



MAESTRI DEL DESSERT®

# L'ECCELLENZA DELLA PASTICCERIA

80 ANNI  
INSIEME



**bindi**  
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA  
DELLA PASTICCERIA

Scopri la gamma di dessert Bindi  
pensata per la ristorazione.

LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA.



## 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

SAMMONTANA  
ITALIA  
È UNA 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 delinei 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".

SAMMONTANA  
ITALIA  
È UNA SOCIETÀ  
**BENEFIT**



1946

1972

1977

1990

2025

Attilio Bindi apre una piccola pasticceria in via Larga a Milano con un'idea 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.

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.

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.

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.

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.

Una storia lunga 80 anni >

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!



# 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 distinte 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.

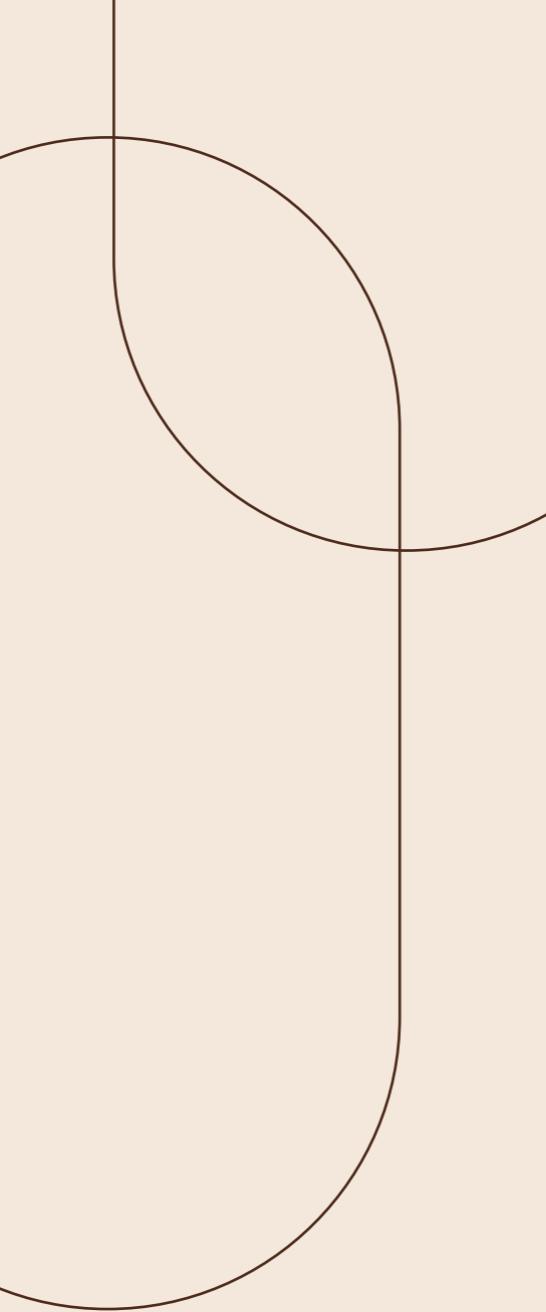
Attiviamo iniziative volte al welfare di dipendenti e supporto alle comunità locali, promuovendo opportunità e comportamenti consapevoli e inclusivi. Adottiamo gli strumenti necessari alla nostra gestione di impresa, per identificazione e mitigazione dei rischi e soddisfazione dei clienti.

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

# Vivi con noi 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

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.**



# I nostri prodotti



## Torte

- Grandi classici
- Torte al cioccolato
- Torte alla frutta
- Eccellenze regionali
- American lifestyle
- Torte bigusto

## 18 Monoporzioni

- Bindi Collection
- Ispirazione dello chef
- Pasticceria monoporzione
- Pasticceria in coppa
- Eccellenze regionali
- Pâtisserie française
- American lifestyle
- Soufflè
- Pronto servizio
- Semifreddi

## 70 Gelato

- Creme gelato
- Sorbetti
- Frutti ripieni
- Coppe gelato
- Tartufi
- Gelato monoporzione
- Kids
- 120
- 124
- 136

140

140  
142  
144  
148  
158  
164  
166

# 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's history. A wide selection to choose from for your dessert menu, available whole or pre sliced.

