silikomart
PROFESSIONAL®

SAN VALENTINO

VALENTINE'S DAY
SAINT-VALENTIN

2024

#bethefirstbeoriginal

MADE IN ITALY

SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY
SAINT-VALENTIN

Le nostre ispirazioni per la festa di San Valentino 2024

Our inspirations for Valentine's Day 2024

Nos inspirations pour Saint-Valentin 2024

PAG 04 LEVEL HEARTS580

PAG 08 HEARTIX85

PAG 12 SAN VALENTINO 2024
VALENTINE'S DAY 2024
SAINT-VALENTIN 2024

GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

https://youtu.be/2H3KrokY3ww

RICETTA | *RECIPE* | *RECETTE*

"LEVEL HEARTS 580" BY LUCA BERNARDINI

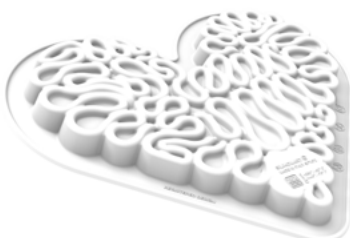
"LEVEL HEARTS 580" BY LUCA BERNARDINI
"LEVEL HEARTS 580" BY LUCA BERNARDINI

Luca Bernardini

LEVEL HEARTS[580]

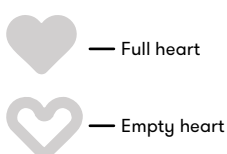
Item: 30.472.87.0065
Top Size: 190 x 155 h 12,5 mm
Base Size: 210 x 173 h 18 mm
Top Volume: 165 ml
Base Volume: 412 ml
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085376698

TOP



BASE

DOUBLE USE CUTTER



COMPOSIZIONE
COMPOSITION
COMPOSITION

Frolla alle mandorle	*Almond shortcrust pastry*	*Pâte brisée aux amandes*
Mousse al mascarpone	*Mascarpone mousse*	*Mousse au mascarpone*
Copertura aromatizzata alla fragola	*Strawberry-flavoured topping*	*Garniture à la fraise*
Glassa neutra base	*Neutral base icing*	*Glaçage de base neutre*
Ganache lime top	*Lime ganache top*	*Ganache au citron vert*
Biscuit alle mandorle	*Almond biscuit*	*Biscuit aux amandes*
Gel alla ciliegia	*Cherry gel*	*Gel de cerise*

FROLLA ALLE MANDORLE
ALMOND SHORTCRUST PASTRY
PÂTE BRISÉE AUX AMANDES

200 g burro 82% massa grassa	*200 g butter 82% fat mass*	*200 g beurre 82% de matière grasse*
100 g zucchero a velo	*100 g icing sugar*	*100 g sucre glace*
80 g zucchero demerara	*80 g demerara sugar*	*80 g sucre demerara*
100 g uova intere	*100 g whole eggs*	*100 g œufs entiers*
5 g sale	*5 g salt*	*5 g sel*
60 g farina di mandorle	*60 g almond flour*	*60 g farine de amandes*
460 g farina di frumento	*460 g wheat flour*	*460 g farine de blé*
0,1 g vaniglia	*0.1 g vanilla*	*0,1 g vanille*

Con il gancio foglia della planetaria unire il burro ammorbidito con gli zuccheri alla farina di mandorle, la vaniglia e le uova premiscelate con il sale; terminare con la farina di frumento. Stendere la frolla a 2,5 mm, una volta abbattuta di temperatura coppare un cuore e cuocere su un Air Mat per 12 minuti a 160°C a valvola aperta.

With the dough hook of the planetary mixer, combine the softened butter with the sugars with the almond flour, vanilla and eggs pre-mixed with salt; finish with the wheat flour. Roll out the shortcrust pastry to 2.5 mm, put into the blast chiller and take it out, cut a heart and bake on an Air Mat for 12 minutes at 160°C/320°F with the valve open.

