Katalog sezonowy

numer 6

2019

P.AN®

CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI

Wesołych Świąt

Z okazji
Świąt Bożego Narodzenia
życzymy
wszystkim naszym Klientom
rodzinnego i spokojnego nastroju
oraz samych sukcesów
w nadchodzącym 2020 roku.

Dariusz i Robert Andrzejak
oraz
wszyscy pracownicy firmy

P.AN®
CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI

Czekoladowe wizytówki

Produkowane od 1994

Najpopularniejsze od lat - **Wizytówki czekoladowe**

Najwyższa jakość zawsze w standardzie !

- wykonywane z idealnie wyważonej smakowo **prawdziwej czekolady deserowej** BARRY CALLEBAUT o zawartości kakao 60% - od lat doceniana jakość !

- 100% jakości czekoladowych nadruków
wszystkie wizytówki pakowane są jako gotowe do użycia, bez potrzeby odklejania od blistrów

- 100% bezpieczeństwa transportu
wizytówki czekoladowe pakowane są w solidne styropianowe boxy (gwarancja zabezpieczenia temperatury)

Najwyższa jakość zawsze w standardzie !

Ekonomiczne wizytówki

Nowa oferta 2020

Produkt dedykowany dla producentów masowych.

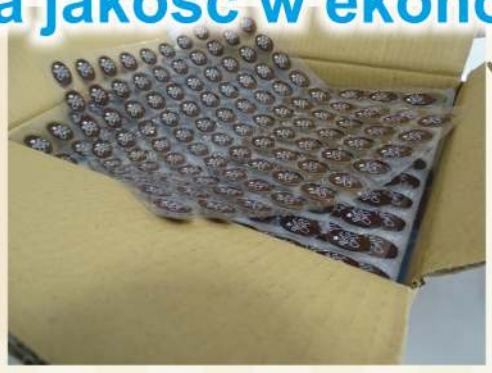
Ekonomiczna jakość w ekonomicznej cenie !

- wykonywane z ekonomicznej jakości ciemnej masy czekoladowej

- 100% jakości czekoladowych nadruków
tutaj się nic nie zmienia - wszystkie wizytówki (także te ekonomiczne) pakowane są jako gotowe do użycia, bez potrzeby odklejania od blistrów

- wizytówki ekonomiczne pakowane są w ekologiczne kartony z tektury, zalecany transport dedykowany lub odbiór osobisty

Ekonomiczna jakość w ekonomicznej cenie !



Nowe kolory czekoladowych wizytówek !

Nowa paleta barw na rok 2020 dostępna już teraz !

Napisy i wzory na wizytówkach czekoladowych wykonywane są wyłącznie na bazie wysoko-gatunkowego masła kakaowego, białej czekolady oraz barwników spożywczych w większości przypadków nie zawierających barwników grupy AZO.
Bez żadnych dodatków konserwantów i stabilizatorów !

Teraz dostępna nowa, ładniejsza paleta barw w wielu nowych odcieniach !

biały

różowy

kremowy

malinowy

karmelowy

lawendowy

żółty

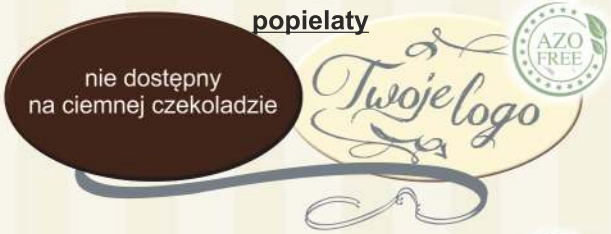
niebieski

pomarańczowy

zielony

brzoskwiniowy

popielaty



cynamonowy

mleczna czekolada

Czekoladowe wizytówki produkowane od 1994 roku !

*** cena netto jest zróżnicowana dla zamówień 1000, 2000 lub 4000 szt. (w zależności od kształtu)**
** ilości minimalne zamówień, ceny przy zamówieniach minimalnych oraz warunki szczegółowe wg. cennika

kod WCK4 **koło 40mm**
*już od 1200 szt.***

kod WCK3 **koło 30mm**
*już od 800 szt.***

kod WCK2 **koło 20mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCO42 **owal 40x20mm**
*już od 800 szt.***

kod WCO4 **owal 40x30mm**
*już od 2000 szt.***

kod WCO3 **owal 30x20mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCO25 **owal 25x15mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCO5 **owal 55x40mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCO53 **owal 55x30mm**
*już od 1200 szt.***

kod WCO45 **owal 45x17mm**
*już od 800 szt.***

kod WCX2 **kropla 35x50mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCX1 **łezka 35x50mm**
*już od 1000 szt.***

kod WCD7 **trójkąt 70x40mm**
*już od 1008 szt.***

kod WCX4 **mała fala 60x25mm**
*już od 1200 szt.***

Wszystkie kształty i wielkości dostępne także w wersji z białej czekolady

kod WCKW25 **kwadrat 25mm**

już od 1000 szt.**

kod WCKW35 **kwadrat 35mm**

już od 1400 szt.**

kod WCKW45 **kwadrat 45mm**

już od 1000 szt.**

kod WCP3 **prostokąt 30x25mm**

już od 2000 szt.**

kod WCP55 **prostokąt 55x45mm**

już od 1000 szt.**

kod WCKY3 **listek 35x35mm**

już od 1200 szt.**

kod WCKY2 **trapez 45x35mm**

już od 1000 szt.**

kod WCP6 **prostokąt 60x17mm**

już od 1200 szt.**

kod WCX8 **heksagon 35x40mm**

już od 2000 szt.**

kod WCP65 **prostokąt 65x40mm**

już od 1000 szt.**

kod WCP62 **prostokąt 60x25mm**

już od 1000 szt.**

kod WCY5 **diament 35x30mm**

już od 2000 szt.**

kod WCP5 **prostokąt 50x25mm**

już od 1200 szt.**

kod WCX6 **deska 60x20mm**

już od 1200 szt.**

kod CPG01 **prostokąt 40x45 mm grubość 4mm**

pakowane sztukowo w
przezroczystą folię flowpack

już od 500 szt.**

Istnieje także możliwość zamówienia wizytówek czekoladowych w postaci grubszych czekoladek niż standardowe i pakowanych sztukowo w folię flowpack. Wizytówki takie używane są jako : czekoladki do kawy w kawiarniach, czekoladki reklamowe w promocji, czekoladki powitalne w hotelach.

