

*Pasticceria*  
**MANZONI**<sup>®</sup>



*Catalogo*  
2026



Ricette tipiche della pasticceria italiana e internazionale: torte soffici, crostate e ciambelloni proposti in diverse varianti di gusto e abbinamenti originali; tranci di pasticceria alla frutta, alle creme e una vasta selezione di gelati in vaschetta. Un'ampia gamma di prodotti di pasticceria e gelateria pensata per soddisfare le necessità dell'Hotellerie e dei bar sia nazionali che internazionali.

---

*Traditional Italian and international pastry recipes: soft cakes, tarts, and ring cakes offered in different flavors and original combinations; slices of fruit and cream pastries, and a wide selection of ice cream in tubs. A wide range of pastry and ice cream products designed to meet the needs of both national and international hotels and bars.*



CIAMBELLONI 06



---

TORTE SOFFICI 08



---

CROSTATE 12



---

TORTE LUNGHE 16



---

TORTE IN TEGLIA 18



---

MOCHI 21



---

GELATO 22





**3212548**

20 porzioni / portions

**PRE CUT 3202471**

16 porzioni / portions

### Ciambellone alle mele

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto arricchito con mele. Adatto per tutte le occasioni di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone, with a dough enriched with apples. Ideal for all consumption occasions.*

· Peso  
· 1000 g  
· Weight  
· 1000 g

· Tempo di scongelamento  
· 4 - 5 h  
· Defrosting time  
· 4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C  
· 6 giorni  
· Storage at 4°C  
· 6 days

**3212549**

20 porzioni / portions

### Ciambellone integrale yogurt e frutti di bosco

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto a base di farina integrale e yogurt. Decorazione con frutti di bosco. Adatto per tutte le occasioni di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone, with a dough made from wholemeal flour and yogurt. Decoration with berries. Ideal for all consumption occasions.*



**3212547**

20 porzioni / portions

### Ciambellone marmorizzato

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto marmorizzato a due colori. Un connubio delizioso tra cacao e yogurt. Adatto per tutte le occasioni di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone, with a two colours dough. A delicious combination of cocoa and yogurt. Ideal for all consumption occasions.*



· Peso  
· 1000 g  
· Weight  
· 1000 g

· Tempo di scongelamento  
· 4 - 5 h  
· Defrosting time  
· 4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C  
· 6 giorni  
· Storage at 4°C  
· 6 days

NOVITA  
2026



5529

12 porzioni / portions

### Banana bread

Un dolce soffice dal profumo intenso, perfetto per la colazione e la merenda. A forma di plumcake, impasto con purea di banana, uova, noci, mandorle e gocce di cioccolato.

*A soft, fluffy cake with an intense aroma, perfect for breakfast or an afternoon snack.*

*Plumcake-shaped, made with a batter of banana purée, eggs, walnuts, almonds, and chocolate chips.*

Peso  
1000 g  
Weight  
1000 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
4 giorni  
Storage at 4°C  
4 days



2732

12 porzioni / portions

### Torta al grano saraceno e mirtilli

Morbido impasto con grano saraceno, decorato con mirtilli e ribes.

*Soft mixture with buckwheat, decorated with blueberries and redcurrants.*



PP00429

12 porzioni / portions

### Torta albicocche e germe di grano

Soffice impasto con albicocca e germe di grano, decorato con fiocchi di avena.

*Soft mixture with apricot and wheat germ, decorated with oat flakes.*



2621

12 porzioni / portions

### Torta alle carote

Morbido impasto a base di carote spolverato con zucchero a velo.

*Soft carrot-based mixture dusted with icing sugar.*



Peso  
1000 g  
Weight  
1000 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
6 giorni  
Storage at 4°C  
6 days



**0426**  
12 porzioni / portions  
**Torta cioccolato e pere**  
Morbido impasto al cioccolato con pere sciropate.  
*Soft chocolate mixture with pears in syrup.*



**2341**  
12 porzioni / portions  
**Torta di mele**  
Morbido impasto con mele.  
*Soft mixture with apple.*



**2340**  
12 porzioni / portions  
**Torta al cacao**  
Morbido impasto al cacao.  
*Soft cocoa mixture.*

**2342**  
12 porzioni / portions  
**Torta allo yogurt**  
Morbido impasto allo yogurt.  
*Soft yoghurt mixture.*



**2622**  
12 porzioni / portions  
**Torta marmorizzata**  
Morbido impasto al cacao e yogurt.  
*Soft cocoa and yogurt mixture.*



