



# MAILÄNDER HANDWERKSKUNST

Profitieren Sie von über 75 Jahren Erfahrung des italienischen Marktführers, bindi- Fantasia nel Dessert.

### Authentizität

Viele unserer Produkte werden auch heute noch in Handarbeit produziert.

# Ursprung

Unsere Produkte werden traditionell bei bindi in der Mailänder Manufaktur hergestellt.

### Genuss

Unser Geschmack zeichnet sich durch die Verwendung hochwertiger Rohstoffe und perfekt abgestimmter Rezepturen aus.

# Exklusivität

Alle Produkte von bindi - Fantasia nel Dessert sind exklusiv für Hotellerie und Gastronomie bestimmt.

# UNSERE VIELFALT

Tauchen Sie ein in die Welt der Spezialitäten von bindi DEUTSCHLAND.

Dessert Einzelportionen	4-15
Italienische Klassiker	16-19
Patisserie Spezialitäten	20-29
Halbgefrorene Desserts	30-37
Eis Einzelportionen	38-43
Eis	44-49
Croissants	50-53
Herzhafte Snacks und Pizza	54-59
Produktübersicht	60-63



Der krönende Abschluss eines Menüs ist immer das Dessert. Damit bleibt eine Veranstaltung oder ein genussvoller Abend in bester Erinnerung. Leider ist ein perfekt inszeniertes Dessert meist sehr zeit- und personalintensiv. Wir bieten hier die optimalen Lösungen.

• Ob cremig, schokoladig, fruchtig oder als attraktive Variante im Glas - Sie haben eine ldee für Ihr Dessert, wir haben das passende Produkt.

• Das perfekte Soufflé ist die hohe Schule der Patisserie. Mit bindi können Sie Ihren Gästen das beliebte Dessert a'la minute servieren.

Vielfalt, Kalkulationssicherheit durch Einzelentnahme, bei konstant höchster Qualität sind Argumente die überzeugen.

# READY TO GO

# So geht Mise en Place, auf Italienisch!

Entdecke eine Auswahl unserer hochwertigen TK-Desserts, die dich jetzt in deinem Geschäft unterstützen:

- praktische Einzelportionen
- authentisch italienische Rezepturen, hergestellt in der Mailänder Manufaktur
- tiefgekühlte Lagerung
- attraktive Verpackungseinheiten, für vielfältige Bevorratung
- servierfertig in maximal 60 Sekunden, also keine Überhänge, kein Verlust



# Ready in 60 Seconds:

Einfache und gelingsichere Zubereitung. Tiefgekühlt ca. 60 Sekunden bei ca. 800 Watt in der Mikrowelle.



### Ready to Serve:

Auspacken, nach Wunsch anrichten und direkt schicken.



# Ready for Delivery:

Aus der Tiefkühlung direkt in den Außer-Haus-Verkauf. Ohne zusätzlich benötigte Verpackung!





# 14 0158 **Babà Hefegebäck neapolitanischer Art**Hefekuchen | Rumgeschmack

ZY

Karton: 900 g | 8 Portionen à 112,5 g



# 14 1196 Panna Cotta con Caramello Pannacotta mit Karamellsauce Sahne | Karamell

X

Karton: 1.320 g | 12 Portionen à 110 g



# 14 1035 **Cassatina**Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen Biskuit | Ricotta | Marzipan

Karton: 1.200 g | 12 Portionen à 100 g

# DESSERT EINZELPORTIONEN



14 0575

# Cannolo Siciliano

Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art

Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

Karton:

1.200 g | 10 Portionen à 120 g



14 0574

# Mini Cannolo Siciliano

Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art

Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

Karton:

504 g | 18 Portionen à 28 g



# **Petits Fours Selection**

62 erlesene Patisserie-Petits Fours



Karton: 895 g | 62 Stück

 $\mathsf{G}$ 



14 0576

Mono Delizia Limone Biskuitdessert mit Zitronencreme

Biskuit | Zitronencreme





14 022

Pasticciotto alla Crema

Gefülltes Patisseriecreme-Mürbeteig-Gebäck

Mürbeteig | Patisseriecreme

		(0)
Karton:	2.300 g   20 Portionen à 115 g	
Zubereituna:	tiefaekühlt ca. 60 Sek. in der Mikrowelle	



14 0655

Scrigno Mele e Mandorle

Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen

Blätterteig | Mandelcreme | Apfel



# DESSERT EINZELPORTIONEN



14 0474

Piramide al Cioccolato

Schokoladen-Pyramide

Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

Karton: 390 g | 6 Stück à 65 g



14 2466

Mono Sacher

Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art

Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

Karton: 810 g | 9 Stück à 90 g



14 068

Cupolina al Cioccolato Croccante

Schokobiskuit-Dessert mit Haselnussfüllung

Kakaobiskuit | Haselnusscreme | Schokolade | Haselnuss

Karton: 570 g | 6 Stück à 95 g



### 14 0137

# Mono Cremoso al Cioccolato

Schokoladen-Creme-Törtchen

Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

Karton:

1.440 g | 12 Stück à 120 g



### 14 2578

# Mono Cremoso al Pistacchio

Pistazien-Creme-Törtchen

Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

Karton:

900 g | 9 Stück à 100 g



### 14 2579

# Mono Cremoso ai Frutti Rossi

Waldfrucht-Creme-Törtchen

Roter Biskuit | Vanille | Waldfruchtsauce | weiße Schokolade

Karton:

990 g | 9 Stück à 110 g

# DESSERT EINZELPORTIONEN



### 14 2590

# Mousse Cioccolato Bianco

Weiße Schokoladenmousse

Weiße Schokoladenmousse | Sauerkirschen | Erdbeer | Cassis

480 g | 6 Stück à 80 g Karton:



### 14 0682

# Mono Ricotta e Pere

Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

Karton:

570 g | 6 Stück à 95 g



# Mono Ricotta e Cioccolato

Ricotta-Schokoladen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Schokolade

Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g



14 3687 **Soufflé al Cioccolato** Dunkles Schokoladensoufflé

	1	<u> </u>
Karton:	1.200 g   12 Stück à 100 g	
Zubereitung:	Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett	



14 0277 **Soufflé al Cioccolato Bianco** Weißes Schokoladensoufflé

	(6)	$\bigcirc$
(arton:	1.200 g   12 Stück à 100 g	
Zubereituna:	Ofen oder Mikrowelle. Details siehe Etikett	



Soufflé Black & White

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

		<b>O</b>
Karton:	1.200 g   12 Stück à 100 g	
Zubereitung:	Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett	

# DESSERT EINZELPORTIONEN



14 0144 **Soufflé al Pistacchio**Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern





14 2378 **Soufflé al Cioccolato e Caramello**Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

Karton:	1.080 g   12 Stück à 90 g
Zubereitung:	Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett

# Soufflés a la minute!

Die Zubereitung unserer Soufflés ist denkbar einfach. Sie können entweder aufgetaut oder tiefgekühlt im Ofen oder in der Mikrowelle zubereitet werden.

# Mikrowelle (800 Watt):

tiefgekühlt ohne Alumanschette: ca. 45 Sek. erwärmen aufgetaut ohne Alumanschette: ca. 25 Sek. erwärmen

# Ofen (180° C, vorgeheizt):

tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min. aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.





