MONA LISA®

SORPRÉNDELES A TODOS

CON DECORACIONES INCREÍBLES

NOVEDADES
DOME

FORMA
COLOR
TEXTURA
SABOR

Guía creativa

ÍNDICE

NUEVO ..... p. 4 - 7

DOME CHOCOLATE NEGRO ..... p. 4 - 7

EN LA PINTURA ..... p. 8 - 11

POWER FLOWERS™ ..... p. 8 - 11

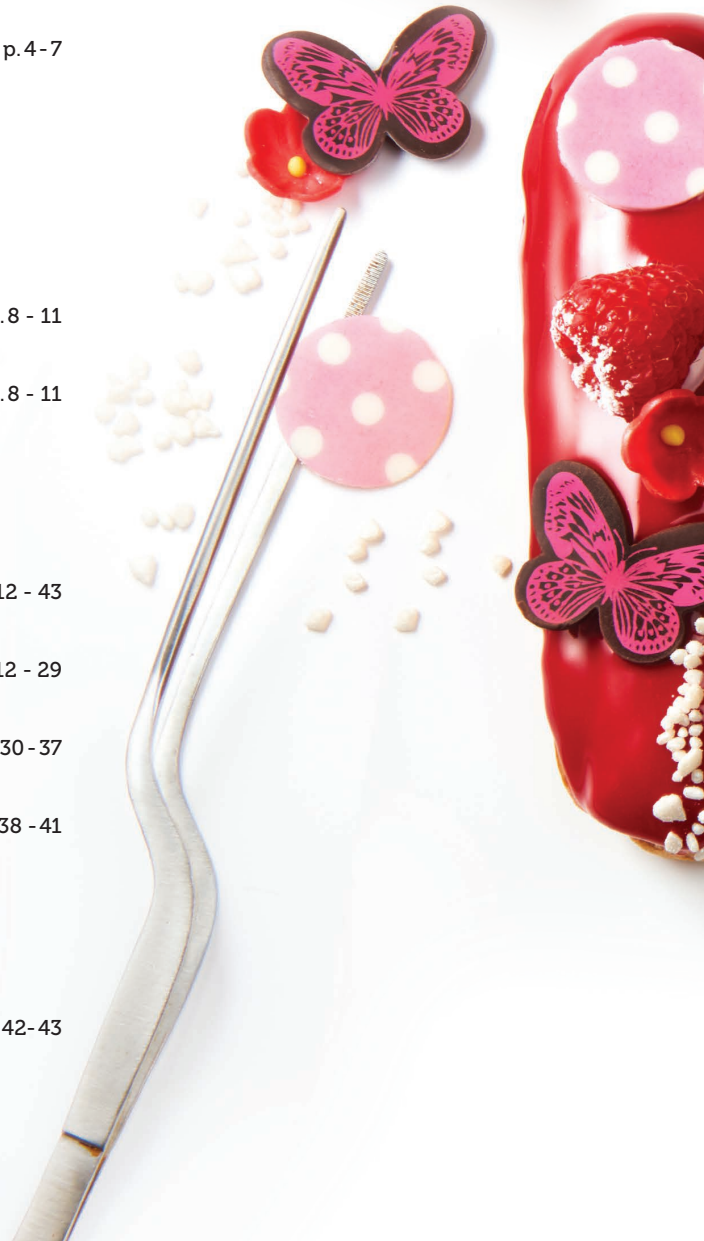
PORTAFOLIO ..... p. 12 - 43

PANADERÍA Y PASTELERÍA ..... p. 12 - 29

RESTAURANTE Y HELADERÍA ..... p. 30 - 37

CHOCOLATERÍA ..... p. 38 - 41

COCOA HORIZONS ..... p. 42 - 43



¿QUÉ PUEDE HACER MONA LISA POR TI?

CUANTO MAYOR ES LA SATISFACCIÓN Y FIDELIDAD DE LOS CLIENTES, MAYOR ES SU GASTO

Convierte tus pasteles, chocolates y postres cotidianos en estrellas de tu escaparate o menú para atraer a más clientes. ¡Demuestra tu destreza y haz que sea el centro de atención trabajando con diferentes formas, texturas y colores para crear un volumen de negocio más grande en tu restaurante o tienda!

ESTAMOS OBSESIONADOS CON EL CHOCOLATE PARA HACER TUS DOMES, RIZOS Y VIRUTAS PERFECTAS

Junto con las agencias líderes en tendencias y chefs influyentes controlamos las futuras expectativas de los consumidores. Sólo eligiendo la receta de chocolate adecuada y cumpliendo con los más altos estándares para un excelente sabor, color y un brillo fascinante.

AH, Y ESTAMOS LOCOS POR LOS DETALLES (DE COLOR)

Tu compleja atención al detalle nos impulsa a aplicar el mismo cuidado al diseño, producción y acabado de nuestros productos: todo empaquetado y enviado con el mayor cuidado. En cuanto a nuestras decoraciones e impresiones de colores, ¡nos esforzamos por seleccionar colores no-azoicos de origen natural tanto como sea posible!

VEGAN

¡INCLUSO HEMOS AÑADIDO DECORACIONES VEGANAS!

Descubre todas las posibilidades, desde lápices de chocolate, esferas y crujientes veganos hasta los emocionantes rizos y virutas. Todo sin ingredientes derivados de los animales para sorprender tanto a veganos como a “foodies” en busca de momentos inolvidables.

MoNA LISA

NUEVO

FORMA

DOME CHOCOLATE NEGRO

AÑADE TU PROPIO GIRO, COMO SEA QUE LO GIRES

ø 65 mm

DOME CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CM-21428E0-999
FORMATO: 28 PCS – 0.28 KG

Nuestras brillantes cúpulas de chocolate se hacen con chocolate extra amargo 64% y tienen un elegante diseño de concha de sólo 1.4 mm para un aspecto único y refinado. Añade valor extra en un suspiro y ahorra tiempo de manera sofisticada.

EN POSTRES Y HELADOS

RECETA p. 6-7

Gira y convierte tus platos de postres y creaciones de helado a tu manera. Gracias a su aspecto final de alto nivel y su potente sabor a chocolate, los Domes Chocolate negro son los indiscutibles todo terreno para tu mostrador.

EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

Da forma esférica a tus creaciones de pastelería con su delgada, brillante y suave concha absolutamente perfecta para añadir una extraordinaria capa de chocolate. ¡Lleva tu oferta de tartas y pasteles a otro nivel!

VANILLA MANGO CALIENTE Y FRÍO

DOME CHOCOLATE NEGRO
CHD-CM-21428E0-999

CRUMBLE DE AVELLANAS

Ingredientes	Preparación
30 g azúcar moreno 30 g mantequilla 30 g harina 30 g polvo de avellana	Mezclar con la batidora plana. Una vez homogeneizada, colar la mezcla.
30 g avellanas picadas	Añadir a la mezcla
Congelar, desmigajar en una bandeja y hornear a 160°C durante 12 min.	

CUBOS DE MANGO

Ingredientes	Preparación
300 g mango	Pelar y cortar dados de 8 mm. Guardar para presentación.

CREMA SUAVE DE VAINILLA

Ingredientes	Preparación
250 g leche 50 g yema de huevo 30 g crema en polvo 75 g azúcar glas 1 vaina de vainilla	Hacer una crema pastelera.
60 g masa de gelatina	Añadir una vez derretido.
400 g crema batida suave	Añadir.
Colocar en una manga pastelera.	

SALSA CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes	Preparación
200 g leche 100 g nata	Mezclar y calentar.
200 g Cacao Barry Extra-Bitter Cobertura Chocolate negro Guayaquil 64% (CHD-P64EXBG-126)	Derretir y agregar.
80 g Callebaut® Praliné almendra y avellana (PRAMANO-T14)	Añadir.
Licuar y mantener caliente.	

MERMELADA DE MANGO

Ingredientes	Preparación
200 g puré de mango	Calentar a 50°C.
35 g azúcar glas 7 g almidón de patata	Añadir. Llevar a ebullición.
30 g masa de gelatina	Añadir. Extender en un marco de 40x30 cm.
Cortar discos de 2 cm.	

PHILIPPE BERTRAND:

"La mejor temperatura para que la salsa de chocolate derrita el Dome es 55ºC.

Para que destaque aún más, use el corte circular de la parte superior del Dome como su base ".

PARA MÁS INSPIRACIÓN Y RECETAS:
www.monalisadecorations.com

MoNA LISA

COLOR

CREA TODOS LOS COLORES IMAGINABLES CON
POWER FLOWERS™

POWER FLOWERS™ BLANCO
NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19428-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19433-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AZUL
NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19429-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19434-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ ROJO
NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19430-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19435-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AMARILLO
NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19431-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19436-999
  FORMATO: 0.50 KG

Elige y mezcla tus colores favoritos **en segundos**

Descubre Power Flowers ™ un método revolucionario para colorear tu chocolate, manteca de cacao, glaseados y pasteles.
El surtido de Power Flowers ™ viene en 3 colores primarios y blanco.
¡Combínalos y crea todos los colores del arcoíris!

AMARILLOROJOAZULBLANCO

Cada Power Flowers ™ está elaborado únicamente de manteca de cacao pre-cristalizada y colorante.

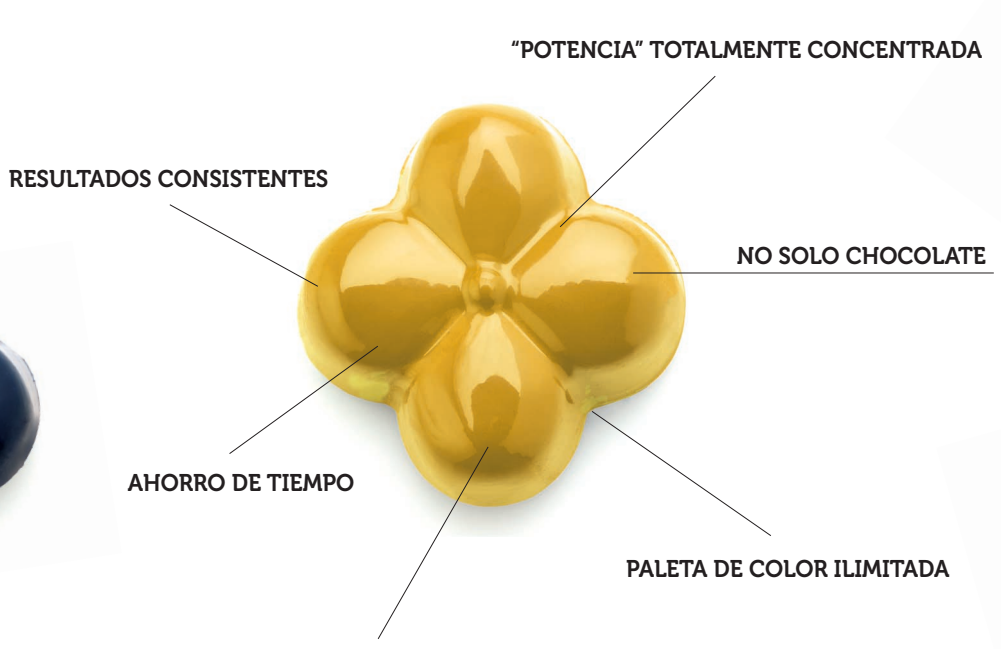
CHRISTA MUYLDERMANS:

"La mayor ventaja de las Power Flowers ™ es la consistencia en la coloración, todos los días. No más desorden con polvos por todos lados".

MoNA LISA

POWER FLOWERS™

TUS BENEFICIOS



1 'Potencia' totalmente concentrada
Debido al poder ultraconcentrado, solo unas pocas Power Flowers™ son todo lo que necesitas para colorear 400 g de masa a base de grasa.

2 No solo chocolate
Power Flowers ™ pueden colorear más que solo chocolate.
Es el sistema ideal para colorear cualquier receta con base grasa, como la manteca de cacao, helado, mousses, mazapán, glaseados, pasta de azúcar, azúcar fondant, crema de mantequilla, masa y más.

