

Halloween 2026

Halloween 2026

ARTIPAS





Halloween

Halloween

Chocolate / <i>Chocolate</i>	pág. 6
Azúcar y oblea / <i>Sugar and wafer</i>	pág. 12
Complementos de decoración / <i>Decorating accessories</i>	pág. 17
Plástico / <i>Plastic</i>	pág. 22
Moldes / <i>Moulds</i>	pág. 24

¡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

Halloween / Halloween



NEW!

2091267

135 x 115 mm

10 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!

AR20007

Ø 50 mm

72 u.

Chocolate negro, con leche y blanco /
Dark, with milk and white chocolate



NEW!

AR20008

32 x 27 mm

180 u.

Chocolate blanco /
White chocolate

NEW!

AR20006

35 x 20 mm

216 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



NEW!

2091266

59 x 27 mm

100 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate





NEW!

AR20002

40 x 30 mm

160 u.

Chocolate blanco /
White chocolate

NEW!

AR20003

30 x 30 mm

168 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



NEW!

AR20001

30 x 30 mm

224 u.

Chocolate blanco /
White chocolate

NEW!

AR20005

Ø 20 mm

560 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!

2091123

90 x 18 mm

24 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!

AR20004

45 x 13 mm

312 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



2091132

45 x 13 mm

100 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



2091135
 Ø 20 mm
 300 u.
 Chocolate blanco /
 White chocolate



2091166
 ‡ 57 mm
 110 u.
 Chocolate blanco /
 White chocolate





2091168
30 x 30 mm
175 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



1091103
35 x 32 mm
112 u.
Chocolate blanco /
White chocolate

2091127
69 x 21 mm
36 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



2091065
30 x 25 mm
70 u.
Chocolate blanco /
White chocolate





2091141
40 x 30 mm
120 u.
Chocolate blanco /
White chocolate

2091131
40 x 20 mm
100 u.
Chocolate blanco /
White chocolate

3D



2091106
Ø 22 mm
108 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



2091161
45 x 28 mm
120 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



Azúcar y oblea / Sugar and wafer

NEW!

AZ28037

‡ 35 mm

30 u.

Azúcar + Gominola /
Sugar + Jelly



NEW!

AZ28035

‡ 50 mm

24 u.

Azúcar /
Sugar



NEW!
AZ28038
 ‡ 50 mm
 30 u.
 Azúcar + Gominola /
 Sugar + Jelly



AZ28036
 ‡ 55 mm
 20 u.
 Azúcar /
 Sugar

1091021
 Ø 30 mm
 96 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





1091469
200 g
Ø 8 mm
Azúcar /
Sugar



1091468
200 g
Ø 10 mm
Azúcar /
Sugar



1091467
200 g
Ø 18 mm
Azúcar /
Sugar





1091142
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

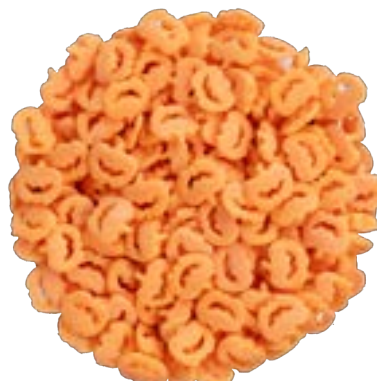
Complementos de decoración / *Decorating accessories*



NEW!

AZ28023

500 g
Ø 10 mm
Azúcar /
Sugar



NEW!

AZ28024

1 kg
Ø 10 mm
Azúcar /
Sugar

15 kg Caja / Box

400 g Bote / Pot

200 g Bote / Pot



1 kg Bolsa / Bag

NEW!

Color / Colour	Ref. / 15 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 200 g
Cacao / Cocoa	AR03151	AR03152	AR03153	AR03154
Cacao mix / Cocoa mix	AR03158	AR03159	AR03160	AR03161
Naranja / Orange	AR03172	AR03173	AR03174	AR03175



1061320
300 g
Azúcar /
Sugar



1091078
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



80015
2.500 g
AR03120
80 g
‡ 7 - 9 mm
Chocolate negro /
Dark chocolate

NEW!

