



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ARTE DI INNOVARE IL GUSTO
COLLEZIONE 2026



ANNI
INSIEME



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ARTE DI INNOVARE IL GUSTO COLLEZIONE 2026

Scopri la collezione 2026: un mondo di gusto ed emozioni.
Creazioni eleganti pensate per sorprendere. Le novità Bindi
trasformano il momento del dessert in un'esperienza irresistibile.

Discover the 2026 collection: a world of flavour and emotions.
Elegant creations designed to amaze. Bindi's new offerings
turn the dessert moment into an irresistible experience.



NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro. Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

Alessandro Angelon

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT



DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA SPA SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere un **impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana Italia si pone l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse. Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere Società Benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana Italia è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente".



Maestri del Dessert

CREIAMO ECCELLENZE IN UN MONDO DI DOLCEZZE

Una squadra di esperti pasticceri, guidata da una passione autentica e dalla voglia di innovare, ricerca costantemente nuove combinazioni di sapori. Con la forza del gruppo, fondono l'arte della tradizione con il fascino della modernità, dando vita a creazioni che non sono semplici dolci, ma **capolavori di gusto.**

A team of expert pastry chefs, driven by passion and a desire to innovate, constantly seeking new flavour combinations. With the strength of the group, they blend the art of tradition with the allure of modernity, creating **masterpieces of taste.**



Dal 1946 la più grande pasticceria d'Italia



Bindi, 80 anni insieme

Una storia nata come una piccola pasticceria nel cuore di Milano che da 80 anni intreccia tradizione e innovazione. Un filo invisibile lega le origini alla modernità: l'arte che si rinnova, la passione che diventa eccellenza. Ogni creazione racconta un viaggio fatto di qualità, innovazione e bellezza, un racconto che continua a **scrivere emozioni dal 1946 fino a oggi.**

A story that began as a small pastry shop in the heart of Milan, weaving tradition and innovation for over eighty years. An invisible thread binds the past to the present: art reborn, passion transformed into excellence. Each creation portrays a journey through quality, innovation and beauty, a tale that **has been creating emotions since 1946 and continues today.**



Guarda il video!

80
ANNI
INSIEME

EDIZIONE LIMITATA

Ottant'anni di eccellenza: i migliori ingredienti,
il tocco unico dei nostri maestri del dessert.



80 ANNI
INSIEME



PROFITEROL DI ROMANO BINDI

Il profiterol che celebra 80 anni di eccellenza Bindi: soffici bigné ripieni di panna avvolti da una golosa crema al cioccolato fondente, arricchita da una nota di nocciola, decorati con croccanti scaglie di cioccolato per un finale di pura bontà. Un omaggio alla storia Bindi che racchiude tradizione e innovazione. Ogni assaggio diventa un viaggio nel tempo, dove passato e futuro si incontrano in un'unica, indimenticabile esperienza.

The profiterole that celebrates 80 years of Bindi's excellence: soft cream-filled choux pastries enveloped in a rich dark chocolate cream, enhanced with a hint of hazelnut, and decorated with crunchy chocolate flakes for a decoration of pure delight. A tribute to Bindi's history that embraces both tradition and innovation. Every bite becomes a journey through time, where past and future meet in one unforgettable experience.

Cod. 5566 | 100g | 12 pezzi / pieces

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

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



Guarda il video
e lasciati ispirare!



TORTA DUBAI CHOCOLATE STYLE (PRECUT)

Una torta moderna che celebra il trend internazionale con strati di pan di Spagna al cacao e pistacchio, creme vellutate al cioccolato e pistacchio e un croccante tocco di pasta kataifi e pistacchio, impreziosita da cioccolato. Pretagliata in 14 porzioni, è la scelta ideale per stupire con gusto e praticità.

A modern cake to celebrate an international trend. Layers of cocoa and pistachio sponge, silky chocolate and pistachio creams, and a crunchy touch of kataifi and pistachio. Finished with chocolate and pre-sliced into 14 convenient portions, an ideal choice to impress with both flavour and practicality.

Cod. 5525 | 1400g | 14 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 h / fetta 1,5-2 h
Defrosting 4-5 hrs / slice 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days



Guarda il video
e lasciati ispirare!



