



## **SOLCHIM GROUP :**

*Fondata nel 1984 e situata nel nord Italia, vicino a Crema, la Solchim S.r.l. è una azienda leader, in Italia ed all'estero, specializzata nella produzione e nel riempimento di bombolette aerosol. L'azienda, che oggi è parte del gruppo multinazionale Volcke Aerosol Connection, con sede in Belgio e Regno Unito, è fin dall'inizio impegnata in diversi settori nel business dell'aerosol. Da sempre produce infatti numerosi spray per utilizzi tecnici, spray per la decorazione, il party ed il carnevale, spray per il settore cosmetico. Più recente, invece, è la produzione, in uno stabilimento separato, di prodotti speciali in spray per uso alimentare e per dispositivi medici. Ricerca sviluppo ed affidabilità sono i punti di forza che hanno permesso alla Solchim Spa di crescere negli anni fino ad assumere una posizione di rilievo sui mercati internazionali. Un*



*Un sistema di controllo totale della qualità è garantito dalle certificazioni ottenute: UNI EN ISO 9001:2008, UNI GMP/EN ISO 22716:2012, UNI EN ISO 13485:2012. L'azienda che impiega oggi circa 40 lavoratori in due stabilimenti, vanta un fatturato di 11 milioni di euro, in crescita, nell'ultimo anno. Grazie agli investimenti del gruppo e ad una rete commerciale capillare a livello internazionale, la Solchim Spa esporta oltre il 50% delle sue produzioni.*

## **SOLCHIMFOOD NEL SETTORE ALIMENTARE :**

*In linea con i propri obiettivi di sviluppo e di continua innovazione, il management di Solchim nel 2005 ha deciso di investire nella realizzazione di una linea di prodotti spray alimentari,*

*attrezzando uno stabilimento di produzione dedicato esclusivamente ad essi. Nel corso dello stesso anno, Solchim ha ottenuto l' autorizzazione Sanitaria per la produzione e il confezionamento di coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari, alimenti e preparati per alimenti. Fin da subito è iniziata una proficua collaborazione con i Laboratori Universitari con lo scopo di garantire al consumatore controlli sempre*



*pù affidabili e anticipare le richieste del mercato, attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti. Oggi la Solchim propone tutta una serie di prodotti alimentari a marchio proprio o in "private label", che vanno dal distaccante per teglie ai coloranti per la decorazione dei dolci, dal burro di cacao spray, alla gelatina per la guarnizione dei dolci alla frutta. Affidabilità e flessibilità sono i punti di forza che hanno permesso alla Solchimfood di affermarsi e di far conoscere il suo marchio prima in Italia e poi all'estero. Un sistema di controllo totale della qualità è garantito dalle certificazioni ottenute: UNI EN ISO 9001:2008, Kosher e Halal.*

## **PRODOTTI COLORANTI**

### **Spray Pastello :**

*Colorante alimentare per la decorazione di svariate superfici, particolarmente indicato per il cioccolato e pasta di zucchero. È inoltre disponibile, su richiesta, una formulazione "alcohol free".*



### **Spray Perlato :**

*Colorante alimentare per decorare e colorare cioccolato, zucchero, torte, biscotti, praline etc. È disponibile anche una formulazione "alcohol free".*

### **Spray Glitter :**

*Spray alimentare effetto scintillante per decorare, con riflessi di colore luccicanti, torte in pasta di zucchero, cioccolato, biscotti, glasse e dessert in genere.*



### **Polvere :**

*Colorante in polvere per uso alimentare.*

### **Liquido :**

*Colorante liquido idrosolubile e liposolubile.*



### **Gel :**

*Prodotto per la colorazione in massa di pasta da zucchero, panna, crema al burro e crema.*



### **Spray Gel :**

*La comoda confezione di Spray Gel pronta all'uso, permette di proteggere e lucidare le tue creazioni.*

*Disponibile anche al delicato gusto di albicocca.*



### **Velly Spray :**

*Burro di cacao spray colorato con effetto vellutato da utilizzare su semifreddi, gelati, mousse, cioccolato e qualsiasi superficie precedentemente raffreddata. Disponibile anche al gusto cacao.*



