

Zuckerspezialitäten – raffinierte Träume werden Wirklichkeit.

In unserem Metier ist Zucker weitaus mehr als nur ein Süßungsmittel. Mit unseren Zuckerspezialitäten eröffnen wir Ihnen neue Dimensionen der Kreativität: einen Kuchen glasieren, Dekorationen aus Modelliermasse formen oder eine Hochzeitstorte mit unserer weissen Überzugsmasse Massa Ticino™ überziehen und so weiter.

Dabei ist und bleibt Massa Ticino™ der Star aller Zuckerbäcker. CARMA hat die einzigartige weisse Dekormasse eigens erfunden, um die Arbeit der Bäcker und Konditoren einfacher zu gestalten und ihnen eine Alternative zu Marzipan zu bieten. Die

Überzugsmasse hat ihren Ursprung im Tessin (=Ticino) und wurde darum vor gut 50 Jahren unter dem Namen Massa Ticino™ lanciert. Dank ihrer unerreichten Eigenschaften beim Einschlagen, Einfärben und Aromatisieren von Festtagstorten und zum Modellieren von Dekorationen wurde sie in kürzester Zeit zum Exportschlager. Aufgrund ihrer überlegenen Geschmeidigkeit und Elastizität wird sie die Hitliste der Zuckerbäcker noch lange anführen.



Für Veganer geeignet.



Alle Produkte sind Azo-Farbstoff frei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung	Haltbarkeit (in Monaten)	% Kakaoanteil	Gebrauchsfertig	Pralineninterieurs/Füllmassen	Zum Aufstreichen	Für Desserts	Für Dekorationen	Aromatisierbar	Verarbeitungstemperatur	Produktinformationen	Anwendung
50304	Massa Ticino™ Weisse Dekormasse	Kessel 7 kg	12		•		•	•	•		24-28°C	Zum Überziehen von Kuchen, insbesondere Hochzeitstorten. Für Dekorationen und Ausstellungsstücke. Leicht auszurollen und zu formen. Strahlend weisse Farbe, weich und elastisch.	
50311	Massa Ticino™ Tropic Weisse Dekormasse	Kessel 7 kg	12		•		•	•	•		24-28°C	Besonders für wärmere Temperaturen und klimatische Bedingungen der Tropen geeignet. Besonders praktisch für kleine Dekorationselemente, schnell trocknend. Strahlend weisse Farbe, weich und elastisch.	Durch die Auswallmaschine lassen oder von Hand auf Puderzucker ausrollen. Kann bei Raumtemperatur verwendet werden. Kann eingefärbt oder mit Aromapaste aromatisiert werden.
50313	Weisse Dekormasse	Kessel 2,5 kg	12		•		•	•	•		24-28°C		
5043151	Massa Ticino™ Bride White Weisse Dekormasse	Karton 12x1 kg	9		•		•	•	•		24-28°C	Besonders für wärmere Temperaturen und klimatische Bedingungen der Tropen geeignet. Tiefkühlfähig. Sehr praktisch für kleine Dekorationselemente, schnell trocknend. Einzigartige Elastizität, kann auf 2-3 mm ausgewallt werden. Neutraler Geschmack (leichte Vanillernote). Pures Weiss ohne künstliche Farbstoffe. Gut aromatisierbar und einfach zum Farben mischen dank Colour Mixing Guide auf massaticino.com. Geeignet für Vegetarier und Veganer.	
5043251	Weisse Dekormasse	Karton 20x250 g	9		•		•	•	•		24-28°C		
5039151	Massa Ticino™ Chocolate Brown Braune Dekormasse	Karton 20x250 g	9	2,9	•		•	•	•		24-28°C	Besonders für wärmere Temperaturen und klimatische Bedingungen der Tropen geeignet. Gebrauchsfertig. Tiefkühlfähig. Besonders praktisch für kleine Dekorationselemente, schnell trocknend. Einzigartige Elastizität, kann auf 2-3 mm ausgerollt werden. Neutraler Geschmack (erkennbare Schokoladernote bei Chocolate Brown). Stark strahlende, natürliche Farben ohne Zusatz von AZO-Farbstoffen. Gut aromatisierbar und einfach zum Farben mischen dank dem Colour Mixing Guide auf massaticino.com. Geeignet für Vegetarier und Veganer.	Durch die Auswallmaschine lassen oder von Hand auf Puderzucker ausrollen. Kann bei Raumtemperatur verwendet werden. Kann mit Aromapaste aromatisiert werden.
5041151	Massa Ticino™ Pretty Pink Pinke Dekormasse	Karton 20x250 g	9		•		•	•	•		24-28°C		
5036151	Massa Ticino™ Mellow Yellow Gelbe Dekormasse	Karton 20x250 g	9		•		•	•	•		24-28°C		
5038151	Massa Ticino™ Grass Green Grüne Dekormasse	Karton 20x250 g	9		•		•	•	•		24-28°C		

