



QVC Italia – Foglio Ingredienti

Brand	Andrea Stainer
Nome del prodotto o del Kit	Kit 4 confezioni di mousse/semi freddo in 2 gusti a scelta
Peso Netto complessivo	360 Grammi/390 grammi

Torroncino/Zabaione

MOUSSE-SEMIFREDDO GUSTO TORRONCINO - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del latte), panna in polvere, pasta di nocciole, granella di nocciole, gelatina alimentare, aromi, colorante: zucchero bruciato (E150). Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per 60 minuti. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene un semifreddo. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica o minipimer.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
the finished product * provides 6 portions and contains:

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	732 kJ 175 kcal	416 kJ 99 kcal	5
Grassi/fats	8,6 g	4,9 g	7
di cui grassi saturi/of which saturated fats	4,1 g	2,3 g	12
Carboidrati/carbohydrates	19,3 g	10,9 g	4
di cui zuccheri/of which sugars	18,8 g	10,6 g	12
Proteine/protein	4,9 g	2,8 g	6
Sale/salt	0,1 g	0,06 g	1

(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kJ/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kJ/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da: /produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Novoleto - Pontremoli (MS) - Italia
Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entra nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione

Best before: see bottom of package



90 g e





QVC Italia – Foglio Ingredienti

MOUSSE-SEMIFREDDO GUSTO ZABAIONE - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del **latte**), gelatina alimentare, aromi, colorante: beta-carotene. Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per 60 minuti. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene un semifreddo. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA** e **SEDANO**.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica o minipimer.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
*the finished product * provides 6 portions and contains:*

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	657 kJ 156 kcal	377 kJ 90 kcal	5
Grassi/fats	4,9 g	2,8 g	4
di cui grassi saturi/of which saturated fats	3,8 g	2,2 g	11
Carboidrati/carbohydrates	24 g	13,8 g	5
di cui zuccheri/of which sugars	21,4 g	12,3 g	14
Proteine/protein	4,0 g	2,3 g	5
Sale/salt	0,09 g	0,05 g	1



(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kJ/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kJ/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da: /produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Navoleto - Pontremoli (MS) - Italia

Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entra nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione



Cacao/caffè

MOUSSE-SEMIFREDDO AL CACAO - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, oli vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del **latte**), (Cacao min 30%) cacao in polvere: 16%, **panna** in polvere, gelatina alimentare, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per 60 minuti si ottiene una mousse al cacao. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene un semifreddo al cacao. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION**

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
the finished product * provides 6 portions and contains:

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	675 kj 156 kcal	377 kj 90 kcal	5
Grassi/fats	4,9 g	2,8 g	4
di cui grassi saturi/of which saturated fats	3,8 g	2,3 g	11
Carboidrati/carbohydrates	24,0 g	13,8 g	5
di cui zuccheri/of which sugars	21,4 g	12,3 g	14
Proteine/protein	4,0 g	2,3 g	5
Sale/salt	0,09 g	0,05 g	1



100g e

(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kj/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kj/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da: /produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Novoleto - Pontremoli (MS) - Italia
Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entra nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione

Best before: see bottom of package



100g e



MOUSSE-SEMIFREDDO AL CAFFÈ - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del latte), panna in polvere, gelatina alimentare, amido modificato: E1422, caffè liofilizzato 3%, aroma naturale di caffè, colorante: zucchero bruciato. Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per 60 minuti così si otterrà una mousse al caffè. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene un semifreddo al caffè. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SOIA e SEDANO.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica o minipimer.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION**

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
the finished product * provides 6 portions and contains:

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	675 kJ 156 kcal	377 kJ 90 kcal	5
Grassi/fats	4,9 g	2,8 g	4
di cui grassi saturi/of which saturated fats	3,8 g	2,3 g	11
Carboidrati/carbohydrates	24,0 g	13,8 g	5
di cui zuccheri/of which sugars	21,4 g	12,3 g	14
Proteine/protein	4,0 g	2,3 g	5
Sale/salt	0,09 g	0,05 g	1

(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kJ/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kJ/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da: /produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Novoleto - Pontremoli (MS) - Italia
Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entro nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione

Best before: see bottom of package



95 g e



Frutti di bosco/limone

MOUSSE-SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del **latte**), destrosio, **panna** in polvere, gelatina alimentare, frutti di bosco in polvere (1%), coloranti: barbabietola rossa e enocianina, aroma naturale di frutti di bosco correttore d'acidità: acido citrico (E330). Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per almeno 30 minuti. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene una mousse ai frutti di bosco. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
the finished product * provides 6 portions and contains:

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	675 kj 156 kcal	377 kj 90 kcal	5
Grassi/fats	4,9 g	2,8 g	4
di cui grassi saturi/of which saturated fats	3,8 g	2,3 g	11
Carboidrati/carbohydrates	24,0 g	13,8 g	5
di cui zuccheri/of which sugars	21,4 g	12,3 g	14
Proteine/protein	4,0 g	2,3 g	5
Sale/salt	0,09 g	0,05 g	1

(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kj/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kj/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da: / produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Novoleto - Pontremoli (MS) - Italia
Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entra nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione

Best before: see bottom of package



90 g e



MOUSSE-SEMIFREDDO AL LIMONE - Preparato per dessert - 6 porzioni

INGREDIENTI: zucchero, preparato montante in polvere (sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di palma, emulsionanti: E471, E472a, proteine del **latte**), gelatina alimentare, olio essenziale di limone (0,5%), acido citrico (E330). Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

PREPARAZIONE: ❶ versare il contenuto della busta in un recipiente, aggiungere 250 ml di latte freddo parzialmente scremato. Montare il tutto con una frusta elettrica per 4-5 minuti. ❷ Versare il composto in coppette e riporre in frigo per 60 minuti. Se riposto in freezer per 60 minuti si ottiene un semifreddo. Il prodotto pronto deve essere conservato in frigo e consumato preferibilmente entro 24 ore. Per una perfetta riuscita del dessert è necessario attenersi alle istruzioni d'uso.

IMPORTANTE: usare solo la frusta elettrica.

Modalità di conservazione del preparato in polvere: luogo fresco ed asciutto
Storage: in a cool and dry place.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION**

Il prodotto pronto * fornisce 6 porzioni e contiene
the finished product * provides 6 portions and contains:

Valori medi/average values	Per 100 g	Per porzione/per portion (**)	
Valore energetico/energetic value	657 kJ 156 kcal	377 kJ 90 kcal	5
Grassi/fats	4,9 g	2,8 g	4
di cui grassi saturi/of which saturated fats	3,8 g	2,2 g	11
Carboidrati/carbohydrates	24 g	13,8 g	5
di cui zuccheri/of which sugars	21,4 g	12,3 g	14
Proteine/protein	4,0 g	2,3 g	5
Sale/salt	0,09 g	0,05 g	1



90g e

(*) Preparato secondo le istruzioni
prepared according to instructions

(**) Assunzione di riferimento di un adulto medio
(8400 kJ/2000 kcal)/reference intake for
an average adult man (8400 kJ/2000 kcal)

L'immagine sull'astuccio, rappresenta un suggerimento di preparazione.

Prodotto e confezionato da:/produced and packaged by:

ANDREA STAINER negli stabilimenti in Loc. Novoleto - Pontremoli (MS) - Italia

Tel. +39 0187 830091 - info@stainerchocolate.it

Entra nel sito www.stainerchocolate.it e scopri tutti i nostri prodotti

Visit the site www.stainerchocolate.it to discover all our products

Lotto e da consumarsi preferibilmente entro il vedi fondo della confezione

Best before: see bottom of package



90g e

