

AUTUNNO - INVERNO 2018



ANDREA STAINER

Località Novoleto - Pontremoli - Italy

Tel. +39 0187 830091 - Fax +39 0187 833718

info@stainerchocolate.it

exportsales@stainerchocolate.it

STAINER



AUTUNNO - INVERNO 2018

AUTUMN - WINTER 2018



Stainer trae le sue origini dalla tradizione pasticceria Austriaca. L'azienda è di medie dimensioni e caratterizzata da una grande creatività. Tutto nasce in laboratorio dove si sperimenta, si riflette e si progetta, alla ricerca della perfetta armonia dei sapori.

Tradizione e innovazione si fondono in prodotti unici, che mantengono intatte le caratteristiche, le particolarità e le sfumature aromatiche delle materie prime di provenienza.

Accanto alle tavolette Stainer, sinonimo d'eccellenza artigianale, che hanno fatto la storia dell'azienda, si colloca una produzione di preparati in polvere (budini, mousse, sorbetti, frappè, gelati, prodotti da forno, cioccolata in tazza).

La gamma di referenze che l'azienda offre è veramente notevole. I prodotti Stainer si posizionano in fascia medio-alta e sono destinati principalmente a negozi gourmet, pasticcerie, enoteche, bar e ristoranti di prestigio.

The origin of Andrea Stainer brand comes from ancient Austrian traditions. Our company has medium dimensions and it is characterized by a great creativity.

Every product born in our laboratories where we experiment, study and project every aspect of cocoa, to gain the perfect balance between tastes.

Tradition and technology melt in unique products, which maintain untouched the original characteristics, peculiarities and aromatic nuances of the raw material we have carefully chosen.

Together with our chocolate bars, synonymous of handcraft excellence, which have made the history of our brand, Andrea Stainer has developed high quality powder products (desserts, mousses, sorbets, milkshakes, ice-creams, cakes, hot chocolates).

The whole range of products that we present is really remarkable offering more than 70 flavors of chocolate bars and 40 kinds of desserts.

Our brand well fits the medium-high market and is principally designed for gourmet stores, high quality confectioneries, wine shops, coffee houses and prestigious restaurants.

PRODUZIONE TAVOLETTE

CHOCOLATE BARS PRODUCTION



PREPARATI PER CIOCCOLATE IN TAZZA

THICK DRINKING CHOCOLATE



cod. ME1635

Espositore Legno vuoto

Wood empty display

cod. 1630

Espositore cioccolato in tazza peso unitario 30 gr
12 referenze - 240 p./Ct

cod. 1630

Display Powder mixture
for thick drinking chocolate weight 1.06 oz each
12 flavours - 240 p./Ct



LINEA CLASSICA E SPEZIATA

CLASSIC AND SPICED LINE

Composizione espositore cod. 1630

cod. 1620 Cioccolata Bianca con Vaniglia Bourbon
White chocolate with bourbon vanilla

cod. 1602 Cioccolata al Latte
Milk chocolate

cod. 1622 Cioccolata al Caffè e Vaniglia
Coffee and vanilla chocolate

cod. 1607 Cioccolata con Cannabis
Cannabis seed chocolate

cod. 1626 Cioccolata Extra fondente con pepite
Extra dark choc with cocoa beans

cod. 1603 Cioccolata con Cannella
Cinnamon chocolate

cod. 1625 Cioccolata all'Arancia e Cannella
Orange and cinnamon chocolate

cod. 1601 Cioccolata Fondente classica
Dark classic

cod. 1600 Cioccolata Extra Fondente
Extra dark classic chocolate

cod. 1604 Cioccolata con Peperoncino
Chilli chocolate

cod. 1624 Cioccolata Fondente senza zucchero
Sugar free chocolate

cod. 1611 Cioccolata Cioccoriso
Rice chocolate

cod. 1612 Cioccolata con meringa e nocciole
Macaron and Hazelnut chocolate

cod. 1614 Cioccolata all'amaretto
Amaretto chocolate

cod. 1616 Cioccolata alla rosa
Rose chocolate

cod. 1623 Cioccolata allo zenzero
Ginger chocolate

cod. 1615 Cioccolata miscela cina
China mix chocolate

LINEA ORIGINI

"COCOA PLANTATION" LINE

Composizione espositore cod. 1629

cod. 1627 Cioccolata in tazza Madirofolo
Powder drinking chocolate Madirofolo

cod. 1628 Cioccolata in tazza Cuba
Powder drinking chocolate Cuba

cod. 1608 Cioccolata in tazza Ecuador
Powder drinking chocolate Ecuador

cod. 1609 Cioccolata in tazza Santo Domingo
Powder drinking chocolate Santo Domingo

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi. - Peso unitario 30 g.

Every single reference is available in pack of 20 pieces. - 1.06 oz each



CONFEZIONE INGROSSO

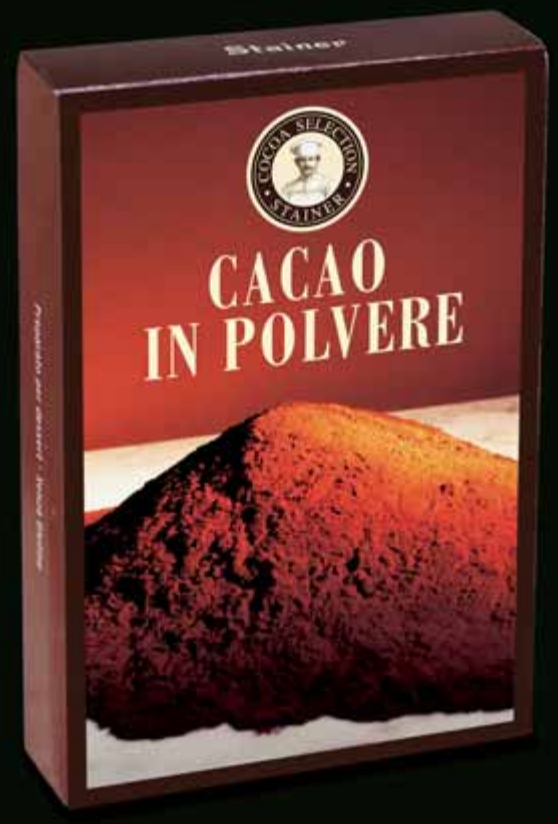
Busta da 1 Kg.
 Cod. 057 Cioccolato in tazza Classica, 5 p./Ct.
 Cod. 097 Cacao Puro, 5 p./Ct.

WHOLESALE PACKAGING (powder mixture)

Bag of 35.27 oz
 cod. 057
 Powder drinking chocolate Classic, 5 p./Ct.
 COD. 097
 Stainer's pure cocoa powder, 5 P./CT.

cod. 1651
Astuccio Cioccolata in tazza Classica - 5 buste

Peso: 150 gr - 12 p./Ct
 Powder mixture for thick drinking chocolate Classical 5 bags weight 5.29 oz + 12 p./Ct



cod. 3034
Astuccio cacao in polvere 150 gr. - 10 p./Ct
 Box with cocoa powder 150 gr. - 10 p./ Ct
 12x17,5x2,5 cm



PROMOZIONE BAR

BAR PROMOTION



Menu e Cartello vetrina

Menu and Window panel

Stainer

Voilà le Chocolat

CLASSICA
Cioccolato Extrafondente con Pepite
Cioccolato al Latte
Cioccolato Classica
Cioccolato Bianca con Vaniglia Bourbon

SENZA ZUCCHERO
Cioccolato Classica

GOURMET
Cioccolato con Cannabis
Cioccolato alla Rosa
Cioccolato al Rum
Cioccolato Caffè e Vaniglia
Cioccolato Bianca con Semi di Papavero
Cioccolato con Meringhe e Nocciole
Cioccolato all'Amaretto
Cioccolato Cioccoriso
Cioccolato alla Pasta di Nocciole

LINEA ORIGINI
Piantagione Madirofolo
Cuba
Ecuador
Santo Domingo

SPEZIE NEL MONDO
Miscela Masai, Miscela Maya, Miscela India, Miscela China e Miscela Fjordo
Cioccolato con Peperoncino
Cioccolato con Cannella "regina"
Cioccolato con Arancia e Cannella
Cioccolato allo Zenzero



Cod. 1631

Espositore Bar cioccolata in tazza

Powder drinking chocolate display

COMPOSIZIONE ESPOSITORE BAR

- n. 20 buste per 12 referenze
- n. 60 buste Cioccolata Classica
- n. 60 buste Cioccolata Extra Fondente
- n. 60 buste Cioccolata al Latte
- n. 60 buste Cioccolata Bianca

TOTALE 480 BUSTE**IN OMAGGIO**

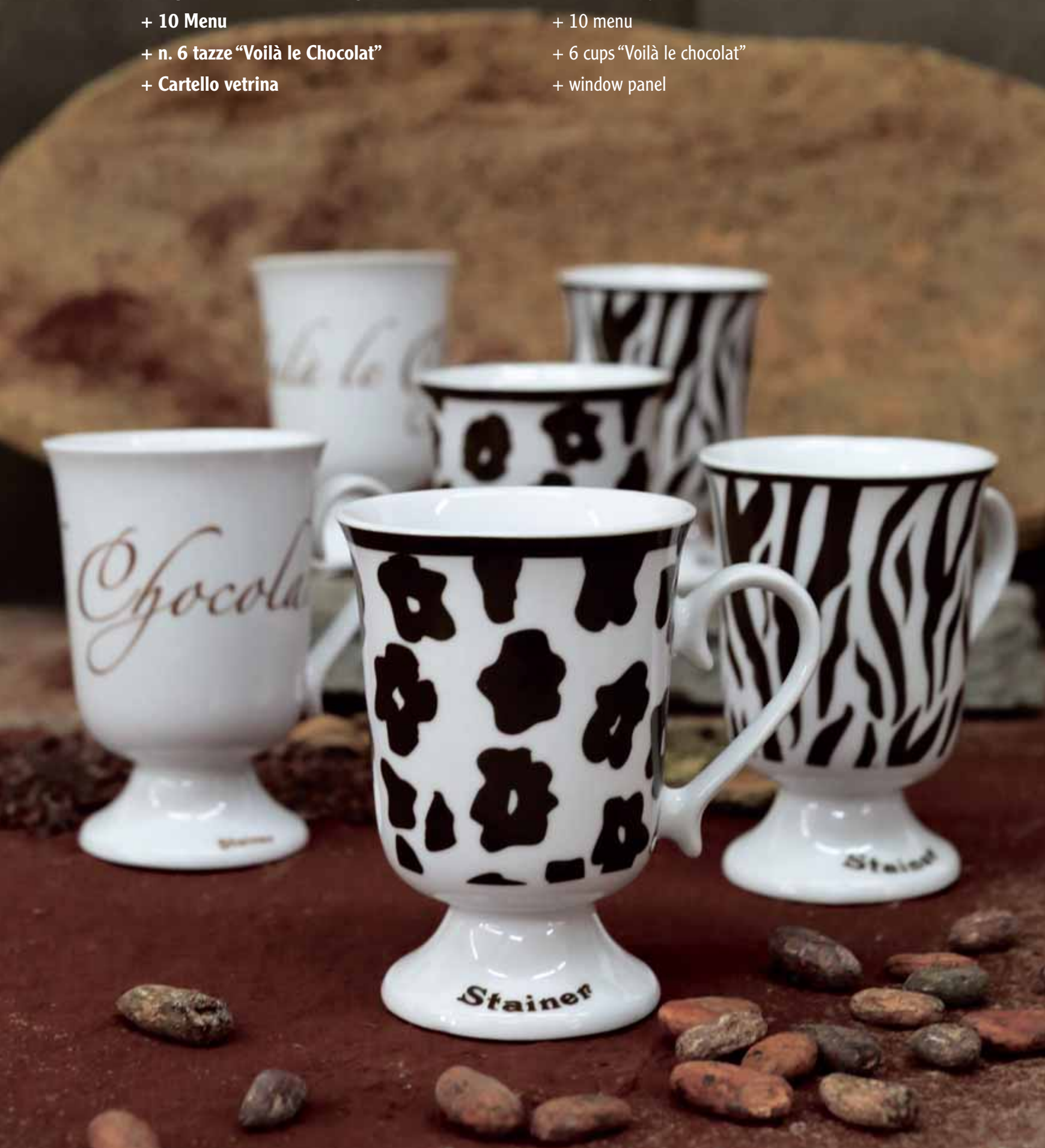
- + Espositore da banco in legno
- + 10 Menu
- + n. 6 tazze "Voilà le Chocolat"
- + Cartello vetrina

