

Decora®



#facilecondecora



HALLOWEEN



Decora
gel colorato
candy gel
decora gel
ARANCIO • ORANGE

IDEALE ANCHE PER RICETTE SALATE
SUITABLE FOR SAVORY RECIPES TOO



PUMPKIN CAKE

Ingredienti:

300 g di Carote • 1 bustina di lievito • 300 g di farina • 180 g di zucchero • 50 g di farina di mandorle • 90 g di olio di girasole • 3 uova • 1 pizzico di sale • Estratto di Vaniglia.

Monta le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungi l'Estratto di Vaniglia, le farine setacciate con il lievito e mescola bene. Versa l'olio a filo e mescola bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unisci, infine, le carote grattugiate. Versa l'impasto nello stampo, precedentemente oleato con lo Staccante Spray, e cuoci a 170° C per 45 minuti. Decora con la Ghiaccia Reale e le Perline colorate.

Ingredients:

300 g carrots • 1 packet yeast • 300 g flour • 180 g sugar • 50 g almond flour • 90 g sunflower oil • 3 eggs • a pinch of salt • Natural Vanilla Extract.

Whisk the eggs with sugar and a pinch of salt, add the Vanilla Extract, the sifted flour with the baking powder and stir until perfectly mixed. Pour the oil and whip until the dough will get smooth and homogeneous. Finally, add the grated carrots and stir again. Pour the mixture into the pan, previously coated with Non-Stick Spray and bake at 170°C for about 45 minutes. Decorate it with Royal Icing and colored Nonpareils.



Stampo Zucca
Pumpkin Baking Pan



Ciotole in Policarbonato
Polycarbonate Bowls



Estratto Vaniglia
Vanilla Extract



Staccante Spray
Non-Stick Spray



Stampo in Silicone Halloween
Halloween Silicone Mold



Zuccheri Glitterati Extra Fini
Extra Fine Glittered Sugars



Pasta di Zucchero
Sugar Paste



ZUCCHETTE DECORATE DECORATED LITTLE PUMPKINS

Ingredienti per 6 dolcetti:

180 g di purea di zucca • 150 g di farina 00 • 110 g di zucchero di canna chiaro • 65 ml di latte • 50 g di burro a temperatura ambiente • 1 uovo • 1 cucchiaino di lievito per dolci • ½ cucchiaino di cannella • Un pizzico di sale.

Prepara la purea di zucca frullando la zucca cotta in forno a 180° C per 25 minuti. Lavora in una ciotola il burro morbido con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche. Aggiungi l'uovo e mescola fino ad ottenere un composto chiaro. Unisci la purea di zucca e mescola con una spatola. Versa il latte a temperatura ambiente e aggiungi un pizzico di cannella, la farina e il lievito setacciati ed infine un pizzico di sale. Mescola con la spatola. Versa l'impasto nelle cavità dello stampo. Cuoci in forno statico a 180° C per 20 minuti. Lascia raffreddare le tortine prima di sfornarle. Decora con dello Zucchero Glitterato e le Decorazioni di Zucchero pronte all'uso o rivestile con la Pasta di Zucchero arancione.

Ingredients for 6 treats:

180 g of pumpkin puree • 150 g of flour 00 • 110 g of light brown sugar • 65 ml of milk • 50 g of butter at room temperature • 1 egg • 1 teaspoon of baking powder • ½ teaspoon of cinnamon • A pinch of salt.

Prepare the puree blending the pumpkin previously baked in the oven at 180° C for 25 minutes. Blend in a bowl the soft butter with the sugar using the electric mixer. Add the egg and mix until you will get a clear mixture. Add the pumpkin puree and mix with a spatula. Pour the milk at room temperature and add a pinch of cinnamon, the sifted flour and baking powder and finally a pinch of salt. Stir with a spatula. Pour the dough into the cavities of the mold. Bake in a static oven at 180° C for 20 minutes. Let the treats cool before turning them out. Decorate them with colored Glitter Sugar and ready-to-use Sugar Decorations or coat them with orange Sugar Paste.



Cioccolato in Dischetti
Chocolate Discs



CiocCookies Kit
Kit CiocCookies



Sac à Poche Monousou
Disposable Piping Bags



HALLOWEEN CIOCCOOKIES

Ingredienti per la pasta frolla:

250 g di farina • 125 g di burro • 100 g di zucchero a velo • 1 uovo • Un pizzico di sale.