Avec le crochet pétrisseur du batteur planétaire, mélanger le beurre ramolli avec les sucres, la farine de amandes, la vanille et les œufs pré-mélangés avec le sel ; terminer avec la farine de blé. Abaisser la pâte brisée à 2,5 mm, mettre dans le refroidisseur à air, retirer, former un cœur et cuire sur un tapis Air Mat pendant 12 minutes à 160°C avec la soupape ouverte.

MOUSSE AL MASCARPONE
MASCARPONE MOUSSE
MOUSSE AU MASCARPONE

350 g mascarpone	*350 g mascarpone*	*350 g mascarpone*
60 g massa gelatina	*60 g gelatine mass*	*60 g masse gélatineuse*
200 g pâte à bombe	*200 g pâte à bombe*	*200 g pâte à bombe*
390 g panna semimontata	*390 g half-whipped cream*	*390 g crème à moitié fouettée*

Ammorbidire il mascarpone al microonde, aggiungere la massa gelatina, alleggerire il composto con la pâte à bombe e infine con la panna semimontata.

Soften the mascarpone in the microwave, add the jelly mass, lighten the mixture with the pâte à bombe and finally with the half-whipped cream.

Ramollir le mascarpone au micro-ondes, ajouter la masse gélatineuse, alléger le mélange avec la pâte à bombe et enfin avec la crème fouettée.

GLASSA NEUTRA BASE
BASIC NEUTRAL ICING
GLAÇAGE DE BASE NEUTRE

300 g acqua	*300 g water*	*300 g eau*
400 g saccarosio	*400 g sucrose*	*400 g saccharose*
155 g destrosio	*155 g dextrose*	*155 g dextrose*
80 g glucosio 40DE	*80 g glucose 40DE*	*80 g glucose 40DE*
90 g massa gelatina	*90 g gelatine mass*	*90 g masse gélatineuse*

Unire tutti gli ingredienti tranne la massa gelatina, quindi portare a primo bollore. Fuori dal fuoco aggiungere la massa gelatina e conservare a +4°C.

Combine all ingredients except the gelatine mass, then bring to the first boil. Off the heat, add the gelatine mass and store at +4°C/39.2°F.

Mélanger tous les ingrédients à l'exception de la masse de gélatine, puis porter à la première ébullition. Hors du feu, ajouter la masse de gélatine et conserver à +4°C.

GANACHE LIME TOP
GANACHE LIME TOP
GANACHE AU CITRON VERT

300 g panna (1)	*300 g cream (1)*	*300 g crème (1)*
8 g pectina 325	*8 g pectin 325*	*8 g pectine 325*
20 g saccarosio	*20 g sucrose*	*20 g saccharose*
250 g copertura bianca	*250 g white topping*	*250 g nappage blanc*
50 g succo di lime	*50 g lime juice*	*50 g jus de citron vert*
350 g panna (2)	*350 g cream (2)*	*350 g crème (2)*

Unire pectina e saccarosio, aggiungere la panna (1) e portare a 85°C, fuori dal fuoco aggiungere la copertura bianca non sciolta ed emulsionare. Terminare con la panna (2) e infine il succo di lime.

Combine pectin and sucrose, add cream (1) and bring to 85°C/185°F, off the heat add the undissolved white coating and emulsify. Finish with the cream (2) and finally the lime juice.

Mélanger la pectine et le saccharose, ajouter la crème (1) et porter à 85 °C. Hors du feu, ajouter le blanc de couverture non dissous et émulsionner. Terminer avec la crème (2) et enfin le jus de citron vert.

