



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA DEL
GELATO
PER LA RISTORAZIONE



ANNI
INSIEME



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA DEL
GELATO
PER LA RISTORAZIONE

Scopri il catalogo Bindi dedicato al Gelato per la ristorazione:
una selezione che unisce gusto ed eleganza.
Creme, sorbetti, coppe, frutti ripieni e gli iconici tartufi
esaltano ogni proposta con qualità e creatività,
regalando un'esperienza indimenticabile. Un assortimento
nato dall'arte dei maestri pasticceri, pensato per offrire
versatilità, ispirazione e autentico piacere.



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.**



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.**



Guarda il video!

80
ANNI
INSIEME



Creme Gran Gelato	12
Sorbetti Gran Gelato	18
Frutti ripieni	26
Coppe gelato	30
Ispirazione dello chef	40
Tartufi	42
Monoporzioni	48
Kids	50

Crema Gran Gelato



Cod. 1825

CARAMELLO SALATO

Gran Gelato con caramello salato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sopra la nostra Macao per un dessert goloso e memorabile.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Salsa al caramello
- Panna montata
- Crumble al burro



Guarda il video
e lasciati ispirare!



Cod. PG10087

CIOCCOLATO SANTO DOMINGO

Gran Gelato con pasta di cacao monorigine di Santo Domingo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per una proposta originale, impiattato con il nostro babà al rum.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Cognac
- Amarene
- Granella di nocciola



Cod. 0280

FIORDIPANNA

Gran Gelato col 24% di panna fresca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Come alternativa alla classica crema, con il nostro soufflé al cioccolato.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Salsa al cioccolato
- Frutti di bosco caldi
- Salsa alla fragola



Cod. PG10294

PISTACCHIO DI SICILIA

Gran Gelato con pasta di Pistacchi di Sicilia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con il nostro kit cannolo per una versione scomposta del grande classico siciliano.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Granella di pistacchio
- Salsa al lampone
- Lamponi caldi



Cod. PG10090

NOCCIOLA

Gran Gelato con pasta di nocciole 100% italiane.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sopra il nostro soufflé al pistacchio per un contrasto caldo freddo irresistibile.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Scaglie di cocco
- Granella di nocciole
- Gocce di cioccolato



Cod. 0089

CREMA

Gran Gelato con tuorlo d'uovo e vino Marsala.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina accanto alla nostra Meneghina, un intramontabile classico.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Crumble al burro
- Gocce di cioccolato



Cod. 0493

MARRON GLACÉS

Gran Gelato con marroni canditi e 40% di purea di marroni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Insieme alla nostra meringata per una versione originale del Monte Bianco.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Gocce di cioccolato
- Salsa al rum



Cod. 0068

CANNELLA

Gran Gelato con 45% di latte fresco e 23% di panna fresca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Dolce accompagnamento per la nostra torta di mele passata leggermente in forno.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Uno spolvero di cannella
- Panna montata



Sorbetti Gran Gelato



Cod. 5527

LIME E ZENZERO

Gran Gelato con lime e zenzero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una combinazione dall'effetto digestivo, il sorbetto lime e zenzero è ideale per concludere con armonia anche il pasto più ricco.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Miele
- Zest di lime



Guarda il video
e lasciati ispirare!



Cod. 1488

MANGO

Gran Gelato con il 14% di purea di mango.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con la nostra Ispirazione al cheesecake per una freschissima ed esotica versione di un dessert di grande successo.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Cubetti di mango e ananas
- Glassa di aceto balsamico
- Fragole



Cod. PG10502

MIRTILLO

Gran Gelato con il 26% di purea di mirtilli.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare insieme ad una coppa di yogurt o come accompagnamento ad una coppa di frutti di bosco.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Noci
- Fiori edibili



Cod. 0295

LAMPONE

Gran Gelato con il 34% di purea di lamponi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sulla nostra Chocolate per un fine pasto in grado di stupire.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Frutto della passione
- Granella di pistacchi