### 14 0881

# Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco

Crème brûlée mit Waldfrüchten

Himbeer | Vanille | Karamell | Waldbeeren | wiederverwendbares Glas



Karton: 1.080 g | 9 Stück à 120 g



### 14 0134

# Coppa Crema Amarena

Stracciatellacreme mit Amarenakirschen

Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | wiederverwendbares Glas



Karton: 990 g | 9 Stück à 110 g



### 14 1987

# Coppa Crema Catalana

Katalanische Creme

Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | wiederverwendbares Glas



Karton: 1.260 g | 9 Stück à 140 g

# DESSERT EINZELPORTIONEN



### 14 0233

# Coppa Mascarpone e Lamponi

Mascarponecreme mit Himbeeren

Biskuit | Himbeeren | Mascarpone | Pistazien | wiederverwendbares Glas



Karton: 810 g | 9 Stück à 90 g



### 14 0650

# Catalana in Coccio

Katalanische Creme

Katalanische Creme | brauner Zucker zum Karamellisieren | wiederverwendbare Tonschale



Karton: 920 g | 8 Stück à 115 g

# Ready for Delivery:

Aus der Tiefkühlung direkt in den Außer-Haus-Verkauf. Ohne zusätzlich benötigte Verpackung!



# WIR LIEFERN DIE BASIS FÜR IHRE KREATIVITÄT



# Gemeinsam servieren wir Highlights!

Denn mit nur wenigen Handgriffen können Sie unsere Produkte individuell verfeinern oder inszenieren. Außergewöhnliche Anrichteweisen oder individuelle Schnitttechniken – probieren Sie es einfach einmal selbst.

Tipps und Anregungen finden Sie auf bindi.de | bindi.at und auf unseren Social-Media-Kanälen auf Facebook, Instagram und YouTube.



# ITALIENISCHE KLASSIKER



01 1544

**Profiteroles Scuro Vaschetta** Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale Brandteig | Creme | Schokolade

Karton:

1.100 g | 12 Portionen à 2 Stück



Profiteroles Bianco Vaschetta Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale Brandteig | Schokolade | Creme

Karton:

1.100 g | 12 Portionen à 2 Stück



**Profiteroles Scuro** 

Brandteigkugeln mit Schokolade, dekoriert als Berg

Brandteig | Creme | Schokolade

Karton: 1.150 g | 15 Portionen à 2 Stück

# ITALIENISCHE KLASSIKER

14 0577 | neue Artikelnummer 14 1281

# Mono Tiramisù

Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

Karton:

1.100 g | 10 Portionen à 110 g



### 01 1475

# Tiramisù

Kaffeedessert in der Schale

Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

Y

Karton: 1.000 g | 12 Portionen



### 01 1015

# Tiramisù Big

Kaffeedessert-Großpackung

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

Karton: 1.750 g | 20 Portionen

# ITALIENISCHE KLASSIKER



# Tiramisù con Savoiardi

Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone

Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee |

Karton:

1.050 g | 11 Portionen



01 2932

# Rustica

Kaffeedessert-Schnitte

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

Karton:

900 g | 10 Portionen



03 1292

# Millefoglie

Blätterteigspezialität

Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

Karton: 1.350 g | 11 Portionen

19

037.

Y

Haben Sie einen neuen Konditor oder Patissier im Team? An diese Frage werden Sie sich gewöhnen müssen, wenn unsere handgefertigten Torten Ihre Vitrinen erobern. Jede einzelne Torte erfährt in unserer Manufaktur ein besonderes Finish – egal ob schokoladige Strudel, ein Hauch von Puderzucker oder handverlesene Beeren – aus unserem Haus erhalten Sie immer ein Unikat mit dem Prädikat "herausragende Qualität".

Für Ihre Kalkulationssicherheit haben wir viele unserer Torten bereits vorgeschnitten oder geben Ihnen eine Empfehlung, wie viele Stücke Sie aus einem Gebäck schneiden können.

Unser Sortiment bietet eine große Auswahl an exklusiven Torten, Kuchen und Riegeln – für das besondere Genuss-Erlebnis, nicht nur als klassischer Kaffeebegleiter.





01 1333 ungeschnitten | 01 3365 vorgeschnitten

### Selva Nera

Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen | Ø 23 cm

Karton: 1.150 g | 12 Portionen



02 0775

# Cocco Nocciola

Haselnuss-Kokosnuss-Torte

Kokos | Haselnuss | Schokolade | Ø 24 cm

Karton: 1.020 g | 12 Portionen



01 0187 vorgeschnitten

# Chocolate Trilogy, precut

Moussetorte mit dreierlei Schokolade

Biskuit | dreierlei Schokolade | Ø 24 cm

Karton: 1.200 g | 12 Portionen

# PATISSERIE SPEZIALITÄTEN



02 261

# **Chocolate Temptation**

Schokoladen-Haselnuss-Torte

Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss | Ø 24 cm

Karton:

1.300 g | 12 Portionen



01 1476 ungeschnitten | 01 3040 vorgeschnitten

# Mousse Cioccolato

Schokoladenmousse-Torte

Kakao-Biskuit | Schokolade | Ø 24 cm

Karton:

1.400 g | 12 Portionen



01 1478

**Mousse Limone** 

Zitronenmousse-Torte

Biskuit | Zitrone | Ø 24 cm

Karton: 1.150 g | 12 Portionen

 $\overline{22}$ 



### 01 3666 vorgeschnitten

# Mousse Cheesecake Monterosa

Käsecremetorte mit Erdbeeren

Biskuit | Frischkäse | Erdbeer | Ø 24 cm

Y

Karton: 1.300 g | 12 Portionen

### 01 0816

# Lamponi e Passion Fruit

Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Schokolade

Biskuit | Maracuja | weiße Schokolade | Himbeer | Ø 24 cm

Karton:

1.400 g | 12 Portionen



### 02 0132

# Torta Ricotta e Pistacchio

Ricottatorte mit Pistazie

Ricotta | Pistazie | Haselnuss | Ø 23 cm

Karton: 1.100 g | 12 Portionen

# PATISSERIE SPEZIALITÄTEN



02 0359 vorgeschnitten

# New York Cheesecake

Käsekuchen nach amerikanischer Art

Sahne-Frischkäse | Höhe 6,5 cm | Ø 24 cm

Karton:

2.130 g | 16 Portionen



02 0154

# Cheesecake

Käsekuchen

Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung | Ø 26 cm

Karton:

1.200 g | 14 Portionen



02 0855

# Cheesecake Brûlée

Käsekuchen brûlée

Mürbteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert | Ø 26 cm

Karton: 1.400 g | 14 Portionen



02 1294

Torta Mele

Apfelkuchen

Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee | Ø 27 cm

Karton:

1.300 g | 14 Portionen



02 1096

Torta Mele e Mandorle

Apfel-Mandel-Kuchen

Mürbeteig | Mandel | Apfel | Ø 27 cm

Karton:

1.250 g | 14 Portionen



02 1074

Torta Cioccolato e Pere

Schokoladen-Birnen-Kuchen

Mürbeteig | Schokolade | Birne | Ø 27 cm

Karton: 1.400 g | 14 Portionen

# PATISSERIE SPEZIALITÄTEN



02 1314 ungeschnitten | 02 1049 vorgeschnitten

Torta Frutti di Bosco

Waldbeerentorte

Mürbeteig | Creme | Waldbeeren | Ø 27 cm

Karton:

1.300 g / 1350 g | 14 Portionen



02 0342

Torta Frutti di Bosco e Mascarpone

Waldbeeren-Mascarpone-Torte

Mürbeteig | Mascarponemousse | Waldbeeren | Pistazien | Ø 27 cm

Karton:

1.350 g | 14 Portionen



013208

Torta Fragoline

Erdbeer-Torte

Mürbeteig | Creme | Erdbeeren | Ø 27 cm

Karton:

1.300 g | 14 Portionen



02 1290 ungeschnitten | 02 1532 vorgeschnitten

# Torta della Nonna

Großmutterkuchen

Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Puderzucker | Ø 27 cm

Karton: 1.300 g | 14 Portionen



02 1516 vorgeschnitten

# Bigusto Nonna e Macao

Großmutter- und Schokoladenkuchen

Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne Schokolade | Kakaokekse | Ø 27 cm

Karton:

1.250 g | 14 Portionen



02 1682

# Torta Caprese

Schokoladenkuchen nach Capri-Art

Schokolade | Mandel | Puderzucker | Ø 26 cm

Karton: 950 g | 12 Portionen

# PATISSERIE SPEZIALITÄTEN



02 1452

# Torta Limone

Zitronentorte

Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, geflämmt | Ø 27 cm

Karton:

1.000 g | 14 Portionen



02 0346 vorgeschnitten

# **Chocolate Fondant Cake**

Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art

Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | Höhe 6,5 cm | Ø 24 cm

Karton:

2.350 g | 16 Portionen



02 0077

# Torta Nocciola

Haselnuss-Torte

Haselnussteig | Creme | karamellisierte Haselnüsse | 18 x 18 cm

Karton: 1.200 g | 10 Portionen

# HALBGEFRORENE DESSERTS

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an halbgefrorenen Spezialitäten, die zum sofortigen Verzehr geeignet sind. Vorportioniert sind diese einfach einzeln der Packung zu entnehmen, anrichten, fertig!

