

Italiens
Originale



MAESTRI DEL DESSERT



Erlesene *Desserts*

Die Marke bindi aus Mailand steht für anspruchsvolle, italienische Patisserie-Handwerkskunst – vom klassischen Tiramisù über Torten und Eis bis hin zu trendigen Einzeldesserts.

Gegründet 1946 als kleine Manufaktur, steht die Marke bindi heute weltweit für authentisch italienischen Genuss.

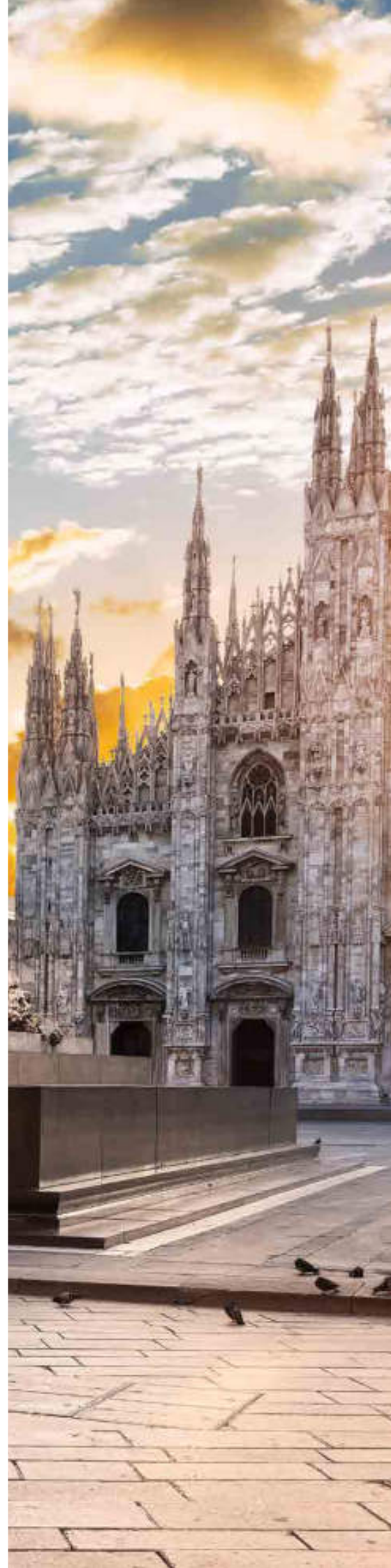


MAESTRI DEL DESSERT

Feine *Backwaren*

Neu im Portfolio, die Marke Forno d'Asolo – spezialisiert auf hochwertige Backwaren mit einem breiten Angebot an italienischen Cornetti, süßem Gebäck, herzhaften Snacks, Broten und Fingerfood.

Seit 1985 bietet Forno d'Asolo Backwaren für Frühstück, Hauptmahlzeit und Snacks mit italienischem Flair.



Italiens Originale

Rund um die Uhr und jeden Tag italienisch genießen – das machen wir ohne großen Aufwand im Küchenalltag möglich.

Mit unseren starken Marken bindi – Maestri del dessert und Forno d'Asolo bieten wir herzhaft und süße Backwaren, Desserts, italienische Klassiker, hochwertige Patisserie und vieles mehr.

Lass dich inspirieren von unseren über 200 Produkten.



MAESTRI DEL DESSERT



Unser Sortiment

Italienische Cornetti	6-9
Veganer Genuss	10-13
Süße Backwaren	14-19
Süße Minis	20-23
Zum Befüllen	24-25
Herzhafte Snacks	26-33
Italienische Brote - Pane	34-38
Pinsa	39
Erstklassige Pizza	40-43
Patisserie aus Frankreich	44-47
Einzigartige Desserts	48-57
Italienische Klassiker	58-61
Patisserie Spezialitäten	62-67
Halbgefrorene Desserts	68-73
Portioniertes Eis	74-79
Italienische Gelati & Sorbetti	80-85
Verkaufs-Unterstützung	86-87
Wir für dich	88-89
Produktübersicht	90-93

Gewicht pro Stück

Stück im Karton

Portionen

Auftauzeit

Backzeit

Backtemperatur

Abmessung Produkt

Durchmesser Produkt

Vorgeschnitten

Italianische Cornetti

Das typisch italienische Frühstück besteht aus einer Kaffeespezialität und einem Hörnchen – dem sogenannten Cornetto.

Die luftige, lockere Beschaffenheit und der einladende Duft unserer Cornetti basieren unter anderem auf der „Lievito Madre“, einer besonderen, typisch italienischen „Mutterhefe“. Deshalb sehen unsere Cornetti zwar aus wie französische Croissants, sind aber echte Italiener.

Sie schmecken nicht nur zum Frühstück, sondern sind dank verschiedener Füllungen, Glasuren und Grammaturen auch ideal als Zwischenimbiss am Vormittag oder Gebäck zum Nachmittagskaffee. Ideal auch für das To-go-Geschäft.

FORNO
d'ASOLO



Cornetti – italienische Croissants




001.
3012522
Cornetto Reb. ungefüllt unglasiert
Ungefülltes Croissant

 85 g/ Stk.
 50 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




003.
3012571
Cornetto Reb. Aprikose
Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

 105 g/ Stk.
 50 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




005.
3012645
Cornetto Reb. Schokolade
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

 105 g/ Stk.
 50 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




002.
3012518
Cornetto Reb. glasiert
Ungefülltes Croissant, glasiert mit Zuckerglasur

 85 g/ Stk.
 50 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




004.
3012572
Cornetto Reb. Crema
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

 105 g/ Stk.
 50 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




006.
3012264
Re Cornaretto Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnusscreme

 95 g/ Stk.
 55 Stk/ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C

Cornetti – italienische Croissants




007.
3012981
Buttercroissant ungefüllt
Croissant mit Butter, ungefüllt und vorgegärt
21% Butter

 80 g/ Stk.
 50 Stk./ Krt.
 15-18 Min.*
 175 °C




009.
3013130
Cornetto Reb. Pistazie
Croissant mit Pistaziencremefüllung

 85 g/ Stk.
 40 Stk./ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C




008.
3012310
Principini Mix
Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

 35 g/ Stk.
 3 x ca. 40 Stk./ Krt.
 ca. 16 Min.
 175 °C




010.
3012377
Cornetto Pistazie
Croissant gefüllt mit Pistaziencreme

 95 g/ Stk.
 40 Stk./ Krt.
 22-24 Min.
 175 °C

Veganer Genuss

Die Nachfrage nach Lebensmitteln ohne tierische Komponenten wächst. Ein veganes Angebot gehört daher auch im Außer-Haus-Markt mittlerweile zum Standard. Deshalb wächst auch bei uns die Auswahl an veganen Artikeln kontinuierlich.

In veganen Produkten sind keinerlei tierische Zutaten enthalten, das heißt, es wird zum Beispiel auf Milchprodukte, Butter, Eier, Gelatine oder auch Honig verzichtet.

Auf was wir jedoch nicht verzichten, ist Geschmack. Nicht nur Gäste, die aus ethischen Gründen einen veganen Lebensstil verfolgen, profitieren von unserer Auswahl veganer Produkte, sondern auch Menschen, die bewusst auf tierische Produkte in ihrer Ernährung verzichten möchten. Einfach Genuss für alle!



011.

3012989

Vegan Cornetto ungefüllt

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

013.

3012643

Vegan Cornetto Ciocream

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-creme

85 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 170 °C

015.

3012987

Vegan Cornetto pflanzliche Kohle

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

012.

3012986

Vegan Cornetto Aprikose

Veganes Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

80 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

014.

3012988

Vegan Cornetto Mehrkorn Holunder Himbeere

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 170 °C

016.

3112100

Vegan Cornetto Mehrkorn Herzhaft

Veganes, herzhaftes Mehrkorn Croissant

95 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

017.

11 1108

Mini Fagottino Vegano ai cereali con Frutti di Bosco

Kleines veganes Plundergebäck mit Cerealien und Waldbeermarmelade-Füllung

40 g/ Stk. 100 Stk./ Krt. ca. 20 Min. 180 °C

019.