**2591**  
12 porzioni / portions  
**Torta al limone**  
Morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt, decorato con granella di zucchero.  
*Soft mixture lemon flavoured prepared with yoghurt, decorated with granulated sugar.*



Peso  
1000 g  
Weight  
1000 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
*Defrosting time*  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
6 giorni  
*Storage at 4°C*  
6 days

Peso  
1000 g  
Weight  
1000 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
*Defrosting time*  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
6 giorni  
*Storage at 4°C*  
6 days

NOVITA  
2026



**3212676**  
12 porzioni / portions  
**Crostata multicereali mango e passion fruit vegana**  
Fragrante impasto vegano multicereali con una profumata farcitura al Mango & Passion fruit.  
Certificato Vegan.  
*A fragrant vegan multigrain dough filled with an aromatic mango & passion fruit filling.  
Vegan certified.*



Peso 900 g Weight 900 g	Tempo di scongelamento 4 - 5 h Defrosting time 4 - 5 hrs	Conservazione a 4°C 6 giorni Storage at 4°C 6 days
----------------------------------	---	---

**3212539**  
12 porzioni / portions  
**Crostata multicereali limone e zenzero vegana**  
Impasto vegano con farina di quattro cereali, con farcitura al limone e zenzero. Certificato Vegan.  
*Vegan dough with four cereals flour, with lemon and ginger filling.  
Vegan certified.*



**3212538**  
12 porzioni / portions  
**Crostata multicereali sambuco e lampone vegana**  
Impasto vegano con farina di quattro cereali, con farcitura al sambuco e lampone. Certificato Vegan.  
*Vegan dough with four cereals flour, with elderberry and raspberry filling.  
Vegan certified.*



Peso 900 g Weight 900 g	Tempo di scongelamento 4 - 5 h Defrosting time 4 - 5 hrs	Conservazione a 4°C 6 giorni Storage at 4°C 6 days
----------------------------------	---	---



**2473**  
12 porzioni / portions  
**PRE CUT PP00222**  
12 porzioni / portions  
**Crostata all'albicocca**  
Pasta frolla farcita con albicocche.  
*Short pastry filled with apricots.*

Peso  
1100 g  
Weight  
1100 g



**2475**  
12 porzioni / portions  
**PRE CUT PP00418**  
12 porzioni / portions  
**Crostata al cioccolato**  
Pasta frolla farcita con cioccolato.  
*Short pastry filled with chocolate.*

Peso  
1100 g  
Weight  
1100 g



**2481**  
12 porzioni / portions  
**PRE CUT 0211**  
12 porzioni / portions  
**Crostata alla ciliegia**  
Pasta frolla con farcitura alle ciliegie.  
*Short pastry with cherries filling.*

Peso  
1000 g  
Weight  
1000 g

**PP00347**  
12 porzioni / portions  
**Crostata con farina integrale e arancia**  
Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con arancia.  
*Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.*



**2747**  
12 porzioni / portions  
**PRE CUT 0026**  
12 porzioni / portions  
**Crostata integrale e mirtilli**  
Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con mirtilli.  
*Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.*



Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
6 giorni  
Storage at 4°C  
6 days

Peso - Arancia  
950 g  
Weight - Orange  
950 g  
Peso - Mirtilli  
1000 g  
Weight - Blueberries  
1000 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
6 giorni  
Storage at 4°C  
6 days



**0257**  
10 porzioni / portions  
**Torta al gusto nocciola e torroncino**  
Pan di Spagna con crema alle nocciole, crema al gusto di torrone e granella di nocciole.  
*Sponge base with hazelnut cream, nougat flavoured cream and chopped hazelnuts.*



**0253**  
10 porzioni / portions  
**Torta crema**  
Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.  
*Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.*



**PP00258**  
10 porzioni / portions  
**Torta cacao crema**  
Pan di Spagna al cacao con crema al cacao, crema al gusto vaniglia e decorazione al cacao.  
*Cocoa sponge base with cocoa cream, vanilla flavoured cream and cocoa decoration.*



**2485**  
10 porzioni / portions  
**Torta al gusto pistacchio e mandorla**  
Pan di Spagna farciti con crema al gusto mandorla e crema al gusto pistacchio, decorati con granella di nocciole.  
*Sponge bases filled with almond flavoured cream and pistachio flavoured cream, decorated with chopped hazelnuts.*