- Schokoladiger, nussiger oder fruchtiger Eintrüffel – unsere sechs verschiedenen Tartufi überzeugen geschmacklich und optisch mit der Kombination aus einer Eiskomponente, einem geschmacklich ergänzenden Kern und knusprigem Topping.
- Unsere Semifreddi stürzen Sie einfach aus der Einzelverpackung auf den Teller – fertig ist das perfekte Dessert.
- Croccante sind die perfekte Lösung, wenn Sie auf der Suche nach extravaganten, kleinen Kuppeldesserts sind.
- Fertig angerichtet im wiederverwendbaren Glas oder im leichten Kunststoffbecher, sind die Coppe-Desserts ideal für den Lieferdienst.



04 0988

Tartufo al Pistacchio

Pistazien-Trüffel

Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss & Pistazie



Karton:

900 g | 12 Stück à 75 g



# HALBGEFRORENE DESSERTS



# 04 3677 Tartufo Classico Schokoladen-Zabaione-Trüffel

Zabaione | Schokolade | Haselnuss

1.020 g | 12 Stück à 85 g



# 04 0517 Tartufo Bianco Weißer Zabaione-Trüffel Kaffee | Zabaione | Baiser

Karton:





04 1670 Tartufo Caffè Kaffee-Trüffel Kaffee | Baiser



### Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g

# HALBGEFRORENE DESSERTS



04 0179 Tartufo Nocciola Haselnuss-Schoko-Trüffel

Haselnuss | Schokolade | Baiser





04 2399 Tartufo Fragola Erdbeer-Vanille-Trüffel Erdbeer | Vanille | Baiser

Karton:



900 g | 12 Stück à 75 g



04 1251 Tartufo Limoncello Zitronen-Limoncello-Trüffel Zitrone | Limonenlikör | Baiser



1.020 g | 12 Stück à 85 g Karton:

# HALBGEFRORENE DESSERTS

# 069.

### 04 0625

# Croccante al Pistacchio

Pistazien-Halbgefrorenes

Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel



Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g



### 04 0623

# Croccante all'Amarena

Amarena-Halbgefrorenes

Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel



Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g



### 04 0267

# Croccante alle Mandorle

Haselnuss-Halbgefrorenes

Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel



Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g

# HALBGEFRORENE DESSERTS



### 04 0514

# Semifreddo Torroncino

Nugat-Parfait

Nugat | Haselnuss



Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g



04 0513

# Semifreddo Caffè

Kaffee-Parfait

Kaffee | Kakaobiskuit





04 1486

Karton:

Karton:

# Semifreddo Menta e Cioccolato

Minz-Schoko-Parfait

Pfefferminz | Schokolade



# HALBGEFRORENE DESSERTS

### 04 2642

# Coppa Tiramisù

Kaffeedessert im Becher

Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher





1.200 g | 12 Stück à 100 g Karton:

### 04 2643

# Coppa Profiterol

Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert

Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher





1.080 g | 12 Stück à 90 g Karton:



### 04 2645

# Coppa Cheesecake alle Fragole

Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert

Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeere | Kunststoffbecher





Karton: 1.320 g | 12 Stück à 110 g

# HALBGEFRORENE DESSERTS



### 04 1669

# Coppa Mousse Cioccolato

Geeiste Schokoladencreme im Glas

Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | wiederverwendbares Glas





960 g | 12 Stück à 80 g Karton:



### 04 0192

# Coppa Cheesecake Monterosa

Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas

Erdbeer | Biskuit | Vanille | wiederverwendbares Glas



Karton: 1.260 g | 12 Stück à 105 g



# Coppa Mousse Chantilly e Caffè

Kaffee-Creme-Dessert im Glas

Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | wiederverwendbares Glas



Karton: 960 g | 12 Stück à 80 g

# EIS EINZELPORTIONEN

Wem der Platz für eine Eistruhe oder die Kapazitäten für individuelle Eisbecher fehlen, greift zu unseren vorportionierten Eisspezialitäten.

Die Eisdesserts können fertig ausdekoriert aus der Tiefkühlung direkt serviert werden und sparen so Personalaufwand und garantieren einen kalkulationssicheren Wareneinsatz.

Auch für den Lieferservice sind die Spezialitäten gut geeinet.



# EIS EINZELPORTIONEN



04 2469

# Mono Meringa

Baiser-Törtchen

Vanille | Baiser | Puderzucker



Karton: 675 g | 9 Stück à 75 g



04 2939

### Cassata

Eiscremespeise nach sizilianischer Art

Zabaione | Schokoalde | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert



Karton: 1.600 g | 16 Portionen à 100 g



04 3572

# Cassata al Pistacchio

Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie

Zabaione | Pistazie | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert



Karton: 1.600 g | 16 Portionen à 100 g

# EIS EINZELPORTIONEN



05 0567

Limone Ripieno

Zitronensorbet in echter Fruchtschale

Zitrone | Zitronensorbet



Karton: 1.200 g | 12 Portionen à 100 g



Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet



Karton: 1.200 g | 12 Portionen à 100 g

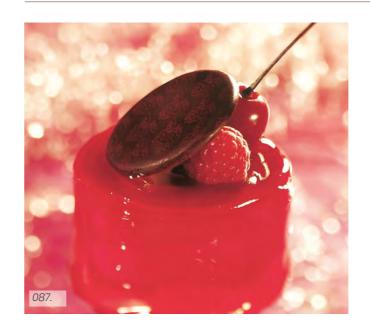


O5 0662
Cocco Ripieno
Kokoseis in echter Nussschale
Kokosschale | Kokoseis



Karton: 1.680 g | 12 Portionen à 140 g

# EIS EINZELPORTIONEN



Frutti di Bosco
Waldfrucht-Eisdessert
Waldfruchtsorbet | Vanilleeis | Himbeer | Kirsche |

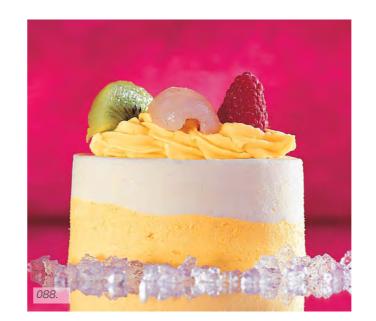
04 1861

Schokolade

04 1862



Karton: 736 g | 8 Stück à 92 g (150 ml)



Mango
Mango-Eisdessert

Mangosorbet | Kokoseis | Kiwi | Himbeere | Litschi



Karton: 752 g | 8 Stück à 94 g (150 ml)



Charlotte al Caramello
Karamell-Eisdessert
Sahneeis | Karamelleis | Biskuit | Karamell



Karton: 720 g | 8 Stück à 90 g (150 ml)