BAR PROMOTION COMPOSED BY:

- Nr 20 bags for 12 references
- Nr 60 bags of classic powder drinking chocolate
- Nr 60 bags of extra dark powder drinking chocolate
- Nr 60 bags of white powder drinking chocolate
- Nr 60 bags of milk powder chocolate

TOTAL 480 BAGS**FREE OF CHARGE:**

- + wooden display
- + 10 menu
- + 6 cups "Voilà le chocolat"
- + window panel



STAINER BLU

CIOCCOLATINI RIPIENI
FILLED SQUARED CHOCOLATES

cod. ME2K

Espositore vuoto finestrato



cod. ME3000

Espositore Legno con cioccolatini ripieni

4 gusti assortiti

peso unitario 10 gr. - 8 Kg./Ct

Wood display with filled squared chocolates

4 assorted flavours

10 gr. each - 8 Kg./Ct





cod. 1897

Cioccolato con ripieno Cremino
Copertura cioccolato fondente

Squared chocolate
 with "cremino" filling
 dark chocolate covering



cod. 1890

Cioccolato ripieno
con Crema Extra Fondente
Copertura 75% cacao

Squared chocolate
 with Extra Dark cream filling
 Dark cocoa covering 75%



cod. 1892

Cioccolato ripieno
con Crema Latte
Copertura cioccolato al Latte 32%

Squared chocolate
 with Milk cream filling
 Milk chocolate covering 32%



cod. 1898

Cioccolato ripieno
con Crema al pistacchio

Squared chocolate
 with pistachio cream filling

3 kg /Ct. - Peso singolo 11 gr.

105.82 oz / Ct - 0.38 oz each

cod. 1900

**Ciocolatino ripieno
con Crema al rum
Copertura cioccolato fondente**

Squared chocolate
with rum cream filling
Dark chocolate covering



cod. 1894

**Ciocolatino ripieno
con crema Zabaione
Copertura cioccolato al Latte 43%**

Squared chocolate
with Sabayon cream filling
Milk chocolate covering 43%



cod. 1899

**Ciocolatino ripieno
con Crema alla mandorla
Copertura cioccolato fondente**

Squared chocolate
with almond cream filling
Dark chocolate covering



cod. 1891

**Ciocolatino ripieno
con Crema Caffè
Copertura
cioccolato Fondente 65%**

Squared chocolate
with Coffee cream filling
Dark chocolate covering 65%



3 kg /Ct. - Peso singolo 11 gr.

105.82 oz / Ct - 0.38 oz each

LE NOSTRE TAVOLETTE

STAINER CHOCOLATE BARS

cod. 3090

Espositore 40 tavolette - 4 referenze
peso unitario 25 gr. - 40 p./Ct

Chocolvate bars display - 4 flavours
25 gr. each - 40 p./Ct



Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

cod. 3150

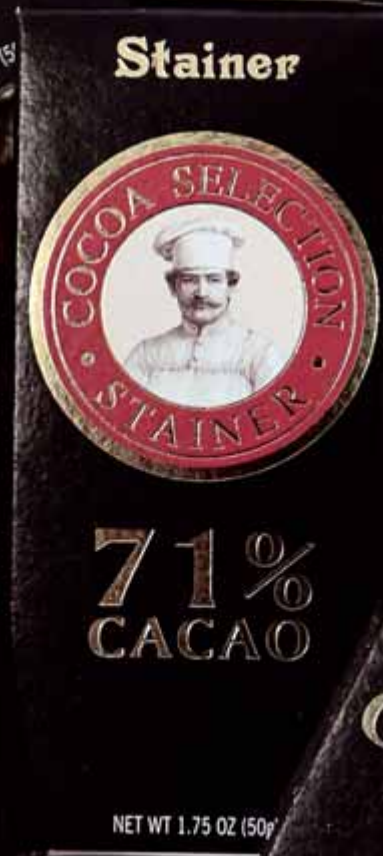
Espositore 60 tavolette - 6 referenze
peso unitario 50 gr. - 60 p./Ct

Chocolate bars display - 6 flavours
50 gr. each - 60 p./Ct

cod. 3153

cod. 3156

cod. 3152



cod. 3151

cod. 3154

cod. 3155

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

cod. 3160

Espositore 60 tavolette - 6 referenze
peso unitario 50 gr. - 60 p./CtChocolate bars display - 6 flavours
50 gr. each - 60 p./Ct

cod. 3163



cod. 3164



cod. 3162

cod. 3166



cod. 3161



cod. 3165



Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.
Every single reference is available in pack of 20 pieces.

cod. 3175
Pistacchio



cod. 3170

Espositore 60 tavolette - 6 referenze
peso unitario 50 gr - 60 p./Ct

Chocolvate bars display - 6 flavours
50 gr. each - 60 p./Ct

cod. 3173
Tiramisù



cod. 3172
Cappuccino



cod. 3171
Rum



cod. 3174
Peperoncino



cod. 3176
Sale

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

TAVOLETTE GOLD GOURMET

Cod. 1082



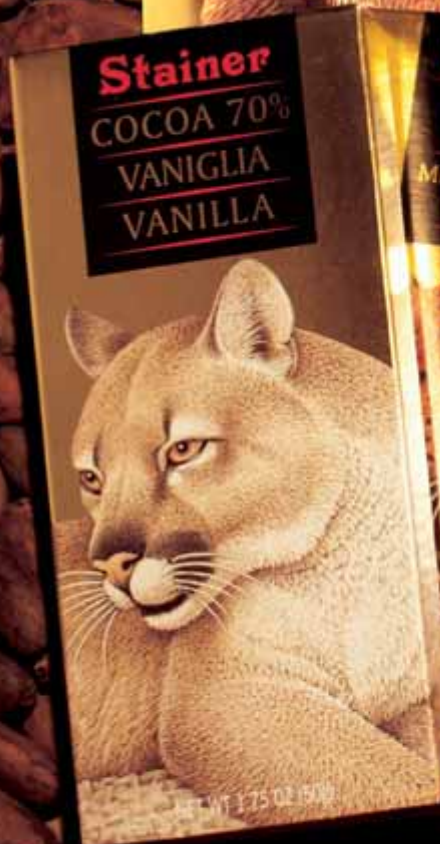
Cod. 020



Cod. 019



Stainer
COCOA 70%
VANIGLIA
VANILLA



Cod. 1075

Stainer
LATTE
VANIGLIA
MILK CHOCOLATE
VANILLA



Cod. 1078

Stainer
100%
COCOA



Cod. 016

Cod. 1330

Espositore Tavolette Animali
120 p./Ct - 12 gusti - 50 gr

Animals chocolate bars display
120 p./Ct - 12 flavours - 1,76 oz

*CHOCOLATE BARS
GOLD GOURMET*

Cod. 028



Cod. 1085



Cod. 1083



Cod. 1084



Stainer
COCOA 64%
CRIOLLO



Stainer
COCOA 70%
ARANCIA-CANNELLA
ORANGE-CINNAMON



Cod. 022

Cod. 1079

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

CIOCCOLATO FRUTTA E FIORI

FLOWERS AND FRUIT CHOCOLATE



Cod. 1088

Stainer
Cioccolato Bianco
Limone

Stainer
CIOCCOLATO
FONDENTE
VIOLETTA

Stainer
CIOCCOLATO FONDENTE ALLA
ROSA
DARK CHOCOLATE WITH
ROSE

Stainer
Cioccolato Bianco
Lamponi

Cod. 1080

Cod. 1161

cod. 3200

Espositore 40 tavolette - 4 referenze
peso unitario 50 gr. - 40 p./Ct

Chocolate bars display - 4 flavours
50 gr. each - 60 p./Ct

Cod. 1162

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

CIOCCOLATO AI LIQUORI

LIQUEUR CHOCOLATE

cod. 1073

cod. 1074

cod. 1072

andrea stainer

PURE CHOCOLATE

IRISH
COFFEE

Stainer

PURE CHOCOLATE

VIN
BRUÏÉ

Stainer

PURO CIOCCOLATO

Brut



NET WT
1.75 OZ (50g)

NET WT
1.75 OZ (50g)

Stainer
FONDENTE
RUM

cod. 1071

Espositore 40 tavolette - 4 referenze
peso unitario 50 gr. - 40 p./Ct

Chocolate bars display - 4 flavours
1,76 oz each - 40 p./Ct

cod. 1086

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.



