready and serve with precision





PIANO REGOLABILE

Costituito da un nastro di scorrimento regolabile sia nel senso di marcia - da destra a sinistra o viceversa - sia nella velocità di uscita delle portate in base al numero dei piatti da servire e alle esigenze di servizio e dello staff.

FERMA PIATTI

Il dispositivo blocca automaticamente i piatti in attesa di essere prelevati evitando così cadute accidentali.

PULSANTIERA E CONTAPIATTI

I comandi di controllo, in posizione comoda e regolabile, consentono di gestire in modo preciso ogni movimento e di ridurre gli intervalli di preparazione dei piatti. In caso di necessità, un pulsante di sicurezza interrompe immediatamente il processo.

LAMPADA RISCALDANTE

Una lampada riscaldante in porcellana mantiene la temperatura ideale del piatto in attesa di essere servito. Può essere montata a destra o a sinistra del piano di lavoro e regolata in potenza e in altezza.

SISTEMA SALVAGOCCIA

Bordo dei piatti sempre pulito anche quando è prevista l'aggiunta di sughi e salse.

CARRELLO

Il piano di scorrimento è richiudibile "a libro". Tutta la struttura è facilmente trasportabile utilizzando il carrello di cui è dotata.

ADJUSTABLE WORK SURFACE

Made of an adjustable conveyor belt, from right to left and vice versa, and in its speed, based on the number of dishes to serve and on the demand of the staff and of the situation.

DISHES STOP

This device automatically stops the dishes waiting to be taken avoiding accidental falls.

BUTTON CONTROLS AND DISHES COUNT

The control commands, in a comfortable and adjustable position, allow to precisely manage each movement and to reduce the waiting time in the preparation of courses. In case of need, a security button immediately stops this process.

WARMING LAMP

A porcelain warming lamp maintains the ideal temperature of the course waiting to be served. It can be set on the right or on the left of the work surface and it can be adjusted in intensity and height.

DROP SAVE SYSTEM

The dish edge is always clean even when sauces and toppings are added.

TROLLEY

The conveyor belt surface is folding. All the structure is easily transportable using the supplied trolley.



Presentazioni impeccabili anche nelle
più impegnative situazioni di servizio

*Flawless presentations
even in the most
difficult serving situations*

RIDUZIONE DEI TEMPI TRA PREPARAZIONE E TAVOLA

Un processo potenziato, più veloce ed efficiente.

PRESENTAZIONE PERFETTA

Controllo di temperatura, composizione e zero ossidazione.

SERVIZIO DI PRESTIGIO

Immagine dinamica e massima qualità di servizio.

CHEF IN SQUADRA

Rivoluziona il lavoro del personale, semplifica e facilita i gesti della preparazione.

L'ergonomia della struttura, studiata per lavorare comodamente in piedi, favorisce un processo lineare e efficiente.

INGOMBRO RIDOTTO

Pieghevole e compatta, riduce l'esigenza di portapiatti, tavoli di servizio e celle.

DECREASE BETWEEN PREPARING AND SERVING TIME

An improved process, faster and more efficient.

A PERFECT PRESENTATION

Temperature and composition control, no oxidation.

A PRESTIGIOUS SERVING

A dynamic image and maximum service quality.

A CHEF WORKING IN TEAM

It revolutionizes the staff's work, simplifies and helps the gestures in the preparation. The structure ergonomics, thought for standing work, leads to a linear and efficient process.

REDUCED BURDEN

Folding and compact, it reduces the need for dish carriers, service tables and cells.





Smoky®

L'affumicatura a freddo
The cold-smoker



L'affumicatore espresso Smoky®, piccolo e poco spazioso, consente di affumicare in diversi modi e con essenze diverse tutti i prodotti alimentari nelle quantità desiderate.

Si possono affumicare sia prodotti crudi che cotti, dalla lonza di maiale marinata alle forme di ricotta ai salmoni di grande pezzatura. L'affumicatore Smoky® opera con fumo freddo.

Il fumo freddo è più efficace rispetto al fumo caldo perchè non si disperde verso l'alto e rimane così a contatto con il prodotto da affumicare. Inoltre l'affumicatura a bassa temperatura evita lo sviluppo di carica batterica e non cuoce il prodotto.