## TORTE



## MILLEFOGLIE

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

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

Cod. 1292 | 1350g | 11 porzioni / portions

⚠ 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 bignè 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 | 1300g | 24 bignè

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

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



## PROFITEROL BIANCO

Golosi bignè 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 bignè

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

❄️ Conseruazione 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 bignè 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 bignè

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

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

## 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. PP00004 precut | 14 fette / slices

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

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



## 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 | 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



## 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

⚠ 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 SAVOIARDO

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. 3222262 | 1050g | 12 porzioni / portions

💧 Scongelamento: 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

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

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



## TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

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

Mascarpone cream, sponge cake and finger biscuits coffee soaked.

Cod. 3222261 | 1050g | 11 porzioni / portions

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

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



## 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 semifreddo 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.

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  
Remove from freezer and serve after: 5-10 min

# 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.

## TORTE



## 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



## CIOCCOLATO E PERE (PRECUT)

Un grande classico Bindì 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 Bindì 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

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

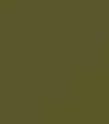
✳ Conservazione in frigorifero: 3 giorni  
Storage in refrigerator: 3 days



## 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.



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5525 | 1400g | 14 fette / slices

💧 Scongelamento 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





## MACAO

Un trionfo di cioccolato su una base croccante di biscotti al cacao.

Soft chocolate cream on a crunchy cocoa biscuit base.

Cod. PP01120 | 1200g | 14 porzioni / portions

Cod. PP00703 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



## 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 pistachios and caramelized hazelnuts.

Cod. 0423 | 1200g | 12 porzioni / portions

Cod. 0455 precut | 12 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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. PP00112 | 1400g | 12 porzioni / portions

Cod. 0145 precut | 12 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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 rapé.

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

Cod. 0775 | 1250g | 12 porzioni / portions

Cod. 0691 precut | 12 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 | 1590g | 14 porzioni / portions

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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. PP00907 | 1400g | 12 porzioni / portions

Cod. 0914 precut | 12 fette / slices

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

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

# 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.

TORTE



## TORTA DI MELE

Torta di mele con fragrante pasta frolla al burro, soffice Pan di Spagna e spicchi di mele.

Apple tart with fragrant buttery shortcrust pastry, soft sponge cake, and slices of apple.

Cod. 5502 | 1300g | 14 porzioni / portions

Cod. 5503 precut | 12 fette / slices

Cod. 5504 precut | 14 fette / slices

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

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





## 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. Pre tagliata 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.

Cod. 3202510 | 1500g | 12 fette / slices

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

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

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



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

## 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

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

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



TORTA  
**RAGGIO DI  
SOLE**  
ACCADEMIA  
NIKO ROMITO

**bindi**  
MAESTRI DEL DESSERT®

## TORTA RAGGIO DI SOLE (PRECUT)

Croccante 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. Pre tagliata 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

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

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



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 I 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.



## CROSTATA 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

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

✳️ Conservazione in frigorifero: 6 giorni  
Storage in refrigerator: 6 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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. 3212650 | 1400g | 14 porzioni / portions

Cod. 3202508 precut | 12 fette / slices

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

✳️ Conseruazione 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. 3222298 | 1400g | 10 porzioni / portions

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

✳️ Conseruazione 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

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

✳️ Conseruazione in frigorifero: 3 giorni  
Storage in refrigerator: 3 days



## CROSTATA 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

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

✳️ Conseruazione 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 |                        |
| <p>⚠ Scongelamento: 4-5 h<br/>Defrosting: 4-5 hrs</p> <p>⚠ Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br/>Storage in refrigerator: 3 days</p> |                   |                        |



## TORTA AL LIMONE

Pasta frolla con crema di limoni siciliani ricoperta di meringa flambè.

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

|   |       |                        |
|---|-------|------------------------|
| Cod. 1452   | 1000g | 14 porzioni / portions |
| <p>⚠ Scongelamento: 4-5 h<br/>Defrosting: 4-5 hrs</p> <p>⚠ Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br/>Storage in refrigerator: 3 days</p> |       |                        |



## 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, mirtillo e ribes.

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

|   |                   |                        |
|---|-------------------|------------------------|
| Cod. 1437   | 950g              | 12 porzioni / portions |
| Cod. 3685 precut  | 12 fette / slices |                        |
| <p>⚠ Non scongelare<br/>Do not defrost</p> <p>⚠ Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate<br/>Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again</p> |                   |                        |



## 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 |
| <p>⚠ Scongelamento: 4-5 h<br/>Defrosting: 4-5 hrs</p> <p>⚠ Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br/>Storage in refrigerator: 3 days</p> |       |                        |



## 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. PP00077 | 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. PP00017 | 1500g | 14 porzioni / portions

Cod. 0431 precut | 12 fette / slices

⚠ Non scongelare  
Do not defrost

✳️ 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

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

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



## 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

# Eccellenze regionali

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

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

## TORTE



## 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. PP00851 precut | 12 fette / slices

Cod. PP00850 precut | 14 fette / slices

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

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





## RICOTTA E VISCIOLE (PRECUT)



Guarda il video

e lasciati ispirare!