3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

1.000 g/ Krt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm

021.

3212286

Crostata Holunder Himbeere Vegan

Veganer Mürbeteigboden mit Holunder-Himbeer-Füllung

900 g/ Krt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm

018.

10 1910

Vegane Brownies

Vegane portionierte, kleine Schokoschnitten

ca. 60 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. 2-3 Std. servierfertig

020.

3212337

Crostata Johannisbeere Granatapfel Vegan

Vegane Mürbeteigtorte mit Johannisbeer-Granatapfel-Füllung

900 g/ Krt. 12 Port. ca. 2-3 Std. 27 cm

022.

3422318

Mehrkornbrot Vegan

Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std.* 15 cm

Süße Backwaren

Unsere süßen Backwaren werden nach hochwertigen Rezepturen hergestellt und bieten typisch italienischen Genuss.

Krapfen, Ciambelle und Co werden einfach nur aufgetaut und sind sofort servierfertig. Das spart wertvolle Zeit im Küchenalltag und garantiert einen kalkulationssicheren Wareneinsatz.

Oder ein backfrisches, warmes Teilchen zum Kaffee? Dann schiebst du unsere süßen Backwaren einfach für circa 20 Minuten in den Ofen – und kannst direkt servieren.

FORNO
d'ASOLO



Süße Backwaren



023.
3032520
Brioche Siciliana
Lockeres süßes Hefegebäck, garniert mit Zuckertupfen

90 g/ Stk. 35 Stk./ Krt. ca. 1 Std. servierfertig



025.
3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittierte Donut mit Vanillecremefüllung

70 g/ Stk. 32 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



027.
3032077
Krapfen ungefüllt
Frittierter Krapfen ohne Füllung

50 g/ Stk. 48 Stk./ Krt. ca. 3 Std. servierfertig



024.
3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittierte Donut ohne Füllung

95 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



026.
3032262
Ciambella Haselnuss Kakao Creme
Klassischer frittierte Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung ohne Palmöl

70 g/ Stk. 32 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Süße Backwaren

60 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. 3 Std. servierfertig



028.
3032575
Krapfen Pistacchio
Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung



Süße Backwaren



029.

3012098

Ciocream Tasche

Blätterteiggebäck in Dreiecksform mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

 90 g/ Stk.  60 Stk./ Krt.  24-25 Min.  180°C



031.

3012510

Toscanella Haselnusscreme

Gezuckerte Blätterteigteilchen, gefüllt mit Haselnusscreme

 90 g/ Stk.  40 Stk./ Krt.  20-25 Min.  180°C



033.

3032125

Plummy

Gebackene klassische Muffins in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen

 ca. 100 g/ Stk.  24 Stk./ Krt.  ca. 0,5 Std.  servierfertig



030.

3012921

Treccia Pecannüsse

Hefeteiggebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

 100 g/ Stk.  48 Stk./ Krt.  20-22 Min.*  200°C



032.

3012156

Frolla Grande

Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

 130 g/ Stk.  75 Stk./ Krt.  ca. 25 Min.*  180°C

- Muffins mit Haselnusscremefüllung
- Einfache Muffins
- Schokoladenmuffins
- Muffins mit Beerenfüllung

Süße Backwaren



034.

3012971

Sfogliatella Santa Rosa

Blätterteiggebäck

 160 g/ Stk.  60 Stk./ Krt.  ca. 30 Min.  200 °C



036.

3012972

Sfogliatella Napoletana Grande

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

 110 g/ Stk.  50 Stk./ Krt.  40-45 Min.  180 °C



035.

3012975

Coda Aragosta Mignon

Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbe-
füllen

 ca. 30 g/ Stk.  330 Stk./ Krt.  25-30 Min.  180-190 °C



037.

3012973

Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

 35 g/ Stk.  170 Stk./ Krt.  25-30 Min.  180 °C

Süße Minis

Unsere süßen Minis sind die perfekten Begleiter zum Kaffee oder ein süßer Gruß aus der Küche.

Einfach nach Bedarf auftauen und schon lassen sich die fertig ausdekorierten süßen Köstlichkeiten servieren.

Das erfreut den Gast und ist in der Küche bei minimalem Zeitaufwand zu einem exakt kalkulierbaren Wareneinsatz realisiert.

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT

**FORNO
d'ASOLO**



Süße Minis



3032120
Miniherzen Nuss Nugat Creme
Frittierte kleine Krapfen gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme in Herzform

ca. 25 g/ Stk. ca. 100 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



3012973
Sfogliatella Napoletana Mignon
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/ Stk. 170 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180 °C



3012310
Principini Mix
Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

35 g/ Stk. 3 x ca. 40 Stk./ Krt. ca. 16 Min. 175 °C



14 0574
Mini Cannolo Siciliano
Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art
Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

28 g/ Stk. 18 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



3012975
Coda Aragosta Mignon
Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/ Stk. 330 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180-190 °C



3232199
Pasticiotti Mignon Mix
Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten
heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack, dunkler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. ca. 15 Min. 130 °C

Süße Minis



3252275
Pasticcini Mignon
Kleines Patisserie-Sortiment in 5 Varianten

28 g/ Stk. 25 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



3252122
Pasticcini Mignon Premium
Sortiment kleiner Patisseriespezialitäten in 8 Varianten

26 g/ Stk. 56 St./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

- 5 Mango Tartlets
 - 5 Zitronencreme-Röllchen
 - 5 Windbeutel mit Kakao
 - 5 Schokocreme-Röllchen
 - 5 Pasticcini mit Erdbeermousse
-
- Kokos-Passionsfrucht
 - Mascarpone und Aprikose
 - Mürbeteigkörnchen mit Himbeerpüree
 - Windbeutel mit Schokocreme
 - Cubo Tiramisu
 - Schokomousse
 - eine Kreation aus Creme Bavaroise mit weißer und dunkler Schokolade
 - ein Diamant aus weißer Schokoladencreme

Zum Befüllen



042.

3062047 | 3062048 | 3062049

Sac à poche

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel
Schokolade | Crema | Aprikose

1.000 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca.1 Std. servierfertig



044.

3032564

Cialde Cannolo Siciliano Mignon

Typisch sizilianische, süße Gebäckrolle zum Selbstbefüllen

8-9 g/ Stk. 300 Stk./Krt. 0,5-1 Std. servierfertig



046.

3062058

Tartelle Mignon Butter

Kleine Buttermürbeteig-Tartletts zum Selbstbefüllen

11 g/ Stk. 250 Stk./ Krt. 0,5-1 Std. servierfertig



043.

3062064

Sac à poche Ricotta

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

1.000 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca.1 Std. servierfertig



045.

3032562

Cialde Cannolo Siciliano

Typisch sizilianische, süße Gebäckrolle zum Selbstbefüllen

24 g/ Stk. 100 Stk./ Krt. 0,5-1 Std. servierfertig

Zum Befüllen



Herzhafte Snacks

Herzhaft belegte oder gefüllte Focaccia gehören zur mediterranen Küche wie Pizza. Ob als Snack an lauen Sommerabenden auf der Terrasse oder im Biergarten, als Ergänzung auf dem BBQ-Buffer oder als Late-Night-Snack in der Hotelbar.

In unserem vielseitigen Sortiment findest du das richtige Produkt für italienischen Snackgenuss zu jeder Tageszeit und jedem Anlass.

Kennst du aus Italien Apericena, ein Aperitivo con Buffer? Hierbei werden neben den Getränken nicht nur kleine Snacks, sondern ein reich bestücktes Buffer gereicht. Lass dich von unserer herzhaften Snackauswahl inspirieren.

FORN
d'ASOLO



Herzhafte Snacks



047.

3102477

Focaccia Rustica

Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer-Käse

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



049.

3102482

Focaccia Caprese

Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



051.

3102481

Focaccia Speck e Brie

Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



048.

3102480

Focaccia Italiana

Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



050.

3102478

Focaccia Vegetale

Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



052.

