

Sant Jordi 2026

ARTIPAS





Sant Jordi

Xocolata	pàg. 4
Sucre i oblea	pàg. 7
Toppings	pàg. 8
Colorants	pàg. 14

Sant Jordi és una de les diades més especials de l'any, plena de tradició, cultura i emoció. Roses i llibres inspiren creacions dolces que celebren l'amor i els petits gestos amb gran significat.

En aquesta secció trobaràs propostes pensades per donar forma a elaboracions úniques, amb detalls que marquen la diferència i converteixen cada peça en un regal memorable.

Fes que cada creació expliqui la seva pròpia història.

Xocolata

NEW!

2069998

114 x 46 mm

40 u.

Xocolata blanca



NEW!

AR01010

40 x 40 mm

60 u.

Xocolata blanca

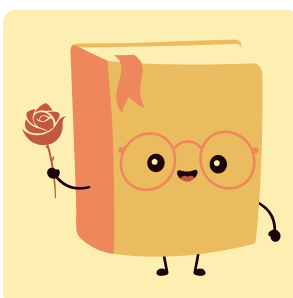
NEW!

AR34597

27 x 25 mm

240 u.

Xocolata blanca



NEW!

AR01011

40 x 40 mm

60 u.

Xocolata blanca



AR339359
Ø 40 mm
30 u.
Xocolata blanca



AR339361
Ø 40 mm
30 u.
Xocolata blanca



AR339362
Ø 40 mm
30 u.
Xocolata blanca



AR339360
Ø 40 mm
30 u.
Xocolata negra



AR331558
↔ 20 - 40 mm
2 kg
Xocolata blanca



2068338
Ø 30 mm
105 u.
Xocolata blanca



2068357
Ø 30 mm
72 u.
Xocolata blanca



2068003
52 x 32 mm
100 u.
Xocolata blanca



2068540
36 x 16 mm
105 u.
Xocolata blanca



2035108-35106
35 x 35 mm
216 u.
Xocolata blanca

Sucre i oblea



NEW!

AZ12376

Ø 42 mm

32 u.

Sucre + Gominola



AZ12375

50 x 30 mm

96 u.

Sucre



AZ12225RJ

Ø 28 mm

30 u.

Sucre



F0144

Caixa Artipas 100 u.

F01442T

Tupper 55 u.

Ø 55 mm

Oblea



F0145

Caixa Artipas 100 u.

F01452T

Tupper 55 u.

Ø 55 mm

Oblea



F0124

Caixa Artipas 200 u.

F01242T

Tupper 130 u.

Ø 30 mm

Oblea



F0034

Caixa Artipas 100 u.

F00342T

Tupper 40 u.

Ø 50 mm

Oblea

Toppings



Color	Tamany	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 175 g
● Meló	28 x 13 ⇅ 7 mm	AR03036	AR03037	AR03038
Llimona	28 x 13 ⇅ 7 mm	AR03039	AR03040	AR03041
Maduixa	28 x 13 ⇅ 7 mm	AR03045	AR03046	AR03047
Kiwi	28 x 13 ⇅ 7 mm	AR03048	AR03049	AR03050



15 kg Caixa

400 g Ampolla

200 g Ampolla

1 kg Bossa

Sant Jordi

NEW!

Color	Ref. / 15 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 200 g
Or	AR03165	AR03166	AR03167	AR03168
Festuc	AR03179	AR03180	AR03181	AR03182
Llimona	AR03186	AR03187	AR03188	AR03189
Maduixa	AR03193	AR03194	AR03195	AR03196



15 kg Caixa

700 g Ampolla

165 g Ampolla

1 kg Bossa

Color	Ref. / 15 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 700 g	Ref. / 165 g
Verd	AR03017	FAVR	BFAVR	BFAVR200
Groc	AR03021	FAAM	BFAAM	BFAAM200
Vermell	AR03025	FARJ	BFARJ	BFARJ200

Color	Ref. / 10 kg	Ref. / 750 g	Ref. / 200 g
Daurat	AZ36001	AZ36002	AZ36003
Platejat	AZ36011	AZ36012	AZ36013





NEW!

AR03028	15 kg
AR03029	1 kg
AR03030	700 g
AR03031	165 g

AZ14428S	15 kg
AZ14428	650 g
AZ14428T	150 g



1 kg Bossa

400 g Ampolla

200 g Ampolla



Color	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 200 g
Groc	AR03084	AR03085	AR03086
Vermell	AR03089	AR03090	AR03091
Verd	AR03094	AR03095	AR03096



Color	Tamany	Ref. / 10 kg	Ref. / 900 g	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
Or	Ø 6 mm	P60010	P60011	P60012	P60013
Plata	Ø 4 mm	P1100C	P11000	P1500	P1250
Plata	Ø 6 mm	P2100C	P21000	P2500	P2250
Plata	Ø 8 mm	P3100C	P31000	P3500	P3250