3 Paleta de colores ilimitada
Con Power Flowers ™ en 4 colores (rojo, azul, amarillo y blanco) puedes crear todos los colores imaginables. The Color Master y la aplicación gratuita de móvil proporcionan la fórmula correcta para crear todos los colores posibles.

4 Multiples elecciones
Power Flowers ™ son "NO AZO". De esta manera puedes crear un completo espectro de color sin comprometer las reglas específicas impuestas por legislación.

5 Ahorrar tiempo
Power Flowers ™ se derriten de inmediato en el microondas, en chocolate líquido o manteca de cacao. En otras palabras, puedes empezar a colorear inmediatamente. En cuestión de segundos, tu chocolate o manteca de cacao tendrá el tono o color que desees.

6 Resultados consistentes
Power Flowers ™ son fáciles de medir al romperlas en piezas separadas. Con el Color Master y la aplicación móvil gratuita, tienes una fórmula para cada color. Las cantidades indicadas garantizarán el mismo resultado cada vez. Sin desperdicio.

POWER FLOWERS™

DESCARGA LA APLICACIÓN GRATUITA

La aplicación Power Flowers ™ es una biblioteca de colores. Una que te inspira y te ayuda a elegir tus tonos favoritos. Pero hay más: incluso verifica y vuelve a verificar la concentración de color permitida de tu receta. Es un control simple y seguro de la receta que te ayudará con todas tus dudas sobre las reglas o restricciones.

Available on the Mac App Store

GET IT ON Google Play

Consultar los tutoriales en YouTube.com/TheColorCuisine

POWER FLOWERS™

DEJA QUE EL COLOR MASTER SEA TU GUIA

Sigue los pasos a continuación para obtener un espectacular gama de chocolate de colores en cada momento.

1. Elige tu color preferido en el Color Master. Pon los colores y la cantidad de Power Flowers ™ indicados en un bol.
2. Mide la cantidad deseada de chocolate, derrite y vierte 1/4 sobre los Power Flowers™. Espera 1-2 minutos.
3. Mezcla hasta que los Power Flowers™ se disuelvan por completo. Mezcla los 3/4 restantes de chocolate.
4. Pre-cristalizar el chocolate coloreado si es necesario.

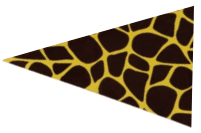
MoNA LISA

DECORACIONES EXCLUSIVAS

PUNTAS DE CHOCOLATE NEGRO

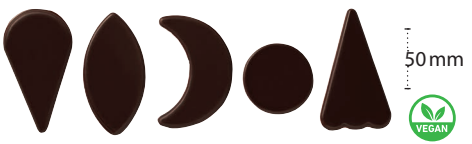
- REFERENCIA: CHD-DE-19823E0-999
  FORMATO: 235 UDS. – 0.62 KG
- ORDER CODE: CHD-DE-19806E0-999
  FORMATO: 650 UDS. – 1.70 KG

LUNAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-DE-19791E0-999
FORMATO: 500 UDS. – 0.72 KG



PUNTAS JURA JIRAFA
REFERENCIA: CHD-PS-19811E0-999
FORMATO: 490 UDS. – 0.90 KG

CIRCUNFERENCIAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-DE-19957E0-999
FORMATO: 1025 UDS. – 1.03 KG

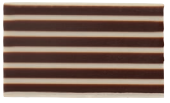


SURTIDO ESTÁNDAR DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-DE-19798E0-999
FORMATO: 800 UDS. – 1 KG

LÁMINAS ONDULADAS JURA DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PS-19830E0-999
FORMATO: 150 UDS. – 0.25 KG

LÁMINAS ONDULADAS JURA DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-PS-19831E0-999
FORMATO: 150 UDS. – 0.25 KG

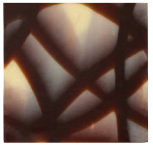
CIRCUNFERENCIAS DE COLORES
REFERENCIA: CHK-PR-19805E0-999
FORMATO: 1025 UDS. – 1.03 KG



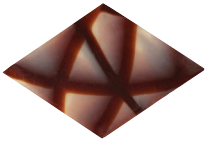
RECTÁNGULO CON RAYAS BLANCAS Y NEGRAS
REFERENCIA: CHX-PS-19821E0-999
FORMATO: 348 UDS. – 0.68 KG

RECTÁNGULOS JURA CEBRA
REFERENCIA: CHW-PS-19814E0-999
FORMATO: 330 UDS. – 0.85 KG

CIRCUNFERENCIAS JURA CEBRA
REFERENCIA: CHW-PS-19815E0-999
FORMATO: 570 UDS. – 1 KG

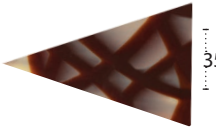


CUADRADOS JURA MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PS-19817E0-999
FORMATO: 360 UDS. – 1.14 KG

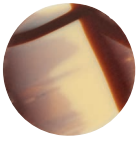


ROMBOS JURA MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PS-19819E0-999
FORMATO: 360 UDS. – 0.77 KG

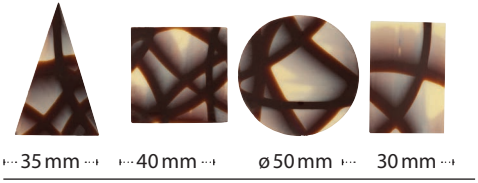
RECTÁNGULOS JURA MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PS-19816E0-999
FORMATO: 330 UDS. – 0.85 KG



PUNTAS JURA MARMOLEADAS
REFERENCIA: CHX-PS-19818E0-999
FORMATO: 490 UDS. – 0.90 KG

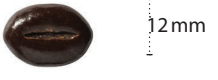


CIRCUNFERENCIAS JURA DE MARMOLEADAS
REFERENCIA: CHX-PS-19820E0-999
FORMATO: 570 UDS. – 1 KG



SURTIDO JURA MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PS-19835E0-999
FORMATO: 340 UDS. – 0.96 KG