· Peso  
900 g  
· Weight  
900 g

· Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
· Defrosting time  
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C  
3 giorni  
· Storage at 4°C  
3 days

**PP00646**  
10 porzioni / portions  
**Torta mirtilli e ribes**  
Creme al gusto vaniglia, mirtilli, ribes e pan di Spagna.  
*Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.*



**2483**  
10 porzioni / portions  
**Torta al gusto crema fragola**  
Pan di Spagna farciti con creme al gusto fragola, decorati con riccioli di cioccolato bianco.  
*Sponge bases filled with strawberry flavoured creams, decorated with white chocolate curls.*



**2484**  
10 porzioni / portions  
**Torta cacao al gusto arancia**  
Pan di Spagna farciti con crema al cacao e crema al gusto arancia.  
*Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.*



· Peso  
900 g  
· Weight  
900 g

· Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
· Defrosting time  
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C  
3 giorni  
· Storage at 4°C  
3 days



NOVITA  
2026



5534

63 porzioni / portions

### Scacco al cioccolato

Due soffici pan di Spagna al cacao farciti con una vellutata crema al cioccolato arricchita da croccanti cereali soffiati ricoperti di cioccolato.

*Two soft cocoa sponge cakes filled with a velvety chocolate cream, enriched with crunchy puffed cereals coated in chocolate.*

Peso  
1650 g  
Weight  
1650 g

Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
3 giorni  
Storage at 4°C  
3 days

PP01613

63 porzioni / portions

### Scacco al tiramisù

Il nuovo tiramisù pretagliato composto da morbido pan di Spagna inzuppato al caffè, crema al mascarpone e granella croccante al cioccolato al latte.

*The new pre-cut tiramisù consists of a soft sponge cake soaked in coffee and layered with mascarpone cream and crunchy milk chocolate chips.*

Peso  
1575 g  
Weight  
1575 g



PP01639

63 porzioni / portions

### Scacco al lampone

Una nuova proposta di torta pretagliata con morbidi pan di Spagna farciti con lamponi e crema profumata alla vaniglia.

*A new pre-cut cake made with soft sponge cake, filled with raspberries and a fragrant vanilla scented cream.*

Peso  
1850 g  
Weight  
1850 g



Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
Defrosting time  
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C  
3 giorni  
Storage at 4°C  
3 days

**PP00888**

30 porzioni / portions

**Tranciotto morbido al cacao**

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato arricchita con croccante granella di cioccolato al latte, decorata con uno spolvero al cacao.

*Cocoa sponge cake with chocolate cream filled with crunchy chocolate crumble, decorated with cocoa powder.*

· Peso  
2400 g  
· Weight  
2400 g

· Tempo di scongelamento  
4 - 5 h  
· Defrosting time  
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C  
3 giorni  
· Storage at 4°C  
3 days

**1469 MOCHI AL PISTACCHIO****1468 MOCHI AL MANGO****1462 MOCHI AL CIOCCOLATO****1463 MOCHI AL COCCO****1464 MOCHI AL TÈ VERDE****Mochi**

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango, cioccolato e tè verde.

*The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream in different flavors: coconut, pistachio, mango, chocolate and green tea.*

· Peso  
30 g x 24 pezzi  
· Weight  
30 g x 24 pieces

· Scongellamento  
Non scongelare  
· Defrosting  
Do not defrost

· Consigli per il servizio  
· Estrarre dal freezer e servire  
· Serving suggestions  
· Ready to serve



- 2328  
Cioccolato / *Chocolate*
- 2332  
Gusto Fiordilatte / *Dairy flavoured*
- 2335  
Nocciola / *Hazelnut*
- 2680  
Pistacchio / *Pistachio*
- 2537  
Gusto Stracciatella / *Dairy flavoured with chocolate chips*
- 2445  
Gusto Vaniglia / *Vanilla flavoured*
- 0317  
Gusto Crema / *Cream flavoured*
- 2329  
Gusto Limone / *Lemon flavoured*
- 2330  
Gusto Fragola / *Strawberry flavoured*
- 2582  
Gusto Cocco / *Coconut flavoured*
- 2338  
Riso / *Rice*
- 2333  
Caffè / *Coffee*
- 2336  
Tè verde / *Green tea*

Conservazione  
-18° C  
Storage  
-18° C



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](http://www.bindidessert.it)

  
[@bindidessert\\_italia](https://www.instagram.com/bindidessert_italia)

  
Bindi Dessert Italia