3102479

Focaccia Fumé

Focaccia mit geräuchertem Provolonekäse und Bauchspeck

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks



053.

3102084

Focaccia Mediterranea

Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln

24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



055.

3102059

Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto

Pizzatasche gefüllt mit Tomate, Mozzarella und gekochtem Schinken

150 g/ Stk. 26 Stk./ Krt. 4-10 Min.* 220 °C



057.

3102303

Sorrentina Verdure grigliato

Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und gegrilltem Gemüse

150 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. 6-12 Min.* 200 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.



054.

3102151

Pizzy Arlecchino

Gefüllte Pizzatasche

Tomate | Mozzarella | Schinken

300 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 4-5 Min.* 200 °C



056.

3102283

Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro

Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

120 g/ Stk. 25 Stk./ Krt. ca. 10 Min.* 180 °C



058.

3102105

Sorrentina Mozzarella e Pomodoro

Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten

150 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. 6-12 Min.* 200 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks



059.

3102494

Focaccia con Olio

Focaccia mit Olivenöl

 600 g/ Stk.  5 Stk./ Krt.  ca. 5 Min.*  220 °C

 30 x 40 cm



061.

3102493

Focaccia Pomodorini e Origano

Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano

 850 g/ Stk.  5 Stk./ Krt.  ca. 5 Min.*  220 °C

 30 x 40 cm



063.

3402089

Trancio Focaccia Rosmarino

Focaccia mit Rosmarin

 180 g/ Stk.  30 Stk./ Krt.  ca. 5 Min.*  220 °C

 18 x 15 cm



060.

3402319

Focaccia Patate Rosmarino

Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

 750 g/ Stk.  5 Stk./ Krt.  ca. 5 Min.*  220 °C

 30 x 40 cm



062.

3402012

Focaccia Genovese

Focaccia mit gegrilltem Gemüse

 1.000 g/ Stk.  5 Stk./ Krt.  ca. 5 Min.*  220 °C

 30 x 40 cm



064.

3102040

Bruschetta Margherita

Italienisches Weißbrot mit Tomaten und Mozzarella

 230 g/ Stk.  8 Stk./ Krt.  ca. 10 Min.*  240 °C

 24 x 14 cm

Herzhafte Snacks



Herzhafte Snacks



065.

3132020

Arancini Extra

Panierte Reisbällchen mit Fleisch-Erbsen-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

 130 g/ Stk.  19 Stk./ Krt.  ca. 20 Min.*  200 °C



067.

3132179

Gemischte frittierte Snacks

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4 Käse Mini-Kroketten, Mini-Mozzarellasticks, vorfrittiert

 ca. 25 g/ Stk.  200 Stk./ Krt.  7-8 Min.*  200-210 °C



069.

3132365

Mozzarella in Carrozza

Panierte Mozzarella-Ecken gefüllt mit Schinken, vorfrittiert

 90 g/ Stk.  40 Stk./ Krt.  4-5 Min.*  200-210 °C



066.

3132021

Arancini Mignon

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

 25 g/ Stk.  200 Stk./ Krt.  7-8 Min.*  200-210 °C



068.

3132074

Olive Ascolane

Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

 ca. 18 g/ Stk.  ca. 165 Stk./ Krt.  12 Min.*  210 °C



070.

3102281

Panzerottini Mozzarella e Pomodoro

Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

 ca. 30 g/ Stk.  ca. 66 Stk./ Krt.  5 Min.*  160 °C

Herzhafte Snacks



071.

3112311

Salatini Party Mix

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Paprika, Pilze, Zwiebeln, Tunfisch, Schinken, Spinat, Sardellen, Käse, Oliven, Wurstel

 ca. 20 g/ Stk.  250 Stk./ Krt.  ca. 20 Min.*  200 °C



072.

3512236

Lasagne alla Bolognese

Lasagne Bolognese mit Fleischfüllung

 350 g/ Stk.  4 Stk./ Krt.  22-24 Min.  180 °C



073.

3512025

Lasagne alla Bolognese

Lasagne Bolognese mit Fleischfüllung

 2.500 g/ Stk.  4 Stk./ Krt.  ca. 40 Min.  180 °C



*Zubereitung: Einige Minuten antauen lassen, danach backen.

*Zubereitung: Einige Minuten antauen lassen, danach backen.

Italienische Brote

Pane

Deutschland ist eine Brotnation? Auch Italien hat in puncto Brot viel zu bieten.

Ob als knuspriger Begleiter zu Salat oder Suppe, kleiner Starter vor dem Menü mit Olivenöl oder Dip, sind Ciabattina oder Filone nach kurzer Zeit im Ofen die richtige Wahl.

Zur italienischen Küche gehören aber auch herzhaftes Sandwiches. Auch hier liefert unser Sortiment immer die passende Lösung.

FORNO
d'ASOLO



Pane – Italienische Brote



074.
3422111
Schiacciata Romana Vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

100 g/ Stk. 32 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 17,5 x 12,5 cm



076.
3112005
Panvetaglio
Brot aus Pizzateig

110 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. 8-10 Min.* 200 °C



078.
3422088
Ciabattina Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

270 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 10 Min.* 220 °C



075.
3402053 | 3422143
Pansaltimbocca
Brötchen aus Pizzateig

100 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. 10-12 Min.* 220 °C



077.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

100 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 10-12 Min.* 220 °C



079.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

295 g/ Stk. 15 Stk./ Krt. ca. 17 Min.* 200 °C

Pane – Italienische Brote



080.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

130 g/ Stk. 28 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 200 °C



082.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

100 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. ca. 28 Min.* 180 °C



083.
3402335
Pane Treccia
Kleiner geflochtener Hefezopf

90 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std.* 16 x 9 cm



081.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

100 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. ca. 28 Min.* 180 °C



s.o.
3422318
Mehrkornbrot Vegan
Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std.* 15 cm



084.
3422141
Focaccia Romana
Vorgebackenes Focaccia-Brot

220 g/ Stk. 20 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 24 x 18 cm

Pane – Italienische Brote



085.
3412012
Bruschetta
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1.8%

100 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 25 x 17 cm



087.
3412031
Tramezzino
Toastartiges Brot

110 g/ Stk. 10 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 50 x 10 cm



086.
3412053
Schnittbrot
Weizenbrotscheiben

50 g/ Stk. ca. 132 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 16,5 x 10 cm



088.
3412022
Piadina
Dünnes Fladenbrot

125 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std.* 26-28 cm

Pinsa



089.
3112306
Pinsa
Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

125 g/ Stk. 48 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std.* ca. 19 x 30 cm



Erstklassige Pizza

Mit unseren typisch italienischen Steinofen-Pizzen von Antica Pizzeria aus Venedig wird jede Gastronomie, Tankstelle oder Bäckerei zur kleinen Trattoria. Basis aller Pizzen ist ein traditioneller Pizzaboden aus sechs verschiedenen Mehlsorten.

Die unbelegten vorgebackenen Rohlinge sind vegan und lassen sich individuell nach deinen Vorstellungen belegen.

Unsere fertigen Pizza-Klassiker sind immer mit Tomatensauce und feinem Mozzarella belegt und je nach Variante mit weiteren Zutaten verfeinert. Als TK-Produkte sind sie kalkulationssicher im Wareneinsatz und schnell zubereitet.