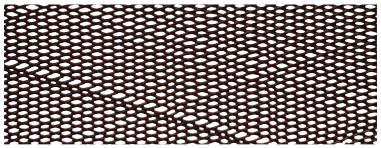
CUCHARAS MARMOLEADAS
REFERENCIA: CHX-DC-90203E0-A99
FORMATO: 108 UDS. – 0.53 KG



GRANOS DE CAFÉ
REFERENCIA: CHF-3D-19953-999
FORMATO: 1 KG

REJILLAS

CORAZONES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-GD-19844E0-999
FORMATO: 130 UDS. – 0.34 KG



LÁMINAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-GD-19838E0-999
FORMATO: 11 UDS. – 1.49 KG

MINI LÁMINA DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-GD-19837E0-999
FORMATO: 195 UDS. – 0.44 KG

POWER FLOWERS™
ROJO NON AZO
CLR-19430-999
CLR-19435-999

DECORACIONES ABIERTAS

ø 35 mm

SURTIDO DECORACIÓN DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-OD-19802E0-999
FORMATO: 600 UDS. – 0.80 KG

SURTIDO FIGURAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-OD-19800E0-999
FORMATO: 700 UDS. – 0.50 KG

SURTIDO ESPECIAL DE CHOCOLATE NEGRO
- REFERENCIA: CHD-OD-19824E0-999
  FORMATO: 195 UDS. – 0.24 KG
- REFERENCIA: CHD-OD-19792E0-999
  FORMATO: 575 UDS. – 0.68 KG

FILIGRANAS DE CHOCOLATE
SIN AZÚCAR
REFERENCIA: CSD-OD-20689E0-999
FORMATO: 550 UDS. – 0.70 KG

60 mm

PLUMAS AMARILLAS
REFERENCIA: CHX-OD-19797E0-999
FORMATO: 500 UDS. – 0.65 KG

DECORACIONES FRUTAS CON SABOR

CEREZAS
REFERENCIA: CHF-25-19862E0-999
FORMATO: 140 UDS. – 0.28 KG

PLÁTANOS
REFERENCIA: CHF-25-19860E0-999
FORMATO: 80 UDS. – 0.21 KG

FRESAS
REFERENCIA: CHF-25-19861E0-999
FORMATO: 105 UDS. – 0.36 KG

MANZANAS
REFERENCIA: CHF-25-19864E0-999
FORMATO: 105 UDS. – 0.36 KG

FRAMBUESAS
REFERENCIA: CHF-25-19859E0-999
FORMATO: 108 UDS. – 0.25 KG

PIÑAS
REFERENCIA: CHF-25-19863E0-999
FORMATO: 108 UDS. – 0.44 KG

LIMONES
REFERENCIA: CHK-25-19865E0-999
FORMATO: 126 UDS. – 0.38 KG

NUEVAS ZANAHORIAS
REFERENCIA: CHK-25-21935E0-999
FORMATO: 135 UDS - 0.23 KG
TAMAÑO MÁS PEQUEÑO

COLOR DE ORIGEN NATURAL

NOTA: el chocolate de color generalmente se encuentra dentro de la categoría de "confitería a base de cacao".

ESFERAS

ø 25 mm

ESFERAS DORADAS VITA
REFERENCIA: CHD-3D-19027E0-999
FORMATO: 63 UDS. – 0.30 KG

ø 25 mm

ESFERAS PLATEADAS VITA
REFERENCIA: CHD-3D-19030E0-999
FORMATO: 63 UDS. – 0.30 KG

ø 25 mm

ESFERAS DE BRONCE VITA
REFERENCIA: CHW-3D-19033E0-999
FORMATO: 63 UDS. – 0.22 KG

ø 30 mm

ESFERAS BRILLANTES
REFERENCIA: CHD-3D-19170E0-999
FORMATO: 54 UDS. – 0.30 KG

ø 25 mm

ESFERAS ENITA
REFERENCIA: CHD-3D-19168E0-999
FORMATO: 63 UDS. – 0.30 KG

ø 30 mm

ESFERAS FIRENZE
REFERENCIA: CHD-3D-19169E0-999
FORMATO: 54 UDS. – 0.30 KG

ø 30 mm

ESFERAS DE INVIERNO
REFERENCIA: CHD-3D-19171E0-999
FORMATO: 54 UDS. – 0.31 KG

VELAS

VELAS DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO
REFERENCIA: CHX-PC-19935E0-999
FORMATO: 100 UDS. – 0.40 KG

VELAS NARANJAS
REFERENCIA: CHX-PC-19934E0-999
FORMATO: 100 UDS. – 0.40 KG

LÁPICES

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19940E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-PC-19939E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19943E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO
REFERENCIA: CHX-PC-19944E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-PC-19945E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES NARANJAS
REFERENCIA: CHX-PC-19942E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

---

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES VERDES
REFERENCIA: CHX-PC-19955E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

---

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES ROSAS
REFERENCIA: CHX-PC-19954E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

---

110 mm

NUEVO SURTIDO LÁPICES
REFERENCIA: CHX-PC-21598E0-999
FORMATO: 76 UDS.(4X19) – 0.30 KG
PERFECTAS PARA CASH & CARRY

---

100 mm

LÁPICES GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19938E0-999
FORMATO: 215 UDS. – 0.90 KG

VEGAN

---

100 mm

LÁPICES GRANDES MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19941E0-999
FORMATO: 225 UDS. – 0,90 KG

---

45 mm

LÁPICES PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19937E0-999
FORMATO: 400 UDS. – 0.70 KG

VEGAN

---

45 mm

LÁPICES PEQUEÑOS MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19936E0-999
FORMATO: 400 UDS. – 0.70 KG

MoNA LISA

LÁPICES RELLENOS

100 mm

LÁPICES RELLENOS DE CARAMELO
REFERENCIA: CHF-PC-19946E4-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.90 KG

100 mm

LÁPICES RELLENOS DE VAINILLA
REFERENCIA: CHF-PC-19947E4-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.90 KG

ROLLS

107 mm

ROLLS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-RO-90054E0-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

107 mm

ROLLS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-RO-90049E0-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

107 mm

ROLLS DOBLES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-RO-90060E4-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

