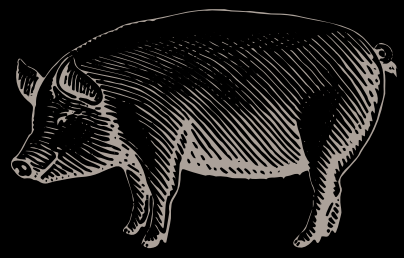
RAYON CHARCUTERIE TRAITEUR

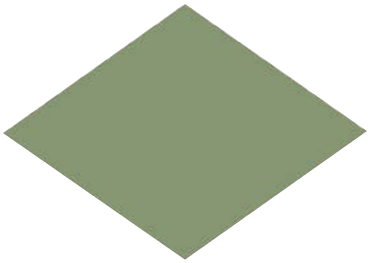
Décoration alimentaire



Florensuc

Tout un monde de décors

FORMES ET SILHOUETTES COLORÉES



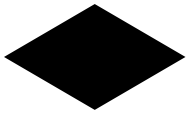
6806G05.10V ↳50 × 35 mm 1000

6803G ↳24 × 14 mm 260

6802G Ø 14 mm 260

6804N ↳19 × 19 mm 260

6805R Ø 17 mm 260



6803N ↳24 × 14 mm 260

6802N Ø 14 mm 260
6802NV Ø 14 mm 8000

6808NV Ø 9 mm 20000

6805N Ø 17 mm 260
6805NV Ø 17 mm 8000

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

CFCDV ↳44 × 44 mm 1000

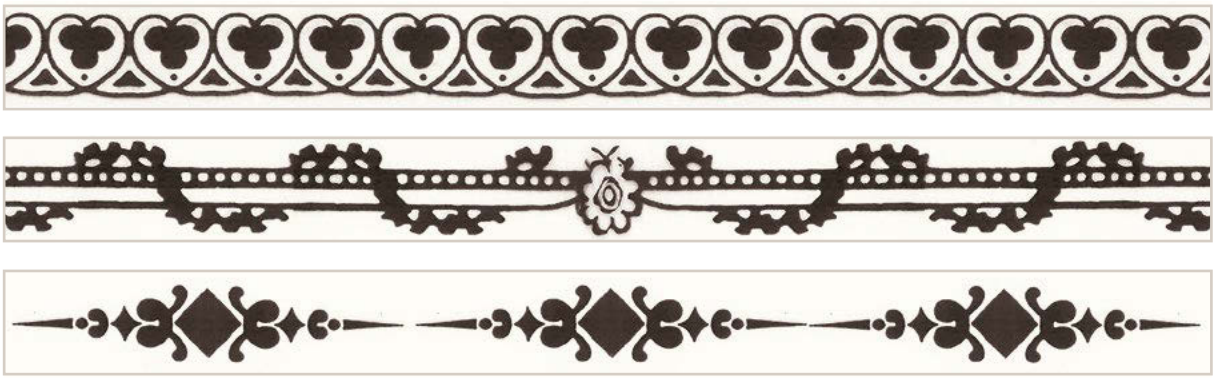
Feuille

CFPG10.0 Ø 47 mm 350

Champignon

CFCNV ↳44 × 39 mm 1000

FRISE IMPRIMÉE



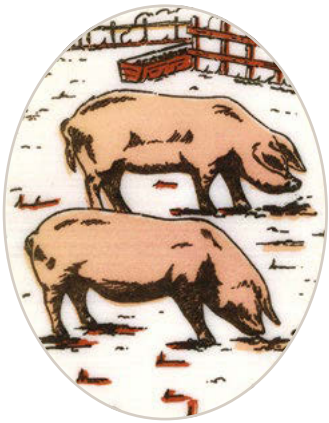
1004BV ↳160 × 14 mm 500

100% tous les décors sur cette page sont à taile réelle

Stock LIMITÉ pour les références en rouge

COCHON

C189S 107 × 76 mm 18
C189SV 107 × 76 mm 200



C107SV 110 × 86 mm 200

SANGLIER

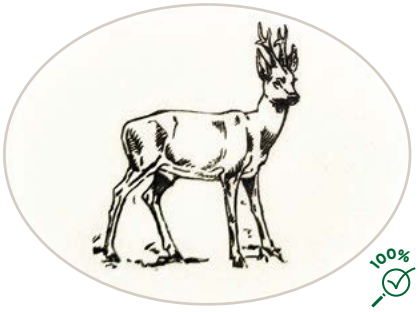
C159SV 107 × 76 mm 200

C480SV 110 × 86 mm 200

CHEVREUIL

C499SV 110 × 86 mm 200

C162S 107 × 76 mm 18
C162SV 107 × 76 mm 200



100%

C228 54 × 40 mm 50

CHAMPIGNON

100%

C190SV 107 × 76 mm 200

LAPIN/LIÈVRE

C160SV 107 × 76 mm 200