Cod. PG11335

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Gran Gelato con il 60% di succo di mandarino tardivo di Ciaculli.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Insieme alla nostra Caprese, è una combinazione che stupisce e conquista.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Gocce di cioccolato



Cod. PG10569

POMPELMO ROSA

Gran Gelato con il 13% di succo di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare come accompagnamento a gamberi croccanti o in una insalata di finocchi. Perfetto ingrediente anche per creare cocktails profumati agli agrumi.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Chicchi di melograno
- Foglioline di aneto



Cod. PG10092

LIMONE

Gran Gelato con 18% di succo ai limoni di Sicilia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare come accompagnamento di ostriche, astice e aragosta.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Vodka
- Scaglie di cioccolato
- Zenzero fresco



Cod. PG10093

FRAGOLA

Gran Gelato con il 33% di purea di fragole.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da proporre in un tris di sorbetti per un fine pasto fresco e originale.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Scorzetta di limone
- Bollicine



Cod. PG10094

MELA VERDE

Gran Gelato con il 30% di purea di mela verde.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale insieme ad una coppa di frutta.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Liquore Calvados
- Salsa al kiwi



Cod. 1604

ANANAS

Gran Gelato con 30% di purea di ananas.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

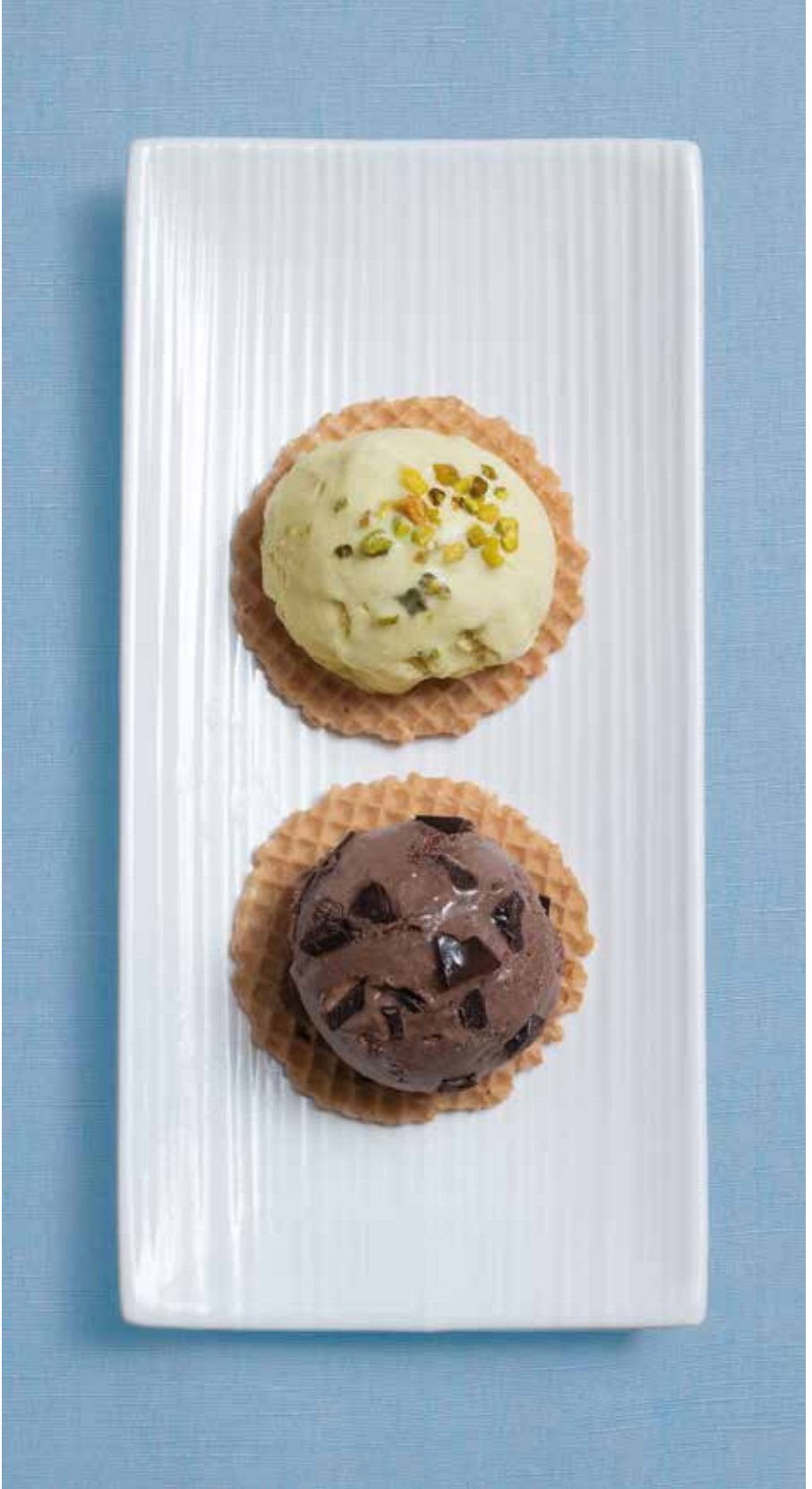
Con la nostra cheesecake per un'originale versione esotica.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Frutto della passione
- Salsa calda al cioccolato
- Scaglie di cocco

