



MAGO

Há mais de 37 anos criando momentos mágicos

— CATÁLOGO 2022 —



LANÇAMENTOS 2022

Forma para:

BOLO INGLÊS



Pág 4



- ✓ Vai ao forno e ao microondas
- ✓ Não gruda a massa
- ✓ Descartável



250g



400g

CORANTE SOFT GEL

Corante hiper-concentrado em gel. 60g e 15g.

- Frasco com bico conta gotas, que facilita a dosagem.

Rosa Chiclete



Roxo Uva



Rosa Seco



Azul Marinho



Coral



Verde Menta



Verde Seco



Cores ilustrativa

Pág 24

PRATO GIRATÓRIO/BAILARINA - ALUMÍNIO



Pág 26

- ✓ Alta qualidade
- ✓ Para bolos de até 30kg
- ✓ Sem trepidação
- ✓ Rotação suave

ESPÁTULAS

Espátula Retã Ponta Redonda Grande

Tamanho útil da lâmina: 30cm



Pág 27

INGREDIENTES



• Ácido Cítrico



• Glucose em Pó



• Cremor de Tártaro

Pág 16

EMULSÃO SABORIZANTE



Pág 17

- ✓ Realça o aroma e sabor
- ✓ Alta concentração
- ✓ Forneável
- ✓ Uso quente e frio

SPRINKLES - CONFEITOS DE AÇÚCAR PARA DECORAÇÃO



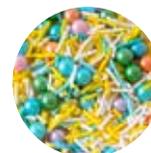
Pág 20



Blue Ice



Baby Pink



Candy Colors



Chiclete



Circo Colorido



Fundo do Mar



FORMINHAS • CUPCAKE LINERS

FORMINHAS PARA CUPCAKE • CUPCAKE LINERS

Solta fácil e vai ao forno

Em papel antigordura - tamanho 0

Pacote com 900 unidades (20 tarugos com 45 unidades cada)

Composição: Papel a base de celulose e quando colorido contém pigmentos atóxicos.



Amarelo Girassol
Código 6562



Azul Royal
Código 6556



Vermelho
Código 6555



Verde Bandeira
Código 6557



Pink
Código 6563



Marrom
Código 7407



Natural
Código 7408



FORMA BOLO INGLÊS • PAPER LOAF TIN

Solta fácil e vai ao forno

Pacote unitário com 5 unidades

Composição: Papel Kraft a base de celulose.



250g - Código 7486



400g - Código 7487

- ✓ Vai ao forno e ao microondas
- ✓ Não gruda a massa
- ✓ Descartável





SACOS DE CONFEITAR • PIPING BAGS

SACOS DE CONFEITAR DESCARTÁVEIS

- DISPOSABLE PIPING BAG

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

- ✓ Super resistentes
- ✓ Higiénicos
- ✓ Econômicos
- ✓ Descartáveis
- ✓ Práticos
- ✓ É só usar e jogar fora!

DECORE E RECHEIE:

-  Bolos
-  Cupcakes
-  Salgados
-  Chocolates
-  Biscoitos
-  Tortas
-  Doces



Pacote com 50 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 6296
Médio (22cm x 34cm) Código 7041
Grande (27cm x 38cm) Código 6297
Gigante (26cm x 47cm) Código 6298

10 pacotes com 10 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 7517
Médio (22cm x 34cm) Código 7518
Grande (27cm x 38cm) Código 7519
Gigante (26cm x 47cm) Código 7466

10 pacotes com 5 unidades

Pequeno (19cm x 31cm) Código 6299
Médio (22cm x 34cm) Código 7042
Grande (27cm x 38cm) Código 6300
Gigante (26cm x 47cm) Código 6301

SACO DE CONFEITAR PARA ACABAMENTO

Ideal para acabamentos delicados e pequenas finalizações.

Composição: PEAD

- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Indicado para coberturas leves
- ✓ Super flexível
- ✓ Sem rebarbas

Tamanho:

Pequeno (30cm x 18,5cm)

Embalagem com 5 unidades

Pacote com 10 unidades

Código 7409



NOVO



SACO DE CONFEITAR DUPLO DESCARTÁVEL

Faça decorações coloridas em uma única aplicação.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE

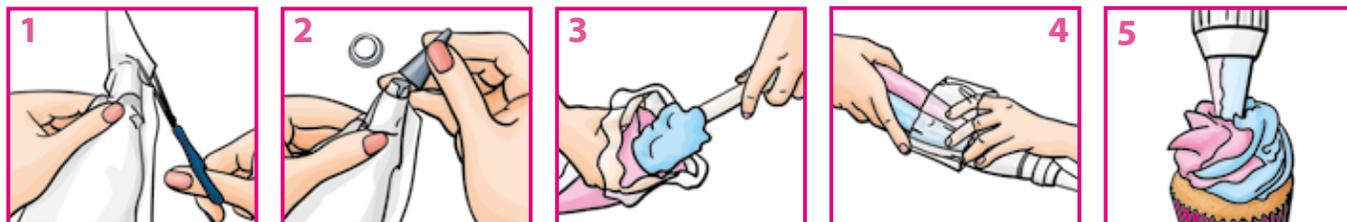
- ✓ Para uso frio
- ✓ Fácil, prático e higiênico
- ✓ Super resistente

