

20
25

RISTORAZIONE



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA

DELLA PASTICCERIA





20
25

RISTORAZIONE



MAESTRI DEL DESSERT®

Scopri la gamma di dessert Bindi pensata per la ristorazione.

LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA

UNA STORIA LUNGA PIÙ DI 70 ANNI

Attilio Bindi apre una piccola pasticceria in via Larga a Milano con un'idea assolutamente innovativa per quel tempo: offrire un servizio di ordinazioni e consegne veloci per i ristoranti milanesi. In questi anni nascono Zuccotto e Profiterol, due prodotti che contribuiscono al successo di Bindi.

1946



Inizia l'espansione e la copertura di gran parte delle zone di Milano. Dal negozio in Galleria Unione si passa allo stabilimento di via Tagliamento. L'intuizione di utilizzare la catena del freddo per produrre e distribuire aiuta l'espansione sul mercato nazionale.

1972



Nasce il nuovo stabilimento di San Giuliano, 30.000 mq alle porte di Milano, Bindi è ormai leader del settore e inizia la sua espansione all'estero.

1977



Bindi sbarca negli USA. Inizialmente solo su New York, negli anni successivi arriva fino alla costa Ovest. Apre prima la sua sede nel New Jersey e poco dopo inaugura lo stabilimento produttivo di Belville. L'espansione sul mercato americano cresce in modo esponenziale.

1990



Attraverso l'Accademia e i Maestri del Dessert, Bindi porta ormai in tutto il mondo l'eccellenza e l'eleganza dei suoi prodotti. Una storia di qualità, innovazione e cura del dettaglio, è così che siamo diventati la più grande pasticceria d'Italia.

OGGI



I NOSTRI VALORI



QUALITÀ

È per noi un valore imprescindibile. Con standard internazionali e un sistema all'avanguardia, garantiamo prodotti e servizi di altissimo livello.

INNOVAZIONE

Dal 1946, la nostra esperienza nella pasticceria di alta gamma ci aiuta a trovare soluzioni creative e distintive per tutte le esigenze della ristorazione nazionale e internazionale.

SERVIZIO

Ti offriamo il miglior servizio per gamma, rapporto qualità-prezzo, supporto di vendita, consulenza e distribuzione, con particolare attenzione al dettaglio.

IL NOSTRO PERCORSO PER LA SOSTENIBILITÀ

Il Gruppo si impegna per l'ambiente e le persone, utilizzando **energie rinnovabili** e materiali **certificati RSPO** e **Rainforest Alliance**.

Le **certificazioni BRC e IFS** garantiscono elevati standard di sicurezza alimentare, in ottica di miglioramento continuo.



Attiviamo iniziative volte al welfare di dipendenti e supporto alle comunità locali, promuovendo opportunità e comportamenti consapevoli e inclusivi.

Adottiamo gli strumenti necessari alla nostra gestione di impresa, per identificazione e mitigazione dei rischi e soddisfazione dei clienti.

2019
Codice etico

2021
Primo studio emissioni dell'azienda

2022
Primo Bilancio di Sostenibilità

2023
Identificazione degli impatti ambientali e sociali rilevanti

2024
Team sostenibilità dedicato; ISO 28000 per la sicurezza nella catena di fornitura (sito di San Giuliano Milanese)

2025+
Formazione su temi di sostenibilità; analisi della catena di fornitura; approfondimenti di impatto ambientale

ACCADEMIA DEL DESSERT: VIVI L'ESPERIENZA

L'Accademia del Dessert è un luogo magico per conoscere il mondo Bindi a 360° e per vivere una coinvolgente **formazione e un completo aggiornamento** attraverso diverse e avvincenti esperienze:

la visita dello stabilimento, un training specifico sulla gamma prodotti, tutti i segreti più affascinanti della decorazione, impiattamento, esposizione dei prodotti e del servizio perfetto.



MAESTRI DEL DESSERT: CREIAMO ECCELLENZE IN UN MONDO DI DOLCEZZE

Un **team di esperti pasticceri** sempre alla ricerca di nuove combinazioni di gusto e sinfonie di sapori, in un viaggio continuo verso l'eccellenza, la qualità e l'innovazione.

Perchè è solo **quando una grande squadra si incontra**, con grande passione, che si definiscono nuovi traguardi e si condividono esperienze e segreti.

È questa sinergia che permette di fondere l'arte dell'artigianalità con la modernità, creando veri capolavori di gusto.



I NOSTRI PRODOTTI



MONOPORZIONI

Bindi collection	pag.16
Ispirazione dello chef	pag.20
Pasticceria monoporzio	pag.28
Pasticceria in coppa	pag.38
Eccellenze regionali	pag.48
Pâtisserie française	pag.54
American lifestyle	pag.58
Soufflé	pag.62
Pronto servizio	pag.66
Tartufi	pag.78
Semifreddi	pag.84
Frutti ripieni	pag.88
Coppe gelato	pag.92
Kids	pag.104

TORTE

Grandi classici	pag.108
Torte al cioccolato	pag.122
Torte alla frutta	pag.132
Eccellenze regionali	pag.140
Pronto servizio	pag.146
American lifestyle	pag.150
Torte bigusto	pag.160
Torte pretagliate	pag.162

GELATO

Creme e sorbetti	pag.164
------------------	---------

MONOPORZIONI

BINDI COLLECTION

Una linea di monoporzioni eclettica e innovativa che reinterpreta i grandi classici della pasticceria in maniera esclusiva. Accostamenti ricercati, diverse consistenze e ingredienti nobili, per una vera e propria esperienza sensoriale.

An innovative and multifarious range of single portion desserts that reinterprets the great classics of patisserie in an exclusive way. Refined combinations, different textures and noble ingredients for a true sensory experiences.



VENERE NERA

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiato su un morbido pan di Spagna al cacao con una golosa granella croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco.

A hazelnut and dark chocolate cream jewel, laid on a soft cocoa sponge cake with a delicious and crunchy milk chocolate grain. All enclosed in a brilliant cocoa glaze with a precious golden white chocolate decoration.

* Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

* Product made with hazelnut paste obtained exclusively from "Nocciola Piemonte PGI".



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 1523 | 90g | 6 pezzi / pieces

🧊 Scongelo 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days





GOCCIA TIRAMISÙ

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.

A delicate cloud of mascarpone cream that meets the soft texture of coffee-soaked sponge cake scented with citrus and cardamom, with a delicate coffee cream filling.

Cod. 1346 | 75g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



NONNA 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.

A base of luscious butter crumble welcomes the freshness of lemon cake with lemon custard, a delicate vanilla mousse and fresh cream wrapped in an elegant golden frosting.

Cod. 1348 | 80g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un gelée al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

The crunchiness of butter crumble embraces a delicate cheesecake custard with fresh cream and a raspberry-strawberry gelée for a unique symphony of flavors.

Cod. 1345 | 80g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.

Cod. 0565 | 90g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

Cream with dark chocolate with Madagascar's cocoa seeds, pear puree and pieces of Italian pear, decorated with dark chocolate.

Cod. 1164 | 90g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



GIROTONDO ALLE MANDORLE

Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

Sponge cake sprinkled with rum, a layer of hazelnut crunch topped with cream made with almond paste from Sicily & fresh cream, all delicately coated with white chocolate.

Cod. 0084 | 90g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 4-5 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 4-5 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

MONOPORZIONI

ISPIRAZIONE DELLO CHEF

Una nuova linea di dessert pensata per lasciare allo chef la massima creatività nella decorazione e nell'impattamento. Tutta la qualità Bindi con il massimo livello di personalizzazione per una proposta unica e distintiva.

A new line of desserts designed to give chefs maximum creativity in decoration and plating. Bindi's renowned quality offered with the highest level of personalisation: for a unique and distinctive presentation.



KIT CANNOLO ALLA SICILIANO

Croccante cialda al cacao, tipica crema alla ricotta e scorze d'arancia candite. Questo kit permette di comporre l'originale cannolo siciliano e tante sue diverse declinazioni. La confezione contiene: 12 cialde confezionate singolarmente, 4 Sac à poche di crema alla ricotta e 24 scorze candite.

Crunchy chocolate coated waffle, ricotta cream and candied orange peels. A kit that allows you to create the original Cannoli alla Siciliana. This kit comprises 12 crunchy chocolate coated waffles individually packed, 4 ricotta cream sac a poche, and 24 candied orange peels.

Cod. 1220 | 143g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



KIT MILLEFOGLIE

Una fragrante e caramellata pasta sfoglia al burro unita all'eccellenza della crema pasticcera Bindi per permettere allo chef le più intriganti creazioni di alta pasticceria. La confezione contiene 45 basi di pasta sfoglia e 3 sac à poche di crema pasticcera per realizzare 15 monoporzioni.

Fragrant, caramelized butter puff pastry combined with the excellence of Bindi custard allows the chef the most intriguing patisserie creations. The package contains 45 puff pastry bases and 3 pastry cream sac à poche to make 15 single portions.

Cod. 1527 | 96g | 15 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

PizzAut

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "Pizzaut": "La dolcezza dell'inclusione".



Guarda il video e scopri la dolcezza dell'inclusione!



ISPIRAZIONE ALLA CREMA

Croccante pasta frolla farcita con crema pasticcera che darà allo chef l'ispirazione per un'offerta unica e distintiva.

A crisp short-crust pastry brimming with luscious pastry cream, poised to inspire chefs to create a distinctive and unique offering.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 1655 | 95g | 20 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



ISPIRAZIONE AL MANDARINO

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca e croccante base di biscotto al cioccolato e una deliziosa crema al mandarino tardivo di Ciaculli che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e impiattamento.

Exclusive single-portion semifreddo with a rich, crunchy chocolate cookie base and a delicious Ciaculli mandarin cream that will give the chef inspiration and creativity in decorating and plating.

Cod. 1526 | 110g | 9 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE

Classica ricetta del Cheesecake di pasticceria con crema al formaggio e base di biscotto, che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e nell'impiattamento.

Classic pastry Cheesecake recipe with cream cheese and biscuit base, which will give the chef inspiration and creativity in decorating and serving.

Cod. 1320 | 90g | 9 pezzi / pieces

Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



PROFITEROL D'AUTORE

Golosi bigné farciti con crema profumata alla vaniglia o al cioccolato.

Light, airy cream puffs filled with a fragrant chocolate or vanilla scented cream.

PROFITEROL BIANCO

Cod. 1657 | 750g | 48 pezzi / pieces

🕒 Scongelo 40 min
Defrosting 40 min

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

PROFITEROL CIOCCOLATO

Cod. 1672 | 800g | 48 pezzi / pieces

🕒 Scongelo 40 min
Defrosting 40 min

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

PizzAut

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "Pizzaut": "La dolcezza dell'inclusione".



Guarda il video e lasciati ispirare!

SAC A POCHE

Bindi propone la crema pasticcera in una pratica Sac a poche da 700g. Ideale per farcire croissant e realizzare dessert esclusivi.

Bindi offers the patisserie cream in 700g Sac a poche. Ideal for filling croissants and making exclusive desserts.