Ingredienti per le tavolette di cioccolato:

200 g di cioccolato al latte.

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti. Unisci lo zucchero a velo e l'uovo. Aggiungi un pizzico di sale e lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigo per un'ora. Stendi l'impasto con il mattarello su un piano leggermente infarinato. I biscotti dovranno avere lo spessore di circa 5 mm. Con la placca tagliapasta ritaglia le sagome e cuocile in forno statico a 180° C per circa 12 minuti. Lascia raffreddare e nel frattempo prepara le tavolette di cioccolato. Sciogli il cioccolato a bagnomaria mescolando accuratamente. Utilizzando il termometro digitale, assicurati che la temperatura arrivi a circa 29°-30° C. Riempi le cavità dello stampo con il cioccolato fuso e lascia raffreddare. Quando si sarà solidificato sforma le tavolette dallo stampo e posizionale sui biscotti utilizzando del cioccolato fuso.

Ingredients for the shortcrust pastry:

250 g of flour • 125 g of butter • 100 g of powdered sugar • 1 egg • A pinch of salt.

Ingredients for the chocolate bars:

200 g of milk chocolate.

In a bowl, mix the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the icing sugar and the egg. Add a pinch of salt and quickly knead the dough with your hands until you will get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for an hour. Roll out the dough with a rolling pin on a lightly floured surface. The base should be about 5 mm thick. With the biscuit cutter cut out the shapes and bake them in a static oven at 180° C for about 12 minutes. Let the cookies cool and in the meantime prepare the chocolate bars. Melt the chocolate in a bain-marie, mixing thoroughly. Using the digital thermometer, make sure that it reaches the temperature of about 29-30° C. Fill the cavities of the mold and let it cool. When the chocolate has solidified, using a little pressure, remove the bars and apply them to the biscuits using melted chocolate.

MONSTER ECLAIRS

Ingredienti per 12-14 Eclair:

130 g di farina 00 • 100 g di burro • 6 g di zucchero • 200 ml di acqua • 4 uova • Un pizzico di sale.

Per la crema pasticcera:

250 ml di latte intero • 75 g di zucchero • 25 g di farina 00 • 3 tuorli • Estratto Naturale di Vaniglia.

Per la copertura:

500 gr Zucchero Fondente • 60 g acqua calda • Coloranti in Gel.

Riscalda in un pentolino il burro e l'acqua. Aggiungi lo zucchero e un pizzico di sale. Mescola con la frusta fino quando il composto non arriverà ad ebollizione. Rimuovi dal fuoco ed unisci la farina setacciata. Posiziona nuovamente il pentolino sul fornello e lascia cuocere mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Quando il composto si staccherà dal fondo della pentola formando una patina bianca trasferiscilo in un piatto e lascialo raffreddare. Una volta freddo, aggiungi le uova, una per volta, mescolando con le fruste elettriche. Aggiungi l'uovo successivo solo dopo che il primo si sarà completamente amalgamato. Mescola fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Con l'utilizzo di una sac à poche ed il cornetto liscio n. 20 ricava, direttamente sulla teglia rivestita di carta da forno, delle forme allungate di circa 10 cm. Cuoci in forno preriscaldato a 190° C per circa 35 minuti controllando continuamente la cottura. Quando saranno coloriti e croccanti, spegni e lasciali nel forno aperto ad asciugare. Nel frattempo prepara la crema. Versa in un pentolino il latte e porta a bollore. Monta separatamente i tuorli, l'aroma e lo zucchero ed infine aggiungi la farina setacciata poco per volta. Versa a filo il latte caldo sul composto ottenuto e mescola continuamente. Posiziona nuovamente il pentolino sul fuoco e continuando a mescolare, lascia addensare la crema. Lascia in frigo a raffreddare per circa 2 ore. Aiutati con una sac à poche per farcire gli éclairs. Puoi decorarli con dello zucchero fondente colorato che puoi preparare sciogliendo 500 g di Zucchero Fondente in 60 g di acqua calda. Puoi colorare ed aromatizzare a piacere. Quando lo zucchero avrà raggiunto una consistenza cremosa e densa, decora i tuoi dolcetti.