STICKS

160 mm

STICKS DE ORO
REFERENCIA: CHD-ST-18970E0-999
FORMATO: 126 UDS. – 0.29 KG

VEGAN

160 mm

STICKS ROJOS
REFERENCIA: CHW-ST-18973E0-999
FORMATO: 126 UDS. – 0.29 KG

SURTIDO DECORACIÓN DE CHOCOLATE NEGRO
CHD-OD-19802E0-999

POLVOS METALIZADOS DORADOS
CLR-19165-999

MoNA LISA

PANADERÍA Y PASTELERÍA

CRUJIENTES

RIZOS

RIZOS DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-BS-19846E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHD-BS-19850E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE

- REFERENCIA: CHM-BS-19848E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHM-BS-19853E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO

- REFERENCIA: CHW-BS-19849E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHW-BS-19854E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CARAMELO

- REFERENCIA: CHF-BS-19847E4-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHF-BS-19851E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE FRESA

REFERENCIA: CHF-BS-19852E0-999
FORMATO: 2.50 KG

TAGLIATELLI

TAGLIATELLI DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-ND-19956E0-999
FORMATO: 2 KG

NOTA: el chocolate de color generalmente se encuentra dentro de la categoría de "confitería a base de cacao".

VIRUTAS

VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-SV-19958E0-999
FORMATO: 2.50 KG

VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE
REFERENCIA: CHM-SV-19959E0-999
FORMATO: 2.50 KG

VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-SV-19960E0-999
FORMATO: 2.50 KG

CRUJIENTES DE MAZAPÁN

CRUJIENTE DORADO
REFERENCIA: MAW-DE-19914E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

CRUJIENTE PLATEADO
REFERENCIA: MAW-DE-19912E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

CRUJIENTE DE BRONCE
REFERENCIA: MAW-DE-19913E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

MoNA LISA

PANADERÍA Y PASTELERÍA

DECORACIONES DE TEMPORADA

*Los productos de temporada están garantizadas en stock 4 meses antes de la temporada.

SAN VALENTIN

CORAZONES FLORALES
REFERENCIA: CHD-PS-20330E0-999
FORMATO: 308 UDS. – 0.29 KG

RECTÁNGULOS LOVE
REFERENCIA: CHD-PR-19875E0-999
FORMATO: 162 UDS. – 0.77 KG

PRIMAVERA

MARIPOSAS
REFERENCIA: CHD-PS-19439E0-999
FORMATO: 196 UDS. – 0.33 KG

PUNTAS FLORES ART DÉCO
REFERENCIA: CHD-PR-19877E0-999
FORMATO: 176 UDS. – 0.56 KG

PUNTAS TRIANGULARES CON HOJAS VERDES
REFERENCIA: CHD-PR-19880E0-999
FORMATO: 360 UDS. – 0.64 KG

FLORES SOLARES
REFERENCIA: CHD-PR-19881E0-999
FORMATO: 240 UDS. – 0.80 KG

TRIÁNGULOS ROSAS
REFERENCIA: CHD-PR-19879E0-999
FORMATO: 336 UDS. – 0.88 KG

PASCUA

NUEVO HUEVOS DORADOS
REFERENCIA: CHD-PS-21446E0-999
FORMATO: 360 UDS. - 0.34 KG

NUEVO HUEVOS DORADOS 3D
REFERENCIA: CHD-3D-21450E0-999
FORMATO: 45 UDS. - 0.36 KG

HUEVOS ARTÍSTICOS
REFERENCIA: CHD-25-19883E0-999
FORMATO: 200 PCS. – 0.54 KG

PANADERÍA Y PASTELERÍA

DECORACIONES DE TEMPORADA

*Los productos de temporada están garantizadas en stock 4 meses antes de la temporada.

HUEVOS FLORALES
REFERENCIA: CHW-25-19884E0-999
FORMATO: 200 UDS. – 0.54 KG

CONEJITOS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PR-19882E0-999
FORMATO: 216 UDS. – 0.51 KG

POP ARTS DE PASCUA
REFERENCIA: CHD-PR-19886E0-999
FORMATO: 288 UDS. – 0.65 KG

FIGURITAS DE PASCUA
REFERENCIA: CHK-OD-19834E0-999
FORMATO: 875 UDS. – 1.20 KG

POLLITOS EN SU CÁSCARA
REFERENCIA: CHX-PR-19888E0-999
FORMATO: 120 UDS. – 0.37 KG

HALLOWEEN

PLACAS DE HALLOWEEN
REFERENCIA: CHD-PR-19889E0-999
FORMATO: 216 UDS. – 0.61 KG

CALABAZAS
REFERENCIA: CHD-PR-19890E0-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.63 KG

NAVIDAD

SURTIDO DE ESTRELLAS BRILLANTES
REFERENCIA: CHD-PS-19621E0-999
FORMATO: 180 UDS. – 0.19 KG

ÁRBOLES NAVIDEÑOS VERDES
REFERENCIA: CHD-PS-19617E0-999
FORMATO: 96 UDS. – 0.27 KG

SURTIDO DE CUADRADOS CON RENO
REFERENCIA: CHD-PS-19619E0-999
FORMATO: 252 UDS. – 0.53 KG

FIGURITAS ABETO DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-OD-19810E0-999
FORMATO: 350 UDS. – 0.84 KG

ESTRELLAS DINÁMICAS
REFERENCIA: CHD-PR-19895E0-999
FORMATO: 320 UDS. – 0.55 KG

SURTIDO DE ESTRELLAS
REFERENCIA: CHX-PR-19906E0-999
FORMATO: 324 UDS. – 0.65 KG

HOJAS NAVIDEÑAS VERDES
REFERENCIA: CHK-PR-19899E0-999
FORMATO: 240 UDS. – 0.42 KG

HOJAS NAVIDEÑAS
REFERENCIA: CHX-PR-19900E0-999
FORMATO: 240 UDS. – 0.42 KG

HOJAS MERRY CHRISTMAS
REFERENCIA: CHD-PR-19901E0-999
FORMATO: 270 UDS. – 0.49 KG

NOTA: el chocolate de color generalmente se encuentra dentro de la categoría de "confitería a base de cacao"..