# EIS EINZELPORTIONEN

### 04 1398

# Flute Limoncello

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | wiederverwendbares Sektglas



800 g | 8 Stück à 100 g Karton:



### 04 1393

# Flute Frutti di Bosco

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | wiederverwendbares Sektglas



800 g | 8 Stück à 100 g Karton:



### 04 0136

# Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | wiederverwendbares Sektglas



Karton: 800 g | 8 Stück à 100 g

# EIS EINZELPORTIONEN



### 04 1397

# Coppa Caffè

Kaffee-Eisdessert im Glas

Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | wiederverwendbares Glas



570 g | 6 Stück à 95 g Karton:



### 04 1571

# Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas

Joghurt-Eiscreme | Erdbeersauce | Beeren | wiederverwendbares Glas



Karton: 600 g | 6 Stück à 100 g



# 04 1482

# Coppa Stracciatella

Stracciatella-Eisdessert im Glas

Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | wiederverwendbares Glas



43

Karton: 600 g | 6 Stück à 100 g

Gelato – das klingt nach Urlaub, Sonnenschein und positivem Lebensgefühl. Unsere original italienischen Eisspezialitäten werden passend dazu, nach traditioneller Art in Mailand hergestellt.

Entdecken Sie den Unterschied! Mit unseren Gelati und Sorbetti punkten Sie auf ganzer Linie. Durch das besondere Gewicht-Liter-Verhältnis sind unsere Sorten extra ergiebig, sodass Sie bis zu 30 Kugeln mehr aus einer Wanne erhalten als bei marktüblichem Eis.

Das höhere Gewicht bedingt auch einen späteren Schmelzpunkt – das bedeutet eine lang an haltende Cremigkeit unserer Eisspezialitäten.



# EIS 4,8 L



13 3562 **Vaniglia** Vanille-Milchspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0016

Cioccolato
Schokoladeneis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0031 **Stracciatella** Milchspeiseeis mit Schokoladenstückchen

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



Nocciola
Haselnuss-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0030

Pistacchio

Eis mit Pistaziengeschmack

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



Haselnuss-Nugat-Spezialität

3.850 g (4,8 l)

80 Kugeln

13 0591 Cocco Kokoseis

13 0012

Karton:

Torroncino

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0033 **Caffè** Kaffeespeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0032 **Tiramisù** Tiramisùspeiseeis mit Marsalawein

Xarton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln

# EIS 4,8 L



Yogurt
Joghurt-Milchspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0034 **Yogurt Frutti di Bosco** Milchspeiseeis mit Joghurt und Waldfrüchten

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 1419 **Banana** Bananenspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0585

Limone

Zitronen-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 0586

Fragola

Erdbeer-Fruchteis



13 0617

Cielo Blu

Blaues Bananen-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



13 1410

Malaga

Speiseeis mit Rosinen und

Marsalawein

Y

Karton: 2.850 g (4,8 l) 50 Kugeln



13 0126 **Amarena** Milchspeiseeis mit Amarenakirschen

Karton: 2.500 g (4,8 l) 50 Kugeln



13 3232 **Vaniglia** Vanille-Milchspeiseeis

Karton: 2.500 g (4,8 l) 50 Kugeln

# SORBET 4,8 L



Sorbetto Limone Zitronensorbet

Karton: 2.850 g (4,8 l) 80 Kugeln



Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet





3 0518 Sorbetto Mango Mangosorbet

		Ø
Karton:	3.850 g (4,8 l) 80 Kugeln	



13 1958

# Sorbifacile al Limone

Flüssiges Trinksorbet mit Zitronen aus Sizilien

Mit einer Slushi-Maschine ist unser Sorbifacile immer eisgekühlt und so die ideale Ergänzung für Ihr Eisgeschäft. Mithilfe eines Sahne-Siphons kann es außerdem als luftiger Espuma serviert werden.

### Tipp

Veredeln Sie zusätzlich das Sorbifacile mit Sirups um die Farbe und den Geschmack zu variieren.

Karton: 6 x 900 ml ca. 46 Portionen/Flasche

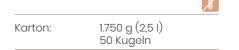
# SORBET 2,5 L



13 1488

Sorbetto Mango

Mangosorbet





Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l) 50 Kugeln



13 1604

Sorbetto Ananas

Ananassorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l) 50 Kugeln



Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet





Sorbetto Limone Zitronensorbet

Karton: 1.750 g (2,5 I) 50 Kugeln



Sorbetto Mandarino
Mandarinensorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l) 50 Kugeln



13 0569 **Sorbetto Pompelmo Rosa** Rosa Grapefruitsorbet

X

Karton: 1.750 g (2,5 l) 50 Kugeln



13 0094 **Sorbetto Mela Verde** Grünes Apfelsorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l) 50 Kugeln

# CROISSANTS

Sie wollen Ihre Gäste schon zur ersten Mahlzeit des Tages mit einem besonderen Genuss überraschen?

Unsere Croissants bieten original italienischen Geschmack. Naturbelassen oder süß gefüllt, unsere Croissants bringen Abwechslung auf das Frühstücksbuffet.

Die Basis der Croissants ist Teig, der mit Butter touriert wird. bindi-Croissants sind deshalb nach dem Aufbacken süß und weich und nicht so krümelig wie klassische Croissants.

Reagieren Sie jeden Tag aufs Neue auf die aktuelle Nachfrage. Unsere Croissants können Sie einzeln der Packung entnehmen und tiefgefroren frisch im Ofen aufbacken.



# CROISSANTS



11 1695 | neue Artikelnummer 11 1287 Croissant Curvo vuoto Croissant Natur (ungefüllt)

Karton:	3.000 g   50 Stück à 60g
Backzeit;	Im Ofen, tiefgekühlt ca. 20 Min. (je nach Ofentyp)



Gran Croissant al Cioccolato Croissant mit Kakaocreme-Füllung

Karton:	4.750 g   50 Stück à 95g
Backzeit;	Im Ofen, tiefgekühlt ca. 20 Min. (je nach Ofentyp)



Gran Croissant alla Crema Croissant mit Patisseriecreme-Füllung

Karton:	4.750 g   50 Stück à 95g
Backzeit;	Im Ofen, tiefgekühlt ca. 20 Min. (je nach Ofentyp)

# CROISSANTS

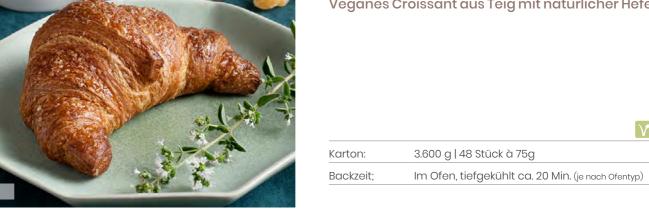


11 1693 | neue Artikelnummer 11 1288 Croissant Curvo Albicocca Croissant mit Aprikosen-Marmeladen-Füllung

Karton:	3.500 g   50 Stück à 70g
Backzeit;	Im Ofen, tiefgekühlt ca. 20 Min. (je nach Ofentyp)



Croissant vegano alberghi vuoto Veganes Croissant aus Teig mit natürlicher Hefe





Mini Fagottino VEGANO ai cereali con Frutti di Bosco

Kleines veganes Plundergebäck mit Cerealien und Waldbeermarmelade-Füllung.

	V
(arton:	4.000 g   100 Stück à 40g
Backzeit;	Im Ofen, tiefgekühlt ca. 20 Min. (je nach Ofentyp)

# HERZHAFTE SNACKS UND PIZZA

Egal ob für Ihre Hotelgäste nach Küchenschluss, als kleiner Snacks an der Bar oder als Speisenangebot Ihrer meditarranen Karte.