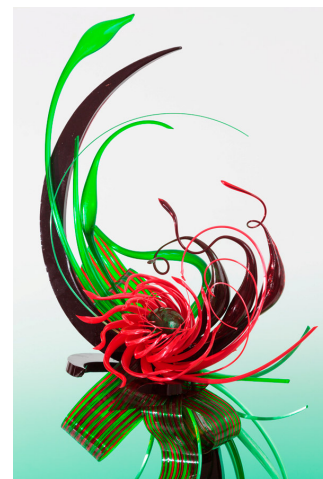
### **Lucidante Spray :**

*Spray per lucidare e proteggere le tue creazioni. Ideale per il cioccolato, la pasta di zucchero ed i dolci.*



### **Raffreddante Spray :**

*Raffreddante istantaneo per l'assemblaggio rapido di soggetti da esposizione*












# Linea Professional spray



## Colorante

### Colorante pastello Colouring pastel

-  Colorante alimentare per decorare e colorare cioccolato, zucchero, torte, biscotti, praline etc
-  Food colouring to decorate and colour chocolate, sugar, cakes, biscuits, pralines,...
-  Colorant alimentaire pour décorer et colorer chocolat, sucre, gâteaux, biscuits, pralines, etc.
-  Lebensmittelfarbe zum Dekorieren und Färben von Schokolade, Zucker, Torten, Biskuits, Pralinen etc.
-  Colorantes alimenticios para decorar y colorar chocolate, azúcar, pasteles, galletas, pralinas, etc.
-  Corantes alimentícios para decorar e corar chocolate, açúcar, bolos, bolachas, pralinas etc.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE Volume 250 ml	CODICE / CODE Volume 125 ml
 Azzurro / Light Blue	AP0195AZ	AP9588AZ
 Bianco / White	AP0195BI	
 Blu Notte / Night blue	AP0195BN	
 Marrone / Brown	AP0195CI	AP9588CI
 Giallo / Yellow	AP0195GIA	
 Nero / Black	AP0195NE	
 Rosa / Rose	AP0195R	AP9588R
 Rosso / Red	AP0195ROS	
 Verde / Green	AP0195VR	AP9588VR
Arancio / Orange	AP0195ARA	
Giallo / Yellow	AP0195GI	AP9588GI
Glicine / Lilac	AP0195GL	
Rosa / Rose	AP0195RS	
Rosso / Red	AP0195RO	AP9588RO
Verde / Green	AP0195VE	
Verde Lime / Green Lime	AP0195VL	



Barcode

8011400010195 ■ 8011400009588

Inner box

12

12



# Linea Professional spray



## Colorante












### Colorante perlato Colouring pearly

-  Colorante alimentare per decorare e colorare cioccolato, zucchero, torte, biscotti, praline etc.
-  Food colouring to decorate and colour chocolate, sugar, cakes, biscuits, pralines,...
-  Colorant alimentaire pour décorer et colorer chocolat, sucre, gâteaux, biscuits, pralines, etc.
-  Lebensmittelfarbe zum Dekorieren und Färben von Schokolade, Zucker, Torten, Biskuits, Pralinen etc.
-  Colorantes alimenticios para decorar y colorar chocolate, azúcar, pasteles, galletas, pralinas, etc.
-  Corantes alimentícios para decorar e corar chocolate, açúcar, bolos, bolachas, pralinas etc.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

CODICE / CODE  
Volume 250 ml

CODICE / CODE  
Volume 125 ml

 Arancio / Orange	AP0201AN	
 Argento antico / Antique Silver	AP0201AA	
 Argento / Silver	AP0201AR	AP9571AR
 Azzurro / Light blue	AP0201AZ	AP9571AZ
 Blu / Blue	AP0201BL	
 Bronzo / Bronze	AP0201BR	AP9571BR
 Nero / Black	AP0201NE	
 Oro / Gold	AP0201OR	AP9571OR
 Rosa / Rose	AP0201R	AP9571R
 Rosso / Red	AP0201RO	AP9571RO
 Verde / Green	AP0201VR	
Glicine / Lilac	AP0201GL	
Rosso Fragola / Strawberry Red	AP0201RF	
Rosa / Rose	AP0201RS	
Verde / Green	AP0201VE	