Ingredients for 12-14 Eclairs:

130 g of flour 00 • 100 g of butter • 6 g of sugar • 200 ml of water • 4 eggs • 1 pinch of salt.

For the custard:

250 ml of whole milk • 75 g of sugar • 25 g of flour 00 • 3 yolks • Natural Vanilla Extract.

For covering:

500 gr Fondant Sugar • 60 g hot water • Coloring Gel.

Heat the butter and the water in a saucepan. Add the sugar and a pinch of salt. Stir with the whisk until the mixture comes to a boil. Remove from heat and add the sifted flour. Place the saucepan on the stove again and let the dough cook, stirring constantly with a wooden spoon. When the mixture comes off the bottom of the pan forming a white film, transfer it on a plate and let it cool. Once cold, add the eggs, one at a time, mixing with the electric whisk. Add the next egg only after the first one has completely blended. Mix until the mixture is smooth and homogeneous. With the use of a pastry bag and the n. 20 smooth nozzle get elongated shapes of about 10 cm directly on the baking pan covered with a oven safe baking paper. Bake in a preheated oven at 190° C for about 35 minutes, continuously checking the cooking. When they are golden and crunchy, turn them off and leave them in the open oven to dry. Meanwhile, prepare the cream. Pour the milk into a saucepan and bring to a boil. Whip the egg yolks, the aroma and the sugar separately and finally add the sifted flour a little at a time. Pour the hot milk over the mixture and stir constantly. Place the saucepan on the stove again and stirring continuously, let the cream thicken. Let in the fridge to cool for about 2 hours. Fill the éclairs with a piping bag. You can decorate them with colored Fondant Sugar that you can prepare melting 500 g of Fondant Sugar in 60 g of hot water. You can color and flavor at taste. When the sugar will have a thick and creamy consistency, decorate your treats.



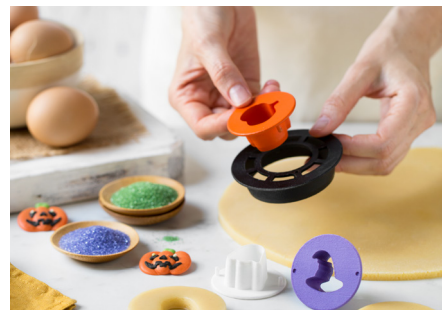
Pirottini Eclair
Eclair Baking Cups



Zuccheri Glitterati Extra Fini
Extra Fine Glittered Sugars



Decorazioni in Zucchero Halloween
Halloween Sugar Decorations



Tagliapasta Mix & Match Halloween
Halloween Mix & Match Cutters

BISCOTTI OCCHIO DI BUE DI HALLOWEEN

HALLOWEEN LINZER COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla:

500 g di farina • 250 g di burro • 220 g di zucchero a velo • 2 uova intere • un pizzico di sale • Estratto Naturale di Vaniglia.

Per la crema al latte:

400 g di latte intero • 150 g di panna fresca • 80 g di zucchero • 40 g di amido di mais • 1 cucchiaino di miele • Estratto Naturale di Vaniglia • Gel Colorante.

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a piccoli pezzi. Unisci lo zucchero a velo e le uova. Aggiungi un pizzico di sale e qualche goccia di Estratto Naturale alla Vaniglia. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigorifero per circa un'ora. Con l'aiuto di un mattarello stendi l'impasto su un piano leggermente infarinato. Con il tagliapasta tondo ricava la base dei biscotti. Aggiungi poi al tagliapasta tondo l'inserto per realizzare il biscotto forato da posizionare sopra le basi. Cuoci in forno statico a 180° C per circa 12 minuti. Lascia raffreddare. Nel frattempo prepara la crema per farcire i biscotti. Scalda in un pentolino, a fuoco basso, circa la metà del latte insieme allo zucchero. Aggiungi una goccia di Estratto Naturale alla Vaniglia e mescola con una frusta. In una ciotola setaccia l'amido di mais, versa la rimanente parte del latte mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Unisci il composto ottenuto al latte caldo. Aggiungi un cucchiaino di miele e continua a mescolare a mano finché la crema non si sarà addensata. Togli dal fuoco e versa la crema in una ciotola e lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente poi in frigorifero coperta da pellicola. In una ciotola, monta la panna fresca, poi uniscila alla crema. Aggiungi qualche goccia di colorante alimentare per ottenere la sfumatura desiderata. Trasferisci la crema in una sac à poche e farcisci i biscotti. Decora a piacere con la pasta di zucchero colorata e la ghiaccia reale.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry:

500 g of flour • 250 g of butter • 220 g of powdered sugar • 2 whole eggs • A pinch of salt • Natural Vanilla Extract.