BISCUIT ALLE MANDORLE
ALMOND BISCUIT
BISCUIT AUX AMANDES

66 g zucchero a velo	*66 g icing sugar*	*66 g sucre glace*
99 g uova intere	*99 g whole eggs*	*99 g œufs entiers*
28 g burro 82% massa grassa	*28 g butter 82% fat mass*	*28 g beurre 82 % de matière grasse*
44 g pasta di mandorle	*44 g almond paste*	*44 g pâte de amandes*
33 g farina di mandorle	*33 g almond flour*	*33 g farine de amandes*
33 g farina di frumento	*33 g wheat flour*	*33 g farine de blé*
110 g albume	*110 g egg white*	*110 g blanc d'œuf*
22 g zucchero a velo	*22 g icing sugar*	*22 g sucre glace*

Unire zucchero a velo e burro ammorbidito, la pasta di mandorle e la farina di mandorle, una volta emulsionato il composto aggiungere a filo le uova e infine la farina di frumento. Alleggerire il precedente composto con gli albumi montati con lo zucchero a velo. Stendere il composto su un Tapis Roulade 33x33 cm e cuocere a 160°C per 12 minuti a valvola chiusa.

Combine the icing sugar and softened butter, the almond paste and almond flour, once the mixture is emulsified add the eggs and finally the wheat flour. Lighten the previous mixture with the egg whites beaten with the icing sugar. Spread the mixture on a 33x33 cm Tapis Roulade and bake at 160°C/320°F for 12 minutes with the valve closed.

Mélanger le sucre glace et le beurre ramolli, la pâte de amandes et la farine de amandes, une fois le mélange émulsionné, ajouter les œufs et enfin la farine de blé. Éclaircir le mélange précédent avec les blancs d'œufs battus avec le sucre glace. Etaler le mélange sur un Tapis Roulade de 33x33 cm et cuire à 160°C pendant 12 minutes avec la valve fermée.

GEL DI CILIEGIA
CHERRY GEL
GEL DE CERISE

20 g succo di limone 180 g purea di ciliegia 100 g saccarosio 3 g pectina NH	*20 g lemon juice* *180 g cherry puree* *100 g sucrose* *3 g pectin NH*	*20 g jus de citron* *180 g purée de cerises* *100 g saccharose* *3 g pectine NH*

Emulsionare il succo di limone e la purea di ciliegia con saccarosio e pectina, riscaldare a 85°C quindi raffreddare. Conservare a +4°C.

Emulsify lemon juice and cherry puree with sucrose and pectin, heat to 85°C/185°F then cool. Store at +4°C/39.2°F.

Émulsionner le jus de citron et la purée de cerises avec le saccharose et la pectine, chauffer à 85°C puis refroidir. Conserver à +4°C.

MONTAGGIO
ASSEMBLY
MONTAGE

Inserire la ganache al lime nel top in silicone, livellare, quindi abbattere di temperatura. Nello stampo con camicia framboise colare la mousse al mascarpone, chiudere con un cuore di biscuit alle mandorle spennellato con il gel di ciliegia. Smodellare il cuore rosso, glassare con glassa trasparente e posizionarlo su un cuore di frolla. Decorare la superficie con il top di ganache al lime.

Place the lime ganache into the silicone top, level out, then blast chill. In the heart-shaped mould with a framboise coating pour the mascarpone mousse, close with an almond biscuit heart brushed with cherry gel. Unmould the red heart, frost with basic neutral icing and place it on a shortcrust heart. Decorate the surface with the lime ganache top.

Placer la ganache au citron vert dans le moule en silicone, égaliser, puis refroidir dans le refroidisseur à air. Dans le moule à douille framboise, verser la mousse au mascarpone, fermer avec un cœur en biscuit amandes badigeonné de gel cerise. Demouler le cœur rouge, le glacer avec du glaçage transparent et le placer sur un cœur en pâte sablée. Décorer la surface avec la ganache au citron vert.

GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

https://youtu.be/iPitGEKaXEo

RICETTA | *RECIPE* | *RECETTE*

"HEARTIX 85" BY LUCA BERNARDINI

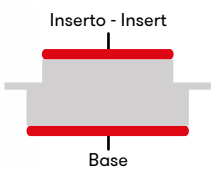
"HEARTIX 85" BY LUCA BERNARDINI
"HEARTIX 85" BY LUCA BERNARDINI

Luca Bernardini

HEARTIX85

Item: 36.418.87.0065
Size: 78 x 70 h 30 mm
Volume: 85 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085376537

DOUBLE USE CUTTER



GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

https://youtu.be/EvY3txu5w-g

COMPOSIZIONE
COMPOSITION
COMPOSITION

Cake nocciole e mirtilli	*Hazelnut and blueberry cake*	*Gâteau aux noisettes et aux myrtilles*
Mousse venezuela e mirtilli	*Venezuela and blueberries mousse*	*Mousse venezuela et myrtilles*
Velvet spray rosso	*Velvet spray rosso*	*Velvet spray rosso*
Gel rosso	*Red gel*	*Gel rouge*

CAKE NOCCIOLE E MIRTILLI
HAZELNUT AND BLUEBERRY CAKE
GÂTEAU AUX NOISETTES ET AUX MYRTILLES

100 g pasta di nocciole cruda 100%	*100 g 100% raw hazelnut paste*	*100 g pâte de noisette 100% crue*
80 g olio di riso	*80 g rice oil*	*80 g huile de riz*
50 g farina di nocciole	*50 g hazelnut flour*	*50 g farine de noisette*
150 g farina di frumento	*150 g wheat flour*	*150 g farine de blé*
190 g saccarosio	*190 g sucrose*	*190 g saccharose*
250 g uova	*250 g eggs*	*250 g œufs*
1 g sale	*1 g salt*	*1 g sel*
100 g mirtilli interi	*100 g whole blueberries*	*100 g myrtilles entières*
20 g grué di cacao	*20 g cocoa grué*	*20 g grué de cacao*

In un cutter mixare tutti gli ingredienti eccetto i mirtilli interi. Stendere il composto su un Tapis Roulade, cospargere di mirtilli e grué di cacao, quindi cuocere a 160°C per 8 minuti. Abbattere e conservare a -18°C.

Mix all the ingredients except the whole blueberries in a cutter. Spread the mixture on a Tapis Roulade, sprinkle with blueberries and cocoa grué, then bake at 160°C/320°F for 8 minutes. Put into the blast chiller and store at -18°C/0.4°F.

Mélanger tous les ingrédients sauf les myrtilles entières dans un cutter. Étaler le mélange sur un Tapis Roulade, parsemer de myrtilles et de grué de cacao, puis cuire au four à 160°C pendant 8 minutes. Démouler et conserver à -18°C.

MOUSSE VENEZUELA E MIRTILLI
VENEZUELA AND BLUEBERRIES MOUSSE
MOUSSE VENEZUELA ET MYRTILLES

80 g massa di cacao Venezuela	*80 g Venezuela cocoa mass*	*80 g pâte de cacao Venezuela*
160 g purea di mirtillo	*160 g blueberry puree*	*160 g purée de myrtilles*
200 g meringa italiana	*200 g Italian meringue*	*200 g meringue italienne*
40 g massa gelatina	*40 g jelly mass*	*40 g masse gélifiée*
520 g panna semimontata	*520 g half-whipped cream*	*520 g crème fouettée*

Realizzare una ganache con la purea di mirtillo e la massa di cacao precedentemente sciolta a 40°C, aggiungere poi la massa gelatina. Alleggerire il primo composto con la meringa italiana e terminare con la panna semimontata.

Make a ganache with the blueberry puree and cocoa mass previously melted at 40°C/104°F, then add the gelatine mass. Lighten the first mixture with Italian meringue and finish with half-whipped cream.

Réaliser une ganache avec la purée de myrtilles et la pâte de cacao préalablement fondues à 40°C, puis ajouter la masse de gélatine. Alléger le premier mélange avec la meringue italienne et terminer avec la crème semi fouettée.