The express smoker Smoky®, small and space saving, allows to smoke in various ways and with different essences all foodstuff in the desired amount.

It is possible to smoke cooked and uncooked food, from marinated pork tenderloin to ricotta cheese wheel to big slices of salmon.

The Smoky® smoker works by cold smoke. The cold smoke is more efficient compared to the hot smoke because it doesn't disperse up and so remains in contact with the food to smoke.

Moreover the low temperature smoke avoids the formation of bacterium and doesn't cook the food.





HOW TO USE IT

The food can be smoked in any kind of container with cover: in a glass jar, in a cloche dish, in food bags, in Plexiglas containers, to fill the entire oven chamber.

THE ADVANTAGES

- › *Fast smoker for any kind of food in the desired amount.*
- › *You can dose the smoke output in the desired intensity.*
- › *You can use any container.*
- › *Flavoured smoke obtained by mixing food sawdust adding odours.*

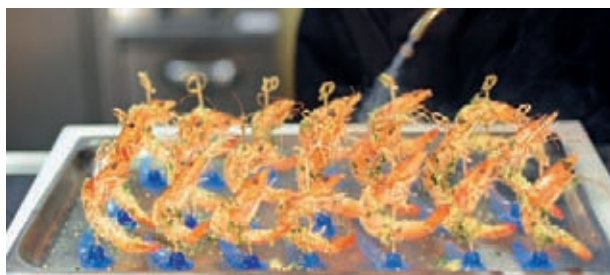


MODALITÀ D'UTILIZZO

I prodotti possono essere affumicati in qualunque genere di contenitore, purchè con il coperchio: nel vasetto di vetro, nel piatto con cloche, nei sacchi per alimenti, nelle scatole di Plexiglas fino all'intera camera del forno.

I VANTAGGI

- › Affumicatura veloce per tutti i tipi di prodotti alimentari nelle quantità desiderate.
- › Dosatura della quantità di fumo secondo l'intensità desiderata.
- › Utilizzo di qualsiasi contenitore.
- › Affumicatura aromatizzata miscelando la segatura alimentare con l'aggiunta di aromi.



“ACQUA DI FUMO”

Dal processo di raffreddamento del fumo si crea una condensa altamente aromatizzata che si raccoglie nell'apposito serbatoio di raccolta. È possibile utilizzare “l'acqua di fumo” come fumo liquido in gocce per conferire aroma di fumo alle preparazioni.

SEGATURE PER USO ALIMENTARE

Per un utilizzo ottimale di Smoky® si consiglia di utilizzare segature per uso alimentare, selezionate appositamente da Decorfood Italy, per processi di affumicatura con basso tasso di resina e di calibro adeguato.

“SMOKE WATER”

From the cooling process spring a high flavoured condense that gathers in its proper tank. It is possible use this “smoke water” as liquid smoke in drops to give smoke flavour to the courses.

FOOD SAWDUST

For a best use of Smoky® we suggest to use food sawdust, purposely selected by Decorfood Italy to be used in the smoking processes, composed of low resin degree and of the right dimension.



Lin-kyss[®]

In ottima forma

In fine shape



Uno strumento utile per facilitare e velocizzare il confezionamento dei cartocci di Carta Fata®.

Può essere utilizzata per formare cartocci di pesce, di carne, o altro, per banchettistica, gastronomie e pescherie. Valido inoltre per la chiusura di fagottini fatti con crespelle, pasta per lasagne, bistecche con fette di tacchino, vitello, salmone.

Utile anche per negozi di pasticceria o confetterie dove necessita una chiusura a fagottino con carte decorate o fogli trasparenti di piccoli dolci secchi, gelatine, caramelle o confetti.

Costruita in acciaio antiurto e anticorrosione, lucido o satinato, è facile da pulire e può essere lavata in lavastoviglie. Una volta formato il cartoccio, si può chiudere con gli String® in silicone o un laccio in cotone resistente al calore e personalizzabile.

A useful tool to help and speed up the packaging of Carta Fata® foils.

It can be used to create fish, meat or other foils, for banqueting, delicatessen and fishmonger's shops.

Good also for closing pancake foils, lasagne dough, turkey, calf and salmon slice steaks.