Cod. 1309 | 700g | 6 pezzi / pieces

🕒 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



MONOPORZIONI

PASTICCERIA MONOPORZIONE

Piccole delizie individuali, ideali per chi cerca un'esperienza di dessert raffinata ma in dimensione ridotta. Un'unione di estetica e gusto in monoporzioni eleganti, con varietà di gusti e ingredienti di qualità.

Small individual delicacies, ideal for those seeking a refined dessert experience in a compact size. Aesthetics and flavour merged in elegant single servings, with a variety of tastes and high quality ingredients.



TIRAMISÙ SAVOIARDI

Il tradizionale tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè, decorato con spolvero di cacao. Proposto anche in formato monoporzione.

Traditional tiramisù made with espresso soaked lady fingers and mascarpone cream, dusted with cocoa powder.



Cod. 1281 | 110g | 10 pezzi / pieces

🔥 Scongelamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Un nuovo grande classico, composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio decorata con granella di pistacchio.

A new delicious tiramisù made with coffee soaked and pistachio scented ladyfingers, a luscious pistachio cream and decorated with chopped pistachios.



Guarda il video e lasciati ispirare!

CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachio cream filled with a liquid pistachio core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.

Cod. 2578 | 100g | 9 pezzi / pieces

- Eseguire le seguenti operazioni sul prodotto ancora congelato:
 - Estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
 - Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 ore (21°C-22°C / 70°F-72°F) a temperatura ambiente
- Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:
- Remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
 - Remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hours (21°C-22°C / 70°F-72°F) at room temperature

Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

Cod. 1656 | 120g | 10 pezzi / pieces

Scongelamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

CREMOSO AI FRUTTI ROSSI

Un morbido pan di Spagna inzuppato, una crema profumata alla vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.

Sponge cake and a vanilla scented cream with a red berries core, decorated with white chocolate and red berries sauce.

Cod. 2579 | 110g | 9 pezzi / pieces

- Eseguire le seguenti operazioni sul prodotto ancora congelato:
 - Estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
 - Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 ore (21°C-22°C / 70°F-72°F) a temperatura ambiente
- Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:
- Remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
 - Remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hours (21°C-22°C / 70°F-72°F) at room temperature

Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.

Chocolate mousse on a sponge cake base with a heart of creamy chocolate, topped with chocolate flakes.

Cod. 0137 | 120g | 12 pezzi / pieces

- Eseguire le seguenti operazioni sul prodotto ancora congelato:
 - Estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
 - Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 ore (21°C-22°C / 70°F-72°F) a temperatura ambiente
- Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:
- Remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
 - Remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hours (21°C-22°C / 70°F-72°F) at room temperature

Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.

CHOCO NOCCIOLA

Morbido pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato.

A chocolate sponge cake dome with a heart of chocolate hazelnut cream all covered with chocolate curls and finished with a dusting of cocoa powder.

SACHER

La versione monoporzione della tipica torta austriaca: pan di Spagna al cacao con una ricca farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

Single portion version of the typical Austrian Cake. Cocoa sponge cake filled with apricot jam and coated with chocolate glaze.

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un morbido biscotto al cacao.

Chocolate mousse on a chocolate sponge cake base with crunchy giandua (chocolate and hazelnut) center, dusted with cocoa powder and decorated with white chocolate drops.

Cod. 0681 | 95g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

Cod. 0265 | 100g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

Cod. 2466 | 90g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

Cod. 0474 | 65g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



COCCO NOCCIOLA

Morbidi biscotti alla nocciola con crema al gusto cocco e crema alla nocciola, decorati con glassa brillante al cacao e cocco rapè.

Two soft hazelnut biscuits filled with coconut and hazelnut cream decorated with a chocolate glaze and coconut flakes.

Cod. 1163 | 100g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.

Hazelnut biscuit with coconut flavoured cream and hazelnut cream decorated with grated coconut.

Cod. 1480 | 100g | 10 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

RICOTTA E CIOCCOLATO

Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato farciti con crema alla ricotta e crema al cioccolato.

Soft cocoa and hazelnuts biscuits with chocolate chips filled with Ricotta cheese cream and chocolate cream.



Cod. 2467 | 95g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



FILLO PERE E CIOCCOLATO

Sottile pasta fillo al cacao, ripiena di crema al cioccolato e pere sciropate a cubetti.

A chocolate fillo dough pouch holds a rich chocolate cream studded with pear pieces all finished with a dusting of powdered sugar.

Cod. 0654 | 100g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



SCRIGNO MELE E MANDORLE

Sottile pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.

Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes.

Cod. 0655 | 100g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



PANNA COTTA CON CAMELLO

Panna cotta con panna e latte freschi decorata con una deliziosa salsa al caramello.

Panna cotta with fresh milk decorated with a delicious caramel sauce.

Cod. 1196 | 110g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



TORTINA DELLA NONNA

La tradizionale Torta della Nonna in versione monoporzione. Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, decorata con pinoli tostiti e mandorle filangé e zucchero a velo.

A smaller version of our Grandmother Cake. Shortcrust pastry filled with pastry cream, topped with pine nuts, almonds and powdered sugar.

Cod. 0451 | 85g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



TARTELLETTA LIMONE FLAMBÈ

Pasta frolla con crema ai limoni siciliani ricoperta di meringa flambé.

Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with flambé meringue.

Cod. 2470 | 80g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

MONOPORZIONI

PASTICCERIA IN COPPA

Ricette di alta pasticceria per un'ampia gamma di dessert al cucchiaio proposti in eleganti coppe di vetro.

Premium patisserie recipes for a wide range of desserts presented in elegant glass cups.



COPPA AI PISTACCHI DI SICILIA

Una golosa crema al pistacchio adagiata su un wafer croccante di pistacchio e cioccolato bianco, decorata con cacao glitterato e granella di pistacchio. Questa deliziosa coppa è completamente realizzata con pistacchi di Sicilia.

A delicious pistachio cream on a crunchy wafer, pistachio and white chocolate layer decorated with glittered cocoa powder and chopped pistachios. This cup is entirely made with pistacchi di Sicilia.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1832 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 ore a temperatura ambiente
Defrost 1,5-2 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Refrigerate for 2 days

NOVITÀ
2025





COPPA CRÈME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO

Crema al profumo di vaniglia con salsa al lampone decorata con frutti di bosco e salsa al caramello.

Vanilla scented cream and raspberry sauce, topped with berries and caramel sauce.

Cod. 1381 | 120g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



COPPA MASCARPONE E LAMPONI

Un morbido pan di Spagna con un ricco strato di lamponi e una deliziosa crema al mascarpone decorata con granella di pistacchio.

A delicate sponge cake base, raspberries and a rich mascarpone cream decorated with chopped pistachios.

Cod. 1376 | 90g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP"

Pan di Spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP", crema al profumo di vaniglia con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" decorata con granella di pistacchi. In una coppa da 100g sono stati utilizzati almeno 32g di limoni freschi.

Sponge base soaked with sauce with "Limone di Sorrento PGI" juice, Vanilla scented cream with "Limone di Sorrento PGI" sauce, decorated with crushed pistachios. A minimum of 32g of fresh lemons are used in a 100g cup.

Cod. 1385 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days





COPPA MASCARPONE E FRAGOLE

Pan di Spagna con inzuppatura al profumo di fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.

Strawberry scented sponge base, mascarpone cream and chocolate chips, decorated with strawberries and strawberry sauce.

Cod. 1373 | 110g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

COPPA CREMA AMARENA

Pan di Spagna al cacao con crema al profumo di vaniglia e gocce di cioccolato, decorata con ciliegie amarenate e salsa all'amarena.

Cocoa sponge base with vanilla scented cream and chocolate chips, decorated with sour cherries and sour cherry sauce.

Cod. 1371 | 110g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

CHOCO SOFT VEGAN

Un delizioso dessert vegano, composto da un morbido pan di Spagna inzuppato al caffè avvolto da una golosa crema al caffè e da una crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente; decorato con polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente.

A delicious vegan dessert made with a soft coffee soaked sponge cake, wrapped in a luscious coffee cream and a fragrant vanilla scented cream studded with dark chocolate chips and decorated with cocoa powder and dark chocolate chips.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 1603 | 110g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



Vincitore
Innovation Award
SIGEP 2024





COPPA TIRAMISÙ

Ricca crema al mascarpone e pan di Spagna inzuppato al caffè decorato da uno spolvero di cacao.

Coffee soaked sponge cake with a rich mascarpone cream decorated with cocoa powder.

COPPA MANDORLE TOSTATE E AMARETTO

Pan di Spagna, con crema mascarpone, decorato con granella di amaretti e mandorle tostate filangè.

Sponge base, mascarpone cream, decorated with chopped macaroon and toasted filangè almonds.

COPPA TRE CIOCCOLATI

Trilogia di creme al cioccolato: crema al cioccolato bianco, crema al cioccolato fondente e crema al cioccolato al latte con un ricco strato di croccantino.

Trilogy of chocolate creams; white chocolate cream, dark chocolate cream and milk chocolate cream with a rich layer of crunchiness.

COPPA CREMA CATALANA

L'originale crema catalana in un'elegante coppa di vetro ricoperta di zucchero caramellato.

Vanilla scented cream in an elegant glass cup topped with caramelized sugar.

Cod. 1382 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1377 | 95g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1375 | 110g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1383 | 140g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



COPPA MASCARPONE E AMARETTI

Salsa al cioccolato e crema al mascarpone decorate con riccioli di cioccolato e granella di amaretto.

Chocolate sauce and mascarpone cream decorated with chocolate curls and crushed amaretto biscuit.

COPPA ESPRESSO BRULÉE

Deliziosa crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato.

Coffee cream covered with caramelized sugar.

COPPA TIRAMISÙ GLUTEN FREE (coppetta in plastica)

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè decorato con polvere di cacao. Certificato senza glutine.

A gluten free sponge base topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

COPPA FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE (coppetta in plastica)

Mousse alla panna con frutti di bosco. Certificato senza glutine.

A rich creamy mousse topped with mixed berry marmalade. Gluten Free.

Cod. 1378 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1384 | 140g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1123 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1124 | 100g | 12 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

MONOPORZIONI

ECCELLENZE REGIONALI

Le ricette della tradizione regionale che hanno fatto la storia della pasticceria. Dessert che sono vere e proprie bandiere della cucina italiana conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Traditional regional recipes that have shaped the history of patisserie. Desserts that are true icons of Italian cuisine renowned around the world.



CANNOLO ALLA SICILIANA

Cialda ripiena di crema di ricotta, con gocce di cioccolato e scorza d'arancia candita.

Wafer filled with ricotta cream, chocolate chips and candied orange peel.

Cod. 0575 | 120g | 10 pezzi / pieces

🔥 Scongelo 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days





CASSATINA

Tipico e colorato dolce della tradizione siciliana con crema alla ricotta e decorato con frutta candita.
 Typical and coloured sicilian dessert with sponge base with ricotta cream, decorated with candied fruit.

Cod. 1035	100g	12 pezzi / pieces
❄️ Scongellamento 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni Storage in refrigerator: 2 days		



RICOTTA E PERE

Morbidi biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e pere a cubetti.
 A delicate ricotta cream enriched with pear pieces sandwiched between two soft hazelnut cookies and finished with a dusting of powdered sugar.

