

















ArtGel®

GINA ASSINI

www.artgel.it


ArtGel
GINA ASSINI

INDICE

- **PASTA DI ZUCCHERO**

  Fondant, Sculpture Model Paste, Flower Paste, Model Paste.

- **GELATINA**

  Classic, Strong, Gelatina alimentare in polvere.

- **CIOCCOLATO COLORATO**

  Choco Drip.

- **CREME**

  Cream, Natural Cream, Butter Dream.

- **COLORANTI**

  Polvere Idrosolubile, Polvere Liposolubile, Naturale in Polvere, Oro e Argento in polvere, Liposolubili Gel, Idrosolubili Gel.

- **SPRINKLES**

  Party, Metallic, Pure.

- **GLASSE**

  Oro Drip, Ghiaccia reale.

- **AROMI CONCENTRATI**

  Biscotto, Caramello, Nocciola, Pandoro, Panettone, Pistacchio, Cannella, Fiori d'arancio, Cocco, Vaniglia, Banana, Mandorla amara.

INDEX

- ***SUGAR PASTE***

  Fondant, Sculpture Model Poste, Flower Poste, Model Paste.

- **JELLY**

  Classic, Strong. Powdered food jelly.

- ***COLORED CHOCOLATE***

  Choco Drip.

- ***CREAMS***

  Cream, Natural Cream, Butter Dream.

- ***DYES***

  Water-soluble powder, Fat-soluble powder, Natural powder, Gold and silver powder, Fat-soluble gel, Water-dispersible gel.

- ***SPRINKLES***

  Party, Metallic, Pure.

- ***ICING***

  Gold Drip, Royal Ice.

- ***CONCENTRATED AROMAS***

  Cookie, Candy, Hazelnut, Pandoro, Panettone, Pistachio, Cinnamon, Orange Blossoms, Coconut, Vanilla.

ArtGel SRL è una dinamica azienda italiana all'avanguardia, che attraverso i suoi prodotti innovativi si propone di ispirare e potenziare la pasticceria creativa e artistica.
La nostra dedizione alla creatività si traduce concretamente in innovazione e tutela brevettuale, con registrazioni per invenzioni industriali e modelli di utilità.
L'eccezionale qualità dei prodotti ArtGel è stata ufficialmente riconosciuta nel 2017, quando la fondatrice, Gina Assini, ha vinto il prestigioso Innovation Award al Salone Internazionale Gelateria e Pasticceria (SIGEP).
ArtGel offre un portfolio di prodotti ampio e specializzato: dalla pasta di zucchero alla gelatina artistica, dal cioccolato alle creme colorate e aromatizzate, e molto altro. Ogni articolo in catalogo è il risultato di anni di ricerca rigorosa, sperimentazione e incessante dedizione alla qualità.
Sempre in sintonia con le ultime tendenze globali nel cake design e nella decorazione di torte, ArtGel si posiziona come il luogo d'incontro in cui la passione per la pasticceria incontra l'innovazione d'eccellenza.
2025 Finalista Best Product Cake International Awards
2026 Finalista Best Product DMAs Awards

ArtGel SRL is a dynamic, cutting-edge Italian company whose innovative products aim to inspire and enhance creative and artistic pastry making. Our dedication to creativity translates concretely into innovation and patent protection, with registrations for industrial inventions and utility models. The exceptional quality of ArtGel products was officially recognized in 2017, when the founder, Gina Assini, won the prestigious Innovation Award at theSalone Internazionale Gelateria andPastry shop (SIGEP).
ArtGel offers a broad and specialized product portfolio: from sugar paste to artistic gelatin, from chocolate to colored and flavored creams, and much more. Every item in the catalog is the result of years of rigorous research, experimentation, and relentless dedication to quality.Always in tune with the latest global trends in cake design and cake decorating, ArtGel positions itself as the meeting place where passion for pastry meets innovation of excellence.
2025 Finalist Best Product Cake International Awards. 2026 Finalist Best Product DMAs Awards.