Useful in cake shops where there is the need to close a foil with decorative papers or transparent foils of small dry cakes, jellies, candies or sugared almonds.

Built of shockproof and corrosion-proof steel, shiny or glazed, it is easy to clean and it can be washed in the dishwasher.

Once created the foil, it can be closed with silicon String® or with a heat resistant and customized cotton lace.

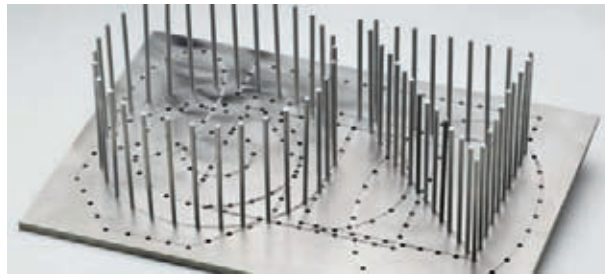


Piastra per Cesti

Foil plate

Un puzzle per la tavola

Un puzzle for the table



Lo strumento creativo, funzionale ed utile per la cucina: una piastra per creare 14 forme di cesti diversi di pasta pane, frolla, pasta fresca e per ogni tipo di pasta da cuocere in forno.

The creative, functional and useful tool for the kitchen: a plate that allows the creation of 14 different shapes of foils made of bread dough, puff pastry, fresh dough and for every kind of dough to be cooked in oven.



Alimentari

Foodstuffs

Zimolo®



Il protagonista che non si vede e non si sente

The unseen and unheard star



Zimolo® è una preparazione che si ottiene dalla fermentazione di enzimi naturali e permette l'unione fra alimenti a base proteica di origine animale. Zimolo® consente di utilizzare efficacemente ritagli di pezzi pregiati che, altrimenti, non potrebbero essere valorizzati in cucina e ottenere così combinazioni creative.

Zimolo® è prodotto nei più avanzati laboratori del settore è facile da usare, è inodore ed insapore, agisce a freddo e si dissolve senza lasciare traccia.

Zimolo® is a mixture obtained from natural enzymes fermentation and allows to combine protein based foodstuff of animal nature.

Zimolo® allows to efficiently use the scraps of valuable meat that could not otherwise be used for cooking, by obtaining creative compounds.

Zimolo® is made in the most advanced specialized workshops, it is easy to use, odourless, tasteless, it is cold-working and it dissolves without leaving any trace.

COME SI USA

1 kg. di carni o pesce freschi
15 gr. di Zimolo®
25 gr. di acqua fredda non superiore a 20°C

Sciogliere Zimolo® con l'acqua e battere con la frusta in modo che si formi una schiuma. Mescolare alle carni o pennellare in modo uniforme e valutare che la preparazione sia distribuita uniformemente sulla carne o sul pesce.

Porre in uno stampo, in un budello o in un foglio alimentare e formare un salame del diametro desiderato.

Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore a 3°/5°C.

Utilizzare come un normale pezzo di carne o pesce.

Può essere affettato a crudo per carpacci oppure si può proseguire con la cottura, intero o tagliato a fette.



HOW TO USE IT

1 kg. of fresh meats or fishes
15 gr. of Zimolo®
25 gr. of cold water, not more than 20°C
[68 F]

Melt Zimolo® in the water and mix with the whisk until you obtain a foam.

Mix it with the meats or fishes or evenly arrange it on the mixture.

Put in a mould, in a bowel or food foil and create a salami of the desired gauge.

Let it rest in the fridge for 12 hours at least, at a temperature of 3°/5°C [37/41 F].

Use it as a normal piece of meat or fish. It can be sliced uncooked to create carpaccio, or it can be cooked whole or sliced.