Cod. 0682	95g	6 pezzi / pieces
❄️ Scongellamento 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni Storage in refrigerator: 2 days		



PASTIERA

Tipico dolce della tradizione napoletana. Morbida pasta frolla farcita con ricotta, grano cotto e arancia candita.
 Typical traditional Neapolitan dessert. Soft short pastry filled with ricotta cheese, cooked wheat and candied orange.



Cod. 1457	100g	12 pezzi / pieces
❄️ Scongellamento 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni Storage in refrigerator: 3 days		
📺 Microonde: prodotto congelato nel suo pirottino per 30-35 sec a 800 W Microwave: frozen product in its cup for 30-35 sec at 800 W		



DELIZIA AL LIMONE

Cupola di pan di Spagna farcita e ricoperta con crema al limone, dessert tipico della tradizione campana.
 A sponge cake dome filled and coated with lemon cream.

Cod. 0576	130g	6 pezzi / pieces
❄️ Scongellamento 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni Storage in refrigerator: 2 days		



BABÀ

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura profumata al rum.
 Typical dessert of Neapolitan tradition, soaked in rum flavoured syrup.

Cod. 0158	112g	8 pezzi / pieces
🍷 Scongelo 3 h Defrosting 3 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni Storage in refrigerator: 3 days		

BABÀ AL RUM

Il classico babà della tradizione con una ricca e deliziosa bagna al rum.
 The classic traditional babà with a rich and delicious rum syrup.

Cod. 1783	110g	10 pezzi / pieces
🍷 Scongelo 3 h Defrosting 3 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni Storage in refrigerator: 3 days		



BABÀ AL RUM CON CREMA PASTICCERA

Classica ricetta napoletana con inzuppatura al rum e farcito con crema pasticcera.
 Typical Neapolitan dessert, sponge soaked in rum and filled with custard cream.

Cod. 2769	160g	10 pezzi / pieces
🍷 Scongelo 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni Storage in refrigerator: 2 days		



MINI BABÀ AL RUM

Il tipico dolce napoletano inzuppato al rum in versione mini.
 Typical dessert of Neapolitan tradition, soaked in rum.

Cod. 0822	15g	48 pezzi / pieces
🍷 Scongelo 1,5-2 h Defrosting 1,5-2 hrs		
❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni Storage in refrigerator: 3 days		

MONOPORZIONI

PÂTISSERIE FRANÇAISE

L'eccellenza dei maestri pasticceri della tradizione francese arricchisce la gamma Bindi di nuove soluzioni per il fine pasto.

The excellence of French pastry chefs enhances the Bindi range with new solutions for the perfect dessert.



BIGNÈ ALLA VANIGLIA

Deliziosi bignè farciti con ricca crema alla vaniglia e decorati con un'elegante glassa alla vaniglia.

Light, airy cream puffs filled with a rich vanilla cream and decorated with a smooth, glossy vanilla glaze.

Cod. 1660 | 20g | 49 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 5-6 hrs in refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



BIGNÈ AL CIOCCOLATO

Deliziosi bignè farciti con una ricca crema al cioccolato e decorati con un'elegante glassa al cacao.

Light, airy cream puffs filled with a rich chocolate cream and decorated with a smooth, glossy cocoa glaze.

Cod. 1661 | 20g | 49 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 5-6 hrs in refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



BIGNÈ ALLA NOCCIOLA

Deliziosi bignè farciti con una ricca crema alla nocciola e decorati con granella di mandorla tostata e zucchero a velo.

Light, airy cream puffs filled with a rich hazelnut cream and decorated with chopped toasted almonds and powdered sugar.

Cod. 1662 | 20g | 49 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature / 5-6 hrs in refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



ÉCLAIR CAFFÈ

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al caffè e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

Delicate puff pastry filled with rich coffee cream and decorated with deliciously bright and colourful icing.

Cod. 1459 | 75g | 14 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5 - 6 h in frigorifero
Defrosting: 1,5-2 hrs at room temperature / 5 - 6 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



ÉCLAIR VANIGLIA

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema profumata alla vaniglia e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

Delicate puff pastry filled with rich vanilla cream and decorated with deliciously bright and colourful icing.

Cod. 1460 | 75g | 14 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5 - 6 h in frigorifero
Defrosting: 1,5-2 hrs at room temperature / 5 - 6 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

ÉCLAIR CIOCCOLATO

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al cioccolato decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

Delicate puff pastry filled with rich chocolate cream and decorated with deliciously bright and colourful icing.



Cod. 1458 | 75g | 14 pezzi / pieces

🔥 Scongelo a 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
Defrosting: 1,5-2 hrs at room temperature / 5-6 hrs in the refrigerator

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

MONOPORZIONI

AMERICAN LIFESTYLE

Una selezione di irresistibili monoporzioni che riempiono il nostro immaginario evocando il mitico sogno americano. Ricette autentiche capaci di trasportarti oltreoceano già dal primo assaggio.

A selection of irresistible single servings that evoke the iconic American dream. Authentic recipes able to transport you across the ocean from the very first bite.



APPLE TARTLET

Tipica tortina americana con pasta frolla al burro, mele in pezzi, decorata con zucchero e cannella.

Typical American single portion pie. Butter short pastry with diced apples decorated with sugar and cinnamon.



Cod. 2800 | 125g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

📺 Microonde: da congelato 50 sec a 800W
Microwave: frozen 50 sec at 800W



BLACK BISCUITS

Morbido pan di Spagna al cacao profumato alla vaniglia, deliziosa crema al formaggio arricchita da scaglie di cioccolato e decorata con crumble di biscotti al cacao.

Soft cocoa sponge cake scented with vanilla, delicious cream cheese enriched with chocolate flakes and decorated with cocoa biscuits crumble.

Cod. 1258 | 90g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



STRAWBERRY CHEESECAKE

Crema al formaggio farcita e decorata con salsa di fragole su una base di croccante biscotto.

Cheese cream filled and decorated with strawberry sauce on a crunchy biscuit base.

Cod. 2543 | 105g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi.

Ricotta and cheese cream topped with strawberries and decorated with chopped pistachios.

Cod. 0217 | 100g | 9 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



RED VELVET

Morbidi strati di pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di pan di Spagna.

Red soft sponge cake filled with cream cheese decorated with red sponge cake crumbs.

Cod. 2517 | 105g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento: 1,5-2 h
Defrosting: 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days



CARROT CAKE

Morbidi strati di pan di Spagna alle carote farciti con crema al formaggio e decorati con gherigli di noci.

Soft carrot sponge cake filled with cream cheese decorated with crashed walnuts.

Cod. 2516 | 105g | 6 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento: 1,5-2 h
Defrosting: 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni
Storage in refrigerator: 2 days

MONOPORZIONI

SOUFFLÉ

Cinque golose ed irresistibili varianti di uno dei dessert più richiesti ed apprezzati. Subito pronto è una vera tentazione capace di conquistare tutti.

Five delicious and irresistible versions of one of the most sought after desserts. A tempting ready to serve dream capable of seducing everyone.



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Morbido tortino al cioccolato con un ricco cuore liquido di cioccolato.

Soft chocolate soufflé with a liquid chocolate core.

Cod. 1467 | 100g | 12 pezzi / pieces

🕒 Scongellamento 2-3 h
Defrosting 2-3 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days

🔥 Forno 180° - 4 min
Oven 180° - 4 min

📺 Microonde 800W eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - scongelato 20 sec
Microwave 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec





SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Morbido tortino al cioccolato con cuore liquido al pistacchio.
Soft chocolate soufflé with a liquid pistachio core.



Cod. 0144	90g	12 pezzi / pieces
Scongellamento 2-3 h Defrosting 2-3 hrs		
Conservazione in frigorifero 3 giorni Storage in refrigerator 3 days		
Forno 180° - 4 min Oven 180° - 4 min		
Microonde 800W eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - scongelato 20 sec Microwave 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec		



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO

Morbido tortino al cioccolato bianco con cuore liquido.
Soft white chocolate soufflé with a liquid white chocolate core.



Cod. 0277	100g	12 pezzi / pieces
Scongellamento 2-3 h Defrosting 2-3 hrs		
Conservazione in frigorifero 3 giorni Storage in refrigerator 3 days		
Forno 180° - 4 min Oven 180° - 4 min		
Microonde 800W eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - scongelato 20 sec Microwave 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec		



SOUFFLÉ BLACK AND WHITE

Morbido tortino al cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore liquido di cioccolato bianco.
Soft dark chocolate soufflé made with Ecuadorian cocoa with a liquid white chocolate core.



Cod. 2770	100g	12 pezzi / pieces
Scongellamento 2-3 h Defrosting 2-3 hrs		
Conservazione in frigorifero 3 giorni Storage in refrigerator 3 days		
Forno 180° - 4 min Oven 180° - 4 min		
Microonde 800W eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - scongelato 20 sec Microwave 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec		



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARMELLO

Morbido tortino al cioccolato con cuore liquido al caramello salato.
Soft chocolate soufflé with a liquid salted caramel core.



Cod. 2378	90g	12 pezzi / pieces
Scongellamento 2-3 h Defrosting 2-3 hrs		
Conservazione in frigorifero 3 giorni Storage in refrigerator 3 days		
Forno 180° - 4 min Oven 180° - 4 min		
Microonde 800W eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - scongelato 20 sec Microwave 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec		

MONOPORZIONI

PRONTO SERVIZIO

Tutta la comodità di un prodotto subito pronto in formato monoporzione per garantire un'offerta diversificata eliminando gli sprechi.

All the convenience of an immediately ready to serve product in a single portion option to ensure a diverse offering, eliminating waste.



ZUCCOTTO

Un dessert che ha fatto la storia del nostro marchio, lanciato negli anni '50 è oggi proposto nella sua ricetta originale in versione monoporzione. Una elegante cupolina di soffice biscuit con creme semifredde al cacao e profumata alla vaniglia, arricchita da arancia candita e gocce di cioccolato fondente.

Petite sponge cake dome with cocoa and vanilla scented semifreddo cream, enriched with candied orange and dark chocolate chips.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 2937 | 90g | 9 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

👉 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



CREMA CATALANA IN COCCIO

La tradizionale crema catalana servita in un coccio di ceramica con zucchero caramellato.

A creamy custard presented in a traditional ceramic ramekin.



Cod. 0650 | 115g | 8 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 h
Defrosting 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

🔥 Forno 200° / 10-12 min
Oven 200° / 10-12 min

🔥 Microonde 900W 90 sec
Microwave 900W 90 sec

👉 Distribuire lo zucchero della bustina in dotazione una volta scongelato. Attendere qualche istante per la caramellizzazione. Per un caramello più croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.
Sprinkle enclosed packet of sugar when defrosted. Wait a few moments for it to caramelize. For a crunchier texture, sprinkle sugar and heat with a blow torch

INCANTO AL CAMELLO SALATO E CIOCCOLATO

Ricca crema al caramello salato con inclusioni di crema al cioccolato decorato con pepite di cioccolato e crumble al burro. Un prodotto subito pronto, da gustare dopo un rapido passaggio al microonde.

A rich salted caramel cream with a chocolate cream decorated with chocolate chips and butter short pastry crumble. Ready to eat after a quick microwave heating.