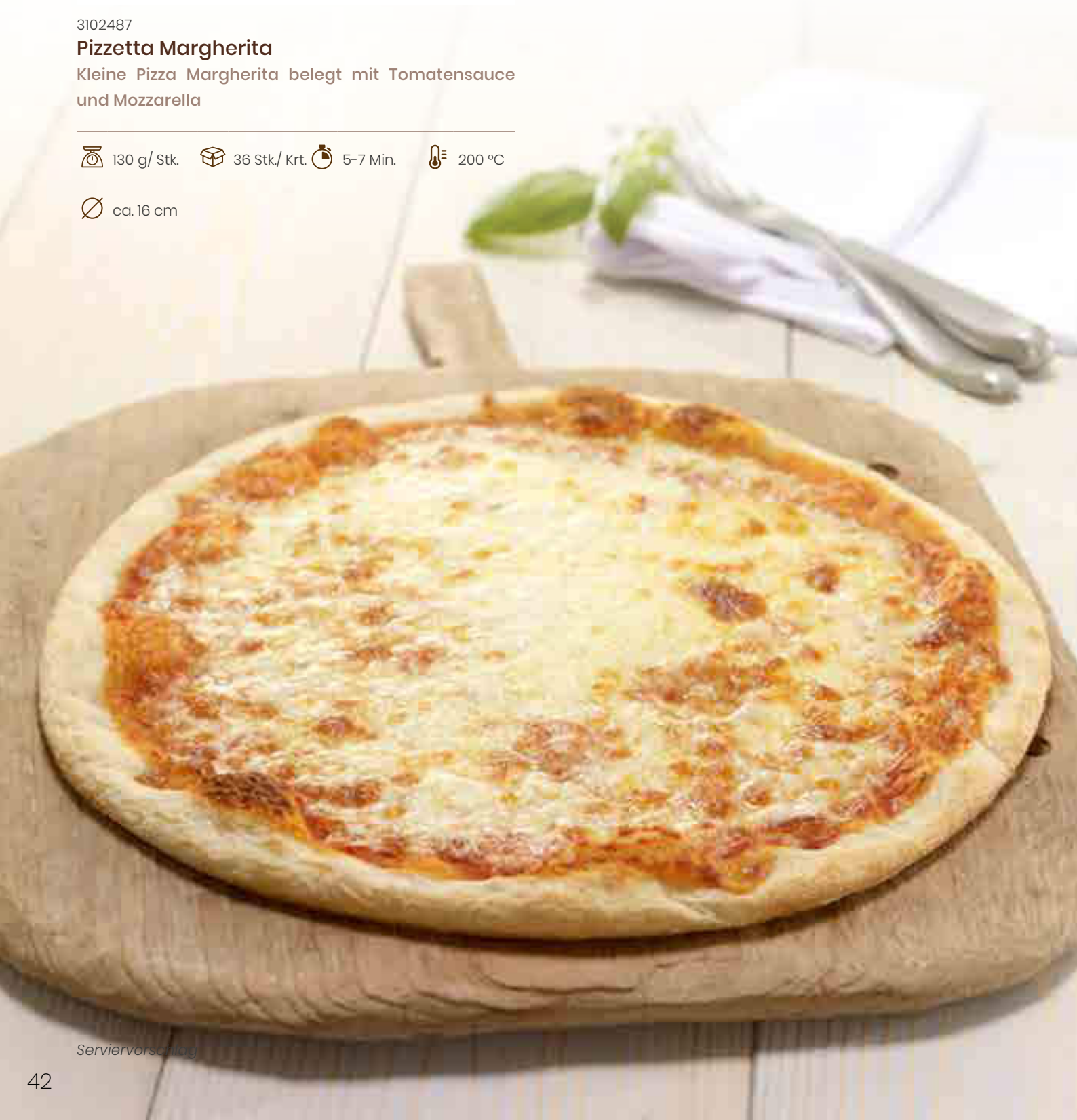


Erstklassige *Pizza*



090.
3102487
Pizzetta Margherita
Kleine Pizza Margherita belegt mit Tomatensauce und Mozzarella

130 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. 5-7 Min. 200 °C
 ca. 16 cm



Serviertorschlag

Erstklassige *Pizza*



091.
06 DISC 006 (Ø 20/22 cm) | 06 DISC 002 (Ø 29/30 cm)
Premium Pizzateigboden
6 Mehlsorten | vorgebacken | unbelegt |
 20/22 cm oder 29/30 cm

150 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C
 200 g/ Stk. 25 Stk./ Krt.



093.
06 PIZZ 025
Pizza Prosciutto
Pizza mit Schinken
Tomatensauce | Kochschinken | Mozzarella |
 29/30 cm

430 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C



092.
06 PIZZ 002
Pizza Margherita
Pizza mit Mozzarella
Tomatensauce | Mozzarella | 29/30 cm

400 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C



094.
06 PIZZ 026
Pizza al Salamino
Pizza mit Salami
Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella |
 29/30 cm

430 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C

Knusprige Pizza in 3 Minuten!

Unsere Pizen 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.



Pâtisserie aus *Frankreich*

Voilà – auch original französische Pâtisserie gehört nun mit zu unserem Sortiment.

Die Marke „Gelpat-Pâtisserie de Tradition“ steht für hochwertige, handwerkliche und traditionelle französische Pâtisserie.

Egal ob Eclair oder Religieuse – alle Produkte basieren auf handwerklichem Brandteig, der von Meisterhand gefüllt oder verfeinert wird.

Verwandle deine Theke in eine französische Boulangerie mit unseren Produkten von Gelpat.



Patisserie aus *Frankreich*



095.
14 1411
Eclair Chocolat
Brandmassegebäck mit Schokoladencremefüllung

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



097.
14 1415
Eclair Café
Brandmassegebäck mit Kaffeecremefüllung

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



096.
14 1421
Eclair Vanille
Brandmassegebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig

Patisserie aus *Frankreich*



098.
14 1436
Religieuse Cioccolato
Mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne.

100 g/ Stk. 13 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



099.
14 1435
Religieuse Vanilla
Brandteigkugeln mit Patisseriecremefüllung mit Vanillegeschmack
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne.

100 g/ Stk. 13 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts

Was ist der krönende Abschluss eines Menüs?
Was bleibt den Gästen am längsten im Gedächtnis? – Das Dessert.

Wir bieten hochwertige Desserts, in Manufaktur-Charakter ausdekoriert und entweder kalkulationssicher vorportioniert oder individuell portionierbar. Alle unsere Produkte sind tiefgefroren lange lagerfähig und können auch bei geringem Personaleinsatz perfekt serviert werden.

Wer seinem Dessert eine individuelle Note verleihen möchte, inszeniert unsere hochwertigen Dessertkreationen nach Lust und Laune für eine ertragreiche Kreation auf dem Teller.

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT

**FORNO
D'ASOLO**





14 1345
Rubino Cheesecake
Käsekuchen-Dessert
Butterstreuselboden | Cheesecake-Creme | Himbeer-
Erdbeer-Gelee | rote Glasur aus weißer Schokolade

80 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servier-
fertig



14 1346
Goccia Tiramisù
Tiramisù-Dessert
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomge-
schmack | Mascarponecreme | Kaffee

75 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servier-
fertig



14 1348
Nonna 4.0
Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse |
goldglänzende, weiße Schokoladenglasur

80 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servier-
fertig



Einzigartige *Desserts*



14 0158
Babà
Hefegebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

112,5 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0575
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

120 g/ Stk. 10 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

100 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. ca. 2 Std. servierfertig



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

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



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

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 1320
Ispiratione al Cheesecake
Käsekuchen-Dessert zum Verfeinern
Friskkäse | Keksboden
Für individuelle Dessert-Kreationen

90 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige *Desserts*



14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

130 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0655
Scrigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen
Blätterteig | Mandelcreme | Apfel

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 2466
Mono Sacher
Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art
Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

90 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0681
Cupolina al Cioccolato Croccante
Schokobiskuit-Dessert mit Haselnussfüllung
Kakaobiskuit | Haselnusscreme | Schokolade | Haselnuss

95 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts





113.

3032844

Tortino Caprese

Kleines Schokoladenküchlein





114.

3032843

Tortino Carote

Kleines Karottenküchlein





115.

3232037

Pasticiotto Crema

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen





116.

3232232

Pasticiotto Schokolade

Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen





117.

3232199

Pasticiotti Mignon Mix

Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten
heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack | dunk-
ler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)





118.

3232038

Pasticiotto Crema Amarena

Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mür-
beteigtörtchen

Einzigartige Desserts





119.

14 3687

Soufflé al Cioccolato

Dunkles Schokoladensoufflé





120.