PANADERÍA Y PASTELERÍA

DECORACIONES DE TEMPORADA

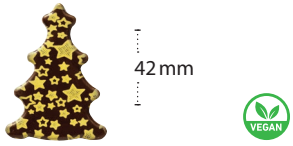
*Los productos de temporada están garantizadas en stock 4 meses antes de la temporada.

COPOS DE NIEVE GRANDES DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-PR-19902E0-999
FORMATO: 75 UDS. – 0.44 KG

COPOS DE NIEVE PEQUEÑOS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-PR-19903E0-999
FORMATO: 270 UDS. – 0.42 KG

COPOS DE NIEVE GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PR-19892E0-999
FORMATO: 75 UDS. – 0.44 KG

COPOS DE NIEVE PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PR-19893E0-999
FORMATO: 270 UDS. – 0.41 KG



ÁRBOLES NAVIDEÑOS CON ESTRELLAS
REFERENCIA: CHD-PR-19894E0-999
FORMATO: 352 UDS. – 0.68 KG

PUNTAS TRIANGULARES JURA NIEVE
REFERENCIA: CHD-PS-19812E0-999
FORMATO: 490 UDS. – 0.90 KG

ESTRELLAS DE NAVIDAD ROJAS
REFERENCIA: CHX-PR-19904E0-999
FORMATO: 264 UDS. – 0.66 KG

ESTRELLAS DE NAVIDAD BLANCAS
REFERENCIA: CHX-PR-19905E0-999
FORMATO: 264 UDS. – 0.66 KG

SURTIDO NAVIDEÑO
REFERENCIA: CHD-PR-19908E0-999
FORMATO: 200 UDS. – 0.37 KG

SURTIDO ÁRBOLES Y COPOS DE NIEVE DE CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO
REFERENCIA: CHX-PR-19907E0-999
FORMATO: 324 UDS. – 0.60 KG

SURTIDO DE ESTRELLAS HAPPY
REFERENCIA: CHD-PR-19896E0-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.63 KG

NOTA: el chocolate de color generalmente se encuentra dentro de la categoría de "confitería a base de cacao"..

PANADERÍA Y PASTELERÍA
COLOR

POWER FLOWERS™ BLANCO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19428-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19433-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AZUL NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19429-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19434-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ ROJO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19430-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19435-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AMARILLO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19431-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19436-999
  FORMATO: 0.50 KG

MoNA LISA

DOMES

ø 65 mm

NUEVO DOME CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CM-21428E0-999
FORMATO: 28 UDS. – 0.28 KG
ELABORADO CON CHOCOLATE EXTRA AMARGO 64%

MINI LÁMINA DE CHOCOLATE NEGRO
CHD-GD-19837E0-999

SNOBINETTES

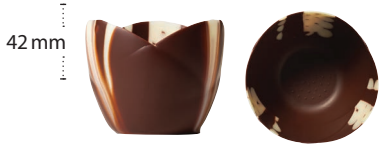
ø 27 mm - 13 ml

SNOBINETTES™ DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CV-19927E0-999
FORMATO: 90 UDS. – 0.43 KG

ø 27 mm - 9 ml

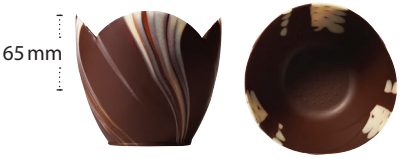
MINI SNOBINETTES™ DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CV-19926E0-999
FORMATO: 90 UDS. – 0.33 KG

VASOS MARMOLEADOS



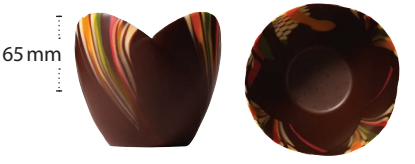
ø 50 mm - 29 g

VASOS MARMOLEADOS
- REFERENCIA: CHX-CP-90112E0-A99
  FORMATO: 24 UDS. – 0.38 KG
- REFERENCIA: CHX-CP-90113E0-A99
  FORMATO: 72 UDS. – 1.14 KG



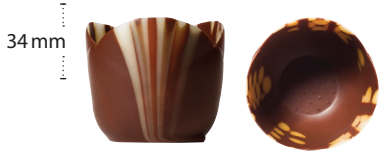
ø 70 mm - 85 g

TULIPAS MARMOLEADAS
- REFERENCIA: CHX-CP-90489E0-A99
  FORMATO: 12 UDS. – 0.42 KG
- REFERENCIA: CHX-CP-90483E0-A99
  FORMATO: 36 UDS. – 1.26 KG



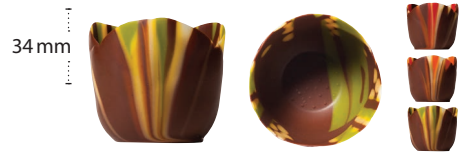
ø 70 mm - 85 g

TULIPAS MARMOLEADAS COLOR PASTEL
REFERENCIA: CHX-CP-90374E0-A99
FORMATO: 36 UDS. – 1.26 KG



ø 37.5 mm - 14.5 g

VASOS MARMOLEADOS - PETITS FOURS
- REFERENCIA: CHX-CP-90359E0-A99
  FORMATO: 38 UDS. – 0.32 KG
- REFERENCIA: CHX-CP-90360E0-A99
  FORMATO: 152 UDS. – 1.28 KG



ø 37.5 mm - 14.5 g

VASOS SURTIDOS MARMOLEADOS COLOR PASTEL - PETITS FOURS
- REFERENCIA: CHX-CP-90367E0-A99
  FORMATO: 38 UDS. – 0.33 KG
- REFERENCIA: CHX-CP-90368E0-A99
  FORMATO: 152 UDS. – 1.32 KG