CIOCCOLATO STAINER
SANA PASSIONE
 HEALTHY CHOCOLATE PASSION STAINER

una linea di 4 tavolette
 basate sugli EFFETTI BENEFICI
 del cioccolato:
*A line of 4 tablets
 based on the beneficial effects of chocolate:*



AMICO del CUORE

I **POLIFENOLI** RIDUCONO I FATTORI DI RISCHIO
 CARDIOVASCOLARE

FRIEND OF THE HEART

The polyphenols reduce cardiovascular risk factors



MENS SANA

I **FLAVONOIDI** STIMOLANO
 LA MEMORIA E L'APPRENDIMENTO

MENS SANA

Flavonoids stimulate memory and learning



ANTI AGE

GLI **ANTIOSSIDANTI** PROTEGGONO
 LE ARTERIE DAL DANNO DEI RADICALI LIBERI

ANTI AGE

Antioxidants protect arteries from damage by free radicals



BUON UMORE

UN BUON CIOCCOLATO GENERA BUON UMORE

GOOD MOOD

A good chocolate generates GOOD MOOD

cod. 3111

cod. 3112

cod. 3113

cod. 3114



cod. 3110

Espositore 40 tavolette - 4 referenze
peso unitario 50 gr. - 40 p./Ct

Chocolate bars display - 4 flavours
1,76 oz each - 40 p./Ct

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

CIOCCOLATO AL LATTE SPECIALE

SPECIAL MILK CHOCOLATE



cod. 1210

Espositore 30 tavolette - 3 referenze
peso unitario 50 gr. - 30 p./Ct

Chocolate bars display - 3 flavours
1,76 oz each - 30 p./Ct

cod. 1212

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

TAVOLETTE LIGHT SENZA ZUCCHERO SACCAROSIO SUGAR FREE CHOCOLATE BARS

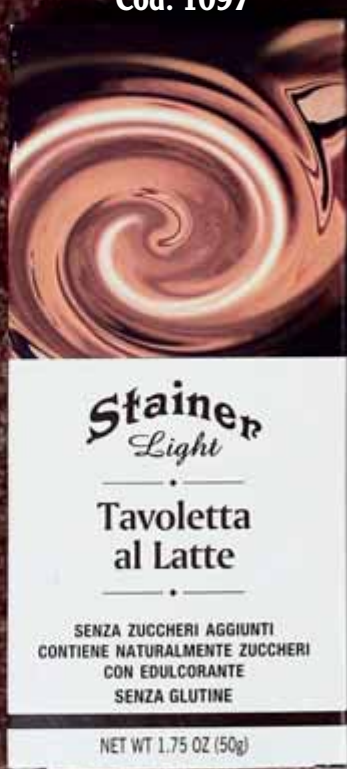
Cod. 1091



Cod. 1098



Cod. 1097



Cod. 1099



cod. 1090

Espositore 40 tavolette - 4 referenze
peso unitario 50 gr. - 40 p./Ct

Chocolate bars display - 4 flavours
1,76 oz each - 40 p./Ct

Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 20 pezzi.

Every single reference is available in pack of 20 pieces.

cod. ME5000

Espositore Legno composto da:

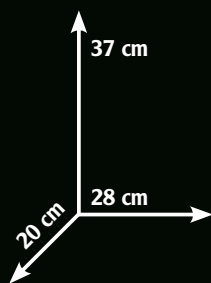
80 Tavolette (8 gusti) peso unitario 50g.

40 Tavolette (4 gusti) peso unitario 25g.

Wood display composed of:

80 Chocolate bars (8 flavours) - 50g.

40 Chocolate bars (4 flavours) - 25g.



CONTENITORE REGALO PER TAVOLETTE

PROMOZIONE

Con l'acquisto di 200 tavolette,
verranno omaggiati 35 contenitori
in colori assortiti.

cod. 3041



ESPOSITORI VUOTI

EMPTY DISPLAY



Cod. ME20
 espositore vuoto
 cm. 13X20x13+ Crowner
 20 pz.



Cod. ME40
 espositore vuoto
 cm. 25X16x13+ Crowner
 40 pz.



Cod. ME80
 espositore vuoto
 cm. 24X34x26+ Crowner
 80 pz.



Cod. ME60
 espositore vuoto
 cm. 37X16x13+ Crowner
 60 pz.



Cod. ME1330
 espositore vuoto
 cm. 36X20x26+ Crowner
 120 pz.

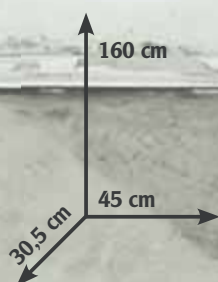


Cod. ME36
 espositore vuoto
 cm. 13X39x34+ Crowner
 60 pz.



cod. 3180
 Espositore da terra 210 tavolette - 21 referenze
 peso unitario 50 gr - 210 p./Ct
 Chocolate bars display - 210 bars - 21 flavours
 1,76 oz each - 210 p./Ct

cod. ME 210
 Espositore vuoto
 Empty display



CHICCHI DI CAFFÈ RICOPERTI DI CIOCCOLATO

COFFEE BEANS COVERED WITH CHOCOLATE

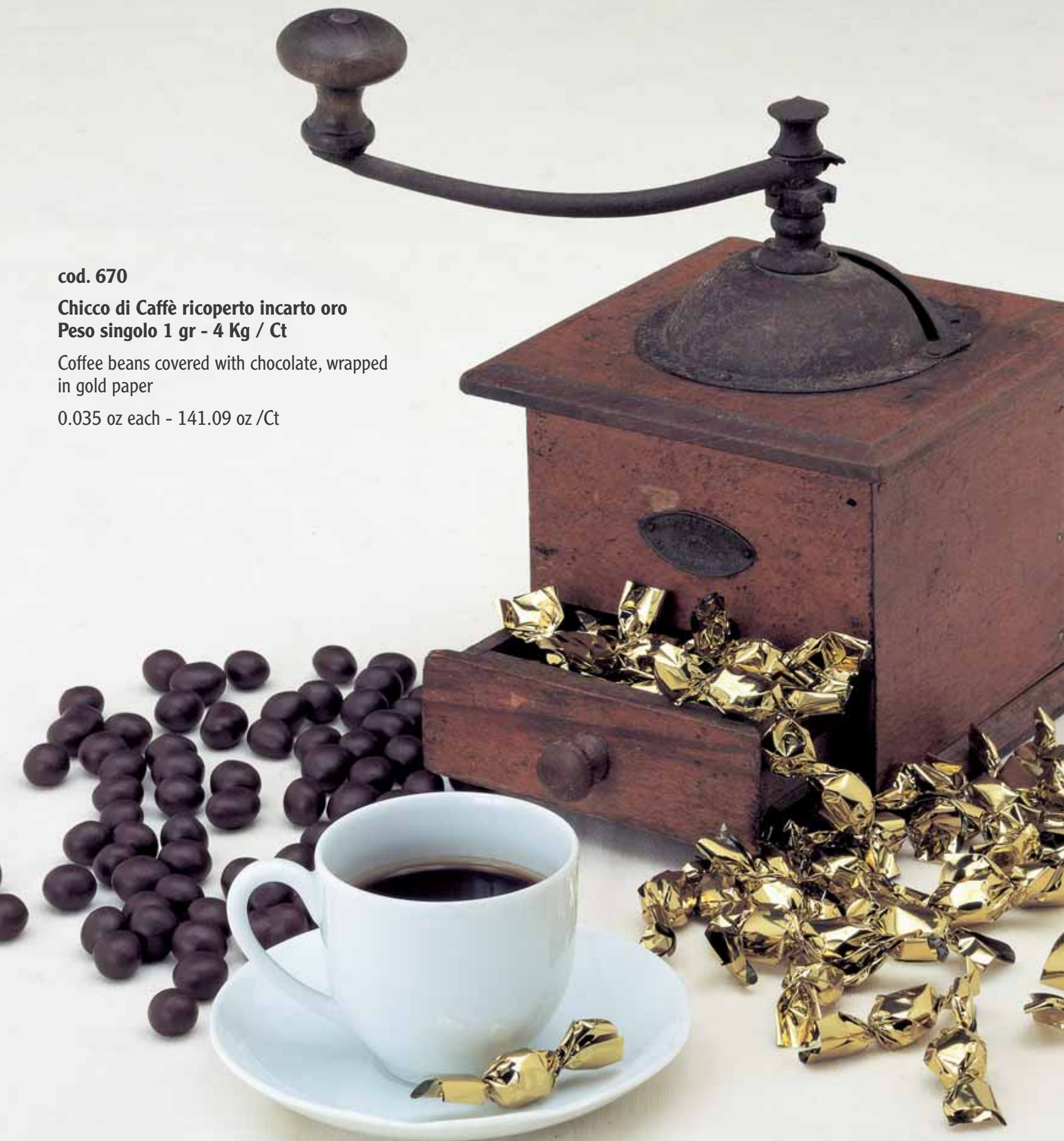
cod. 670

Chicco di Caffè ricoperto incarto oro

Peso singolo 1 gr - 4 Kg / Ct

Coffee beans covered with chocolate, wrapped
in gold paper

0.035 oz each - 141.09 oz /Ct



LE NOSTRE PRALINE

PRALINES

cod. 7002

Nerone Praline

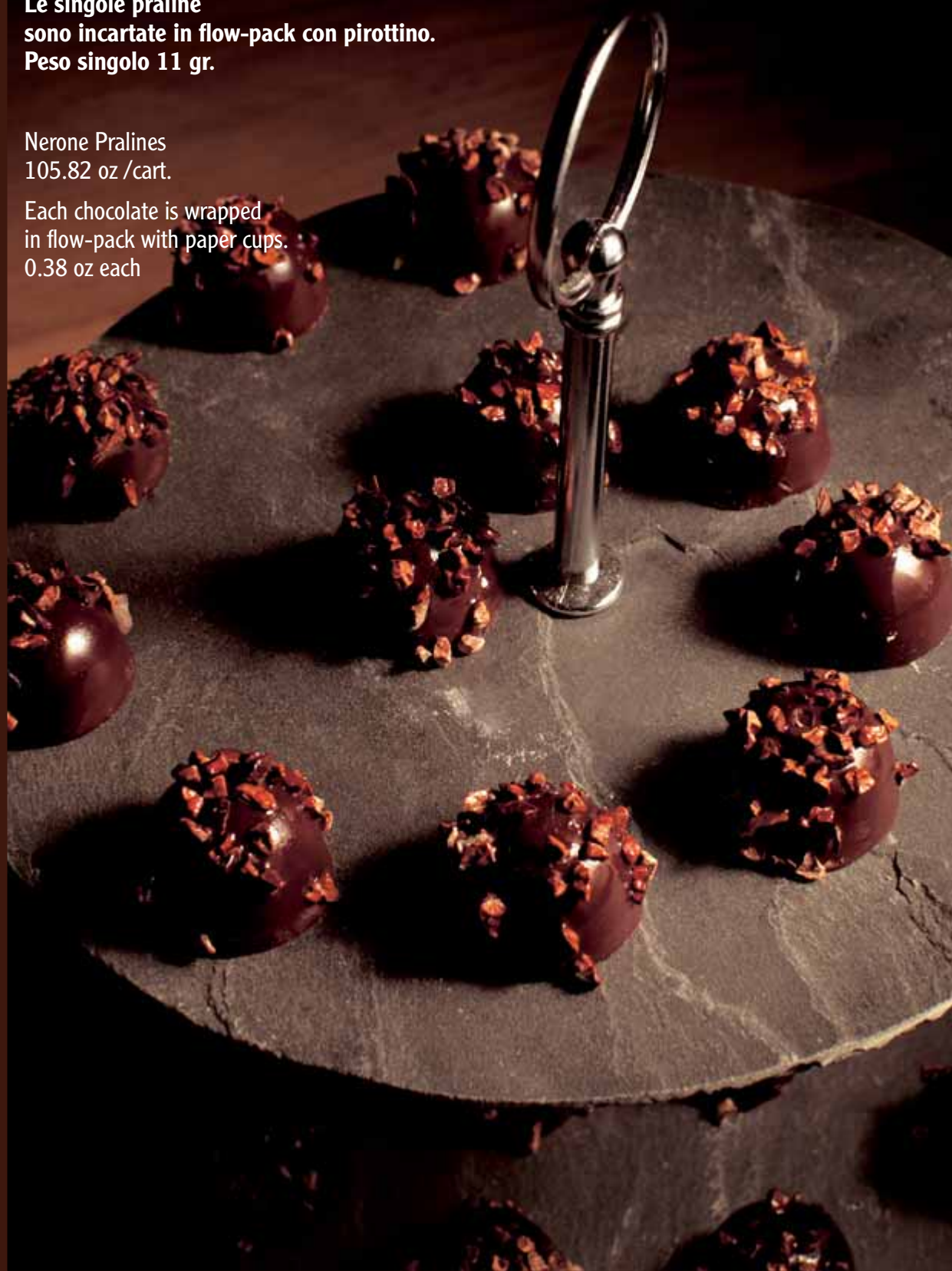
3 Kg./Ct.

