



| RUTH

FORMEN UND ZUBEHÖR

MOULDS AND EQUIPMENT

FÜR SCHOKOLADE, MARZIPAN
UND ZUCKERARBEITEN

FOR WORKING WITH CHOCOLATE
MARZIPAN AND SUGAR

2018



INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

SCHOKOLADENFORMEN 4–33

CHOCOLATE MOULDS

Ostern easter	6–11
Jahresformen all seasons moulds	12–27
Halloween halloween	28
Weihnachten christmas	29–32
Glück lucky charme	33
Tafeln tablets	34–35

SONDERANFERTIGUNGEN 18–19

CUSTOMIZED DESIGNS

SCHOKODEKOR-FORMEN 36–47

CHOCODECOR-MOULDS

Jahresformen all seasons moulds	38–41
Ornamente ornaments	42–43
Weihnachten christmas	44
Häuser houses	45
Kutschen carriages	46–47

MARZIPANFORMEN 48–57

MARZIPAN MOULDS

Ostern easter	50
Jahresformen all seasons moulds	51–52
Obst & Gemüse fruit & vegetables	53
Weihnachten christmas	54
Glück· Schweine lucky charme & pigs	55–56
Informationen informations	57

ZUBEHÖR, ZUSATZSTOFFE, KLEINGERÄTE, AIRBRUSH 58–71

EQUIPMENT, ADDITIVES, EQUIPMENT, AIRBRUSH

Airbrush airbrush	60–61
Zubehör für Marzipan & Schokolade equipment for working with marzipan & chocolate	62–64
Gold gold	65
Zubehör für Zuckerarbeiten equipment for working with sugar	66–71

VERPACKUNGEN UND DEKORATION 72–77

PACKAGING AND DECORATION

HINWEIS

HINT

Ab 2018 finden Sie unsere Lebensmittelfarben im separaten Katalog „LEBENSMITTEL-FARBSTOFFE“.
Our food colours can be found in the separate "FOOD COLOURS" catalog.

LEGENDE

LEGEND



passender **Flachbeutel** für die fertigen Figuren.
fitting **flat bag** for the ready made figures.



passender **Bodenbeutel** für die fertigen Figuren.
fitting **cross bottom bag** for the ready made figures.



passende **Klarsichtschachtel** für die fertigen Figuren.
fitting **lid-box** for the ready made figures.



SCHOKOLADENFORMEN

CHOCOLATE MOULDS

SCHOKOLADENFORMEN

Die Schokoladenformen werden aus einem nahezu unzerbrechlichen lebensmittelechten Kunststoff (PET) in unserem Werk in Bochum hergestellt. Mit herkömmlichen Arbeitsmethoden erhalten Ihre Figuren einen schönen Glanz.

Zur Reinigung genügt es, die Formen mit warmem Wasser (max. 40°C) und einem milden Spülmittel zu reinigen und danach gut zu trocknen. Ein Polieren der Formen ist nicht notwendig.

Die benötigten Klammern sind im Lieferumfang enthalten.

CHOCOLATE MOULDS

Our chocolate moulds are made of food-grade plastic (PET) which is almost unbreakable. Following the customary chocolate-moulding procedures, they can produce figures having a very high gloss.

For cleaning it is sufficient to wash the moulds only with warm water (about 40 °C), with a, suitable for PET, mild detergent, and to dry it well. Polishing of the moulds is not necessary. All required clamps are supplied with the moulds.

HASE MIT EI IM ARM
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0424.3011

150 x 88 x 40 mm

ca. 100 g

5.1151.0004



HASE AUF MOTORROLLER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0026.3014

123 x 143 x 44 mm

ca. 125 g

5.1151.0009



HASE UMARMT EI
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0552.3014

135 x 100 x 62 mm

ca. 150 g

5.1151.0009

No. 3.0553.2011

120 x 87 x 56 mm

ca. 100 g

5.1151.0012

No. 3.0554.3014

2 à 96 x 73 x 50 mm

ca. 65 g

5.1151.0004



ROCKERHASE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0562.3014

195 x 80 x 80 mm

ca. 160 g

5.1151.0008



HASENPÄRCHEN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0064.3014

172 x 92 x 50 mm

ca. 125 g

5.1151.0004



HASENBABY MIT MÖHRE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0404.2011

157 x 94 x 52 mm

ca. 125 g

5.1151.0007



HASE MIT KORBWAGEN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0439.3014

182 x 158 x 65 mm

ca. 180 g

5.1151.0010

No. 3.0024.3014

136 x 113 x 46 mm

ca. 125 g

5.1151.0008



HASE MIT SCHUBKARRE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0022.3014

185 x 126 x 58 mm

ca. 160 g

5.1151.0009

No. 3.0240.2011

2 à 95 x 63 x 30 mm

ca. 30 g

5.1151.0008



HASE AM KORB
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0011.3016

225 x 130 x 65 mm

ca. 180 g

5.1151.0006



MINIHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0045.2014

5 à 57 x 54 x 27 mm

ca. 25 g

5.1151.0002



BABYHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0260.2011

2 à 85 x 46,5 x 30 mm

ca. 30 g

5.1151.0002



BUSINESSHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0358.2011

117 x 49 x 38 mm

ca. 50 g

5.1151.0003



SCHLAPPOHRHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0402.2014

2 à 93 x 91 x 58 mm

ca. 85 g

5.1151.0005



LANGOHRHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0279.2014

143 x 105 x 56 mm

ca. 100 g

5.1151.0007

No. 3.0280.2011

95 x 68 x 40 mm

ca. 50 g

5.1151.0003



FELDHASE-RELIEF

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0425.16

2 à 163 x 93 x 16 mm

ca. 100 g

5.1171.0003



KANINCHEN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0281.3014

205 x 116 x 86 mm

ca. 150 g

5.1151.0006

No. 3.0027.2011

150 x 76 x 65 mm

ca. 120 g

5.1151.0004

No. 3.0028.2011

125 x 60 x 53 mm

ca. 75 g

5.1151.0005



HOPPELHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0042.3014

178 x 130 x 55 mm

ca. 150 g

5.1151.0009

No. 3.0282.2011

120 x 86 x 40 mm

ca. 75 g

5.1151.0004



FELDHASE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0015.3014

163 x 125 x 50 mm

ca. 130 g

5.1151.0008

No. 3.0018.2011

2 à 80 x 55 x 26 mm

ca. 35 g

5.1151.0002



HASE, ELEGANT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0551.3014
225 x 55 x 60 mm
ca. 100 g
5.1151.0012



OSTERBUNNY
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0377.3014
234 x 76 x 61 mm
ca. 175 g
5.1151.0012



HASENKOPF, FRAU
Relief-Form | flat mould

No. 3.0400.2012
2 à 172 x 71 x 22 mm
ca. 100 g
5.1705.0002



HASENKOPF, MANN
Relief-Form | flat mould

No. 3.0385.2012
2 à 164 x 71 x 22,5 mm
ca. 100 g
5.1705.0003



HASE MIT KORB, XXL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No.: 3.0001.3017
465 x 185 x 130 mm
ca. 2500 g



HASE MIT KORB
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0002.3016
350 x 170 x 100 mm
ca. 800 g

No. 3.0003.3015
240 x 105 x 67 mm
ca. 180 g
5.1151.0006

No. 3.0004.3014
175 x 78 x 54 mm
ca. 100 g
5.1151.0008

No. 3.0237.2011
120 x 53 x 37 mm
ca. 40 g
5.1151.0001



LACHHASE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0305.3017
465 x 164 x 67 mm
ca. 2000 g

No. 3.0304.3016
350 x 125 x 115 mm
ca. 850 g

No. 3.0007.3014
257 x 90 x 110 mm
ca. 200 g
5.1151.0011

No. 3.0008.3011
167 x 72 x 57 mm
ca. 100 g
5.1151.0004

No. 3.0303.2014
2 à 127 x 47 x 61 mm
ca. 55 g
5.1151.0003

No. 3.0302.2011
4 à 70 x 26,5 x 30 mm
ca. 10 g
5.1151.0002



HASENDAME
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0437.3014
185 x 90 x 47 mm
ca. 100 g
5.1151.0008



HASE MIT MÖHRE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0436.3014
180 x 91 x 71 mm
ca. 150 g
5.1151.0008



HASE MIT MÖHRE, XL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0365.3015
265 x 135 x 98 mm
ca. 450 g
5.1151.0010



GÄRTNERHASE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0438.3015
268 x 194 x 120 mm
ca. 400 g
5.1151.0010



WACKELKOPFHASE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0222.3018
Bausatz 2-teilig | kit 2-part
620 x 242 x 225 mm
ca. 4000 g

No. 3.0223.3017
Bausatz 2-teilig | kit 2-part
400 x 180 x 150 mm
ca. 2000 g

No. 3.0224.3014
Bausatz 2-teilig | kit 2-part
210 x 88 x 90 mm
ca. 1000 g



KÜKEN IM EI
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0369.3011
80 x 57 x 70 mm
ca. 60 g
5.1151.0005



OSTEREI MIT SCHRIFT
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0593.3014
150 x 110 x 9 mm
ca. 100 g
5.1171.0003



BABYENTE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0186.2014
5 à 43 x 28,5 x 42,5 mm
ca. 25 g
5.1151.0002



ENTCHEN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0046.2014
3 à 70 x 69 x 58 mm
ca. 80 g
5.1151.0003



ENTE MIT SCHLEIFE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0353.2011
119 x 116 x 63 mm
ca. 100 g
5.1151.0007



ENTENPAPA
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0397.2012
3 à 140 x 77 x 12 mm
ca. 85 g
5.1171.0001



HAHN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0034.3014
160 x 142 x 64 mm
ca. 170 g
5.1151.0009



HENNE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0259.2014
5 à 50 x 46 x 35 mm
ca. 15 g
5.1151.0002



SCHAF
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0423.2011
103 x 76 x 36 mm
ca. 70 g
5.1151.0003



GLOCKE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0357.3011
108 x ø 97 mm
ca. 120 g
5.1151.0007



EI-OBERTEIL

Halbschale | egg-upper-part

No. 3.0234.3016

450 x 320 x 160 mm

ca. 1900 g

No. 3.0055.3014

265 x 187 x 94 mm

ca. 450 g

No. 3.0054.3014

227 x 150 x 79 mm

ca. 350 g

No. 3.0053.3011

187 x 123 x 60 mm

ca. 250 g

No. 3.0052.3011

170 x 110 x 53 mm

ca. 170 g

No. 3.0051.3011

145 x 95 x 44 mm

ca. 100 g

No. 3.0060.2011

115 x 67 x 40 mm

ca. 70 g

No. 3.0145.3011

4 à 90 x 58 x 31 mm

ca. 50 g

No. 3.0146.3011

6 à 70 x 49 x 25 mm

ca. 40 g



EI-UNTERTEIL MIT FUSS

Halbschale | egg-lower-part

No. 3.0055.3024

265 x 187 x 90 mm

ca. 450 g

No. 3.0054.3024

227 x 150 x 64 mm

ca. 350 g

No. 3.0053.3021

187 x 123 x 55 mm

ca. 250 g

No. 3.0052.3021

170 x 110 x 51 mm

ca. 170 g

No. 3.0051.3021

145 x 95 x 38 mm

ca. 100 g

No. 3.0060.2021

115 x 67 x 35 mm

ca. 70 g

No. 3.0145.3021

4 à 90 x 58 x 26 mm

ca. 50 g

No. 3.0146.3021

6 à 70 x 49 x 21 mm

ca. 40 g

HALBKUGELN

Halbschale | half-ball cup

No. 3.0228.3015

6 à Ø 125 mm

ca. 185 g

No. 3.0227.3014

6 à Ø 99 mm

ca. 100 g

No. 3.0226.3014

6 à Ø 74 mm

ca. 55 g

No. 3.0225.2012

8 à Ø 50 mm

ca. 35 g



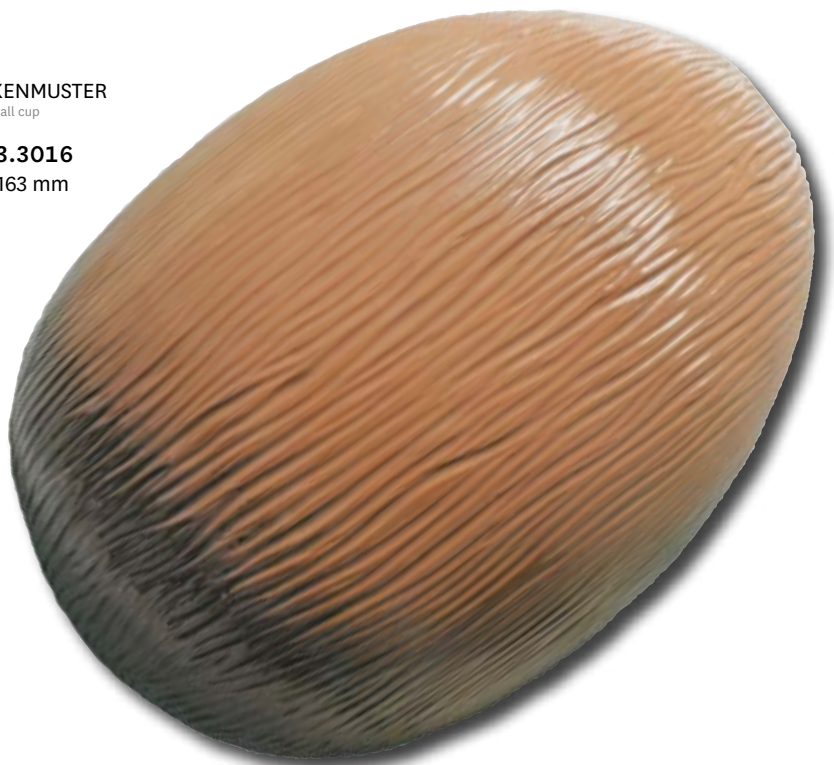
EI MIT BORKENMUSTER

Halbschale | half-ball cup

No. 3.0233.3016

450 x 325 x 163 mm

ca. 1900 g



MAIKÄFER
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0273.3014

193 x 103 x 77 mm
ca. 230 g

No. 3.0134.3011

160 x 84 x 60 mm
ca. 150 g

No. 3.0133.3011

133 x 70 x 54 mm
ca. 100 g

No. 3.0132.2011

107 x 57 x 44 mm
ca. 50 g

No. 3.0131.3014

6 à 68 x 36 x 29 mm
ca. 30 g

MAIKÄFER-PRALINE
Praline | praline

No. 3.0130.2012

10 à 55 x 29 x 15 mm
ca. 7 g



MARIENKÄFER
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0419.3014

303 x 228 x 147 mm
ca. 1100 g

No. 3.0308.2011

2 à 67 x 50 x 34 mm
ca. 45 g

HERZ
Schale | cup

No. 3.0431.3016

376 x 375 x 61 mm
ca. 1700 g

No. 3.0278.3014

2 à 198 x 195 x 40 mm
ca. 650 g

No. 3.0231.3014

2 à 145 x 143 x 25 mm
ca. 150 g

No. 3.0230.2011

2 à 117 x 114 x 48 mm
ca. 100 g

No. 3.0452.2012

2 à 93 x 103 x 15 mm
ca. 65 g

CARRÉ-PRALINE
Praline | praline

No. 3.0175.3014

20 à 20 x 25 x 14 mm
ca. 15 g



GUGELHUPF-PRALINE
Praline | praline

No. 3.0178.2014

18 à ø 30 x 18 mm
ca. 15 g



HERZ-PRALINE
Praline | praline

No. 3.0148.2012

15 à 35 x 34 x 13 mm
ca. 15 g



HERZ MIT ROSEN
Schale passend zu No. 3.0452.2012 |
cup fitting to No. 3.0452.2012