kod WCX9 **trójkąt 40x30mm**

już od 2000 szt.**

Dekoracje czekoladowe - Gwiazdkowe

Wysokiej jakości gotowe dekoracje czekoladowe ze świątecznymi napisami, wzorami, kształtami.
Wykonane z czekolady deserowej CALLEBAUT o zawartości kakao 60% lub z białej czekolady.
Napisy wykonane na bazie białej czekolady i masła kakaowego
NIE ZAWIERAJĄ BARWNIKÓW AZO (jeśli nie podano inaczej)

kod DCN264
Dekoracje okrągłe 20 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
160 szt. w opakowaniu
zestaw kilku wzorów

41,00 cena netto
50,43 cena brutto

Dekoracje okrągłe 30 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
90 szt. w opakowaniu
zestaw kilku wzorów
kod DCN166

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN41
Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk karmelowy
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN49
Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk cynamonowy
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN118
Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN61
Dekoracje 65x40 mm
czekolada deserowa
nadruk karmelowy
50 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod DCN71
Dekoracje 55x40 mm
czekolada deserowa
nadruk zielony
skład zawiera barwniki AZO
50 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

Dekoracje 60x17 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
100 szt. w opakowaniu
kod DCN51

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN259**

Dekoracje 55x40 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
50 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod **DCN239**

Dekoracje 35x35 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
60 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod **DCN117**

Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN240**

Dekoracje 30x25 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
130 szt. w opakowaniu

39,50 cena netto
48,59 cena brutto

Dekoracje 30x20 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
140 szt. w opakowaniu
zestaw kilku wzorów

kod **DCN31**

39,50 cena netto
48,59 cena brutto

kod **DCN260**

Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN78**

Dekoracje 55x40 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
50 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod DCN261

Dekoracje owal 45x17 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
100 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

Dekoracje 50x25 mm
czekolada deserowa
nadruk cynamonowy
80 szt. w opakowaniu

kod DCN85

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN262

Dekoracje 60x20 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
80 szt. w opakowaniu

kod DCN263

Dekoracje 60x20 mm
czekolada deserowa
nadruk karmelowy
80 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod DC 101

Dekoracje trójkąt 60 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
208 szt. w opakowaniu
zestaw kilku wzorów

91,00 cena netto
111,93 cena brutto

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN112

Dekoracje 50x25 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
80 szt. w opakowaniu

kod DC 458

Pierniczkowy ludek 40 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
80 szt. w opakowaniu

43,00 cena netto
52,89 cena brutto

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN81

Dekoracje 50x25mm
czekolada deserowa
nadruk biały
80 szt. w opakowaniu

Dekoracje 60x17 mm
czekolada deserowa
nadruk karmelowy
100 szt. w opakowaniu

kod DCN80

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DC 441

Mikołaje 50 mm
czekolada biała
nadruk w kolorze
mlecznej czekolady
60 szt. w opakowaniu

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

Mikołaje 50 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
60 szt. w opakowaniu

kod DC 442

43,00 cena netto
52,89 cena brutto

kod DC 424

Choinki 40 mm
czekolada biała
nadruk w kolorze
mlecznej czekolady
100 szt. w opakowaniu

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

kod DC 423

Choinki 40 mm
czekolada deserowa
nadruk biały
100 szt. w opakowaniu

43,00 cena netto
52,89 cena brutto

kod DCN131

Dekoracje 40x30 mm
czekolada biała
nadruk w kolorze
mlecznej czekolady
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DCN102

Dekoracje 60x17 mm
czekolada biała
nadruk w kolorze
mlecznej czekolady
100 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod DC 421

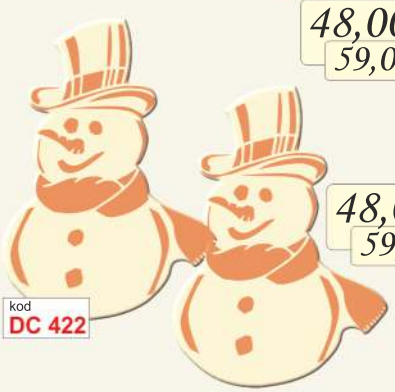
Mikołajki 40 mm
czekolada biała
nadruk malinowy
100 szt. w opakowaniu

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

kod DCN130

Dekoracje 50x25 mm
czekolada biała
nadruk w kolorze
mlecznej czekolady
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto



Bałwanki 40 mm
czekolada biała
nadruk cynamonowy
100 szt. w opakowaniu

kod DC 422

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

Dekoracje czekoladowe tłoczone - Gwiazdkowe

Wykonane z czekolady deserowej CALLEBAUT o zawartości kakao 60% lub z białej czekolady.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 54**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

kod **DC 55**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 51**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 56**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 53**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 53B**

Dekoracje tłoczone
czekolada biała
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DC 01**

Dekoracje tłoczone
czekolada deserowa
wysokość 40 mm
w opakowaniu 180 szt.

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

kod **DCK 02**

Gwiazdka 40x40 mm
czekolada deserowa
180 szt. w opakowaniu

52,00 cena netto
63,96 cena brutto

Folie czekoladowe - Gwiazdkowe

Folie z gotowym czekoladowym wzorem do nanoszenia na czekolady to jeden z pierwszych produktów w historii firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. Pierwsze folie produkowane były już przez naszą firmę w 1994r ! Oprócz wzorów świątecznych oferujemy także uniwersalne wzory (pełna oferta w katalogu i sklepie internetowym) oraz realizujemy personalizowane wzory pod specjalne zamówienia zarówno do odlewania fantazyjnych, personalizowanych dekoracji, jak również dedykowane do form magnetycznych do personalizowanych pralin z nadrukiem.