THE BENEFITS OF ZIMOLO®

- › *A remarkable saving thanks to the reuse of scraps of valuable meat or fish.*
- › *The mixture can be used uncooked or cooked.*
- › *Easy slices either uncooked or cooked.*
- › *It is a substitute for the use of eggs in the stuffing and fillings, so it is more digestible in case of allergies.*
- › *It preserves the consistence and juice of the meats. The mixture do not lose weigh nor disperses the fluids.*
- › *It possible to create even portions, with homogeneous parts either in the form and in the calibre.*
- › *You can create imaginative courses, with different coloured effects combinations.*
- › *Zimolo® melts in a few minutes at a temperature of 60/70°C [140/160 F] or after 24 hours at a temperature of 3°/5°C [37/41 F].*

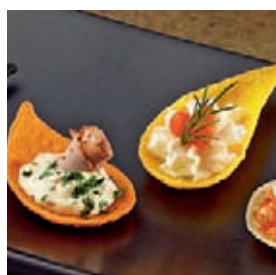
I VANTAGGI DI ZIMOLO®

- › Notevole risparmio economico grazie al recupero dei tagli di scarto delle parti pregiate delle carni e dei pesci.
- › Possibilità di utilizzare il composto sia cotto sia crudo.
- › Ottima affettabilità sia caldo sia freddo.
- › Sostituisce l'impiego di uova nelle farce e nei ripieni per combinazioni più digeribili e in caso di allergie.
- › Mantiene la consistenza e la succosità delle carni. Il composto non ha calo di peso o dispersione di liquidi.
- › Possibilità di ottenere porzioni uguali con parti omogenee per taglio e misura.
- › Opportunità di creare piatti di fantasia, realizzando accostamenti dai differenti effetti cromatici.
- › Zimolo® si dissolve in pochi minuti a 60/70° C o dopo 24 ore a 3°/5° C.

Ea-Tools®

Croccanti emozioni...da mangiare

Crispy emotions.....To eat



Gli Ea-Tools® sono una pratica linea di snack gourmet originali nelle forme e speciali nel gusto. Un tocco magico, colorato e gustoso per l'aperitivo, l'antipasto e il buffet.

Sono prodotti con ingredienti genuini e senza l'aggiunta di conservanti, ottimi da gustare da soli o variamente guarniti in base agli accostamenti, alla fantasia e agli ingredienti disponibili.

Ea-Tools® are a practical line of snack gourmet of original shape and of special taste. A magical touch, coloured and tasty good for aperitifs, cold starters and buffets.

They are made of genuine ingredients and without added preservatives, they are excellent to be eaten by themselves or with various garnishments based on the need, fantasy and ingredients at disposal.



Cultura gastronomica:

Libri, Pubblicazioni

Gastronomic culture: Books, Publications

Condividere il sapere e il piacere

*Sharing knowledge
and pleasure*

Le idee, i contenuti, le tecniche.
Le preziose pubblicazioni Decorfood sono uno strumento utile e pregevole per divulgare ricette, prestazioni, decorazioni.

*The ideas, the contents, the techniques.
The precious publications from Decorfood
are a useful and valuable tool to divulge
receipts, services, decorations.*



Cum Grano Salis Pasticceria salata Salty patisserie



Centinaia di idee, descritte nei minimi dettagli, per aperitivi e presentazioni raffinate.

Hundreds of ideas, described in detail, thought for appetizers and refined presentations.

Gusto Estetico Aesthetical taste



Volume ricco di idee innovative che offriranno ispirazione a coloro che ricercano sempre il nuovo, dall'antipasto al dessert. Vengono evidenziate le enormi possibilità che pasta, formaggio, zucchero e cioccolato possono presentare come elementi decorativi e come contenitori per valorizzare le nostre preparazioni.

A volume rich of innovative ideas that offer inspiration to the researcher of new ideas, from starters to dessert. The enormous possibilities offered by pasta, cheese, sugar and chocolate as decorative elements and as containers to enhance our courses are highlighted.

Schede Tecniche

Specifications - data sheets

Carta Fata®

CARTA FATA® - Rotolo 50 cm - Roll 50 cm width

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Rotolo 10 mt - larghezza 50 cm Roll 10 mt - 50 cm width	1	CF1050
Rotolo 25 mt - larghezza 50 cm Roll 25 mt - 50 cm width	1	CF2550
Rotolo 50 mt - larghezza 50 cm Roll 50 mt - 50 cm width	1	CF5050



CARTA FATA® - Rotolo 36 cm - Roll 36 cm width

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Rotolo 20 mt - larghezza 36 cm Roll 20 mt - 36 cm width	1	CF2036
Rotolo 40 mt - larghezza 36 cm Roll 40 mt - 36 cm width	1	CF4036