Tamanho:
Gigante (26cm x 47cm)

Embalagem com 5 unidades
Pacote com 10 unidades
Código 7256



Dica Mago



1. Insira a parte maior do adaptador dentro do saco de confeitar gigante. Corte a ponta do saco até que o adaptador encaixe perfeitamente. **2.** Encaixe o bico desejado no adaptador e rosqueie a tampa do adaptador. **3.** Adicione os recheios desejados no saco duplo. **4.** Insira o saco duplo já recheado dentro do saco descartável gigante Mago. **5.** Aplique onde desejar.

KIT PARA CONFEITAR

Saco descartável super resistente. Embalagem com 10 kits.

Composição: Filme Poliéster + Adesivo + PE



Kit 1
3 sacos médios descartáveis,
4 bicos e 1 adaptador
Código 6302

Kit 2
2 sacos grandes descartáveis,
4 bicos e 1 adaptador
Código 6303

Pacote com 10 kits

Perlé



Pitanga



Folha



Babado





BICOS DE CONFEITAR • CAKE DECORATING TIPS

BICOS DE CONFEITAR EM INOX - PEQUENO

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - SMALL

Unitário - Pacote com 12 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê

Perlê Especial



Perlê Riscado

Folha



Pitanga



Babado



Pétala



Chuveirinho



Múltiplo



Flor Especial



Serra



BICOS DE CONFEITAR EM INOX - GRANDE

• STAINLESS STEEL CAKE DECORATING TIPS - LARGE

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Perlê



Pétala



Pitanga Aberta



Folha



Chuveirão



Flor Especial



Pitanga



Múltiplo



Serra



BICOS DE CONFEITAR

Unitário - Pacote com 5 unidades.

Composição: Aço Inox

Recheadores



231
7086



232
7000



Especiais



795
7201



796
7202



789
7062

Esferas



271
7081



273
7082

ADAPTADOR DE BICO

Composição: PEAD, Polietileno de alta densidade e Masterbatch.

Evita a necessidade de retirar o recheio de dentro do saco de confeitar para trocar o bico. Também evita vazamentos de glacê entre o saco e o bico.



Adaptador de Bico Pequeno

Embalagem: 10 solapas com 2 unidades cada
Código 0869



Adaptador de Bico Grande

Embalagem: 5 solapas com 1 unidade cada
Código 0600

ESCOVINHA PARA BICOS

Composição: Aço Inox e Nylon.

Super prática, facilita a limpeza dos bicos de confeitar após o uso.



Embalagem:
Pacote com 12 solapas
com 2 unidades cada
Código 6696

ARMADORES DE FLORES

Composição: Aço Inox.

Utilizados na confecção de flores, dando suporte e auxiliando no manuseio da massa ou glacê real.



Prego Grande

(9cm)
Pacote com
5 unidades
Código 7083



Prego

(5cm)
Pacote com
5 unidades
Código 3563



Prego Pequeno

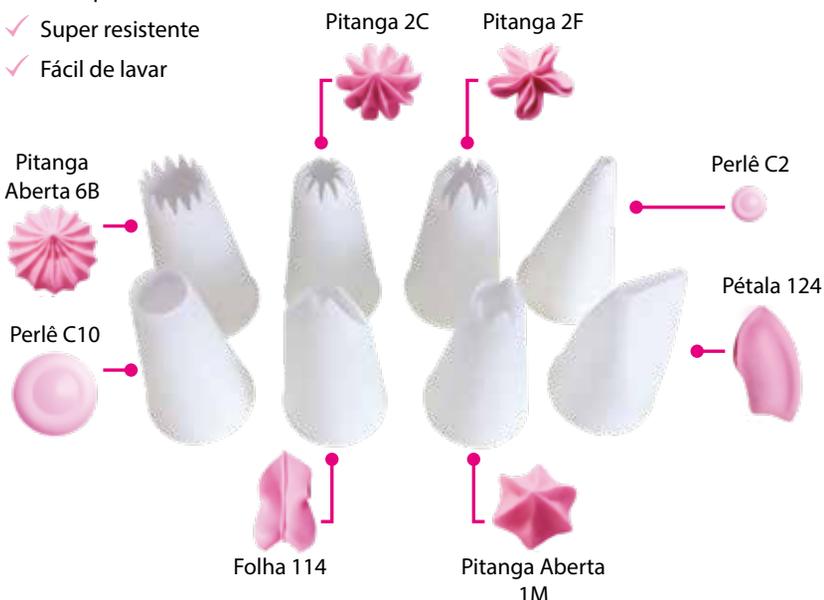
(3cm)
Pacote com
5 unidades
Código 6975



KIT DE BICOS PLÁSTICOS

Composição: Polipropileno

- ✓ Alta qualidade
- ✓ Super resistente
- ✓ Fácil de lavar



Kit Bicos Grandes

Contém 8 bicos de confeitar grandes:
6B Pitanga Aberta, C10 Perlê, C2 Perlê, 1M Pitanga Aberta,
114 Folha, 2C Pitanga, 2F Pitanga, 124 Pétala