Ispirata alla tradizione pasticciara 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.

Cod. 1813 | 1500g | 12 porzioni / portions

⚠ Scongelamento: 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 / pieces

Cod. PP00146 precut | 12 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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. 3212626 | 2100g | 14 porzioni / portions

⚠ Scongelamento: 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 / pieces

⚠ Scongelamento: 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.



## TORTA PASTICCIOOTTO

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. PP00091 | 1500g | 11 porzioni / pieces

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

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

|                  |                   |                      |
|------------------|-------------------|----------------------|
| Cod. 2641        | 1600g             | 12 porzioni / pieces |
| Cod. 2661 precut | 12 fette / slices |                      |

⚠ Scongelamento: 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        | 1600g             | 12 porzioni / pieces |
| Cod. 1770 precut | 14 fette / slices |                      |

⚠ Scongelamento: 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. 5501 | 1100g | 10 porzioni / pieces

⚠ Scongelamento: 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 / pieces  
 Scongelamento: 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 / pieces

Cod. 0083 precut | 12 fette / slices

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

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



## CROSTATA 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 / pieces

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

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

# 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.

## TORTE



## 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. PP00827 | 1500g | 16 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 scaglie di cioccolato.

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

---

Cod. PP00346 | 2350g | 16 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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. PP00351 | 1650g | 16 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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. PP00430 | 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 | 1650g | 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 ricoperto 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. PP00270 | 1380g | 12 porzioni / portions

Cod. PP00271 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

⚠ Non scongelare  
Do not defrost

❄ 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.

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

Cod. 0189 | 1350g | 14 porzioni / portions

⚠ Scongelamento: 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.

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

Cod. 0855 | 1400g | 12 porzioni / portions

Cod. 3874 precut | 12 fette / slices

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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

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

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

# 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.

## TORTE



## 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

⌚ Scongelamento: 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

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

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

# Bindi Collection

Una linea di monoporzioni eclettica e innovativa che reinventa 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, diverse textures and noble ingredients for a true sensory experience.

## MONOPORZIONI



## GIOIELLO AI TRE CIOCCOLATI

Deliziosa crema al cioccolato bianco e cuore di cremoso al cioccolato fondente, arricchiti da un wafer croccante e biscotto con cioccolato al latte. Avvolti da un delicato velo al cioccolato bianco su una fragrante base di pasta frolla red velvet, per un incontro perfetto di consistenze e sapori.

Delicious white chocolate cream with a creamy dark chocolate center, enriched with a crunchy wafer and milk chocolate cookie. Wrapped in a delicate white chocolate coating on a fragrant red velvet shortcrust pastry base, for a perfect combination of textures and flavors.

Cod. 5526 | 85g | 9 pezzi / pieces

⌚ Scongelamento: 1,5-2 h a temperatura ambiente  
Defrosting: 1,5-2 hrs at room temperature

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

## VENERE NERA

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiato su un morbido pan di Spagna al cacao con una golosa granelletta croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco. \*Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Noccioletta Piemonte IGP".

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.

Cod. 3252293 | 90g | 6 pezzi / pieces

⌚ Scongelamento: 1,5-2 h a temperatura ambiente  
Defrosting: 1,5-2 hrs at room temperature

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



Guarda il video e lasciati ispirare!



## 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. 3252330 | 75g | 6 pezzi / pieces

Scongelamento: 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. 3252331 | 80g | 6 pezzi / pieces

Scongelamento: 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. 3252329 | 80g | 6 pezzi / pieces

Scongelamento: 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 2 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

Scongelamento: 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. PP10654 | 90g | 6 pezzi / pieces

Scongelamento: 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

Scongelamento: 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

# Ispirazione dello chef

Una nuova linea di dessert pensata per lasciare allo chef la massima creatività nella decorazione e nell'impiattamento: per una proposta unica e distintiva.