Cake & Bake
International
Awards
Saturday 1st November 2025
Hilton NEC
Sponsored by


ArtGel


ArtGel



PASTA di ZUCCHERO

- Fondant
  pasta di zucchero con un buon sapore alla mandorla, adatta sia alla copertura delle torte che al modellaggio di fiori e decori.
- Flower Paste
  pasta specifica per la realizzazione di fiori e foglie estremamente sottili e resistenti.
- Sculpture Model Paste, pasta di zucchero professionale per modellaggio: ideale per sculture e figure tridimensionali.

SUGAR PASTE

- *SUGAR PASTE Fondant sugar paste with a pleasant almond flavor, suitable for both cake covering and the modeling of flowers and decorations.*
- *FLOWER PASTE Specific paste for creating extremely thin and durable flowers and leaves.*
- *SCULPTURE MODEL PASTE Professional sugar paste for modeling, ideal for three-dimensional sculptures and figures.*









BIANCO
ARFB31 5KG



BIANCO
ARFB122 1KG



ROSSO
ARFR123 1KG



NERO
ARFN134 1KG



SCULPTURE MODEL PASTE
ARMP141 1KG



MARRONE
ARFM128 500gr



AZZURRO
ARFA129 500gr



BLU
ARFB125 500gr



FUCSIA
ARFF127 500gr



VERDE
ARFV126 500gr



FLOWER PASTE
ARFP003 250gr

MODEL PASTE

- Pasta di zucchero per modellaggio arricchita con burro di cacao, ideale per creare figure tridimensionali dai dettagli definiti.

MODEL PASTE

- *Sugar paste for modeling, enriched with cocoa butter, ideal for creating three-dimensional figures with well-defined details.*







VERDE
ARMP150 250gr



BIANCO
ARMP151 250gr



ROSSO
ARMP149 250gr



ROSA
ARMP158 250gr



NERO
ARMP157 250gr



MARRONE
ARMP156 250gr



GIALLO
ARMP155 250gr



CELESTE
ARMP153 250gr



FUCSIA
ARMP154 250gr



BLU
ARMP152 250gr

GELATINA

- Classic è una gelatina innovativa che permette di creare pizzi commestibili senza cottura, rendere la wafer paper flessibile e realizzare in autonomia stampi, pizzi flessibili, lollipop e caramelle gommose.
- Strong è un composto in gelatina per decori rigidi come bolle, fogli dall'effetto Rice Paper e tantissimi altri decori dall'effetto vetro. Si scioglie e lavora a basse temperature, evitando così il rischio di ustioni.
  Si può colorare con i comuni coloranti idrosolubili in gel e si può aromatizzare a piacimento.
- Gelatina animale in polvere pronta all'uso, perfetta per realizzare bavaresi, panna cotta, budini e mousse, gelatine di frutta, caramelle gommose e marshmallow.

GELATIN

- *Classic is an innovative gelatin that allows you to create edible lace without cooking, make wafer paper flexible, and independently create molds, flexible lace, lollipops, and gummy candies.*
- *Strong is a gelatin compound for rigid decorations such as bubbles, Rice Paper–effect sheets, and many other glass-effect decorations. It melts and can be worked at low temperatures, thus avoiding the risk of burns. It can be colored with common water-soluble gel colorings and flavored as desired.*
- *Ready-to-use powdered animal gelatin, perfect for making Bavarian creams, panna cotta, puddings and mousses, fruit jellies, gummy candies, and marshmallows.*





CLASSIC
ARGL001 250gr



STRONG
ARST002 250gr



GELATINA alimentare in polvere
ARGAP79 200gr









CHOCO DRIP

- Choco Drip preparato ideale per decorare torte, cake pops, biscotti, donuts e scritte. Ogni bottiglia contiene cioccolato bianco colorato resistente al microonde.

CHOCO DRIP

- *Choco Drip is ideal for decorating cakes, cake pops, cookies, donuts, and lettering. Each bottle contains microwave-safe colored white chocolate.*











BIANCO
ARCDB09 200gr



ROSSO
ARCDR10 200gr



NERO
ARCDN11 200gr



ARANCIONE
ARCDA21 200gr



CELESTE
ARCDA15 200gr



ROSA
ARCDT18 200gr



BLU
ARCDB12 200gr



VERDE
ARCDV19 200gr



GIALLO
ARCDG13 200gr



MARRONE
ARCDM14 200gr

CHOCO DRIP

- Choco Drip preparato ideale per decorare torte, cake pops, biscotti, donuts e scritte. Ogni bottiglia contiene cioccolato bianco colorato resistente al microonde.