WSZYSTKIE WZORY NA FOLIACH CZEKOLADOWYCH NIE ZAWIERAJĄ BARWNIKÓW AZO

kod **FK 216**

rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
kremowy
25 szt. w opakowaniu

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

kod **FK 213**

rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
kremowy
25 szt. w opakowaniu

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
cynamonowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe
25 szt. w opakowaniu

kod **FK 214**

kod **FK 217**

rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
kremowy
25 szt. w opakowaniu

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

rozmiar folii 300x200mm
wzór 1-kolorowy
cynamonowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe
25 szt. w opakowaniu

kod **FK 215**

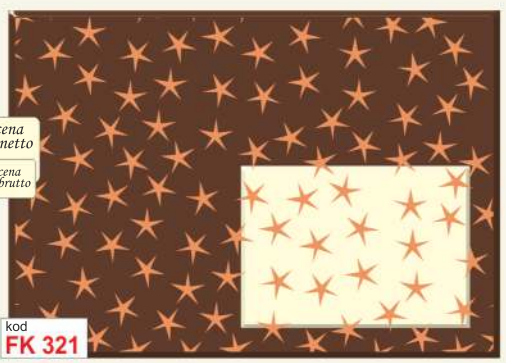
kod **FK 219**

rozmiar folii 300x200mm
wzór 2-kolorowy
biało-cynamonowy
25 szt. w opakowaniu

45,00 cena netto
55,35 cena brutto

23,00 cena netto
28,29 cena brutto

rozmiar folii 260x120mm
wzór 1-kolorowy
cynamonowy
pasuje także na białą
czekoladę i masy cukrowe
25 szt. w opakowaniu



kod **FK 321**

Dekoracje czekoladowe - Sylwestrowo-noworoczne

Wysokiej jakości gotowe dekoracje czekoladowe z karnawałowymi napisami, wzorami, kształtami.
Wykonane z czekolady deserowej CALLEBAUT o zawartości kakao 60% lub z białej czekolady.
Napisy wykonane na bazie białej czekolady i masła kakaowego **NIE ZAWIERAJĄ BARWNIKÓW AZO**

AZO FREE

kod **DCN169**

Dekoracje okrągłe 40 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
50 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod **DCN 256**

Noworoczno-Karnawałowe 60x17 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
100 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN155**

Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk cynamonowy
80 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN179**

Dekoracje okrągłe 40 mm
czekolada biała
nadruk popielaty
50 szt. w opakowaniu

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

Studniówka 60x17 mm
czekolada deserowa
nadruk lawendowy
100 szt. w opakowaniu

kod **DCN 257**

35,00 cena netto
43,05 cena brutto

kod **DCN214**

Dekoracje 40x30 mm
czekolada biała
nadruk cynamonowy
80 szt. w opakowaniu

21 stycznia ! 22 stycznia !

Dekoracje czekoladowe - Dzień Babci i Dziadka

Wysokiej jakości gotowe dekoracje czekoladowe z okolicznościowymi napisami, wzorami, kształtami.
Wykonane z czekolady deserowej CALLEBAUT o zawartości kakao 60% lub z białej czekolady.
Napisy wykonane na bazie białej czekolady i masła kakaowego
NIE ZAWIERAJĄ BARWNIKÓW AZO (o ile nie wskazano inaczej)

kod DCN241

Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk różowo-kremowy
80 szt. w opakowaniu

44,00 cena netto
54,12 cena brutto

kod DC 446

Dekoracje serca 40 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
90 szt. w opakowaniu

38,00 cena netto
46,74 cena brutto

kod DCN258

Dekoracje 40x30 mm
czekolada deserowa
nadruk różowy i lawendowy
40 szt.+40 szt. w opak.
w jednym opak. dwa wzory

39,00 cena netto
47,97 cena brutto

Dekoracje serca 40 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
90 szt. w opakowaniu

kod DC 448

38,00 cena netto
46,74 cena brutto

kod DCN243

Dekoracje 35x35 mm
czekolada deserowa
nadruk zielono-malinowy
skład zawiera barwniki AZO
60 szt. w opakowaniu

44,00 cena netto
54,12 cena brutto

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

kod DCN154

Dekoracje 55x40 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
50 szt. w opakowaniu

kod DCN244

Dekoracje 30x25 mm
czekolada deserowa
nadruk różowy
130 szt. w opakowaniu

39,50 cena netto
48,59 cena brutto

kod DCN245

Dekoracje 35x35 mm
czekolada deserowa
nadruk kremowy
60 szt. w opakowaniu

34,00 cena netto
41,82 cena brutto

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

kod DCN161

Dekoracje 50x25 mm
czekolada biała
nadruk dwukolorowy
cynamonowo-malinowy
80 szt. w opakowaniu

Dekoracje 50x25 mm
czekolada biała
nadruk dwukolorowy
cynamonowo-malinowy
80 szt. w opakowaniu

kod DCN162

48,00 cena netto
59,04 cena brutto

kod DCN246

Dekoracje 35x35 mm
czekolada deserowa
nadruk różowy i cynamonowy
30 szt.+30 szt. w opakowaniu
w jednym opakowaniu dwa wzory

38,00 cena netto
46,74 cena brutto

Barwniki złote i błyszczące

idealne w okresie świąteczno-noworocznym !

Barwniki pudrowe błyszczące-metalizowane. Przepiękne kolory, wysoka efektywność krycia, a przede wszystkim niepowtarzalny efekt zdobniczy i połysk. Barwniki pudrowe błyszczące nanosimy bezpośrednio na dekoracje i wyroby cukiernicze za pomocą pędzelka. Można je nanosić na czekoladę, masy cukrowe i inne wyroby. Opakowania 3-5g

10,56 cena netto
12,99 cena brutto

kod BRZ 03 — Płomień Majów

kod BRZ 10 — Atomowe tango

kod BRZ 04 — Imbirowy błysk

kod BRZ 08 — Marokańska czerwień

kod BRZ 02 — Ogień Azteków

kod BRZ 16 — Księżycowy pył

kod BRZ 09 — Słoneczna sawanna

kod BRZ 05 — Złoty skarb Inków

kod BRZ 06 — Złote piaski

kod BRZ 13 — Galaktyczna zieleń

kod BRZ 12 — Gwiazda polarna

kod BRZ 18 — Pierścienie Saturna

kod BRZ 07 — Jasne srebro

kod BRZ 01 — Ciemne srebro

Barwniki proszkowe „złote" do mas cukrowych, marcepanu i czekolady

Barwniki proszkowe serii "złote", lśnią i błyszczą po naniesieniu na masę cukrową, marcepan, czekoladę. Barwniki można nanosić bezpośrednio na gotowe dekoracje, torty lub praliny przy pomocy pędzelka. Drobinki złotego proszku pięknie się wówczas mienią i błyszczą. Piękne kolory, wyraźny błysk to główne atuty barwników. W porównaniu z barwnikami pudrowymi mają nieco grubszą strukturę. Opakowania 20g