For the milk cream:

400 g of whole milk • 150 g of fresh cream • 80 g of sugar • 40 g of corn starch • 1 teaspoon of honey • Natural Vanilla Extract • Coloring Gel.

In a bowl, mix the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the powdered sugar and the eggs. Add a pinch of salt and a few drops of natural vanilla extract. Work the dough with your hands until you will get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for about an hour. With a rolling pin, roll out the dough on a lightly floured surface. With the round cutter get the base of the cookies. Adding the inserts to the round cutter obtain the perforated cookies to place over the bases. Bake in a static oven at 180° C for about 12 minutes. Let them cool down. In the meanwhile, prepare the cream for the filling. Heat about half of the milk with the sugar in a saucepan over low heat. Add a few drops of Natural Vanilla Extract and mix with a whisk. In another bowl sift the cornstarch, pour the remaining part of the milk stirring carefully to avoid any lumps. Combine the mixture obtained with the hot milk. Add a teaspoon of honey and keep stirring until the cream has thickened. Remove from the heat, pour the cream into a bowl and let it cool first at room temperature then in the fridge covered with a cling film. In a bowl, whip the fresh cream, then add it to the cream. Add a few drops of coloring gel to achieve the desired shade. With a pastry bag fill the cookies with the cream and decorate them as you like most with colored sugar paste and royal icing.

JUMBO MUFFIN ALLA ZUCCA

PUMPKIN JUMBO MUFFIN

Ingredienti per 6 jumbo muffin:

280 g di farina • 200 g di zucchero di canna • 150 g di purea di zucca • 80 g di latte • 50 g di olio di semi • 2 uova • 1 cucchiaino di bicarbonato • ½ bustina di lievito per dolci • ½ cucchiaino di cannella • Un pizzico di sale.

In una ciotola unisci gli ingredienti secchi: la farina setacciata con il lievito, lo zucchero di canna, il bicarbonato, la cannella ed un pizzico di sale. In un'altra ciotola versa gli ingredienti liquidi: le uova, il latte a temperatura ambiente, l'olio ed infine la purea di zucca. Mescola gli ingredienti con una frusta a mano. Unisci gli ingredienti liquidi a quelli secchi fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fodera le cavità della teglia con i pirottini jumbo muffin e riempi per ¾. Cuoci in forno statico a 180° C per circa 25 minuti. Lascia raffreddare i muffin ed infine decorali con le decorazioni di zucchero a forma di zucca.

Ingredients for 6 jumbo muffins:

280 g of flour • 200 g of brown sugar • 150 g of pumpkin puree • 80 g of milk • 50 g of seed oil • 2 eggs • 1 teaspoon of baking soda • ½ sachet of baking powder • ½ teaspoon of cinnamon • A pinch of salt.

In a bowl, combine all dry ingredients: the sifted flour with the baking powder, the brown sugar, the baking soda, the cinnamon and a pinch of salt. In another bowl pour the liquid ingredients: the eggs, the milk at room temperature, the oil and finally the pumpkin puree. Mix the ingredients with a hand whisk. Combine the liquid ingredients with the dry ones until you will get a homogeneous mixture. Line the cavities of the pan with the jumbo muffin baking cups and fill them for ¾. Bake in a static oven at 180° C for about 25 minutes. Let the muffins cool and finally decorate them with the pumpkin-shaped sugar decorations.



Pirottini Jumbo Muffin
Jumbo Muffin Baking Cups



Stampo Jumbo Muffin
Jumbo Muffin Pan



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



MONSTER COOKIES



Ingredienti:

• 280 g di farina • 125 g di burro • 100 g di Zucchero a Velo di Canna Grezzo • 40 g di latte.

Per la Decorazione: Ghiaccia Reale • Gel Colorante.

Mescola il burro con lo zucchero, aggiungi il latte ed infine la farina setacciata. Lavora l'impasto fino ad ottenere un panetto morbido. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigo per circa 1 ora. Stendi l'impasto con il matterello, ricava le sagome con i Tagliabiscotti ed inforna a 175° C per circa 10 minuti. Decora con la Ghiaccia Reale Colorata.

