



**Fab!**

**A EVOLUÇÃO  
DA CONFEITARIA**

# CORANTE SOFT GEL



## Embalagens

25g

60g

Caixa com 6 unidades

## Vantagens

Corante hidrossolúvel com alta concentração e rendimento, possibilitando cores vivas e intensas.

## Cores tradicionais

Aplicações em chantily e pasta americana.



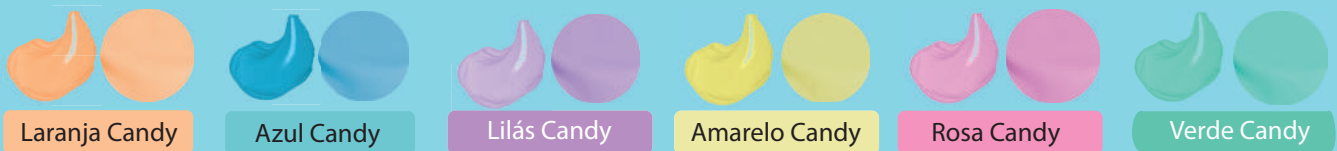
## Aplicações

Chantilly, chantininho, glacês, marshmallow, pasta americana e pastas de açúcar em geral.

## Cores Especiais

# CORANTE SOFT GEL CANDY COLOR

Aplicações em chantilly e pasta americana. **Embalagem 25g** Caixa com 6 unidades



## CORANTE SOFT GEL NEON

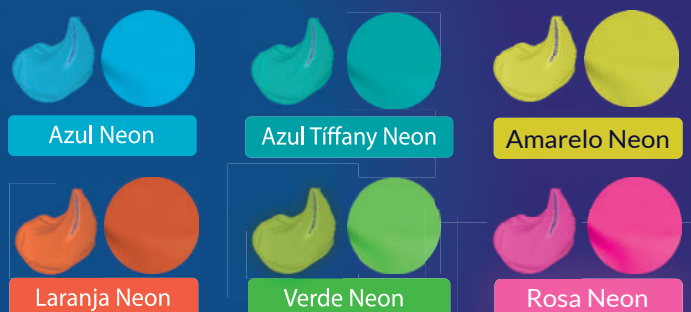
6 cores vibrantes em luz natural e que brilham na luz negra!

## Embalagem

25g

Caixa com 6 unidades

Aplicações em chantilly e pasta americana.



# CORANTE PARA CHOCOLATE

Desenvolvidos com uma fórmula e matéria-prima de alta qualidade, estes corantes em pó lipossolúveis são ultrapigmentados, fornecem cor e brilho diferenciados ao seu chocolate.



## Embalagem

Potes de 5g | Caixa com 12 unidades

## Cores tradicionais



## Cores Neon



# CORANTE NEOCOLOR

## A Evolução das Cores

O corante Neocolor possui aplicação tripla: pode ser colocado em chantilly, pasta americana e chocolate. Ou seja, é lipossolúvel e hidrossolúvel, possuindo assim o melhor custo-benefício do mercado.

## Tabela de cores

Aplicações em chocolate, pasta americana e chantilly.



## Embalagem

25g | Caixa com 6 unidades



# CORANTE EM PÓ



Alta pigmentação para pipocas, brigadeiro, churros, sorvetes e outras receitas.

Disponível nas cores:



**Embalagem**  
80g | Caixa com 6 unidades



# PULVERIZADOR FABULOSO

Desenvolvido de acordo com a indicação e necessidade de centenas de confeitadeiras, o pulverizador da Fab! é considerado a evolução das bombinhas, possuindo:



**BICO DIRECIONAL:**  
elaborado para uma cobertura perfeita e brilhante do pó/glitter. Seu formato cônico exclusivo propicia um resultado mais uniforme e assertivo, economizando assim o pó/glitter

**TUBETE ROSQUEÁVEL**  
e ultrasistente (evita acidentes, pode pisar em cima que não quebra!)

## Embalagem

Caixa com 12 unidades  
Disponível nas cores:

- Pink
- Azul Bebê
- Amarelo
- Vermelho
- Rosa Bebê



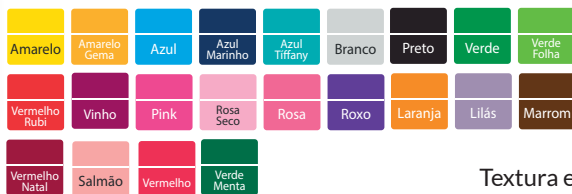
## UTILIZAÇÃO

pode ser utilizado com o pó para decoração diluído na álcool de cereais, ou com o glitter puro.



## CORANTE LÍQUIDO

Dispersão rápida e homogênea, ideal para bebidas, sorvetes, raspadinhas de gelo e etc. Também é muito utilizado em pinturas em pasta americana e para aplicação em aerógrafos.



### Embalagem

10ml | Caixa com 12 unidades



## CORANTE EM GEL

Textura em gel, se apresenta como um corante bem pigmentado, sem acrescentar umidade às receitas. Ideal para pastas, marshmallows, glacê real, massas de bolo, etc.



### Embalagem

15g | Caixa com 12 unidades



### Embalagem

30ml | Caixa com 12 unidades

## AROMAS

Linha de aromas alimentícios para massas de bolos, chocolates, chantilly, sobremesas, marshmallows, entre outros, para realçar o sabor e o aroma gerando assim uma experiência gastronômica fabulosa em todos os sentidos!