Easy Col

Descripción: Colorante concentrado a base de aceite.

Modo de empleo: Listo para usar. Agite bien antes de usar. Vierta unas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

Description: Concentrated oil based colouring.

How to use: Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.



! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 25 ml
● Naranja / Orange	CLC0003
● Violeta / Violet	CLC0008
● Negro / Black	CLC0009

Colorante concentrado en gel / Concentrated gel tube

Descripción: Colorante concentrado en gel.

Modo de empleo: Listo para usar. Agitar bien antes de usar. Vierta pocas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

Description: Concentrated gel colouring.

How to use: Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.

! Libre de alcohol / Alcohol free

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



Colorante en Pasta / Paste food colouring

Descripción: Colorante en pasta.

Modo de empleo: Listo para usar. Agitar bien antes de usar. Vierta pocas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

Description: Paste food colouring.

How to use: Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.



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

Espray seda mate base alcohol / Alcohol based matt silk spray

Descripción: Colorante en espray seda mate a base de alcohol para superficies de productos alimentarios.

Modo de empleo: Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo el recipiente lo más vertical posible.

Description: Matt colouring spray alcohol based for the surface of foodstuff.

How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.

Color / Colour	Ref. / 150 ml
● Negro / Black	SP51
● Lila / Lilac	SP55
● Naranja / Orange	SP59



Colorante metalizado en polvo con pulverizador / Metallic powdered colouring with air spray

Descripción: Colorante concentrado en polvo metalizado.

Modo de empleo: Listo para usar, pulverizar el color directamente sobre la parte que desea colorear.

Description: Metallic concentrated colouring powder.

How to use: Ready to use, spray the color directly on the part to decorate.



Color / Colour	Ref. / 10 g
● Naranja / Orange	CPP009
● Negro / Black	CPP014
● Violeta / Violet	CPP015

Colorante líquido liposoluble / Liposoluble liquid coloring

Descripción: Colorante a base de aceite, concentración media.

Modo de empleo: Listo para usar. Agite bien antes de usar. Vierta unas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

Description: Medium concentration oil based colouring.

How to use: Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.

! Libre de alcohol / Alcohol free

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



Colorante hidrosoluble en polvo / Watersoluble powdered colouring

Descripción: Colorante concentrado hidrosoluble en polvo.

Modo de empleo: Listo para usar. Puede aplicarse directamente con pincel o incorporarse a la masa sin necesidad de disolución previa.

Description: Watersoluble concentrated colouring powder.

How to use: Ready to use. Apply directly with a brush or mix into the dough with no prior dissolution required.

Color / Colour	Ref. / 10 g	Ref. / 100 g	Ref. / 1.000 g
● Naranja / Orange	CPH10NJ	CPH01NJ	CPH90NJ
● Violeta / Violet	CPH10LI	CPH01LI	CPH90LI
● Negro / Black	CPH10NG	CPH01NG	CPH90NG

*Bajo demanda



Colorante liposoluble en polvo / Liposoluble powdered colouring

Descripción: Colorante concentrado liposoluble en polvo.

Modo de empleo: Listo para usar. Vierta el tinte en la mezcla y mezcle bien. Para superficies, aplicar el polvo seco con pincel o diluido en alcohol alimentario o aceite.

Description: Liposoluble concentrated colouring powder

How to use: Ready to use. Pour the colouring into the dough and mix well. For surfaces apply the dry colouring powder with a brush or diluted in alcohol or oil.

Color / Colour	Ref. / 5 g	Ref. / 50 g	Ref. / 1.000 g
● Naranja / Orange	CPL05NJ	CPL01NJ	CPL90NJ
● Violeta / Violet	CPL05LI	CPL01LI	CPL90LI
● Negro / Black	CPL05NG	CPL01NG	CPL90NG

*Bajo demanda



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

Plástico / Plastic



OFERTA

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!

MOL33107

60 x 50 ± 2 mm

6 pzas. 2,8 ml

Silicona /

Silicone

*Bajo demanda



● **MOL26433**

Ø 67 ± 50 mm

6 pzas. 100 ml

Silicona /

Silicone

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



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



211179
58 x 43 ⇅ 7 mm
4 pzas.
Plástico /
Plastic



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





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