VELVET SPRAY ROSSO
RED VELVET SPRAY
VELVET SPRAY ROUGE

70 g burro di cacao 10 g colorante rosso liposolubile naturale i78 by Silikomart 20 g copertura bianca	*70 g cocoa butter* *10 g fat-soluble red natural colouring* i78 by Silikomart *20 g white coating*	*70 g beurre de cacao* *10 g colorant naturel rouge liposoluble* i78 by Silikomart *20 g enrobage blanc*

Sciogliere il burro di cacao, aggiungere la copertura bianca ed emulsionare con il colore rosso. Spruzzare con la pistola ugello 1,5 mm.

Melt cocoa butter, add white coating and emulsify with red colour. Spray with the nozzle gun 1.5 mm.

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter l'enduit blanc et émulsionner avec le colorant rouge. Pulvériser à l'aide d'un pistolet à buse de 1,5 mm.

GEL ROSSO
RED GEL
GEL ROUGE

325 g purea di lamponi 45 g succo di limone 100 g saccarosio 25 g destrosio 5 g pectina NH	*325 g raspberry puree* *45 g lemon juice* *100 g sucrose* *25 g dextrose* *5 g pectin NH*	*325 g purée de framboises* *45 g jus de citron* *100 g saccharose* *25 g dextrose* *5 g pectine NH*

Mettere sul fuoco la purea di lamponi e il succo di limone, premiscelare gli zuccheri con la pectina e aggiungerli ai liquidi, portare a bollore, successivamente raffreddare e conservare a +4°C.

Place the raspberry puree and lemon juice on the stove, pre-mix the sugars with the pectin and add to the liquids, bring to the boil, then cool and store at +4°C/39.2°F.

Mettre la purée de framboise et le jus de citron sur le feu, pré-mélanger les sucres avec la pectine et les ajouter aux liquides, porter à ébullition, puis refroidir et conserver à +4°C.

MONTAGGIO
ASSEMBLY
MONTAGE

Coppare delle basi di cake nocciole e mirtilli, nello stampo in silicone Heartix[85] inserire la mousse Venezuela e mirtilli, chiudere con il cake nocciole e mirtilli e abbattere di temperatura. Smodellare i cuori, quindi spruzzare con il velvet rosso, infine terminare la monoporzione dressando il gel ai lamponi precedentemente riscaldato a 30°C sul top.

Cut hazelnut and blueberry cake bases, in the Heartix[85] silicone mould place the Venezuela and blueberry mousse, close with the hazelnut and blueberry cake and blast chill. Unmould the hearts, then spray with red velvet, finally finish the single-portion by dressing the raspberry gel previously heated to 30°C/86°F on the top.

Coupez les bases de gâteaux aux noisettes et aux myrtilles, dans le moule en silicone Heartix[85], placez la mousse Venezuela et myrtilles, refermez avec le gâteau aux noisettes et aux myrtilles et passez au blast-chill. Demouler les cœurs, puis les vaporiser de Velvet Spray rouge, enfin finir la portion individuelle en dressant le gel de framboise préalablement chauffé à 30°C sur le dessus.

SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY
SAINT-VALENTIN

Le nostre ispirazioni per il giorno di San Valentino 2024

Our inspirations for Valentine's Day 2024

Nos inspirations pour Saint-Valentin 2024

GUARDA IL VIDEO DEDICATO SUL NOSTRO CANALE YOUTUBE
WATCH THE DEDICATED VIDEO ON OUR YOUTUBE CHANNEL
REGARDEZ LA VIDÉO DÉDIÉE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

https://youtu.be/mlf_QHZr64A

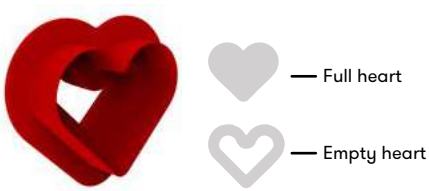
CHABLON HEART

Item: 25.008.86.0065
Size: 31 x 31 h 2 mm
Volume: 15 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085376094