Guarda il video e lasciati ispirare!



Cod. 1831 | 125g | 8 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 ore a temperatura ambiente
Defrost 1,5-2 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Refrigerate for 2 days

🔥 Da congelato: microonde 40 sec/900W
Frozen: microwave 40 sec/900W

CROCCANTE ALLE MANDORLE

Deizioso semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

Hazelnut semifreddo cream with a soft chocolate core, covered with caramelized almond.



Cod. 1557 | 95g | 9 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistachio semifreddo with pistachios core, covered with caramelized almonds.

Cod. 1555 | 95g | 9 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond.

Cod. 1556 | 95g | 9 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



CASSATA

La storica monoporzione di gelato Bindi con gelato allo zabaione e al cacao, panna montata e frutta candita, incartata singolarmente a mano.

The original Bindi ice cream single portion. Eggnog and chocolate ice cream with cream and candied fruit.

Cod. 2101 | 100g | 16 porzioni / portions

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

MARENGO

Fetta di meringa farcita con crema semifredda profumata alla vaniglia, incartata singolarmente a mano.

Slice of meringue filled with vanilla scented semifreddo.

Cod. 0519 | 60g | 12 porzioni / portions

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

MERINGA

La classica meringa Bindi in versione monoporzione: meringa e crema profumata alla vaniglia con una ricca decorazione di granella di meringa.

The typical Bindi meringue in single portion version. Meringue filled with vanilla flavoured cream and decorated with chopped meringue.

Cod. 2469 | 75g | 9 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min

MERINGA AL CIOCCOLATO

Meringa farcita con crema al cioccolato fondente, ricavato da pasta di cacao di Santo Domingo, con una ricca decorazione di granella di meringa e spolverata con cacao.

Meringue filled with dark chocolate cream, made out of Santo Domingo's cocoa mass.

Cod. 0080 | 75g | 9 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Servizio: estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Servicing: ready to serve after 5-10 min



NOTTE BIANCA

Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.

Elegant white chocolate semifreddo and Calabrian figs jam.

Cod. 1525	90g	9 pezzi / pieces
-----------	-----	------------------

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



CUORE D'ARANCIA

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.

Rich dark chocolate semifreddo in an exclusive single portion decorated with a red orange sauce with red orange pieces.

Cod. 1524	90g	9 pezzi / pieces
-----------	-----	------------------

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



AGRUMI DI SICILIA

Crema semifredda al mandarino tardivo di Ciaculli e crema semifredda ai limoni siciliani, con un cuore agli agrumi, su una base di pan di Spagna.

Ciaculli's mandarin semifreddo cream and Sicilian's lemon semifreddo cream, filled with citrus core, on a sponge base.

Cod. 0814	100g	9 pezzi / pieces
-----------	------	------------------

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



SOUFFLÉ GLACÉ

Crema semifredda al profumo di arancia con cuore liquido di arancia su base di morbido pan di Spagna. Decorato con zucchero caramellato. Impreziosito con nota alcolica.

Orange scented flavored semifreddo cream with a liquid orange core on a soft sponge cake. Decorated with caramelized sugar. Enriched with a touch of alcohol.

Cod. 0142	90g	9 pezzi / pieces
-----------	-----	------------------

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Servizio: estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Serving: ready to serve after 5-10 min

Togliere la striscia dal prodotto, distribuire lo zucchero della bustina in dotazione. Attendere qualche istante per la caramellizzazione. Per un caramello più croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.
Remove the strip from the product, sprinkle enclosed packet of sugar. Wait a few moments for it to caramelize. For a crunchier texture, sprinkle sugar and heat with a blow torch



RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.
Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.

Cod. 0842 | 80g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.
Vanilla ice cream and strawberry ice cream decorated with raspberry, blackberry and chocolate.

Cod. 0844 | 80g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

BELBELÈ FIOR DI PANNA

Lingottino di gelato alla panna fresca con una croccante copertura al cacao. Ideale accompagnamento del caffè.

Dairy ice cream ingot with crunchy chocolate coating. Ideal served with coffee.



Cod. 1230 | 10g | 70 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

MONOPORZIONI

TARTUFI

Un iconico prodotto nato negli anni '60 che ancora oggi è uno dei fine pasto più richiesti. Oggi la gamma tartufi conta ben 8 diverse varianti di gusto per accontentare tutti.

An iconic product born in the 1960s that is still one of the most requested desserts today. Today the Tartufo range includes 8 different flavours, designed to satisfy every taste.



TARTUFO CHEESECAKE

Un innovativo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

An innovative Bindi Tartufo with cheesecake ice cream and a delectable strawberry and raspberry reduction covered in a crunchy shortbread crumble.



Guarda il video e lasciati ispirare!

PizzAut

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "Pizzaut": "La dolcezza dell'inclusione".

Cod. 1641 | 85g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve





TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Gelato al cocco con una golosa salsa alla nocciola e cioccolato, decorato con scaglie di cocco, granella di meringa e granella di nocciola pralinata.

Coconut ice cream with a mouth-watering hazelnut-chocolate sauce, decorated with coconut flakes, meringue crumbs, and praline hazelnut crumbs.

Cod. 1543 | 80g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato alla nocciola con cuore al cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

Hazelnuts ice cream with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.

Cod. 0179 | 75g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

TARTUFO AL PISTACCHIO

Delizioso gelato al pistacchio con cuore di pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio.

A heart of pistachio cream surrounded by pistachio gelato all rolled in praline hazelnuts & pistachios.



Cod. 0988 | 75g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TARTUFO CAFFÈ

Gelato al caffè con cuore liquido al caffè, decorato con granella di meringa al caffè.
Cappuccino gelato with an espresso core, covered with coffee flavored meringue chunks.

Cod. 1670 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TARTUFO AL LIMONCELLO

Gelato al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.
Lemon with a liquid limoncello core coated with crushed meringue. Only with Italian Lemons.

Cod. 1251 | 85g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TARTUFO CLASSICO

L'originale Tartufo Bindi, gelato al cioccolato con un cuore di gelato allo zabaione, ricoperto con granella di nocciole e cacao.
Zabaione cream center, surrounded by chocolate gelato and caramelized hazelnuts, topped with cocoa powder.

Cod. 0533 | 85g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TARTUFO BIANCO

Gelato allo zabaione con cuore di gelato al caffè, ricoperto con granella di meringa. Ideale da servire affogato al caffè.
A coffee icecream core in a zabaione icecream with sprinkled with crushed meringue.

Cod. 0517 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

MONOPORZIONI

SEMIFREDDI

Che siano affogati o consumati da soli, i semifreddi resistono al tempo e alle mode con il loro sapore inconfondibile. Un assortimento cresciuto negli anni grazie anche a collaborazioni con storici marchi Italiani.

Whether served with coffee or enjoyed on their own, the semifreddi stand the test of time and trends, thanks to their unmistakable flavours. A range grown over the years, now featuring new variations born from collaborations with long-established Italian brands.



SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO

L'iconico semifreddo Bindi in una nuova veste. Una deliziosa crema e un cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo decorato con un crumble al burro.

The iconic Bindi semifreddo in a new dress. A delicious Vecchio Amaro del Capo cream with a liquid core topped with butter short pastry crumble.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 1830 | 90g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve





SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Semifreddo con crema profumata alla menta con cuore di salsa al cioccolato.
Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core.

Cod. 1486 | 85g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

Semifreddo alle mandorle, decorato con mandorle di Sicilia tostate.
Almond semifreddo, decorated with toasted Sicilian almond.

Cod. 0789 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di pan di Spagna al cacao.
Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.

Cod. 0513 | 70g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Lo storico semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate. Ideale affogato al caffè.
Nougat semifreddo topped with caramelized hazelnuts.

Cod. 0514 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

MONOPORZIONI

FRUTTI RIPIENI

Rinfrescanti sorbetti proposti nel loro inconfondibile guscio. Dai frutti più esotici ad agrumi tipici del Mediterraneo.

Refreshing sorbets presented in their flavour distinctive shell. From the most exotic fruits to the typical mediterranean cytrus fruits.



MANDARINO RIPIENO

Si amplia la gamma dei gusci ripieni con un profumato guscio di mandarino ripieno di sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli. Un prodotto ideale per portare freschezza al fine pasto o durante l'alternarsi delle portate.

Tangerine ice cream in a vibrant orange tangerine shell.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 1823 | 90g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve





ANANAS RIPIENO

Frutto ripieno di rinfrescante sorbetto all'ananas.
Pineapple sorbetto served in the natural fruit shell.

Cod. 0515	100g	12 pezzi / pieces
<p>🚫 Non scongelare Do not defrost</p> <p>👉 Estrarre dal freezer e servire Ready to serve</p>		



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Creamy coconut sorbetto served in the natural fruit shell.

Cod. 0662	140g	12 pezzi / pieces
<p>🚫 Non scongelare Do not defrost</p> <p>👉 Estrarre dal freezer e servire Ready to serve</p>		

LIMONE RIPIENO

Il vero frutto ripieno con sorbetto ai limoni di Sicilia.
Refreshing lemon from Sicily sorbetto served in the natural fruit shell.



Cod. 0567	120g	12 pezzi / pieces
<p>🚫 Non scongelare Do not defrost</p> <p>👉 Estrarre dal freezer e servire Ready to serve</p>		

MONOPORZIONI

COPPE GELATO

L'eccellenza del gelato Bindi in eleganti bicchieri di vetro. Dai preziosi flute alle coppe gelato variegata, un assortimento che propone il gelato come dessert di alta pasticceria.

The excellence of Bindi Gelato in elegant glass cups. From exquisite flutes to swirled ice cream cups, a range that offers ice cream as a high end patisserie dessert.



FLUTE PIÑA COLADA

Esclusivo gelato al cocco e ananas variegato con una salsa all'ananas e rum della Giamaica.

Exclusive coconut and pineapple ice cream variegated with a pineapple and Jamaican rum sauce.

Cod. 1518 | 100g | 8 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve





FLUTE LIMONCELLO

Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani.
Lemon ice cream with limoncello sauce. Only with Italian lemons.

Cod. 1398 | 100g | 8 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



FLUTE MELA VERDE E CALVADOS

Gelato alla mela verde variegato con salsa al Calvados.
Green apple ice cream with Calvados brandy sauce.

Cod. 1485 | 100g | 8 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Ricco gelato al mango variegato con salsa al frutto della passione.
Creamy mango gelato swirled with passion fruit sauce.

Cod. 0136 | 100g | 8 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone.
Forest berries ice cream with lime juice and raspberry sauce.

Cod. 1393 | 100g | 8 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA ISABEL

La coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.

A summer cup made with raw materials of Italian excellence: Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di Sorrento PGI" sauce.

Cod. 1305 | 100g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorato con mirtili e ribes.

Yogurt ice cream cup swirled with strawberry sauce and decorated with blueberries and berry.

Cod. 1571 | 100g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA FIORDILATTE FRAGOLE E CARMELLO

Gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite. Decorata con mandorle tostate.

Fior di latte gelato swirled with caramel, almond crunch and wild strawberries, topped with slivered almonds.

Cod. 0738 | 100g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA SPAGNOLA

Gelato alla panna variegato con salsa all'amarena e decorato con ciliegie amarenate.