CARTA FATA® - Fogli quadrati - Square sheet

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Fogli quadrati 36x36 cm Square sheet 36x36 cm	1	CFOGLI36100
Fogli quadrati 50x50 cm Square sheet 50x50 cm	1	CFOGLI50100

Fata Bags®

FATA BAGS® - Rotolo 50 cm - Roll 50 cm width

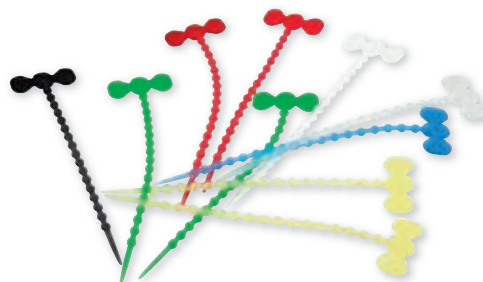
		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Sacchetti Fata Bags Bags "Fata Bags"	cm 12x30	50	CFBG123050
Sacchetti Fata Bags Bags "Fata Bags"	cm 20x30	50	CFBG203050
Sacchetti Fata Bags Bags "Fata Bags"	cm 30x40	50	CFBG304050
Sacchetti Fata Bags Bags "Fata Bags"	cm 40x50	50	CFBG405050



String®

Laccetti in silicone alimentare - Food silicon laces

Colore-Colour	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Bianco - White	50	STRINGBI50
Blu - Blue	50	STRINGBL50
Giallo - Yellow	50	STRINGGI50
Nero - Black	50	STRINGNE50
Rosso Fragola - Strawberry Red	50	STRINGRO50
Trasparente - Transparent	50	STRINGTR50
Verde - Green	50	STRINGVE50



Ventose in silicone alimentare -- Suction pads made of food silicon

Colore--Colour	Pezzi--Pieces	Codice--Code
Bianco -- White	25	NIPPOLBI25
Blu -- Blue	25	NIPPOLBL25
Giallo -- Yellow	25	NIPPOLGI25
Nero -- Black	25	NIPPOLNE25
Oro -- Gold	25	NIPPOLOR25
Rosso Fragola -- Strawberry Red	25	NIPPOLRO25
Trasparente -- Trasparent	25	NIPPOLTR25
Verde -- Green	25	NIPPOLVE25



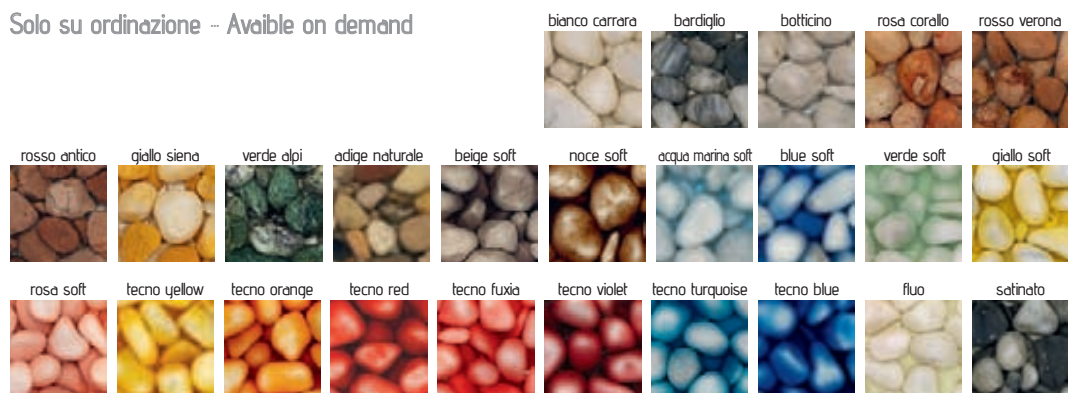
Porta Coni

Porta Coni in plexiglass trasparente Cones holder, transparent and made of plexyglass

Colore--Colour	Pezzi--Pieces	Codice--Code
10 Fori -- 10 Holes	1	CONI10
5 Fori -- 5 Holes	1	CONI5
4 Fori -- 4 Holes	1	CONI4
3 Fori -- 3 Holes	1	CONI3
2 Fori -- 2 Holes	1	CONI2