Barcode

8011400010201 ■ 8011400009571

Inner box

12

12









# Linea Professional spray



## Colorante

### Effetto Glitter Glitter effect

-  Spray alimentare effetto scintillante per decorare, con riflessi di colore luccicanti, torte in pasta di zucchero, cioccolato, biscotti, glasse e dessert in genere.
-  Food spray with shimmering effect, to decorate cakes, sugar paste, chocolate, cookies, icings and desserts in general.
-  Spray alimentaire avec effet scintillant pour décorer vos gâteaux, glaçage, chocolats, biscuits et d'autres desserts en général.
-  Lebensmittelspray mit Schimmereffekt zur Dekoration von Kuchen, Zuckergüssen, Schokolade, Plätzchen und anderer Süßspeisen.
-  Spray alimentario con efecto brillante para decorar pasteles, glaseados, chocolate, galletas y postres en general.
-  Spray alimentício com efeito brilhante para decorar bolos, glacês, chocolate, biscoitos e sobremesas em general.

CODICE / CODE

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

AP9939OR

Oro - Gold

AP9939AR

Argento - Silver

AP9939RO

Rosso - Red

Barcode: 8011400009939  
 Volume: 150 ml  
 Net content: 150 ml  
 Inner box: 12





# Linea Professional spray

## Colorante in polvere

Colorante idrosolubile  
e liposolubile

*Hydrosoluble and  
liposoluble color*



-  Colorante in polvere per uso alimentare
-  Powder colouring for food use
-  Colorant en poudre à usage alimentaire
-  Pulver zum Färben von Lebensmittel
-  Colorante en polvo para uso alimentario
-  Corante em pó para uso em alimentos

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE Idrosolubile / Hydrosoluble	CODICE / CODE Liposolubile / Liposoluble
Arancio / Orange	AP0002AR	
Blu / Blue	AP0002BL	AP0003BL
Bruno cacao / Tawny cocoa	AP0002BRC	
Giallo / Yellow	AP0002GI	AP0003GI
Giallo uovo / Yellow egg	AP0002GIU	
Nero / Black	AP0002NE	
Rosso / Red	AP0002RO	AP0003RO
Verde / Green	AP0002VE	AP0003VE
Viola / Violet	AP0002VI	

Barcode  
8011400010522 | 8011400010539  
Contenuto netto  
25 g | 25 g  
Inner box  
12 | 12





**Linea Professional spray**

## Colorante in polvere

Colorante perlato

*Pearly color*



-  Colorante in polvere per uso alimentare
-  Powder colouring for food use
-  Colorant en poudre à usage alimentaire
-  Pulver zum Färben von Lebensmittel
-  Colorante en polvo para uso alimentario
-  Corante em pó para uso em alimentos

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE Perlato / Pearly	CODICE / CODE
Argento / Silver	AP0001AR	
Bronze / Bronze	AP0001BR	
Oro / Gold	AP0001OR	
Rosso / Red	AP0001RO	

Barcode  
 8011400010546 ■ 8011400010553  
 Contenuto netto  
 25 g ■ 50 g  
 Inner box  
 12 ■ 12





  
**Linea Professional**

# Colorante

**Colorante liquido**  
*Liquid color*



-  Colorante liquido idrosolubile e liposolubile
-  Liquid color hydrosoluble and liposoluble
-  Colorant liquide hydrosoluble et liposoluble
-  Lebensmittelfarbe flüssig, wasserlöslich und fettlöslich
-  Colorante líquido hidrosoluble y liposoluble
-  Corante líquido hidrosolúvel e liposolúvel