CHOCO DRIP

- *Choco Drip is ideal for decorating cakes, cake pops, cookies, donuts, and lettering. Each bottle contains microwave-safe colored white chocolate.*











BIANCO
ARCDB10 60gr



ROSSO
ARCDR11 60gr



NERO
ARCDN12 60gr



ARANCIONE
ARCDA22 60gr



CELESTE
ARCDA16 60gr



ROSA
ARCDT19 60gr



BLU
ARCDB13 60gr



VERDE
ARCDV20 60gr



GIALLO
ARCDG14 60gr



MARRONE
ARCDM15 60gr

GLASSE

- Oro Drip Glassa alimentare per decorazione pronta all'uso, utile per decorare torte, cupcake e biscotti.

GLAZES

- *Gold Drip ready-to-use food glaze for decoration, ideal for decorating cakes, cupcakes, and biscuits.*











ORO DRIP
ARGDO78/k 1KG



ORO DRIP
ARGDO78 180gr



ORODRIP
ARGDO78/A 50gr

GHIACCIA REALE

- Preparato per ghiaccia reale, ideale per decorazioni e coperture

ROYAL ICING

- *Royal icing mix, ideal for decorative work and cake coverings*











BIANCO
ARGRB10 500gr



BIANCO
ARGRN03 150gr



VERDE
ARGRV05 150gr



GIALLO
ARGRG06 150gr



FUCSIA
ARGRF07 150gr



NERO
ARGRN02 150gr



ROSA
ARGRR08 150gr



AZZURRO
ARGRR09 150gr



BLU
ARGRB04 150gr



ROSSA
ARGRR01 150gr

COLORANTI ALIMENTARI in polvere

- Idrosolubili sono ad alta concentrazione.
  Ideali per colorare impasti come panna da montare, creme, pasta frolla, mousse, glassa, ghiaccia reale e meringa o per dipingere su supporti edibili come pasta di zucchero o pasta frolla.
- Liposolubili sono perfetti per colorare il cioccolato, il surrogato, il burro di cacao, crema al burro, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, ghiaccia reale, meringhe, macarons e masse montate.
- Coloranti in polvere di origine naturale, estratti da frutta e verdura e indicati per la colorazione di impasti e creme.

FOOD COLOURS in powder form

- *Water-soluble: highly concentrated. Ideal for coloring mixtures such as whipped cream, creams, shortcrust pastry, mousse, icing, royal icing, and meringue, or for painting on edible surfaces such as fondant or shortcrust pastry.*
- *Fat-soluble: perfect for coloring chocolate, compound chocolate, cocoa butter, buttercream, cream, shortcrust pastry, sugar paste, royal icing, meringues, macarons, and whipped mixtures.*
- *Naturally derived powdered food colours, extracted from fruits and vegetables, suitable for coloring mixtures and creams.*











ROSSO
ARCPR79 15gr



BLU
ARCPB80 15gr



MARRONE
ARCPM85 15gr



VERDE
ARCPV81 15gr



GIALLO
ARCPG82 15gr



FUCSIA
ARCPF83 15gr



NERO
ARCPN84 15gr



ARANCIONE
ARCPA86 15gr



ROSSO
ARCPNR5 15gr



BLU
ARCPNB1 15gr



FUCSIA
ARCPNE2 15gr



NERO
ARCPNN4 15gr



ORO
ARCRB04 10gr



ARGENTO
ARCPA77 10gr



ROSSO
ARCPLR87 8gr



BLU
ARCPLB89 8gr



VERDE
ARCPLV92 8gr



GIALLO
ARCPLG90 8gr



FUCSIA
ARCPLE91 8gr



NERO
ARCPLN88 8gr



ARANCIONE
ARCPLA103 8gr

COLORANTI ALIMENTARI in gel

- Idrosolubili sono indicati per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, panna, creme, impasti dei dolci, pasta frolla e tutte le preparazioni dove abbiamo bisogno di dare un tocco di colore.
- Liposolubili sono indicati per colorare le masse grasse come ad esempio il cioccolato, crema al burro, pasta di mandorle.