Creme

	GRAN GELATO		GELATO	
	2,5L	4,8L	4,1L	4,8L
Amarena				0126
Caffè			0289	0116
Cannella	0068			
Caramello salato	1825			
Cioccolato	PG10087	PG10016	PG10234	0096
Cocco				0227
Crema	0089		PG10233	0095
Fior di Panna	0280			
Fiordilatte			PG10236	PG10098
Fragola		0586	PG10563	PG10568
Limone			0562	PG10566
Limone Mix			0288	
Marron Glaces	0493			
Nocciola	PG10090		PG10235	PG10097
Pistacchio	PG10294		PG10242	0100
Sgroppin			1018	PG11112
Stracciatella		PG10031		0105
Vaniglia			1836	1810



Sorbetti

	GRAN GELATO	GELATO	
	2,5L	4,1L	4,8L
Ananas	1604		
Fragola	PG10093		0163
Lampone	0295		
Limone	PG10092	0249	PG10127
Lime e Zenzero	5527		
Mandarino Tardivo di Ciaculli	PG11335		
Mango	1488		
Mela Verde	PG10094		1403
Mirtillo	PG10502		
Pompelmo Rosa	PG10569		



2,5L

4,8L

Frutti ripieni



MANDARINO RIPIENO

Un profumato guscio di mandarino farcito con sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli.



Guarda il video
e lasciati ispirare!

Cod. 1823 | 60g | 12 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



LIMONE RIPIENO

Il vero frutto ripieno con sorbetto ai limoni di Sicilia.

Cod. 0567 | 70g | 12 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



ANANAS RIPIENO

Frutto ripieno di rinfrescante sorbetto all'ananas.

Cod. 0515 | 65g | 12 pezzi

🧊 Non scongelare

👉 Estrarre dal freezer e servire



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Cod. PG20662 | 80g | 12 pezzi

🧊 Non scongelare

👉 Estrarre dal freezer e servire



SORBIFACILE AL LIMONE

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

Cod. 1958 | 900 ml

Cod. 1959 | 4,5 lt

🧊 Scongellamento 900 ml 4-5 h / 4,5 lt 8-10 h

❄️ Conservazione in frigorifero: confezione sigillata 30 giorni / Conf. aperta 5 giorni

👉 Consigli per il servizio: flacone servire a 0/+4°C, agitare bene prima di servire / Sorbettiera -4/-2°C, servire ben freddo.

Coppe gelato



FLUTE MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

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

Cod. 5528 | 100g | 8 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



Guarda il video
e lasciati ispirare!



FLUTE LIMONCELLO

Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani.

Cod. 1398	100g	8 pezzi
🧊 Non scongelare		
🍷 Estrarre dal freezer e servire		



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone.

