

Il formato singolo EXTRA FINE



Le placchette extra fini hanno uno spessore che varia da 1 mm a 1,5 mm in base alle forme e sono realizzate con la tecnica chablon, ovvero il cioccolato viene steso a mano sopra a un sottilissimo stencil che viene poi rimosso.

Il risultato sono delle placchette veramente sottili, raffinate e delicate, ideali come decorazione dei dessert al piatto o da appoggiare sopra il caffè/cappuccino.

1. Scegliete la forma



ROND30EXTRAF

Rotondo Ø30 mm
3 scatole da 480 pz
(1440 pz tot)



ROND40EXTRAF

Rotondo Ø40 mm
3 scatole da 240 pz
(720 pz tot)



CARRE25EXTRAF

Quadrato 25x25 mm
10 scatole da 336 pz
(3360 pz tot)



CARRE40EXTRAF

Quadrato 40x40 mm
10 scatole da 162 pz
(1620 pz tot)

Sono disponibili altre misure/forme su richiesta

2. Scegliete il tipo di cioccolato

Cioccolato fondente

Cioccolato bianco

Cioccolato al latte

Cioccolato bianco al caramello

3. Scegliete il colore di stampa



ORO



BRONZO



ROSSO



VERDE



ARANCIO

ALTRI COLORI

4. Scegliete il logo

- Se avete già il vostro logo: inviatecelo in formato vettoriale o .jpg
- Se non avete il vostro logo:

1. Scrivete il vostro testo
Es. Pasticceria Arcobaleno

2. Scegliete il font

St Léger *St Léger*

A

B

St Léger

C

St Léger
CHOCOLATIER

D

St Léger

E

St Léger
Pâtissier

F