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE Idrosolubile / Hydrosoluble Volume 250 gr	CODICE / CODE Liposolubile / Liposoluble Volume 200 gr
Azzurro / Light Blue	AP0005AZ	
Blu / Blue	AP0005BL	AP0006BL
Giallo / Yellow	AP0005GI	AP0006GI
Giallo Uovo / Yellow Egg	AP0005GIU	
Marrone / Brown	AP0005MA	
Nero / Black	AP0005NE	
Rosso Fragola / Strawberry Red	AP0005RF	
Rosso / Red		AP0006RO
Rosa / Rose	AP0005RS	
Verde / Green	AP0005VE	AP0006VE



**Solchim** S.p.A. - Food Division

Barcode  
 8011400010577  8011400010560  
 Inner box

12


12




**Linea  
Professional**

## Gel colors

### Colorante in gel

 Prodotto per la colorazione in massa di pasta da zucchero, panna, crema al burro e crema.

 Product for mass colouring of sugar paste, whipped cream, butter cream and cream.

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
APGE027BL	Blu / Blue
APGE028RS	Rosa / Pink
APGE069NE	Nero / Black
APGE070RO	Rosso / Red
APGE071GI	Giallo / Yellow
APGE072FU	Fucsia
APGE073VE	Verde / Green
APGE074VI	Viola / Purple
APGE075MA	Marrone / Brown







# Linea Professional spray


## Spray Gel


Nuova tecnologia BOV  
New BOV technology





 La comoda confezione di Spray Gel pronta all'uso, permette di proteggere e lucidare le tue creazioni. Disponibile sia neutra che al delicato gusto di albicocca

 The easy and ready-to-use Spray Gel protects and makes your creations shine. Available with neutral or apricot flavour.

 Le Gel en Spray avec utilisation facile et instante protège et fait briller vos créations. Disponible au goût neutre ou parfumé à l'abricot.

 Das praktische und leicht anwendbare Tortenguss-Spray verleiht Ihren Kreationen Schutz und Glanz. Geschmacksneutral oder mit Aprikosengeschmack erhältlich.

 Gel en Spray, fácil y listo para usar. Protege y hace brillar sus creaciones. Disponible en sabor neutral o albaricocque.

 O Spray Gel vem pronto e é fácil de usar. Protege e faz suas criações brilharem. Disponível no sabor neutro ou sabor pêssego.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

CODICE / CODE

BARCODE

Spray gel neutra - *Neutral*

AP9502GE

8011400009502

**NEW**

Spray Gel al gusto albicocca - *Apricot Taste*

AP9830GE

8011400009830









# Linea Professional spray



## Velly

### Burro di cacao Cocoa butter

-  Burro di cacao spray colorato con effetto vellutato da utilizzare su semifreddi, gelati e qualsiasi superficie precedentemente raffreddata (cioccolato,...)
-  Spray coloured cocoa butter, silky effect for semifreddos, ice creams and any frozen surface (such as chocolate....)
-  Beurre de cacao spray coloré avec effet velouté pour parfaits, gateaux et toutes les surfaces aussitôt enrhumés (chocolates,...)
-  Farbspray aus Kakaobutter, mit welchem ein samtiger Effekt auf Halbgefrorenem, Eis oder anderen kurz vorgekühlten Oberflächen (Schokolade etc.) erzielt wird
-  Spray de manteca de cacao coloreado con efecto terciopelo, para utilizar en semifríos, helados, y en cualquier superficie preferiblemente fría como (chocolate....)
-  Manteiga de cacau spray colorado com efeito aveludado para utilizar sobre semifríos, sorvetes e qualquer superfície arrefecida anteriormente (chocolate, etc.).