No. 3.0433.2012

2 à 93 x 103 x 15 mm
ca. 65 g



WALNUSS
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0286.2011
130 x 96 x 86 mm
ca. 100 g



KORB, flach
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0195.3011
114 x 57 x 90 mm
ca. 110 g
5.1151.0008



MUSCHEL
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0183.2012
2 à 110 x 109 x 20 mm
ca. 75 g



SCHATZTRUHE
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0340.2014
133 x 99 x 94 mm
ca. 200 g
5.1151.0010



FÜLLHORN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0268.3014
200 x 135 x 140 mm
ca. 225 g



KORB MIT SCHLEIFE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0196.3014
148 x 118 x 110 mm
ca. 180 g
5.1151.0010



No. 3.0322.2011
80 x 58 x 50 mm
ca. 80 g
5.1151.0007

No. 3.0258.2011
70 x 83 x 58 mm
ca. 55 g
5.1151.0004

WANDERSCHUH
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0069.3016
255 x 170 x 125 mm
ca. 250 g

No. 3.0070.3014
135 x 90 x 74 mm
ca. 150 g
5.1151.0006



WANDERSCHUH, XXL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0068.3017
395 x 250 x 192 mm
ca. 700 g



BRAUTPAAR
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0307.3011

150 x 87 x 60 mm

ca. 100 g

5.1151.0007

No. 3.0235.2011

105 x 59 x 42 mm

ca. 50 g

5.1151.0001



BRAUT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0468.2011

142 x 69 x 75 mm

ca. 120 g

5.1151.0007



BRÄUTIGAM
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0469.2011

142 x 69 x 75 mm

ca. 120 g

5.1151.0007



TANZENDES BRAUTPAAR
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0427.2011

115 x 70 x 56 mm

ca. 80 g

5.1151.0004



STUDENT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0420.3014

177 x 87 x 83 mm

ca. 200 g

5.1151.0006



STUDENTIN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0421.3014

177 x 88 x 82 mm

ca. 200 g

5.1151.0006



GARTENZWERG
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0443.2011

147 x 70 x 50 mm

ca. 120 g

5.1151.0004



BAYWATCH-MANN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0480.3014

206 x 105 x 73 mm

ca. 200 g

5.1151.0006



BAYWATCH-FRAU
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0510.3014

196 x 70 x 66 mm

ca. 200 g

5.1151.0006



PIRAT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0563.3014

180 x 95 x 60 mm

ca. 150 g

5.1151.0012



MINIKOALA

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0219.2012

12 à 46 x 36 x 14 mm

ca. 10 g



LÖWE

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0386.2014

6 à 72 x 59 x 18 mm

ca. 50 g

5.1171.0005



BÄRENHOCHZEIT

jede Figur = eine 3D-Form, offen | each figure = one 3D-mould, open

No. 3.0376.3014

103 x 94 x 77 mm

ca. 80 g

5.1151.0007



77 x 52 x 46 mm

ca. 50 g

5.1151.0003

110 x 100 x 58 mm

ca. 80 g

5.1151.0007



PANDA

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0330.3014

140 x 87 x 75 mm

ca. 140 g

5.1151.0007



BÄR MIT SCHLEIFE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0319.3014

138 x 85 x 73 mm

ca. 120 g

5.1151.0007



No. 3.0367.3011

105 x 66 x 58 mm

ca. 75 g

5.1151.0007

WESTENBÄR

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0329.3014

132 x 84 x 74 mm

ca. 120 g

5.1151.0007



MONDBÄR

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0403.3014

191 x 156 x 81 mm

ca. 225 g

5.1151.0006



MEISTER PETZ

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0295.2011

117 x 58 x 50 mm

ca. 100 g

5.1151.0003



BABYBÄR

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0327.3014

172 x 100 x 75 mm

ca. 150 g

5.1151.0010



PAPAGEI
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0478.3014

133 x 123 x 57 mm

ca. 100 g

5.1151.0008



EULE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0461.2011

95 x 46 x 40 mm

ca. 80 g

5.1151.0003



MÄUSEPAAR
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0363.3011

85 x 85 x 46 mm

ca. 80 g

5.1151.0004



HUND
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0078.2011

105 x 77 x 56 mm

ca. 100 g

5.1151.0005



PFERD
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0613.3015

176 x 162 x 55 mm

ca. 260 g



PFERD SPRINGEND
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0481.3011

128 x 100 x 30 mm

ca. 80 g

5.1151.0004



PONY
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0200.2011

105 x 104 x 30 mm

ca. 75 g

5.1151.0004



EINHORN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0596.3014

135 x 110 x 38 mm

ca. 100 g

5.1151.0009

No. 3.0597.2011

100 x 85 x 30 mm

ca. 80 g

5.1151.0004



KUH-RELIEF
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0418.2012

188 x 145 x 24 mm

ca. 265 g



DINOSAURIER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0317.3014

163 x 127 x 92 mm

ca. 160 g

5.1151.0006



DRACHE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0328.2014

143 x 106 x 38 mm

ca. 120 g

5.1151.0008



WESTENKROKODIL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0313.3014

164 x 146 x 79 mm

ca. 160 g

5.1151.0009



KROKODIL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0315.3014
310 x 57 x 79 mm
ca. 160 g



WALFISCH
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0360.2011
87 x 93 x 36 mm
ca. 80 g
5.1151.0005



DELFIN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0314.3014
243 x 88 x 85 mm
ca. 180 g



KATZE AUF KISSEN
2 Schalen | 2 cups

No. 3.0288.3014
170 x 130 x 70 mm
ca. 275 g
5.1151.0006



BABYKATZE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0082.2011
2 à 80 x 60 x 40 mm
ca. 80 g
5.1151.0003



BUCKELKATZE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0083.2011
120 x 100 x 48 mm
ca. 90 g
5.1151.0004



KATZE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0081.2011
115 x 68 x 52 mm
ca. 100 g
5.1151.0005



FROSCH
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0320.3014
120 x 110 x 95 mm
ca. 180 g
5.1151.0009



HIPPO
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0318.3014
126 x 88 x 83 mm
ca. 140 g
5.1151.0007



ELEFANT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0076.2011
109 x 76 x 35 mm
ca. 80 g
5.1151.0005



EICHHÖRNCHEN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0079.2011
140 x 87 x 48 mm
ca. 100 g
5.1151.0004



SONDERANFERTIGUNGEN SPECIAL DESIGN



SONDERANFERTIGUNGEN

Unser Sortiment bietet eine große Auswahl von Marzipanformen, Schokodekor-Formen und Schokoladenformen. Sollten Sie auf der Suche nach eigenen individuellen Formen sein, sind wir der richtige Ansprechpartner. Der hausinterne Modellbau ermöglicht es uns auf Ihre kreativen Wünsche einzugehen. Gerne beraten wir Sie umfassend und unterbreiten Ihnen ein Angebot. Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.

CUSTOMIZED DESIGNS

Our assortment offers a wide selection of marzipan moulds, chocodecor moulds and chocolate moulds. However, you are looking for custom-made shapes for your unique, exclusive creations (such as landmarks, company logos, product replicas, etc.). Then we are your right partner. Because we can also produce customized moulds and packaging for you. We are happy to advise you comprehensively and make you an offer. We look forward to hearing from you.



Unsere Formen werden in unserem Werk in Bochum hergestellt. Dank unserer erfahrenen Modellbauer und der eigenen Formenfertigung sind wir in der Lage verschiedenste Skizzen, Vorlagen und Daten in Formen für Ihre Süßwaren zu verwandeln. Obwohl viele Arbeitsschritte durch Computer und Maschinen unterstützt erledigt werden können, ist das handwerkliche Geschick und die Liebe zum Detail unserer Modellbauer für die perfekte Oberfläche ihrer Form sehr entscheidend.

Our moulds are completely manufactured in our factory in Bochum. Thanks to our experienced model makers and our own mould making, we are able to transform a variety of sketches, templates and data into shapes for your sweets. Although many operations can be done with computer and machine support, the craftsmanship and attention to detail of our model makers is crucial to the finish of the model.



Die auf diesen Seiten abgebildeten Produkte wurden ausschließlich im Kundenauftrag gefertigt und sind nicht bestellbar.
The shown articles are special designs, custom-made products which are not available.
They show some possibilities to give a form to chocolate.

WELTKARTE MIT SCHRIFT
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0650.2011

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

5.1171.0003, 5.1171.0004

5.1725.0000



LEUCHTTURM MIT STEINEN
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0648.3014

175 x Ø 70 mm

ca. 125 g

5.1151.0012

No. 3.0647.2011

125 x Ø 52 mm

ca. 60 g

5.1151.0004



REETDACH-HAUS
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0321.3014

102 x 99 x 37 mm

ca. 110 g



WELTKUGEL
3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0458.3014

Ø 125 mm

ca. 160 g

5.1151.0010



KREUZFAHRTSCHIFF
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0373.2014

294 x 71 x 48 mm

ca. 160 g



DAMPFER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0460.2011

177 x 52 x 41 mm

ca. 100 g



WAGGON MIT GLEIS
3D-Form, offen + Relief-Form | 3D-mould, open + flat-mould

No. 3.0464.2011

110 x 82 x 60 mm

ca. 150 g

5.1151.0009



LOK MIT GLEIS
3D-Form, offen + Relief-Form | 3D-mould, open + flat-mould

No. 3.0401.2014

110 x 92 x 82 mm

ca. 150 g

5.1151.0009



REISEMOTORRAD
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0450.3014

224 x 130 x 77 mm

ca. 200 g



RENNWAGEN

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0449.3014

176 x 77 x 41 mm

ca. 100 g

5.1171.0003



SPORTWAGEN

2 Schalen | 2 cups

No. 3.0331.3014

143 x 93 x 75 mm

ca. 140 g



KÄFER, modern

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0459.2011

128 x 68 x 55 mm

ca. 85 g

5.1151.0009



KÄFER

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0440.2011

162 x 71 x 61 mm

ca. 120 g



TRABBI

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0407.2011

141 x 60 x 62 mm

ca. 100 g



OLDTIMER

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0379.2011

149 x 65 x 60 mm

ca. 150 g

5.1723.0001



MOTORRAD-RELIEF

Relief-Form A+B | flat-mould A+B

No. 3.0472.2014

A+B à 128 x 65 x 34 mm

ca. 60 g



RENNMOTORRAD

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0471.2014

2 à 114 x 78 x 13 mm

ca. 60 g



MOTORRAD

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0453.2011

159 x 80 x 40 mm

ca. 150 g

5.1151.0009

5.1723.0002





STIFT, XL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0447.3014

270 x ø 58 mm

ca. 200 g

BUCH
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0504.3014

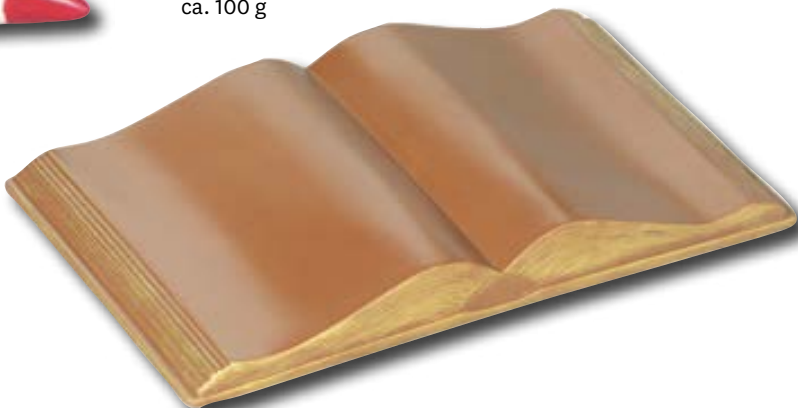
296 x 188 x 33 mm

ca. 600 g

No. 3.0505.3014

145 x 101 x 16,5 mm

ca. 100 g



SCHULTAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0383.2014

2 à 149 x 104 x 8 mm

ca. 125 g

☐ 5.1705.0007

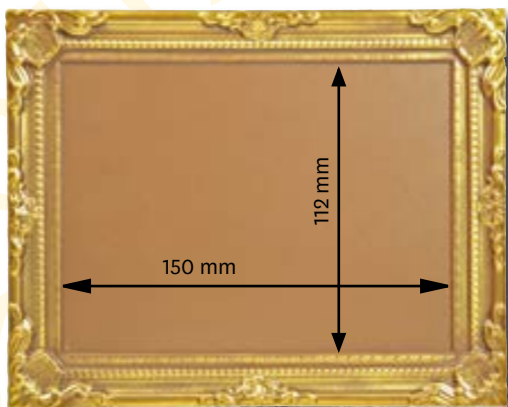
SCHULETUI
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0387.2014

2 à 148 x 102 x 11 mm

ca. 125 g

☐ 5.1705.0007

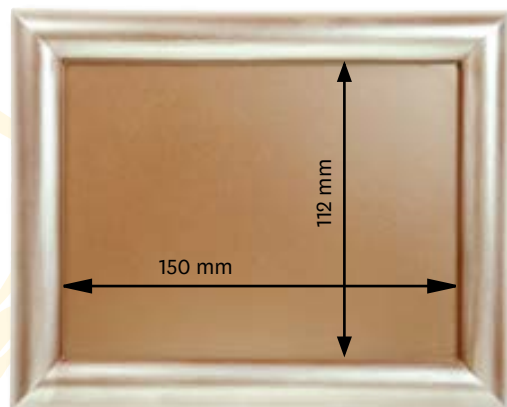


BAROCK-RAHMEN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0651.3011

191 x 153 x 10,5 mm

ca. 185 g

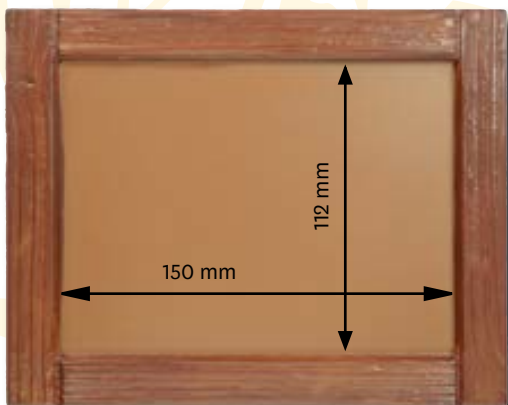


RAHMEN, schlicht
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0652.3011

191 x 153 x 10 mm

ca. 230 g

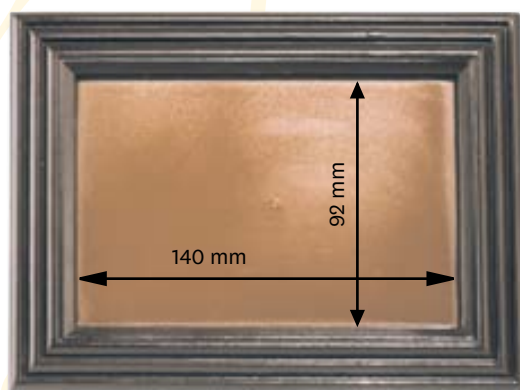


HOLZ-RAHMEN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0653.3011

190 x 152 x 10 mm

ca. 215 g



BILDERRAHMEN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0382.3015

194 x 146 x 12 mm

ca. 230 g

☐ 5.1705.0008

NOSTALGIE-RADIO

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0408.2011

143 x 80 x 68 mm

ca. 160 g

5.1151.0010



ZIGARRE

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0339.2011

4 à 114 x 24 x 12 mm

ca. 60 g



GEIGEN-PRALINE

Praline | praline

No. 3.0149.2012

12 à 52 x 22 x 13 mm

ca. 10 g



COMPUTER

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0405.2014

a = 82 x 70 x 67 mm

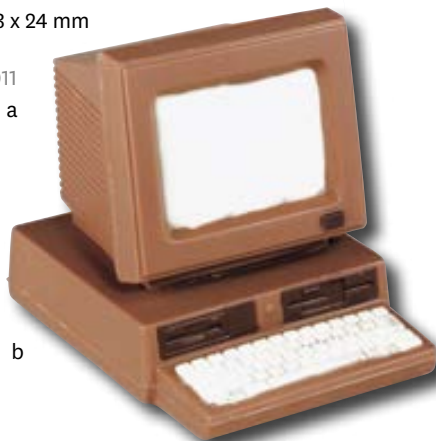
b = 105 x 83 x 24 mm

ca. 180 g

5.1151.0011

a

b



PC-MAUS

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0370.2014

2 à 105 x 64 x 23 mm

ca. 100 g

5.1705.0006



MINIHANDY

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0435.2014

5 à 84 x 30 x 10 mm

ca. 20 g

5.1171.0002



MOBILTELEFON

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0470.2015

2 à 126 x 50 x 12 mm

ca. 60 g



WERKZEUG-SET, 3-teilig

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0462.2012

a = 127 x 50 x 12 mm

b = 147 x 44 x 13 mm

c = 180 x 70 x 12 mm

ca. 100 g

5.1705.0001



WERKZEUG-SET, 4-teilig

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0117.2014

max. 240 x 55 x 15 mm

à ca. 50 g



SEKTLASCHE, 0,25 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0341.3014

212 x ø 60 mm

ca. 120 g

5.1151.0012



LONGNECK-FLASCHE, 0,33 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0498.3014