Embalagem com 4 unidades
Código 7046



Kit Bicos Pequenos

Contém 4 bicos de confeitar pequenos:
1 Perlê, 1 Pitanga, 1 Folha, 1 Babado

Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch

Embalagem com 10 unidades
Código 7047



Kit Bicos Pequenos

Contém 8 bicos de confeitar pequenos:
10 Perlê, 199 Perlê Riscado, 133 Chuveirinho,
070 Babado, 104 Pétala, 191 Flor Especial,
29 Pitanga e 352 Folha

Embalagem com 8 unidades
Código 7301





INGREDIENTES • INGREDIENTS

SOLTA FÁCIL - DESMOLDANTE

Ingredientes: Óleos vegetais, não hidrogenados, cera vegetal, emulsificante lecitina de girassol, antioxidantes (INS306, INS304) e propelentes butano e propano. Validade: 1 ano



Unte as fôrmas com facilidade e sem sujeira. Basta agitar e aplicar.

Caixa com 6 unidades
de 400ml/285g
Código 6888

Use em:



GRILLS



FÔRMAS E
ASSADEIRAS



FÔRMAS DE
CUPCAKES



FRIGIDEIRAS



MÁQUINAS
DE WAFFLE

GEL DE BRILHO

Ingredientes: Água, açúcar, amido modificado, glicose, espessante goma xantana, sal refinado iodado, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Validade: 1 ano



- Substitui a gelatina em tortas e não precisa esperar endurecer para servir.
- Pode ser aplicado no papel de arroz uma fina camada, para dar brilho no desenho.
- Para fazer gel colorido, basta acrescentar corante Soft Gel Mago da cor desejada.

Caixa com 15 frascos de 70g
Código 7056



COLA PARA ALIMENTOS

Ingredientes: Água, Açúcar, Estabilizantes: Carboximetilcelulose, Goma Xantana, Conservante: Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico. Validade: 1 ano



Use a cola comestível para aplicar decorações em bolos e doces e auxiliar na colagem de modelagens com pasta americana. Crie decorações em camadas e muito mais!

Modo de uso: Aplique pequenos pontos da cola no objeto que deseja fixar e espere secar!

Caixa com 12
unidades de 15g
Código 7255



C.M.C.

Ingredientes: Carboximetilcelulose sódica. Validade: 2 anos



Espessante neutro, emulsificante, agente de suspensão homogeneizante e aglutinante.

• **Colar decorações de pasta americana:**

- 1 Colher (café) de CMC
- 1 Colher (sopa) de água

• **Para dar maior elasticidade à pasta americana:**

- 1 Colher (chá) para 1kg de pasta americana.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 0829

PECTINA

Ingredientes: Pectina. Validade: 2 anos



Indicada para engrossar alimentos, como geléia, e obter um produto uniforme e firme.

Receita básica:

- 1kg de polpa de fruta
- 250g de açúcar
- 1 colher de sopa (20g) de pectina

Obs.: Para obter uma geléia menos consistente, adicione 200ml de água. **Atenção:** algumas frutas soltam mais líquido, nesse caso, não se deve colocar água.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 5799

ÁGAR-ÁGAR

Ingredientes: Ágar-ágar. Validade: 2 anos



O ágar-ágar é um extrato de algas marinhas que é utilizado como gelificante, sendo mais resistente que a gelatina comum, dispensando refrigeração. Pode ser utilizado no preparo de balas, pirulitos, sorvetes, geleias, goiabadas, bananadas entre outros.

Caixa com 6 potes de 30g
Código 7327

GOMA XANTANA

Ingredientes: Goma Xantana. Validade: 2 anos



A goma xantana é obtida a partir da fermentação do amido de milho. Assim como a goma guar e o C.M.C., é muito utilizada como emulsificante, estabilizante e espessante em misturas e molhos. Mesmo sem glúten, dá elasticidade à massas, permitindo que bolos e pães fiquem macios e fofos, semelhante ao efeito obtido com farinha de trigo com glúten.

Indicado para o preparo de bolos, pães e tortas e recomendada para celíacos e alérgicos a soja, ovo e leite, bem como para veganos e todos àqueles que desejam adotar uma dieta mais saudável.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7328

ÁCIDO CÍTRICO

Ingredientes: Ácido cítrico anidro. Validade: 3 anos



Ácido cítrico é um ácido orgânico encontrado em frutas cítricas, como abacaxi, limão e laranja. É acidulante (deixa o pH do alimento ácido) e antioxidante (evita o escurecimento).