Vanilla and sour cherry gelato, topped with real sour cherries.

Cod. 1520 | 100g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA CREMA E PISTACCHIO

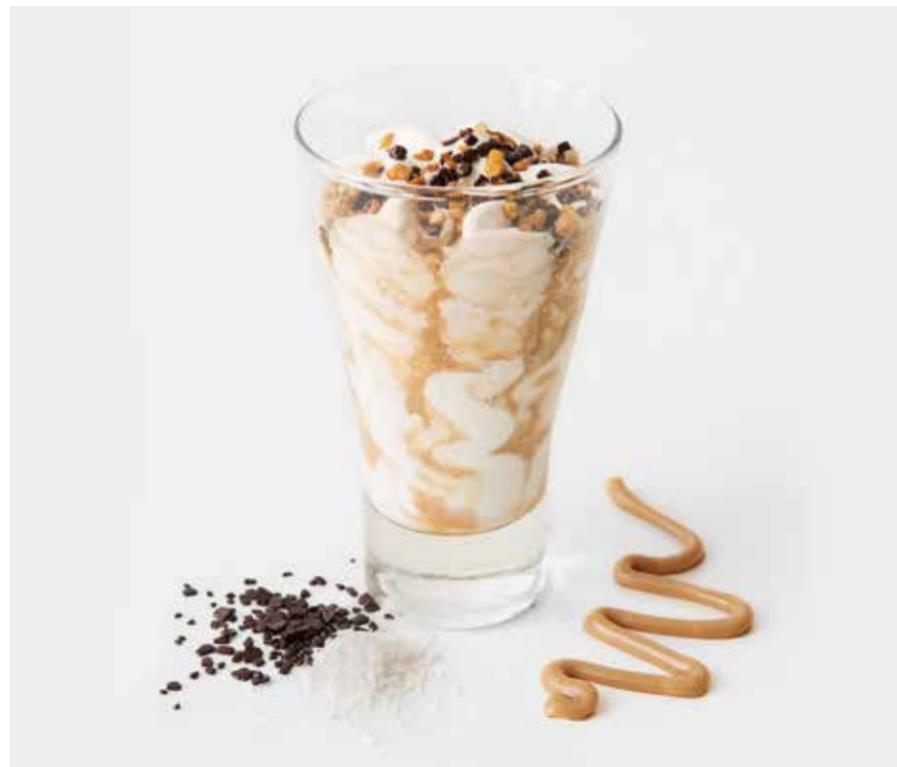
Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorato con pistacchi pralinati.

Custard ice cream swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.

Cod. 0821 | 1200g e 100g | 6 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA COCCO NOCCIOLA

Gelato al cocco, variegato con salsa alla nocciola, decorato con granella di nocciole pralinate e di cioccolato.

Coconut ice cream, with hazelnut sauce, decorated with chopped caramelised hazelnuts and chocolate.

Cod. 0140 | 100g | 6 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Gelato alla nocciola e cioccolato con fondo cremoso al cioccolato, decorato con polvere di cacao.

Hazelnut ice cream and chocolate ice cream swirled with chocolate sauce.

Cod. 0820 | 100g | 6 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA CIOCCOLATO

Gelato alla crema variegato al cioccolato.

Custard ice cream cup swirled with chocolate.

Cod. 3728 | 100g | 6 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA STRACCIATELLA

Gelato alla stracciatella variegato con salsa al cioccolato, decorato con nocciole pralinate.

Chocolate chip gelato swirled together with chocolate syrup, topped with cocoa powder and hazelnuts.

Cod. 1482 | 100g | 6 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA CAFFÈ

Gelato alla panna variegato al caffè. Decorato con chicchi di cioccolato al caffè.

Dairy ice cream cup with coffee sauce and coffee flavored chocolate chips.

Cod. 1397 | 95g | 6 pezzi / pieces

❄️ Non scongelare
Do not defrost

🍷 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ

Crema semifredda al caffè e crema profumata alla vaniglia con una ricca e gustosa decorazione di nocciole pralinate.

Coffee and chantilly semifreddo cream with praline hazelnuts and chocolate filling.

Cod. 1671 | 80g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA TIRAMISÙ

Due deliziose creme semifredde al caffè e allo zabaione su un morbido pan di Spagna inzuppato al caffè.

Espresso soaked sponge cake, topped with mascarpone cream and cocoa powder.

Cod. 1658 | 100g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

Deliziosa crema semifredda al cioccolato con un'inclusione di crema profumata alla vaniglia, decorate con riccioli di cioccolato al latte.

Delicious chocolate semifreddo mousse with a vanilla scented core, decorated with milk chocolate curls.

Cod. 1669 | 80g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA PROFITEROL

Una crema semifredda al cioccolato che avvolge il bignè Bindi ripieno di crema profumata alla vaniglia.

Choux pastry filled with vanilla scented cream covered in chocolate semifreddo cream.

Cod. 1659 | 100g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA CHEESECAKE MONTEROSA

Crema semifredda al cheesecake con fragole candite, pan di Spagna, inzuppatura profumata alla vaniglia e fragola.

Semifreddo cream cheesecake with candied strawberries, sponge cake soaked with vanilla and strawberry scented syrup.

Cod. 0192 | 105g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA CHEESECAKE ALLE FRAGOLE (coppetta in plastica)

Semifreddo decorato con salsa alle fragole e pan di Spagna.
Sponge cake base with cheesecake semifreddo, decorated with strawberry sauce.

Cod. 2645 | 110g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA ZUPPA INGLESE (coppetta in plastica)

Semifreddo allo zabaione e al cioccolato, decorato con riccioli di cioccolato al latte.
Alchermes soaked sponge cake with chocolate and eggnog semifreddo, decorated with chocolate curls.

Cod. 2644 | 110g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA TIRAMISÙ (coppetta in plastica)

Semifreddo allo zabaione e al caffè su pan di Spagna inzuppato al caffè.
Coffee soaked sponge cake with zabaione and coffee semifreddo, decorated with cocoa dust.

Cod. 2642 | 100g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min



COPPA PROFITEROL (coppetta in plastica)

Semifreddo al cioccolato e bignè ripieni di crema profumata alla vaniglia.
Choux pastry filled with vanilla flavoured cream dipped into chocolate semifreddo.

Cod. 2643 | 90g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

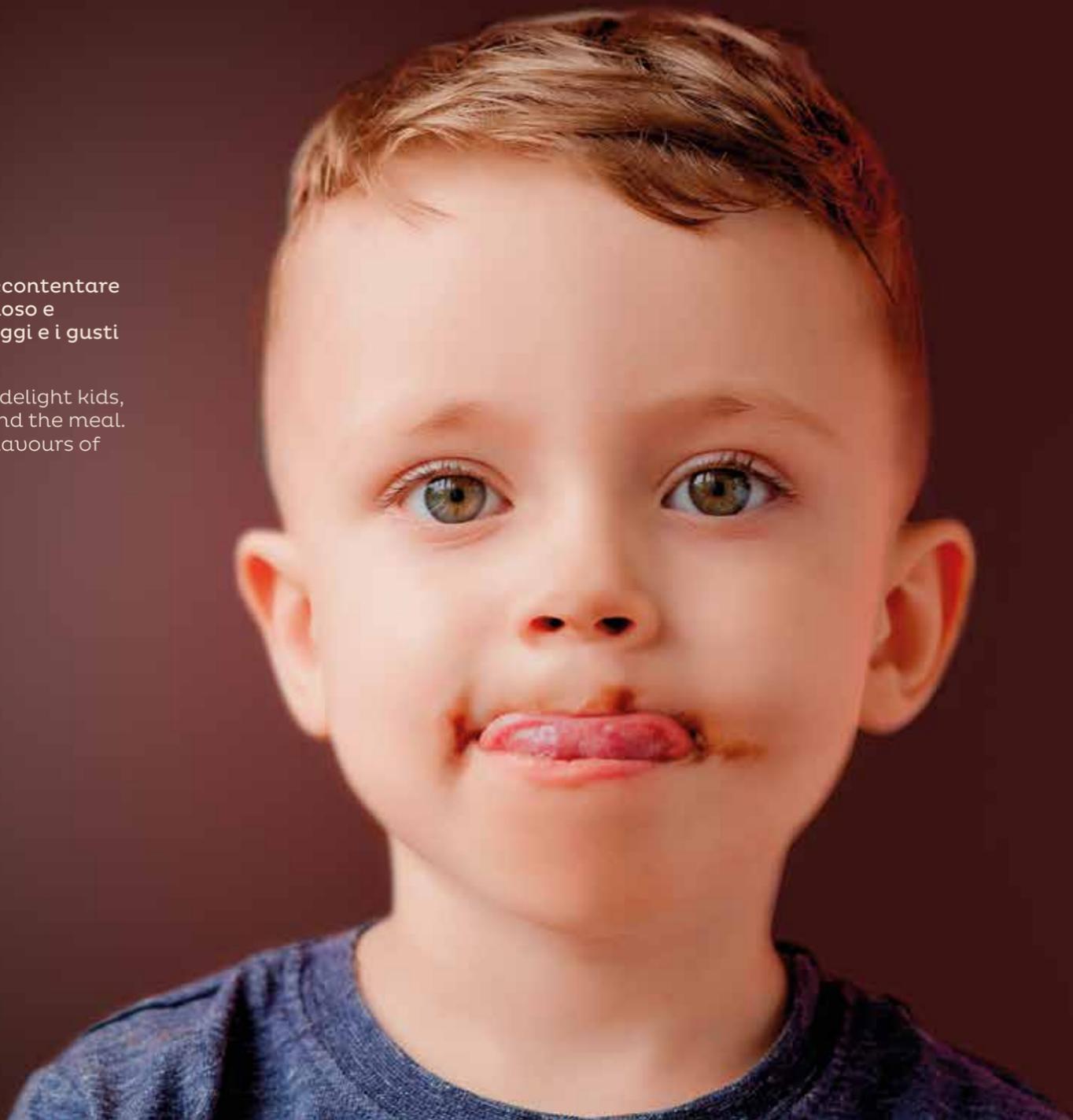
🍴 Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Remove from freezer and serve after 5-10 min

MONOPORZIONI

KIDS

Una linea di gelati pensati per accontentare i più piccoli, per un fine pasto goloso e divertente. Scopri tutti i personaggi e i gusti della gamma kids firmata Bindi!

A range of ice cream designed to delight kids, offering a fun and tasty way to end the meal. Discover all the characters and flavours of the Bindi Kids range!



PIRATA

Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.

Cod. 1326 | 40g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.

Cod. 1327 | 40g | 12 pezzi / pieces

🚫 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



HIP HOP

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.

Cod. 0686 | 40g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



PAN DAN

Gelato profumato alla vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.

Cod. 0687 | 40g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



RABBIT

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.

Cod. 0985 | 40g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



CIP CIOK

Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.

Cod. 0689 | 40g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



TWITTY

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.

Cod. 0528 | 40g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve

TORTE

GRANDI CLASSICI

Torte che hanno fatto la storia della pasticceria italiana e non solo. Un'ampia scelta tra cui selezionare le proprie proposte per la carta dei dolci. Intere o pretagliate.

