

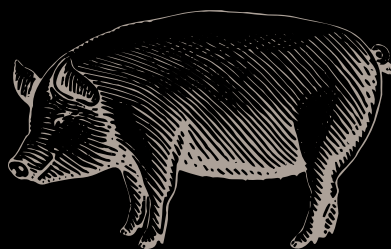


RAYON CHARCUTERIE TRAITEUR

---

# Décoration alimentaire

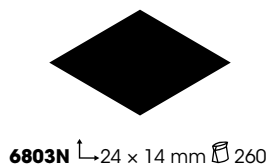
---



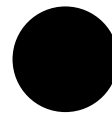


## Mode d'emploi

- Tremper entièrement le décor dans une gelée liquide.
- Appliquer le décor assoupli sur la pièce à décorer et laisser prendre.
- Glacer avec une gelée plus ferme, légèrement teintée, en une ou plusieurs couches suivant l'épaisseur désirée.
- Stocker votre produit décoré au réfrigérateur.



Canard



6802NV Ø 14 mm 8000

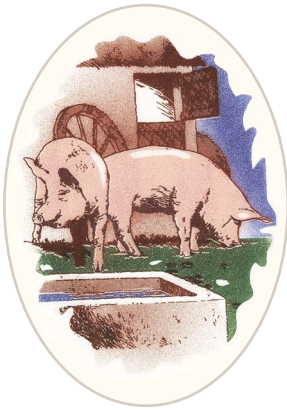


Champignon



# DÉCORS IMPRIMÉS SUR OVALES OU DISQUES

## COCHON



**C189S** ↙ 107 x 76 mm ☞ 18  
**C189SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200

## SANGLIER



**C159SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200

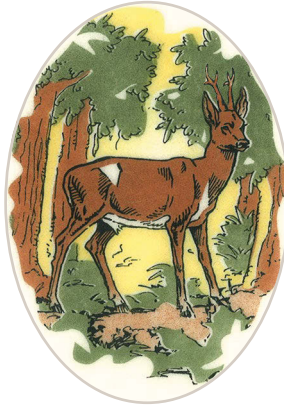


**C480SV** ↙ 110 x 86 mm ☞ 200

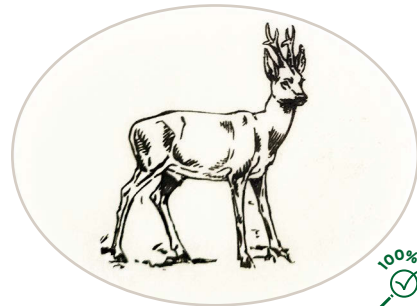
## CHEVREUIL



**C499SV** ↙ 110 x 86 mm ☞ 200



**C162SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200



**C228** ↙ 54 x 40 mm ☞ 50

## CHAMPIGNON



**C190SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200

## LAPIN/LIÈVRE



**C160SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200



**C158SV** ↙ 107 x 76 mm ☞ 200

# DÉCORS IMPRIMÉS SUR OVALES OU DISQUES