A new line of desserts designed to give chefs maximum creativity in decoration and plating for a unique and distinctive presentation.

MONOPORZIONI



## KIT CANNONCINO

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.



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

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



NOVITÀ  
2026

## 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.

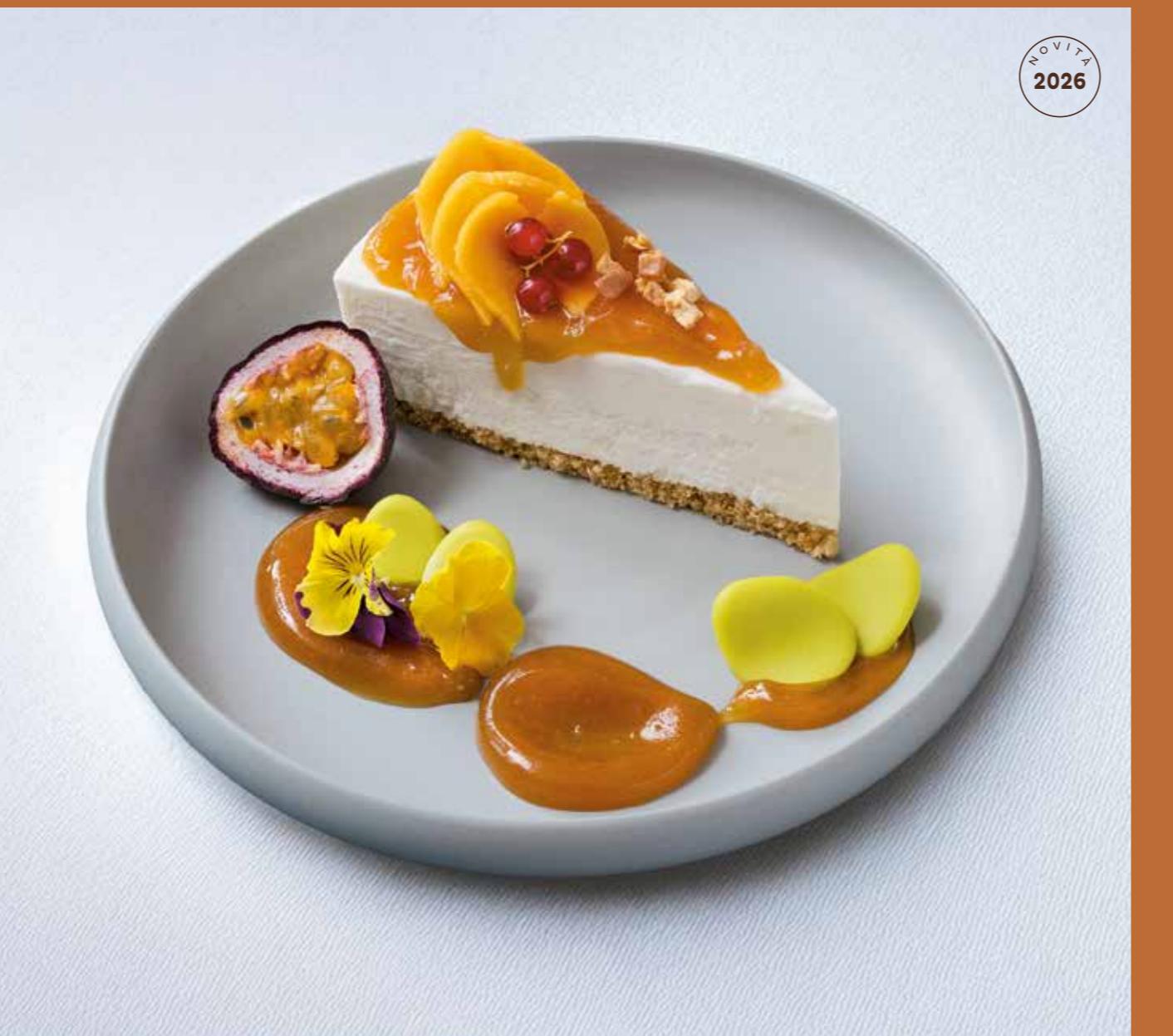


Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5536 | 1140 g | 12 fette / slices

💧 Scongelamento: 4-5 h / fetta 1,5-2 h  
Defrosting: 4-5 hrs / slice 1,5-2 h

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



NOVITÀ  
2026

## 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.



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

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



NOVITÀ  
2026

## KIT CANNOLI ALLA SICILIANA

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 à poche, and 24 candied orange peels.