**Le singole praline
sono incartate in flow-pack con pirottino.
Peso singolo 11 gr.**

Nerone Pralines

105.82 oz /cart.

Each chocolate is wrapped
in flow-pack with paper cups.
0.38 oz each



ASSORTIMENTO PRALINE

cod. 1661
Ripieno pralinato
Pralined filling

cod. 1659
Ripieno Pistacchio
Pistachio filling

cod. 1666
Ripieno Cacao extra fondente
Extra dark cocoa filling


cod. 1669
Ripieno Rum
Rum filling

cod. 1653
Ripieno Lampone
Raspberry filling

cod. 1658
Ripieno Caffè
Coffee filling

2 Kg / Ct - Peso singolo 10 gr.

2 Kg/Ct - 0.42 oz each



cod. 1667
Ripieno Crema Latte
Milk cream filling

cod. 1662
Ripieno Noce
Nut filling

cod. 1656
Ripieno Limone
Lemon filling

cod. 1655
Ripieno Zabaione
Sabayon filling

cod. 1665
Ripieno Mandarino
Mandarin filling

cod. 1654
Ripieno Mandorla
Almond filling

2 Kg / Ct - Peso singolo 10 gr.

2 Kg/Ct - 0.42 oz each



cod. 7001

Assortimento praline
kg 6 - 12 gusti assortiti

Assorted pralines
kg 6 - 12 assorted flavors

PRIVATE LABEL BOXES

P02



SCATOLE PRALINE PERSONALIZZATE



P03

P01

P02

cod.	Descrizione	Misure	Misura etichetta	Peso gr.	Pezzi
P01	Scatola 6 praline	15x10,8xh3,4 cm	7,5x9,5 cm	60	24
P02	Scatola 12 praline	23,5x19xh3,5 cm	11x13 cm	120	12
P03	Scatola 24 praline	34x24.5xh4,5 cm	14x18 cm	240	12

Note:

Il cliente dovrà fornirci il logo o l'immagine da realizzare.

Stampa quadricromia - Tempi di consegna 30 giorni.

Costo impianto una tantum comprensivo di stampa etichette € 20,00.



P12

P11



cod.	Descrizione	Misure	Misura etichetta	Peso gr.	Pezzi
P11	Scatola 30 praline	35,5x28xh4,5 cm	35x27,5x	330	12
P12	Scatola 15 praline	26x20xh3,5 cm	27,5x19,5 cm	165	12

Note:

Il cliente dovrà fornirci il logo o l'immagine da realizzare.

Stampa quadricromia - Tempi di consegna 30 giorni.

Costo impianto una tantum comprensivo di stampa etichette € 20,00.



P10

P09

cod.	Descrizione	Misure	Peso gr.	Pezzi
P09	Scatola personalizzata gelatine	23,5x19xh3,5 cm	200	12
P10	Scatola personalizzata gelatine	34x24.5xh4,5 cm	400	12

Note:

Il cliente dovrà fornirci il logo o l'immagine da realizzare.

Stampa quadricromia - Tempi di consegna 30 giorni.

Costo impianto una tantum comprensivo di stampa etichette € 20,00.

LASTRE DI CIOCCOLATO



cod. 1907

Cioccolato fondente con zenzero candito

Dark chocolate whit candied ginger

3 Kg./Ct.

cod. 1904

Cioccolato fondente con nocciole piemonte

Dark chocolate Piemonte hazelnuts

3 Kg./Ct.

cod. 1903

Cioccolato al latte con nocciole piemonte

Milk chocolate Piemonte hazelnuts

3 Kg./Ct.

cod. 1905

Cioccolato bianco con mirtillo canadese

White chocolate with cranberry

3 Kg./Ct.





cod. 4105

Scatola lastra di cioccolato con martello
peso unitario 300 gr. - 6 p./Ct

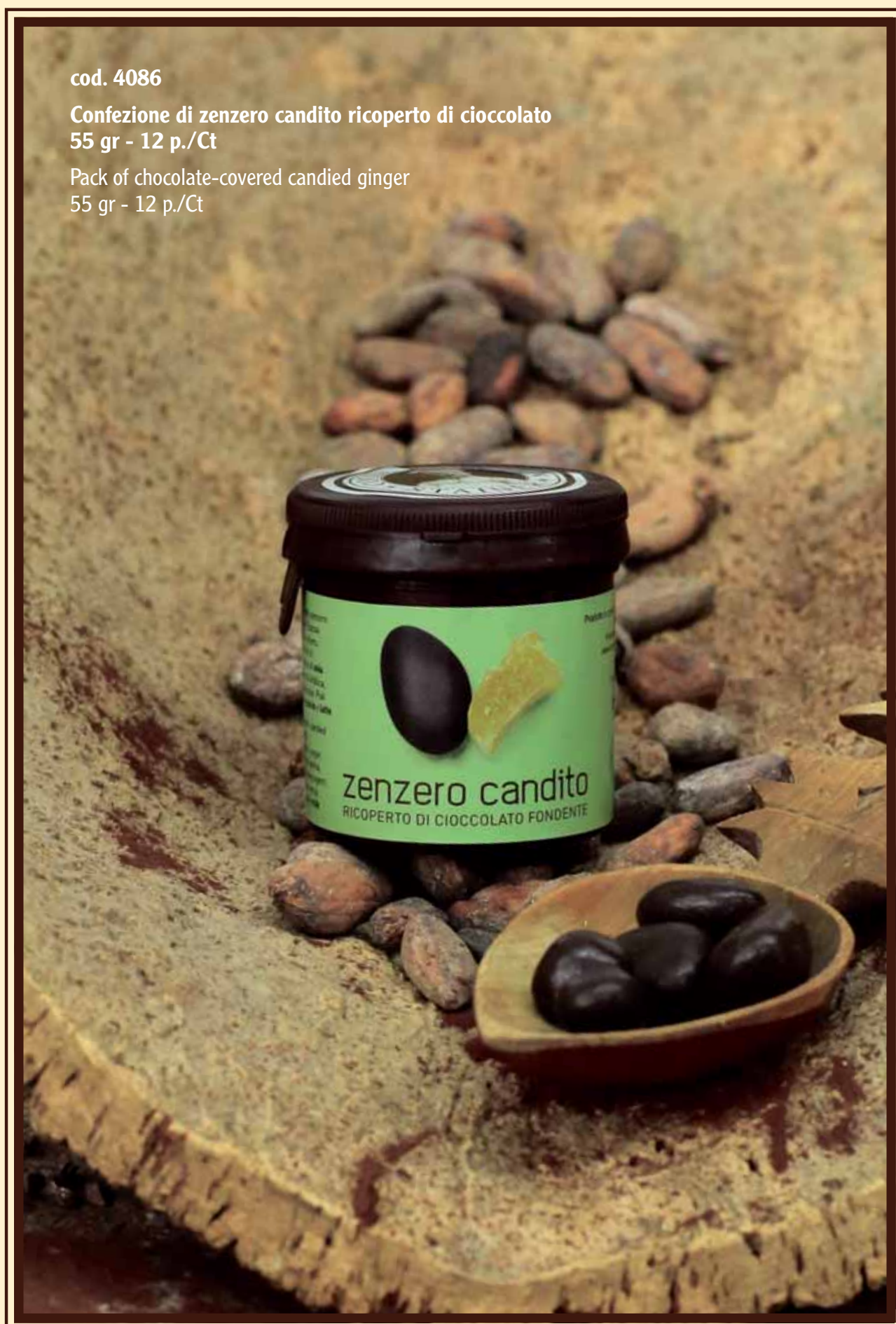
Box with chocolate and wood hammer
300 gr. each - 6 p./Ct

26x16,5xh5 cm.