ø 56 mm - 20 ml

TAZAS DE CAFÉ MARMOLEADAS
REFERENCIA: CHX-CM-19843E0-999
FORMATO: 312 UDS. – 2.18 KG

RESTAURANTE Y HELADERÍA

VASOS DE CHOCOLATE

VASOS EXCLUSIVOS

ø 65 mm

NUEVO BUBBLY GOLD CUPS
REFERENCIA: CHD-CM-21225E0-999
FORMATO: 28 UDS. – 0.39 KG
LA PRIMERA CUP IMPRESA DEL MUNDO

ø 71 mm - 111 ml

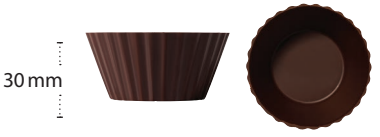
VASOS ATENAS EN CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-CV-19929E0-999
FORMATO: 36 UDS. – 0.71 KG

ø 41 mm - 14 ml

VASOS IRIS EN CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-CV-19928E0-999
FORMATO: 192 UDS. – 0.96 KG

ø 63 mm - 83 ml

VASOS DE CHOCOLATE NEGRO MARIE-CHARLOTTE
REFERENCIA: CHD-CV-19930E0-999
FORMATO: 135 UDS. – 2.40 KG



ø 65 mm - 60 ml

VASOS DE CHOCOLATE NEGRO VICTORIA
REFERENCIA: CHD-CM-19840E0-999
FORMATO: 42 UDS. – 0.50 KG

ø 41 mm

MINIVASOS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CP-90419E0-A99
FORMATO: 210 UDS. – 0.72 KG

ø 64 mm - 49.5 g

VASOS DE CHOCOLATE NEGRO ANGELO
REFERENCIA: CHD-CP-90384E0-A99
FORMATO: 60 UDS. – 1.05 KG

ø 56 mm - 20 ml

TAZAS DE CAFÉ DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-CM-19839E0-999
FORMATO: 312 UDS. – 2.18 KG

ø 38 mm

VASOS SURTIDOS DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-CP-90416E0-A99
  FORMATO: 40 UDS. – 0.24 KG
- REFERENCIA: CHD-CP-90411E0-A99
  FORMATO: 200 UDS. – 1.20 KG

RESTAURANTE Y HELADERÍA

LÁPICES & ROLLS CHOCOLATE

VELAS

VELAS DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO
REFERENCIA: CHX-PC-19935E0-999
FORMATO: 100 UDS. – 0.40 KG

VELAS NARANJAS
REFERENCIA: CHX-PC-19934E0-999
FORMATO: 100 UDS. – 0.40 KG

LÁPICES

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19940E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG
VEGAN

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-PC-19939E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19943E0-999
FORMATO: 115 PCS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO
REFERENCIA: CHX-PC-19944E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-PC-19945E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES NARANJAS
REFERENCIA: CHX-PC-19942E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES VERDES
REFERENCIA: CHX-PC-19955E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

200 mm

LÁPICES EXTRAGRANDES ROSAS
REFERENCIA: CHX-PC-19954E0-999
FORMATO: 115 UDS. – 0.90 KG

110 mm

NUEVO SURTIDO LÁPICES
REFERENCIA: CHX-PC-21598E0-999
FORMATO: 76 UDS.(4X19) – 0.30 KG
PERFECTAS PARA CASH & CARRY

100 mm

LÁPICES GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19938E0-999
FORMATO: 215 UDS. – 0.90 KG

100 mm

LÁPICES GRANDES MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19941E0-999
FORMATO: 225 UDS. – 0,90 KG

45 mm

LÁPICES PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-PC-19937E0-999
FORMATO: 400 UDS. – 0.70 KG

45 mm

LÁPICES PEQUEÑOS MARMOLEADOS
REFERENCIA: CHX-PC-19936E0-999
FORMATO: 400 UDS. – 0.70 KG

RESTAURANTE Y HELADERÍA

LÁPICES & ROLLS CHOCOLATE

LÁPICES RELLENOS

100 mm

LÁPICES RELLENOS DE CARAMELO
REFERENCIA: CHF-PC-19946E4-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.90 KG

100 mm

LÁPICES RELLENOS DE VAINILLA
REFERENCIA: CHF-PC-19947E4-999
FORMATO: 210 UDS. – 0.90 KG

ROLLS

107 mm

ROLLS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-RO-90054E0-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

107 mm

ROLLS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-RO-90049E0-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

107 mm

ROLLS DOBLES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
REFERENCIA: CHX-RO-90060E4-A99
FORMATO: ± 100 UDS. – 0.40 KG

STICKS

160 mm

STICKS DE ORO
REFERENCIA: CHD-ST-18970E0-999
FORMATO: 126 UDS. – 0.29 KG

VEGAN

160 mm

STICKS ROJOS
REFERENCIA: CHW-ST-18973E0-999
FORMATO: 126 UDS. – 0.29 KG

MoNA LISA

RESTAURANTE Y HELADERÍA
CRUJIENTES

RIZOS

RIZOS DE CHOCOLATE NEGRO
- REFERENCIA: CHD-BS-19846E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHD-BS-19850E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE
- REFERENCIA: CHM-BS-19848E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHM-BS-19853E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO
- REFERENCIA: CHW-BS-19849E0-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHW-BS-19854E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE CARAMELO
- REFERENCIA: CHF-BS-19847E4-999
  FORMATO: 1 KG
- REFERENCIA: CHF-BS-19851E0-999
  FORMATO: 2.50 KG

RIZOS DE FRESA
REFERENCIA: CHF-BS-19852E0-999
FORMATO: 2.50 KG

TAGLIATELLI

TAGLIATELLI DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-ND-19956E0-999
FORMATO: 2 KG

NOTA: el chocolate de color generalmente se encuentra dentro de la categoría de "confitería a base de cacao".