230 x ø 60 mm

ca. 140 g

5.1151.0012



FLASCHE MIT BÜGEL, 0,33 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0499.3014

198 x ø 67 mm

ca. 140 g

5.1151.0012



BIERFLASCHE ,0,33 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0479.3014

230 x ø 60 mm

ca. 140 g

5.1151.0012



WASSERFLASCHE, 0,25 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0270.3014

215 x ø 56 mm

ca. 130 g

5.1151.0012



ohne Etiketten | without labels

SEKTLASCHE, 0,7 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0086.3015

313 x ø 84 mm

ca. 270 g



LONGNECK-FLASCHE, 0,5 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0497.3014

267 x ø 67 mm

ca. 180 g

5.1151.0012



FLASCHE MIT BÜGEL, 0,5 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0500.3014

265 x ø 68 mm

ca. 200 g

5.1151.0012



BIERFLASCHE, 0,5 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0299.3014

260 x ø 67 mm

ca. 180 g

5.1151.0012



WEINFLASCHE, 0,7 l
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0085.3016

306 x ø 72 mm

ca. 250 g



SEKTGLAS
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0541.3014

245 x ø 65 mm

ca. 160 g

5.1151.0012



BIERGLAS
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0535.3014

175 x ø 75 mm

ca. 180 g

5.1151.0012



WEINTRAUBE
3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0342.3014

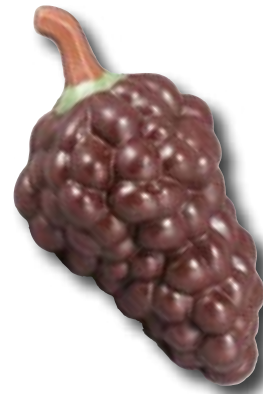
169 x 85 x 88 mm

ca. 160 g

No. 3.0232.2011

2 à 60 x 51 x 36 mm

ca. 40 g



HIGH HEEL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0569.3015

225 x 85 x 165 mm

ca. 250 g

No. 3.0571.3014

168 x 61 x 125 mm

ca. 120 g



FUSSBALL
3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0089.3014

ø 108 mm

ca. 150 g

5.1151.0008

No. 3.0088.2011

ø 73 mm

ca. 70 g

5.1151.0004



FUSSBALLFELD-TAFEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0556.2014

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

5.1171.0001, 5.1171.0004

5.1725.0000



FUSSBALL-TAFEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0570.2014

155 x 75 x 11 mm

ca. 100 g

5.1171.0001, 5.1171.0004

5.1725.0000



FUSSBALL, XXL
Schale | half-ball cup

No. 3.0522.5017

ø 490 mm

ca. 6000 g



FUSSBALLSPIELER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0346.2011

145 x 72 x 36 mm

ca. 90 g

5.1151.0005



TENNIS-SET

Relief-Form + 6 Halbschalen |
flat-mould + 6 half-ball cup

No. 3.0269.2012

196 x 78 x 14 mm

ca. 250 g



TENNISBALL

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0091.2011

3 à ø 45 mm

ca. 25 g



GOLF-SET

Relief-Form + 2 halbe Bälle 41mm
flat-mould + 2 half cups 41mm

No. 3.0272.2014

Schläger 175 x 60 x 21 mm, ca. 30 g

golf club 175 x 60 x 21 mm, ca. 30g



SPORTMEDAILLE

Relief-Form + 4 Motive 49 mm
flat-mould + 4 signs 49 mm

No. 3.0521.2014

Ø 78 x 9 mm

ca. 50 g



POKAL

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0518.3014

215 x ø 85 mm

ca. 200 g

5.1151.0006

Im Lieferumfang enthalten:

1 offene Form „Pokal“ und Folien-Gießformen für 24 Embleme

Including 1 mould „Pokal“ and signs-moulds for 24 signs



HALLÖ WEEN- PARTY !

KÜRBIS

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0446.3014

Ø 103 x 88 mm

ca. 100 g

5.1151.0009



GEIST

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0465.2011

100 x 85 x 56 mm

ca. 75 g

5.1151.0005



GESPENST

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0364.2011

90 x 79 x 72 mm

ca. 60 g

5.1151.0007



HEXE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0410.3014

212 x 117 x 98 mm

ca. 225 g



VAMPIR

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0557.3011

147 x 66,5 x 58 mm

ca. 125 g

5.1151.0012



ALIEN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0558.3014

170 x 100 x 60 mm

ca. 150 g

5.1151.0006



WEIHNACHTSKUGEL, TANNE

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0608.2011

ø 74 x 80 mm

ca. 70 g



WEIHNACHTSKUGEL, SPIRALE

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0610.2011

ø 74 x 80 mm

ca. 70 g



WEIHNACHTSKUGEL, GITTER

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0609.2011

ø 74 x 80 mm

ca. 70 g



WEIHNACHTSKUGEL, STREIFEN

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0611.2011

ø 74 x 80 mm

ca. 70 g



WEIHNACHTSTELLER

3D-Form, geschlossen | 3D-mould, closed

No. 3.0524.2015

ø 172 x 20 mm

ca. 250 g

NIKOLAUS schreitend, XXL

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0093.3016

460 x 133 x 152 mm

ca. 2500 g



NIKOLAUS, schreitend

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0094.3016

340 x 145 x 90 mm

ca. 650 g

No. 3.0095.3015

257 x 105 x 72 mm

ca. 300 g

No. 3.0096.3014

180 x 87 x 51 mm

ca. 150 g

5.1151.0008

No. 3.0097.2011

140 x 60 x 44 mm

ca. 75 g

5.1151.0005



WEIHNACHTSMANN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0344.3015

290 x 145 x 96 mm

ca. 450 g

No. 3.0283.3014

208 x 105 x 62 mm

ca. 170 g

5.1151.0009

No. 3.0101.2011

135 x 70 x 46 mm

ca. 100 g

5.1151.0005



Abbildung ähnlich | picture similar

NIKOLAUS AUF ROLLER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0309.3014

120 x 122 x 38 mm

ca. 120 g

5.1151.0007



SANTA CLAUS
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0333.2014

3 à 93 x 59 x 40 mm

ca. 50 g

5.1151.0001



SANTA CLAUS MIT SACK
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0334.2014

3 à 94 x 51 x 40 mm

ca. 50 g

5.1151.0001



NIKOLAUSSTIEFEL
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0066.2014

122 x 122 x 82 mm

ca. 150 g

5.1151.0009



No. 3.0067.2011

90 x 75 x 60 mm

ca. 50 g

5.1151.0004

CLAUDIA
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0368.3014

198 x 61 x 66 mm

ca. 150 g

5.1151.0012



CLAUS
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0372.3014

217 x 67 x 56 mm

ca. 150 g

5.1151.0012



RENTIER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0384.3014

191 x 116 x 68 mm

ca. 175 g

5.1151.0006



BISCHOF ELEGANT
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0550.3014

225 x 75 x 55 mm

ca. 175 g

5.1151.0012



NIKOLAUS MIT RUTE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0463.3014

188 x 103 x 57 mm

ca. 130 g

5.1151.0008



NIKOLAUS-RELIEF
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0417.2012

195 x 97 x 9,5 mm

ca. 125 g

5.1171.0003



WEIHNACHTSMANN MIT BÄR
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0430.3014

164 x 129 x 75 mm

ca. 275 g

5.1151.0006



SANTA CLAUS MIT RENTIER
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0412.3014

155 x 116 x 78 mm

ca. 130 g

5.1151.0006



TANNENZAPFEN

Schalen | cups

No. 3.0255.3011
2 à 191 x 72 x 68 mm
ca. 160 g

No. 3.0254.3011
2 à 148 x 56 x 50 mm
ca. 120 g

No. 3.0252.2012
16 à 54 x 20 x 8,5 mm
ca. 20 g



TANNENBAUSATZ, 6-teilig

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0271.2014
96 x ø 90 mm
ca. 140 g
5.1151.0007



WEIHNACHTSBAUM

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0106.2014
144 x 101 x 36 mm
ca. 80 g
5.1151.0004



TANNENBAUM MIT SCHRIFTEN

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0574.3014
169 x 110 x 9 mm
ca. 100 g
5.1171.0003



NUSSKNACKER

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0451.3015
302 x 108 x 106 mm
ca. 275 g
5.1151.0011

No. 3.0362.2011
200 x 57 x 56 mm
ca. 120 g
5.1151.0012



MINISCHNEEMANN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0276.2011
2 à 65 x 42 x 38 mm
ca. 20 g
5.1151.0002



SCHNEEMANN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0275.3016
400 x 280 x 270 mm
ca. 2500 g

No. 3.0274.3014
148 x 101 x 99 mm
ca. 200 g
5.1151.0008

No. 3.0489.2011
110 x 75,5 x 76 mm
ca. 100 g
5.1151.0004



SCHNEEMANN MIT PFEIFE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0512.3014
181 x 94 x 78 mm
ca. 200 g
5.1151.0008



ENGELKOPF
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0444.3014

3 à 95 x 92 x 38 mm
ca. 100 g



ENGELQUARTETT
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0324.2015

15 mm 25g

5.1705.0005

a= 77 x 77 x 15 mm, ca. 25g; b= 75 x 61 x 15 mm, ca. 25g;
c= 77 x 63 x 15 mm, ca. 25g; d= 77 x 65 x 15 mm, ca. 25g;



HIMMELSBOTEN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0336.2012

74 x 48 x 11 mm
ca. 50 g



ENGEL, betend
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0277.2011

100 x 65 x 54 mm
ca. 50 g
5.1151.0003



ENGEL AUF WOLKE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0503.3014

122 x 104 x 75 mm
ca. 150 g
5.1151.0008



ENGEL MIT REH
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0206.2011

120 x 70 x 46 mm
ca. 85 g
5.1151.0005



ENGEL MIT FLÖTE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0414.3014

123 x 131 x 83 mm
ca. 130 g
5.1151.0006



ENGEL MIT TUCH
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0374.2014

2 à 138 x 82 x 18 mm
ca. 75 g
5.1705.0004



ENGEL AN KERZE
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0488.3014

178 x 98 x 57 mm
ca. 130 g
5.1151.0008

No. 3.0207.2011

115 x 66 x 40 mm
ca. 85 g
5.1151.0003



ENGEL, elegant
3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0549.3014

195 x 95 x 55 mm
ca. 175 g
5.1151.0012



GLÜCKSPILZ-FAMILIE

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0201.2011

100 x 77 x 56 mm

ca. 100 g

5.1151.0005

No. 3.0289.2011

2 à 70 x 54 x 38 mm

ca. 40 g

5.1151.0002



HUFEISEN

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0454.2012

2 à 96 x 88 x 15 mm

ca. 50 g



SCHWEIN MIT KLEEBLATT

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0325.3014

142 x 92 x 90 mm

ca. 150 g

5.1151.0008



GLÜCKSSCHWEIN

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0422.3014

130 x 83 x 100 mm

ca. 150 g

5.1151.0008



FERKEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0389.2012

3 à 120 x 88 x 21 mm

ca. 80 g



SCHORNSTEINFEGER

3D-Form, offen | 3D-mould, open

No. 3.0159.3014

169 x 75 x 48 mm

ca. 125 g

5.1151.0004

No. 3.0292.2011

135 x 61 x 40 mm

ca. 65 g

5.1151.0003



STERNZEICHEN

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0473.2015

12 à ø 70 x 16 mm

ca. 40 g

5.1171.0001



HASENMALWERKSTATT
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0391.2015

153 x 75 x 9 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001

▣ 5.1725.0000



OSTERHASENTAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0445.2014

123 x 89,5 x 9,5 mm

ca. 80 g



HASENSCHULE
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0390.2014

192 x 97 x 15 mm

ca. 200 g

□ 5.1171.0003



1-EUROMÜNZE
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0455.2014

2 à ø 90 x 8 mm

ca. 50 g

▣ 5.1701.0000



10-EUROSCHIEIN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0456.2014

122 x 64 x 7 mm

ca. 50 g

▣ 5.1702.0001



100-EUROSCHIEIN
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0457.2014

142 x 78 x 8,5 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0004

▣ 5.1702.0002



"MAMA DIE BESTE"-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0532.2013

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



"PAPA DER BESTE"-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0531.2013

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



SCHULANFANG-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0530.2013

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



"ALLES LIEBE"-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0538.2013

154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



"GUTE BESSERUNG"-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0588.2014

155 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



ADVENTKALENDER-TAFEL
Relief-Form | flat-mould

No. 3.0582.2014

155 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

▣ 5.1725.0000



NOTENSCHLÜSSEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0375.2014

2 à 154 x 76 x 8 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

■ 5.1725.0000



"ZUR TAUFÉ"-TAFEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0546.2014

154 x 77 x 10 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

■ 5.1725.0000



WEIHNACHTSTAFEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0428.2014

2 à 155 x 77 x 9,5 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

■ 5.1725.0000



NUSSTAFEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0347.2011

149 x 74 x 13 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001



RIEGEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0349.2014

3 à 150 x 35 x 12,5 mm

ca. 50 g



SCHACHBRETT-RIEGEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0348.2016

3 à 125 x 35 x 10 mm

ca. 50 g



DOPPELRIEGEL

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0157.2015

3 à 93 x 51 x 12 mm

ca. 50 g



TAFEL, 25g

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0560.2015

4 à 70 x 45 x 9,5 mm

ca. 25 g

□ 5.1171.0002, 5.1171.0006



TAFEL, 50g

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0561.2016

3 à 100 x 60 x 10 mm

ca. 50 g

□ 5.1171.0005



TAFEL, 75g

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0476.2016

132 x 78 x 8 mm

ca. 75 g

□ 5.1171.0001



TAFEL, 100g

Relief-Form | flat-mould

No. 3.0156.2016

155 x 76 x 9 mm

ca. 100 g

□ 5.1171.0001, 5.1171.0004

■ 5.1725.0000





SCHOKODEKOR-FORMEN

CHOCODECOR-MOULDS

SCHOKODEKOR-FORMEN

Ein System mit dem es möglich ist, eine größere Stückzahl feinsten Schokoladen-Dekore in kurzer Zeit herzustellen. Ein Schokodekor-Formen-Set besteht aus einer stabilen Arbeitsplatte als Unterlage, sowie 10 flexiblen PET-Folien, die jahrelang genutzt werden können. Die Abmessung der Folien ist 165 x 225 mm.