cod. 4086

Confezione di zenzero candito ricoperto di cioccolato
55 gr - 12 p./Ct

Pack of chocolate-covered candied ginger
55 gr - 12 p./Ct



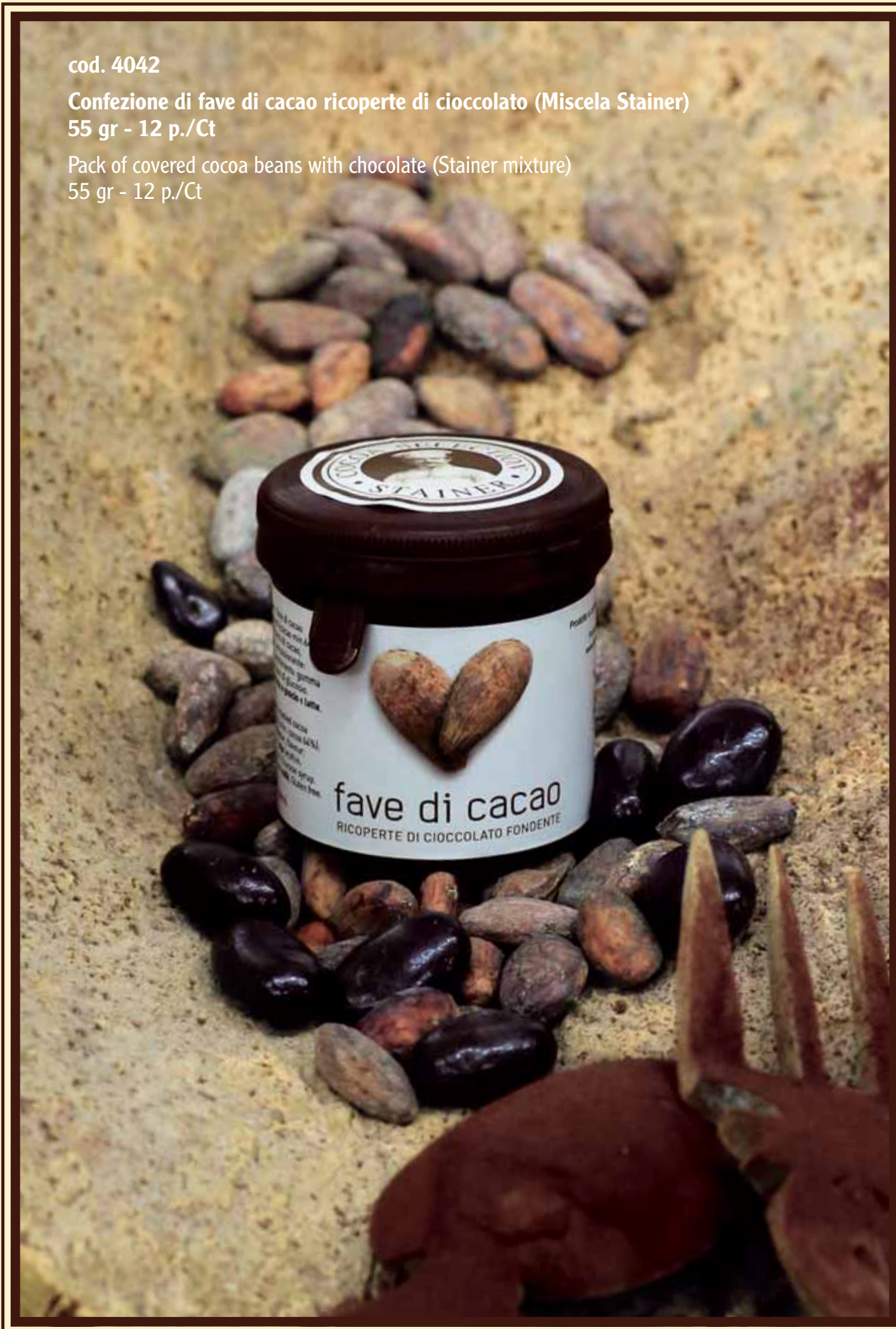
cod. 4042

Confezione di fave di cacao ricoperte di cioccolato (Miscela Stainer)

55 gr - 12 p./Ct

Pack of covered cocoa beans with chocolate (Stainer mixture)

55 gr - 12 p./Ct



cod. 202

Vasetto Crema di Gianduja
con Nocciole Piemonte

12 p./Ct - 170 gr

Gianduja cream
with Piemonte hazelnuts jar

12 p./Ct - 5.99 oz



cod. 4106

Scatola con bicchieri cioccolato
peso 110 gr. - 12 p./Ct

Box with chocolate cups
110 gr. - 12 p./Ct

19,5x8x3,7 cm.

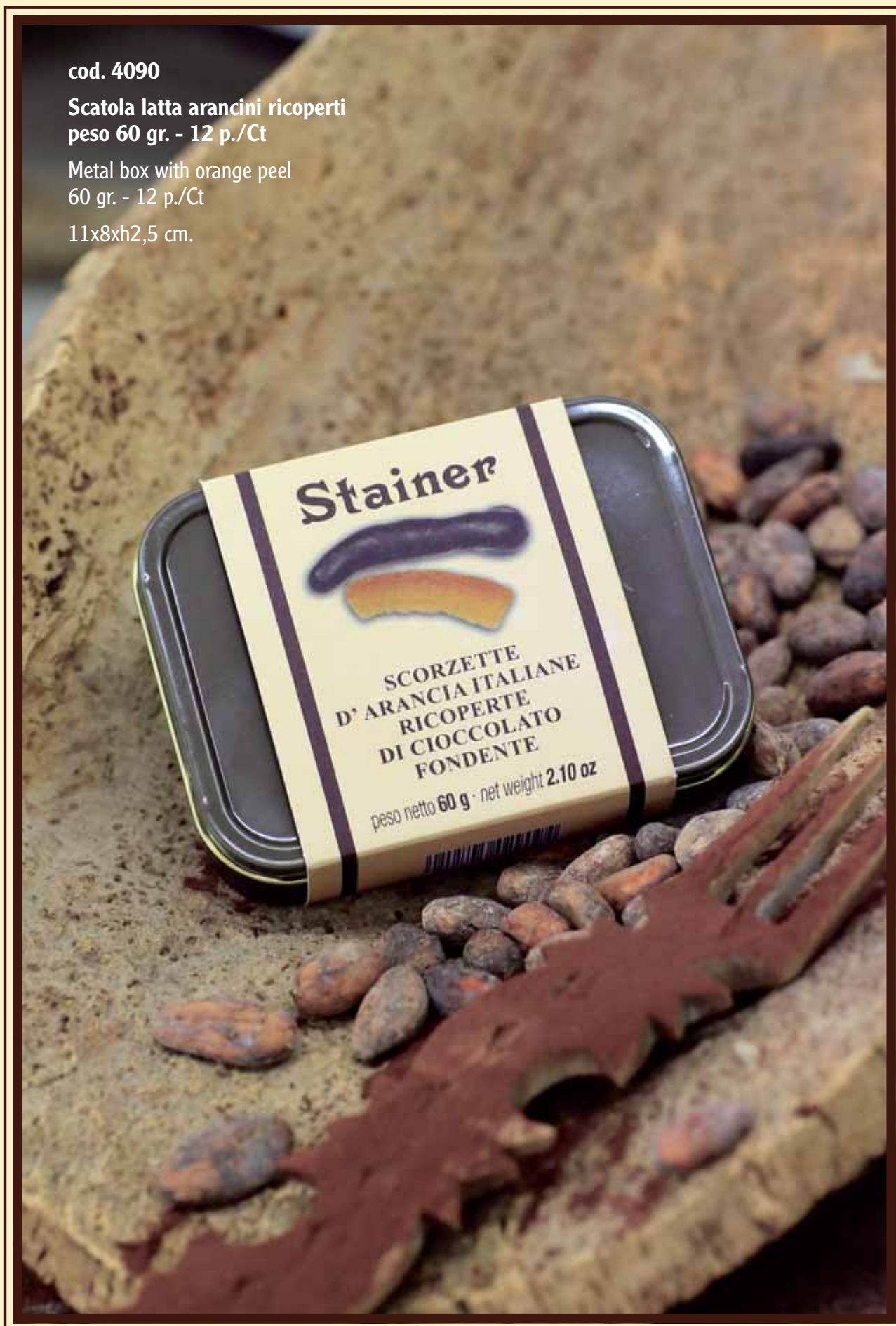


cod. 4090

Scatola latta arancini ricoperti
peso 60 gr. - 12 p./Ct

Metal box with orange peel
60 gr. - 12 p./Ct

11x8xh2,5 cm.

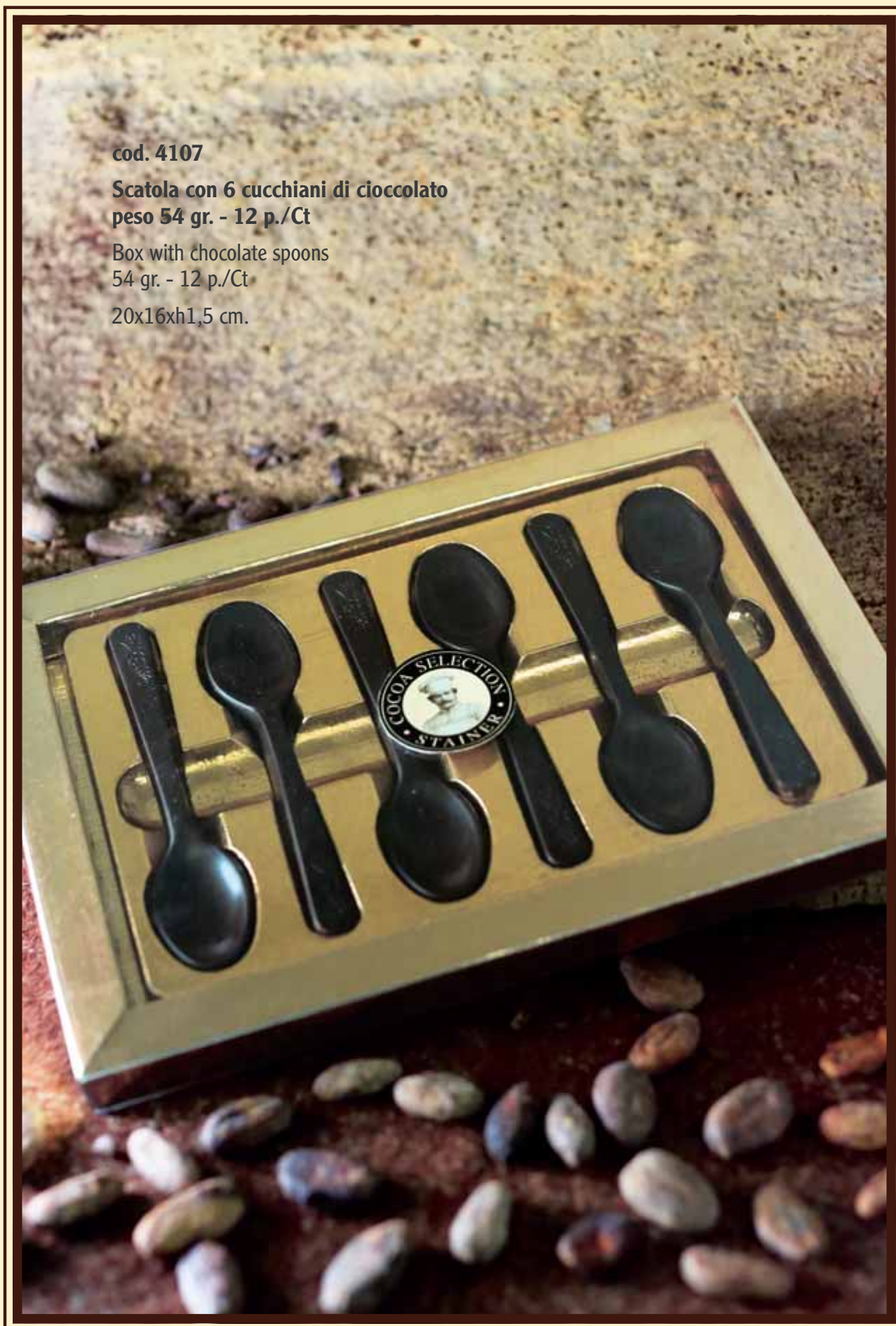


cod. 4107

**Scatola con 6 cucchiani di cioccolato
peso 54 gr. - 12 p./Ct**

Box with chocolate spoons
54 gr. - 12 p./Ct

20x16xh1,5 cm.