Solo su ordinazione -- Available on demand



Vasi

Vasi in vetro per la cottura sottovuoto - Glass jars for vacuum cooking

			Pezzi-Pieces	Codice-Code
Mini boccale dritto	80 ml	Ø 6 cm - h 5,5 cm	8	BUL80 8
Small straight jug				
Mini boccale dritto	160 ml	Ø 6 cm - h 8 cm	8	BUL160 8
Small straight jug				
Tubo dritto	290 ml	Ø 8 cm - h 8,7 cm	6	BUL290 6
Straight tube				
Tubo dritto	290 ml	Ø 10 cm - h 5,5 cm	6	BUL290BA 6
Straight tube				
Tubo dritto	600 ml	Ø 6 cm - h 21 cm	8	BUL600 8
Straight tube				

Boccale a corolla	580 ml	Ø 10 cm - h 9 cm	6	BIL580 6
Corolla jug				
Boccale panciuto	1062 ml	Ø 10 cm - h 10,5 cm	4	BOL1062 4
Potbellied jug				
Boccale panciuto	555 ml	Ø 8 cm - h 8,8 cm	6	BOL555 6
Potbellied jug				
Boccale grande	290 ml	Ø 10 cm - h 5,5 cm	4	BUL2700 4
Big jug				
Boccale panciuto	220 ml	Ø 6 cm - h 7,3 cm	8	BOL220 8
Potbellied jug				

Flacone	290 ml	Ø 6 cm	8	BAL290 8
Glass Bottle				
Flacone	530 ml	Ø 6 cm	8	BAL530 8
Glass Bottle				



BUL80 8



BUL290 6



BUL160 8



BUL600 8



BUL290BA 6



BAL290 8



BA530 8



BIL580 6



BOL1062 4



BOL220 8



BOL555 6



BUL2700 4

Guarnizioni in caucciù per i vasi Rubber gasket for the glass jars

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Guarnizioni in caucciù Rubber gasket	Ø 6 cm	10	GUAR610
Guarnizioni in caucciù Rubber gasket	Ø 8 cm	10	GUAR810
Guarnizioni in caucciù Rubber gasket	Ø 10 cm	10	GUAR1010

Coperchi in vetro per i vasi Glass lids for glass jars

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Coperchi in vetro Glass lids	Ø 6 cm	3	COPVE63
Coperchi in vetro Glass lids	Ø 8 cm	3	COPVE83
Coperchi in vetro Glass lids	Ø 10 cm	3	COPVE103

Guarnizioni in silicone alimentare per i vasi Food silicon gasket for the glass jars

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Guarnizioni in silicone alimentare Food silicon gasket	Ø 6 cm	10	GUARBI610
Guarnizioni in silicone alimentare Food silicon gasket	Ø 8 cm	10	GUARBI810
Guarnizioni in silicone alimentare Food silicon gasket	Ø 10 cm	10	GUARBI1010

Coperchi in plastica per i vasi Glass lids for glass jars

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Coperchi in plastica Plastic lids	Ø 6 cm	5	COP65
Coperchi in plastica Plastic lids	Ø 8 cm	5	COP85
Coperchi in plastica Plastic lids	Ø 10 cm	5	COP105

Carrarini

Per piccole porzioni, materiale marmo bianco di Carrara
For small portions, made of white marble from Carrara

Trattamento speciale antimacchia e antisporcio

With a particular treatment against stains and dirty

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
1	Bigusto 2 fori tondi Two-tastes, with 2 round holes	1	CARBI1
2	Trapezio basso foro tondo Low trapezium, with a round holes	1	CARAMBI1
3	Quadrata lato 6 cm foro tondo Square, 6 cm, with a round hole	1	CARQUA1
4	Cappellino Ø 8 cm foro tondo Small hat, Ø 8 cm, with a round hole	1	CARCAP1
5	Cilindro basso Ø 5 cm Low cylinder, Ø 5 cm	1	CARPI1
6	Cilindro h 9 cm Cylinder, h 9 cm	1	CALINDRO1