ARBEITSWEISE

Legen Sie eine Folie auf die Arbeitsplatte und streichen Sie die Folie mit Schokolade aus. Leichtes Schütteln verringert Luftblasen. Nehmen Sie die gefüllte Folie von der Arbeitsplatte und füllen Sie die nächsten Folien. Die Flexibilität der Folien erlaubt es, nach dem Erkalten die fertigen Schokoladen-Dekore ohne Bruch herauszulösen.

CHOCODECOR-MOULDS

A system which enables you to make finest chocolate-garnitures in a minimum of time. Our moulds are approximately 165 x 225 mm. Each set of moulds includes ten sheets (PET) which can be used hundred of times and one working plate. Due to the flexibility of the sheets it is possible to demould without breaking your garnitures.

DIRECTION FOR USE

Put a sheet on the mould, spread with chocolate, shake lightly to remove possible airbubbles. Take the sheet from the mould. The next sheet can be filled.



3 HASEN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0655.0221
6 Stk. je 2 Stk. | 6 pcs. each 2 pcs.
74 x 38 x 6,5 mm



HASENKOPF
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0405.0221
6 Stk. | 6 pcs.
80 x 44 x 15,5 mm



HASENKOPF-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0668.0221
6 Stk. | 6 pcs.
82 x 45 x 15,5 mm
Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



HASENLUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0669.0221
6 Stk. | 6 pcs.
95 x 38 x 14 mm
Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



KELCH, TRAUBE, OBLATE, KREUZ
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0692.0231
12 Stk. je 3 Stk. | 12 pcs. each 3 pcs.
71 x 47 x 5 mm



BROT, KELCH, FISCH, BIBEL
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0691.0231
24 Stk. je 6 Stk. | 24 pcs. each 6 pcs.
34 x 25 x 6 mm



MUSCHELN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0630.0231
21 Stk. je 3 Stk. | 21 pcs. each 3 pcs.
43 x 21 x 5,5 mm



PALME, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0050.0231
12 Stk. | 12 pcs.
50 x 45 x 3,5 mm



LEUCHTTURM-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0646.0231
4 Stk. | 4 pcs.
92 x 37 x 12 mm
Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



MARITIM-SET
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0644.0231
a = 3 Stk. | 3 pcs. 86 x 32 x 12 mm
b = 3 Stk. | 3 pcs. 52 x 41 x 7 mm
c = 3 Stk. | 3 pcs. Ø 40 x 6 mm
d = 3 Stk. | 3 pcs. 70 x 25 x 6 mm



5 VERSCHIEDENE BLÄTTER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0005.0231

15 Stk. je 3 Stk. | 15 pcs. each 3 pcs.
62,5 x 21 x 3 mm



2 BLÄTTER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0033.0231

34 Stk. je 17 Stk.
34 pcs. each 17 pcs.
34 x 22 x 2,5 mm



BLATT
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0602.0231

9 Stk. | 9 pcs.
34 x 63 x 5,5 mm



MARGERITE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0611.0231

12 Stk. | 12 pcs.
Ø 43 x 3,5 mm



1-EURO-MÜNZE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0677.0231

12 Stk. | 12 pcs.
Ø 40,5 x 5,5 mm



KLEEBLATT
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0316.0211

15 Stk. | 15 pcs.
Ø 34 x 3,5 mm



KLEEBLATT, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0680.0211

25 Stk. | 25 pcs.
Ø 23 x 2,5 mm



"KIRSCH"-AUFLEGER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0664.0231

12 Stk. | 12 pcs.
49 x 33 x 4 mm



"SACHER"-AUFLEGER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0055.0231

17 Stk. | 17 pcs.
26,5 x 38,5 x 3,5 mm



"CAPUCHINO"-AUFLEGER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0662.0231

21 Stk. | 21 pcs.
28 x 44 x 4,5 mm



MOKKABOHN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0032.0231

62 Stk. | 62 pcs.
18 x 14 x 5,5 mm



HALLOWEEN-SET 1- TOTENKOPF, SPINNE UND SARG
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0681.0231

9 Stk. je 3 Stk. | 9 pcs. each 3 pcs.
63 x 50 x 4,5 mm



HALLOWEEN-SET 2- GEIST UND KÜRBIS
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0679.0231

20 Stk. je 10 Stk. | 20 pcs. each 10 pcs.
37 x 31 x 5,5 mm



KATZENZUNGEN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0613.0231

14 Stk. | 14 pcs.
71 x 18,5 x 6,5 mm



ALPHABET, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0859.0231

26 Stk. | 26 pcs.
50 x 50 x 5 mm



ZAHLEN 1,2,5,7,0; MIT KRANZ, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0160.0231

6 Stk. 1 Kranz + 5 Zahlen |
6 pcs. 1 garland + 5 numbers
36 x 50 x 4,5 mm



ZAHLEN 0 – 9, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0151.0231

28 Stk. 0-8 je 3 Stk. 9/6 = 4 Stk. |
28 pcs. 0-8 each 3 pcs. 9/6 = 4 pcs.
28,5 x 23 x 3,5 mm



ALPHABET, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0154.0231

26 x 1 Stk. | 26 x 1 pcs.
31 x 31 x 3,5 mm



ZAHLEN 0 – 9, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0155.0231

0-9 je 1 Stk. | 0 – 9 each 1 pc.
50 x 39 x 4,5 mm



KRONE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0027.0231

29 Stk. | 29 pcs.
25 x 29 x 4 mm

HERZ
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0659.0231

12 Stk. | 12 pcs.
36 x 45 x 12,5 mm



"ZUR GEBURT"-SET, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0683.0231

12 Stk. je 4 Stk. | 12 pcs. each 4 pcs.
75 x 34 x 4 mm

"ZUR GEBURT"-SET, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0682.0231

24 Stk. je 6 Stk. | 24 pcs. each 6 pcs.
45 x 23 x 5 mm



GEBURTSTAG
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0689.0231

15 Stk. je 5 Stk. | 15 pcs. each 5 pcs.
49 x 37 x 4 mm

JUNGEN-GEBURTSTAG
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0685.0231

24 Stk. je 6 Stk. | 24 pcs. each 6 pcs.
37 x 13 x 4 mm





LIEGENDER-BÄR-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0666.0231

6 Stk. | 6 pcs.

43 x 80 x 12,5 mm

Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



BÄR-MIT-FLASCHE-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0667.0231

6 Stk. | 6 pcs.

74 x 32 x 17,5 mm

Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



BÄR, liegend
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0660.0231

6 Stk. | 6 pcs.

43 x 81 x 11 mm



KOALABÄR
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0678.0231

12 Stk. | 12 pcs.

49 x 37 x 14,5 mm



DINOSAURIER-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0665.0231

8 Stk. | 8 pcs.

60 x 45 x 16 mm

Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



EICHHÖRNCHEN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0013.0231

20 Stk. | 12 pcs.

27,5 x 31 x 2,5 mm



BÄR MIT GESCHENK UND CLOWN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0690.0231

4 Stk. je 2 Stk. | 4 pcs. each 2 pcs.

112 x 58 x 7 mm



HUFEISEN, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0312.0211

15 Stk. | 15 pcs.

41 x 40 x 3,5 mm



HUFEISEN, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0313.0211

4 Stk. | 4 pcs.

74 x 69 x 8,5 mm

STERNZEICHEN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0601.0211

12 x 1 Stk. | 12 x 1 pcs.

Ø 42 x 5 mm



"ZUR GEBURT" - WIEGE UND STORCH
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0684.0231

4 Stk. je 2 Stk. | 4 pcs. each 2 pcs.

111 x 71 x 10 mm



4 VERSCHIEDENE ORNAMENTE

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0006.0231

32 Stk. je 8 Stk. | 32 pcs. each 8 pcs.

27,5 x 15 x 3 mm



4 FILIGRANE DEKORE

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0015.0231

16 Stk. je 4 Stk. | 16 pcs. each 4 pcs.

43 x 29 x 4 mm



BLÄTTER, klein

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0040.0231

34 Stk. | 34 pcs.

a = 6 Stk., b-e = 7 Stk. | a = 6 pcs., b-e = 7 pcs.

31,5 x 21,5 x 4 mm



4 RUNDE DEKORE

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0039.0231

20 Stk. je 5 Stk. | 20 pcs. each 5 pcs.

Ø 33 x 2,5 mm



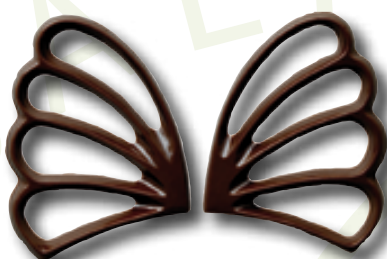
4 RUNDE DEKORE, klein

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0019.0231

24 Stk. je 6 Stk. | 24 pcs. each 6 pcs.

Ø 31,5 x 3 mm



FÄCHER, geschwungen

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0025.0231

10 Stk. je 5 Stk. | 10 pcs. each 5 pcs.

57 x 46 x 4 mm



FÄCHER, kantig

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0024.0231

10 Stk. je 5 Stk. | 10 pcs. each 5 pcs.

66 x 49 x 3,5 mm



ORNAMENTE

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0014.0231

4 Stk. | 4 pcs.

a = 86,5 x 48 x 7,5 mm

b = 103,5 x 30 x 5 mm



FÄCHER

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0021.0231

6 Stk. je 3 Stk. | 6 pcs. each 3 pcs.

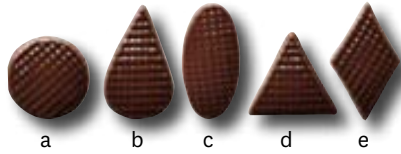
94 x 49 x 3,5 mm



4 VERSCHIEDENE DEKORE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0001.0231

24 Stk. je 6 Stk. | 24 pcs. each 6 pcs.
44 x 21 x 3 mm



5 GEOMETRISCHE DEKORE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0004.0231

73 Stk. | 73 pcs. a,c,e = 14 Stk. | 14 pcs.
b = 13 Stk. | 13 pcs. d = 18 Stk. | 18 pcs.
26 x 15,5 x 3 mm



4 GEOMETRISCHE DEKORE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0002.0231

32 Stk. je 8 Stk. | 32 pcs. each 8 pcs.
33 x 15,5 x 3 mm



3 FILIGRANE DEKORE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0018.0231

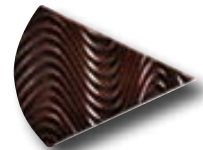
18 Stk. je 6 Stk. | 18 pcs. each 6 pcs.
43,5 x 30 x 3 mm



HERZEN, filigran
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0020.0231

20 Stk. je 5 Stk. | 20 pcs. each 5 pcs.
52 x 30 x 2,5 mm



SPITZER FLORENTINER, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0049.0231

16 Stk. | 16 pcs.
34 x 44 x 3 mm



FLORENTINER, 5 cm
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0619.0231

11 Stk. | 11 pcs.
Ø 48 x 3,5 mm



SPITZER FLORENTINER, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0056.0231

6 Stk. | 6 pcs.
116 x 43 x 5 mm



FLORENTINER, 9 cm
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0620.0231

3 Stk. | 3 pcs.
Ø 90 x 5 mm



FLORENTINER, 10 cm
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0652.0231

2 Stk. | 2 pcs.
Ø 101 x 5 mm



FLORENTINER, 8 cm
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0651.0231

3 Stk. | 3 pcs.
Ø 80 x 4,5 mm



FLORENTINER, oval
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0631.0231

2 Stk. | 2 pcs.
114 x 88 x 4 mm



STERN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0310.0211
16 Stk. | 16 pcs.
Ø 37 x 2,5 mm



STERNKONTUR
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0308.0211
19 Stk. | 19 pcs.
Ø 45 x 3 mm



STERN, 8-ZACKIG
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0309.0211
5 Stk. | 5 pcs.
Ø 70 x 5 mm



SCHNEEMANN-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0671.0211
6 Stk. | 6 pcs.
72 x 47 x 5 mm
Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



SCHNEEMANN
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0649.0211
5 Stk. | 5 pcs.
94 x 60 x 12 mm



NIKOLAUS, GROSS
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0673.0211
6 Stk. | 6 pcs.
83,5 x 42 x 9 mm



NIKOLAUS-LUTSCHER
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0672.0211
6 Stk. | 6 pcs.
80 x 35 x 13,5 mm
Papier-Stiele | lollipop-sticks
5.1127.0100, 5.1127.1100



BAUMSCHMUCK 3 MOTIVE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0658.0211
15 Stk. je 5 Stk. | 15 pcs. each 5 pcs.
57 x 38 x 4,5 mm



TANNE
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0302.0211
18 Stk. | 18 pcs.
45 x 37 x 2,5 mm



TANNE, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0301.0211
46 Stk. | 46 pcs.
24 x 19 x 2,5 mm



ENGEL, klein
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0325.0211
9 Stk. | 9 pcs.
45 x 47,5 x 8 mm



ENGEL, groß
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0330.0211
4 Stk. / 4 pcs.
82 x 70 x 11,5 mm



TANNENKONTUR
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0304.0211
6 Stk. | 6 pcs.
81 x 80 x 3 mm



TANNE MIT DEKOR
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0305.0211
5 Stk. | 5 pcs.
93 x 75 x 5 mm



HAUS-BAUSATZ
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0856.0231

1 Haus besteht aus 14 Bauteilen

Maße fertiges Haus 185 x 140 x 135 mm

1 house consists of 14 components

dimensions assembled house 185 x 140 x 135mm



HEXENHAUS-BAUSATZ
Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0858.0231

1 Stk. 6-teilig | 1 pc. 6 parts

1 Haus besteht aus 6 Bauteilen

Maße fertiges Haus 180 x 135 x 180 mm

1 house consists of 14 components

dimensions assembled house 180 x 135 x 180 mm



67 x 47 x 14 mm

98 x 56 x 18 mm

HÄNSEL UND GRETEL MIT HEXE
3-D Schokodekor-Form | 3-D chocodecor-mould

No. 4.0857.0231

2 Stk. 2-teilig | 2 pcs. 2 parts

KLEINE KUTSCHE MIT 2 PFERDEN

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0851.0231

10 Folien-Formen für die 5 Bauteile der Kutsche und 2 x 2-teilige Pferde,
aufgebaute Kutsche mit Gespann 14 x 5 x 8 cm
10 sets of moulds for the 5 components of the coach and the 2 horses (2pc.),
dimensions assembled with horses 14 x 5 x 8cm



KUTSCHE MIT 2 PFERDEFORMEN IM SET

Relief-Form + 3D-Form | relief-mould + 3D-mould

No. 4.0951.0000

2 Sätze Formen für die 9 Bauteile der Kutsche,
inklusive 2 Schokoladenformen Pferd (3.0200.2011)
aufgebaute Kutsche mit Gespann 35 x 9 x 16 cm
2 sets of moulds for the 9 components of the coach
incluine 2 chocolate moulds horse (3.0200.2011)
dimensions assembled with horses 35 x 9 x 16cm



WIEGE-BAUSATZ

Schokodekor-Form | chocodecor-mould

No. 4.0850.0231

1 Stk. | pcs.
10 x 7,5 x 9 mm

KUTSCHE MIT 2 PFERDEFORMEN IM SET, groß

Relief-Form + 3D-Form | relief-mould + 3D-mould

No. 4.0952.0000

2 Sätze Formen für die 7 Bauteile der Kutsche,
inklusive 2 Schokoladenformen Pferd (3.0613.3015)
aufgebaute Kutsche mit Gespann 67 x 18,5 cm x 24 cm
2 sets of moulds for the 7 components of the coach
incluine 2 chocolate moulds horse (3.0613.3015)
dimensions assembled with horses 67cm x 18,5cm x 24cm



KUTSCHE, MITTEL MIT 2 PFERDEN IM SET

Relief-Form + 3D-Form | relief-mould + 3D-mould

No. 4.0950.0000

2 Sätze Formen für die 7 Bauteile der Kutsche,
inklusive 2 Schokoladenformen Pferd (3.0613.3015)
aufgebaute Kutsche mit Gespann 48,5 x 23,5 cm x 16,5 cm
2 sets of moulds for the 7 components of the coach
including 2 chocolate moulds horse (3.0613.3015)
dimensions assembled with horses 48,5cm x 23,5cm x 16,5cm





MARZIPANFORMEN

MARZIPAN MOULDS

MARZIPANFORMEN

Die Ruth-Marzipanformen werden aus Aluminium gefertigt und sind durch eine Antihaftbeschichtung aus PTFE besonders leicht lösend. Viele unserer Marzipanformen sind auch zum Gießen von Zuckerfiguren gut geeignet. Die Ruth-Marzipanformen sind in zwei Gruppen aufgeteilt.