30,00 cena netto
36,90 cena brutto

kod BZ 01 — złoty jasny

kod BZM 01 — złoty perłowy

kod BZM 02 — złoty

kod BZ 03 — srebrny

kod BZ 04 — miedziany

kod BZ 07 — biel satynowa

kod BZ 02 — złoty ciemny

Barwniki brokatowe Glitter

12,19 cena netto
14,99 cena brutto

Są okresy w roku gdy „zwykły” błysk to za mało. W okresie świąteczno-noworocznym lub weselnym często wymagany jest dodatkowy efekt „brokatowy”. Barwniki brokatowe Glitter spełnią w tej kwestii najbardziej wymagające oczekiwania. Oczywiście barwniki Glitter są w 100% jadalne. Barwniki brokatowe dzięki specyficznej „kryształowej” strukturze migoczą i połyskują niczym bombki brokatowe. Opakowania 3-5g

Farby metaliczne fluidowe

18,05 cena netto
22,20 cena brutto

Piękne farby metaliczne Rainbow Dust w postaci fluidu dzięki swojej specjalnej, gęstej konsystencji doskonale nadają się do bezpośredniego nakładania na masy cukrowe, czekoladę, marcepan itp. dając niespotykany dotychczas, przepiękny efekt pełnego metalicznego krycia powierzchni. Barwniki można nakładać pędzelkiem lub specjalną gąbką. Opakowania 25ml

Gąbka dekoratorska do równomiernego nakładania farby metalicznej fluidowej

17,07 cena netto
21,00 cena brutto

Barwniki PUMP-POWDER De’colorica

20,32 cena netto
24,99 cena brutto

Najwyższej jakości barwniki pudrowe w pojemniczkach wyposażonych w pompkę do łatwego i precyzyjnego napylania barwnika na masy cukrowe, marcepan, czekoladę, a także śmietanę czy kremy.

W opakowaniu 10g

20,32 cena netto
24,99 cena brutto

Barwniki „złote” w spray’u PME

Kiedy potrzebujemy w szybki, wygodny i skuteczny sposób „ozłocić” nasze wyroby to nie ma nic lepszego niż barwniki błyszczące w postaci gotowego spray’u. Barwniki po napyleniu przepięknie się błyszczą, a wygodna postać spray’u pozwala na pełną kontrolę dozowania od lekkich smug do pełnego „ozłocenia”.

W opakowaniu 100ml

30,00 cena netto
36,90 cena brutto

30,00 cena netto
36,90 cena brutto

33,01 cena netto
40,60 cena brutto

Barwniki pudrowe do mas cukrowych, marcepanu i czekolady

Przepiękne, wspaniałe kolory, wysoka efektywność krycia, niepowtarzalny efekt zdobniczy niedostępny nigdy wcześniej, wyjątkowo przystępna cena, to tylko niektóre, najważniejsze atuty barwników pudrowych Rainbow Dust. Barwniki pudrowe nanosimy bezpośrednio na dekoracje i wyroby cukiernicze za pomocą pędzelka, dzięki czemu uzyskujemy całkowicie nowy i niepowtarzalny efekt dekoratorski, jakiego nigdy wcześniej nie można było uzyskać. Barwniki Rainbow Dust dostępne są w bardzo bogatej palecie barw, w której oprócz typowych kolorów matowych znajdziemy również odcienie metaliczne i błyszczące. Barwniki pudrowe możemy łatwo nanosić na powierzchnie z mas cukrowych, marcepanu, czekolady ciemnej i białej oraz w wielu innych zastosowaniach. W opakowaniu 3-5g

8,94 cena netto
11,00 cena brutto

kod BR 09 choinka świąteczna
kod BR 05 błękit poranka
kod BR 06 niemowlęcy błękit
kod BR 40 karaibski niebieski
kod BR 41 królewski niebieski
kod BR 42 morski niebieski
kod BR 07 kapitański niebieski
kod BR 08 oliwkowa zieleń
kod BR 33 kremowy
kod BR 10 zieleń bluszczu
kod BR 43 jesienny zielony
kod BR 11 blada gruszka
kod BR 12 wiosenna trawa
kod BR 13 cytrusowa zieleń
kod BR 14 prymulka
kod BR 15 słoneczny żółty
kod BR 16 skórka cytrynowa
kod BR 17 pikantna musztarda
kod BR 18 brzoskwiniowa rozkosz
kod BR 19 ciasto dyniowe
kod BR 20 mleczna czekolada
kod BR 21 czekolada
kod BR 22 rdzawy
kod BR 23 makowa czerwień
kod BR 24 pomidorowy czerwony
kod BR 25 czerwień chili
kod BR 44 truskawkowy
kod BR 26 głęboka czerwień
kod BR 27 wiśniowy sad
kod BR 28 bordo
kod BR 30 oberżyna
kod BR 45 rubinowy
kod BR 46 burgund
kod BR 31 kropla lawendy
kod BR 35 jasna terakota
kod BR 36 cukierkowy róż
kod BR 47 różowy cień
kod BR 48 różowy
kod BR 37 śnieżny szlak
kod BR 38 szary cień
kod BR 39 czarna magia

8,94 cena netto
11,00 cena brutto

Barwniki TEMPERA

Nowej generacji barwniki spożywcze pozwalające na malowanie dekoracji i napisów na czekoladzie, marcepanie, masach cukrowych, dragancie itp. Specjalna konsystencja przypominająca farby pozwala na nanoszenie kolejnych warstw, a następnie ich artystyczne cieniowanie i mieszanie. Idealne także do napisów i detali typu oczy lub uśmiechy figurek cukrowych.
Gotowe do użycia w pięknych kolorach ! W opakowaniu 25g

De'colorica professional art&food colors

14,00 cena netto
17,22 cena brutto

kod BT 102 Biały	kod BT 110 Czarny	kod BT 114 Srebrny
kod BT 004 Intensywny różowy	kod BT 006 Czerwony matowy	kod BT 003 Królewski niebieski
kod BT 000 Zielony	kod BT 010 Perłowy różowo-złoty	kod BT 111 Perłowo-złoty
kod BT 113 Perłowy złoty brąz		

14,00 cena netto
17,22 cena brutto

Czekoladowy zamsz w spray'u De'colorica

Najwyższej jakości barwniki na bazie masła kakaowego w postaci spray'u do napylania i uzyskiwania efektu zamszu. Doskonała jakość, duża wydajność, ładne kolory i dostępna cena to cechy charakterystyczne barwników zamszowych De'colorica.
Pojemność w opakowaniu 400ml

75,20 cena netto
92,50 cena brutto

biały	kod BVD 24
jasny niebieski	kod BVD 31
różowy	kod BVD 34
pomarańczowy	kod BVD 40
żółty	kod BVD 41
biała czekolada	kod BVD 37
mleczna czekolada	kod BVD 42
ciemna czekolada	kod BVD 45
czarny	kod BVD 35
zielony	kod BVD 26
czerwony	kod BVD 32