Ingredients:

• 280 g flour • 125 g butter • 100 g Raw Powdered Cane Sugar • 40 g milk.

For the Decoration: Royal Icing • Coloring Gel.

Mix the butter with the sugar, add the milk and finally the sifted flour. Knead the dough until it will be soft enough. Wrap the dough with film and let it rest in the fridge for about 1 hour. Roll the dough with the Rolling Pin, create the shapes with the Cookie Cutters and put them in the oven at 175° C for about 10 minutes. Decorate them with colored Royal Icing.



Mini Tagliapasta Halloween Mini Halloween Cookie Cutters



Tagliapasta Vampiro Vampire Cookie Cutters



Tagliapasta Mostri
Monster Cookie Cutters



PUMPKIN STENCIL



Prepara della Ghiaccia Reale dalla consistenza media e stendila accuratamente con una Spatola su tutto il disegno.

Prepare a medium consistency Royal Icing and spread it carefully all over the Stencil, using a Spatula.

Posiziona lo stencil su una torta ricoperta di Pasta di Zucchero.

Place the stencil over a cake covered with Sugar Paste.



Solleva delicatamente lo Stencil tenendo ferma una delle due estremità.

Lift the Stencil gently by holding one of the ends.





Stencil Zucca
Pumpkin Stencil



Pasta di Zucchero
Sugar Paste



Gel Coloranti
Coloring Gel



DELIZIE AUTUNNALI AUTUMN DELIGHTS

Ingredienti:

120 g di farina 00 • 120 g di burro a temperatura ambiente • 110 g di zucchero di canna chiaro • 2 uova intere • 1 cucchiaino di lievito per dolci • Estratto Naturale di Vaniglia • Un pizzico di sale.

In una ciotola, lavora con una frusta a mano o elettrica il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungi le uova, una per volta. Setaccia la farina e il lievito e versale nella crema di burro continuando a mescolare per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Infine aggiungi qualche goccia di estratto naturale alla vaniglia ed un pizzico di sale. Versa l'impasto riempiendo le cavità dello stampo per $\frac{3}{4}$, precedentemente oleate con lo Staccante Spray. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° C per 20 minuti. Lascia raffreddare i dolcetti prima di estrarli dallo stampo. Spolverizza con dello zucchero a velo prima di servire.

Ingredients:

120 g of flour 00 • 120 g of butter at room temperature • 110 g of light brown sugar • 2 whole eggs • 1 teaspoon of baking powder • Natural Vanilla Extract • A pinch of salt.

In a bowl, work the soft butter with the sugar with a whisk or an electric mixer until you get a creamy consistency. Add the eggs, one at a time. Sift the flour and the baking powder and pour them into the buttercream continuing to mix for blending all the ingredients well. Finally add a few drops of natural vanilla extract and a pinch of salt. Oil the cavities of the mold with the non-stick spray. Pour the dough filling them for $\frac{3}{4}$. Bake in a preheated static oven at 180° C for 20 minutes. Let the treats cool before taking them out of the mold. Sprinkle with powdered sugar before serving.



Stampo Autunno
Autumn Pan



Spargizucchero
Icing Duster



Estratto di Vaniglia
Vanilla Extract

CUPCAKE DEL BOSCO WOODLAND CUPCAKES

Ingredienti per 12 cupcakes:

260 g di farina 00 • 150 ml di latte intero • 120 g di zucchero • 100 g di gocce di cioccolato al latte • 80 g di burro • 2 uova • 1 bustina di lievito per dolci • Aroma cannella • Un pizzico di sale.

In una ciotola, unisci gli ingredienti secchi: la farina setacciata con il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale. Sciogli il burro a bagnomaria e lascialo raffreddare. In un'altra ciotola versa gli ingredienti liquidi: il burro sciolto, il latte a temperatura ambiente, le uova e l'aroma. Incorpora il composto di farina agli ingredienti liquidi, poco per volta, lavorando con una frusta. Aggiungi le gocce di cioccolato. Versa l'impasto nei pirottini aiutandoti con la sac à poche. Cuoci in forno statico per 25 minuti a 180° C. Lascia raffreddare. Puoi decorare i cupcakes con un frosting al cioccolato al latte e delle decorazioni di zucchero pronte all'uso.