Cod. 1220 | 143g | 12 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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.



Guarda il video  
e scopri la dolcezza  
dell'inclusione!

Cod. 1527 | 96g | 15 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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".

## 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

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

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



## ISPIRAZIONE AL MANDARINO

Esclusiva monoporzione semifreddo 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. 3252384 | 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. 3252294 | 90g | 9 pezzi / pieces

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

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



## SAC A POCHE

Bindi propone la crema pasticciéra 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

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

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



# 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, fatto con 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, made with high quality ingredients.

## MONOPORZIONI



### RICOTTA E CIOCCOLATO

Morbidi biscotti al cacao, nocciole 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

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

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

## 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 bignè 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.



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5566 | 100g | 12 pezzi / pieces

冷冻解冻 1.5-2 h  
Defrosting: 1.5-2 hrs

冷藏保存 2 giorni  
Storage in refrigerator 2 days





## 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. 3252289 | 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.

Cod. 3252389 | 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 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 pistacchio.

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  
⚠️ Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 h  
(21°C-22°C / 70°F-72°F) a temperatura ambiente  
Remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hrs  
(21°C-22°C / 70°F-72°F) at room temperature

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



## CREMOSO AI FRUTTI ROSSI

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. 2579 | 110g | 9 pezzi / pieces  
⚠️ Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 h  
(21°C-22°C / 70°F-72°F) a temperatura ambiente  
Remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hrs  
(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:  
• Togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5-2 h (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 strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hrs (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.

Cod. 0681 | 95g | 6 pezzi / pieces

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

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



## 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.

Cod. 0265 | 100g | 9 pezzi / pieces

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

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



## 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.

Cod. 2466 | 90g | 6 pezzi / pieces

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

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



## 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 gianduia (chocolate and hazelnut) center, dusted with cocoa powder and decorated with white chocolate drops.



## 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.



## 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.



## PANNA COTTA CON CARAMELLO

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. 0474 | 65g | 6 pezzi / pieces  
⚠ Scongelamento: 1,5-2 h  
Defrosting: 1,5-2 hrs

✳️ Conseruazione in frigorifero: 2 giorni  
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 3252285 | 100g | 9 pezzi / pieces  
⚠ Scongelamento: 1,5-2 h  
Defrosting: 1,5-2 hrs

✳️ Conseruazione in frigorifero: 2 giorni  
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1480 | 100g | 9 pezzi / pieces  
⚠ Scongelamento: 1,5-2 h  
Defrosting: 1,5-2 hrs

✳️ Conseruazione in frigorifero: 2 giorni  
Storage in refrigerator: 2 days

Cod. 1196 | 100g | 12 pezzi / pieces  
⚠ Scongelamento: 1,5-2 h  
Defrosting: 1,5-2 hrs

✳️ Conseruazione 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 filo dough pouch holds a rich chocolate cream studded with pear pieces all finished with a dusting of powdered sugar.

Cod.PP10654 | 100g | 6 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 tostati 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. PP10451 | 85g | 12 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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 flambè.

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

Cod. 2470 | 80g | 9 pezzi / pieces

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

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

# 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.

MONOPORZIONI



## 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

⚠ Scongelamento: 1,5-2 h a temperatura ambiente  
Defrost: 1,5-2 hrs at room temperature

❄ Conservazione in frigorifero: 2 giorni  
Refrigerate for: 2 days





## 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 minimumof 32g of fresh lemons are used in a 100g cup.



Cod. 1385 | 100g | 12 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 1,5-2 h  
Defrost: 1,5-2 hrs

✳️ Conservazione in frigorifero: 2 giorni  
Refrigerate for: 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento 1,5-2 h  
Defrost 1,5-2 hrs

✳️ Conservazione in frigorifero 2 giorni  
Refrigerate for 2 days





## 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.

Cod. 1382 | 100g | 12 pezzi / pieces

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

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



## 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 macaroons and toasted filangè almonds.

Cod. 1377 | 95g | 12 pezzi / pieces

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

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



## 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.

Cod. 1375 | 110g | 12 pezzi / pieces

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

❄ Conservazione in frigorifero 2 giorni  
Storage in refrigerator 2 days



## 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. 1383 | 140g | 12 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento 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.

Cod. 1378 | 100g | 12 pezzi / pieces

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

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



## COPPA ESPRESSO BRULÉE

Deliziosa crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato.