Barwniki żelowe

RAINBOW DUST COLOURS

barwniki żelowe do mas cukrowych

Barwniki RainbowDust w postaci żelu to idealna konsystencja, wysoka wydajność, doskonałe rozprowadzanie w masie, intensywne kolory i szeroka gama pięknych odcieni. Barwniki dzięki swojej konsystencji żelu idealnie rozprowadzają się w masie, barwiąc ją na ładny, równomierny i jednolity kolor. Wygodne w użyciu opakowania w tubkach 25g

11,38 cena netto
14,00 cena brutto
w opakowaniu 25g

kod BPG 28 Czerwony	kod BPG 06 Burgund	kod BPG 27 Bordowy	kod BPG 26 Fioletowy	
kod BPG 23 Brzoswkinia	kod BPG 24 Różowy	kod BPG 25 Makowy	kod BPG 32 Truskawkowy	kod BPG 29 Rubinowy
kod BPG 11 Agrest	kod BPG 18 Limonkowy	kod BPG 04 Jasny zielony	kod BPG 16 Zielony listek	kod BPG 10 Eukaliptus	kod BPG 13 Świąteczny zielony
kod BPG 01 Akwamaryna	kod BPG 36 Turkusowy	kod BPG 31 Błękitne niebo	kod BPG 14 Błękitny lód	kod BPG 02 Błękitny „baby”	kod BPG 20 Morski
kod BPG 33 Słonecznik	kod BPG 22 Pomarańczowy	kod BPG 35 Terakota	kod BPG 07 Karmelowy	kod BPG 08 Orzechowy	kod BPG 05 Brązowy
kod BPG 37 Żółty	kod BPG 09 Karmelowy	kod BPG 21 Oliwkowy	kod BPG 15 Khaki	kod BPG 12 Szary	kod BPG 03 Czarny

UWAGA - powyższe kolory są jedynie próbą komputerowego odwzorowania właściwych kolorów barwników i mogą różnić się od rzeczywistych kolorów odcieniem w zależności od charakterystyki i składu barwionej masy

Barwniki żelowe

De'colorica professional art&food colors

nowe barwniki żelowe do mas cukrowych

Najnowsza oferta marki De'colorica to doskonałe w każdym względzie barwniki żelowe. Idealna konsystencja zapewnia dużą wydajność i doskonałe rozprowadzanie w masie. Intensywne, żywe kolory, szeroka gama pięknych odcieni w przystępnej cenie !
Po raz pierwszy dostępna także pełna paleta barw w wersji nie zawierającej w swoim składzie barwników AZO !

Wygodne w użyciu opakowania pozwalają w przeciwieństwie do tubek na wykorzystanie barwnika do „ostatniej kropli". W opakowaniu 30g

NEW ! NOWOŚĆ ! NEUE !

10,00 cena netto
12,30 cena brutto
w opakowaniu 30g

10,00 cena netto
12,30 cena brutto
w opakowaniu 30g

kod BG 035 Kość słoniowa	kod BG 017 Skóra	kod BG 034 Skóra wielbłąda	kod BG 823 Brązowy	kod BG 016 Ciemny brązowy	
kod BG 020 Limonkowy	kod BG 015 Zielony listek	kod BG 027 Jasny zielony	kod BG 820 Zielony	kod BG 001 Zielony las	kod BG 000 Pień drzewa
kod BG 005 Truskawkowy róż	kod BG 819 Czerwony	kod BG 024 Świąteczna czerwień	kod BG 003 Wiśniowy	kod BG 023 Bordowy	kod BG 025 Burgund
kod BG 006 Niebieski lazur	kod BG 002 Niebieski kapitański	kod BG 022 Niebieski królewski	kod BG 821 Fioletowy	kod BG 818 Różowy	kod BG 026 Brzoskwiniowy
kod BG 817 Żółty	kod BG 816 Pomarańczowy	kod BG 021 Żółty jajeczny	kod BG 004 Czarny fluo	kod BG 822 Czarny	

10,00 cena netto
12,30 cena brutto
w opakowaniu 30g

Barwniki żelowe nie zawierające w swoim składzie barwników grupy AZO.

10,57 cena netto
13,00 cena brutto
w opakowaniu 30g

AZO FREE

kod BG 100 Różowy dziecięcy bez AZO !	kod BG 620 Różowy bez AZO !	kod BG 623 Fioletowy bez AZO !	kod BG 102 Czarny Nero bez AZO !	kod BG 624 Czarny bez AZO !	
kod BG 103 Biały fluo bez AZO !	kod BG 619 Żółty bez AZO !	kod BG 617 Pomarańczowy bez AZO !	kod BG 621 Czerwony bez AZO !	kod BG 618 Niebieski bez AZO !	kod BG 622 Zielony bez AZO !

UWAGA - powyższe kolory są jedynie próbą komputerowego odwzorowania właściwych kolorów barwników i mogą się różnić od rzeczywistych kolorów odcieniem w zależności od charakterystyki i składu barwionej masy

NEW ! NOWOŚĆ ! NEUE !

Model Past

do modelowania

kod **MP**

Masa cukrowa do modelowania "Model Past" - śnieżnobiała"

Doskonała, sztywna masa do modelowania figurek, dekoracji i ozdób. Miękka podczas pracy, doskonale "zapamiętuje" nadany jej kształt. Zawiera masło kakaowe dzięki czemu idealnie się łączy, a miejsca łączeń po wygładzeniu stają się niewidoczne. Nie wysycha i nie twardnieje.

Pakowana w niewielkie opakowania 1kg

33,90 cena netto
41,70 cena brutto

PROMOCJA przy zakupie pięciu opakowań niższa cena :

164,42 cena netto
202,24 cena brutto

Wonder Past

do obkładania

kod **WP**

Masa cukrowa do obkładania "Wonder Past" - śnieżnobiała"

Wspaniała masa idealna do obkładania tortów. Bardzo miękka i elastyczna, nie pęka na krawędziach i łatwo dopasowuje się do obkładanych kształtów. Zawiera masło kakaowe dzięki czemu idealnie się łączy, a miejsca łączeń po wygładzeniu stają się niewidoczne.