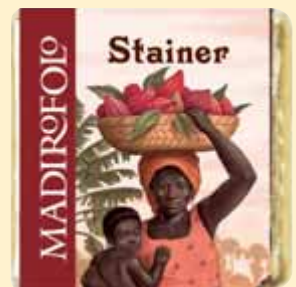
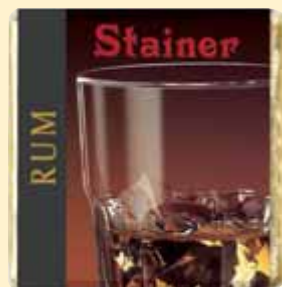




cod. 1510

Scatola Napolitains assortiti - 12 P./Ct 72 gr

Assorted Napolitains box - 12 p./Ct 2.54 oz



cod. 4081

Scatola bassotti praline assortite
peso unitario 60 gr - 12 p./Ct

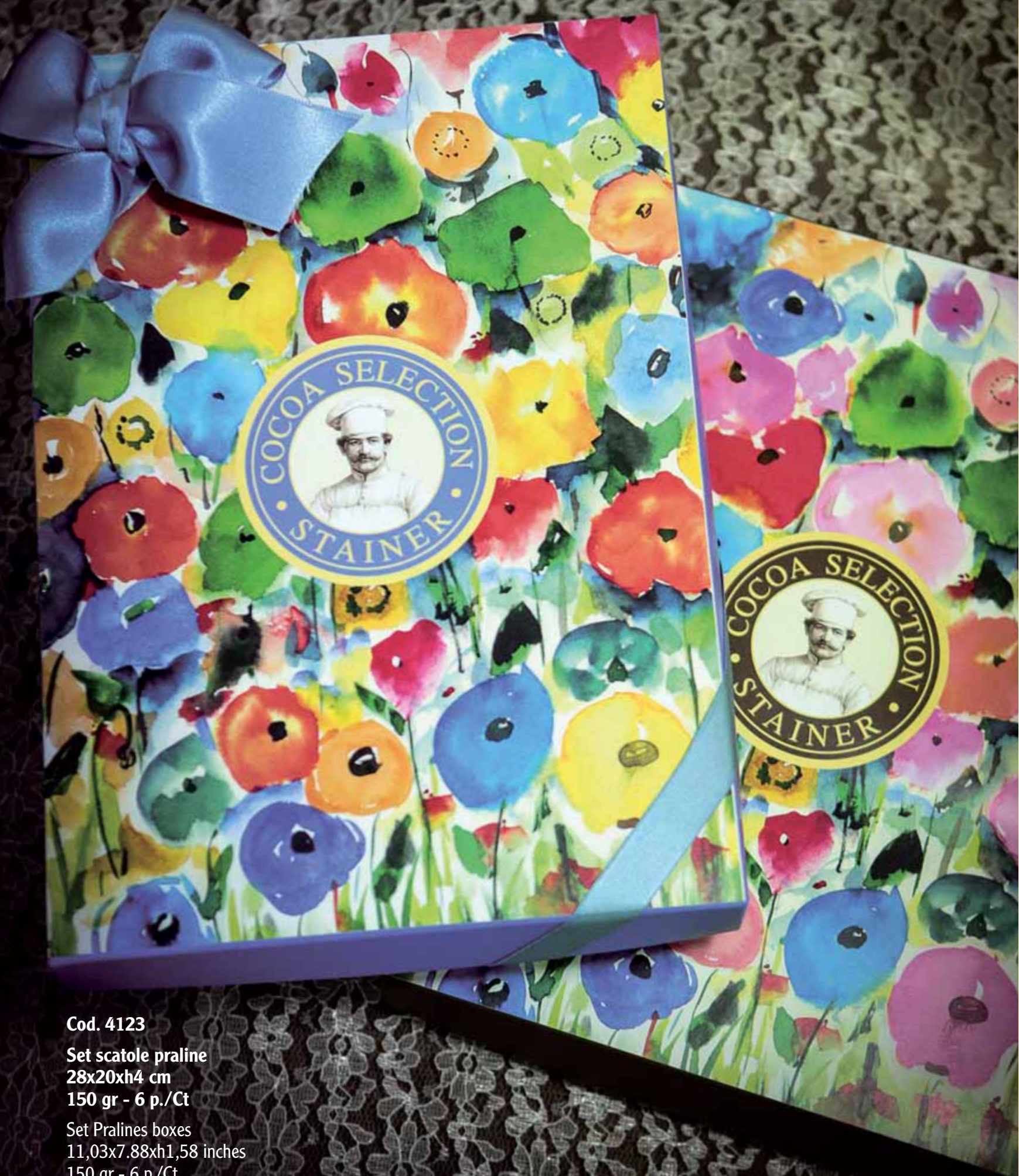
Basset hound box with assorted pralines
60 gr. each - 12 p./Ct

15x11,5x3 cm.



SCATOLA FLOREALE PRALINE

PRALINES FLORAL BOX



Cod. 4123

Set scatole praline

28x20xh4 cm

150 gr - 6 p./Ct

Set Pralines boxes

11,03x7,88xh1,58 inches

150 gr - 6 p./Ct

Cod. 4122

Scatola floreale con praline
9,5x28,5x4 cm - 120 gr - 10 p./Ct

Set Pralines boxes
9,5x28,5x4 cm - 120 gr - 10 p./Ct





cod.4065

Scatola Cioccolatini assortiti
6 p./Ct - 200 gr.

Assorted squared chocolate gift box
6 p./Ct - 200 gr.

24,5x16,5x4 cm



VETRINA FLOREALE

Cod. 923

Cod. 4123



Cod. 4122

PROMOZIONE

1 conf. Cod. 4122

+

1 conf. cod. 4123

+

1 conf. cod.4065

IN OMAGGIO 10 TAVOLETTE AL LAMPONE 50 GR.

cod.4065



cod. 4111

Astuccio Nerone (3 colori assortiti)

8 p./Ct - 100 gr.

"Nerone" boxes (3 assorted color)

8 p./Ct - 100 gr.

7x7xh21 cm.



cod. 4110

Astuccio Stainer Blu (3 colori assortiti)
8 p./Ct - 100 gr.

"Stainer Blu" boxes (3 assorted color)
8 p./Ct - 100 gr.

7x7xh21 cm.





cod. 4109

Scatola texture cacao praline assortite
peso 90 gr. - 9 p./Ct

Texture box with assorted pralines
90 gr. - 9 p./Ct

18,5x18,5x3 cm.





cod. 4121

Scatola praline assortite
6p./Ct - 250 gr.

Praline box
6p./Ct - 250 gr.

25x25xh3,5 cm



PROMOZIONE

1 conf. Cod. 4109

+

1 conf. cod. 4121

+

1 conf. cod.4110 o 4111

**IN OMAGGIO 20 PREPARATI
PER CIOCCOLATA IN TAZZA CLASSICA**

Cod. 4109



VETRINA TEXTURE

Cod. 922

Cod. 4121



Cod. 4110



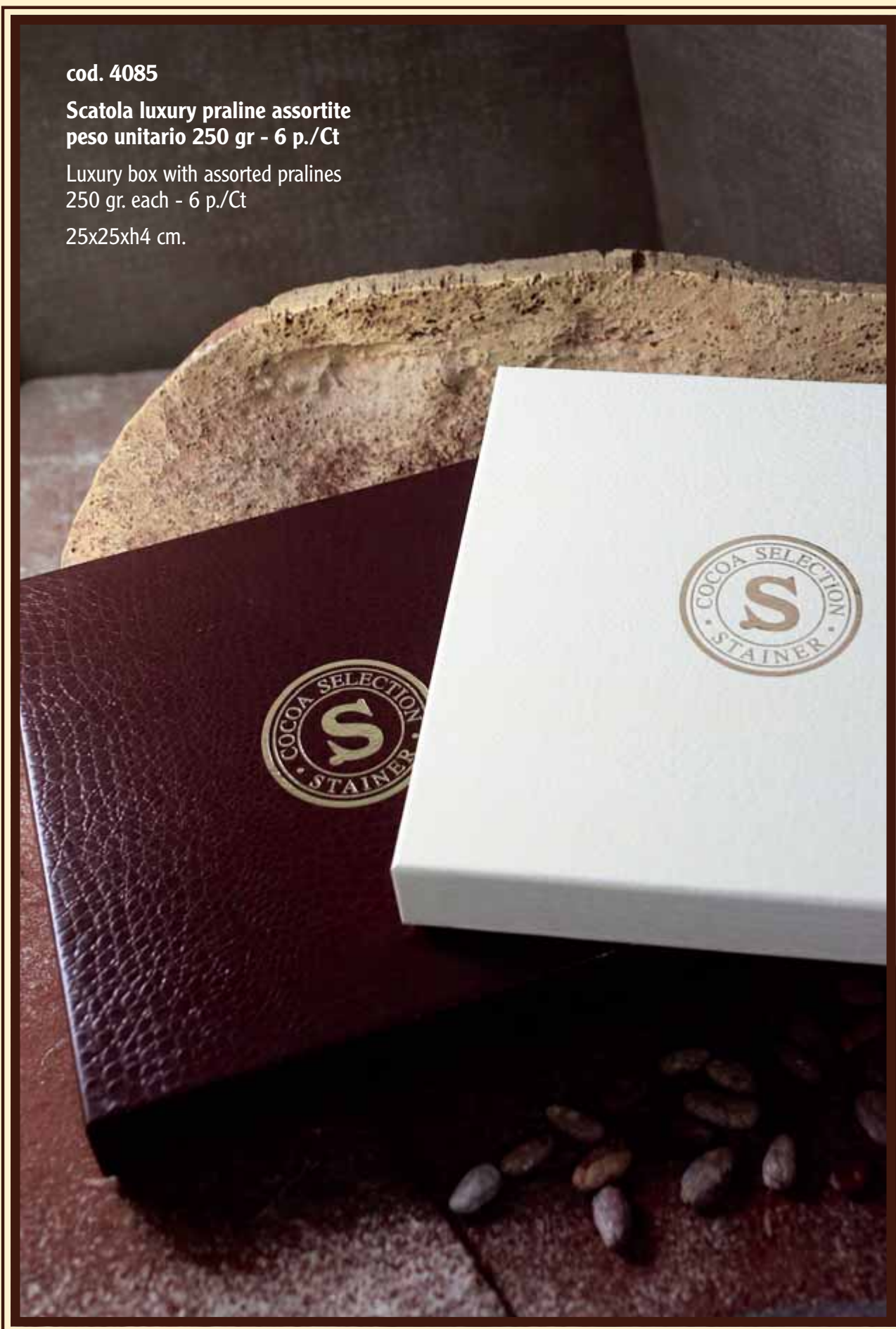
Cod. 4111

cod. 4085

Scatola luxury praline assortite
peso unitario 250 gr - 6 p./Ct

Luxury box with assorted pralines
250 gr. each - 6 p./Ct

25x25x4 cm.



cod. 4084

Scatola luxury praline assortite
peso unitario 150 gr - 6 p./Ct

Luxury box with assorted pralines
150 gr. each - 6 p./Ct

24,5x16,5x4 cm.



cod. 1537

Scatola Cioccolatini Notturmo

200 gr - 6 p./ Ct

Assorted squared Notturmo chocolate gift box

7.05 oz - 6 p/cart.