14 0277

Soufflé al Cioccolato Bianco

Weißes Schokoladensoufflé





121.

14 2770

Soufflé Black & White

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern





122.

14 2378

Soufflé al Cioccolato e Caramello

Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern





123.

14 0144

Soufflé al Pistacchio

Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

Soufflés à 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.

Einzigartige Desserts



14 0137
Mono Cremoso al Cioccolato
Schokoladen-Creme-Törtchen
Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

120 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 2579
Mono Cremoso ai Frutti Rossi
Waldfrucht-Creme-Törtchen
Roter Biskuit | Vanille | Waldfruchtsauce | weiße Schokolade

110 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 2467
Mono Ricotta e Cioccolato
Ricotta-Schokoladen-Törtchen
Haselnuss | Ricotta | Schokolade

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 2578
Mono Cremoso al Pistacchio
Pistazien-Creme-Törtchen
Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

100 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0682
Mono Ricotta e Pere
Ricotta-Birnen-Törtchen
Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

95 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0474
Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Pyramide
Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

65 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



14 1381
Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco
Crème brûlée mit Waldfrüchten
Himbeer | Vanille | Karamell | Waldbeeren | wiederverwendbares Glas

120 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | wiederverwendbares Glas

140 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 0650
Catalana in Coccio
Katalanische Creme
Katalanische Creme | brauner Zucker zum Karamellisieren | wiederverwendbare Tonschale

115 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 1371
Coppa Crema Amarena
Stracciatellacreme mit Amarenakirschen
Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | wiederverwendbares Glas

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



14 1376
Coppa Mascarpone e Lamponi
Mascarponecreme mit Himbeeren
Biskuit | Himbeeren | Mascarpone | Pistazien | wiederverwendbares Glas

90 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Italienische Klassiker

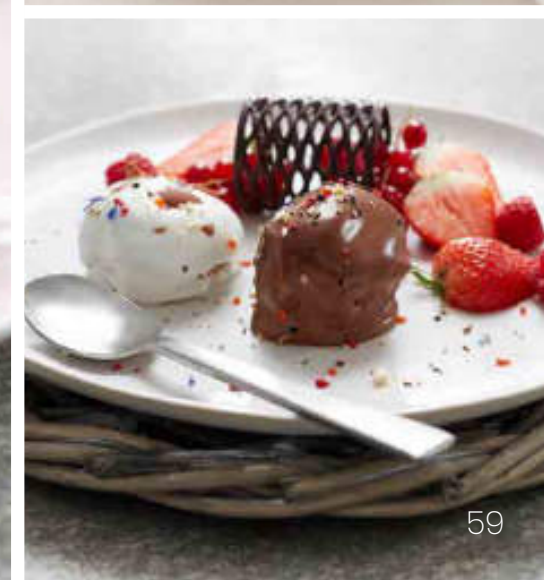
Benvenuto in Italia!

Unsere italienischen Klassiker bringen Genuss und Lebensgefühl des beliebten Urlaubslandes auf den Teller.

Sie alle sind nach authentischen Rezepturen hergestellt und können nach dem Auftauen direkt serviert werden.



MAESTRI DEL DESSERT



Italienische *Klassiker*



01 1544
Profiteroles Scuro Vaschetta
Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale
Brandteig | Creme | Schokolade

1.100 g/ Krt. 24 Stk. ca. 2-3 Std. servierfertig



01 2544
Profiteroles Scuro
Brandteigkugeln mit Schokolade, dekoriert als Berg
Brandteig | Creme | Schokolade

1.150 g/ Krt. 30 Stk. ca. 4-5 Std. servierfertig



01 1475
Tiramisù
Kaffeedessert in der Schale
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

1.000 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. servierfertig



01 1560
Profiteroles Bianco Vaschetta
Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale
Brandteig | Schokolade | Creme

1.100 g/ Krt. 24 Stk. ca. 2-3 Std. servierfertig



14 1281
Mono Tiramisù
Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

110 g/ Stck. 10 Stk. ca. 1-2 Std. servierfertig



01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

1.750 g/ Krt. 20 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig

Italienische *Klassiker*



01 0952
Tiramisù con Savoiard
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Kakao

1.050 g/ Krt. 11 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



03 1292
Millefoglie
Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

1.350 g/ Krt. 11 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig



01 2932
Tiramisù Rustica
Kaffeedessert-Schnitte
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

900 g/ Krt. 10 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig

Pâtisserie Spezialitäten

Hochwertige Pâtisserie erfordert gut ausgebildetes Personal, hochwertige Zutaten und Zeit. Das passt nicht in deinen Küchenalltag? Kein Problem! Wir nehmen dir diese Arbeit ab, damit du vor deinen Gästen glänzen kannst.

Doch damit nicht genug. Wir inspirieren dich auch regelmäßig, wie du unsere einzigartigen Torten immer wieder neu inszenieren kannst. Ob als Dessert nach einem Menü oder zur Kaffeespezialität am Nachmittag.



MAESTRI DEL DESSERT



Patisserie Spezialitäten



01 1333 | 01 3365
Selva Nera
Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

1.150 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



01 0187
Chocolate Trilogy, precut
Moussetorte mit dreierlei Schokolade
Biskuit | dreierlei Schokolade

1.200 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

1.020 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



02 2618
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

1.300 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

1.150 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm

Patisserie Spezialitäten



01 3666
Mousse Cheesecake Monterosa
Käsecremetorte mit Erdbeeren
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

1.300 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



02 0132
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

1.100 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

1.200 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



01 0816
Lamponi e Passion Fruit
Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Schokolade
Biskuit | Maracuja | weiße Schokolade | Himbeer

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



02 0359
New York Cheesecake
Käsekuchen nach amerikanischer Art
Sahne-Frischkäse | Höhe 6,5 cm

2.130 g/ Krt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



02 0855
Cheesecake Brûlée
Käsekuchen brûlée
Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

1.400 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm

Patisserie Spezialitäten



02 1294
Torta Mele
Apfelkuchen
Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1096
Torta Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Kuchen
Mürbeteig | Mandel | Apfel

1.250 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1074
Torta Cioccolato e Pere
Schokoladen-Birnen-Kuchen
Mürbeteig | Schokolade | Birne

1.400 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



01 3208
Torta Fragoline
Erdbeer-Torte
Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1314 | 02 1049
Torta Frutti di Bosco
Waldbeerentorte
Mürbeteig | Creme | Waldbeeren

1.300 g/ Krt. 1.350 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 0342
Torta Frutti di Bosco e Mascarpone
Waldbeeren-Mascarpone-Torte
Mürbeteig | Mascarpone | Waldbeeren
Pistazien

1.350 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm

Patisserie Spezialitäten



02 1290 | 02 1532
Torta della Nonna
Großmutterkuchen
Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pini-
enkerne | Puderzucker

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1516
Bigusto Nonna e Macao
Großmutter- und Schokoladenkuchen
Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne
Schokolade | Kakaokekse

1.250 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art
Schokolade | Mandel | Puderzucker

950 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



02 1452
Torta Limone
Zitronentorte
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube,
geflämmt

1.000 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 0346
Chocolate Fondant Cake
Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art
Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstück-
chen | Höhe 6,5 cm

2.350 g/ Krt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



02 0077
Torta Nocciola
Haselnuss-Torte
Haselnussteig | Creme | karamellisierte Haselnüsse
18 x 18 cm

1.200 g/ Krt. 10 Port. ca. 4-5 Std. 18 x 18 cm

Halbgefrorene *Desserts*

Unsere vorportionierten und fertig ausdekorierten halbgefrorenen Desserts sind servierfertig und kalkulationssicher im Wareneinsatz.

Unsere einzeln im wiederverwendbaren Glas oder in der praktischen Kunststoffschale verpackten Desserts sind die optimale Ergänzung für Delivery-Angebote.

Wir geben aber auch immer wieder aktuelle Tipps, wie unsere Einzelportionen mit nur wenigen Handgriffen und Zutaten für eine höhere Wertschöpfung inszeniert werden können.