Pakowana w niewielkie opakowania 1kg

21,95 cena netto
27,00 cena brutto

PROMOCJA przy zakupie pięciu opakowań niższa cena :

106,46 cena netto
130,95 cena brutto

Daisy Past

do form silikonowych

kod **DP**

Masa do form i kwiatów "Daisy Past" - śnieżnobiała"

Miękka i bardzo elastyczna masa idealna do łatwego wykonywania ozdobnych koronek na specjalnych matach silikonowych oraz do odciskania w formach KarenDavies. Jest śnieżnobiała, ale można ją barwić. Doskonała także do wykonywania delikatnych ultracienkich płatków kwiatów. Daje się łatwo kształtować zachowując kształt i nie łamiąc się. Nie wymaga modyfikatorów typu CMC

Pakowana w niewielkie opakowania 500g

25,61 cena netto
31,50 cena brutto

Zimowo - Świąteczne
Formy silikonowe Karen Davies

Seria „wełniana” - Najwyższej jakości formy silikonowe z ultra realistycznymi „wełnianymi” wzorami.
Z tymi formami stworzysz piękny, realistyczny efekt „wełniany” w kilka sekund. Idealny do pokrywania tortów, ciast, babeczek świątecznych, a także do ubierania postaci i wykonywania „wełnianych” figurek. Każdy wzór doskonale łączy się z ozdobami uzyskanymi przy pomocy foremek do guzików, broszek oraz z innymi „wełnianymi” wzorami.

kod FKD 972

Forma Karen Davies „Ścieg wełniany 1”
Wielkość formy: 21x12cm

83,33 cena netto
102,50 cena brutto

kod FKD 610

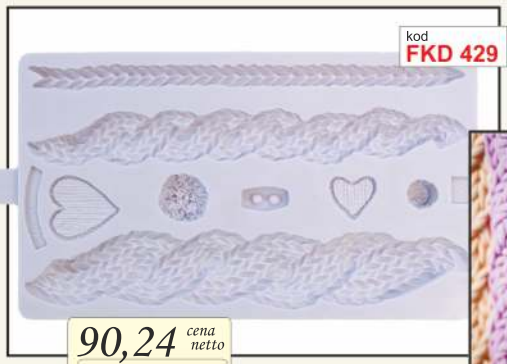
Forma Karen Davies „Ścieg wełniany 2”
Wielkość formy: 21x12cm

83,33 cena netto
102,50 cena brutto

kod FKD 627

Forma Karen Davies „Ścieg wełniany 3”
Wielkość formy: 21x12cm

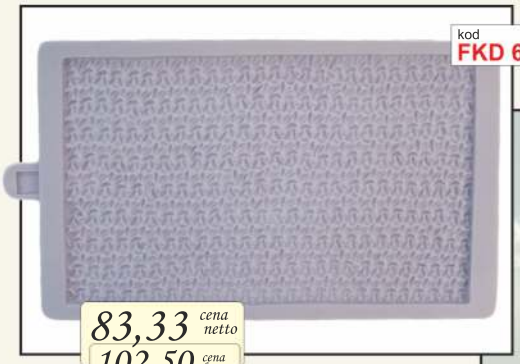
83,33 cena netto
102,50 cena brutto



kod **FKD 429**

90,24 cena netto
111,00 cena brutto

Forma Karen Davies „Wełniane warkocze, sznury, ozdoby”
Wielkość formy: 21x12cm



kod **FKD 658**

83,33 cena netto
102,50 cena brutto

Forma Karen Davies „Ścieg wełniany 4”
idealne także do figurek w stylu amigurumi
Wielkość formy: 21x12cm

Forma Karen Davies „Śnieżynki”
Ta duża i piękna forma Karen Davis pozwala na uzyskanie spektakularnego efektu śnieżynek. Idealna także do dekorowania tortów dla dzieci z bajki „Frozen” Wielkość formy: 37x12cm

kod **FKD 733**

121,95 cena netto
150,00 cena brutto

kod **FKD 726**

90,24 cena netto
111,00 cena brutto

Forma Karen Davies „Miasteczko”
Forma z kamieniczkami i kościółkiem,doskonała nie tylko do zimowych tortów. Kościółek stanie się idealną dekoracją weselną lub komunijną.
Wielkość formy: 21x12cm

55,00 cena netto
67,65 cena brutto

kod FKD 293

Forma Karen Davies Cupcake „Zimowy z pomponem”
Wielkość formy: 7,5x7,5cm

55,00 cena netto
67,65 cena brutto

kod FKD 286

Forma Karen Davies Cupcake „Zimowy z kokardką”
Wielkość formy: 7,5x7,5cm

55,00 cena netto
67,65 cena brutto

kod FKD 313

Forma Karen Davies Cupcake „Mikołaj”
Wielkość formy: 7,5x7,5cm

kod FKD 392

Forma Karen Davies „Dekoracja świąteczna”
idealna jako figurki oraz jako obramowanie tortu
Wielkość formy: 18x5cm

65,00 cena netto
79,95 cena brutto

kod FKD 498

Forma Karen Davies „Zestaw dekoracji świątecznych”
Wielkość formy: 21x12

90,24 cena netto
111,00 cena brutto

kod FKD 156

Forma Karen Davies „Cupcake - misio”
Wielkość formy: 9x6cm

65,03 cena netto
79,99 cena brutto

30,00 cena netto
36,90 cena brutto

kod FS 14

Foremka silikonowa
”Twarz Mikołaja” rozmiar 80mm

22,00 cena netto
27,06 cena brutto

kod FS 20

Foremka silikonowa
”Dzwoneczki” rozmiar 70mm

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

kod FST 006

Foremka silikonowa
”Mały Mikołaj” rozmiar 50mm

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

kod FST 099

Foremka silikonowa
”Mały Bałwanek” rozmiar 50mm

60,00 cena netto
73,80 cena brutto

kod FSM 087

Foremka silikonowa
”Aniołek z Gwiazdą” rozmiar 110x40mm

60,00 cena netto
73,80 cena brutto

kod FSM 072

Foremka silikonowa
”Bobas-Jezusinek” rozmiar 75x55mm

kod ANG WP101

Wykrawaczka plastikowa “Pierniczkowy ludek”
Rozmiar: 69x90 mm

15,85 cena netto
19,50 cena brutto

24,80 cena netto
30,50 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem “Poinsecja/ Gwiazda Betlejemska”
W komplecie 4 szt.
Rozmiar:
32, 52, 60 i 62 mm

kod ANG WP 79

kod ANG FP07

Foremki plastikowe do dzwonków
komplet foremek do formowania przestrzennych dzwonków.
w komplecie 3 rozmiary