No. 4.2...

Doppelformen: Herstellung vollplastischer Marzipanfiguren. Durch die Führungszapfen können die beiden Hälften passgenau zusammen gedrückt werden. Überschüssiges Marzipan wird zum großen Teil von der Form abgetrennt, es kann gegebenenfalls einfach mit einem Kunststoffmesser (No. 5.1111.0000) abgeschnitten werden. Bei größeren Stückzahlen empfehlen wir die Verwendung unserer Marzipanpresse (No. 4.2001.000). Die Hebelwirkung erleichtert und beschleunigt die Arbeitsprozesse.

No. 4.3...

Relief-Flachformen: Herstellung von Dekoren und kleinen Figuren aus Marzipan. Bei diesen Reliefformen wird das Marzipan einfach mit der Hand flach in die Form hineingedrückt. Überschüssiges Marzipan wird mit einem Kunststoffmesser (No. 5.1111.0000) flach abgeschnitten. Die Figur kann dann mit Hilfe einer kleinen Marzipankugel leicht aus der Form gelöst werden.

Wir produzieren für Sie auch individuelle Marzipanformen nach Ihren Vorstellungen.

MARZIPAN MOULDS

The Ruth-Marzipan moulds are made from aluminum and are very easily removed because of their non-stick PTFE coating. Many of our marzipan moulds are also suitable for casting sugar figures. We differentiate the Ruth-Marzipan moulds into two groups:

No. 4.2...

Double forms: for the production of fully three-dimensional marzipan figures. Using the guide pins, the two halves of the mould can be pressed together lightly by hand. For the most part, excess marzipan is separated from the mould or can easily be cut with a plastic knife (No. 5.1111.0000). For larger quantities, we recommend the use of our Marzipan Press (No. 4.2001.000). The lever action also makes work easier and faster. The prepared figure can be easily removed from the open mould.

No. 4.3...

Flat relief moulds: for making decorations and small figurines out of marzipan.

The marzipan is simply pressed by hand evenly into these relief moulds. Excess marzipan is cut off evenly with a plastic knife (No. 5.1111.0000). The figure can then be easily released from the mould with the help of a little marzipan ball.

We produce marzipan moulds for you according to your individual requirements.



KÜKEN IM EI
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2080.0020
3 à ca. 15 g



ENTE, klein
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2100.0030
3 à ca. 10 g



5 KÜKEN
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2076.0020
5 à ca. 4 g



ENTE, groß
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2045.0020
ca. 35 g



EI, 15 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2097.0020
3 à ca. 15 g



EI, 45 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2098.0020
2 à ca. 45 g



HAHN
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2047.0020
ca. 45 g



HENNE
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2046.0020
ca. 30 g



HASE, 75 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2083.0020
ca. 75 g



HÄSCHEN
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2043.0020
ca. 15 g



HASE, 35 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2040.0020
ca. 35 g



HASE, sitzend
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2134.0020
ca. 40 g



HASE MIT EIRUCKSACK
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3017.0020
ca. 35 g



HASENKOPF, 25 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3119.0020
ca. 25 g



HASENKOPF, 35 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3142.0020
ca. 35 g



HASENKOPF, 40 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3140.0020
ca. 40 g



4 BLÄTTER
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3014.0030



9 BLÄTTER
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3055.0030



ROSE, groß
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2155.0030
ca. 30 g



7 BLUMEN
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3056.0030



HERZ
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3161.0030
ca. 40 g



BRAUTPAAR
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.1094.0030
ca. 350 g



"ZUR GEBURT"-SET
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3018.0030
4 à ca. 10 g



MARIENKÄFER
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3163.0030
ca. 45 g



2 MAIKÄFER
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3050.0030
ca. 15 g | 25 g



HAMBURGER
Relief-Marzipanformensatz | flat-marzipan-mould-set

No. 4.3065.0030
ca. 65 g



FROSCH
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2125.0030
ca. 40 g



REHKITZ
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2027.0030
ca. 45 g



DINOSAURIER
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2113.0030
ca. 35 g



KATZE
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2031.0030
ca. 45 g



HUND
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2029.0030
ca. 50 g



FUCHS
Relief-Marzipanformensatz | flat-marzipan-mould-set

No. 4.3101.0030
ca. 65 g



AFFE
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2069.0030
ca. 45 g



BÄR UND ELEFANT
Relief-Marzipanformensatz | flat-marzipan-mould-set

No. 4.3112.0030
ca. 100 g | 90 g



APFEL
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2002.0030
ca. 40g



BIRNE, 20g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2103.0030
ca. 2 à 20g



BIRNE, 40g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2008.0030
ca. 40g



ORANGE, 40g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2016.0030
ca. 40g



3 FRÜCHTE
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2111.0030
3 à ca. 20 g



ERDBEERE, 20 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2105.0030
2 à ca. 20 g



ERDBEERE, 15 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2014.0030
2 à ca. 15 g

9 FRÜCHTE
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3007.0030
9 à ca. 9 g



MÖHRE, 80 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2011.0030
ca. 80 g



MÖHRE, 45 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2010.0030
ca. 45 g



BANANE, 20 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2104.0030
2 à ca. 20 g



BANANE, 80 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2006.0030
ca. 80 g



BANANE, 45 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould

No. 4.2004.0030
ca. 45 g



MARZIPANBROT, 50 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3047.0030
ca. 50 g



MARZIPANBROT, 100 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3045.0030
ca. 100 g



MARZIPANBROT, 45 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3048.0030
ca. 40 g



MARZIPANBROT, 85 g
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3046.0030
ca. 85 g



HUFEISEN
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3158.0010
ca. 50 g



WICHEL
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2072.0010
3 à ca. 6 g



SCHNEEMANN, 35 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2054.0010
ca. 35 g



SCHNEEMANN, 55 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2108.0010
ca. 55 g



SCHNEEMANN, 45 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2084.0010
ca. 45 g



WEIHNACHTSMANN, 100 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2127.0010
ca. 100 g



WEIHNACHTSMANN, 20 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2067.0010
2 à ca. 20 g



WEIHNACHTSMANN, 30 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2129.0010
ca. 30 g



BISCHOF
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2079.0010
ca. 45 g



STUTENKERL
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3157.0010
ca. 50 g



SCHWEIN, sitzend 35 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2037.0010
ca. 35 g



SCHWEIN, 35 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2102.0010
ca. 35 g



SCHWEIN, 30 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2110.0010
ca. 30 g



SCHWEIN, sitzend 40g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2089.0010
ca. 40g



SCHWEIN, sitzend 20 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2135.0010
ca. 20 g



SCHWEIN, stehend 35g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2136.0010
ca. 35 g



SCHWEIN, 10 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2071.0010
3 à ca. 10 g



FLEISCHPLATTE
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3039.0010
4 à ca. 30 g



SCHWEINEKOPF
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould
No. 4.3001.0010
ca. 60 g



SCHWEIN, 65g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2070.0010
2 à ca. 65 g



SCHWEIN, 100 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2109.0010
ca. 100 g



SCHWEIN, 200 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2055.0010
ca. 200 g



SCHWEIN, 60 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2057.0010
ca. 60 g



SCHWEIN, 130 g
3D-Marzipanform | 3D-marzipan-mould
No. 4.2056.0010
ca. 130 g



SCHWEIN, 5 kg
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3062.0010
ca. 5000 g

SCHWEIN, 1 kg
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3061.0010
ca. 1000 g

STERNZEICHEN-SORTIMENT
Relief-Marzipanform | flat-marzipan-mould

No. 4.3057.9930
12 à ca. 45 g



No. 4.3057.0130



No. 4.3057.0230



No. 4.3057.0330



No. 4.3057.0430



No. 4.3057.0530



No. 4.3057.0630



No. 4.3057.0730



No. 4.3057.0830



No. 4.3057.0930



No. 4.3057.1030



No. 4.3057.1130



No. 4.3057.1230

GRUNDSÄTZLICHES ÜBER MARZIPAN UND DESSEN VERARBEITUNG

Jeder Fachmann oder wer es noch werden will, kennt Marzipan und weiß, woraus es hergestellt wird. Zur Erinnerung noch einmal kurz erläutert:

Eine Marzipan-Rohmasse besteht aus 2/3 Mandeln und 1/3 Zucker (nach Geschmack bis zu 5% Bittermandeln). Die Mandeln werden gebrüht, enthäutet und verlesen.

Anschließend werden die Mandeln mit Zucker und Wasser gehackt, gemischt und in 3 bis 4 Gängen gewalzt. Der Mandelbrei wird dann in Röstkesseln abgeröstet. Dieser Röstvorgang ist sehr wichtig, um eine hohe Qualität, einen guten Geschmack sowie den richtigen Feuchtigkeitsgehalt von 15 – 17% in der Rohmasse zu bekommen. Weil diese Rohmasse (Grundmasse) noch zu weich ist, wird ihr um die Modellierfähigkeit zu erreichen, Staubzucker zugefügt.

Die Qualität hängt von der Staubzuckermenge ab. Der goldene Mittelweg ist eine Mischung aus zwei Teilen Rohmasse und einen Teil Staubzucker. Gesetzlich erlaubt ist eine Mischung von einem Teil Rohmasse und maximal einem Teil Staubzucker.

FRISCHHALTUNG

Marzipan schmeckt bekanntlich am besten, wenn es frisch hergestellt ist. Leider ist es heute nicht immer möglich. Um nun dem Kunden eine gute Qualität (keine trockene Ware) anbieten zu können, gibt es verschiedene Möglichkeiten der Frischhaltung:

1. direkte Frischhaltung durch Zusatz von Frischhaltungsmitteln in Masse (Karuthin EG).
2. durch Buttern mit Kakaobutter nach dem Modellieren und Schminken (Kabu-fix).
3. durch Lackieren mit Lebensmittellack (Glanz-fix).

FORMGEBUNG

Die Formgebung sollte individuell den Charakter des Fachmannes tragen, oder ist der Kundschaft angepasst. Ein „Marzipanesser“ bevorzugt Marzipanbrote, oder -teile, die wenig geformt sind und so das Marzipan in seiner Reinheit voll erkennen lassen. Für Kinder und die meisten Kunden, sollte jedoch das Marzipan geformt sein. Hat der Fachmann genügend Zeit dazu, so kann er dies durch Modellieren erreichen. Da das selten der Fall ist, greift man zu Hilfsmitteln, wie den Ruth-Marzipanformen mit der Ruth-Marzipanpresse, oder man nutzt Grundformen. Damit kann auch eine Hilfskraft schnell Früchte oder Figuren ausdrücken, anschließend gibt der Fachmann den Produkten mit wenigen Handgriffen seine persönliche Note.

SCHMINKEN

Hier gilt auch wieder der Grundsatz: Für den Marzipanliebhaber sollte das Marzipan seine natürliche Farbe behalten oder nur mit Kuvertüre überzogen werden. Alle Marzipanartikel lassen sich jedoch so nicht verkaufen, besonders ist auch hier die Nachfrage des Verbrauchers, vor allen Dingen der Kinder, maßgebend. Zum Beispiel sollten Früchte geschminkt werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass man wahllos Farben jeglicher Art auf das Marzipan pinselt oder sprüht. Alles sollte möglichst dezent und nur angedeutet sein, es muss auf jeden Fall erkennbar bleiben, dass es sich hier um Marzipan handelt

GRUNDREGEL BEIM MARZIPANSCHMINKEN

Immer mit der hellsten Farbe beginnen (z.B. zitronengelb, eigelb), antrocknen lassen und danach mit der nächst dunkleren Farbe weiterschminken.

Hier gibt es weitere Möglichkeiten der Handhabung:

1. Pinsel: Dieser erfordert viel Zeit und viel Können. Bei einigen Figuren ist er jedoch das einzig mögliche Werkzeug. Unsere Flüssigfarben lassen sich bestens dazu verwenden.
2. Sprühdose (Schmink-fix): Die Ruth-Schminkfarben in der Sprühdose sind ideal auch für Anfänger sehr gut geeignet.
3. Ruth-AIRBRUSH-Systeme: Ideal für kleinere Mengen und feine Konturen.
4. Ruth-Spritzpistole: Sie ist bei Großbetrieben sehr rentabel. Auch hierfür sind unsere Flüssigfarben bestens geeignet.

FUNDAMENTALS OF MARZIPAN AND ITS PROCESSING

Every professional – or he who intends to become one knows marzipan and what it is made of. But just to recall: marzipan “rawmass” consists of 2/3 almonds and 1/3 sugar (according to taste, up to 5% bitter almonds).

The almonds are first scalded, skinned and machine or hand sorted. Then they are chopped with sugar and water and rolled in 3 or 4 mill passes. The resulting almond mash is then roasted in roasting kettles. This process is important to achieve a good taste, as well as the desired moisture content in the rawmass of 15 – 17%. Many other procedures for the preparation of marzipan have been tried, but the roasting stage is essential for a good marzipan quality.

Because rawmass at this point is too soft, castor sugar is added now. This makes it workable and determines its quality. Thus, quality (taste and workability) depend on the amount of added castor sugar. The golden mean is a mixture of 2 parts rawmass to one part castor sugar. Regulations permit one part rawmass up to one part sugar.

KEEPING

Freshly-made marzipan tastes best. But, under modern conditions, it cannot always be supplied at this stage. To offer customers nevertheless a good quality (not dried-out product), there are several ways of preservation.

1. through the addition of preservatives to the mass (e.g. Karuthin).
2. by coating, after modelling and colouring with cocoa butter (Kabufix).
3. by lacquering with edible lacquer (Glanz-fix).

MODELLING

Modelling should have an element of individuality, reflecting the character of the artisan, or be adapted to suit the clientele. A real marzipan fan prefers marzipan bars or pieces that have had little working, and thus allows the purity of the marzipan to be discernible. For children and the „general public“ (consumers) on the other hand, marzipan needs to be shaped.

With enough time at his disposal, the artisan can achieve this by hand modelling (with modelling tools). Since this is seldom the case (e.g. during the high season) recourse must be had to aids (such as moulds), so that assistants can press out fruits and figures quickly – to which the expert can then give a personal note by means of few individual touches.

COLOURING

Here, too, the same basic rule applies: for the marzipan lover, the product should have its natural colour, or be chocolate-coated. But not all marzipan articles can be sold in this form. Again, it is a question of consumer demand (especially that of children) – because turnover counts. For example: marzipan fruits should be coloured. But this does not mean that one should indiscriminately spray or brush. A light touch, a mere hint, is ideal, so that it remains obvious that the product is marzipan.

THE MAIN RULE

for the colouring of marzipan is: start with the lightest colour (e.g. lemon or egg yellow); let dry; then continue with the darker colours.

There are various colouring procedures:

1. Brushing: rather out-of-date, as it calls much skill and is slow. But necessary for certain figures. Our liquid colours are ideal for this.
2. Aerosol (Schmink-fix): very suitable for small and medium enterprises; and easy to use by beginners.
3. RUTH-AIR BRUSH SYSTEMS: good for small quantities and fine lines.
4. RUTH-SPRAY GUN: for larger-scale production – using our liquid colours.