		Pezzi-Pieces	Codice-Code
7	Cilindro tagliato h 9 cm Cut cylinder, h 9 cm	1	CARTA1
8	Piattino ottagonale basso Low octagonal dish	1	CAROTTO1
9	Mini insalatiera Small salad bowl	1	CARMISA1
10	Piattino Small dish	1	CARPIA1
11	Porta caviare Ø 8 cm Caviar holder, Ø 8 cm	1	CARVI1

Stampi per foglie decorative -- Decorative leaves moulds

Stampi in silicone per foglie decorative Decorative leaves moulds of food silicon

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Foglia grande Big leaf	38,5x24 cm	1	FOGRA
Foglia loto Lotus leaf	21x15 cm	1	FOLO
Foglia verza Cabbage leaf	24,6x21 cm	1	FOVER
Set foglie di faggio varie dimensioni Beech leaves set - size	/	1	FOSET
Foglia cavolo Bulgarian cabbage leaf	27x20 cm	1	FOCA
Foglia lunga Long leaf	42,2x11,6 cm	1	FOLUN
Foglia lancia Spear leaf	50,1x14,3 cm	1	FOLA
Foglia stella Star leaf	20,5x20,5 cm	1	FOSTE
Foglia fiore Flower leaf	18,4x18,4 cm	1	FOFIO



FOGRA



FOLO



FOVER



FOSET



FOCA



FOLUN



FOLA



FOSTE



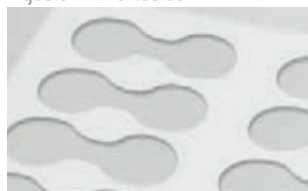
FOFIO

Stampi decoro cialde salate - Decorative salty waffle moulds

Stampo grande in plexiglass per cialde salate 50,3x30,3 cm
Decorative salty waffle big moulds - size 50,3x30,3 cm

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Bigusto 35 cialde Two-tastes 35 waffles	1	BIGUS
Tonda 40 cialde Round 40 waffles	1	TONDA
Conchiglia 36 cialde Shell 36 waffles	1	CONCH
Cucchiaino 36 cialde Tea spoon 36 waffles	1	CUCNO
Cucchiaio 14 cialde Spoon 14 waffles	1	CUCCH
Ovale 36 cialde Oval 36 waffles	1	OVALE
Paletta 48 cialde Paddle 48 waffles	1	PALE
Triangolo 44 cialde Triangular 44 waffles	1	TRIA

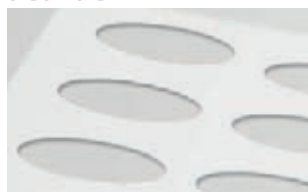
Bigusto - Two-tastes



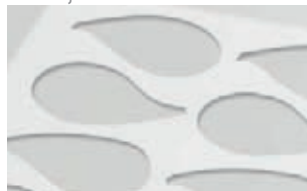
Tonda - Round



Ovale - Oval



Conchiglia - Shell



Paletta - Paddle



Stampo piccolo in plexiglass per cialde salate 30,5x25,5 cm
Decorative salty waffle small moulds - size 30,5x25,5 cm

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Bigusto 10 cialde Two-tastes 10 waffles	1	1/2BIGUS
Tonda 18 cialde Round 18 waffles	1	1/2TONDA
Conchiglia 18 cialde Shell 18 waffles	1	1/2CONCH
Cucchiaino 14 cialde Tea spoon 14 waffles	1	1/2CUCNO
Cucchiaio 7 cialde Spoon 7 waffles	1	1/2CUCCH
Ovale 18 cialde Oval 18 waffles	1	1/2OVALE
Paletta 21 cialde Paddle 21 waffles	1	1/2PALE
Triangolo 20 cialde Triangular 20 waffles	1	1/2TRIA
Fiore Flower	1	FIORE

Cucchiaino - Tea spoon



Cucchiaio - Spoon



Triangolo - Triangular



Fiore - Flower



Porta Bicchiere®



	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Porta bicchiere in silicone Silicon glass holder	10	FREE-HAND10

Spiattina®



	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Spiattina macchina per impiattare Machine for banqueting service	1	SPIATTINA
Lampada per la spiattina Hot lamp for Spiattina	1	SPIA001

Smoky®

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Affumicatrice espressa da tavolo Express smoker	1	SMOKY