28x20x4 cm.



cod. 1533

Cioccolatini sfusi Twin
Peso 3 Kg.

cod. 1532

Cioccolatini sfusi Dark
Peso 3 Kg.

NATALE CON I TUOI

CHRISTMAS



cod. 4128

Segnaposto bijoux portatovagliolo con dragee - 50 gr. 12 p./Ct.

Placeholder bijoux napkin ring with dragee - 50 gr. 12 p./Ct.



Cod. 4016

Scatola praline assortite

52x20,5xh3,5 cm

6 p./Ct - 300 gr.

Colore: Rosso

Praline box

52x20,5xh3,5 cm

6 p./Ct - 11,64 oz

Color: Red

SCATOLA PRALINE ASSORTITE

ASSORTED PRALINES BOXES



Cod. 4013

Set scatole praline

Colore rosso

28x20xh4 cm

150 gr - 6 p./Ct

Set Pralines boxes

Color Red

11,03x7.88xh1,58 inches

5,82 oz - 6p./Ct



Cod. 4125

**Scatola praline assortite
con spilla bijoux
52x20,5xh3,5 cm
6 p./Ct - 300 gr.
Colore: Rosso**

Praline box with bijoux
52x20,5xh3,5 cm
6 p./Ct - 11,64 oz
Color: Red

Cod. 4124

**Set scatole praline
Colore rosso con spilla bijoux
28x20xh4 cm
150 gr - 6 p./Ct**

Set Pralines boxes
Color Red with bijoux
11,03x7.88xh1,58 inches
5,82 oz - 6p./Ct



Cod. 4126
Set scatole praline
Texture oro
23,5x19xh3,5 cm
120 gr - 6p./Ct
Set Pralines boxes
Gold texture
23,5x19xh3,5 cm
120 gr - 6p./Ct

cod. 4127

Astuccio oro Stainer Blu
8 p./Ct - 100 gr.

“Stainer Blu” gold boxes
8 p./Ct - 100 gr.

7x7xh21 cm.



VETRINA ROSSA

Cod. 920

Cod. 4016

Cod. 4124

Cod. 4126

Cod. 4127

PROMOZIONE

1 conf. Cod. 4124
 + 1 conf. cod. 4016
 + 1 conf. cod. 4126
 + 1 conf. cod. 4127

IN OMAGGIO 20 TAVOLETTE GOLD GOURMET 50 GR.

cod. 6012

Folletto tessuto con cioccolatini - 50 gr. - 8 p./Ct

Elf with chocolates - 50 gr. - 8 p./Ct

h. 18,5 cm



cod. 6011

Sciatore con cioccolatini - 50 gr. - 8 p./Ct

Skier with chocolates - 50 gr. - 8 p./Ct

h. 16 cm



cod. 4129

Renna con cioccolatini - 50 gr. - 6 p./Ct

Reindeer with chocolates - 50 gr. - 6 p./Ct

h. 25 cm



cod. 4097

Barattolo vetro con cioccolatini assortiti
6 p./Ct - 150 gr.

Glass gallipot with assorted chocolates
6 p./Ct - 150 gr.




VETRINA DI NATALE

Cod. 924

PROMOZIONE

1 conf. Cod. 4127
+ 1 conf. cod. 4129
+ 1 conf. cod. 6012
+ 1 conf. cod. 6011

IN OMAGGIO 2 ELFO GIGANTE Cod. 3043 (h. 70cm)



cod. 4129

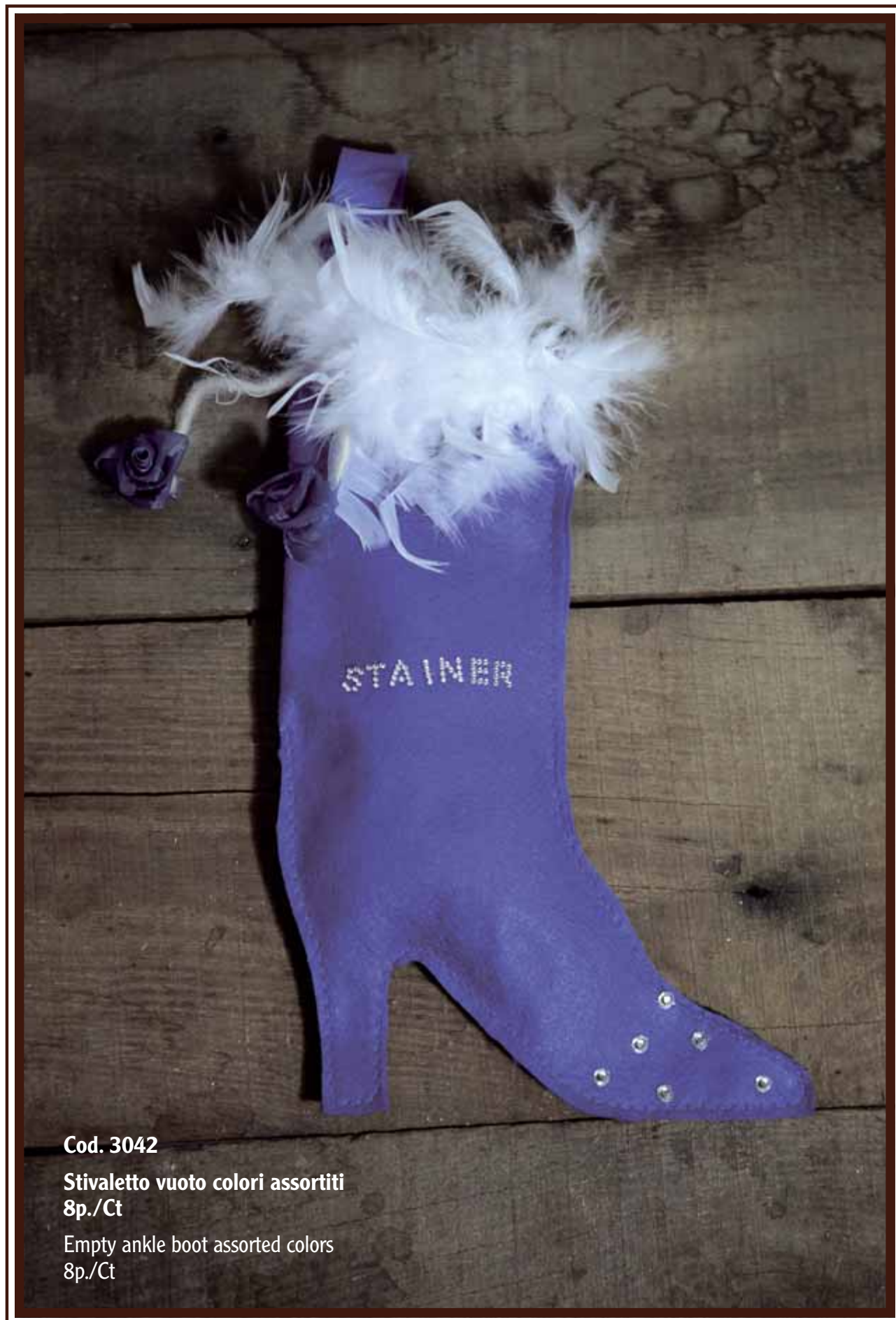
cod. 6012

cod. 3043



cod. 6011

STIVALETTO DELLA BEFANA



Cod. 3042

Stivaletto vuoto colori assortiti
8p./Ct

Empty ankle boot assorted colors
8p./Ct



Cod. 4130

Stivaletto befana con dolci
6 p./Ct - 150 gr.

Epiphany ankle boot with sweets
6 p./Ct - 150 gr.



Dolci della Casa

Pronti in pochi minuti senza cottura!



PREPARATI LIOFILIZZATI PER MOUSSE, BUDINI E CREME

Soffici e cremosi, dal gusto pieno e avvolgente, si prestano bene come intermezzo pomeridiano o come gradevole fine pasto.

Si preparano senza cottura, dopo 4-5 minuti di miscelazione con frusta elettrica si ripongono in frigo per 30 minuti prima di servire.

Soft and creamy with an intense taste; ready in 4-5 minutes just using a whisk

PREPARATI PER DESSERTS SENZA ZUCCHERO (SENZA COTTURA)

SUGAR FREE DESSERT - POWDER MIXTURE (WITHOUT COOKING)



Si tratta di prodotti gustosi come quelli tradizionali. Dolcificati con Maltitolo, hanno un basso potere calorico, in media 69 Kcal. a porzione. Ideale per chi segue una dieta ipocalorica o per diabetici.

Delicious dessert sweetened with Maltitol sugar and with a low energetic power - average of 69 Kcal per portion. Perfect for those consumers who follow a diet and for diabetic people.

cod. 860

**Espositore Desserts
Senza Zucchero
4 referenze - 40 p./Ct**

Sugar free dessert display
4 referenze - 40 p./Ct

cod. 711

Bavarese Arancia e Cannella
Bavarian with orange
and cinnamon

cod. 971

Panna cotta

cod. 713

Budino al cioccolato
Chocolate dessert

cod. 969

Crema Catalana
Catalan cream

**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units

PREPARATI PER GELATO (SENZA GELATIERA)

*ICE CREAM -POWDER MIXTURE
(WITHOUT ICE-CREAM MAKER)*



Stainer

Si preparano senza gelatiera,
pronti dopo 1 ora di
permanenza in freezer. Morbidi
e cremosi, hanno il gusto del
gelato genuino fatto in casa.