GEL DYES

- *Water-soluble: suitable for coloring sugar paste, icing, whipped cream, creams, cake batters, shortcrust pastry, and any preparation where a touch of color is needed.*
- *Fat-soluble: suitable for coloring fat-based mixtures such as chocolate, buttercream, and marzipan.*









IDROSOLUBILI



ROSSO
ARCIR42 15gr



NERO
ARCIN43 15gr



BLU
ARCIB44 15gr



GIALLO
ARCIG48 15gr



VERDE
ARCIV45 15gr



ROSA
ARCIR46 15gr



ARANCIONE
ARCIA47 15gr

LIPOSOLUBILI



ROSSO
ARCLR49 15gr



NERO
ARCLN50 15gr



BLU
ARCLB51 15gr



GIALLO
ARCLG55 15gr



VERDE
ARCLV52 15gr



ROSA
ARCLR53 15gr



ARANCIONE
ARCLA54 15gr

Crema Vegetale

- Cream preparato in polvere, di vari colori, indicato per la realizzazione di crema vegetale. Ideale per farciture, decorazioni e ricoprire torte.

Vegetable Cream

- *Powdered cream mix, available in various colors, suitable for making vegetable cream. Ideal for fillings, decorations, and covering cakes.*











NERO
ARCRIKGN05 1KG



BLU
ARCRIKGB06 1KG



GIALLO
ARCR1KGG07 1KG



VERDE
ARCR1KGV10 1KG



FUCSIA
ARCR1KGF08 1KG



ROSSO
ARCR1KGRO9 1KG



BIANCO
ARCR250B04 250gr



NERO
ARCR250N05 250gr



BLU
ARCR250B06 250gr



GIALLO
ARCR250G07 250gr



FUCSIA
ARCR250F08 250gr



ROSSO
ARCR250R09 250gr



VERDE
ARCR250V10 250gr



BIANCO
ARCRB04 125gr



NERO
ARCRN05 125gr



BLU
ARCRB06 125gr



GIALLO
ARCRGO7 125gr



FUCSIA
ARCRE08 125gr



ROSSO
ARCRR09 125gr



VERDE
ARCRV10 125gr

Crema Vegetale Naturale

- Natural Cream preparato in polvere per crema vegetale colorata con coloranti Naturali di origine vegetale. Ideale per farciture, decorazioni e ricoprire torte.

Natural Vegetable Cream

- *Powdered natural cream mix for vegetable cream, colored with plant-based natural dyes. Ideal for fillings, decorations, and covering cakes.*









BLU
ARNCRB250 250gr



NERO
ARNCRN250 250gr



ROSSO
ARNCRR250 250gr



FUCSIA
ARNCRF250 250gr



VERDE
ARNCRV250 250gr



GIALLO
ARNCRG250 250gr



BLU
ARNCRB125 125gr



NERO
ARNCRN125 125gr



ROSSO
ARNCRR125 125gr



FUCSIA
ARNCRF125 125gr



VERDE
ARNCRV125 125gr



GIALLO
ARNCRG125 125gr

Creme al Burro

- Preparato per realizzare in maniera pratica e veloce una buonissima crema al burro aromatizzata, senza grassi vegetali e idrogenati, con burro liofilizzato di alta qualità, ideale per farcire cupcakes, spatolare torte.

Butter Creams

- *Powder mix to quickly and easily make a delicious flavored buttercream, free from vegetable and hydrogenated fats, made with high-quality freeze-dried butter. Ideal for filling cupcakes and spreading on cakes.*