LEVEL HEARTS[35]

Item: 36.395.87.0065
Size: 80 x 66 h 12 mm
Volume: 35 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085363230

DOUBLE USE CUTTER



KIT LOVE[360]

Item: 25.440.87.0065
Size: Ø 120 h 35 mm
Volume: 360 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085346752

ESSENZIALE[1000]

Item: 30.411.87.0065
Size: Ø 180 mm h 40 mm
Volume: 1000 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085329274

LOVELY[1200]

Item: 30.422.87.0065
Size: 182 x 173 h 68 mm
Volume: 1200 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085332076

DOUBLE USE CUTTER

LOVELY[110]

Item: 36.337.87.0065
Size: 82 x 77 h 31 mm
Volume: 110 ml x 6 Tot.: 660 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085332120

KIT TARTE RING AMORE 205X190 MM

Item: 20.407.87.0065
Ring Size: 205 x 190 h 20 mm
Mould Size: 188 x 158 h 26 mm
Volume: 460 ml
Pcs/Master: 12
EAN: 8051085322886

TARTE RING AMORE 205X190 MM

Item: 52.407.20.0065
Ring Size: 205 x 190 h 20 mm
Volume: 460 ml
Pcs/Master: 12
EAN: 8051085322923

KIT TARTE RING AMORE 80X70 MM

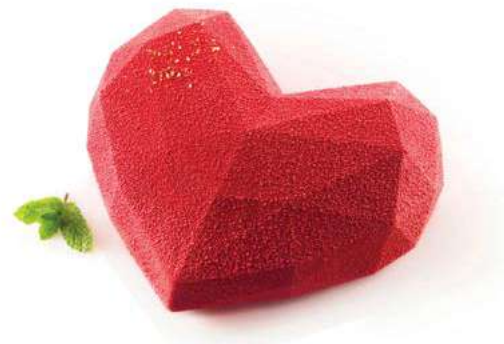
Item: 25.317.87.0065
Ring Size: 80 x 70 h 20 mm
Mould Size: 65 x 55 h 15 mm
Volume: 31 ml
Pcs/Master: 5
EAN: 8051085322954

TARTE RING AMORE 80X70 MM

Item: 52.317.20.0165
Ring Size: 80 x 70 h 20 mm
Volume: 1.89 ml
Pcs/Master: 11
EAN: 8051085323005

AMORE ORIGAMI [600]

Item: 30.366.87.0065
Size: 150 x 135 h 55 mm
Vol. Totale: 600 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085287581



AMORE[600]

Item: 32.860.87.0065
Size: 142 x 137 h 50 mm
Vol. Totale: 600 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085243297

GOUTTE[55]

Item: 36.256.87.0065
Size: Ø 54 h 54 mm
Volume: 55 ml x 8 Tot.: 440 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085298273

RUBEN[140]

Item: 36.245.87.0065
Size: 107 x 54 h 43 mm
Volume: 140 ml x 6 Tot.: 720 ml
Pcs/Master: 8
EAN: 8051085295685

TI AMO[1000]

Item: 32.890.87.0065
Size: 170 x 164 h 63 mm
Vol. Totale: 1000 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085243327

AMORINI[100]

Item: 36.186.99.0065
Size: 63 x 65 h 39 mm
Volume: 100 ml x 8 Tot.: 800 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085254002

AMORINI ORIGAMI[110]

Item: 36.283.87.0065
Size: 74 x 84 h 35 mm
Volume: 110 ml x 6 Tot.: 660 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085007417

TI VOGLIO BENE[270]

Item: 25.987.87.0065
Size: 100 x 100 h 30 mm
Volume: 1890 ml
Pcs/Master: 3
EAN: 8051085250226

CUPIDO[30]

Item: 36.200.87.0065
Size: 45 x 44 h 24 mm
Volume: 30 ml x 15 Tot.: 450 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085249596