## DINDE



**C187S** L 107 x 76 mm 18

## OIE



**C186S** L 110 x 86 mm 18

## FAISAN



**C165SV** L 107 x 76 mm 200



**C2705SV** L 107 x 76 mm 200

## PINTADE



**C191S** L 110 x 86 mm 18  
**C191SV** L 110 x 86 mm 200

## VOLAILLES



**C161SV** L 107 x 76 mm 200



**C739SV** L 110 x 86 mm 200

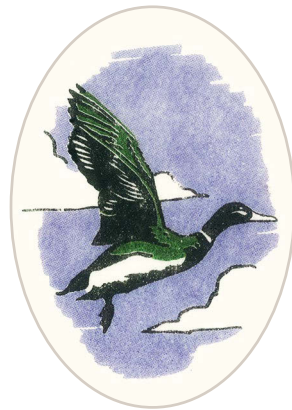


# DÉCORS IMPRIMÉS SUR OVALES OU DISQUES

## CANARD



**C157S** L 107 x 76 mm 18  
**C157SV** L 107 x 76 mm 200



**C97SV** L 107 x 76 mm 200



**C234V** L 54 x 40 mm 500



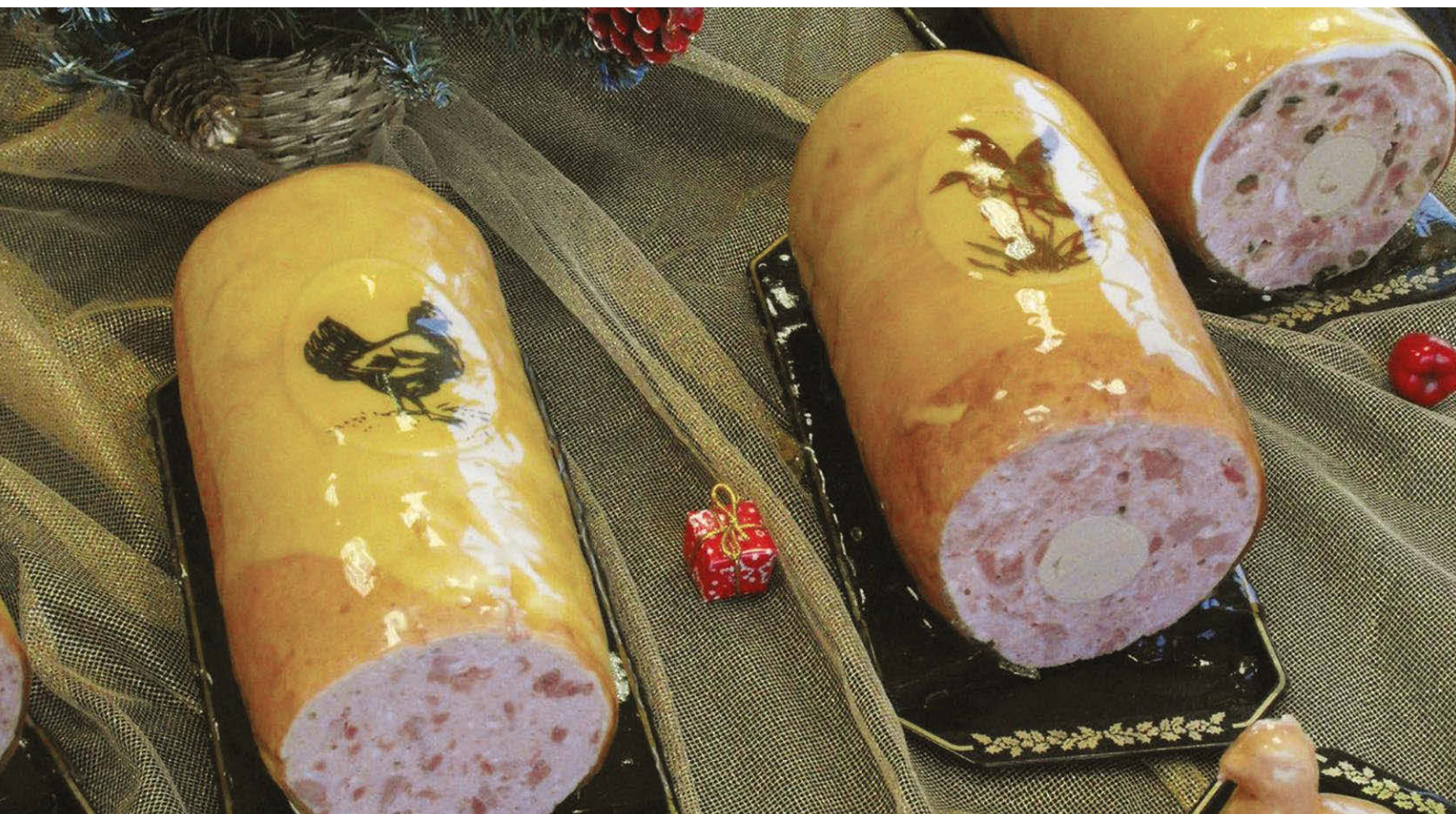
**C345V** Ø 49 mm 500



**C335V** Ø 74 mm 400



**C427V** Ø 104 mm 200





**C5960S** L 110 x 86 mm 18



**C1060S** L 94 x 30 mm 24



**C911SV** L 102 x 33 mm 500



**C910SV** L 93 x 31 mm 250



**C548SV** L 86 x 36 mm 400

# Le décor en azyme

METTEZ EN VALEUR VOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES OU TRAITEUR



**DECORS SANS E172  
SUR DEMANDE**

## AVANTAGES DE L'AZYME

- 100% comestible
- goût parfaitement neutre
- faible apport calorique
- longue conservation
- sans allergènes

## DE NOMBREUSES COULEURS

Les colorants alimentaires sont développés pour les spécialités charcutières et traiteur.

Nous adaptons les colorants sur simple demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos exigences. Pas de migration.