Coffee cream covered with caramelized sugar.

Cod. 1384 | 140g | 12 pezzi / pieces

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

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



## 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.

Cod. 3251141 | 100g | 12 pezzi / pieces

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

❖ Conservazione in frigorifero 2 giorni  
Storage in refrigerator 2 days



## 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. 3251142 | 100g | 12 pezzi / pieces

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

❖ Conservazione in frigorifero 2 giorni  
Storage in refrigerator 2 days

# 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.

## MONOPORZIONI



### 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. PP10575 | 120g | 10 pezzi / pieces

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

冷藏 Conservazione in frigorifero: 2 giorni  
Refrigerate for: 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

⚠ Scongelamento: 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. PP10682 | 95g | 6 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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 rhum flavoured syrup.

Cod. PP10158 | 112g | 8 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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 rhum syrup.

Cod. 1783 | 110g | 10 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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

⚠ Scongelamento: 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. PP10822 | 15g | 48 pezzi / pieces

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

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

# 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.

## MONOPORZIONI



### 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

⚠ Scongelamento: 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



### 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

⚠ Scongelamento: 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



### 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. PP11662 | 20g | 49 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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 CAFFÈ

Delicata pasta bignè 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

⚠ Scongelamento: 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 bignè 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

⚠ Scongelamento: 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 bignè 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

⚠ Scongelamento: 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  
Refrigerate for: 2 days

# 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.

## MONOPORZIONI



## 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

⚠ Scongelamento: 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. 3252288 | 90g | 9 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 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.



## 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.



## 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.



## 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. 2543 | 105g | 6 pezzi / pieces

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

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

Cod. 0217 | 100g | 9 pezzi / pieces

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

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

Cod. 2517 | 105g | 6 pezzi / pieces

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

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

Cod. 2516 | 105g | 6 pezzi / pieces

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

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

# Soufflè

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.

MONOPORZIONI



## 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

冷冻解冻: 2-3 h  
Defrosting: 2-3 hrs

冷藏保存: 3 giorni  
Refrigerate for: 3 days

烘烤: 180° - 4 min  
Oven: 180° - 4 min

微波炉: 800W 去掉铝杯 - 冷冻 50 sec - 解冻 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 |
| Scongelamento: 2-3 h<br>Defrosting: 2-3 hrs                               |     |                   |
| Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br>Storage in refrigerator: 3 days |     |                   |
| Forno: 180° - 4 min<br>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 |
| Scongelamento: 2-3 h<br>Defrosting: 2-3 hrs                               |      |                   |
| Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br>Storage in refrigerator: 3 days |      |                   |
| Forno: 180° - 4 min<br>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 |
| Scongelamento: 2-3 h<br>Defrosting: 2-3 hrs                               |      |                   |
| Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br>Storage in refrigerator: 3 days |      |                   |
| Forno: 180° - 4 min<br>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 CARAMELLO

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 |
| Scongelamento: 2-3 h<br>Defrosting: 2-3 hrs                               |     |                   |
| Conservazione in frigorifero: 3 giorni<br>Storage in refrigerator: 3 days |     |                   |
| Forno: 180° - 4 min<br>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

# Pronto servizio

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

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

## MONOPORZIONI



## CROCCANTE AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

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





## CROCCANTE ALLE MANDORLE

Delizioso semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellizzate.

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

Cod. 3252368 | 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 caramellizzate.

Pistachio semifreddo with pistachios core, covered with caramelized almonds.

Cod. 3252370 | 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 caramellizzate.

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

Cod. 3252369 | 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



## 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

Non scongelare  
Do not defrost

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



Scongelamento: 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 CARAMELLO 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.

Cod. 1831 | 125g | 8 pezzi / pieces

⚠ Scongelamento: 1,5-2 ore a temperatura ambiente  
Defrost: 1,5-2 hours at room temperature

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

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



## MARENKO

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 pezzi / pieces

⚠ 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. PP10080 | 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



## 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. 3252383 | 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. 3252382 | 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. PP10814 | 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



## 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. PP11671 | 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 riempito 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 eggnogg 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

# 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.

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

## MONOPORZIONI



## 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



NOVITÀ  
2026

## 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.



Cod. 1830 | 90g | 12 pezzi / pieces  
⚠ Non scongelare  
Do not defrost  
● Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0514 | 75g | 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.



## 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

# Creme gelato

Il gelato Bindi in un'ampia gamma di creme, 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 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.