Aplicações:

Frutas, geleias em compotas, frutas em conserva, mousses, caldas, doces, legumes e bebidas.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7410

CREMOR DE TÁRTARO

Ingredientes: Cremor de tártaro. Validade: 2 anos



Cremor de tártaro é um sal orgânico, obtido dos resíduos salinos depositados nas paredes dos tonéis de carvalho dos vinhos.

Aplicações:

É utilizado para controlar a cristalização do açúcar, mantendo a calda seca sem melar. Possui leve ação fermentativa, contribuindo para a maciez de bolos, tortas e biscoitos. Também utilizado no preparo de suspiros, bolos caramelados, maçã do amor, geleias, cocadas, glacês e chantilly.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7411

GLUCOSE EM PÓ

Ingredientes: Xarope de glucose desidratado. Validade: 1 ano



Glucose em pó é um açúcar extraído do milho, cujo sabor é menos doce do que o açúcar da cana. Por ser em pó, oferece mais praticidade na aplicação. É utilizada para evitar a formação de cristais de açúcar, aumentar o brilho, cremosidade e maciez em sorvetes, pirulitos e massas.

Aplicações:

Pode ser aplicada no preparo de balas, fondants, frutas cristalizadas, caldas e brigadeiros.

Caixa com 6 potes de 50g
Código 7412

EMULSÕES SABORIZANTES

Validade: 18 meses

NOVO



A Emulsão Saborizante proporciona um sabor delicioso e duradouro nas receitas. Sua textura é cremosa e o aroma concentrado. A emulsão é forneável e por isso o sabor não evapora quando exposto ao calor. Uma excelente opção para realçar o aroma e sabor de seus bolos, biscoitos, recheios, coberturas e na confeitaria em geral.

LIMÃO

Caixa com 6 unidades
Código 7368 (60ml)
Código 7470 (18ml)

COCO

Caixa com 6 unidades
Código 7365 (60ml)
Código 7467 (18ml)

LEITE

Caixa com 6 unidades
Código 7369 (60ml)
Código 7471 (18ml)

BAUNILHA

Caixa com 6 unidades
Código 7366 (60ml)
Código 7468 (18ml)

PÃO DE MEL

Caixa com 6 unidades
Código 7367 (60ml)
Código 7469 (18ml)

AVELÃ

Caixa com 6 unidades
Código 7419 (60ml)
Código 7475 (18ml)

FRUTAS VERMELHAS

Caixa com 6 unidades
Código 7416 (60ml)
Código 7472 (18ml)

LARANJA

Caixa com 6 unidades
Código 7421 (60ml)
Código 7477 (18ml)

MORANGO

Caixa com 6 unidades
Código 7417 (60ml)
Código 7473 (18ml)

PISTACHE

Caixa com 6 unidades
Código 7418 (60ml)
Código 7474 (18ml)

RUM

Caixa com 6 unidades
Código 7420 (60ml)
Código 7476 (18ml)

- ✓ Realça o aroma e sabor
- ✓ Alta concentração
- ✓ Forneável
- ✓ Uso quente e frio



CREME TIPO CHANTILLY UHT

NOVO

Validade: 9 meses

O Chantilly Mago é um produto de alta qualidade, excelente para coberturas, recheios, decorações com bicos de confeitar, sobremesas, mousses, ganaches, milkshakes e drinks.



Coberturas, recheios e decorações

- ✓ PONTO PERFEITO PARA BICOS DE CONFEITAR
- ✓ TEXTURA CREMOSA E CONSISTENTE
- ✓ ALTO RENDIMENTO
- ✓ SABOR SUAVE



Caixa com 12 unidades de 1L
Código 7364



LEVEMENTE ADOCICADO



PARA MELHOR RENDIMENTO, DEIXE O PRODUTO EM REFRIGERAÇÃO PELO MENOS 12 HORAS.



BATA O PRODUTO COM TEMPERATURA ENTRE 5°C A 8°C EM VELOCIDADE MÉDIA ATÉ A CONSISTÊNCIA DESEJADA.

PARA TRABALHAR COM BICOS DE CONFEITAR, BATA ATÉ CRIAR PICOS FIRMES.



Sugestões de Aplicação



EXCELENTE PARA:

- ✓ RECHEIOS E COBERTURAS;
- ✓ DECORAÇÕES DE BOLOS, TORTAS E CUPCAKES;
- ✓ APLICAÇÕES COM BICOS DE CONFEITAR;
- ✓ SOBREMESAS;
- ✓ MOUSSES E GANACHES;
- ✓ CAFÉS, MILKSHAKES E DRINKS.



CONFETOS • SPRINKLES

SPRINKLES - CONFEITOS DE AÇÚCAR PARA DECORAÇÃO

NOVO

Validade: 18 meses | Aprovado pela Anvisa

Sprinkles são misturas de confeitos feitos de açúcar com pequenos desenhos ou formas, que podem ser usados em inúmeras decorações, como bolos, cupcakes, docinhos, bombons, drinks, donuts e muito mais.