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

CODICE / CODE

 Arancio / Orange	AP0379AN
 Azzurro / Light Blue	AP0379AZ
 Bruno / Brown	AP0379BR
 Giallo / Yellow	AP0379GIA
 Neutro / Neutral	AP0379NE
 Rosa / Rose	AP0379R
 Rosso / Red	AP0379ROS
 Verde / Green	AP0379VR
Arancio / Orange	AP0379AR
Giallo / Yellow	AP0379GI
Rosa / Rose	AP0379RS
Rosso / Red	AP0379RO
Verde / Green	AP0379VE

Barcode 8011400010379  
Volume / Net content 250 ml  
Inner box 12



# Linea Professional spray



## Velly al cacao

**Burro di cacao con cacao in polvere**  
**Cocoa butter with powder cocoa**

-  Burro di cacao con cacao in polvere. Aggiunge all'effetto vellutato l'irresistibile gusto del cacao. Ideale per la decorazione di semifreddi, gelati, mousse, cioccolato e di qualsiasi superficie precedentemente raffreddata.
-  Cocoa butter with powder cocoa. The soft touch is together with cocoa taste. It is great for semi-freddos decorations, ice creams, mousse, chocolate and any cold surface.
-  Le beurre de Cacao avec la poudre de Cacao renforce l'effet velouté. L'irrésistible goût du chocolat idéal pour la décoration des "semifredo", glaces, mousses, chocolats et de toutes les surfaces glacées.
-  Kakaobutter mit pulverisiertem Kakao. Fügt dem samtigen Effekt den unwiderstehlichen Kakaogeschmack hinzu. Ideal zum Dekorieren von Halbgefrorenem, Eis, Mousse, Schokolade und anderen vorgekühlten Oberflächen.
-  Manteca de cacao y cacao en polvo. Anade el sabor de cacao al efecto aterciopelado. Perfecto por decorar semifrios, helados, mousse, chocolate y todas superficies frías.
-  Manteiga de cacau com cacau em pó. Junta suavidade ao irresistível sabor do cacau. Ideal para decorações semi-frias, gelados, mousse, chocolate e qualquer cobertura fria.

CODICE / CODE

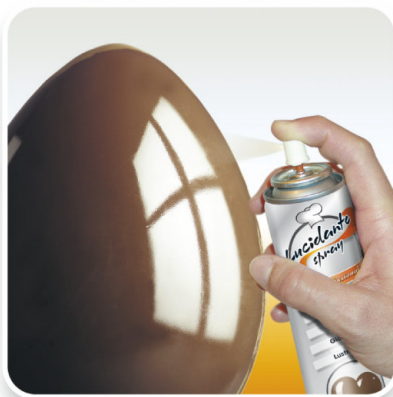
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

AP0393CA

**Burro di cacao con cacao in polvere**  
**Cocoa butter with powder cocoa**



Barcode: 8011400010393  
 Volume: 250 ml  
 Net content: 250 ml  
 Inner box: 12

# Linea Professional spray



## Lucidante

Coadiuvanti tecnologici  
Cooking aids spray

-  Spray per lucidare e proteggere le tue creazioni.
-  Spray for protecting and adding lustre to your creations.
-  Spray pour faire briller et protéger vos créations.
-  Spray verleiht Ihren Kreationen Festigkeit und Glanz.
-  Spray para dar brillo y proteger a sus creaciones.
-  Spray para dar lustre e proteger as suas criações.

CODICE / CODE

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

AP9533LU

Lucidante - *Glossy food*



Solchim S.p.A. - Food Division

Barcode: 8011400009533  
Volume: 400 ml  
Net content: 400 ml  
Inner box: 12





# Linea Professional spray



## Raffreddante

### Coadiuvanti tecnologici Cooking aids spray

-  Raffreddante. Ideale per l'assemblaggio rapido di soggetti da esposizione.
-  Cooler. Ideal for the quick assemblage of goods in exhibition.
-  Réfrigérant. Idéal pour le montage rapide de sujets d'exposition.
-  Abkühlung. Ideal zum schnellen Zusammenfügen von Schaustücken.
-  Enfriador. Ideal para el rápido montaje de los productos en exposición.
-  Coolant. Ideaal voor het snel monteren van show stukken.

CODICE / CODE

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

AP9519RA

Raffreddante - Cooler

Barcode: 8011400009519  
 Volume: 400 ml  
 Net content: 400 ml  
 Inner box: 12