MAESTRI DEL DESSERT



Halbgefrorene *Desserts*



frei von künstlichen Farbstoffen

168.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



Halbgefrorene *Desserts*



169.
04 3677
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



171.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



173.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



170.
04 0517
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



172.
04 1670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



174.
04 2399
Tartufo Fragola
Erdbeer-Vanille-Trüffel
Erdbeer | Vanille | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Halbgefrorene *Desserts*



04 0625
Croccante al Pistacchio
Pistazien-Halbgefrorenes
Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



04 0623
Croccante all'Amarena
Amarena-Halbgefrorenes
Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



04 0267
Croccante alle Mandorle
Haselnuss-Halbgefrorenes
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



04 1486
Semifreddo Menta e Cioccolato
Minz-Schoko-Parfait
Pfefferminz | Schokolade

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

70 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Halbgefrorene *Desserts*



04 2642
Coppa Tiramisù
Kaffeedessert im Becher
Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 2645
Coppa Cheesecake alle Fragole
Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert
Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeere | Kunststoffbecher

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 1669
Coppa Mousse Cioccolato
Geeiste Schokoladencreme im Glas
Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | wiederverwendbares Glas

80 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 2643
Coppa Profiterol
Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert
Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher

90 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 0192
Coppa Cheesecake Monterosa
Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas
Erdbeer | Biskuit | Vanille | wiederverwendbares Glas

105 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 1671
Coppa Mousse Chantilly e Caffè
Kaffee-Creme-Dessert im Glas
Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | wiederverwendbares Glas

80 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes

Eis

Verschiedene Eisspezialitäten bieten wir als fertige Einzelportionen an. Das spart Zeit beim Personal und macht die Wareneinsatzkalkulation sicher.

Die vorportionierten Eisspezialitäten sind sofort servierbar und optimal für den Einsatz im Terrassengeschäft geeignet.

Hier treffen typisch italienischer Geschmack und hochwertige Optik auf denkbar einfaches Handling im Gastronomie-Alltag.



MAESTRI DEL DESSERT



Portioniertes *Eis*



04 2939
Cassata
Eiscremespeise nach sizilianischer Art
Zabaione | Schokoalbe | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. servierfertig



04 2469
Mono Meringa
Baiser-Törtchen
Vanille | Baiser | Puderzucker

75 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



05 0515
Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 3572
Cassata al Pistacchio
Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie
Zabaione | Pistazie | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. servierfertig



05 0567
Limone Ripieno
Zitronensorbet in echter Fruchtschale
Zitrone | Zitronensorbet

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



05 0662
Cocco Ripieno
Kokoseis in echter Nussschale
Kokosschale | Kokoseis

140 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes *Eis*



04 1861
Frutti di Bosco
Waldfrucht-Eisdessert
Waldfruchtsorbet | Vanilleeis | Himbeer | Kirsche | Schokolade | 150ml

92 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



04 1863
Charlotte al Caramello
Karamell-Eisdessert
Sahneeis | Karamelleis | Biskuit | Karamell | 150ml

90 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



04 1862
Mango
Mango-Eisdessert
Mangosorbet | Kokoseis | Kiwi | Himbeere | Litschi | 150ml

94 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes *Eis*



04 1398
Flute Limoncello
Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas
Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



04 0136
Flute Mango e Passion Fruit
Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas
Mangospeiseeis | Maracujasauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



04 1571
Coppa Yogurt e Frutti di Bosco
Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas
Joghurt-Eiscreme | Erdbeersauce | Beeren | wiederverwendbares Glas

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig



04 1393
Flute Frutti di Bosco
Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas
Waldfruchteis | Himbeersauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



04 1482
Coppa Stracciatella
Stracciatella-Eisdessert im Glas
Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | wiederverwendbares Glas

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig



04 1397
Coppa Caffè
Kaffee-Eisdessert im Glas
Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | wiederverwendbares Glas

95 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes *Eis*



Italienische *Gelati & Sorbetti*

Für die Gelateria in der Gastronomie oder die Eisdiele ohne eigene Eisküche – wir haben eine vielfältige Auswahl an italienischem Milch- und Fruchtspeiseeis sowie erfrischenden Sorbetti.

Wir geben regelmäßig Tipps und Tricks für ein kreatives und lukratives Eisgeschäft.

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT



Italienische *Gelati* 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



13 0012
Torroncino
Haselnuss-Nugat-Spezialität

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



13 0025
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



13 0591
Cocco
Kokoseis

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

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

Italienische *Gelati* 4,8 l



13 1417
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

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



13 0617
Cielo Blu
Blaues Bananen-Fruchteis

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



13 1410
Malaga
Speiseeis mit Rosinen und Marsa-
lawein

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



13 0126
Amarena
Milchspeiseeis mit Amarena-
kirschen

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



13 3232
Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis

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

Italienische Sorbetti 4,8 l



13 0127
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

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



13 1401
Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet

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



13 0518
Sorbetto Mango
Mangosorbet

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



223.

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 dein Eisgeschäft. Mithilfe eines Sahne-Siphons kann es außerdem als luftiger Espuma serviert werden.

Tipp:
Zusätzlich das Sorbifacile mit Sirups veredeln um die Farbe und den Geschmack zu variieren.

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

Italienische Sorbetti 2,5 l



13 1488
Sorbetto Mango
Mangosorbet

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



13 0502
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



13 0093
Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet

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



13 0092
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

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



13 1335
Sorbetto Mandarino
Mandarinensorbet

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



13 0569
Sorbetto Pompelmo Rosa
Rosa Grapefruitsorbet

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

Verkaufs- Unterstützung

Wir beraten dich gern, welche Produkte aus unserem Sortiment am besten zu deinem Betrieb und deinen Gästen passen. Unser Team im Außen- und Innendienst ist gern für dich da!

Unser Job hört aber nicht mit dem Reinverkauf unserer Produkte auf. Mit Eis-, Dessert- und Rezeptkarten unterstützen wir auch deinen Abverkauf.

Regelmäßig informieren wir dich über saisonale Sortimente und Rezeptinspirationen.



Wir für
Dich

Du suchst für deinen Betrieb 24/7 italienisches Lebensgefühl?

Wir sind immer für dich da!

Und jetzt auch mit noch größerem Team. Sprich uns an, wir beraten dich gern in Deutschland und Österreich im persönlichen Gespräch.

Dank unserem flächendeckenden Händlernetz kannst du unsere Produkte immer ganz in deiner Nähe beziehen.

Solltest du noch keinen festen Ansprechpartner bei uns im Haus haben, findest du Kontaktdaten auf bindi.de | bindi.at oder schreib uns einfach an info@bindi.de!



bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT

**FORNO
d'ASOLO**



Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Cornetti - itaienische Croissants										
1.	3012522	Cornetto Reb. ungefüllt unglasiert						4.250	50	8
2.	3013172	Cornetto Reb. glasiert						4.250	50	8
3.	3012571	Cornetto Reb. Aprikose						5.250	50	8
4.	3012572	Cornetto Reb. Crema						5.250	50	8
5.	3012645	Cornetto Reb. Schokolade						5.250	50	8
6.	3012264	Re Cornaretto Extra Ciocream						5.225	55	8
7.	3012981	Buttercroissant ungefüllt						4.000	50	9
8.	3012310	Principini Mix						4.200	3 x ca. 40	9
9.	3013130	Cornetto Reb. Pistazie						3.400	40	9
10.	3012377	Cornetto Pistazie						3.800	40	9
Veganer Genuss										
11.	3012989	Vegan Cornetto ungefüllt						2.925	45	12
12.	3012986	Vegan Cornetto Aprikose						3.600	45	12
13.	3012643	Vegan Cornetto Ciocream						3.400	40	12
14.	3012988	Vegan Cornetto Mehrkorn Holunder Himbeere						3.825	45	12
15.	3012987	Vegan Cornetto pflanzliche Kohle						2.925	45	12
16.	3112100	Vegan Cornetto Mehrkorn Herzhaft						3.800	40	12
17.	11 1108	Mini Fagottino Vegano ai cereali con Fr. di B.						4.000	100	13
18.	10 1910	Vegane Brownies			2-3			1.440	24	13
19.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x		2		27	1.000	12	13
20.	3212337	Crostata Johannisbeere Granatapfel Vegan		x	2-3		27	900	12	13
21.	3212286	Crostata Holunder Himbeere Vegan		x	2		27	900	12	13
22.	3422318	Mehrkornbrot Vegan						3.600	36	13
Süße Backwaren										
23.	3032520	Brioche Siciliana			1			3.150	35	16
24.	3032059	Ciambella			1-2			2.850	30	16
25.	3032263	Ciambella Creme			1,5-2			2.240	32	16
26.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme			1,5-2			2.520	32	16
27.	3032077	Krapfen ungefüllt			1-2			2.400	48	16
28.	3032575	Krapfen Pistacchio			1-2			1.440	24	17
29.	3012098	Ciocream Tasche						5.400	60	18
30.	3012921	Treccia Pecan Nüsse						4.800	48	18
31.	3012510	Toscanella Haselnusscreme						3.600	40	18
32.	3012156	Frolla Grande						9.750	75	18
33.	3032125	Plummy			0,5			2.352	24	18
34.	3012971	Sfogliatella Santa Rosa						9.600	60	19
35.	3012975	Coda Aragosta Mignon						9.900	330	19
36.	3012972	Sfogliatella Napoletana Grande						5.500	50	19
37.	3012973	Sfogliatella Napoletana Mignon						5.950	170	19
Süße Minis										
38.	3032120	Miniherzen Nuss Nugat Creme			1-2			2.500	ca. 100	22
39.	14 0574	Mini Cannolo Siciliano			1-2	2		504	18	22

Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
40.	3252275	Pasticcini Mignon			1-2			700	25	23
41.	3252122	Pasticcini Mignon Premium			1-2			1.400	56	23
Zum Befüllen										
42.	3062047	Sac à poche Schokolade			1			6.000	6	24
42.	3062048	Sac à poche Crema			1			6.000	6	24
42.	3062049	Sac à poche Aprikose			1			6.000	6	24
43.	3062064	Sac à poche Ricotta			1			6.000	6	24
44.	3032564	Cialde Cannolo Siciliano Mignon			0,5-1			2.700	300	24
45.	3032562	Cialde Cannolo Siciliano			0,5-1			2.400	100	24
46.	3062058	Tartelle Mignon Butter			0,5-1			2.750	250	24
Herzhafte Snacks										
47.	3102477	Focaccia Rustica						2.160	6	28
48.	3102480	Focaccia Italiana						2.160	6	28
49.	3102482	Focaccia Caprese						2.160	6	28
50.	3102478	Focaccia Vegetale						2.160	6	28
51.	3102481	Focaccia Speck e Brie						2.160	6	28
52.	3102479	Focaccia Fumè						2.160	6	28
53.	3102084	Focaccia Mediterranea						2.160	6	29
54.	3102151	Pizzy Arlecchino						1.800	6	29
55.	3102059	Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto						3.900	26	29
56.	3102283	Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro						3.000	25	29
57.	3102303	Sorrentina Verdure grigliato						2.400	16	29
58.	3102105	Sorrentina Mozzarella e Pomodoro						2.400	16	29
59.	3102494	Focaccia con Olio					30 x 40	3.000	5	30
60.	3402319	Focaccia Patate Rosmarino					30 x 40	3.750	5	30
61.	3102493	Focaccia Pomodorini e Origano					30 x 40	4.250	5	30
62.	3402012	Focaccia Genovese					30 x 40	5.000	5	30
63.	3402089	Trancio Focaccia Rosmarino					18 x 15	5.400	30	30
64.	3102040	Bruschetta Margherita					24 x 14	1.840	8	30
65.	3132020	Arancini Extra						2.470	19	32
66.	3132021	Arancini Mignon						5.000	200	32
67.	3132179	Gemischte frittierte Snacks						5.000	200	32
68.	3132074	Olive Ascolane						ca. 2.970	ca. 165	32
69.	3132365	Mozzarella in Carrozza						3.600	40	32
70.	3102281	Panzerottini Mozzarella e Pomodoro						ca. 1.980	ca. 66	32
71.	3112311	Salatini Party Mix						5.000	250	33
72.	3512236	Lasagne alla Bolognese						1.400	4	33
73.	3512025	Lasagne alla Bolognese						10.000	4	33
Italienische Brote - Pane										
74.	3422111	Schiacciata Romana Vorgeschnitten	x		1		17,5 x 12,5	3.200	32	36
75.	3402053	Pansaltimbocca						2.400	24	36
75.	3422143	Pansaltimbocca						3.900	30	36
76.	3112005	Panvetaglio						3.300	30	36
77.	3422117	Ciabattina Semola						4.000	40	36

Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
78.	3422088	Ciabattina Cotta						3.240	12	36
79.	3422308	Filone Rustico						4.425	15	36
80.	3422144	Filoncino Rustico						3.360	28	37
81.	3492004	Schiocco Brot						4.500	45	37
82.	3492005	Schiocco Maxi Multiceriali						4.500	45	37
83.	3402335	Pane Treccia			ca. 0,5		16 x 9	3.240	36	37
84.	3422141	Focaccia Romana			ca. 1		24 x 18	4.400	20	37
85.	3412012	Bruschetta			ca. 1		24 x 17	3.000	30	38
86.	3412053	Schnittbrot			ca. 1		16,5 x 10	6.600	ca. 132	38
87.	3412031	Tramezzino			ca. 1		50 x 10	1.100	10	38
88.	3412022	Piadina			ca. 0,5		26/28	5.000	40	38
89.	3112306	Pinsa			ca. 0,5		19 x 30	6.000	48	39
Erstklassige Pizza										
90.	3102487	Pizzetta Margherita					15/16	4.680	36	42
91.	06 Disc 006	Premium Pizzateigboden			0,5	3	20/22	4.500	30	43
91.	06 Disc 002	Premium Pizzateigboden			0,5	3	29/30	5.000	25	43
92.	06 Pizz 002	Pizza Margherita			0,5	3	29/30	3.200	8	43
93.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto			0,5	3	29/30	3.440	8	43
94.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino			0,5	3	29/30	3.600	8	43
Pâtisserie aus Frankreich										
95.	14 1411	Eclair Chocolat			1–2			900	8	46
96.	14 1421	Eclair Vanille			1–2			1.050	14	46
97.	14 1415	Eclair Café			1–2			1.050	14	46
98.	14 1436	Religieuse Cioccolato			1–2			1.300	13	47
99.	14 1435	Religieuse Vanilla			1–2			1.300	13	47
Einzigartige Desserts										
100.	14 1345	Rubino Cheesecake			1–2			480	6	51
101.	14 1346	Goccia Tiramisù			1–2			450	6	51
102.	14 1348	Nonna 4.0			1–2			480	6	51
103.	14 0158	Babà			1,5–2	2		900	8	52
104.	14 1035	Cassatina			1,5–2	2		1.200	12	52
105.	14 0575	Cannolo Siciliano			1,5–2	2		1.200	10	52
106.	14 1196	Panna Cotta con Caramello			1,5–2	2		1.320	12	52
107.	3032095	Pasterina			1,5–2			2.400	24	52
108.	14 1320	Ispiratione al Cheesecake			1–2			810	9	52
109.	14 0576	Mono Delizia Limone			1,5–2	2		780	6	53
110.	14 2466	Mono Sacher			1,5–2	2		810	9	53
111.	14 0655	Scrigno Mele e Mandorle			1,5–2	2		600	6	53
112.	14 0681	Cupolina al Cioccolato Croccante			1,5–2	2		570	6	53
113.	3032844	Tortino Caprese			1,5–2			900	12	54
114.	3032843	Tortino Carote			1,5–2			840	12	54
115.	3232037	Pasticciotto Crema						3.300	30	54
116.	3232232	Pasticciotto Schokolade						3.520	32	54
117.	3232199	Pasticciotto Mignon Mix						2.000	40	54

Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
118.	3232038	Pasticciotto Crema Amarena						3.300	30	54
119.	14 3687	Soufflé al Cioccolato			2–3	3		1.200	12	55
120.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco			2–3	3		1.200	12	55
121.	14 2770	Soufflé Black & White			2–3	3		1.200	12	55
122.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello			2–3	3		1.080	12	55
123.	14 0144	Soufflé al Pistacchio			2–3	3		1.080	12	55
124.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato			1,5–2	2		1.440	12	56
125.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio			1,5–2	2		900	9	56
126.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi			1,5–2	2		990	9	56
127.	14 0682	Mono Ricotta e Pere			1,5–2	2		570	6	56
128.	14 2467	Mono Ricotta e Cioccolato			1,5–2	2		855	9	56
129.	14 0474	Piramide al Cioccolato			1,5–2	2		390	6	56
130.	14 1381	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco			1,5–2	2		1.440	12	57
131.	14 1371	Coppa Crema Amarena			1,5–2	2		1.320	12	57
132.	14 1383	Coppa Crema Catalana			1,5–2	2		1.680	12	57
133.	14 1376	Coppa Mascarpone e Lamponi			1,5–2	2		1.080	12	57
134.	14 0650	Catalana in Coccio			1,5–2	2		920	8	57
Italienische Klassiker										
135.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta			2–3	3		1.100	12	60
136.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta			2–3	3		1.100	12	60
137.	01 2544	Profiteroles Scuro			4–5	3		1.150	15	60
138.	14 1281	Mono Tiramisù			1,5–2	2		1.100	10	60
139.	01 1475	Tiramisù			1–2	3		1.000	12	60
140.	01 1015	Tiramisù Big			2–3	3		1.750	20	60
141.	01 0952	Tiramisù con Savoiardi			4–5	3		1.050	11	61
142.	01 2932	Tiramisù Rustica			2–3	3		900	10	61
143.	03 1292	Millefoglie		x	2–3	3		1.350	11	61
Pâtisserie Spezialitäten										
144.	01 1333	Selva Nera		x	4–5	3	23	1.150	12	64
144.	01 3365	Selva Nera		x	4–5	3	23	1.150	12	64
145.	02 0775	Cocco Nocciola		x	4–5	3	24	1.020	12	64
146.	01 0187	Chocolate Trilogy, precut		x	4–5	3	24	1.200	12	64
147.	02 2618	Chocolate Temptation		x	4–5	3	24	1.300	12	64
148.	01 1476	Mousse Cioccolato		x	1–2	3	24	1.400	12	64
148.	01 3040	Mousse Cioccolato		x	1–2	3	24	1.400	12	64
149.	01 1478	Mousse Limone		x	1–2	3	24	1.150	12	64
150.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa		x	1–2	3	24	1.300	12	65
151.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		x	4–5	3	24	1.400	12	65
152.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		x	4–5	3	23	1.100	12	65
153.	02 0359	New York Cheesecake		x	4–5	3	24	2.130	16	65
154.	02 0154	Cheesecake		x	4–5	3	26	1.200	14	65
155.	02 0855	Cheesecake Brûlée		x	4–5	3	26	1.400	14	65
156.	02 1294	Torta Mele		x	4–5	3	27	1.300	14	66
157.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		x	4–5	3	27	1.250	14	66

Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca. in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
158.	02 1074	Torta Cioccolato e Pere		x	4–5	3	27	1.400	14	66
159.	01 3208	Torta Fragoline		x	4–5	3	27	1.300	14	66
160.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		x	4–5	3	27	1.300	14	66
159.	02 1049	Torta Frutti di Bosco	x		4–5	3	27	1.350	14	66
161.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		x	4–5	3	27	1.350	14	66
162.	02 1290	Torta della Nonna		x	4–5	3	27	1.300	14	67
162.	02 1532	Torta della Nonna	x		4–5	3	27	1.300	14	67
163.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao	x		4–5	3	27	1.250	14	67
164.	02 1682	Torta Caprese		x	4–5	3	26	950	12	67
165.	02 1452	Torta Limone		x	4–5	3	27	1.000	14	67
166.	02 0346	Chocolate Fondant Cake	x		4–5	3	24	2.350	16	67
167.	02 0077	Torta Nocciola		x	4–5	3	18 x 18	1.200	10	67
Halbgefrorene Desserts										
168.	04 0988	Tartufo al Pistacchio						900	12	70
169.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	71
170.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	71
171.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	71
172.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	71
173.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	71
174.	04 2399	Tartufo Fragola						900	12	71
175.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	72
176.	04 0623	Croccante all'Amarena						855	9	72
177.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	72
178.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato						1.020	12	72
179.	04 0514	Semifreddo Torroncino						900	12	72
180.	04 0513	Semifreddo Caffè						840	12	72
181.	04 2642	Coppa Tiramisù						1.200	12	73
182.	04 2643	Coppa Profiterol						1.080	12	73
183.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole						1.320	12	73
184.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa						1.260	12	73
185.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato						960	12	73
186.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè						960	12	73
Portioniertes Eis										
187.	04 2939	Cassata						1.600	16	76
188.	04 3572	Cassata al Pistacchio						1.600	16	76
189.	04 2469	Mono Meringa						675	12	76
190.	05 0567	Limone Ripieno						1.200	12	76
191.	05 0515	Ananas Ripieno						1.200	12	76
192.	05 0662	Cocco Ripieno						1.680	12	76
193.	04 1861	Frutti di Bosco						736	8	77
194.	04 1862	Mango						752	8	77
195.	04 1863	Charlotte al Caramello						720	8	77
196.	04 1398	Flute Limoncello						800	8	78
197.	04 1393	Flute Frutti di Bosco						800	8	78

Produkt -Übersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca. in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
198.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit						800	8	78
199.	04 1397	Coppa Caffè						570	6	78
200.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6	78
201.	04 1482	Coppa Stracciatella						600	6	78
Italianische Gelati & Sorbetti										
202.	13 3562	Vaniglia						3.850	80	82
203.	13 0016	Cioccolato						3.850	80	82
204.	13 0031	Stracciatella						3.850	80	82
205.	13 0012	Torroncino						3.850	80	82
206.	13 0025	Nocciola						3.850	80	82
207.	13 0030	Pistacchio						3.850	80	82
208.	13 0591	Cocco						3.850	80	82
209.	13 0033	Caffè						3.850	80	82
210.	13 0032	Tiramisù						3.850	80	82
211.	13 1417	Yogurt						3.850	80	83
212.	13 0034	Yogurt Frutti di Bosco						3.850	80	83
213.	13 1419	Banana						3.850	80	83
214.	13 0585	Limone						3.850	80	83
215.	13 0586	Fragola						3.850	80	83
216.	13 0617	Cielo Blu						3.850	80	83
217.	13 1410	Malaga						2.850	50	83
218.	13 0126	Amarena						2.500	50	83
219.	13 3232	Vaniglia						2.500	50	83
220.	13 0127	Sorbetto Limone						2.850	80	84
221.	13 1401	Sorbetto Mirtillo						3.850	80	84
222.	13 0518	Sorbetto Mango						3.850	80	84
223.	13 1958	Sorbifacile al Limone						6 x 1.000	6 x ca. 46	84
224.	13 1488	Sorbetto Mango						1.750	50	85
225.	13 0502	Sorbetto Mirtillo						1.750	50	85
226.	13 1604	Sorbetto Ananas						1.750	50	85
227.	13 0093	Sorbetto Fragola						1.750	50	85
228.	13 0092	Sorbetto Limone						1.750	50	85
229.	13 1335	Sorbetto Mandarin						1.750	50	85
230.	13 0569	Sorbetto Pompelmo Rosa						1.750	50	85
231.	13 0094	Sorbetto Mela Verde						1.750	50	85

Von A wie aufgetaut bis Z wie Zusatzstoffe

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

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



MAESTRI DEL DESSERT



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

Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

1. Auflage 03-2023 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