ZUBEHÖR, ZUSATZSTOFFE, KLEINGERÄTE, AIRBRUSH EQUIPMENT, ADDITIVES, EQUIPMENT, AIRBRUSH



ZUBEHÖR, ZUSATZSTOFFE, KLEINGERÄTE, AIRBRUSH

Wir bieten Ihnen ein breites Sortiment an Kleingeräten und Zusatzstoffen zur Herstellung von Zuckerkunstwerken und handmodellierten Marzipanfiguren an. Unsere Airbrush- und Spritzpistolen sind bestens geeignet zum Versprühen unserer Lebensmittelfarben und -Lacke.

ACCESOIRES, ADDITIVES, EQUIPMENT, AIRBRUSH

We offer a wide range of small equipment and additives for the production of sugar artworks and hand-made marzipan figures. Our airbrush and spray guns are best suited for spraying our food colours and laquer



AIR-FIX-AIRBRUSH, schwarz
air-fix airbrush, black

No. 5.2018.0000

Airbrush mit 5 ml Fließbecher und Deckel, 0,3 mm Düse, schwarz-verchromt, 1,5 bar

Airbrush with 5 ml flow cup with lid, 0.3 mm nozzle, black-chrome plated 1,5bar

Die Airbrush-Pistole verfügt über eine kontrollierte Doppelfunktion. Der Bedienungshebel wird nur in eine Richtung nach hinten gezogen dadurch mischen sich Luft und Farbe automatisch. Durch die perfekte Dosierung von Farbe und Luft ist es auch dem ungeübten Anwender möglich alle Airbrush-Arbeiten, vom feinen Strich bis zur zarten Grundierung, leicht auszuführen. Weiter ist die Airbrush-Pistole mit einer einstellbaren Farbmengenregulierung sowie einem selbstzentrierenden und selbstdichtenden Steckdüsensystem ausgestattet, welche eine einfache Reinigung und auch ein einfaches Umrüsten auf andere Düsengrößen (0,2/0,3/0,4 mm) ermöglichen.

The airbrush has a controlled double function where the control lever needs only to be pulled in one direction to the rear. Air and paint are mixed automatically. The perfect dose of colour and air allows even inexperienced users to accomplish easily all airbrush tasks from fine lines to gentle primer coat. Further is the airbrush equipped with an adjustable paint volume control and a self-centring and self-sealing plug-in nozzle system that enables simple cleaning and even simple conversion to other nozzle sizes (0.2/0.3 /0.4mm).

ohne Abbildung | without picture

ERSATZDÜSENSET (KAPPE, NADEL UND DÜSE)

buse replacement set (cap, needle and nozzle)

No. 5.2018.0002 0,2 mm

No. 5.2018.0003 0,3 mm

No. 5.2018.0004 0,4 mm

passend für No. 5.2018.0000

fitting to No. 5.2018.0000



AIR-FIX-KOMPRESSOR
AIR-fix Compressor

No. 5.2022.0000

1,7 bar, 17 l / min., 220 V, 0,04 kW

Das Gerät ist mit einer Membrantechnik ausgestattet und benötigt kein Öl. Der Kompressor arbeitet sehr leise und ist völlig wartungsfrei. Er ist über viele Stunden zu 100 % auslastbar und produziert fortwährend nahezu pulsationsfreie Luft. Bei Arbeitspausen (im Staubetrieb) wird die Luft intern verarbeitet und somit nicht über zischende Überdruckventile abgelassen.

Zusätzlich ist der Kompressor vibrationsarm und bleibt dort stehen, wo er platziert wurde. Sein niedriges Gewicht (2,8 kg), sowie die geringen Maße (19 x 14 x 17 cm) ermöglichen einen mühelosen Transport für Arbeiten vor Ort.

Der Kompressor produziert mit 17 l/min. bei 1,7 bar (220 Volt, 0,04 kW) ausreichend Luft für Airbrush-Geräte bis 0,30 mm Düsenbohrung und eignet sich somit hervorragend für alle Airbrush-Arbeiten.



SAUGBECHER-ANSCHLUSS-SET
Suction cup connector set

No. 5.2018.0001

mit 2 Saugbecher á 15ml aus Glas mit Kunststoffdeckel

with 2 suction cups (glas) á 15ml with plastic lid

Mit dem Saugbecher-Anschluss-Set wandeln Sie die AIR-fix Airbrush in ein Saugsystem um. Sie können dann auch pigmentierte Farben versprühen. Die um 360° drehbare Steckverbindung ermöglicht ein Arbeiten über Kopf.

Using the Suction cup connector set, you can change the gravity feed AIR-fix airbrush into a suction feed system. Thanks to its 360° plug-in connection it is even possible to be creative up-side-down.



SAUGBECHER AUS GLAS
suction cup (glas)

No. 5.2018.0005

mit Kunststoffdeckel á 15ml

Der Saugbecher kann als zusätzlicher Vorratsbehälter für Airbrush-Farben genutzt werden. Dies ermöglicht einen schnellen und problemlosen Wechsel zwischen den Farben. Use the suction cup as a small reservoir for your airbrush colours. Change quickly and easily from one colour to the next.



AIRBRUSH-HALTER

mit Klemmschraube für bis zu 4 Airbrush-pistolen
Airbrush holder including clamping screw for up to 4 airbrush guns

No. 5.2020.0000

Der Airbrush-Halter ist aus stabilem Metall und wird mit der Schraubklemme am Arbeitstisch befestigt (Tischplatte bis 50 mm). Die 4 Halter sind verstellbar und zum Teil abnehmbar.

The airbrush holder is made of sturdy metal and is fastened by a spring clip to the work table (table top thickness up to 50 mm). The four brackets are adjustable and partially detachable.

The AIR-fix Compressor is equipped with membrane technology and does not require any oil and operates very quietly and is completely maintenance-free. It is 100 % usable for many hours and continuously produces an almost pulsation-free stream of compressed air. While taking breaks during operations (accumulation mode) the air will be internally processed and hence not discharged through sizzling overpressure valves.

In addition, the compressor has very little vibration and remains at its original position. Its light weight (2.8 kg) as well as its small size (19 x 14 x 17 cm) enables an easy transport while working on-site.

It supplies 17 l/min at 1.7 bar (220 V, 0.04 kW). The compressor produces a sufficient quantity of air for airbrush units up to 0.30 mm nozzle bore and is therefore perfectly suited to perform any airbrush tasks.

HINWEIS | HINT

Ab 2018 finden Sie unsere Lebensmittelfarben im separaten Katalog „Lebensmittel-Farbstoffe“.

Our food colours can be found in the separate "FOOD COLOURS" catalog.

AIR-FIX-SPRITZPISTOLE

AIR-fix spray gun

No. 5.2019.0000

Spritzpistole mit 1,5 mm Düse, 125 ml Fließbecher aus Kunststoff, mit Sieb-Einsatz

Spray Gun with 1.5 mm nozzle, 125 ml gravity flow cup made of plastic, with sieve insert

Robuste Spritzpistole mit ergonomischem Griff aus hochfestem Kunststoff, mit materialführenden Teilen aus Edelstahl, für einen großen Anwendungsbereich. Die Standardversion mit 1,5 mm Düsenbohrung und 125 ml Fließbecher ist hervorragend geeignet für das Versprühen von RUTH Lebensmittellack, flüssig oder auch von mit Kakaobutter verdünnter Schokolade. Für Marzipan-Schminkarbeiten bei mittleren und größeren Serien erhalten Sie als Zubehör eine 0,3 mm Düse. Die Spritzpistole bietet viele Einstellmöglichkeiten für die Materialdurchflussmenge, die Zerstäuberluft und für den Wechsel zwischen Breit- bzw. Rundstrahl.

Wir empfehlen 1 – 1,5 bar Druckluftanschluss bei einem Verbrauch von 25 l/min. Sie erhalten für diese Spritzpistole viele Erweiterungen.

Sturdy spray gun with ergonomic grip made of high-grade plastic. All wetted parts are made of stainless steel. The spray gun has a wide application range. The standard version with 1.5 mm nozzle opening is extremely suitable for spraying RUTH food lacquer, liquid or chocolate diluted with cocoa butter. For marzipan decoration work for medium sized and large series you get a 0.3 mm nozzle as accessory. The spray gun offers many adjustment options for the material flow rate, atomizing air and for switching between Flat- or Round-Jet.

We recommend a 1 to 1.5 bar compressed air connection with a consumption of 25 l/min. You can obtain many accessory parts for this spray gun.



ohne Abbildung | without picture

ERSATZDÜSENSET (KAPPE, NADEL UND DÜSE)

buse replacement set (cap, needle and nozzle)

No. 5.2019.0003 0,3 mm

No. 5.2019.0005 0,5 mm

No. 5.2019.0010 1,0 mm

No. 5.2019.0015 1,5 mm

passend für No. 5.2019.0000

fitting to No. 5.2019.0000



FLIESSBECHER, 125 ml

aus Kunststoff mit Sieb für No. 5.2019.0000

plastic container 125ml with sieve for No. 5.2019.0000

No. 5.2019.0001



SILIKON-LUFTSCHLAUCH,

2 m

2m air tube, silicone

No. 5.2021.0000



SPRÜHDOSENGRIFF

Griff für Spraydosen | aerosol-spraygun

No. 5.1147.0000



Lackieren, ohne schmutzige Hände

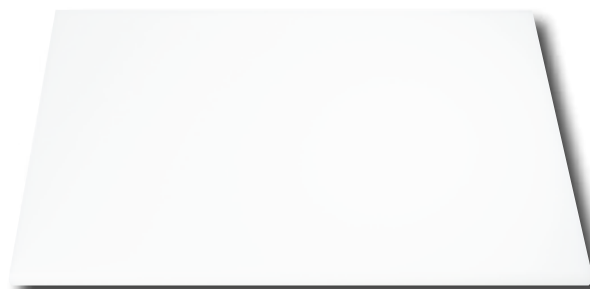
painting without dirty fingers



MARZIPANMESSER

nicht haftendes Kunststoff-Messer |
not sticky plastic-knife

No. 5.1111.0000



MARZIPAN-MODELLIERBRETT

nicht haftende Platte mit Füßen |
not sticky plastic modelling-board

No. 5.1120.0000

50 cm x 66 cm



MARZIPANPRESSE

Grundgerät für alle Marzipandoppelformen
basic gear for all marzipan double moulds

No. 4.2001.0000



1 kg RTV-2 SILIKON-KAUTSCHUK

900 g Komponente A + 100 g Komponente B | 1kg 900g + 100g

No. 5.1428.1000

Lebensmittelechtes Silikon für Abformungen. Die Silikonmasse ist ausgehärtet als Form für Marzipankörper, oder auch Schokoladenwaren einsetzbar.

The hardened silicone-mass can be used as a form for Marzipan or chocolate products.



GLANZ-FIX

Lebensmittellack klar | food gloss

No. 1.6400.0300

300 ml Aerosol

GLANZ-fix, der Lebensmittellack schützt Marzipan optimal vor dem Austrocknen, Zuckerkunstwerke vor Feuchtigkeit und erhöht den Glanz auf Lebensmitteln. Unser Lebensmittellack enthält Schellack und ist nach dem Durchtrocknen geruchs- und geschmacksneutral.

GLANZ-fix It best protects against marzipan dehydration and sugar art from moisture. It further adds to the shine of chocolate decorations and coatings. Our food laquer is completely odorless and tasteless when thoroughly dried. GLANZ-fix contains the versatile- glazing agent, shellac.

KABU-FIX, BRAUN

Kakaobutter braun | cocoa butter brown

No. 1.5411.0400

400 ml Aerosol



KABU-FIX

Kakaobutter natur | cocoa butter pure

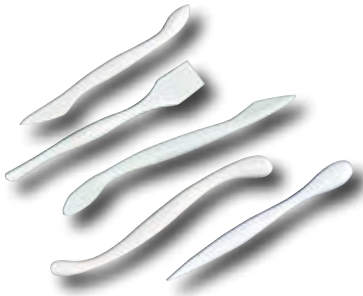
No. 1.5400.0400

400 ml Aerosol



KABU-fix ist eine flüssige, gebrauchsfertige Kakaobutter zum Fetten von Marzipanfiguren. Durch den dünnen Kakaobutterfilm wird ein Austrocknen des Marzipans verhindert. Bitte halten Sie die 24 Stunden Trocknungszeit bis zum Verkauf oder Verzehr ein. Kabu-Fix braun enthält zusätzlich Kakaopulver.

KABU-fix is a liquid, ready-to-use cocoa butter for the churning of marzipan figures. The thin cocoa butter film prevents the marzipan from drying out. Please observe the 24 hours of drying time up to sale or consumption. KABU-fix baun contains cocoa powder.



MODELLIERSTÄBCHEN-SET-5
5 Stäbchen aus Aluminium mit nicht haftendem
Kunststoff beschichtet
5 model-sticks of aluminium covered with non-
stick coating

No. 5.1103.0005



MODELLIERSTÄBCHEN-SET-2
2 Stäbchen aus Aluminium mit nicht haftendem
Kunststoff beschichtet
2 model-sticks of aluminium covered with
non-stick coating

No. 5.1103.0002



MARZIPAN-UND FONDANT-EINTEILER
nicht haftender Kunststoff Marzipan-Einteiler
non sticky plastic dividing-bar

No. 5.1110.0000
40 cm 1 | 10 & 1 | 20



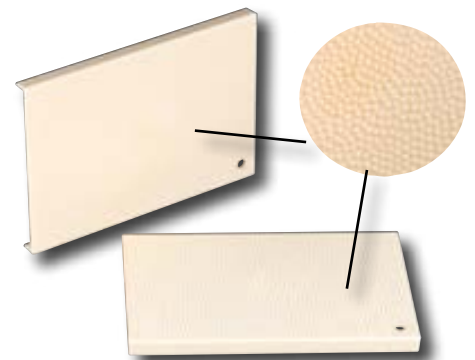
APFEL- UND BIRNENBLÜTEN-STEMPEL
Stempel aus Aluminium mit nicht haftendem Kunststoff
beschichtet
apple- (pear-) bloom piston of aluminium covered with non-
stick coating

No. 5.1108.0000



ORANGENBLÜTEN-STEMPEL
Stempel aus Aluminium mit nicht haftendem Kunststoff
beschichtet
orange-bloom-piston of aluminium covered with
non-stick coating

No. 5.1122.0000



ORANGEN-STRUKTUR-BRETTER-SET
nicht klebende Kunststoffplatten mit Struktur 2 Stk.
not sticky plastic boards with granular structure 2 pcs

No. 5.1102.0000



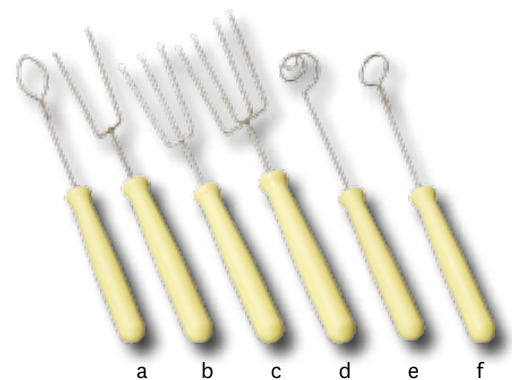
SCHOKOLADENFOLIE
Folie für Tortenränder etc.
chocolate-foil for cake-decorating

No. 5.1424.0000
1000 m x 5 cm



MARZIPANKNEIFER-SET
4 unterschiedliche Marzipan-Kneifer
4 different marzipan pincers

No. 5.1112.0000



PRALINEN-TUNGABELN
Gabeln für Pralinengestaltung
chocolate-forks

a - No. 5.1114.0001
b - No. 5.1114.0002
c - No. 5.1114.0003
d - No. 5.1114.0004
e - No. 5.1114.0005
f - No. 5.1114.0006

PRALINEN-TUNGABEL-SET
6 unterschiedliche Gabeln für Praline
6 different chocolate-forks

No. 5.1114.0000



SORBIT-INSTANT-PULVER
E420 | Sorbitol E420

No. 1.4101.0250

2,5 kg

No. 1.4101.0500

5 kg

KARION INSTANT dient zur Herstellung von diätetischen Lebensmitteln mit dem Zuckeraustauschstoff Sorbit®, ein 100 % reines Sorbit-Pulver.