RESTAURANTE Y HELADERÍA

CRUJIENTES

VIRUTAS

VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-SV-19958E0-999
FORMATO: 2.50 KG

VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE
REFERENCIA: CHM-SV-19959E0-999
FORMATO: 2.50 KG

VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-SV-19960E0-999
FORMATO: 2.50 KG

CRUJIENTES DE MAZAPÁN

CRUJIENTE DORADO
REFERENCIA: MAW-DE-19914E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

CRUJIENTE PLATEADO
REFERENCIA: MAW-DE-19912E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

CRUJIENTE DE BRONCE
REFERENCIA: MAW-DE-19913E0-999
FORMATO: 0.50 KG
PRÁCTICO ENVASE PARA ESPOLVOREAR

BOLAS

ø 25 mm - 6 ml

BOLAS DE CHOCOLATE NEGRO
REFERENCIA: CHD-TS-19950E0-999
FORMATO: 504 UDS. – 1.36 KG

ø 25 mm - 6 ml

BOLAS DE CHOCOLATE CON LECHE
REFERENCIA: CHM-TS-19951E0-999
FORMATO: 504 UDS. – 1.36 KG

ø 25 mm - 6 ml

BOLAS DE CHOCOLATE BLANCO
REFERENCIA: CHW-TS-19952E0-999
FORMATO: 504 UDS. – 1.36 KG

CHOCOLATERÍA
HOJAS

HOJAS GUITARRA

HOJAS GUITARRA
REFERENCIA: ACC-20022-999
FORMATO: 60 UDS. – 0.86 KG

HOJAS DE ESTRUCTURA

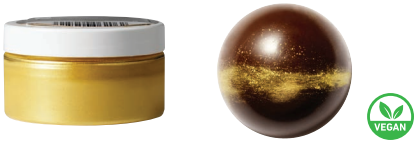
HOJAS DE ESTRUCTURA LINEAL
ORDER CODE: SSH-19424-999
UNIT: 15 PCS. – 0.54 KG

HOJAS DE ESTRUCTURA DE SERPIENTE
ORDER CODE: SSH-19425-999
UNIT: 15 PCS. – 0.54 KG

HOJAS DE ESTRUCTURA DE AVESTRUZ
ORDER CODE: SSH-19426-999
UNIT: 15 PCS. – 0.54 KG

HOJAS DE ESTRUCTURA DE MADERA
ORDER CODE: SSH-19427-999
UNIT: 15 PCS. – 0.54 KG

POLVOS METALIZADOS



POLVOS METALIZADOS DORADOS
REFERENCIA: CLR-19165-999
FORMATO: 0.025 KG

POLVOS METALIZADOS PLATEADOS
REFERENCIA: CLR-19167-999
FORMATO: 0.025 KG

POLVOS METALIZADOS DE COBRE
REFERENCIA: CLR-19166-999
FORMATO: 0.025 KG

COLOR

POWER FLOWERS™ BLANCO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19428-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19433-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AZUL NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19429-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19434-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ ROJO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19430-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19435-999
  FORMATO: 0.50 KG

POWER FLOWERS™ AMARILLO NON AZO
- REFERENCIA: CLR-19431-999
  FORMATO: 0.05 KG
- REFERENCIA: CLR-19436-999
  FORMATO: 0.50 KG

CHOCOLATERÍA
SPRAYS

SPRAY REFRIGERANTE CHOCO COOL
REFERENCIA: ACC-21466-999
FORMATO: 0.29 KG

MoNA LISA®

LOS DETALLES EXTRAORDINARIOS EMPIEZAN EN LA FUENTE: CON UN PROGRAMA SOSTENIBLE DE CULTIVO DE CACAO

Convertir tus creaciones festivas en delicias extraordinarias puede comenzar con un pequeño gesto creativo: elegir cuidadosamente tus decoraciones de chocolate. Con Mona Lisa, no sólo estarás creando el regalo de Navidad perfecto para tus clientes. ¿Por qué? Nuestra historia comienza en la fuente. Con el apoyo de las comunidades cultivadoras de cacao que nos proporcionan sus mejores bayas.

Junto con la Fundación Cocoa Horizons, trabajamos estrechamente con los agricultores y sus comunidades para monitorearlos, entrenarlos y apoyarlos en la mejora de sus medios de vida.

FORMACIÓN A LOS AGRICULTORES

Para cultivar cacao de manera sostenible y responsable, aumentar sus rendimientos y mejorar el sustento familiar de los agricultores.

PAGANDO UNA PRIMA AL AGRICULTOR

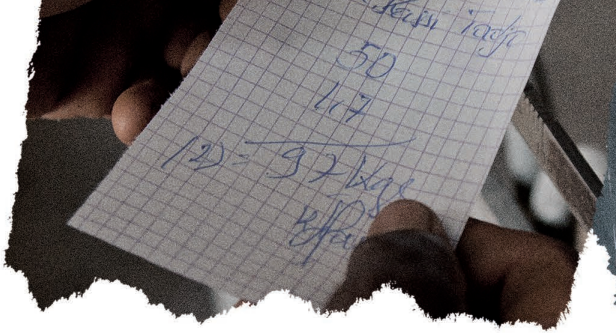
Esta prima aumenta directamente sus ingresos del cultivo de cacao y permite a los agricultores invertir en sus granjas y comunidades.

EDUCACIÓN

Además de promover la inscripción y asistencia a la escuela, la fundación Cocoa Horizons contribuye a la infraestructura cuando las comunidades carecen de instalaciones adecuadas de enseñanza primaria y secundaria.

cocoa HORIZONS

Discover more at
www.cocoahorizons.org



PROTECCIÓN INFANTIL

La fundación promueve la importancia de la escolarización en la formación de nuestros agricultores y trabaja con comunidades para crear conciencia sobre el trabajo infantil, para comprender mejor sus causas, y para desarrollar soluciones constructivas.

EMPODERAMIENTO DE LAS MUJERES

La Fundación Cocoa Horizons apoya la alfabetización y la formación en habilidades empresariales, y trabaja con grupos comunitarios de mujeres para crear oportunidades de generación de ingresos.

SALUD

La fundación trabaja con las comunidades para proporcionar pozos y filtros de agua en escuelas y hogares en areas remotas. También mejoramos el acceso de los agricultores a los servicios básicos de atención médica, incluyendo un programa de seguro de salud, campañas de vacunación y chequeos médicos gratuitos.

MONA LISA®

MAKE IT EXTRAORDINARY

www.monalisadecorations.com
@monalisadecorations
@monalisadecorations.global

MONA LISA IS A REGISTERED TRADEMARK OF THE BARRY CALLEBAUT GROUP