C158SV 107 × 76 mm 200

Stock LiMiTÉ pour les références en rouge

DÉCORS IMPRIMÉS SUR OVALES OU DISQUES

DINDE

C187S 107 × 76 mm 18

FAISAN

C165S 107 × 76 mm 18
C165SV 107 × 76 mm 200

C2705SV 107 × 76 mm 200

C2704S 107 × 76 mm 18

PINTADE

C191S 110 × 86 mm 18
C191SV 110 × 86 mm 200

OIE

C186S 110 × 86 mm 18

VOLAILLES

C161SV 107 × 76 mm 200

C739SV 110 × 86 mm 200

Stock LIMITÉ pour les références en rouge

CANARD

C157S 107 × 76 mm 18
C157SV 107 × 76 mm 200

C97SV 107 × 76 mm 200

C234V 54 × 40 mm 500

C345V Ø 49 mm 500

C335V Ø 74 mm 400

C427V Ø 104 mm 200

C2706SV 107 × 76 mm 200

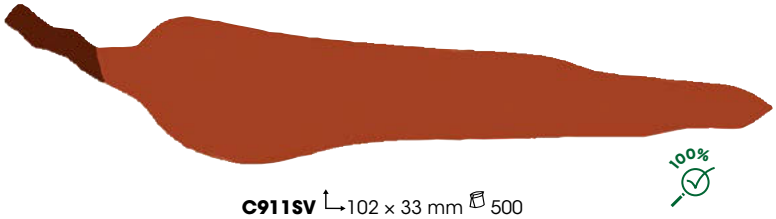
C672S 94 x 30 mm 24

C143CV 120 x 45 mm 250

C123BV 120 x 45 mm 250

C2341SV 110 x 86 mm 200

C5960S 110 x 86 mm 18



C911SV 102 x 33 mm 500

C1060S 94 x 30 mm 24

C910SV 93 x 31 mm 250

C548SV 86 x 36 mm 400

Stock LIMITÉ pour les références en rouge

Le décor en azyme

METTEZ EN VALEUR VOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES OU TRAITEUR

PRODUIT 100% NATUREL HAUTE QUALITÉ

FABRICATION FRANÇAISE

0% ALLERGÈNES

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 — Coulibiac au Saumon Atlantique — **PROMOUVOIR** — Label Rouge — **VALORISER**