Unsere fix und fertig gefüllten Snacks einfach im Ofen oder Kontaktgrill zubereiten und dem Gast innerhalb weniger Minuten einen warmen, herzhaften Snack servieren.

Auch unser typisch italienischer Pizzaboden oder fertig, mit hochwertigen Zutaten belegte Pizza, kann Ihr Speisenangebot gekonnt ergänzen.

Unsere Pizza wird in liebevoller Handarbeit nach alter Tradition in Venedig hergestellt.



# HERZHAFTE SNACKS UND PIZZA



### 06 1500

Focaccia Mozzarella e Rucola

Gefüllte Focaccia

Rucola | Mozzarella

Karton:	3.840 g   12 Stück à 320 g = 24 Portionen
Zubereitung:	Kontaktgrill oder Ofen (Details siehe Etikett)



### 06 114

Focaccia Caprese

Gefüllte Focaccia

Tomate | Olive | Oregano | Mozzarella

Karton:	4.320 g   12 Stück à 360 g = 24 Portionen
Zubereitung:	Kontaktgrill oder Ofen (Details siehe Etikett)



### 06 1992

Focaccia Pomodoro Prosciutto Emmental Gefüllte Focaccia

Fleischbelag | Tomate | Emmentaler Käse

Karton:	3.840 g   12 Stück à 320 g = 24 Portionen					
Zubereitung:	Kontaktgrill oder Ofen (Details siehe Etikett)					

# HERZHAFTE SNACKS UND PIZZA



### 06 0099

Easy Pizza

Gefüllte Pizzatasche

Tomate | Mozzarella

Karton:	1.200 g   10 Stück à 120 g
Zubereitung:	Kontaktgrill oder Ofen (Details siehe Etikett)



### 06 1003

**Panzerotto** 

Gefüllte Teigtasche

Italienische Tomate | Olivenöl extra vergine | Mozzarella

Karton:	1.200 g   10 Stück à 120 g
Zubereitung:	Kontaktgrill oder Ofen (Details siehe Etikett)



### 40 1094

Salatini Assortiti

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Blätterteig | Pizetta | Thunfisch | Käse | Schinken | Wurstl | Pilze | Olive | Sardelle | Spinat | Paprika | sortenrein verpackt

Karton:	4.000 g   200 Stück à 20 g				
Zubereitung:	Ofen (Details siehe Etikett)				

# HERZHAFTE SNACKS UND PIZZA



### 06 PIZZ 002

# Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella

Tomatensauce | Mozzarella | Ø 29/30 cm

Karton:	3.200 g   8 Stück à 400 g
Zubereitung:	Ofen (Details siehe Etikett)



### 06 PIZZ 025

# Pizza Prosciutto

Pizza mit Schinken

Tomatensauce | Kochschinken | Mozzarella | Ø 29/30 cm

Karton:	3.440 g   8 Stück à 430 g
Zubereitung:	Ofen (Details siehe Etikett)



### 06 PIZZ 026

# Pizza al Salamino

Pizza mit Salami

Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella | Ø 29/30 cm

Karton:	3.600 g   8 Stück à 450 g				
Zubereitung:	Ofen (Details siehe Etikett)				

# HERZHAFTE SNACKS UND PIZZA



06 DISC 006 (Ø 20/22 cm) | 06 DISC 002 (Ø 29/30 cm)

# Premium Pizzateigboden

6 Mehlsorten | vorgebacken | unbelegt | Ø 20/22 cm oder Ø 29/30 cm

(arton:	4.500 g   30 Stück à 150 g (Ø 20/22 cm)
	5.000 g   25 Stück à 200 g (Ø 29/30 cm)

Zubereitung: Ofen (Details siehe Etikett)

# Knusprige Pizza in 3 Minuten!

Unsere Pizzen werden im Steinofen für Sie vorgebacken und lassen sich daher in kürzester Zeit im Ofen fertig backen.

# Ofen (250-280° C, vorgeheizt):

tiefgekühlt: ca. 7 Min. aufgetaut: ca. 3 Min.

Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

Wir empfehlen die Zubereitung im aufgetauten Zustand.

Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder ca. 0,5 Stunden bei Raumtemperatur. Haltbarkeit bei mind. 4° C: aufgetaut ca. 3 Tage.