Cakes that have shaped Italian and International patisserie history. A wide selection to choose from for your dessert menu, available whole or pre sliced.



TORTA RAGGIO DI SOLE

ACCADEMIA
NIKO ROMITO

bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

TORTA RAGGIO DI SOLE (precut)

Crocante frolla al burro e farina integrale, farcita con uno strato di fresca salsa al mandarino tardivo di Ciaculli, ricoperta da un ricco strato di crema pasticcera realizzata con latte, panna e uova e decorata con mandorle tostate. Pretagliata a 12 fette.

Fragrant butter short pastry with whole wheat flour, a layer of fresh Ciaculli tangerine sauce and a rich custard cream layer with milk, dairy cream and eggs, decorated with toasted almonds. Pre sliced in 12 slices.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1819 | 1400g | 12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days

NOVITÀ
2025



La Torta Raggio di Sole nasce da una ricetta esclusiva dell'Accademia Niko Romito che, insieme ai Maestri del Dessert, crea un viaggio sensoriale che racconta del calore della tavola, dei colori della terra italiana e dei profumi della natura.

Torta Raggio di Sole comes to life from an exclusive Accademia Niko Romito recipe crafted in collaboration with the Maestri del Dessert. It takes you on a sensory journey that evokes the warmth of the table, the colours of the Italian landscape and the scents of nature.

TORTA DELLA NONNA

Un torta simbolo che rappresenta la storia della pasticceria di Bindi. Fragrante pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli, mandorle e zucchero a velo.

A cake that has shaped Bindi's history. Fragrant short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts, almonds and powdered sugar.



Cod. 1290 | 1300g | 14 porzioni / portions

Cod. 1532 precut | 12 fette / slices

Cod. 0004 precut | 14 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

MILLEFOGLIE

Fragrante pasta sfoglia farcita con la crema pasticcera Bindi decorata con zucchero a velo.

Fragrant puff pastry filled with custard cream decorated with icing sugar.



Cod. 1292 | 1350g | 11 porzioni / portions

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



PROFITEROL BIANCO

Golosi bigné farciti con crema al cioccolato e ricoperti di crema profumata alla vaniglia, decorati con riccioli di cioccolato al latte.

Light airy cream puffs filled with a fragrant chocolate or vanilla scented cream.

Cod. 1560 | 1100g | 24 bigné / cream puffs

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



PROFITEROL SCURO

Il grande classico di Bindi: i deliziosi bigné Bindi farciti con crema profumata alla vaniglia con una ricca e cremosa copertura al cioccolato.

The iconic Bindi choux pastry filled with vanilla scented cream and topped with chocolate cream.

Cod. 3456 | 1300 | 24 bigné / cream puffs

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

PROFITEROL PISTACCHIO

Il classico Profiterol in una veste al passo con i tempi: una ricca crema ai pistacchi di Sicilia, golosi bigné ripieni di crema profumata alla vaniglia, decorati con granella di pistacchio.

A modern twist on the classic Profiterol: delicate choux pastry filled with vanilla scented cream, topped with a rich pistacchi di Sicilia cream and decorated with chopped Pistachios.



Cod. 1512 | 1300g | 24 bigné / cream puffs

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TIRAMISÙ (vaschetta)

Pan di Spagna inzuppato al caffè con crema allo zabaione e al caffè decorato con cacao.

Cocoa dusted coffee cream and zabaione cream on a coffee soaked sponge cake.

Cod. 1475 | 1000g | 12 porzioni / portions

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TIRAMISÙ BIG

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.

Zabaione cream and sponge cake soaked in coffee.

Cod. 1015 | 1750g | 20 porzioni / portions

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (precut)

L'eccellenza della tradizione per una ricetta esclusiva: crema al mascarpone, savoiardi inzuppati al caffè e decorazione al cacao.

The excellence of tradition for an exclusive recipe: mascarpone cream, ladyfingers soaked in coffee and cocoa decoration.



Cod. 1445 | 2050g | 15 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TIRAMISÙ DOPPIO SAVOJARDO

L'originale Tiramisù con una golosa crema al mascarpone e due strati di savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream on a sponge base covered by a row of espresso drenched ladyfingers, topped with waves of mascarpone and dusted with cocoa powder.

Cod. 0954 | 1050g | 12 porzioni / portions

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



RUSTICA

Morbidi strati di pan di Spagna inzuppati al caffè alternati ad una gustosa crema allo zabaione.

Layers of sponge cake with coffee and zabaione cream filling.

Cod. 0171 | 1000g | 10 porzioni / portions

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TIRAMISÙ CON SAVOJARDI

Crema al mascarpone, pan di Spagna e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream, sponge cake and finger biscuits coffee soaked.

Cod. 0952 | 1050g | 11 porzioni / portions

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TIRAMISÙ TONDO (precut)

Strati alterni di pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione decorati con uno spolvero di cacao.

Coffee soaked sponge cake layered with Eggnog cream and decorated with cocoa powder.

Cod. 3364 | 1260g | 12 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



RICOTTA E PISTACCHIO

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.

Pistachio and ricotta creams separated by sponge cake, decorated with crushed pistachios and dusted powdered sugar.

Cod. 0132	1100g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0146 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



TORTA NOCCIOLA

Morbidi biscotti alla nocciola con creme al cioccolato e alla nocciola. Decorata con granella di nocciole pralinate.

Soft hazelnut biscuits with chocolate and hazelnut cream. Decorated with granulated and pralinated hazelnut.

Cod. 0077	1200g	10 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days

HAZELNUT PASSION

Pasta frolla al cioccolato con crema alle nocciole. Decorata con granella di nocciole pralinate. Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

Short chocolate pastry with hazelnut cream. Decorated with chopped caramelized hazelnuts. Product obtained exclusively from "PGI Piedmont Hazelnut".

Cod. 0017	1500g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0341 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days





TORTA DI NOCI

Morbido impasto alle noci, farcito con una ricca crema alle noci, decorato con noci.
Soft walnuts mixture filled with walnuts cream and decorated with walnuts.

Cod. 2646	1200g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CASSATA AL FORNO (ricotta e cioccolato)

Base biscotto con morbida crema di ricotta arricchita con gocce di cioccolato e scorze di arancia, decorata con crumble di pasta frolla e zucchero a velo.
Ricotta cream with chocolate drops and orange peel on a crust base decorated with short pastry crumble and icing sugar.

Cod. 2740	1600g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0083 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CROSTATÀ CREMA CATALANA

Fragrante pasta frolla con una ricca crema catalana e zucchero caramellato.
A shortcrust pastry base filled with cream and finished with caramelized sugar.

Cod. 0260	1300g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TORTA AL LIMONE

Pasta frolla con crema di limoni siciliani ricoperta di meringa flambé.
Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with meringue flambé.

Cod. 1452	1000g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

TORTE AL CIOCCOLATO

Che sia bianco, al latte o fondente, il cioccolato è una tentazione a cui pochi sanno resistere. Vi proponiamo diverse declinazioni e abbinamenti di uno degli ingredienti più richiesti della pasticceria.

Whether white, milk or dark, chocolate is a temptation few can resist. We present several variations and combinations of one of the most popular ingredients in pastry.



CIOCCOLATO E PERE (precut)

Un grande classico Bindi proposto in una versione completamente rinnovata. Fragrante pasta frolla con crema al cioccolato fondente, cubetti di pera 100% italiana e riccioli di cioccolato. Pretagliata a 12 fette.

An original Bindi dessert in a new dress. Fragrant short pastry with a rich dark chocolate cream, diced 100% Italian pears and dark chocolate curls. Pre sliced in 12 portions.



Cod. 1812 | 1400g | 12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



MACAO

Un trionfo di cioccolato su una base croccante di biscotti al cacao.
Soft chocolate cream on a crunchy cocoa biscuit base.

Cod. 1120	1200g	14 porzioni / portions
Cod. 0703 precut		12 fette / slices
Cod. 1757 precut		14 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni
Storage in refrigerator: 6 days



MORBIDA DI STELLE (precut)

Gustosa crema al cioccolato su una base croccante di biscotti al cacao, decorata con stelline di zucchero.
Tasty chocolate cream on a crunchy base of cocoa biscuits, decorated with sugar stars.

Cod. 1147	1250g	12 fette / slices
-----------	-------	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni
Storage in refrigerator: 6 days

CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato e decorata con pepite di cioccolato fondente.

Chocolate cake made from Ecuadorian cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze and decorated with chocolate chips.



Cod. 2618	1300g	14 porzioni / portions
Cod. 0103 precut		12 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



SACHER

L'interpretazione Bindi della storica torta austriaca: pan di Spagna al cacao con una ricca farcitura all'albicocca e una deliziosa copertura al cioccolato.

Bindi's version of the traditional Austrian Sacher: rich cocoa sponge cake filled with apricot jam and coated with a chocolate glaze.

Cod. 1766	800g	10 porzioni / portions
-----------	------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni
 Storage in refrigerator: 6 days



SELVA NERA

Pan di Spagna al cacao con crema profumata alla vaniglia arricchita da ciliegie amarenate e crema al cioccolato. Decorata con una selva di cioccolato.

Cocoa sponge cake with vanilla scented cream decorated with chocolate flakes and sour cherry.

Cod. 1333	1150g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 3365 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days

BLANCA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un pan di Spagna al cacao. Lucidata con glassa bianca.

A hazelnut cookie base and chocolate sponge cake filled and topped with vanilla flavored cream studded with chocolate chips, all coated in a white chocolate miroir and rimmed with white chocolate sprinkles.

Cod. 0297	1400g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0298 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days





PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

Hazelnut biscuit filled with pistachio cream and chocolate chips, decorated with chopped of pistachios and caramelized hazelnuts.

Cod. 0423	1200g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0455 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al gusto cocco, crema al cioccolato con scorze d'arancia e crunch alla nocciola. Decorato con gocce di cioccolato e cocco rapè.

Cocoa sponge base filled with coconut flavoured cream, chocolate cream with orange peel and hazelnut crunch. Topped with chocolate drops and grated coconut.

Cod. 0112	1400g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0145 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



COCCO NOCCIOLA

Morbidi biscotti alla nocciola farciti con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorati con una glassa al cioccolato e cocco rapè.

Hazelnut biscuits filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with cocoa glaze and grated coconut.

Cod. 0775	1250g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



CHOCO NOCCIOLA

Pan di Spagna al cacao con crema alla nocciola e cioccolato, decorata con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with hazelnut cream and chocolate, decorated with chocolate curls.

Cod. 0691	1200g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



CHOCOLATE TRILOGY (precut)

Trilogia di creme al cioccolato amaro, bianco e al latte, con pan di Spagna bianco e al cacao decorata con glassa bianca e al cioccolato.

Trilogy of dark, white and milk chocolate creams, with plain and cocoa sponge cake, topped with white and dark chocolate glaze.

Cod. 0187	1200g	12 fette / slices
-----------	-------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

CHOCOLATE

Pan di Spagna al cacao farcito con una ricca crema al cioccolato e decorata con una brillante glassa al cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with chocolate cream and decorated with glaze and milk chocolate chips.

Cod. 0350	1460g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

MOUSSE CIOCCOLATO

Pan di Spagna al cacao, mousse di crema al cioccolato decorata con polvere di cacao.