Haltbarkeit (in Monaten)
 % Kakaoanteil
 Gebrauchsfertig
 Pralineninbrieurs/Füllmassen
 Zum Aufstreichen
 Für Desserts
 Für Dekorationen
 Aromatisierbar
 Verarbeitungstemperatur



Für Veganer geeignet.



Alle Produkte sind Azo-Farbstoff frei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Verpackung										Produktinformationen	Anwendung
Massa Ticino™	5035251 5035151	Massa Ticino™ Lovely Red Rote Dekormasse Karton 12x1 kg Karton 20x250 g	9 9			• •			• •	• •	• •	24-28°C 24-28°C	<p>Besonders für wärmere Temperaturen und klimatische Bedingungen der Tropen geeignet. Gebrauchsfertig. Tiefkühlfähig. Besonders praktisch für kleine Dekorationselemente, schnell trocknend. Einzigartige Elastizität, kann auf 2-3 mm ausgerollt werden. Neutraler Geschmack. Stark strahlende, natürliche Farben ohne Zusatz von AZO-Farbstoffen. Gut aromatisierbar und einfach zum Farben mischen dank dem colour mixing guide auf massaticino.com. Geeignet für Vegetarier und Veganer.</p> <p>Durch die Ausrollmaschine lassen oder von Hand auf Puderzucker ausrollen. Kann bei Raumtemperatur verwendet werden. Kann mit Aromapaste aromatisiert werden.</p>
	5040151	Massa Ticino™ Perfect Purple Violette Dekormasse Karton 20x250 g	9			•			•	•	•	24-28°C	
	5037151	Massa Ticino™ Sailing Blue Blaue Dekormasse Karton 20x250 g	9			•			•	•	•	24-28°C	
	5034251 5034151	Massa Ticino™ Pitch Black Schwarze Dekormasse Karton 12x1 kg Karton 20x250 g	9 9			• •			• •	• •	• •	24-28°C 24-28°C	
	5042251 5042151	Massa Ticino™ Vintage Ivory Elfenbeinfarbene Dekormasse Karton 12x1 kg Karton 20x250 g	9 9			• •			• •	• •	• •	24-28°C 24-28°C	
	Modela	10951	Modela Modelliermasse weiss Kessel 6 kg	12			•			•		24-30°C	
Fondant	62122 62127	Fondant Weiss Kessel 15 kg Kessel 2,5 kg	11 11			• •	• •	• •	• •	• •	• •	35°C 35°C	<p>Zum Glasieren von Kuchen, Gebäck, Petits Fours, Eclairs oder für die Herstellung von Buttercreme.</p> <p>Auf 35°C erwärmen und die erforderliche Konsistenz mit Zuckersirup einstellen. Kann mit Aromapaste aromatisiert werden.</p>
	62120	Fondant Weiss weich Kessel 13 kg	6			•	•	•	•	•	•	35°C	
	62253	Fondant Rosa (tiefkühlstabil) Kessel 13 kg	9			•	•	•	•	•	•	35°C	
	62168	Fondant mit Kakao Schokoladengeschmack Kessel 7 kg	11	2,5			•			•	•	35°C	Zum Glasieren von Kuchen, Feingebäck, Petits Fours und Eclairs. Feiner Kakaogeschmack.