# PRODUKTÜBERSICHT

1	Lfd.	ArtNr.	Artikelbezeichnung	unge- schnit- ten		Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
14 10158		DESSERT E	INZEL PORTIONEN						
2	1.				15-2	2	900	8	6
14   1035	2.								
8         14 0574         Mini Connolos Scilliano         15-2         2         504         18         7           8         40 0050         Potitis Fours Selection         0,5         2         895         62         7           8         40 0050         Potitis Fours Selection         0,5         2         895         62         7           8         14 0221         Posticicita alla Crema         15-2         2         780         6         8           4         14 0221         Posticicita alla Crema         15-2         2         600         6         8           8         14 0257         Pramide al Cliococlato         15-2         2         900         6         8           8         14 2486         Mono Sacher         15-2         2         800         9         9           9         14 2486         Mono Cremoso al Cliococlato         15-2         2         900         9         0           8         14 2578         Mono Cremoso al Fistacchio         15-2         2         14440         12         10           8         14 2580         Mono Cremoso al Fistacchio         15-2         2         900         9         10	3.								
6         14 0574         Mini Cannolo Sielliano         15-2         2         504         18         7           8         40 0050         Petits Fours Selection         0,5         2         895         62         7           2         14 0576         Mono Delizia Limone         15-2         2         780         6         8           4         14 0212         Pasticiotto cilla Crema         15-2         2         780         6         8           4         14 0212         Pasticiotto cilla Crema         15-2         2         600         6         8           3         14 0474         Priminida di Clioccolato         15-2         2         380         6         9           4         14 2468         Mono Socher         15-2         2         810         9         9           2         14 0481         Cupolina al Clioccolato         15-2         2         810         9         9           3         14 0487         Mono Cremosa di Clioccolato         15-2         2         900         9         10           4         14 2599         Mono Cremosa di Frutti Rossi         15-2         2         990         9         10	4.	14 0575	Cannolo Siciliano		15-2	2	1200	10	7
8         40 0050         Petitis Fours Selection         0.5         2         895         62         7           7         14 0578         Mono Delizia Limone         15-2         2         780         6         8           8         14 0251         Petaticiotto alla Crema         15-2         3         2,300         20         8           8         14 0655         Sorigno Mele e Mandoria         15-2         2         600         6         8           8         14 0656         Sorigno Mele e Mandoria         15-2         2         600         6         8           8         14 0656         Mono Sacher         15-2         2         610         9         9           14         14 2466         Mono Cremosa di Cioccolato         15-2         2         570         6         9           14         14 2573         Mono Cremosa di Pistucchia         15-2         2         1440         12         10           15         14 2578         Mono Cremosa di Pistucchia         15-2         2         1440         12         10           15         14 2578         Mono Roctrea di Pistucchia         15-2         2         140         6         11	5.								
Z         14 0676         Mono Delizia Limone         15-2         2         780         6         8           8         14 0221         Pasticiotto alla Crema         15-2         3         2,300         20         8           8         14 0258         Sarigno Mole o Mandorlor         15-2         2         600         6         8           9         14 0474         Pirramide al Cioccolato         15-2         2         900         6         9           14         14 2468         Mono Sacher         15-2         2         810         9         9           10         14 2468         Mono Cremoso al Cioccolato         15-2         2         1440         12         10           44         14 2578         Mono Cremoso al Fistacchia         15-2         2         1440         12         10           45         14 2579         Mono Cremoso al Fistacchia         15-2         2         900         9         10           46         14 2578         Mono Cremoso al Fistacchia         15-2         2         900         9         10           46         14 2579         Mono Silotto ellotto di Coccolato         15-2         2         460         11	6.								
8         IA 0221         Posticiotto alla Crema         L5-2         3         2300         20         8           8         IA 0885         Scrigno Mele e Mandorle         L5-2         2         600         6         8           80         IA 0474         Piramido al Ciocoolato         L5-2         2         300         6         9           81         IA 4686         Mono Socher         15-2         2         810         9         9           82         IA 10881         Cupolina al Ciocoolato Croccante         15-2         2         570         6         9           82         IA 1037         Mono Cremoso al Ciocoolato         15-2         2         900         9         10           84         IA 2578         Mono Cremoso al Pistacchia         15-2         2         900         9         10           85         1A 25690         Mousse Ciocoolato Bianco         15-2         2         480         6         11           86         1A 2487         Mono Ricotta e Ciocoolato         15-2         2         480         6         11           87         1A 2487         Mono Ricotta e Ciocoolato         15-2         2         570         6 <td< td=""><td>7.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>	7.								
14   14   14   14   14   15   15   15	8.								
Name	9.	14 0655	Scrigno Mele e Mandorle		1,5-2	2	600	6	8
12	10.					2	390	6	
1	П.	14 2466	Mono Sacher		1,5-2	2	810	9	9
44         14 2578         Mono Cremoso al Pistacchio         1,5-2         2         900         9         10           85         14 2579         Mono Cremoso al Frutti Rossi         1,5-2         2         990         9         10           86         14 2590         Mousse Cioccolato Bianco         1,5-2         2         480         6         11           77         14 0682         Mono Ricotta e Cioccolato         1,5-2         2         570         6         11           18         14 2467         Mono Ricotta e Cioccolato         1,5-2         2         855         9         11           18         14 3687         Soufflé al Cioccolato         2-3         3         1,200         12         12           20         14 0277         Soufflé al Cioccolato Bianco         2-3         3         1,200         12         12           21         14 2770         Soufflé al Cioccolato Bianco         2-3         3         1,200         12         12           22         14 0144         Soufflé al Cioccolato e Caramello         2-3         3         1,200         12         12           22         14 0144         Soufflé al Cioccolato e Caramello         2-3         3	12.	14 0681	Cupolina al Cioccolato Croccante		1,5-2	2	570	6	9
18	13.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato		1,5-2	2	1.440	12	10
No.   No.	14.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio		1,5-2	2	900	9	10
14 0882	15.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi		1,5-2	2	990	9	10
No.   No.	16.	14 2590	Mousse Cioccolato Bianco		1,5-2	2	480	6	11
14 3687   Souffile al Cioccolato   2-3   3   1200   12   12   12   12   14 0277   Souffile al Cioccolato Bianco   2-3   3   1200   12   12   12   12   14 0277   Souffile Black & White   2-3   3   1200   12   12   12   12   12   12	17.	14 0682	Mono Ricotta e Pere		1,5-2	2	570	6	11
202	18.	14 2467	Mono Ricotta e Cioccolato		1,5-2	2	855	9	11
21         14 2770         Soufflé Black & White         2-3         3         1200         12         12           22         14 0144         Soufflé al Pistacchio         2-3         3         1080         12         13           23         14 2378         Soufflé al Cioccolato e Caramello         2-3         3         1080         12         13           24         14 0881         Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco         1,5-2         2         1080         9         14           25         14 0134         Coppa Crema Amarena         1,5-2         2         1990         9         14           26         14 1987         Coppa Crema Catalana         1,5-2         2         1260         9         14           27         14 0232         Coppa Mascarpone e Lamponi         1,5-2         2         810         9         15           28         14 0850         Catalana in Coccio         1,5-2         2         920         8         15           ITALIENISCHE KLASSIKER           29         01 1544         Profiteroles Scuro Vaschetta         4-5         3         1100         12         17           30         01 1560         Profiteroles Bianco Vasche	19.	14 3687	Soufflé al Cioccolato		2-3	3	1.200	12	12
222   14 0144   Soufflé al Pistacchio   2-3   3   1.080   12   13   12   13   14 2378   Soufflé al Cioccolato e Caramello   2-3   3   1.080   12   13   14 2378   Soufflé al Cioccolato e Caramello   2-3   3   1.080   12   13   14 0881   Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco   15-2   2   1.080   9   14   14 0134   Coppa Crema Amarena   1.5-2   2   2.080   9   14   14 1987   Coppa Crema Catalana   1.5-2   2   2.080   9   14   14 0134   Coppa Crema Catalana   1.5-2   2   2.080   9   14   14 0134   Coppa Mascarpone e Lamponi   1.5-2   2   2.080   9   15   14 0050   Catalana in Coccio   1.5-2   2   2.080   9   15   15   17   14 0050   Catalana in Coccio   1.5-2   2   2.080   9   15   15   17   15   17   15   17   15   17   15   17   15   17   15   17   15   17   17	20.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco		2-3	3	1.200	12	12
23       14 2378       Soufflé al Cioccolato e Caramello       2-3       3       1.080       12       13         24       14 0881       Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco       1,5-2       2       1.080       9       14         25       14 0134       Coppa Crema Amarena       1,5-2       2       990       9       14         26       14 1987       Coppa Crema Catalana       1,5-2       2       1260       9       14         27       14 0232       Coppa Mascarpone e Lamponi       1,5-2       2       810       9       15         28       14 0650       Catalana in Coccio       1,5-2       2       920       8       15         ITALIENISCHE KLASSIKER         29       01 1544       Profiteroles Scuro Vaschetta       4-5       3       1,100       12       17         30       01 1560       Profiteroles Bianco Vaschetta       4-5       3       1,100       12       17         31       01 2544       Profiteroles Scuro       4-5       3       1,150       15       17         32       14 0577       Mono Tiramisù       1,5-2       2       1,100       10       18         34 <t< td=""><td>21.</td><td>14 2770</td><td>Soufflé Black &amp; White</td><td></td><td>2-3</td><td>3</td><td>1.200</td><td>12</td><td>12</td></t<>	21.	14 2770	Soufflé Black & White		2-3	3	1.200	12	12
24         14 0881         Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco         1,5-2         2         1,080         9         14           25.         14 0134         Coppa Crema Amarena         1,5-2         2         990         9         14           26.         14 1987         Coppa Crema Catalana         1,5-2         2         1260         9         14           27.         14 0232         Coppa Mascarpone e Lamponi         1,5-2         2         810         9         15           28.         14 0650         Catalana in Coccio         1,5-2         2         920         8         15           ITALIENISCHE KLASSIKER           29.         01 1544         Profiteroles Scuro Vaschetta         4-5         3         1,100         12         17           30.         01 1560         Profiteroles Bianco Vaschetta         4-5         3         1,100         12         17           31.         01 2544         Profiteroles Scuro         4-5         3         1,150         15         17           32.         14 0577         Mono Tiramisù         1,5-2         2         1,100         10         18           33.         01 1475         Tiramisù Big	22.	14 0144	Soufflé al Pistacchio		2-3	3	1.080	12	13
14   14   16   17   14   17   15   17   17   18   18   18   18   18   18	23.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello		2-3	3	1.080	12	13
26.         14 1987         Coppa Crema Catalana         1,5-2         2         1260         9         14           27.         14 0232         Coppa Mascarpone e Lamponi         1,5-2         2         810         9         15           28.         14 0650         Catalana in Coccio         1,5-2         2         920         8         15           ITALIENISCHE KLASSIKER           29.         01 1544         Profiteroles Scuro Vaschetta         4-5         3         1100         12         17           30.         01 1560         Profiteroles Bianco Vaschetta         4-5         3         1100         12         17           31.         01 2544         Profiteroles Scuro         4-5         3         1150         15         17           32.         14 0577         Mono Tiramisù         1,5-2         2         1100         10         18           33.         01 1475         Tiramisù Big         4-5         3         1000         12         18           34.         01 1015         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3	24.	14 0881	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco		1,5-2	2	1.080	9	14
14 0232   Coppa Mascarpone e Lamponi   1,5-2   2   810   9   15	25.	14 0134	Coppa Crema Amarena		1,5-2	2	990	9	14
28.       14 0650       Catalana in Coccio       1,5-2       2       920       8       15         ITALIENISCHE KLASSIKER         29.       01 1544       Profiteroles Scuro Vaschetta       4-5       3       1100       12       17         30.       01 1560       Profiteroles Bianco Vaschetta       4-5       3       1100       12       17         31.       01 2544       Profiteroles Scuro       4-5       3       1150       15       17         32.       14 0577       Mono Tiramisù       1,5-2       2       1100       10       18         33.       01 1475       Tiramisù       4-5       3       1,000       12       18         34.       01 1015       Tiramisù Big       4-5       3       1,750       20       18         35.       01 0952       Tiramisù con Savoiardi       4-5       3       1,050       11       19         36.       01 2932       Rustica       4-5       3       900       10       19	26.	14 1987	Coppa Crema Catalana		1,5-2	2	1.260	9	14
Profiteroles Scuro Vaschetta   4-5   3   1.100   12   17   30   01 1560   Profiteroles Bianco Vaschetta   4-5   3   1.100   12   17   31   01 2544   Profiteroles Scuro   4-5   3   1.150   15   17   32   14 0577   Mono Tiramisù   1,5-2   2   1.100   10   18   33   01 1475   Tiramisù   4-5   3   1.000   12   18   34   01 1015   Tiramisù Big   4-5   3   1.750   20   18   35   01 0952   Tiramisù con Savoiardi   4-5   3   1.050   11   19   36   01 2932   Rustica   4-5   3   900   10   19	27.	14 0232	Coppa Mascarpone e Lamponi		1,5-2	2	810	9	15
29.       01 1544       Profiteroles Scuro Vaschetta       4-5       3       1.100       12       17         30.       01 1560       Profiteroles Bianco Vaschetta       4-5       3       1.100       12       17         31.       01 2544       Profiteroles Scuro       4-5       3       1.150       15       17         32.       14 0577       Mono Tiramisù       1,5-2       2       1.100       10       18         33.       01 1475       Tiramisù       4-5       3       1.000       12       18         34.       01 1015       Tiramisù Big       4-5       3       1.750       20       18         35.       01 0952       Tiramisù con Savoiardi       4-5       3       1.050       11       19         36.       01 2932       Rustica       4-5       3       900       10       19	28.	14 0650	Catalana in Coccio		1,5-2	2	920	8	15
30.         01 1560         Profiteroles Bianco Vaschetta         4-5         3         1.100         12         17           31.         01 2544         Profiteroles Scuro         4-5         3         1.150         15         17           32.         14 0577         Mono Tiramisù         1,5-2         2         1.100         10         18           33.         01 1475         Tiramisù         4-5         3         1.000         12         18           34.         01 1015         Tiramisù Big         4-5         3         1.750         20         18           35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1.050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19		ITALIENISC	CHE KLASSIKER						
31.         01 2544         Profiteroles Scuro         4-5         3         1.150         15         17           32.         14 0577         Mono Tiramisù         1,5-2         2         1.100         10         18           33.         01 1475         Tiramisù         4-5         3         1.000         12         18           34.         01 1015         Tiramisù Big         4-5         3         1.750         20         18           35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1.050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19	29.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta		4-5	3	1.100	12	17
32         14 0577         Mono Tiramisù         1,5-2         2         1,100         10         18           33.         01 1475         Tiramisù         4-5         3         1,000         12         18           34.         01 1015         Tiramisù Big         4-5         3         1,750         20         18           35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1,050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19	30.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta		4-5	3	1.100	12	17
33.         01 1475         Tiramisù         4-5         3         1.000         12         18           34.         01 1015         Tiramisù Big         4-5         3         1.750         20         18           35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1.050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19	31.	01 2544	Profiteroles Scuro		4-5	3	1.150	15	17
34.         01 1015         Tiramisù Big         4-5         3         1.750         20         18           35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1.050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19	32.	14 0577	Mono Tiramisù		1,5-2	2	1.100	10	18
35.         01 0952         Tiramisù con Savoiardi         4-5         3         1.050         11         19           36.         01 2932         Rustica         4-5         3         900         10         19	33.	01 1475	Tiramisù		4-5	3	1.000	12	18
36. 01 2932 Rustica 4–5 3 900 10 19	34.	01 1015	Tiramisù Big		4-5	3	1.750	20	18
7.2552 Native	35.	01 0952	Tiramisù con Savoiardi		4-5	3	1.050	11	19
<sup>37.</sup> 03 1292 Millefoglie x 4–5 3 1.350 11 19	36.	01 2932	Rustica		4-5	3	900	10	19
	37.	03 1292	Millefoglie	Х	4-5	3	1.350	11	19