Ingredients for 12 cupcakes:

260 g of flour 00 • 150 ml of whole milk • 120 g of sugar • 100 g of milk chocolate discs • 80 g of butter • 2 eggs • 1 sachet of baking powder • Cinnamon flavor • A pinch of salt.

In a bowl, mix all dry ingredients: the sifted flour with the baking powder, the sugar and a pinch of salt. Melt the butter in a bain-marie and let it cool. In another bowl, pour the liquid ingredients: the melted butter, the milk at room temperature, the eggs and the aroma. Combine together the flour mixture into the liquid ingredients, little by little, working the dough with a whisk. Add the chocolate chips. Pour the dough into the baking cups using a piping bag. Bake in a static oven for 25 minutes at 180° C. Let it cool. You can decorate your cupcakes with a milk chocolate frosting and ready-to-use sugar decorations.





Pirottini Autunno
Autumn Baking Cups



Decorazioni in Zucchero
Sugar Decorations



Cioccolato in Dischetti
Chocolate Discs

BISCOTTI FANTASIE DEL BOSCO FOREST COOKIES

Ingredienti per 1 kg di pasta frolla:

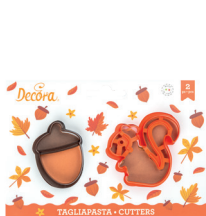
500 g farina • 250 g burro • 220 g zucchero a velo • 2 uova • Scorza di 2 limoni • Estratto Naturale alla Vaniglia
• Un pizzico di sale.

Mescola in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a piccoli pezzi. Unisci lo zucchero a velo e le uova. Aggiungi la scorza dei limoni, un pizzico di sale e qualche goccia di Estratto Naturale alla Vaniglia. Lavora velocemente l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Lascia riposare in frigorifero per circa un'ora. Stendi l'impasto con l'aiuto di un mattarello su un piano leggermente infarinato. Ritaglia i biscotti con le sagome autunnali che preferisci e cuocile in forno statico preriscaldato per 12 minuti a 180° C. Lascia raffreddare i biscotti e decorali con della pasta di zucchero colorata o della ghiaccia reale.

Ingredients for 1 kg of shortcrust pastry:

500 g of flour • 250 g of butter • 220 g of icing sugar • 2 eggs • Zest of 2 lemons • Natural Vanilla Extract • A pinch of salt.

In a bowl, blend with your hands the flour with the cold butter cut into small pieces. Combine the powdered sugar and the eggs. Add the lemon zest, a pinch of salt and a few drops of Natural Vanilla Extract. Work the dough with your hands until you get a smooth and homogeneous dough. Let it rest in the fridge for about an hour. Roll out the dough on a lightly floured surface with a rolling pin. Cut out the cookies with the autumn shapes you like most and bake them in a preheated static oven for 12 minutes at 180° C. Let the cookies cool and decorate them with colored sugar paste or royal icing.



Tagliapasta Bosco
Wood Cookie Cutters



Tagliapasta Mini Foglie Autunnali
Mini Autumn Leaves Cookie Cutters



Tagliapasta Foglie Autunnali
Autumn Leaves Cookie Cutters







#facilecondecora

I ♥
Decora

f >Decora

ig >Decoracondolcezza

yt >Decora TV

tw >@Decoracakes

p >Decoracakes

Tutto il materiale pubblicato sulla presente brochure, a titolo esemplificativo testi, immagini, loghi, laddove non diversamente specificato, è di proprietà della Karma S.r.l., P.I. 05441361002 ed è da intendersi protetto dalle leggi sul diritto d'autore e diritto industriale. E' consentita la riproduzione del materiale presente sulla brochure solo ed esclusivamente citando che esso è di proprietà di Karma S.r.l.. Qualsiasi altro utilizzo di detto materiale è espressamente vietato.

All the material published on this brochure, i.e. texts, images, logos, if not specified differently, is propriety of Karma S.r.l., VAT No.: 05441361002 and is protected by the laws on copyright and industrial rights. The reproduction of the material published on this brochure is allowed only by mentioning that it is propriety of Karma S.r.l.. Any other use of such material is expressly prohibited.

Karma S.r.l.
Via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0002337

