

Halloween 2025

Halloween 2025

ARTIPAS





Halloween

Halloween

Chocolate / *Chocolate*

pág. 6

Azúcar y oblea / *Sugar and wafer*

pág. 12

Complementos de decoración / *Decorating accessories*

pág. 17

Plástico / *Plastic*

pág. 20

Moldes / *Moulds*

pág. 22

¡Calaveras, calabazas y mucho color! Halloween invita a romper moldes—literalmente—con decoraciones de chocolate y azúcar en formas fantasmales, además de moldes temáticos listos para dar vida a creaciones tan divertidas como deliciosas. En ARTIPAS encontrarás todo lo necesario para causar sensación en una campaña tan atrevida como visual. ¡Que empiece la fiesta más traviesa!

Skulls, pumpkins and vibrant colour! Halloween is the perfect time to break the mould—literally—with chocolate and sugar decorations in ghostly shapes, plus themed moulds ready to bring fun and delicious creations to life. At ARTIPAS you'll find everything you need to make an impact in this bold and eye-catching campaign. Let the mischievous fun begin!

Chocolate / Chocolate



NEW!

1008190

49 x 36 mm

54 u.

Chocolate blanco y negro /
White and dark chocolate





NEW!

3D

2098131

40 x 20 mm

100 u.

Chocolate blanco /

White chocolate



77 x 37 mm



67 x 29 mm



57 x 26 mm

NEW!

2018011

105 u.

Chocolate negro /

Dark chocolate

NEW!

2098166

‡ 57 mm

110 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!

2098135

Ø 20 mm

300 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



2091286
30 x 30 mm
175 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!
1098103
35 x 32 mm
112 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!
2098161
45 x 28 mm
120 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



2091109
Ø 22 mm
108 u.
Chocolate blanco /
White chocolate





NEW!

2018065

Ø 50 mm

75 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



2091008

135 x 115 mm

10 u.

Chocolate blanco/
White chocolate



2098127

69 x 21 mm

36 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



2091203
40 x 30 mm
120 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



39 x 20 mm

50 x 25 mm

2091180
150 u.
Chocolate negro /
Dark chocolate

2091068
30 x 25 mm
70 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



2017034
50 x 30 mm
96 u.
Chocolate negro /
Dark chocolate



2091188
45 x 13 mm
100 u.
Chocolate blanco /
White chocolate

Azúcar y oblea / Sugar and wafer

NEW!

1091221

Ø 30 mm

96 u.

Azúcar /
Sugar



NEW!

1098404

Ø 25 mm

8 u.

Azúcar /
Sugar





NEW!

AZ28036

‡ 55 mm

20 u.

Azúcar /

Sugar



AZ28010

‡ 50 mm

24 u.

Azúcar /

Sugar



AZ28012

‡ 60 - 70 mm

24 u.

Azúcar /

Sugar



AZ28014
 † 40 - 55 mm
 24 u.
 Azúcar + Gominola /
 Sugar + Jelly



28019
 Ø 60 mm
 120 u. / 10 hojas A4
 Discos de azúcar /
 Sugar discs





NEW!

1098050

12 kg

1091489

200 g

Ø 8 mm

Azúcar /

Sugar



NEW!

1098051

12 kg

1091488

200 g

Ø 10 mm

Azúcar /

Sugar



NEW!

1098052

12 kg

1091477

200 g

Ø 18 mm

Azúcar /

Sugar





NEW!

1098142

50 x 40 mm

100 u.

Oblea /

Wafer



F0016

200 u.

F00162T

70 u.

Ø 40 mm

Oblea /

Wafer



F0026

100 u.

F00262T

75 u.

Ø 35 mm

Oblea /

Wafer



F0036

100 u.

F00362T

40 u.

Ø 50 mm

Oblea /

Wafer



F0136

100 u.

F01362T

72 u.

Ø 65 mm

Oblea /

Wafer



F0146

100 u.

F01462T

55 u.

Ø 55 mm

Oblea /

Wafer



F0126

200 u.

F01262T

130 u.

Ø 30 mm

Oblea /

Wafer



Descubre más diseños y colores en nuestro Catálogo General /
Discover more designs and colors in our General Catalogue

Complementos de decoración / *Decorating accessories*



NEW!

