

# Molto più di una semplice firma...

## Modecor presenta una novità esclusiva nell'ambito delle personalizzazioni in cioccolato!

Abbiamo seguito una tendenza, nel mondo della pasticceria, di riprodurre a mano il proprio marchio su cioccolato, attraverso la creazione di un sigillo, sulla falsariga della ceralacca.

Attraverso un processo di ingegnerizzazione, Modecor ha creato un personalizzato a sigillo pronto all'uso, in grado di mantenere perfettamente intatto l'aspetto di artigianalità tipico di un prodotto realizzato a mano.

**Con la differenza che Modecor lo crea per te...**

### *Much more than a simple signature...*

*Modecor presents an exclusive novelty in chocolate customization!*

*Following the latest pastry trend, manually reproduce your brand on chocolate, through the creation of a seal, that looks like sealing wax. Through an engineering process, Modecor has created a customized ready to use seal.*

*An artisanal look, proper of a handmade product. The difference? We make it for you...*



### **Scegli il sigillo**

*valorizza il tuo logo  
o le tue iniziali*





**RUBY**  
Chocolate



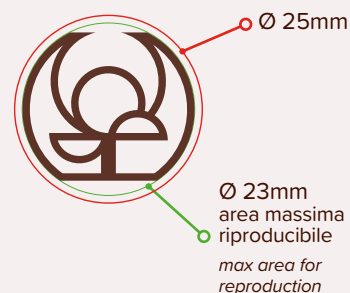
- Ø da 3,5 a 3,8 cm
- Cioccolato Fondente o Ruby Dark or Ruby chocolate
- Minimo d'ordine: 3 confezioni (1440 pezzi – 480 pezzi a confezione)  
*Minimum order quantity: 3 boxes (1440 pcs – 480 pcs/box)*
- Gluten free



Cioccolato  
**FONDENTE**



**Fattibilità - Feasibility**



**PLUS**

- Look estremamente **artigianale** come **fatto a mano**.
- Sigilli **diversi uno dall'altro**, ben curati nei dettagli che non si ripetono in modo monotono.
- Riproduzione del logo per **incisione** senza aggiunta di alcun colore.

*Extremely artisanal look, just like a handmade product.*

*Each seal is unique, thanks to the innovative process.*

*Logo reproduction through incision like engraving, without adding any print colour*