INFORMER



PROMOUVOIR



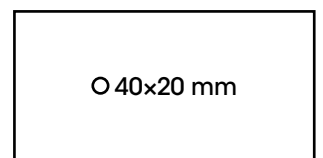
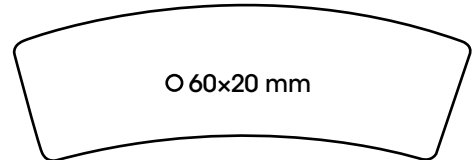
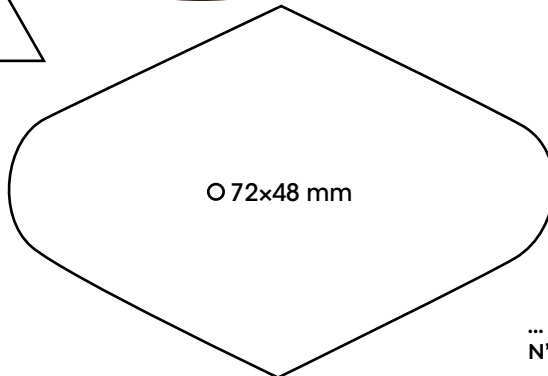
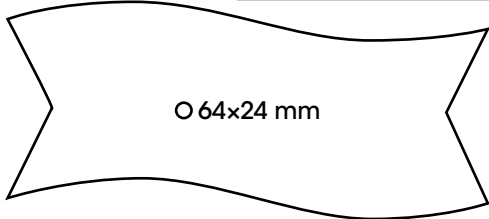
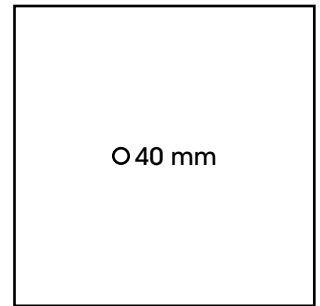
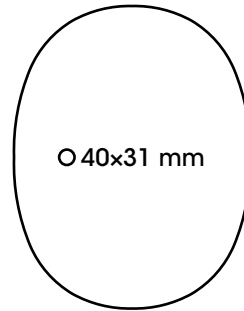
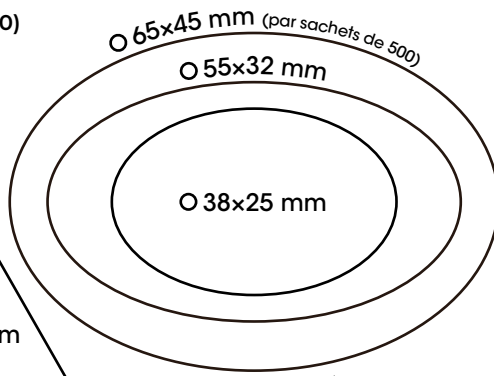
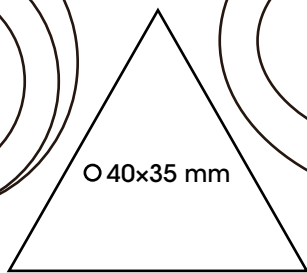
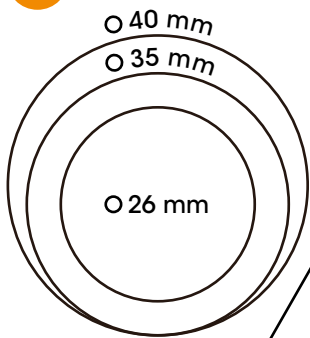
VALORISER

## À votre écoute POUR TRAITER TOUTE DEMANDE DE personnalisation

**Recommandation\***  
Il est prudent de procéder à des essais de mise en œuvre depuis la dépose de l'azyme jusqu'à l'ouverture du produit fini, pour vérifier que tout se passe bien. Les divers processus peuvent donner des résultats différents.

✓ Cochez vos choix et transmettez par mail une photocopie de cette page à : [commercial.france@florensuc.fr](mailto:commercial.france@florensuc.fr)

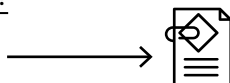
### LA FORME (par sachets de 1000)



### LE DÉCOR

Vous avez votre logo / visuel ?

envoyez-le en pièce jointe à votre mail de commande.



Vous n'avez pas votre logo / visuel ?

Inscrivez ici votre texte ...

et choisissez votre typographie.

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="radio"/> L'Exquis Samantha | <input type="radio"/> L'Exquis Monotype Corsiva | <input type="radio"/> L'Exquis Bellevue  |
| <input type="radio"/> L'Exquis Gando BT | <input type="radio"/> L'Exquis Lobster          | <input type="radio"/> L'Exquis Bellerose |

### LA COULEUR

- Marron  Noir  Rouge  Autre (nous consulter)

\* Suivant la complexité de la demande, des échantillons peuvent être prévus afin d'étudier au mieux la faisabilité. Facturation des frais techniques à la réalisation d'échantillons personnalisés. Délais à prévoir.



  
*Florensuc*  
*Tout un monde de décors*  
[www.florensuc.com](http://www.florensuc.com)

10, Avenue d'Espagne - CS 19421 - 80094 Amiens Cedex 3 - FRANCE  
Tél : 03 22 45 50 00  
e-mail : commercial.france@florensuc.fr

03 22 45 50 00