Cod. 1393	100g	8 pezzi
🧊 Non scongelare		
🍷 Estrarre dal freezer e servire		



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Ricco gelato al mango variegato con salsa al frutto della passione.

Cod. 0136	100g	8 pezzi
🧊 Non scongelare		
🍷 Estrarre dal freezer e servire		



FLUTE PIÑA COLADA

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

Cod. 1518	100g	8 pezzi
🧊 Non scongelare		
🍷 Estrarre dal freezer e servire		



COPPA CREMA E FRAGOLE

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



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 5546 | 100g | 6 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



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.



Guarda il video e lasciati ispirare!

Cod. 5542 | 100g | 6 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



STRACCIATELLA

Gelato con panna e scagliette al cacao variegato con cioccolato a specchio e decorato con scagliette al cacao.

Cod. 5545	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Gelato con yogurt e sorbetto al lampone variegati al lampone, decorato con ribes semicanditi.

Cod. 5547	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



CAFFÈ

Gelato con panna variegato al caffè e decorato con scagliette al cacao.

Cod. 5537	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



CREMA E CIOCCOLATO

Gelato al gusto crema variegato al cioccolato, decorato con cioccolato a specchio e scagliette di cacao.

Cod. 5539	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Gelato alla nocciola e gelato al cioccolato variegato al cioccolato con fondo cremoso al cioccolato decorato con scagliette al cacao.

Cod. 5538	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



CREMA E PISTACCHIO

Gelato al gusto crema e gelato al pistacchio variegati al cioccolato e decorati con granella di pistacchio pralinata.

Cod. 5540	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



ISABEL

Gelato con yogurt e sorbetto al mandarino Tardivo di Ciaculli variegati al mandarino Tardivo di Ciaculli.

Cod. 5543	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



SPAGNOLA

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

Cod. 5544	100g	6 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		

Ispirazione dello chef



TAVOLETTA PINOLI

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



Guarda il video
e lasciati ispirare!



Cod. 2999 | 500g | 10 porzioni

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire

Tartufi



TARTUFO CLASSICO

Gelato al cioccolato e gelato allo zabaione con cuore morbido al cioccolato, ricoperto con granella di nocciole e cacao.

Cod. 5559 | 85g | 12 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



TARTUFO BIANCO

Gelato allo zabaione e gelato al caffè con cuore morbido al caffè, ricoperto con granella di meringa.			
Cod. 5560	75g	12 pezzi	
Non scongelare			
Estrarre dal freezer e servire			



TARTUFO CAFFÈ

Gelato al caffè con cuore liquido al caffè, decorato con granella di meringa al caffè.			
Cod. PG21670	75g	12 pezzi	
Non scongelare			
Estrarre dal freezer e servire			



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.			
Cod. PG21641	85g	12 pezzi	
Non scongelare			
Estrarre dal freezer e servire			



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.

Cod. 1543	80g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



TARTUFO LIMONCELLO

Gelato al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.

Cod. 1251	85g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



TARTUFO NOCCIOLA

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

Cod. 0179	75g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



TARTUFO PISTACCHIO

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

Cod. 0988	75g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		

Monoporzioni



BELBELÈ

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

Cod. 1230 | 10g | 70 pezzi

🧊 Non scongelare

🍴 Estrarre dal freezer e servire



CASSATA

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

Cod. PP12101 | 100g | 16 pezzi

🧊 Non scongelare

🍴 Estrarre dal freezer e servire



PIRATA

Gelato al cioccolato.

Cod. 1326 | 40g | 12 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.

Cod. 1327 | 40g | 12 pezzi

Non scongelare

Estrarre dal freezer e servire



HIP HOP

Gelato alla fragola.

Cod. 0686	40g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



PAN DAN

Gelato profumato alla vaniglia.

Cod. 0687	40g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



RABBIT

Gelato al fiordilatte.

Cod. 0985	40g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



CIP CIOK

Gelato al cioccolato.

Cod. 0689	40g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		



TWITTY

Gelato al fiordilatte.

Cod. 0528	40g	12 pezzi
Non scongelare		
Estrarre dal freezer e servire		

**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



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