Color	Tamany	Ref. / 10 kg	Ref. / 900 g	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
Vermell	Ø 6 mm	P50010	P50011	P50012	P50013
Groc	Ø 6 mm	P50060	P50061	P50062	P50063
Verd	Ø 6 mm	P50080	P50081	P50082	P50083

15 kg Caixa

900 g Ampolla

450 g Ampolla

225 g Ampolla





Color	Ref. / 100 g
Groc	10136AM
Vermell	10136RJ
Verd	10136VE

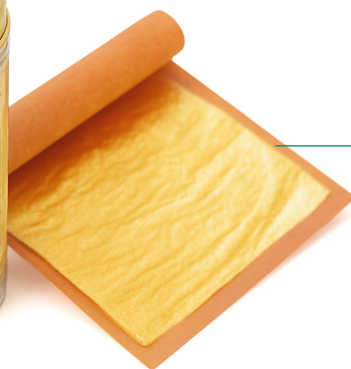


Sant Jordi

ORCOP
1 g
Or 24 k



ORLAM
80 x 80 mm
25 u.
Or 24 k



PTCOP
2 g
Plata



PTLAM
80 x 80 mm
25 u.
Plata



Colorants

NEW!

Esprai perlat

Descripció: Colorant en esprai perlat a base d'alcohol per a superfícies de productes alimentaris.

Instruccions d'ús: Llest per a l'ús. Agiteu bé abans d'utilitzar. Ruixeu des d'una distància de 25/30 cm, mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible.

Color	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
● Vermell	SP111	SP121
● Verd	SP114	SP124
● Or rosa	SP119	SP129



Superfície							
Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●

Colorant metal·litzat en pols amb polvoritzador

Descripció: Colorant concentrat en pols metal·litzat.

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Polvoritzeu el color directament sobre la superfície que vulgueu acolorir.

Color	Ref. / 10 g
● Or	CPP001
● Plata	CPP002
● Vermell	CPP012
● Turquesa	CPP013



Superfície							
Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●
Masses							
Xocolata	Fondant	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Glassejat i gelatina		
●	●	●	●	●	●		

NEW!

Esprai metal·litzat amb base d'oli

Descripció: Colorant en esprai metal·litzat amb base d'oli per a superfícies de productes alimentaris.

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Agiteu bé abans d'emprar-lo. Polvoritzeu des d'una distància de 25-30 cm mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible.

! Lliure d'alcohol

Color	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
Or real	SP130	SP140
Rubí	SP132	SP142
Plata	SP133	SP143



150 ml

400 ml

Superfície

Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●

Esprai metal·litzat amb base alcohol

Descripció: Colorant en esprai metal·litzat amb base d'alcohol per a superfícies de productes alimentaris.

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Agiteu bé abans d'emprar-lo. Polvoritzeu des d'una distància de 25-30 cm mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible.

Color	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
Or real	SP01	SP31
Or envellit	SP03	SP33
Rubí	SP11	SP41



150 ml

400 ml

Superfície

Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●

NEW!

Esprai mat amb base d'oli

Descripció: Colorant en esprai mat amb base d'oli per a superfícies de productes alimentaris.

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Agiteu bé abans d'emprar-lo. Polvoritzeu des d'una distància de 25-30 cm mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible.

! Lliure d'alcohol

Color	Ref. / 150 ml
● Vermell	SP151
● Groc	SP153
● Verd	SP154



150 ml

Superfície

Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●

Esprai mat amb base alcohol

Descripció: Colorant en esprai mat amb base d'alcohol per a superfícies de productes alimentaris.

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Agiteu bé abans d'emprar-lo. Polvoritzeu des d'una distància de 25-30 cm mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible.

Color	Ref. / 150 ml
● Groc	SP54
● Vermell	SP56
● Verd	SP57



150 ml

Superfície

Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●

Esprai efecte vellut

Descripció: Colorant en esprai amb efecte vellut per a superfícies de productes alimentaris..

Instruccions d'ús: A punt per utilitzar. Agiteu bé abans d'emprar-lo. Polvoritzeu des d'una distància de 25-30 cm mantenint l'envàs tan vertical com sigui possible. Assegureu-vos que el producte es manté a temperatura ambient durant almenys 2 hores abans d'utilitzar-lo. Mantingueu sempre neta la vàlvula dispensadora; en cas que la polvorització s'interrompi, submergeu la vàlvula en aigua bullent durant uns segons, assequeu-la i torneu a polvoritzar.

! Lliure d'alcohol

Color	Ref. / 400 ml
● Vermell	DV1
● Groc	DV3
● Verd	DV8



400 ml

Superfície

Xocolata	Fondant	Pasta de sucre	Fleca	Nata muntada	Crema pastissera	Congelats	Galetes
●	●	●	●	●	●	●	●



Descobreix moltes més varietats i colors en el nostre "Catálogo General"

Notes

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

Notes

[illegible]



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