GELATO



|                  | GRAN GELATO |         | BINDI 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

Il gelato Bindi in un'ampia gamma di 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 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.

GELATO



|                               | GRAN GELATO | BINDI 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

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 citrus fruits.

GELATO



## MANDARINO RIPIENO

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

Tangerine shell filled with tangerine sorbet.

Cod. 1823 | 60g | 12 pezzi / pieces

⚠ Non scongelare  
Do not defrost

☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



Guarda il video  
e lasciati ispirare!



## LIMONE RIPIENO

Il vero frutto ripieno con sorbetto ai limoni di Sicilia.

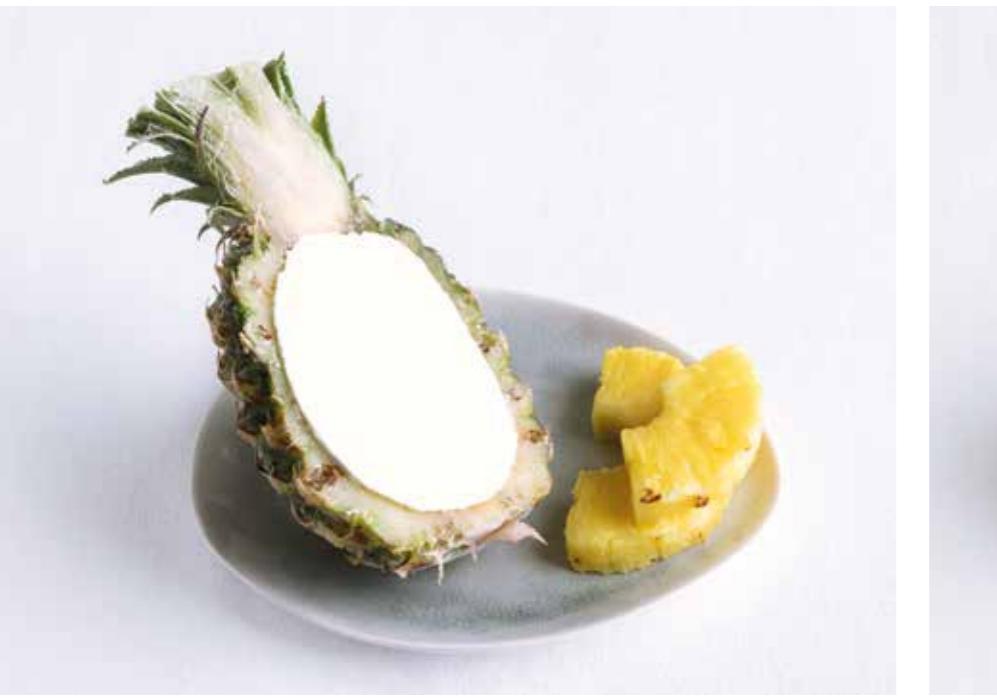
Refreshing lemon from Sicily sorbet served in the natural fruit shell.

Cod. 0567 | 70g | 12 pezzi / pieces

⚠ Non scongelare  
Do not defrost

☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve





## ANANAS RIPIENO

Frutto ripieno di rinfrescante sorbetto all'ananas.

Fruit filled with refreshing pineapple sorbet.

Cod. 0515 | 65g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Coconut shell filled with coconut ice cream.

Cod. PG20662 | 80g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

## SORBIFACILE AL LIMONE

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

Sicilian lemon sorbet drink.

Cod. 1958 | 900 ml

Cod. 1959 | 4,5 lt

⚠ Scongelamento: 900 ml 4-5 h / 4,5 lt 8-10 h  
Defrosting: 900 ml 4-5 hrs / 4.5 L 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 purring / Sorbet maker chilled -4/-2°C, serve  
well chilled.



# Coppe gelato

L'eccellenza del gelato Bindi in eleganti bicchieri di vetro. Dai preziosi flute alle coppe gelato variegate, 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.

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.



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5528 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



NOVITA  
2026

149

Coppe gelato



## FLUTE LIMONCELLO

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

Lemon ice cream with limoncello sauce. Only with Italian lemons.



## 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.



## FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

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

Creamy mango gelato swirled with passion fruit sauce.