CAFFE'
CBACF03 250gr



NOCCIOLA
CBANCO5 250gr



LIMONE
CBALN06 250gr



CIOCCOLATO
CBACB10 250gr



COCCO
CBACC04 250gr



FRUTTI DI BOSCO
CBAFB02 250gr



VANIGLIA
CBAVN01 250gr



CARAMEL MOU
CBACM08 250gr



ZUPPA INGLESE
CBAZI07 250gr



CREMA PASTICCERA
CBACP09 250gr



CAFFE'
CBACF03 125gr



NOCCIOLA
CBANCO5 125gr



LIMONE
CBALN06 125gr



CIOCCOLATO
CBACB10 125gr



COCCO
CBACC04 125gr



FRUTTI DI BOSCO
CBAFB02 125gr



VANIGLIA
CBAVN01 125gr



CARAMEL MOU
CBACM08 125gr



ZUPPA INGLESE
CBAZI07 125gr



C. PASTICCERA
CBACP09 125gr

SPRINKLES

SPRINKLES

- Gli Sprinkles sono decorazioni di zucchero, ideali per decorare torte, biscotti, cupcake e dolci in genere.
  Facili da usare e confezionati in pratiche bustine apri e chiudi.

  Disponibili in 3 categorie: Party - Pure - Metallic.

SPRINKLES

- *Sprinkles are sugar decorations, ideal for decorating cakes, cookies, cupcakes, and desserts. Easy to use and packaged in convenient resealable pouches.*

  Available in three categories: Party, Pure, and Metallic.







PURE



MICROPERLE
ARSMP71 120gr



LOVE is LOVE
ARSLL72 120gr



WHITE STAR
ARSWS73 90gr



GOLD STAR
ARSGS74 120gr

PARTY



SPRING PARTY
ARSSP56 120gr



SEA PARTY
ARSSP57 120gr



UNICORN PARTY
ARSUP58 120gr



FROZEN PARTY
ARSFP59 120gr



GENDER REVEAL
ARSGR60 120gr



IT's a GIRL
ARSIG61 100gr



IT's a BOY
ARSIB62 100gr



TOTAL WHITE
ARSTW63 100gr

METALLIC



BLACK & GOLD
ARSBG64 100gr



BLACK & SILVER
ARSBS65 100gr



PROMISE
ARSPR66 100gr



TORQUOISE
ARSTU67 100gr



TOTAL SILVER
ARSTS68 100gr



TOTAL GOLD
ARSTG69 100gr



PINK SILVER
ARSPS70 100gr

AROMI CONCENTRATI

- Gli aromi concentrati si possono utilizzare sia in cottura che a freddo, il comodo tappo con pipetta facilita la preparazione di ricette e l'erogazione delle fragranze. Senza allergeni, no OGM.

CONCENTRATED FLAVOURINGS

- *Concentrated flavours can be used in both cooking and cold preparations. The pipette makes it easy to add flavour to recipes. Allergen-free and non-GMO.*









BISCOTTO
ARACB93 20gr



CARAMELLO
ARACC94 20gr



NOCCIOLA
ARACN95 20gr



PANDORO
ARACP96 20gr



PANETTONE
ARACP97 20gr



PISTACCHIO
ARACP98 20gr



CANNELLA
ARACC99 20gr



FIORI D'ARANCIO
ARACE100 20gr



COCCO
ARACC101 20gr



VANIGLIA
ARACV102 20gr



BANANA
ARACB104 20gr



MANDORLA AMARA
ARACM103 20gr

AROMI CONCENTRATI

- Gli aromi concentrati si possono utilizzare sia in cottura che a freddo, con contagocce che facilita la preparazione di ricette e l'erogazione delle fragranze. Senza allergeni, no OGM.

CONCENTRATED FLAVOURINGS

- *Concentrated flavours can be used in both cooking and cold preparations. The dropper makes it easy to add flavour to recipes. Allergen-free and non-GMO.*











BISCOTTO
ARACB93 5gr



CARAMELLO
ARACC94 5gr



NOCCIOLA
ARACN95 5gr



PANDORO
ARACP96 5gr



PANETTONE
ARACP97 5gr



PISTACCHIO
ARACP98 5gr



CANNELLA
ARACC99 5gr



FIORI D'ARANCIO
ARACE100 5gr



COCCO
ARACC101 5gr



VANIGLIA
ARACV102 5gr



BANANA
ARACB104 5gr



MANDORLA AMARA
ARACM103 5gr



ArtGel®

GINA ASSINI



ArtGel srl
via Tommaso Traetta, 14 Napoli 80141

MADE IN ITALY

SCOPRI TUTTI
I PRODOTTI
VISITA IL SITO
WWW.ARTGEL.IT