BLUE ICE

1 unidade de 100g
Código 7348



BABY PINK

1 unidade de 100g
Código 7349



CANDY COLORS

1 unidade de 100g
Código 7350



CHICLETE

1 unidade de 100g
Código 7351



CIRCO COLORIDO

1 unidade de 100g
Código 7353



FUNDO DO MAR

1 unidade de 100g
Código 7352

✓ Super versátil

✓ Facilidade de uso e possibilidade de criações





CORANTES • FOOD COLORING

CORANTE EM PÓ LIPOSSOLÚVEL • LIPOSOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó, lipossolúvel, ideal para tingir alimentos a base de gordura.
Caixa com 8 unidades. Validade: 5 anos



Azul (5g)
Código 7123

Rosa (5g)
Código 7121

Amarelo (5g)
Código 7119

Laranja (5g)
Código 7120

Violeta (5g)
Código 7117

Vermelho (5g)
Código 7122

Verde (5g)
Código 7118

Dióxido de
Titânio (15g)
Código 7163

CORANTE EM PÓ HIDROSSOLÚVEL • WATER SOLUBLE FOOD COLORING

Corante em pó, hidrossolúvel, para alimentos concentrado, ideal para uso na confeitaria e pigmentar suas preparações.
Caixa com 8 unidades de 5g cada. Validade: 5 anos



Amarelo
Código 7313

Azul
Código 7314

Laranja
Código 7315

Marrom
Código 7316

Rosa
Código 7317

Verde
Código 7318

Vermelho
Código 7320

CANETA COM TINTA ALIMENTÍCIA • FOOD COLORING PENS

Composição: Água, álcool de cereais e corante artificial para fins alimentícios. Validade: 2 anos

Atenção: A caneta só funciona em coberturas secas e duras. Exemplo: pasta americana e papel arroz.



Ponta fina com
5 unidades
Pacote com 10
kits com 5 canetas
nas cores: azul,
marrom, preto,
verde e vermelho.
Código 3826



Ponta fina com
8 unidades
Pacote com 10 kits com
8 canetas nas cores:
amarelo, azul, laranja,
marrom, pink, preto,
verde e vermelho.
Código 6900



Cores ilustrativas

CORANTE SOFT GEL • CONCENTRATED FOOD COLORING GEL

Corante hiper-concentrado em gel. Caixa display com 6 unidades de 60g cada e 12 unidades de 15g cada.

Validade: 2 anos

Cores ilustrativas



Rosa Pink
Códigos:
7209 (60g)
7227 (15g)



Rosa Bebê
Códigos:
5738 (60g)
7218 (15g)



Violeta
Códigos:
7087 (60g)
7222 (15g)



Azul
Códigos:
5737 (60g)
7216 (15g)



Azul Jeans
Códigos:
7309 (60g)
7310 (15g)



Azul Turquesa
Códigos:
7205 (60g)
7223 (15g)



Verde Folha
Códigos:
7206 (60g)
7224 (15g)



Verde
Códigos:
5736 (60g)
7214 (15g)



Verde Limão
Códigos:
7211 (60g)
7229 (15g)



Amarelo
Códigos:
5733 (60g)
7215 (15g)



Marfim
Códigos:
7212 (60g)
7230 (15g)



Amarelo Gema
Códigos:
7208 (60g)
7226 (15g)



Laranja
Códigos:
7013 (60g)
7220 (15g)



Vermelho
Códigos:
5735 (60g)
7217 (15g)



Vermelho Marsala
Códigos:
7210 (60g)
7228 (15g)



Marrom
Códigos:
7014 (60g)
7221 (15g)



Preto
Códigos:
5739 (60g)
7219 (15g)



Branco
Códigos:
7207 (60g)
7225 (15g)



Embalagem conta gotas para facilitar a dosagem



Rosa Chiclete
Códigos:
7455 (60g)
7456 (15g)



Rosa Seco
Códigos:
7459 (60g)
7460 (15g)



Coral
Códigos:
7453 (60g)
7454 (15g)



Roxo Uva
Códigos:
7447 (60g)
7448 (15g)



Azul Marinho
Códigos:
7451 (60g)
7452 (15g)



Verde Menta
Códigos:
7449 (60g)
7450 (15g)



Verde Seco
Códigos:
7457 (60g)
7458 (15g)

CORANTE LÍQUIDO • LIQUID FOOD COLORING



Corante líquido com menor concentração. Caixa display 12 unidades de 20ml cada.
Validade: 2 anos



Rosa Pink
Código:
7359 (20ml)



Rosa Bebê
Código:
7358 (20ml)



Violeta
Código:
7362 (20ml)



Azul
Código:
7355 (20ml)



Verde
Código:
7360 (20ml)



Amarelo
Código:
7357 (20ml)



Laranja
Código:
7363 (20ml)



Vermelho
Código:
7354 (20ml)