Lfd.	ArtNr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnit- ten	unge- schnit- ten		Haltbarkeit bei 4° C, ca. in Tagen	, messer	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite		
	PATISSERI	PATISSERIE SPEZIALITÄTEN										
38.	01 1333	Selva Nera		Х	4-5	3	23	1.150	12	22		
	01 3365	Selva Nera	Х		4-5	3	23	1.150	12	22		
39.	02 0775	Cocco Nocciola		Х	4-5	3	24	1.020	12	22		
40.	01 0187	Chocolate Trilogy, precut	Х		4-5	3	24	1.200	12	22		
41.	02 2618	Chocolate Temptation		Х	4-5	3	24	1.300	12	23		
42.	01 1476	Mousse Cioccolato		Х	1-2	3	24	1.400	12	23		
	01 3040	Mousse Cioccolato	Х		1-2	3	24	1.400	12	23		
43.	01 1478	Mousse Limone		Х	1-2	3	24	1.150	12	23		
44.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa	Х		1-2	3	24	1.300	12	24		
45.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		Х	4-5	3	24	1.400	12	24		
46.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		Х	4-5	3	23	1.100	12	24		
47.	02 0359	New York Cheesecake	Х		4-5	3	24	2.130	16	25		
48.	02 0154	Cheesecake		Х	4-5	3	26	1.200	14	25		
49.	02 0855	Cheesecake Brûlée		Х	4-5	3	26	1.400	14	25		
50.	02 1294	Torta Mele		Х	4-5	3	27	1.300	14	26		
51.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		Х	4-5	3	27	1.250	14	26		
52.	02 1074	Torta Cioccolato e Pere		Х	4-5	3	27	1.400	14	26		
53.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		Х	4-5	3	27	1.300	14	27		
	02 1049	Torta Frutti di Bosco	Х		4-5	3	27	1.350	14	27		
54.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		Х	4-5	3	27	1.350	14	27		
55.	01 3208	Torta Fragoline		Х	4-5	3	27	1.300	14	27		
56.	02 1290	Torta della Nonna		Χ	4-5	3	27	1.300	14	28		
	02 1532	Torta della Nonna	Х		4-5	3	27	1.300	14	28		
57.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao	Х		4-5	3	27	1.250	14	28		
58.	02 1682	Torta Caprese		Χ	4-5	3	26	950	12	28		
59.	02 1452	Torta Limone		Χ	4-5	3	27	1.000	14	29		
60.	02 0346	Chocolate Fondant Cake	Х		4-5	3	24	2.350	16	29		
61.	02 0077	Torta Nocciola		Х	4-5	3	18 x 18	1.200	10	29		
	HALBGEFR	RORENE DESSERTS										
62.	04 0988	Tartufo al Pistacchio <b>NEU!</b>						900	12	30		
63.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	32		
64.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	32		
65.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	32		
66.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	33		
67.	04 2399	Tartufo Fragola						900	12	33		
68.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	33		
69.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	34		
70.	04 0623	Croccante all'Amarena						855	9	34		
71.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	34		