LOVING BIRDS

Item: 70.608.99.0065
Size: 118 x 145 h 32 mm
Volume: 70ml
Pcs/Master: 4
EAN: 8051085346271

MICRO LOVE[5]

Item: 36.227.87.0065
Size: 26,5 x 25 h 13,75 mm
Volume: 5 ml x 35 Tot.: 175 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085258031

SCG48 MY LOVE

Item: 22.148.77.0065
Size: 31 x 30 h 15 mm
Volume: 8 ml x 12 Tot.: 96 ml
Pcs/Master: 6
EAN: 8051085293872

BERLIN[600]

2 moulds
1 T-PLUS+ mould and insert
1 Tritan™ mould

Item: 53.003.20.0165
Size: 230 x 45 h 55 mm
Volume: 500 ml
Pcs/Master: 12
EAN: 8051085347124

GEL03 HEART-IC

2 Platinum silicone moulds
+ 300 x 400 mm tray
+ 50 sticks

Item: 25.313.87.0098
Size: 91 x 85 h 23 mm
Volume: 96 ml x 4 Tot.: 384 ml
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085024797

GEL03M MINI HEART-IC

2 Platinum silicone moulds
+ 119 x 400 mm tray
+ 100 sticks

Item: 25.333.87.0060
Size: 55 x 68 h 18 mm
Volume: 45 ml x 12 Tot.: 540 ml
Pcs/Master: 8
EAN: 8051085245185

KIT CUORE 01

2 moulds
1 Platinum silicone mould
1 tritan mould

Item: 52.920.86.0065
Size: 35 x 27 h 17 mm
Volume: 9,4 ml x 24 Tot.: 225,6 ml
Cavity: 24
Pcs/Master: 10
EAN: 8051085351688

SQ032 MINI CUORI

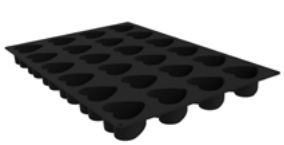
Item: 40.432.20.0000
Size: 36 x 39 h 16 mm
Volume: 11 ml x 70 Tot. 770 ml
EAN: 8051085103584

SQ065 MINI CUORI

Item: 40.465.20.0000
Size: 51 x 54 h 39 mm
Volume: 33 ml x 45 Tot. 1485 ml
EAN: 8051085279357

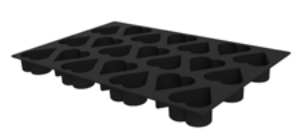
SQ086 HEART

Item: 40.486.20.0000
Size: 78 x 73 h 40 mm
Volume: 155 ml x 24 Tot. 3720 ml
EAN: 8051085362103



SQ087 HEART

Item: 40.487.20.0000
Size: 95 x 88 h 40 mm
Volume: 210 ml x 21 Tot. 4410
EAN: 8051085362110



Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENEZIA) – ITALY
Telefono: +39 041 5190550

ORARI DI SEGRETERIA:
Dal Lunedì al Venerdì
MATTINO: dalle ore 9:00 alle ore 13:00
POMERIGGIO: dalle ore 14:00 alle ore 18:00
Sabato e festivi esclusi

Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENICE) - ITALY
phone number: +39 041 5190550

INFORMATION OFFICE HOURS:
From Monday to Friday
MORNING: from 9 am to 1pm
AFTERNOON: from 2pm to 6pm
Saturdays and public holidays excluded

Via Tagliamento 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VENISE) - ITALIE
numéro de téléphone: +39 041 5190550

HORAIRES DU SECRÉTARIAT:
Du lundi au vendredi
MATIN: de 9h à 13h
APRÈS-MIDI: de 14h à 18h
Samedis et jours fériés exclus

www.silikomart.com
www.hangar78.com

FOLLOW US ON:

MADE IN ITALY

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 45001 BUREAU VERITAS Certification

FSSC22000 BUREAU VERITAS Certification

Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Pianiga - Venezia - ITALY
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com
silikomart.com