Marrom
Código:
7361 (20ml)



Preto
Código:
7356 (20ml)



Embalagem conta gotas para facilitar a aplicação



UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS
• TOOLS AND ACCESSORIES

PRATO GIRATÓRIO/BAILARINA - ECONÔMICA

Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch



Bolos até 5kg
Medida: 28,5cm de diâmetro.
Embalagem unitária.
Código 5662



PRATO GIRATÓRIO/BAILARINA - ALUMÍNIO

Composição: Alumínio



Medida: 30cm de diâmetro.
Embalagem unitária.
Código 7439



- ✓ Alta qualidade
- ✓ Para bolos de até 30kg
- ✓ Sem trepidação
- ✓ Rotação suave

Possui pés antiderrapantes para não escorregar e dar segurança na hora da decoração.

NIVELADOR E CORTADOR DE BOLO

Ideal para cortar e nivelar camadas do bolo na altura desejada, independente do seu formato.

Contém 16 alturas diferentes. Fácil de limpar!

Composição: Aço Inox



Dimensões:
33cm x 21cm

Pacote com 5 unidades,
embalagem unitária
Código 6921

Dica Mago



1. Use as marcações das hastes laterais para escolher a altura que deseja fatiar.



2. Apoie as hastes em uma superfície plana e deslize o nivelador através do bolo para cortar com facilidade.



3. Use também para nivelar a superfície do bolo, facilitando na hora de decorar.



FATIA CERTA

Marque bolos e tortas em tamanhos iguais.
2 tipos de marcação: 12 pedaços de um lado e 18 do outro.
Composição: PSAl (Poliestireno de Alto Impacto) + Masterbatch



27cm de diâmetro
Embalagem unitária
Código 2182

MINI RASPADORES

Composição: Polipropileno



Rosa
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7325



Transparente
Embalagem unitária
Pacote com 8 unidades
Código 7324

ESPÁTULA PARA ALISAR BOLO

Composição: Aço Inox



- ✓ Não enferruja
- ✓ Super resistente
- ✓ Alta qualidade
- ✓ Ideal para alisar bolos de até 25cm



Tamanho da lâmina: 25cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7423



ESPÁTULAS

Ideal para trabalhos com glacês e chantilly.
Composição: Aço Inox e Nylon

Espátula Angular Ponta Redonda



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7143

Espátula Reta



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7144

Espátula Angular Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7145

Espátula Ponta Fina



Tamanho útil da lâmina: 12,5cm aprox.
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7302



Espátula Reta Ponta Redonda Grande



Tamanho útil da lâmina: 30cm
Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7425



ESPÁTULA GLACEIRA

Multiuso, ideal para misturar massas.
O lado vazado é utilizado para incorporar ar em suas massas.
Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade)
+ Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 4687

ESPÁTULA FACA

Composição: Polipropileno + Masterbatch



Embalagem unitária
Pacote com 10 unidades
Código 6306

FACA ANGULAR PARA PASTA AMERICANA

Faca para corte de pasta americana.
Composição: PS (Poliestireno)
+ Masterbatch)



Embalagem unitária
Pacote com
5 unidades
Código 7141



ALISADOR DE PASTA

Utilize para alisar e deixar
a pasta de seus doces
completamente uniforme
Composição: PSAI (Poliestireno
de Alto Impacto) + Masterbatch

Tamanho 8,5cm x 16,5cm
Embalagem
com 10 unidades
Código 4978



ESPÁTULA PARA COBERTURA

Espátula para uso culinário, pode ser utilizado para mexer cremes,
aplicar chantilly e/ou coberturas em bolo. Não deve ser utilizada
a alta temperatura.
Composição: PE + EVA



Embalagem unitária
Pacote com
10 unidades
Código 7308



EJETOR PARA MASSA

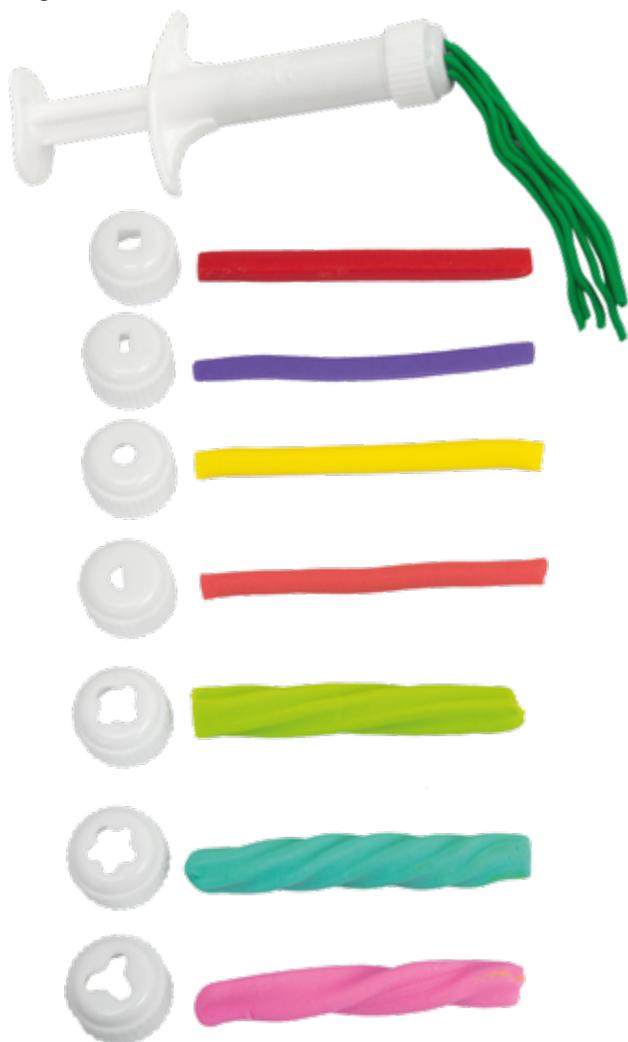
Ferramenta que faz com que a massa passe por discos com desenhos diversos, modelando rapidamente. Use com pasta americana ou massa elástica.