Easy to prepare and ready after 1
hour in the freezer;
soft and creamy with the genuine
taste of the home-made ice cream.

cod. 990

Espositore Gelati
40 p./Ct - 4 referenze

Ice cream display
40 p./Ct - 4 referenze

cod. 941

Gelato al Cioccolato
Chocolate ice cream

cod. 942

Gelato alla Crema
Plain ice cream

cod. 943

gelato ai Frutti di bosco
Red fruit ice cream

cod. 946

Gelato allo Yogurt
Yogurt ice cream

**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units



PREPARATI PER SORBETTI

SORBET - POWDER MIXTURE



**Si preparano
con ghiaccio e latte.
Per rafforzare il gusto si può
aggiungere un cucchiaino di
succo di limone, pompelmo,
mandarino ecc. nei rispettivi
preparati.**

Simply prepare them with ice
and milk - to have a stronger taste,
please add a spoon of lemon,
grapefruit or tangerine juice.

cod. 928

Espositore Sorbetti
4 referenze - 40 p./Ct

Sorbet display
4 referenze - 40 p./Ct

cod. 956

Sorbetto al Mandarino
Mandarin sorbet

cod. 955

Sorbetto ai Frutti di Bosco
Red fruit sorbet

cod. 978

Sorbetto alla Mela Verde
Green apple sorbet

cod. 976

Sorbetto al Limone
Lemon sorbet

**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units



PREPARATI PER MOUSSE (SENZA COTTURA)

MOUSSE - POWDER MIXTURE (WITHOUT COOKING)



cod. 929

Espositore Mousse
60 p./ Ct - 6 referenze

Mousse display
60 p./Ct - 6 referenze

cod. 982

Mousse al Cioccolato
Chocolate mousse

cod. 983

Mousse al Caffè
Coffee mousse

cod. 987

Mousse al Torroncino
Nougat mousse

cod. 986

Mousse ai Frutti di bosco
Red fruit mousse

cod. 892

Mousse allo Zabaione
Egg nog mousse

cod. 984

Mousse al Limone
Lemon mousse



**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units

PREPARATI PER DESSERTS (SENZA COTTURA)

DESSERT - POWDER MIXTURE (WITHOUT COOKING)



Dal gusto fresco e gradevole. Con semplici decorazioni diventano desserts unici da assaporare alla fine di un pasto importante. Si preparano senza cottura, dopo 3-4 minuti di miscelazione nel mixer si ripongono in frigo per un ora circa.

With a fresh and unique taste, ready in 3-4 minutes just using the mixer.

cod. 927

Espositore dessert
6 referenze - 60 p./Ct

Dessert display
6 referenze - 60 p./Ct

cod. 962

Crema Catalana
Catalan cream

cod. 964

Crema Caramel
Crème caramel

cod. 963

Bavarese Arancia e Cannella
Orange and cinnamon bavarian

cod. 981

Bûnet

cod. 872

Budino al Cioccolato
Chocolate dessert

cod. 980

Panna Cotta



**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units

PREPARATI PER DESSERT ALCOLICI

POWDER MIXTURE FOR ALCOHOLIC DESSERT

Stainer

**Nuvole di
Birra**

Aggiungi al preparato la
tua birra preferita

preparazione 3 minuti
senza cottura

6 porzioni



Stainer

**Nuvole di
Brut**

Aggiungi al preparato il
tuo brut preferito

preparazione 3 minuti
senza cottura

6 porzioni



Stainer

**Nuvole di
Vino**

Aggiungi al preparato il
tuo vino preferito

preparazione 3 minuti
senza cottura

6 porzioni



Stainer

**Nuvole di
Grappa**

Aggiungi al preparato la
tua grappa preferita

preparazione 3 minuti
senza cottura

6 porzioni



Stainer



**Con questa gamma di preparati,
Stainer propone un'occasione
inedita per degustare
in un dessert il vostro vino
o liquore preferito.**

With this range of prepared products, Stainer offers a fabulous opportunity to taste your favourite wine and liquor in only one dessert.

cod. 5030

Espositore mousse alcoliche
4 referenze - 40 p./Ct

Mousse with liquor display
4 referenze - 40 p./Ct

cod. 5031

Mousse al vino rosso
Red wine mousse

cod. 5032

Mousse al brut
Brut mousse

cod. 5033

Mousse alla birra
Beer mousse

cod. 5034

Mousse alla grappa
Grappa mousse

**Ogni singola referenza
è disponibile
in confezioni da 20 pz.**

Every carton contains 20 units





PREPARATI PER FRAPPÈ

FRAPPÈ - POWDER MIXTURE

Si preparano nel mixer con acqua e latte.

To prepare with water and milk.



Disponibili nei gusti:

Cod.

- 814 Frappè fragola
- 820 Frappè ciliegia
- 818 Frappè lampone e zenzero
- 816 Frappè frutti di bosco
- 815 Frappè menta
- 821 Frappè frutti tropicali
- 813 Frappè banana
- 819 Frappè pesca
- 811 Frappè cioccolato
- 812 Frappè caffè
- 817 Frappè nocciola
- 810 Frappè vaniglia

Cod. 809

Espositore Frappè
peso unitario 35 gr
192 p./Ct - 12 referenze



Available in the following flavors:

Cod.

- 814 Strawberry
- 820 Cherry
- 818 Raspberry and ginger
- 816 Red fruit
- 815 Mint
- 821 Exotic fruits
- 813 Banana
- 819 Peach
- 811 Chocolate
- 812 Coffee
- 817 Hazelnut
- 810 Vanilla

Cod. 809

Display frappè
weight 1.23 oz each
192 p./Ct - 12 flavours



Ogni singola referenza è disponibile in confezione da 16 pezzi.

Every single reference is available in pack of 16 pieces.

Stainer



FRAPPE'

<p>FRAPPE ALLA BANANA</p>	<p>FRAPPE ALLA NOCCIOLA</p>	<p>FRAPPE ALLA CILIEGIA</p>	<p>FRAPPE ALLA MENTA</p>
<p>FRAPPE ALLA VANIGLIA</p>	<p>FRAPPE AI FRUTTI DI BOSCO</p>	<p>FRAPPE ALLA PESCA</p>	<p>FRAPPE AL LAMPONE E ZENZERO</p>
<p>FRAPPE ALLA FRAGOLA</p>	<p>FRAPPE CAFFÈ E VANIGLIA</p>	<p>FRAPPE AI FRUTTI TROPICALI</p>	<p>FRAPPE AL CIOCCOLATO</p>



cod. 4102

Annaffiatoio metallo con gelatine
180 gr - 6 p./ Ct

Water can with jellies
180 gr - 6 pcs/cart.

Ø9xh12 cm.



cod. 4087

Barattolo vetro con gelatine
200 gr - 6 p./ Ct

Glass pot with jellies
200 gr - 6 pcs/cart.

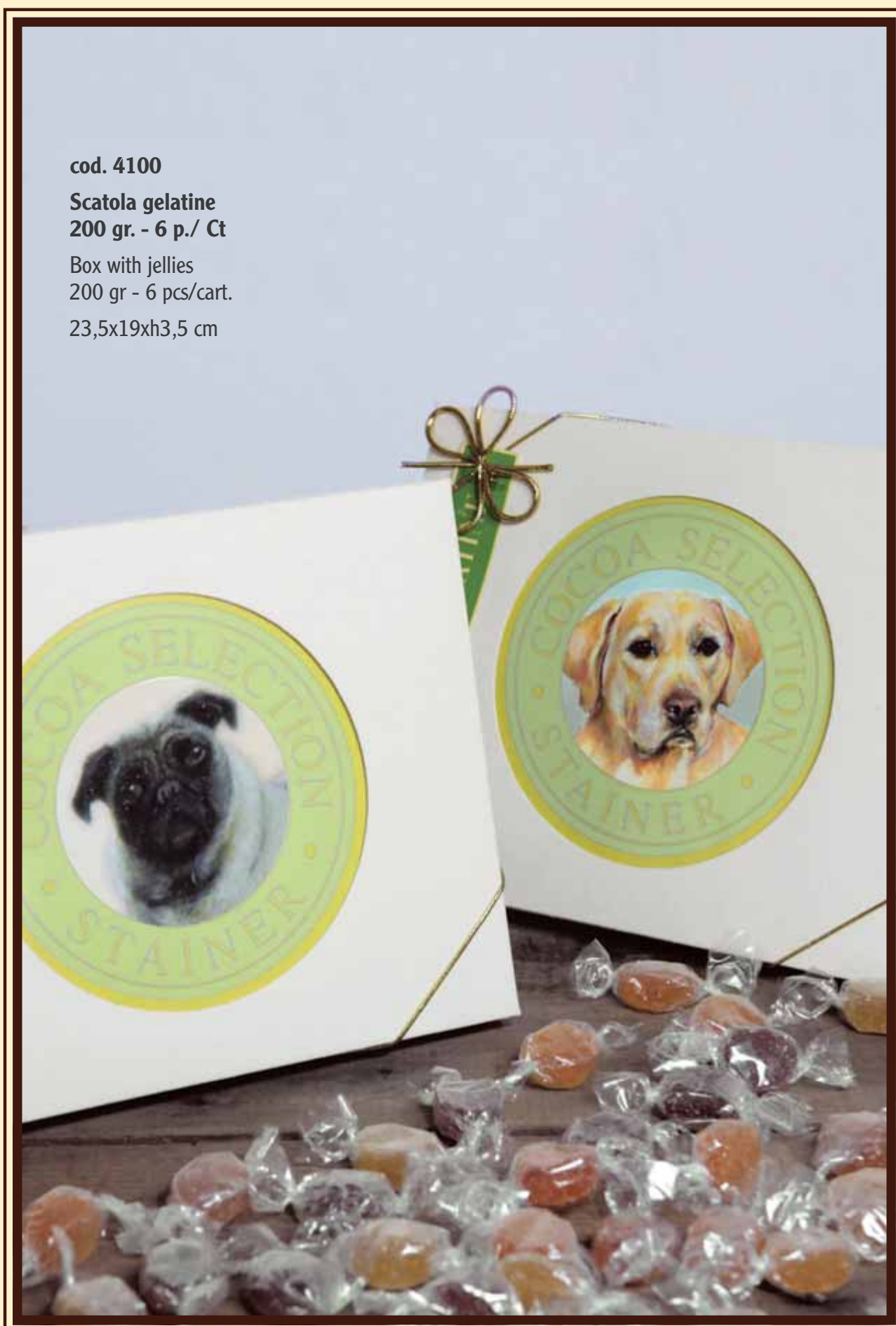


cod. 4100

Scatola gelatine
200 gr. - 6 p./ Ct

Box with jellies
200 gr - 6 pcs/cart.

23,5x19xh3,5 cm





cod. 2086

Scatola gelatine/Jellies box

Misure/Measures: 21,5x11,5x4,5 cm

Peso/Weight: 200gr

Pz./Ct.: 10



cod. 4099

Vaso di latta con gelatine
180 gr. - 6 p./Ct

Metal pot with jellies
180 gr. each - 6 p./Ct



cod. 4101

Portavaso latta con gelatine
250 gr. - 6 p./Ct

Metal undervase with jellies
250 gr. each - 6 p./Ct