Cocoa sponge cake and chocolate mousse decorated with cocoa powder.

Cod. 1476	1400g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 3040 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

CIOCCOLATO E LAMPONI

Crema al cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo, salsa ai lamponi tra due strati di morbido pan di Spagna al cacao con una ricca decorazione di lamponi.

Chocolate cream with Santo Domingo's cocoa seeds, filled with raspberry sauce between two layers of cocoa sponge cake and decorated with raspberries.

Cod. 0907	1400g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0914 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

TORTE ALLA FRUTTA

La frutta è protagonista in questa categoria che spazia da proposte più tradizionali ad abbinamenti insoliti capaci di conquistare occhi e palato.

Fruit is the main character of this category, ranging from the more traditional offerings to more unusual combinations, captivating the eyes and the palate.

MELE DELLA TRADIZIONE (precut)

La tradizionale torta di mele casalinga con pasta frolla al burro e mele, arricchita da uvetta, decorata con mandorle tostate filangé. Pretagliata a 12 fette.

A traditional home made apple pie. Butter short pastry filled with apples, raisins decorated with toasted filangé almonds. Pre sliced in 12 slices.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!



Cod. 1837 | 1500g | 12 fette / slices

🔥 Scongelo 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days

📺 Da congelato: microonde 70sec/900W
Frozen: microwave 70sec/900W





CROSTATATA DI PERE

Pasta frolla con crema alle mandorle e pere.
Short pastry base with an almond cream and halved pears.

Cod. 2636	1100g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni
Storage in refrigerator: 6 days

MELE E MANDORLE

Pasta frolla con crema alle mandorle e mele in spicchi.
Almond cream topped with apples on a shortcrust pastry base.

Cod. 1096	1250g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 1887 precut		14 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTA DI MELE

La classica torta di mele casalinga con pasta frolla e mele tagliate a rondelle.
Short pastry filled with sliced apples decorated with short pastry strips and finished with glaze.

Cod. 1294	1300g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 1533 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

Cod. 1214 precut		14 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTA DI FRAGOLE (precut)

Due strati di morbido pan di Spagna farciti con crema profumata alla vaniglia e una ricca decorazione di fragole.
Soft sponge cake base filled with vanilla scented cream decorated with strawberries.

Cod. 1937	3840g	24 fette / slices
-----------	-------	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



FRAGOLINE

Pasta frolla con crema profumata alla vaniglia e fragoline.
Vanilla scented cream and strawberries on a short pastry base.

Cod. 3208	1300g	14 porzioni / portions
Cod. 3351 precut		12 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



FRUTTI DI BOSCO

Un trionfo di frutti di bosco adagiati su una crema profumata alla vaniglia e fragrante pasta frolla con una spolverata di zucchero a velo.

A profusion of forest berries on a vanilla scented custard cream and fragrant short pastry.

Cod. 1314	1300g	14 porzioni / portions
Cod. 3202 precut		12 fette / slices
Cod. 1049 precut senza zucchero a velo		12 fette / slices
Cod. 1654 precut senza zucchero a velo		14 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CIOCCOLATO MORE E LAMPONI

Innovativa base di pasta frolla al cacao e mandorle, farcita con una "ganache" al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorata con more e lamponi.

New-fashioned cocoa and almond short pastry, filled with dark chocolate "ganache" with Santo Domingo cocoa mass, decorated with blackberries and raspberries.

Cod. 0299	1680g	12 porzioni / portions
Cod. 0360 precut		12 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CROSTATTA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE

Pasta frolla, salsa ai frutti di bosco, crema al mascarpone, decorata con granella di pistacchio e frutti di bosco.

A short pastry base with mascarpone cream, forest fruits sauce and mixed berries, decorated with chopped pistachios.

Cod. 0342	1350g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



FRUTTA TONDA

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione.
Seasonal fruits, custard cream on a fragrant short pastry base.

Cod. 1663	1400g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 1733 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelo: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

FRUTTA LUNGA

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione.
Seasonal fruits, custard cream on a fragrant short pastry base.

Cod. 1664	1400g	10 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 1733 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelo: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

LAMPONI E PASSION FRUIT

Pan di Spagna farcito con crema al frutto della passione e salsa ai lamponi, decorata con glassa al cioccolato bianco e lamponi.
Sponge cake filled with passion fruit cream and raspberry sauce, decorated with white chocolate and raspberry glaze.

Cod. 0816	1400g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0713 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelo: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

MOUSSE LIMONE

Pan di Spagna, mousse di crema di Limoni siciliani decorata con salsa al limone.
Sponge cake layers, lemon mousse topped with Sicilian lemon sauce.

Cod. 1478	1150g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 1478		12 porzioni / portions
-----------	--	------------------------

🔥 Scongelo: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

ECCELLENZE REGIONALI

Una selezione di torte della tradizione pasticceria italiana. Ricette regionali che sono vere e proprie icone apprezzate non solo in Italia, ma in tutto il mondo.

A selection of traditional Italian patisserie. Regional recipes that are true icons appreciated in Italy and around the world.



RICOTTA E VISCIOLE (precut)

Ispirata alla tradizione pasticceria romana, una fragrante pasta frolla che racchiude una ricca farcitura alle visciole e crema alla ricotta, spolverata con zucchero a velo. Pretagliata a 12 fette.

Inspired by the roman pastry tradition, fragrant short pastry layered with a rich sour cherry sauce and a delicate ricotta cheese cream covered with a layer of short pastry and powdered sugar. Pre sliced in 12 slices.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1813 | 1500g | 12 fette / slices

🔥 Scongelo 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours at room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days





RICOTTA E PERE

Morbido biscotto alla nocciola farcito con una ricca crema alla ricotta e pere a cubetti.

A delicate ricotta cream studded with pear pieces sandwiched between two soft hazelnut cookies and finished with a dusting of powdered sugar.

Cod. 1010	1100g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0851 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

Cod. 0850 precut		14 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



DELIZIE AL LIMONE

Cupole di pan di Spagna con crema e glassa al limone.

Sponge cake domes filled and coated with lemon cream.

Cod. 0091	1375g	11 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



PASTIERA

Il classico dolce di origine napoletana, con un ricco impasto con grano cotto, ricotta e scorze di arancia.

Classic Neapolitan cake with ricotta cheese and orange peel.

Cod. 0152	1500g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



PASTIERA DELLA TRADIZIONE

La classica torta napoletana con ricotta e scorze d'arancia.

Classic Neapolitan cake with ricotta and orange peel.

Cod. 1559	2100g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



TORTA PASTICCIOTTO

L'innovativa versione torta della monoporzione di origine leccese: fragrante pasta frolla con crema pasticcera, salsa all'amarena decorata con ciliegie amarenate.

Innovative cake version of the typical single portion from Lecce. Shortcrust pastry base filled with pastry cream and sour cherry sauce, topped with sour cherries.

Cod. 2641	1600g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 2661 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



CAPRESE

Classica torta di origine campana con un ricco impasto al cioccolato e granella di mandorle.

Typical Southern Italy soft chocolate cake with almonds pieces.

Cod. 1682	950g	12 porzioni / portions
-----------	------	------------------------

Cod. 1770 precut		14 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni
 Storage in refrigerator: 6 days



STRUDEL

Il dolce tipico del trentino: fragrante pasta sfoglia ripiena di mele, uvetta e cannella.

Classic Austrian Apple Strudel: a blend of apples, raisins and spices, all enveloped in puff pastry and decorated with glazed sliced apples.

Cod. 0172	1100g	10 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days



MENEGHINA DELLA TRADIZIONE

Tipico dolce della tradizione milanese. Una deliziosa pasta lievitata farcita con crema pasticcera e uvetta.

Panettone sponge with layers of custard cream filling and raisins.

Cod. 1600	1100g	11 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
 🧊 Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
 Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

PRONTO SERVIZIO

Una proposta di torte subito pronte che offrono al cliente la possibilità di servire al momento il dessert eliminando gli sprechi.

A selection of ready to serve cakes that offer customers the opportunity to serve desserts instantly avoiding waste.



TORTA AL CROCCANTE (precut)

Pan di Spagna al cacao, crema alla nocciola e crema al cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador. Decorata con croccante granella di mandorla pralinata. Pronto servizio, disponibile solo pretagliata.

Cocoa sponge, hazelnut cream and chocolate cream with Ecuador's cocoa seeds. Decorated with crunchy chopped caramelized almonds. Ready to serve, precut.

Cod. 1270 | 1200g | 12 fette / slices

🚫 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

👉 Estrarre dal freezer e consumare dopo 5 - 10 minuti
Take the cake out of the freezer and consume after 5 - 10 minutes





MARENGO TONDA

Croccante meringa dorata farcita con crema profumata alla vaniglia.
Crunchy golden meringue filled with vanilla scented cream.

Cod. 0130	900g	12 porzioni / portions
-----------	------	------------------------

🧊 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again



MARENGO LUNGA

Croccante meringa dorata farcita con crema profumata alla vaniglia.
Crunchy golden meringue filled with vanilla scented cream.

Cod. 1213	850g	12 porzioni / portions
-----------	------	------------------------

🧊 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again

MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Pan di Spagna, mousse con yogurt e salsa ai frutti di bosco decorata con salsa ai frutti di bosco e lamponi, mirtilli e ribes.

Sponge cake layers filled with yogurt and red berries mousse topped with red berries sauce and red berries.



Cod. 1437	950g	12 porzioni / portions
-----------	------	------------------------

Cod. 3685 precut	12 fette / slices
------------------	-------------------

🧊 Non scongelare
Do not defrost

👉 Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again

TORTE

AMERICAN LIFESTYLE

Pasticceria in stile USA: una moda irresistibile che ha conquistato tutti con le sue torte pretagliate, multistrato e golose.

USA style patisserie: an irresistible trend that has won everyone over with its pre-sliced, multi-layered and delicious cakes.



RED VELVET (precut)

Tipico dolce americano con pan di Spagna rosso farcito con crema al formaggio e decorato con granella di pan di Spagna.

Typical american sweet with red sponge cake filled with cream cheese and decorated with sponge cake crumbs.



Cod. 0827 | 1500g | 16 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

PUMPKIN CAKE (precut)

La tipica torta autunnale americana composta da morbidi pan di Spagna alla carota, alternati con una golosa crema alla zucca, arricchita con zenzero, cannella e chiodi di garofano. Decorata con riccioli di cioccolato bianco.

The typical American autumn cake made up of soft carrot sponge cakes, alternated with a delicious pumpkin cream, enriched with ginger, cinnamon and cloves. Decorated with white chocolate curls.



Cod. 2808 | 1800g | 16 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHOCOLATE FONDANT (precut)

Un'alternanza di morbidi pan di Spagna al cacao e una ricca crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorata con scagliette di cioccolato.

Chocolate layer cake filled with a rich chocolate cream, topped with a chocolate miroir and rimmed with chocolate flakes.

Cod. 0346 | 2350g | 16 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CARROT CAKE (precut)

Torta della tradizione americana con pan di Spagna alle carote farcito con crema al formaggio e decorato con granella di noci.

Traditional american cake with carrot sponge base filled with cream cheese and decorated with chopped walnuts.