Segature Alimentari - Food sawdust

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Segatura naturale faggio Natural food safe beech sawdust	1	SWOOD
Segatura aromatizzata per selvaggina Flavoured sawdust game	1	SWOODAME
Segatura aromatizzata per carne Flavoured sawdust white and red meat	1	SWOODARNE
Segatura aromatizzata per formaggi Flavoured sawdust cheese	1	SWOODSE
Segatura aromatizzata per pesce Flavoured sawdust fish	1	SWOODISH



Lin-Kiss®

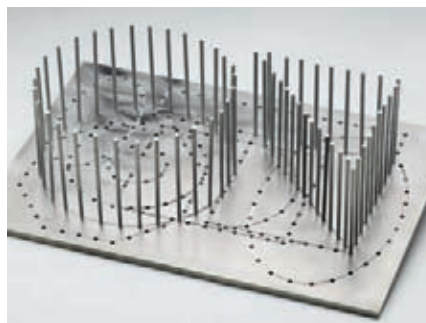
	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Macchina chiudi cartocci	1	LIN-KISS
Tool for making the Carta Fata wrapper		



Piastra per Cesti

Materiale acciaio - Stell material

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Piastra per cesti	42,5x30 cm	1	CESTI
Foil plate			



Zimolo®

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Preparazione enzimatica - 100 gr	1	ZIMOLO100
Enzyme mixture - 100 gr		
Preparazione enzimatica - 500 gr	1	ZIMOLO500
Enzyme mixture - 500 gr		



Ea-Tools® Cialdine croccanti per la pratica linea snack - Crispy wafers for a usefull snack-line

Savarin al formaggio, dimensioni ca. Ø 4 cm Cheese savarin, size ca. Ø 4 cm

	Pezzi-Pieces	Codice-Code
Savaren al formaggio e paprica	80	SAVARICA80
Cheese and paprika savarin	40	SAVARICA40
Savaren al formaggio e cacao	80	SAVACA080
Cheese and cocoa savarin	40	SAVACA040
Savaren al formaggio e semi di papavero	80	SAVAPAPAVE80
Cheese and poppy-seeds savarin	40	SAVAPAPAVE40



Paletta, dimensioni ca. 6x2,5 cm - Paddle, size ca. 6x2,5 cm

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Cialdina croccante alla paprika	arancione	160	PALEARA160
Paprika crispy paddle	orange	80	PALEARA80
Cialdina croccante al naturale	bianca	160	PALEBI160
Neutral crispy paddle	white	80	PALEBI80
Cialdina croccante al nero di seppia	nero	160	PALENE160
Sepia black crispy paddle	black	80	PALENE80
Cialdina croccante allo zafferano	giallo	160	PALEGIA160
Saffron crispy paddle	yellow	80	PALEGIA80
Cialdina croccante alla clorofilla	verde	160	PALEVE160
Chlorophyll crispy paddle	green	80	PALEVE80



Conchiglia, dimensioni ca. 6x3 cm - Shell, size ca. 6x3 cm

		Pezzi-Pieces	Codice-Code
Cialdina croccante alla paprica	arancione	140	CONCHIARA140
Paprika crispy paddle	orange	70	CONCHIARA70
Cialdina croccante al naturale	bianca	140	CONCHIBI140
Neutral crispy paddle	white	70	CONCHIBI70
Cialdina croccante al nero di seppia	nero	140	CONCHINE140
Sepia black crispy paddle	black	70	CONCHINE70
Cialdina croccante allo zafferano	giallo	140	CONCHIGIA140
Saffron crispy paddle	yellow	70	CONCHIGIA70
Cialdina croccante alla clorofilla	verde	140	CONCHIVE140
Chlorophyll crispy paddle	green	70	CONCHIVE70



Libri

Cum Grano Salis - Pasticceria salata - Salty patisserie

Cum Grano Salis pasticceria salata	1	CGS
Cum Grano Salis, salty pastisserie		

Gusto Estetico

Gusto Estetico	1	GE
Gusto Estetico		

Progetto grafico:
RUZZENENTE Immagine e Comunicazione s.r.l.
Fotografie still-life:
SIMONE RUZZENENTE
Impianti fotolitografici:
FILTROBLU Scan Studio sas
...
VERONA - ITALIA