9,00 cena netto
11,07 cena brutto

10,16 cena netto
12,50 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe "Choinki"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 25, 35 i 65 mm

kod ANG WP14

15,85 cena netto
19,50 cena brutto

kod ANG WP42

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Mini gwiazdki"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 7, 10 i 13 mm

24,80 cena netto
30,50 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Rudolfy"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 24, 39 i 53 mm

kod ANG WP78

kod ANG WP100

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Śnieżynki mini"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 12, 12 i 15 mm

19,51 cena netto
24,00 cena brutto

25,00 cena netto
30,75 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Śnieżynki"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 25, 40 i 55 mm

kod ANG WP23

kod ANG WP4

21,95 cena netto
27,00 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Ostrokrzew"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 20, 30 i 36 mm

24,80 cena netto
30,50 cena brutto

Wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem "Ostrokrzew XL"
w komplecie 3 szt.
Rozmiary: 43, 50 i 60 mm

kod ANG WP4XL

kod COO 103

Duże wykrawaczki plastikowe z tłoczkiem do ciasteczek "Świąteczne ciasteczka"
w komplecie 2 szt.
Rozmiary:
87x88 mm, 82x64 mm

24,38 cena netto
29,99 cena brutto

OFERTA SEZONOWA
ważna do wyczerpania zapasów

kod ANG WP12

Wykrawaczka plastikowa z tłoczkiem "Mikołaj"
Rozmiary 55 mm

9,50 cena netto
11,69 cena brutto

10,16 cena netto
12,50 cena brutto

Wykrawaczka plastikowa z tłoczkiem "Mikołaj"
Rozmiary 120 mm

kod ANG WP13

Świąteczne owijki do muffinek i cupcakes
rozmiar 50mm, 12 szt. w opakowaniu

kod OW 923

11,50 cena netto
14,15 cena brutto

Świąteczne mini pudełka do cupcakes i muffinek
W opakowaniu 10 sztuk, Rozmiar 60x60x60mm
Otwarte z góry pudełka idealnie mieszczą cupcaki i muffinki w papilotkach.

kod OWP 03

kod OWP 02

6,50 cena netto
8,00 cena brutto

Formy PET do tortów 3D

Jeden ze sposobów użycia - **Torty 3D w masach cukrowych**

kod FT 20

Forma PET
"Mikołaj"
Rozmiar 22 cm

16,26 cena netto
20,00 cena brutto

kod FT 26

Forma PET
"Prezent"
Rozmiar 17 cm

16,26 cena netto
20,00 cena brutto

kod FP 4001

Formy PET komplet form do odlewu z czekolady świątecznych dekoracji
W zestawie 3 foremki
wysokość dekoracji ok. 110 mm

8,94 cena netto
11,00 cena brutto

Gotowe formy z tworzywa PET do wykonywania odlewów z czekolady

Elastyczne foremki plastikowe idealnie nadają się do odlewania dekoracji z czekolady oraz mas czekoladopodobnych. Wystarczy foremkę zalać czekoladą np. przy pomocy tutki, odczekać chwilę, aż czekolada zastygnie i wyjąć gotową dekorację z foremki. Formy przed wylaniem można także pomalować specjalnymi barwnikami do czekolady, aby uzyskać wielokolorowe odlewy.

kod FP 1028

Foremka PET
Mikołaj
3 szt. na foremce
wielkość 125x70mm

15,45 cena netto
19,00 cena brutto

Foremka PET
Głowa Mikołaja
4 szt. na foremce
wielkość 80x55mm

kod FP 1009

15,45 cena netto
19,00 cena brutto

Foremki z tworzywa PET do wylewania mini dekoracji czekoladowych

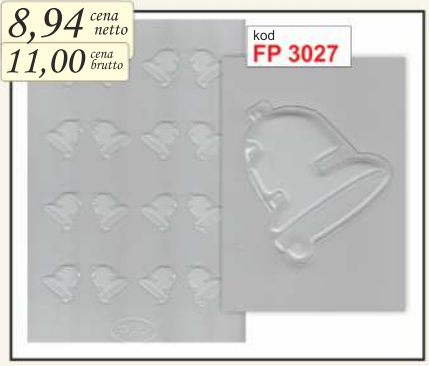
Przeznaczone do wykonywania w szybki i łatwy sposób niewielkich, potrzebnych w codziennej produkcji dekoracji z czekolady. Foremki układa się na sztywnym podkładzie, i zalewa czekoladą metodą przeciągnięcia (jak na zdjęciu obok). Po zalaniu foremki, zdejmujemy ją z podkładu, a na podkład możemy już ułożyć kolejną foremkę. Podkład pasuje do wszystkich foremek niezależnie od kształtu dekoracji. Każda foremka pozwala na wylanie 16 szt. dekoracji wielkości ok. 3x4 cm.

kod FP plexi

45,00 cena netto
55,35 cena brutto

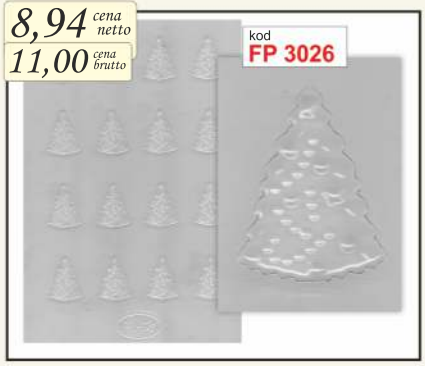
Podkład plexi do wylewania

Foremki PET do odlewania mini dekoracji z czekolady



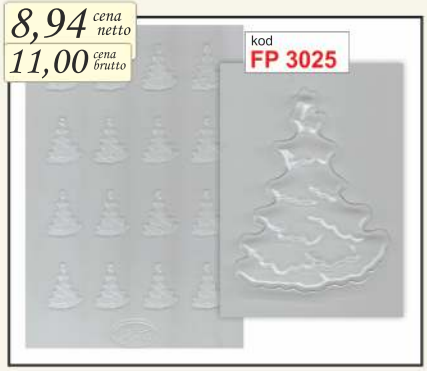
8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3027

8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3028

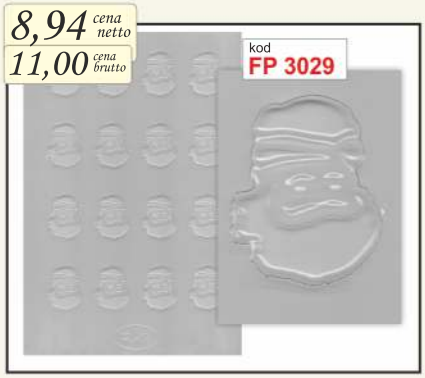


8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3026

8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3030



8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3025



8,94 cena netto
11,00 cena brutto
kod FP 3029

Papilotki papierowe do pieczenia muffinek i dekorowania cupcakes - rozmiar standard
rozmiar dna 50mm, wysokość 30mm, 60 szt. w opakowaniu

4,88 cena netto
6,00 cena brutto

4,88 cena netto
6,00 cena brutto

4,88 cena netto
6,00 cena brutto

Papilotki metalizowane do muffinek i cupcakes
rozmiar standard, 30 szt. w opakowaniu
papilotki metalizowane, nadają się również do pieczenia.