Composição: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) + Masterbatch

Embalagem com uma seringa plástica, 01 embolo, 8 roscas de desenhos diversos.

Embalagem com 10 jogos

Código 4949



BOLEADOR DE METAL

Ferramenta que facilita a modelagem em pasta americana, usada para arredondar folhas, pétalas e flores e fazer cavidades onde serão colados olhos, bocas ou outros elementos pequenos.

Composição: Aço Inox



Kit com 3 boleadores

Embalagem com 5 unidades

Código 7055



PINCEL DO CHEF

Prático, fácil de usar e de lavar.

Composição: Cabo em polipropileno;

Cerdas 100% nylon

Embalagem com

10 unidades

Código 7040



Mais Vendidos



ROLO LISO

Abre e alisa massas, substituindo o antigo rolo de madeira.
Composição: PEAD EXTRUSADO



Rolo Liso Pequeno
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 25cm

Embalagem com
5 unidades
Código 2088

Rolo Liso 37cm
Circunferência 8cm
Diâmetro 2,5cm
Comprimento 37cm

Embalagem unitária
Código 7268

TESOURA PARA FLORES

Composição: Acrilonitrila-butadieno-estireno (ABS)

Tesoura para flores de chantilly ou glacês.
Ideal para aplicar flores em bolos e doces.



Base redonda
com maior apoio

Embalagem unitária
Pacote com 5 unidades
Código 7148

MEDIDA CERTA

Quando colocado nas pontas do rolo Mago permite que a massa seja aberta em uma altura uniforme.
Composição: Silicone



1,5mm
(altura)

4mm
(altura)

6mm
(altura)

10mm
(altura)

Kit com 4 alturas diferentes
Embalagem com 5 unidades
Código 6671

BORRIFADOR DE PÓ PARA DECORAÇÃO

Não deve ser utilizada substância líquida.
Composição: PET



- ✓ Compacto
- ✓ Prático
- ✓ Fácil de usar

1. Desrosqueie o frasco; 2. Coloque o Pó para Decoração Mago; 3. Feche o borrifador; 4. Aperte até o fim para borrifar no local desejado.

Caixa com 5 unidades
Código 7264



FOLHA ANTIADERENTE

Revestida com Teflon® especial, não precisa untar a fôrma e é reutilizável. Resistente à temperaturas de -80°C até + 260°C. Super flexível. Ideal para doces e salgados.
Composição: tecido de fibra de vidro revestido com PTFE (Teflon)



Disponíveis nos tamanhos:

Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 6 unidades
Código 6828

Tamanho: 60cm x 40cm
Embalagem unitária
Código 7326

TAPETE FIBRA DE VIDRO

Tapete feito de fibra de vidro resistente à altas temperaturas, antiaderente.
Composição: Silicone Grau Alimentar, Fibra de Vidro Branca



Tamanho: 40cm x 30cm
Embalagem com 4 unidades
Código 7088



SUPORTE PARA BOLOS

Usado para dar estabilidade para bolos de andar.
Composição: Polietileno



Embalagem com 4 unidades
Caixa com 6 pacotes
Código 6827

Medidas:

Comprimento: 30cm
Diâmetro: 2cm

Dica Mago



Após montar o bolo, corte os suportes na altura exata e fixe na base conforme ilustração acima. Para colar o andar superior, aplique o glacê de sua preferência na base. Obs: O andar superior deve estar previamente montado sobre uma estrutura de papelão ou isopor. Para finalizar, decore como desejar.

ESTECAS

Jogos variados de ferramentas para modelar, usadas para fazer detalhes, cortes e marcações.