À votre écoute

POUR TRAITER TOUTE DEMANDE DE

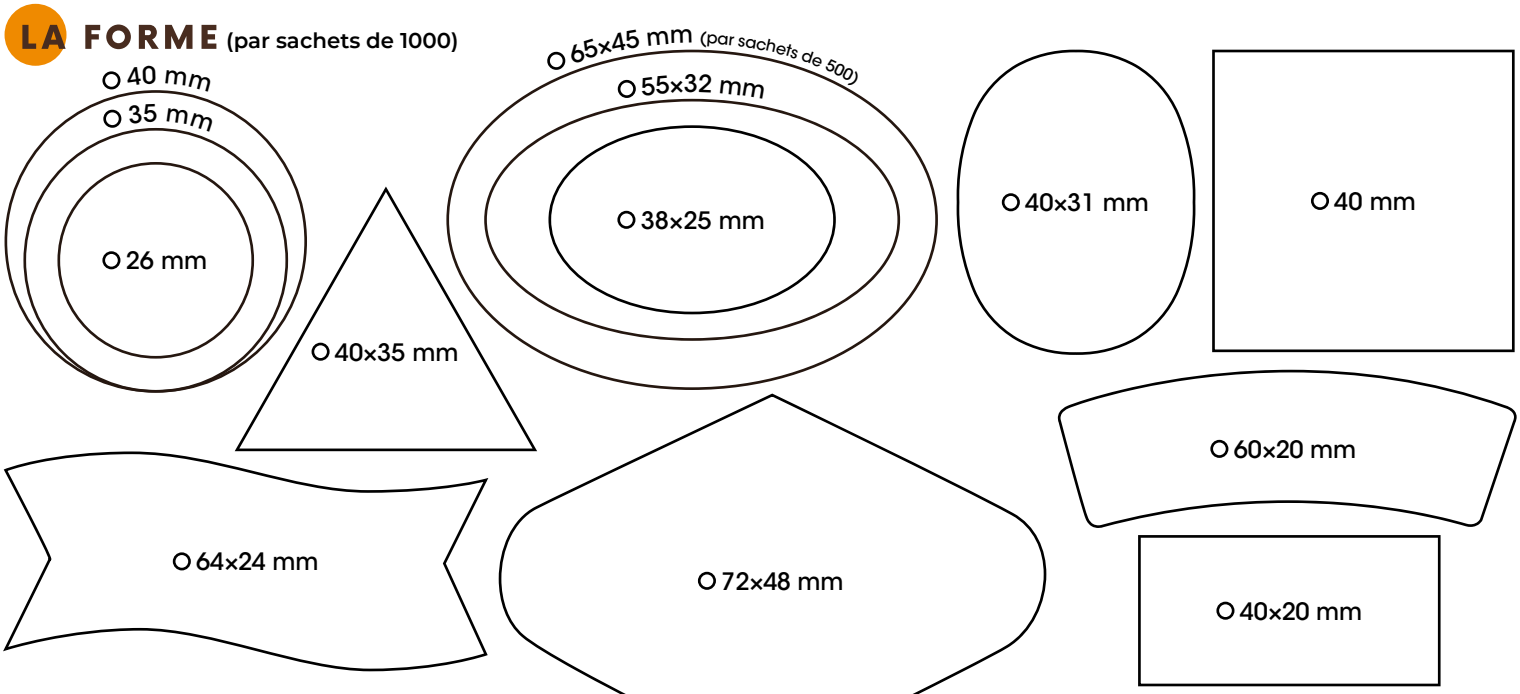
personnalisation

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

LA FORME (par sachets de 1000)



... plus d'une centaine de formes disponibles.
N'hésitez pas à nous contacter !

LE DÉCOR

O Vous avez votre logo / visuel ?

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

O Vous n'avez pas votre logo / visuel ?

Inscrivez ici votre texte ...

et choisissez votre typographie.

O L'Exquis Samantha — O L'Exquis Monotype Corsiva — O L'Exquis Bellevue
O L'Exquis Gando BT — O L'Exquis Lobster — O L'Exquis Bellerose

LA COULEUR

O ● Marron O ● Noir O ● Rouge O 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

10, Avenue d'Espagne - CS 19421 - 80094 Amiens Cedex 3 - FRANCE
Tél : 33 (0) 3 22 45 50 00 - Fax : 33 (0) 3 22 45 09 14
e-mail : commercial.france@florensuc.fr

03 22 45 50 00