# PRODUKTÜBERSICHT

Lfd.	ArtNr.	Artikelbezeichnung	unge- schnit- ten	Haltbarkeit bei 4° C, ca in Tagen	., messer	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
72.	04 0514	Semifreddo Torroncino				900	12	35
73.	04 0513	Semifreddo Caffè				840	12	35
74.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato				1.020	12	35
75.	04 2642	Coppa Tiramisù				1.200	12	36
76.	04 2643	Coppa Profiterol				1.080	12	36
77.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole				1.320	12	36
78.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato				960	12	37
79.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa				1.260	12	37
80.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè				960	12	37
	EIS EINZELF	PORTIONEN						
81.	04 2469	Mono Meringa				675	12	39
82.	04 2939	Cassata				1.600	16	39
83.	04 3572	Cassata al Pistacchio				1.600	16	39
84.	05 0567	Limone Ripieno				1.200	12	40
85.	05 0515	Ananas Ripieno				1.200	12	40
86.	05 0662	Cocco Ripieno				1.680	12	40
87.	04 1861	Frutti di Bosco				736	8	41
88.	04 1862	Mango				752	8	41
89.	04 1863	Charlotte al Caramello				720	8	41
90.	04 1397	Coppa Caffè				570	6	42
91.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco				600	6	42
92.	04 1482	Coppa Stracciatella				600	6	42
93.	04 1398	Flute Limoncello				800	8	43
94.	04 1393	Flute Frutti di Bosco				800	8	43
95.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit				800	8	43
	EIS							
96.	13 3562	Vaniglia				3.850	80	46
97.	13 0016	Cioccolato				3.850	80	46
98.	13 0031	Stracciatella				3.850	80	46
99.	13 0012	Torroncino				3.850	80	46
100.	13 0025	Nocciola				3.850	80	46
101.	13 0030	Pistacchio				3.850	80	46
102.	13 0591	Cocco				3.850	80	46
103.	13 0033	Caffè				3.850	80	46
104.	13 0032	Tiramisù				3.850	80	46
105.	13 1417	Yogurt				3.850	80	47
106.	13 0034	Yogurt Frutti di Bosco				3.850	80	47
107.	13 1419	Banana				3.850	80	47
108.	13 0585	Limone				3.850	80	47
109.	13 0586	Fragola				3.850	80	47
110.	13 0617	Cielo Blu				3.850	80	47
<i>III.</i>	13 1410	Malaga				2.850	50	47
112.	13 0126	Amarena				2.500	50	47
113.	13 3232	Vaniglia				2.500	50	47

Lfd.	ArtNr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnit- ten	unge- schnit- ten		Haltbarkeit bei 4° C, ca. in Tagen		Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
114.	13 0127	Sorbetto Limone				0		2.850	80	48
115.	13 1401	Sorbetto Mirtillo						3.850	80	48
116.	13 0518	Sorbetto Mango						3.850	80	48
117.	13 1958	Sorbifacile al Limone						6 x 1.000	6 x ca. 46	48
118.	13 1488	Sorbetto Mango						1.750	50	49
119.	13 0502	Sorbetto Mirtillo						1.750	50	49
120.	13 1604	Sorbetto Ananas						17.50	50	49
121.	13 0093	Sorbetto Fragola						1.750	50	49
122.	13 0092	Sorbetto Limone						1.750	50	49
123.	13 1335	Sorbetto Mandarino						1.750	50	49
124.	13 0569	Sorbetto Pompelmo Rosa						1.750	50	49
125.	13 0094	Sorbetto Mela Verde						1.750	50	49
	CROISSANTS									
126.	11 1695   11 1287 neu	Croissant Curvo vuoto						3.000	50	52
127.	11 1116	Gran Croissant al Cioccolato						4.750	50	52
128.	11 1111	Gran Croissant alla Crema						4.750	50	52
129.	11 1693   11 1288 neu	Croissant Curvo Albicocca						3.500	50	53
130.	11 1086	Croissant vegano alberghi vuoto <b>NEU!</b>						3.600	48	53
131.	11 1108	Mini Fagottino VEGANO ai cereali con Frutti d	di Bosco <b>NE</b>	EU!				4.000	100	53
	SNACKS UN	ND PIZZA								
132.	06 1500	Focaccia Mozzarella e Rucola			2-3	3		3.840	24	56
133.	06 1141	Focaccia Caprese			2-3	3		4.320	24	56
134.	06 1992	Focaccia Pomodoro Prosciutto Emmental			2-3	3		3.840	24	56
135.	06 0099	Easy Pizza			2-3	3		1.200	10	57
136.	06 1003	Panzerotto			2-3	3		1.200	10	57
137.	40 1094	Salatini Assortiti						4.000	200	57
138.	06 Pizz 002	Pizza Margherita			0,5	3	29/30	3.200	8	58
139.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto			0,5	3	29/30	3.440	8	58
140.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino			0,5	3	29/30	3.600	8	58
141.	06 Disc 00	6 Premium Pizzateigboden			0,5	3	20/22	4.500	30	59
	06 Disc 00:	2 Premium Pizzateigboden			0,5	3	29/30	5.000	25	59

# Von A wie aufgetaut bis Z wie Zusatzstoffe

Eine lückenlose Produkttransparenz ist für uns selbstverständlich. Sie erhalten daher auf Anfrage alle Produktspezifikationen mit Zutaten, Zusatzstoffen, Zubereitungsempfehlungen, Allergenen und Nährwerten von uns per E-Mail. Schreiben Sie uns an info@bindi.de

In diesem Katalog deklarieren wir die Produkte fürs Erste mit diesen Symbolen\*:

Y enthält Alkohol

ist glutenfrei

ist laktosefrei

ist vegan

<sup>\*</sup> Wir weisen darauf hin, dass bei allen als vegan, gluten- oder laktosefrei ausgewiesenen Produkten Kreuzkontaminationen mit Milchoder Weizenerzeugnissen produktionsbedingt vorkommen können. Ebenso ist eine Kreuzkontamination mit Nüssen, Soja oder Ei bei vielen unserer Produkte möglich.

# DARUM BINDI

Qualität, Leidenschaft, Kreativität und Eleganz sind die vier Säulen des Erfolgs der Familie Bindi. Darüber hinaus überzeugen wir, als bindi DEUTSCHLAND, mit direktem Kontakt und Betreuung unserer Kunden sowie individueller Verkaufsunterstützung.

# Qualität, Leidenschaft, Kreativität und Eleganz

In unserer Mailänder Manufaktur werden mit viel Leidenschaft traditionell italienische Rezepturen umgesetzt und Produkte mit trendigen Einflüssen aus aller Welt hergestellt – allen gemein: die elegante Optik, wie von Hand gemacht.

### **Partnerschaft**

"Du bist es uns wert, wenn du unseren Wert zu schätzen weißt." Vertrauen und Verlässlichkeit sind für uns wichtige Attribute der Partnerschaft. Wir begegnen unseren Kunden daher immer auf Augenhöhe.

### Verlässlichkeit

Durch die direkte Betreuung unser Mitarbeiter vor Ort und ein nationales Netzwerk von Fachgroßhändlern und dem stationären Großhandel (C&C) sind bindi-Produkte überall erhältlich.



bindi DEUTSCHLAND GmbH Hegelstr. 4a D-33790 Halle/Westf. T. +49 5201 97121-0 F. +49 5201 97121-20 info@bindi.de bindi.de | bindi.at