Composição: PSAl - Poliestireno de Alto Impacto + Masterbatch



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 5681



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5682



Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5683



Jogo com 8 unidades
Pacote com 10 jogos
Código 3831



Jogo com 4 unidades
Modelo 1
Pacote com 10 jogos
Código 5641

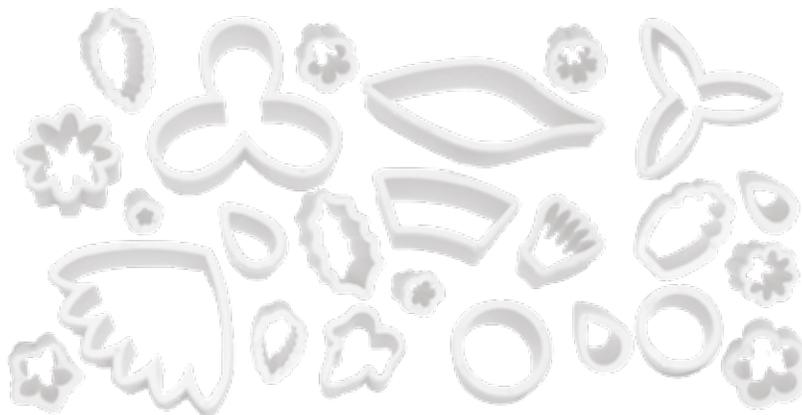


Jogo com 4 unidades
Modelo 2
Pacote com 10 jogos
Código 5642



CORTANTES

Utilizados para massas em geral, como biscoitos e pasta americana. Também tem vários usos em artesanato. Grátis: apostila com passo a passo.
Composição: PSAl - Poliestireno de Alto Impacto + Masterbatch



Modelo Cortante de Flores e Folhas - kit com 24 peças
Caixa com 10 jogos de 24 peças
Código 3834



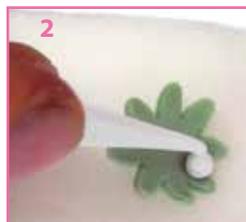
Modelo Cortante de Flores e Folhas Pequeno
Kit com 12 peças
Embalagem com 6 jogos
Código 5645



Modelo Cortante de Flores e Folhas Grande - Kit com 12 peças
Embalagem com 6 jogos
Código 5646

Dica Mago

Confira no passo a passo como fazer uma rosa utilizando os cortantes:



PÓ PARA DECORAÇÃO

Para obter um efeito sombreado, use o pó para decoração puro com um pincel. Se preferir uma cobertura uniforme dissolva-o em essência transparente.

Caixa com 12 unidades. Validade: Pó para Decoração Furtacor e Pó para Decoração Pérola - 2 anos; dos demais Pós de Decoração - 5 anos.



Prata

Códigos:
7131 (8g)
7501 (5g)



Cobre

Códigos:
7132 (8g)
7502 (5g)



Nácar

Códigos:
7133 (8g)
7503 (5g)



Ouro

Códigos:
7130 (8g)
7500 (5g)



Azul

Códigos:
7135 (8g)
7505 (5g)



Rosa

Códigos:
7137 (8g)
7507 (5g)



Vermelho

Códigos:
7136 (8g)
7506 (5g)



Ouro Ilusão

Códigos:
7138 (8g)
7508 (5g)



Ouro Rose

Códigos:
7139 (8g)
7509 (5g)



Pérola

Códigos:
6939 (10g)
7497 (5g)



Furtacor com reflexo Azul

Códigos:
6938 (10g)
7496 (5g)



Furtacor com reflexo Amarelo

Códigos:
6936 (10g)
7495 (5g)



Furtacor com reflexo Vermelho

Códigos:
6987 (10g)
7498 (5g)



Furtacor com reflexo Lilás

Códigos:
6934 (10g)
7493 (5g)



Furtacor com reflexo Rosa

Códigos:
6935 (10g)
7494 (5g)



Furtacor com reflexo Verde

Códigos:
7054 (10g)
7499 (5g)



Pérola

Pote com 50g
Código 7097



BORRIFADOR DE PÓ PARA DECORAÇÃO

- ✓ Compacto
- ✓ Prático
- ✓ Fácil de usar

Caixa com 5 unidades
Código 7264

PÓ PARA DECORAÇÃO

NOVO



Azul Claro

Códigos:
7403 (10g)
7513 (5g)



Ouro Brilhante

Códigos:
7401 (10g)
7511 (5g)



Pink

Códigos:
7405 (10g)
7515 (5g)



Prata Unicórnio

Códigos:
7402 (10g)
7512 (5g)



Preto

Códigos:
7400 (10g)
7510 (5g)



Rose

Códigos:
7404 (10g)
7514 (5g)



Vermelho Brilhante

Códigos:
7406 (10g)
7516 (5g)



Aponte a câmera do seu celular para ler o QR Code e vá direto para o nosso site!



Mago Ind. e Com. de Produtos para Confeitaria Ltda.

CNPJ: 53.509.568/0001-07

Av. José Giorgi, 301 – Módulos B2 e B3 – Granja Viana II

 /magoindustria

 @magoindustria

 /magoindustria