1098320

300 g
Azúcar /
Sugar



1091084

350 g

991002

70 g
Azúcar /
Sugar



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Size	Formato / Format
P50040	Violeta / Purple	Ø 6 mm	10.000 g
P50041	Violeta / Purple	Ø 6 mm	900 g
P50042	Violeta / Purple	Ø 6 mm	450 g
P50043	Violeta / Purple	Ø 6 mm	225 g
P50050	Naranja / Orange	Ø 6 mm	10.000 g
P50051	Naranja / Orange	Ø 6 mm	900 g
P50052	Naranja / Orange	Ø 6 mm	450 g
P50053	Naranja / Orange	Ø 6 mm	225 g



SM3437-80034

‡ 7 - 9 mm
4.000 g

Chocolate blanco /
White chocolate



SM0017-80015

2.000 g

AR03120

80 g

‡ 7 - 9 mm
Chocolate negro /
Dark chocolate

Colorante en Pasta / Paste Colors

Para masas y fondant. El más polivalente de nuestros colorantes, pudiendo ser usado también con gelatinas, mousses, chocolate blanco, merengue, etc. Se puede rebajar disolviéndolo en un poco de agua.

For doughs and fondants. It is the most multi-use of our food colorings. It can be used with jelly, mousse, white chocolate, frosting, etc. It can be made more liquid by dissolving it in a little bit of water.

Ref.	Color / Colour	Formato / Format
29419	Naranja / Orange	20 g
29421	Negro / Black	20 g
29420	Lila / Lilac	20 g



Ref.	Color / Colour	Formato / Format
CL26	Naranja / Orange	118 ml
CL27	Negro / Black	118 ml
CL32	Violeta / Violet	118 ml

Colorante Líquido Liposoluble / Liposoluble Liquid Coloring

Para masas. Está especialmente indicado para su uso con materias grasas. Utilízalo para teñir chocolate blanco, por ejemplo. También puedes usarlo con mantequillas y otras sustancias similares.

For doughs. Specially indicated to use with fatty substances. Use it, for example, to color white chocolate. It can also be used with butters and similar substances.

Ref.	Color / Colour	Formato / Format
LL02	Naranja / Orange	180 ml
LL10	Negro / Black	180 ml
LL12	Lila / Lilac	180 ml



Colorante en Polvo Hidrosoluble /

Hydrosoluble Powder Color

Para masas y superficies. Es soluble en agua y apto para usar con aerógrafo. Puedes usarlo directamente sin disolver pintando con un pincel, o añadirlo directamente a una masa no grasa. Úsalo con semifríos, mousses, merengues, azúcar, fondant y similares.

For doughs and surfaces. It is soluble in water and it can be used with an airbrush. It does not need to be dissolved, you can use it with a paint-brush or simply add it to a non-fatty dough. Use it with semifreddo, mousse, frosting, sugar, fondant and similar stuff.

Ref.	Color / Colour	Formato / Format
CPH01NJ	Naranja / Orange	100 g
CPH01LI	Negro / Black	100 g
CPH01NG	Lila / Lilac	100 g



Colorante en Polvo Liposoluble /

Liposoluble Powder Color

Para masas y superficies. Es soluble en alcohol y en grasas, ideal para masas como el chocolate. Para superficies también puedes usarlo sin disolver pintando con el dedo o con un pincel. Úsalo para colorear chocolate blanco, mantequilla, bizcocho y otras sustancias grasas.

For doughs and surfaces. It is soluble in alcohol and fats and it is perfect for doughs like chocolate. It does not need to be dissolved, you can apply it painting with your hands or using a paintbrush. It colors white chocolate, butter, sponge cake and other fatty products.

Ref.	Color / Colour	Formato / Format
CPL01NJ	Naranja / Orange	50 g
CPL01LI	Negro / Black	50 g
CPL01NG	Lila / Lilac	50 g



Descubre más variedades y colores en nuestro Catálogo General /
Discover more variety and colors in our General Catalogue

Plástico / Plastic



N0980
Ø 40 mm
36 u.
Plástico /
Plastic



1040848
144 u.
991001
12 u.
50 x 40 mm
Plástico /
Plastic



N0976
65 x 40 mm
150 mm cola / tail
12 u.
Plástico /
Plastic



N10160
70 x 30 mm
36 u.
Plástico /
Plastic



N0978
70 x 30 - 55 mm
36 u.
Plástico /
Plastic



Moldes / Moulds



NEW!

MOL26433

Ø 67 x 50 mm

6 pzas. 100 ml

Silicona /

Silicone



CKC12

73 x 72 x 5 mm

6 pzas. 2,75 ml

Silicona + Plástico /

Silicone + Plastic

211178
38 x 28 ⇅ 10 mm
6 pzas.
Plástico /
Plastic



211177
64 x 24 ⇅ 10 mm
5 pzas.
Plástico /
Plastic



211179
38 x 32 ⇅ 7 mm
4 pzas.
Plástico /
Plastic



211182
38 x 32 ⇅ 7 mm
6 pzas.
Plástico /
Plastic



Notas / Notes

Notas / Notes



Cakedecor, S.L.
Pol. Ind. Les Torrenteres
C/ Gutenberg, 4 Nave IC-2 y 4
08754 El Papiol
Barcelona - Spain

www.artipas.com
www.artipas.com/pre-tienda