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

L'iconico semifreddo Bindi indossa un vestito da sera. Una nuova golosa versione al cioccolato che nasconde al suo interno un cuore di crema di nocciole. Decorato con delle croccanti nocciole pralinate.

The iconic Bindi semifreddo wears an evening dress. Discover a new, indulgent chocolate edition hiding a luscious hazelnut cream core. Elegantly finished with crunchy praline hazelnuts for a touch of irresistible sophistication.

Cod. 5564 | 90g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



CROCCANTE AL CIOCCOLATO E CARMELLO

Un delizioso dessert monoporzione pronto consumo. Una elegante cupolina di semifreddo al cioccolato con un cuore di salsa al caramello decorato con mandorle pralinate e una goccia di salsa al caramello.

An exquisite Ready-to-Enjoy dessert. A refined single-serve delight featuring an elegant chocolate semifreddo with a luscious core of caramel sauce. Finished with crunchy praline almonds and a delicate drop of caramel sauce for a truly indulgent experience.

Cod. 3252441 | 95g | 9 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

Ispirazione dello chef



ISPIRAZIONE CHEESECAKE (PRECUT)

Una cremosa cheesecake classica, pretagliata in 12 porzioni, che offre ai ristoratori una base versatile per realizzare diversi dessert creativi.

A classic creamy cheesecake, pre-cut into 12 portions, offering restaurateurs a versatile base to create a variety of original desserts.



Cod. 5536 | 1140g | 12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 h / fetta 1,5-2 h
Defrosting 4-5 hrs / slice 1,5-2 hrs

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days



Guarda il video
e lasciati ispirare!



KIT CANNONCINI

Fragrante sfoglia al burro da farcire sul momento con una ricca crema pasticcera realizzata con latte, panna e uova.

Delight in a golden, buttery puff pastry, freshly filled with a rich custard cream made with milk, cream and eggs.



Cod. 5533 | 26g per unità / per unit | 36 pezzi / pieces

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

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days



Guarda il video
e lasciati ispirare!



TAVOLETTA PINOLI

Un raffinato trancio di gelato con panna, pasta di pinoli e anacardi, arricchito da pinoli tostati croccanti.

A refined slice of ice cream with cream, pine nut paste and cashew paste, enriched with crunchy toasted pine nuts.



Cod. 2999 | 500g | 10 porzioni / portions

🔥 Non scongelare
Do not defrost

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



Guarda il video
e lasciati ispirare!

Coppe gelato



FLUTE MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Sorbetto al mandarino Tardivo di Ciaculli variegato al mandarino Tardivo di Ciaculli.

Tangerine sorbet swirled with tangerine sauce. All made with tangerines from Ciaculli, Sicily.

Cod. 5528 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



Guarda il video
e lasciati ispirare!



COPPA DUBAI CHOCOLATE STYLE

Gelato al pistacchio con fondo cremoso al cioccolato e gelato al cioccolato decorato con variegatura al pistacchio arricchita con pasta kataifi.

Pistachio gelato with a creamy chocolate base and chocolate gelato, decorated with a pistachio swirl enriched with kataifi pastry.

Cod. 5542 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



Guarda il video
e lasciati ispirare!



COPPA CREMA E FRAGOLE

Gelato al gusto crema e gelato con panna variegato alla fragola su fondo cremoso alla fragola, decorato con fragole semicandite.

Custard flavoured gelato and gelato with dairy cream swirled with strawberry sauce on a strawberry sauce base, decorated with semicandied strawberries.

Cod. 5546 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



Guarda il video
e lasciati ispirare!

Sorbetti Gran Gelato



GRAN GELATO LIME E ZENZERO

Gran Gelato con lime e zenzero.
Sorbet with lime and ginger.

Cod. 5527 | 2,5L

Non scongelare
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



Guarda il video
e lasciati ispirare!

**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 Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit.

Le immagini sono coperte da copyright di esclusiva titolarità di Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit, dunque non possono essere utilizzate, duplicate o modificate senza il consenso della loro legittima titolare.

Il marchio Bindi Maestri del dessert è registrato ed è di titolarità esclusiva di Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit



MAESTRI DEL DESSERT®



Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel + 39 0571 7076

Numero verde 800 403858 - www.bindidessert.it



@bindidessert_italia



Bindi Dessert Italia