### Sabores:

- Abacaxi
- Baunilha Branca
- Morango
- Nozes
- Amêndoa
- Cereja
- Limão
- Panetone
- Banana
- Coco
- Maracujá
- Menta
- Baunilha
- Laranja

## ADITIVOS

### Bicarbonato de Sódio (50g)

Reforça crescimento de massas, dando maciez e leveza.

### Antimofo (50g)

Conserva e aumenta a durabilidade dos produtos.

### Cremor de Tártaro (50g)

Atua na fermentação, oferece mais cremosidade e leveza a massa.

### Pectina (40g)

Indicada para engrossar alimentos, garantindo viscosidade, volume e brilho.

### Glicerina (60g)

Atua como umectante, deixa o preparo hidratado e mais fresco.

### Bicarbonato de Amônio (50g)

Proporciona a expansão da massa, resultando em crocância por fora e maciez por dentro.

### Dióxido de Titânio (15g)

Corante em pó, fornece uma pigmentação altamente branca.

### Vanilina(50g)

Confere sabor e cheiro de baunilha concentrada.

### Lecitina de Soja (50g)

Estabilizante, espessante e emulsificante de massas.

### CMC (40g)

Espessante e estabilizante. Proporciona aspecto denso e secagem rápida aos alimentos.

### Gelatina (40g)

Fornecer consistência e firmeza às preparações.

### Ácido Cítrico (50g)

Regula a acidez e ajuda a emulsificar os preparos.



### Embalagem

Caixa com 12 unidades





# PÓS PARA DECORAÇÃO NEON

6 CORES EXCLUSIVAS!

- 11 cores Neon!
- Potes com 5 gramas.
- Caixas com 12 unidades.
- Brilha na luz negra !
- Linha mais completa do mercado!



# GLITTERS LINHA COLOR

- 25 Cores fabulosas.
- Potes com 5 gramas.
- Caixas com 12 unidades.
- Pontos de luz coloridos, super brilhantes.
- Linha mais completa do mercado!



# GLITTERS LINHA HOLOGRÁFICO

- 8 Cores Holográficas!
- Potes com 5 gramas.
- Caixas com 12 unidades.
- Também conhecidos como Glitters 3D ou Furta cor.
- Linha mais completa do mercado!





# PÓS PARA DECORAÇÃO

- Atóxicos, 100% de sais minerais.  
- Alto rendimento, ideais para camadas finas e superfícies.

- Pode ser aplicado à seco, com pincel, diluídos no Álcool Etílico de Cereais ou Solução Alcoólica Neutra da Fab!  
- Caixa com 12 unidades.

## CINTILANTES

Variedade de cores radiantes.



## METÁLICOS

Cores com efeito metálico.



## BRILHOS

Ponto de Luz Coloridos.



## SOLUÇÃO ALCOÓLICA NEUTRA FAB!



Lubrifica e diminui em 7x o entupimento de borrifadores, aerógrafos e bombinhas.

- Pureza de 93,8° INPM.
- Mais rendimento ao pó.
- Evaporação rápida, sem deixar resíduos.
- Não confere cheiro, não alterar sabor e nem a cor do produto aplicado.
- Caixa com 12 unidades.

## ÁLCOOL ETÍLICO DE CEREAIS



- Qualidade e pureza diferenciada.
- Concentração alcoólica de 93,8° INPM.
- Não confere cheiro, não altera sabor e nem a cor do produto aplicado.
- Caixa com 30 unidades.

# CANETA MÁGICA

## Aplicações

Desenhos em superfícies lisas como chantilly, pasta americana, chocolate e etc. Muito utilizada para a decoração de Bentô Cakes e Cartoon Cakes e outros doces.



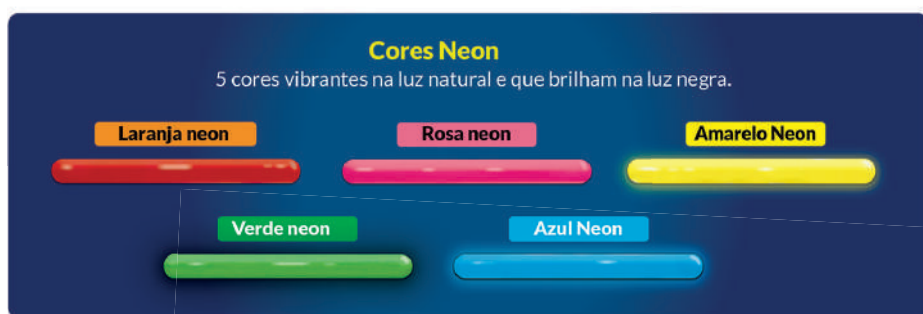
### Cores Tradicionais

Aplicação em superfície lisa.



### Cores Neon

5 cores vibrantes na luz natural e que brilham na luz negra.



## FALE CONOSCO

Para vendas, dúvidas e outras informações

+55 (11) 999219-4383

sac@fab.ind.br

www.fabindustria.com.br

Fab! Indústria  
Estrada Fukutaro Yida, 900  
Cooperativa, G3  
São Bernardo do Campo,  
SP - CEP: 09852-060

Acompanhe nosso conteúdo para confeitaria:

@fanclubfab    youtube.com.br/fabindustria  
@fab.ind    www.confette.com.br  
@glitzdecorativos