5,28 cena netto
6,49 cena brutto

Papilotki metalizowane do pralin, trufli, mini cupcaków
rozmiar mini, 45 szt. w opakowaniu
papilotki metalizowane, nadają się również do pieczenia.

4,88 cena netto
6,00 cena brutto

Royal icing - szprycówka - gotowy lukier idealny do dekoracji pierniczków !

kod SI 2,5

SUPER ICE Gotowy lukier inaczej tzw. szprycgus/szprycówka lub z angielskiego Royal Icing. Gotowy do użycia w postaci proszku. Po wymieszaniu z wodą otrzymujemy doskonale aksamitną masę do szprycowania. Super Ice jest biała, ale w prosty sposób daje się barwić. Jest bezpieczna, bo nie zawiera jaj. W opakowaniu 2,5kg proszku.

58,54 cena netto
72,00 cena brutto

LUKIER BEZPIECZNY nie zawiera jaj !

kod IS 1

Isomalt - gotowy do użycia proszek gwarantujący spektakularne dekoracje !

ISOMALT Pozwala na stosunkowo łatwe wykonywanie zarówno drobnych, przezroczystych lub błyszczących dekoracji jedynie po podgrzaniu np. w kuchence mikrofalowej, jak i do przeciągania i formowania większych kompozycji ozdób karmelarskich. W niewielkim stopniu chłonie wilgoć z powietrza dzięki czemu dekoracje z Isomaltu długo zachowują swój charakterystyczny połysk.
W opakowaniu 1kg

26,02 cena netto
32,00 cena brutto

kod IS 1
"Isomalt"
w opak. 1kg

Zapraszamy na Profesjonalne szkolenia

Szkolenia profesjonalnego dekoratorstwa cukierniczego
w firmie PAN Centrum Słodkiej Dekoracji prowadzi
Mistrzyni Cukiernictwa Małgorzata Weber
Specjalistka stylu angielskiego,
Mistrzyni Karmelarstwa Artystycznego,
Przewodnicząca Jury
Europejskich Mistrzostw Dekoracji Tortów ExpoSweet,
prowadzi szkolenia w Polsce i zagranicą już od ponad 20 lat

Terminarz szkoleń W sprawie zapisów i informacji na temat najbliższych wolnych terminów szkoleń prosimy o kontakt z Mistrzynią Małgorzatą Weber pod numerem telefonu
tel. 513 050 189

Ze względu na dużą popularność szkoleń, terminy należy rezerwować z wyprzedzeniem.

Szczegółowa tematyka i zakres szkolenia jest każdorazowo uzgadniany z Mistrzem prowadzącym szkolenie celem dopasowywana do indywidualnych potrzeb, wiedzy i możliwości uczestników.

Szkolenia są zawsze indywidualne. Każde szkolenie organizowane jest dla uczestników z jednej firmy, dzięki czemu uzyskujemy niepowtarzalny klimat zajęć i wyjątkowo wysoką skutecznością nauczania.
W szkoleniu może wziąć udział od jednej do dziesięciu osób z jednej firmy.

Szkolenia są jednodniowe. Każdy temat szkolenia (każdy stopień) realizowany jest w ciągu jednego dnia. Możliwe jest szkolenie kilkudniowe.

Zajęcia prowadzone są w profesjonalnej sali szkoleń
w siedzibie firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu.

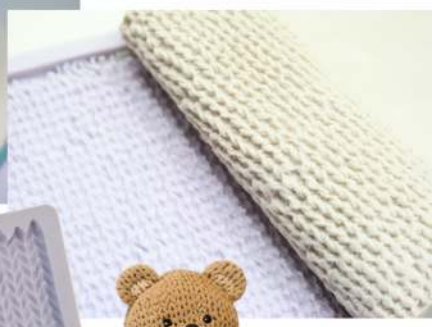
W ramach szkolenia zapewnione są wszelkie niezbędne surowce i oprzyrządowanie na każdym stanowisku szkoleniowym. Wszystkie wykonane w trakcie szkolenia dekoracje i atrapy tortów uczestnicy mogą zabrać nieodpłatnie do swoich firm.
W trakcie szkolenia wszyscy uczestnicy otrzymują bezpłatny lunch.
Szkolenia są odpłatne zgodnie z obowiązującym cennikiem.

Uczestnicy szkoleń otrzymują rabat w wysokości **10%** na wszystkie dokonywane w dniu szkolenia zakupy w sklepie firmowym firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. Przyznany rabat dotyczy również wszystkich składanych w tym dniu zamówień do realizacji w terminie późniejszym.

Na zakończenie szkolenia każdy uczestnik otrzymuje specjalny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia na danym etapie w wybranej tematyce.

Już dzisiaj zarezerwuj sobie termin szkolenia zimowego

Amigurumi styl z formami Karen Davies !



Już dzisiaj zarezerwuj sobie termin szkolenia świątecznego

Gwiazdka z formami Karen Davies !

PAN Centrum Słodkiej Dekoracji
ul.Kolejowa 57 , 60-715 Poznań , POLAND

biuro@pan-centrum.pl
tel. (+48) 61 661 36 36
tel. (+48) 61 869 92 81

biuro@pan-centrum.com
tel. (+48) 61 869 92 80
fax (+48) 61 661 42 70

sklep internetowy www.pan-centrum.pl

P.AN® CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI

OFICJALNY PRZEDSTAWICIEL W POLSCE FIRM:

Martellato · Laped · PME® · De'colorica professional art&food colors · KOPYFORM · RAINBOW DUST COLOURS · JEM™ · Karen Davies SUGARCRAFT · COVE · FMM