KARION INSTANT®, for the production of dietetic foods with the sugar substitute sorbitol, we carry, a 100% pure sorbitol powder.



DEKOR-FIX, ROLLFONDANT
Dekormasse weiß für Torten |
Sugar paste

No. 1.4801.0500

2 x 2,5 kg

DEKOR-fix eignet sich ideal zum Einschlagen von Festtags- und Hochzeitstorten sowie für Dekorationen aller Art. Die Masse wird auf Weizenstärke geschmeidig geknetet und ausgerollt. Sie lässt sich leicht verarbeiten es lässt sich äußerst dünn ausrollen und kann somit auch als Grundlage für Kakaomalerei dienen.

Die Oberfläche von DEKOR-fix kann mit dem Handballen poliert werden. Sie können die Masse auch färben, wenn Sie vor dem Durchkneten ein paar Tropfen unserer flüssigen Lebensmittelfarbe hinzugeben oder im Nachhinein zarte Farbtöne gleichmäßig mit der Airbrush-Pistole auftragen.

DEKOR-fix is ideal for covering holiday and wedding cakes as well as for decorations of all kinds. The mass is kneaded smooth out of wheat starch and rolled smooth. It can be processed easily. The surface of DEKOR-fix can be polished with the palm. One can colour the mass with fine pastel shades when one adds a few drops of our liquid food colouring before kneading, or when delicate colours are applied evenly with the airbrush. DEKOR-fix can also be rolled out very thin and can thus serve as a foundation for cocoa painting.

FRISCHHALTEMITTEL-SET FÜR 50 KG MARZIPAN

100 g KARUTHIN-E + 500 g KARUTHIN-G,

No. 1.4201.0010+ No. 1.4202.0050 |
fresh medium set for 50kg marzipan
No. 1.4201.0010+ No. 1.4202.0050

No. 5.1101.0000



KARUTHIN-G/INVERTIN® (Merck)
Invertase, Enzympräparat | invertase

No. 1.4201.0010

100 ml

No. 1.4201.0100

1000 ml

KARUTHIN-G | INVERTIN® ist ein Enzympräparat zum Weichhalten von Süßwaren. Es bewirkt eine allmähliche Umwandlung von Zucker (Saccharose, Rohr- oder Rübenzucker) in den sogenannten Invertzucker. Das ist ein Gemisch aus gleichen Teilen Fructose und Glucose bzw. Frucht- und Traubenzucker.

Der gebildete Invertzucker verhindert die Kristallisation der Saccharose. Zudem ist Fructose hygroskopisch, d.h. Fructose bindet Wasser und führt so zu dem gewünschten Frischeeffekt. Die Kombination mit dem Feuchtigkeitsstabilisator KARUTHIN-E ergibt eine optimale Wirkung.

INVERTIN® is an enzyme preparation for keep soft candy. It causes a gradual conversion of sugar (sucrose, cane or beet sugar) into so-called invert sugar (this is a mixture of equal parts of fructose and glucose or fruit and dextrose sugars). The formed invert sugar prevents the crystallization of sucrose. In addition, fructose is hygroscopic, i.e. fructose binds water, leading to the desired refreshing effect. The combination with the moisture stabilizer KARUTHIN-E produces an optimal effect.



KARUTHIN-E
Sorbitlösung, flüssig | Sorbitol, liquid

No. 1.4202.0050

500 g, 60% Sorbit | Sorbitol

No. 1.4202.0645

6,45 kg, 60% Sorbit | Sorbitol

No. 1.4202.2500

25 kg, 70% Sorbit | Sorbitol

KARUTHIN-E wird als Feuchtigkeitsstabilisator in Süßwaren eingesetzt. Es ist eine 60-%ige Sorbitlösung mit angenehm süßen Geschmack mit der Hälfte der Süßkraft von Saccharose. 1 kg KARUTHIN-E entspricht somit in der Süße etwa 0,35 kg Saccharose. Neben den hervorragenden feuchtigkeitsstabilisierenden Eigenschaften von KARUTHIN-E sind seine Koch- und Backfestigkeit hervorzuheben, sowie seine Eigenschaft Trüffel-, Fondant- und Crememassen eine besonders zarte, geschmeidige und cremige Beschaffenheit zu verleihen.

KARUTHIN-E ist nicht für Diabetiker geeignet. KARION INSTANT dient zur Herstellung von diätetischen Lebensmitteln.

KARUTHIN-E is a 60% sorbitol solution with a pleasant sweet taste. KARUTHIN-E has about half the sweetness of sucrose. 1 kg KARUTHIN-E corresponds to the sweetness of about 0.35 kg of sucrose. KARUTHIN-E is used as a moisture stabilizer in confectionery. Besides the excellent moisture-stabilizing properties of KARUTHIN-E its cooking and baking strength are emphasized, as well as its ability to lend truffle, fondant and cream masses a particularly delicate, smooth, and creamy texture.

KARION F® is not suitable for diabetics. For the production of dietetic foods with the sugar substitute sorbitol, we carry KARION INSTANT®, a 100% pure sorbitol powder.



BLATTGOLD-ROLLE FÜR SPENDER
Blattgoldrolle für No. 5.1190.0000 |
gold-roll for dispenser No. 5.1190.0000

No. 1.8191.3021
3 mm x 21 m



BLATTGOLDSPENDER, leer
gold-dispenser, empty

No. 5.1190.0000



BLATTGOLD, 24 KARAT
Blattgold in 25 Blättern | 25 gold leaves
gold-roll for dispenser No. 5.1190.0000

No. 1.8192.0808
80 mm x 80 mm



24 KARAT GOLDFLITTER, fein
Blattgoldflocken 24 Karat | 24 carat gold tinsel

No. 1.8193.0025
0,25 g
No. 1.8193.0100
1 g
No. 1.8193.0300
3 g



24 KARAT GOLDFLITTER, grob
Blattgoldflocken, 24 Karat | 24 carat gold leaf flakes

No. 1.8194.0025
0,25 g
No. 1.8194.0100
1 g
No. 1.8194.0300
3 g



24 KARAT GOLD-STERNE, 3 mm
Blattgoldsterne 3 mm, 24 Karat | 24 carat gold leaf stars

No. 1.8195.0007
ca. 400 Stück | 400 pieces
0,07 g
No. 1.8195.0032
0,32 g
ca. 1650 Stück | 1650 pieces
No. 1.8195.0096
0,96 g
ca. 5000 Stück | 5000 pieces



24 KARAT GOLD-HERZEN, 3 mm
Blattgoldherzen 3 mm, 24 Karat | 24 carat gold leaf hearts

No. 1.8196.0010
ca. 500 Stück | 500 pieces
0,10 g
No. 1.8196.0040
ca. 2050 Stück | 2050 pieces
0,40 g
No. 1.8196.0120
ca. 6200 Stück | 6200 pieces
1,20 g

ECHTES 24 KARAT GOLD

verleiht ausgesuchten Produkten einen unvergleichlichen Hauch von Luxus. In unseren praktischen Spender-Flaschen stehen Ihnen Gold-Flitter in feiner oder grober Qualität, sowie ausgestanzte Gold-Herzen und Gold-Sterne zur Verfügung. Geben Sie einfach eine Prise Goldflitter auf die frisch überzogene Ware oder fixieren Sie die Applikationen aus reinem Gold mit unserem KABU-fix oder GLANZ-fix. Auch in Likören und auf Pralinen können Sie mit kleinsten Mengen strahlende Glanzpunkte setzen.

GENUINE 24 CARAT GOLD

gives selected products an incomparable touch of luxury. The partial dispensers contain gold tinsel in fine or rough quality, as well as golden hearts and stars. Just add a touch of gold tinsel to freshly covered products or set your decorations in pure gold with our KABU-fix or GLANZ-fix. In spirits or on top of pralines, you can make your products shine with the smallest amounts.

ZUCKERARBEITEN SUGAR WORKS



ISOMALT®

ist ideal zum Herstellen von Zuckerkunstwerken. Es benötigt keine weiteren Zusätze (kein Wasser, keine Glucose), sondern wird einfach nach und nach zum Schmelzen gebracht und muss nicht kochen. Je nach gewünschter Elastizität wird bis zu 4 % Äpfelsäure zugesetzt. Es hat die Eigenschaft wesentlich kälter verarbeitet zu werden als herkömmlicher Zucker. Besonders beim Formen von Zuckerfiguren hat es die Vorteile nicht auszukristallisieren, nicht abzusterben und sich nicht gelb zu färben. Zusätzlich ist ISOMALT® nicht hygroskopisch und unter der Rotlichtlampe wieder aufwärmbar.

ISOMALT® lässt sich sehr leicht mit unseren Lebensmittelfarben färben. Auch für viele andere Produktanwendungen ist ISOMALT® besonders wertvoll, da er für Diabetiker geeignet ist und nur halb so viele Kalorien hat als anderer Zucker. Es wirkt wie ein Ballaststoff. ISOMALT® wird ausschließlich aus Rübenzucker gewonnen und schmeckt deshalb mit seiner angenehmen Süße auch so natürlich.

ISOMALT®

is ideal for making sugar art. It requires no further additives (no water, no glucose), but is simply brought gradually to melt and must not be cooked. Depending on the desired elasticity, up to 4% malic acid is added. It has the property of being able to be worked with at much colder temperatures than regular sugar. Especially in the forming of sugar figures, it has the advantage of not crystalizing, it does not stall and does not change colour to yellow.

In addition, ISOMALT® is not hygroscopic and under the re-heatable under red light.

ISOMALT® is very easy to colour with our food colourings. ISOMALT® is also particularly valuable in many other products because it is suitable for diabetics and has only half as many calories as other sugars. It acts like a fiber. ISOMALT® is exclusively derived from beet sugar and also tastes natural because of its pleasant, delicate sweetness.



ISOMALT®

No. 1.4102.0100

1 kg

No. 1.4102.0500

5 kg

No. 1.4102.2500

25 kg



WEINSTEINSÄURE, 100 g
tartaric acid

No. 1.4104.0010



ÄPFELSÄURE, kristallisiert
malic apple acid

No. 1.4103.0004

40 g

No. 1.4103.0100

1000 g



SILICAGEL, 750 g
Trockenperlen zum Trocknen von Zuckerfiguren |
Silicagel for sugar drying

No. 5.1423.0750



KÄLTESPRAY
Kältespray für Schaustücke | cooling spray for decorations

No. 5.1432.5400

400 ml Spray



100-ml-KUNSTSTOFFFLASCHE
MIT TROPFEINSATZ, leer
plastic bottle for acid, empty

No. 5.1421.0000



BAUMWOLL-HANDSCHUHE
aus Baumwolle, waschbar bis 96° C |
a pair of gloves (cotton 95°C washable)

No. 5.1420.0009

Größe 7-8 | size 7-8



FEINE HANDSCHUHE FÜR
ZUCKERARBEITEN
a pair of gloves for sugar working

No. 5.1418.0007

Größe 6,5 - 7 | size 6,5 - 7

No. 5.1418.0009

Größe 8 - 9 | size 8 - 9



ROBUSTE HANDSCHUHE ZUM
ZUCKERZIEHEN
a pair of gloves for sugar-pulling

No. 5.1419.0008

Größe 8 | size 8

No. 5.1419.0009

Größe 9 | size 9

HITZEBESTÄNDIGE ARBEITSFOLIE

heat resistant foil

auch zum Schneiden von Schablonen geeignet

even for cutting stencils

Silikon, 3 mm | silicone, 3mm



METERWARE

sold by length

No. 5.1429.0000

1,20 m breit, Länge wählbar

1,20m wide, length free selectable

No. 5.1412.5050

50 cm x 50 cm

No. 5.1412.3040

30 cm x 40 cm



SPEZIALGEBLÄSE MIT KALTLUFT UND SCHWENKBARER WINKELDÜSE

blower with cold air and special nozzle

No. 5.1415.0000

220 V – 240 V, 1650 W – 2000 W

Kabel | cable 2,8 m



ZUCKERARBEITSPLATTE

sugar working board

No. 5.1401.0000

mit verstellbarer Rotlichtlampe, einem Kunststoffbrett 50 cm x 33 cm und einer Marmorplatte mit

hitzebeständiger Silikonfolie 30,5 cm x 30,5 cm – auch

für Marzipanarbeiten geeignet.

with adjustable infra-red lamp and special, working

board, 50cm x 33cm with marble 30,5cm x 30,5cm and

heat-resistant foil even usefull for marzipan works.



VERSTELLBARE ROTLICHTLAMPE

adjustable infra-red lamp

No. 5.1430.0000

220 V – 240 V



ROTLICHTLAMPE

infra-red lamp

No. 5.1409.0000

220 V, 250 Watt



BLATTSTEMPEL-SET

3 verschiedene Stempel aus Aluminium mit nicht haftendem Kunststoff beschichtet | 3 different leaf stamps of aluminium covered with non-stick coating

No. 5.1408.0000



ZUCKERTHERMOMETER

sugar thermometer

No. 5.1417.0000

140 | 141 °Celsius

No. 5.1417.0001

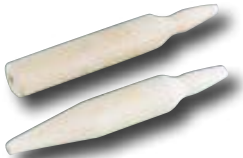
112 | 113 °Reaumur



MODELLIERKEULEN-SET AUS HOLZ

2 Modellierkeulen spitz und rund | 2 wooden modelling sticks pointed and round

No. 5.1407.0000

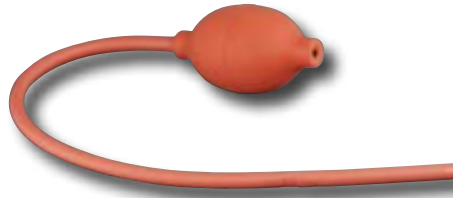


MUNDSTÜCKE AUS HOLZ

mouthpieces wooden

No. 5.1405.0000

Größe | size 1 und 2



ZUCKERBLASGERÄT, HANDPUMPE

sugar pump with valve

No. 5.1404.0000

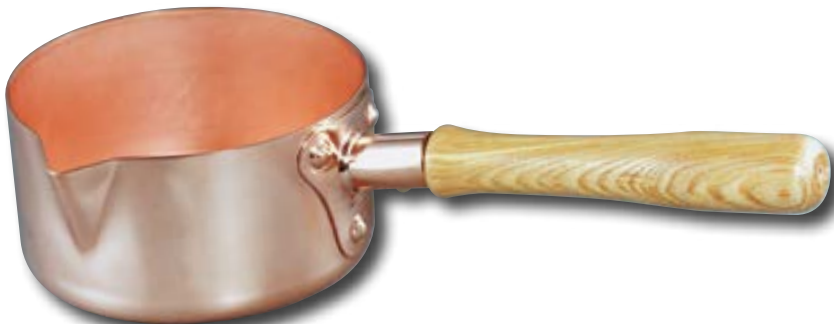


MUNDSTÜCK AUS HOLZ

wooden mouthpiece

No. 5.1406.0000

Größe | size 4



KUPFERKASSEROLLE, 1,6 LITER

copper casserole 1,6 l

No. 5.1416.0000



SPIRITUSBRENNER

spirit burner

No. 5.1410.0000



ERSATZDOCHT, 10cm

replacement wick

No. 5.1411.0000

für | for No. 5.1410.0000



FLECHTBRETT FÜR 6 VERSCHIEDENE KÖRBE

plaiting-board for 6 baskets

No. 5.1414.0000

LUXUS-ZUCKERWERKKOFFER Luxury-sugar-working-case

No. 5.1451.0000

Inhalt:

- 1 x Zucker-Arbeitsplatte mit Schwanenhals und Lampe
- 1 x Spiritusbrenner mit Docht
- 1 x Ersatzdocht für Spiritusbrenner
- 1 x Flechtbrett 6 verschiedene Körbe
- 3 x Blattstempel aus Aluminium
- 1 x Spezialgebläse mit Kaltluft & schwenkbarer Winkeldüse, 220 V / 1,3 kW
- 1 x Kupferkasserolle, 1,6 Liter
- 1 x Zuckerthermometer 112 | 113° Reaumur
- 1 x 750g Silicagel 750 g – zum Trocknen von Zuckerfiguren
- 1 x Paar robuste Handschuhe zum Zuckerziehen
- 1 x Paar feine Handschuhe für Zuckerarbeiten
- 1 x 1 kg ISOMALT
- 1 x 40 g Apfelsäure
- 1 x 300 ml Glanz-fix Lebensmittellack
- 1 x 500 g Flasche Lebensmittelfarbstoff Weiß-Paste
- 1 x Sortiment Lebensmittelfarben, 12 Farben à 50 g (Pulver, wasserlöslich)
- 1 x Zuckerblasgerät mit Ventil
- 1 x Satz Mundstücke (Holz), Größe 1 und 2
- 1 x Zarges® Alu-Box

contents:

- 1 x sugar-working-board with adjustable infra-red-lamp
- 1 x spirit burner with wick
- 1 x replacement wick
- 1 x plaiting-board for 6 baskets
- 3 x leaf-stamps
- 1 x hair-dryer with cold air and special nozzle, 220V / 1,3kW
- 1 x copper casserole, 1,6 litre
- 1 x sugar-thermometer, 112 | 113° Reaumur
- 1 x 750g silicagel, for sugar drying
- 1 x pair of gloves for sugar-pulling
- 1 x pair of gloves for sugar working
- 1 x 1 kg sugar (ISOMALT)
- 1 x 40g malic apple acid
- 1 x 300ml GLANZ-fix, food-laquer-spray
- 1 x 500g liquide sugar-colour: white
- 1 x 1 assortment of 12 sugar colours, each 50g powder
- 1 x sugar-pump with valve
- 1 x 2 mouthpieces (wood), size 1 and 2
- 1 x Zarges® aluminium-box





VERPACKUNGEN & DEKORATIONEN

PACKAGING & DECORATION

VERPACKUNGEN & DEKORATIONEN

Passend zu den von Ihnen hergestellten Marzipan- und Schokoladenprodukten finden Sie hier eine Auswahl an Dekorationen, Flach- und Bodenbeuteln, Klarsichtschachteln und Papierstielen für Schokolutscher und »cake pops«.

Als Sonderanfertigung liefern wir Ihnen auch gerne die passende Verpackung für Ihr individuelles Produkt.

PACKAGING & DECORATION

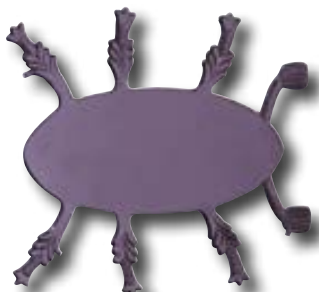
Matching the marzipan and chocolate products you produce, you will find a wide selection of decorations, flat and bottom bags, transparent boxes and paper stalks for chocolate lollipops and cake pops.

We also deliver as well the right custom-made packaging for your individual product.

MAIKÄFERBEINE AUS KARTON

cockchafer legs, cardboard

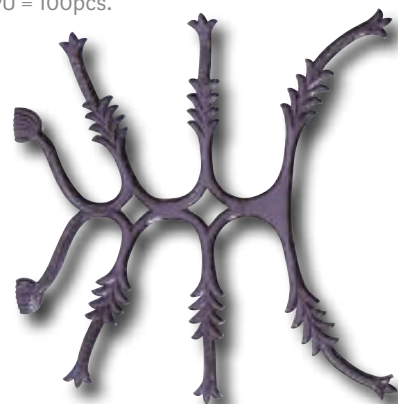
No. 5.1814.0404 45 x 45 mm, passend für | fitting to No. 3.0130.2012
No. 5.1814.0606 60 x 60 mm, passend für | fitting to No. 3.0131.2011
No. 5.1814.0909 90 x 90 mm, passend für | fitting to No. 3.0308.2011
No. 5.1814.1110 15 x 105 mm, passend für | fitting to No. 3.0132.2011
No. 5.1814.1312 130 x 125 mm, passend für | fitting to No. 3.0133.3011
 VE = 100 Stk. | PU = 100pcs.



MAIKÄFERBEINE AUS KARTON, XL

cockchafer legs XL, cardboard

No. 5.1819.1917
 190 x 175 mm, passend für | fitting to
 No.3.0134.3011
 VE = 100 Stk. | PU = 100pcs.



ROSENSTIEL, 45 CM (OHNE ROSE)

rose-stalk-45mm (without rose)

No. 5.1830.0045
 45 cm, VE = 100 Stk. | 45cm, PU = 100pcs.



GOLDSCHLINGSCHLEIFE

Länge = Umlauflänge von Knoten zu Knoten |
 elastic-gold-ribbon, length = circuit-size

No. 5.1802.0300
 300 mm, 2-fach VE = 100 Stk.
 300mm, twofold, PU = 100pcs.

No. 5.1802.0400
 400 mm, 4-fach VE = 100 Stk.
 400mm, fourfold, PU = 100pcs.

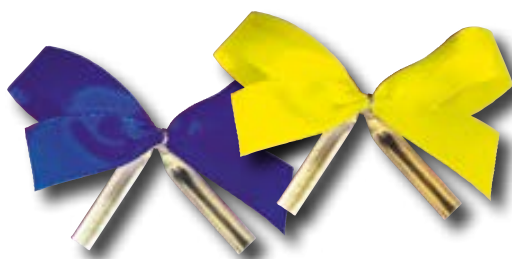
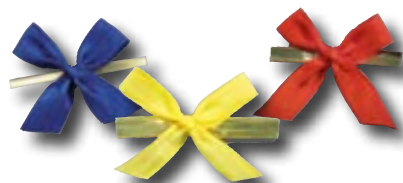
No. 5.1802.0500
 500 mm, 4-fach VE = 100 Stk.
 500mm, fourfold, PU = 100pcs.



GOLDCLIPSE

gold-clip

No. 5.1804.0000
 40 x 8 mm
 VE = 3000 Stk. | UP = 3000pcs.



CLIP-SCHLEIFE, 9 mm

mit 6 cm Clip | clip (6cm) with ribbon (9mm)

No. 5.1808.0609 Rot | red
No. 5.1808.0109 Gelb | yellow
No. 5.1808.0809 Blau | blue
 VE = 250 Stk. | UP = 250pcs.

CLIP-SCHLEIFE, 16 mm

mit 6 cm Clip | clip (6cm) with ribbon (16mm)

No. 5.1808.0616 Rot | red
No. 5.1808.0116 Gelb | yellow
No. 5.1808.0816 Blau | blue
 VE = 250 Stk. | UP = 250pcs.

CLIP-SCHLEIFE, 22 mm

mit 6 cm Clip | clip (6cm) with ribbon (22mm)

No. 5.1808.0622 Rot | red
No. 5.1808.0122 Gelb | yellow
No. 5.1808.0822 Blau | blue
 VE = 250 Stk. | UP = 250pcs.

PAPIERSTIELE FÜR SCHOKOLUTSCHER, 100 mm weiß

chocolate-lollipop-sticks made of paper, white

No. 5.1127.0100

98 x 3,6 mm

1 Set = 100 Stk. | 1 set = 100pcs.

No. 5.1127.1100

98 x 3,6 mm

1 Set = 1000 Stk. | 1 set = 1000pcs.



PAPIERSTIELE FÜR SCHOKOLUTSCHER, 160 mm weiß

chocolate-lollipop-sticks made of paper, white

No. 5.1127.0160

160 x 3,8 mm

1 Set = 100 Stk. | 1 set = 100pcs.

No. 5.1127.1160

160 x 3,8 mm

1 Set = 1000 Stk. | 1 set = 1000pcs.



MÖHRENLAUB

carrot-leaf

No. 5.1831.3525

Blatt 35 x 25 mm, VE = 100 Stk.

leaf 35 x 25mm, PU = 100pcs.



ERDBEERLAUB

strawberry-leaves

No. 5.1828.0025

Blatt Ø 25 mm, VE = 100 Stk.

leaf Ø 25mm, PU = 100pcs.



OBSTSTIEL A

stalk A

No. 5.1822.4630

Blatt 46 x 30 mm, VE = 100 Stk.

leaf 46 x 30mm, PU = 100pcs.



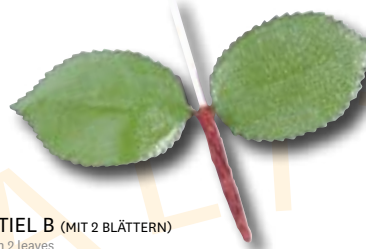
OBSTSTIEL B (MIT 2 BLÄTTERN)

stalk B with 2 leaves

No. 5.1823.4225

Blatt 42 x 25 mm, VE = 100 Stk.

leaf 42 x 25mm, PU = 100pcs.



KIRSCHSTIELE

cherry stem

No. 5.1832.4630

Blatt 46 x 30 mm, VE = 100 Stk.

leaf 46 x 30mm, PU = 100pcs.



GLÜCKSPFENNIG

coin

No. 5.1829.0718

Ø 18 x 0,7 mm, VE = 100 Stk.

Ø 18 x 0.7mm, PU = 100pcs.



ZYLINDER

silk-hat

No. 5.1825.1627

Ø 27 x 16 mm, VE = 100 Stk.

Ø 27 x 16mm, PU = 100pcs.



KLEEBLATT MIT PILZ, KLEIN

clover-leaf with mushroom small

No. 5.1826.0020

Blatt Ø 20 mm, VE = 100 Stk.

leaf Ø 20 mm, PU = 100pcs.



KLEEBLATT MIT PILZ, GROSS

clover-leaf with mushroom large

No. 5.1826.0028

Blatt Ø 28 mm, VE = 100 Stk.

leaf Ø 28mm, PU = 100pcs.



TANNENBAUM

firtree

No. 5.1824.7530

Ø 30 x 75 mm, VE = 100 Stk.

Ø 30 x 75mm, PU = 100pcs.



BESEN

broom

No. 5.1821.8510

Ø 10 x 85 mm, VE = 100 Stk.

Ø 10 x 85mm, PU = 100pcs.



FLACHBEUTEL AUS OPP
neutral flat bag (OPP)

No. 5.1171.0002 60 x 130 mm
No. 5.1171.0001 90 x 200 mm
No. 5.1171.0003 125 x 280 mm
30 mμ, VE = 100 Stk.
30 mμ, PU = 100pcs.



FLACHBEUTEL AUS OPP, selbstklebend
neutral flat bag (OPP), self-adhesive

No. 5.1171.0006 54 x 75 + 30 mm
No. 5.1171.0005 70 x 105 + 30 mm
No. 5.1171.0004 85 x 160 + 30 mm
30 mμ, VE = 200 Stk.
30 mμ, PU = 200pcs.



selbstklebend | self-adhesive

BLOCKBODENBEUTEL AUS OPP
block-bottom bag (OPP)

No. 5.1951.0001 100 x 60 x 370 mm
No. 5.1951.0002 140 x 80 x 260 mm
40 mμ, VE = 100 Stk.
40 mμ, PU = 100pcs.



BODENBEUTEL AUS OPP
neutral bottom bag (OPP)

No. 5.1151.0002 50 x 35 x 145 mm
No. 5.1151.0001 55 x 40 x 160 mm
No. 5.1151.0003 60 x 40 x 175 mm
No. 5.1151.0005 65 x 50 x 190 mm
No. 5.1151.0004 70 x 50 x 225 mm
No. 5.1151.0012 70 x 55 x 390 mm
No. 5.1151.0007 85 x 65 x 235 mm
No. 5.1151.0008 90 x 70 x 270 mm
No. 5.1151.0009 105 x 75 x 260 mm
No. 5.1151.0006 105 x 75 x 300 mm
No. 5.1151.0011 135 x 95 x 375 mm
No. 5.1151.0010 145 x 105 x 360 mm
30 mμ, VE = 100 Stk.
30 mμ, PU = 100pcs.



KUNSTSTOFFSCHACHTELN 4-FARBIG BEDRUCKT, inklusive Banderole
Full coloured plastic box

1 VE = 50 Stück | 1 PU = 50pcs.



No. 5.1702.0001
120 x 60 x 7 mm



No. 5.1702.0002
140 x 80 x 9 mm

KLARSICHTSTÜLPDECKELSCHACHTELN, mit weißem Unterteil
transparent plastic box with White Bottom

1 VE = 50 Stück | 1 PU = 50pcs.



No. 5.1725.0000
154 x 77 x 11 mm



No. 5.1729.0000
100 x 100 x 15 mm



No. 5.1701.0000
95 x 90 x 10 mm

KLARSICHTSTÜLPDECKELSCHACHTELN, mit Goldpappe

Transparent plastic-box, with cardboard

1 VE = 50 Set | 1 PU = 50 set



No. 5.1723.0001
152 x 77 x 70 mm

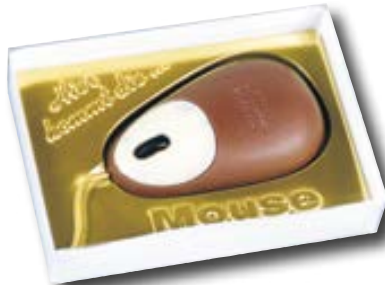


No. 5.1723.0002
162 x 94 x 41 mm

KLARSICHTSTÜLPDECKELSCHACHTELN, mit Goldblistereinlage

Transparent plastic-box, with „gold-bliester“

1 VE = 50 set | 1 PU = 50set.



No. 5.1705.0006
150 x 106 x 31 mm



No. 5.1705.0007
150 x 106 x 31 mm



No. 5.1705.0008
210 x 150 x 31 mm



No. 5.1705.0005
210 x 150 x 31 mm



No. 5.1705.0001
210 x 150 x 31 mm



No. 5.1705.0002
180 x 80 x 23 mm



No. 5.1705.0003
180 x 80 x 23 mm



No. 5.1705.0004
210 x 150 x 31 mm



IMPRESSUM

IMPRINT

RUTH GMBH & CO. KG

Metternichstraße 7
D-44867 Bochum

Geschäftszeiten

Mo. bis Fr. 08:00 – 16:00 Uhr

Telefon +49 (0) 23 27 | 32 04 14
+49 (0) 23 27 | 32 27 46

Telefax +49 (0) 23 27 | 3 39 39

E-Mail info@ruth-online.de

www.ruth-online.de

Kommanditgesellschaft, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRA 2399;
persönlich haftende Gesellschafterin:
Ruth Verwaltungs GmbH, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRB 3643;
Geschäftsführer: Volker Ruth, Detlef Ruth
USt.-Id.Nr. DE 127066 630

Gestaltung: Kristina Nagel

Layout: S.Paikowski, Ruth GmbH & Co. KG

Fotos: Laura Möllemann, S.Paikowski
S. 60 Mitte Andrea Obzerova, fotolia.com,
S. 66 Iakov Filimonov, fotolia.com,
Ruth GmbH & Co. KG

Druck: Printart Bochum

© 09 | 2018 Ruth GmbH & Co. KG

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Nachdruck – auch nur Auszugsweise – verboten.

WIR LIEFERN WELTWEIT!
WE DELIVER WORLDWIDE!