Cod. 0351 | 1650g | 16 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



TRADITIONAL CHEESECAKE (precut)

Cheesecake tradizionale con formaggio cremoso su una croccante base di biscotto al burro.

Traditional New York cheesecake on a crunchy butter biscuit base.

Cod. 1489 | 1680g | 16 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



NEW YORK CHEESECAKE (precut)

L'originale cheesecake americana con una crema al formaggio profumata alla vaniglia.

Traditional New York cheesecake flavored with a hint of vanilla on a sponge cake base.

Cod. 0359 | 2130g | 16 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



KEY LIME CHEESECAKE (precut)

Cheesecake con formaggio cremoso e succo di lime decorata in superficie con una fresca salsa al lime.

Lime flavoured cheesecake topped with a fresh lime juice sauce.

Cod. 0430 | 2130g | 16 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE (precut)

Tipico cheesecake americano con formaggio cremoso e gocce di cioccolato fondente.

New York style cheesecake enriched with chocolate chips and covered with chocolate flakes on a sponge cake base.

Cod. 0427 | 2130g | 16 fette / slices

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHOCOLATE BROWNIES (precut)

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Dark chocolate brownies.

Cod. 2522	2000g	25 fette / slices
-----------	-------	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



BLACK BISCUITS

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al formaggio e granella di biscotto ricoperta di cioccolato. Decorata con granella di biscotto nero e crema alla nocciola.

Cocoa sponge base filled with cream cheese and chocolate covered biscuits. Decorated with black biscuit and hazelnut cream.

Cod. 0270	1380g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 0271 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

CHEESECAKE MONTEROSA

Pan di Spagna con una golosa crema di formaggio ricoperta da una salsa alle fragole e fragoline.

Sponge cake layers with a creamy mix of mascarpone and ricotta cheese cream topped with strawberry sauce and wild strawberries.



Cod. 1291	1300g	12 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

Cod. 3666 precut		12 fette / slices
------------------	--	-------------------

🔥 Scongelamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHEESECAKE AL LIMONCELLO

Una base croccante di biscotto con crema di ricotta e mascarpone, crema al limoncello, decorata con salsa al limone.

Ricotta and mascarpone cream with limoncello cream, decorated with lemon sauce on a biscuit crumb base.

Cod. 0189	1350g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHEESECAKE BRULÉE

Base di croccante biscotto con crema alla ricotta e mascarpone con inclusioni di caramello, ricoperta con crema brûlée.

Biscuits base with ricotta and mascarpone cheese cream with caramel, covered with creme brûlée.

Cod. 0855	1400g	14 porzioni / portions
Cod. 3874 precut		14 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHEESECAKE

Una croccante base di granella di biscotto al burro con crema alla ricotta e formaggio.

Ricotta cake sits on a biscuit crumb base.

Cod. 0154	1200g	14 porzioni / portions
-----------	-------	------------------------

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes e salsa alle fragole.

Ricotta and cheese cream on a biscuit base topped with small strawberries, red currant and strawberry sauce.

Cod. 1275	1540g	14 porzioni / portions
Cod. 3023 precut		12 fette / slices
Cod. 3538 precut		16 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

TORTE BIGUSTO

Torte che racchiudono due gusti diversi nella stessa confezione, la soluzione ideale per i clienti che hanno spazi di stoccaggio ridotti. Il tutto in un pratico formato pretagliato.

Cakes that combine two different flavours within the same package, the ideal solution for customers with limited storage space. All in a convenient pre-sliced format.



MELE E MANDORLE/CROSTATA DI PERE (precut)

Pasta frolla con crema alle mandorle e mele in spicchi./Pasta frolla con crema alle mandorle e pere.

Almond cream topped with apples on a shortcrust pastry base./Short pastry base with an almond cream and halved pears.

Cod. 2289 | 1175g | 14 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days



NONNA/MACAO (precut)

Una torta simbolo che rappresenta la storia della pasticceria di Bindi. Fragrante pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli, mandorle e zucchero a velo./Un trionfo di cioccolato su una base croccante di biscotti al cacao.

A cake that has shaped Bindi's history. Fragrant short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts, almonds and powdered sugar./Soft chocolate cream on a crunchy cocoa biscuit base.

Cod. 1516 | 1250g | 14 fette / slices

🔥 Scongellamento: 4-5 h
Defrosting: 4-5 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: 3 giorni
Storage in refrigerator: 3 days

TORTE

TORTE
PRETAGLIATE

12 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
0271	BLACK BISCUITS	1,38
0298	BLANCA	1,40
0083	CASSATA AL FORNO (ricotta e cioccolato)	1,60
3023	CHEESECAKE ALLE FRAGOLE	1,54
3874	CHEESECAKE BRULÉE	1,40
3666	CHEESECAKE MONTEROSA	1,30
0103	CHOCOLATE TEMPTATION	1,30
0187	CHOCOLATE TRILOGY	1,20
0145	CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO	1,40
0914	CIOCCOLATO E LAMPONI	1,40
1812	CIOCCOLATO E PERE NOVITÀ	1,40
0360	CIOCCOLATO MORE E LAMPONI	1,68
3351	FRAGOLINE	1,30
1733	FRUTTA TONDA	1,38
1049	FRUTTI DI BOSCO	1,35
3202	FRUTTI DI BOSCO con zucchero a velo	1,35
0431	HAZELNUT PASSION	1,50
0713	LAMPONI E PASSION FRUIT	1,40
0703	MACAO	1,20
1837	MELE DELLA TRADIZIONE NOVITÀ	1,50
1147	MORBIDA DI STELLE	1,25
3040	MOUSSE CIOCCOLATO	1,40

12 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
3685	MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	0,95
2661	PASTICCIOTTO	1,60
0455	PISTACCHIO E CIOCCOLATO	1,20
0851	RICOTTA E PERE	1,10
0146	RICOTTA E PISTACCHIO	1,10
1813	RICOTTA E VISCIOLE NOVITÀ	1,40
3365	SELVA NERA	1,15
3364	TIRAMISU TONDO	1,26
1533	TORTA DI MELE	1,30
1270	TORTA AL CROCCANTE	1,20
1532	TORTA DELLA NONNA	1,30
1819	TORTA RAGGIO DI SOLE NOVITÀ	1,40

14 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
1770	CAPRESE	0,95
1654	FRUTTI DI BOSCO	1,35
1757	MACAO	1,20
1887	MELE E MANDORLE	1,25
0850	RICOTTA E PERE	1,10
1214	TORTA DI MELE	1,30
0004	TORTA DELLA NONNA	1,30
BIGUSTO		
2289	MELE E MANDORLE - CROSTATA DI PERE	1,18
1516	NONNA - MACAO	1,25

15 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
1445	TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	2,05

16 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
3538	CHEESECAKE ALLE FRAGOLE	1,54
0351	CARROT CAKE	1,60
0346	CHOCOLATE FONDANT	2,35
0427	CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE	2,13
0430	KEY LIME CHEESECAKE	2,13
0359	NEW YORK CHEESECAKE	2,13
2808	PUMPKIN CAKE	1,80
0827	RED VELVET	1,50
1489	TRADITIONAL CHEESECAKE	1,68

24 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
1937	TORTA DI FRAGOLE	3,84

25 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
2522	CHOCOLATE BROWNIES	2,00

42 FETTE

CODICE TORTA		PESO (Kg)
1296	CIAMBELLONE DELLA NONNA	3,00

GELATO

CREME E SORBETTI

Il gelato Bindi in un'ampia gamma di creme e sorbetti, ideali per la ristorazione. Tre diversi formati da assaporare da soli, in accompagnamento al dessert o insieme al caffè.

Bindi gelato in a wide range of creams and sorbets perfect for the HoReCa channel. Three different formats to enjoy on their own, alongside desserts or with coffee to meet the several needs of customers.



SORBIFACILE AL LIMONE

Crema fredda ai limoni di Sicilia ideale per il sorbetto da bere.

Sicilian lemon sorbet drink.

Cod. 1958 | 900ml

Cod. 1959 | 4,5lt

🔥 Scongelo 900 ml 4-5 h / 4,5 lt 8-10 h
Defrosting 900 ml 4-5 hrs / 4,5 lt 8-10 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero: confezione sigillata 30 giorni / Conf. aperta 5 giorni
Storage in refrigerator pack unopened 30 days / Pack open 5 days

🍹 Consigli per il servizio: flacone servire a 0/+4°C, agitare bene prima di servire / Sorbettiera -4/-2°C, servire ben freddo.
Serving suggestions: bottle serve at 0/+4°C, shake before puring / Sorbet maker chilled -4/-2°C, serve well chilled.





CREME

	GRAN GELATO		GELATO	
	2,5L	4,8L	4,1L	4,8L
Amarena				0126
Banana				0231
Caffè		0033	0289	0116
Cannella	0068			
Cioccolato	0087	0016	0234	0096
Cocco		0591	0251	0227
Crema	0089	0013	0233	0095
Fior di Panna	0280			
Fiordilatte		0027	0236	0098
Fragola		0586	0563	0568
Frutti di Bosco		0589		0228
Gianduia	0008			
Limone		0585	0562	0566
Marron Glaces	0493			
Nocciola	0090	0025	0235	0097
Pistacchio	0294	0030	0242	0100
Sgroppin			1018	1112
Stracciatella		0031		0105
Tiramisù		0032		
Torroncino				1596
Vaniglia			1836	1810
Yogurt		1417		1418
Zenzero	0307			



SORBETTI

	GRAN GELATO		GELATO	
	2,5L	4,8L	4,1L	4,8L
Ananas	1604			
Fragola	0093		0250	0163
Lampone	0295			
Limone	0092	0047	0249	0127
Sorbetto Limone e Salvia	0210			
Mandarino Tardivo di Ciaculli	1335			
Mango	1488			
Mela Verde	0094	0051		1403
Mirtillo	0502			
Pompelmo Rosa	0569			

Scopri
il catalogo completo
Gran Gelato



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Vaschette
da 2,5 / 4,1 / 4,8 litri.



I dessert presentati in questo catalogo sono serviti anche all'estero, nei migliori locali di:

Amsterdam. Atene. Barcellona. Berlino.
Boston. Bruxelles. Bucarest. Budapest.
Chicago. Copenaghen. Helsinki. Hong Kong.
Istanbul. Kiev. Londra. Los Angeles. Lubiana.
Lussemburgo. Miami. Mosca. New York.
Parigi. Pechino. Praga. Riga. Shanghai.
Sydney. Stoccolma. Tirana. Valletta.
Varsavia. Vienna. Zurigo.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti.

Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A. S.p.A..

Le immagini sono coperte da copyright di esclusiva titolarità di S.I.P.A. S.p.A., dunque non possono essere utilizzate, duplicate o modificate senza il consenso della sua legittima titolare.

Il marchio Bindi Maestri del dessert è registrato ed è di titolarità esclusiva di S.I.P.A. S.p.A.



MAESTRI DEL DESSERT®

Via della Liberazione, 1
20098 San Giuliano Milanese, Milano, Italy

+39 02982941
info@bindidessert.it

www.bindidessert.it

Seguici sulle nostre pagine social e utilizza il nostro hashtag #maestriddessert



@bindidessert_italia



Bindi Dessert Italia