## 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 rhum sauce.

Cod. 1398 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 1393 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0136 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 1518 | 100g | 8 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

## 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.

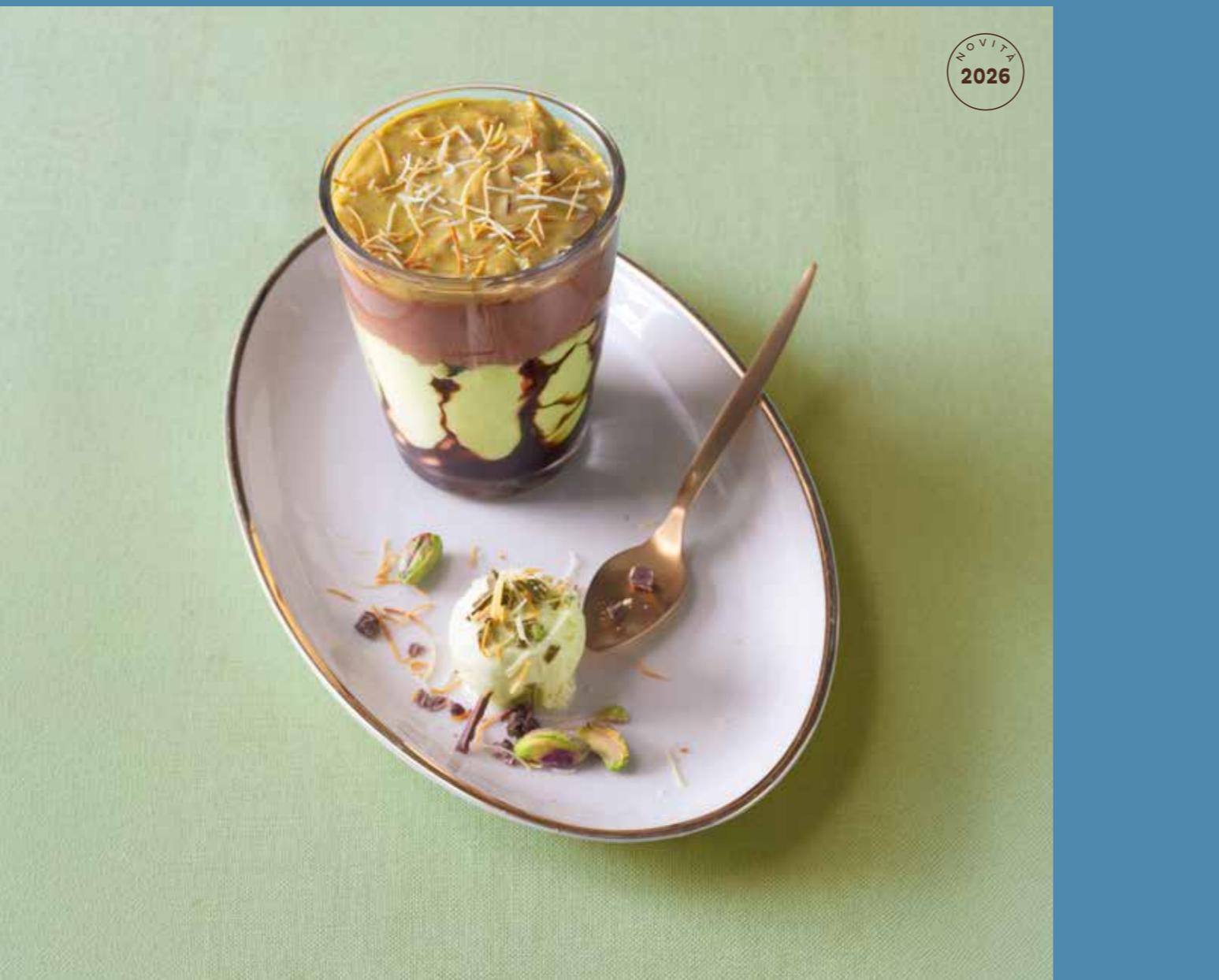


Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5542 | 100g | 6 pezzi / pieces

💧 Non scongelare  
Do not defrost

☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## 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



Guarda il video  
e lasciati ispirare!

Cod. 5546 | 100g | 6 pezzi / pieces

💧 Non scongelare  
Do not defrost

☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve





## COPPA CAFFÈ

Gelato con panna variegato al caffè e decorato con scaglie di cacao.

Cream-flavored gelato swirled with coffee and cocoa, decorated with chocolate flakes.



## COPPA CREMA E CIOCCOLATO

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

Cream gelato swirled with chocolate, topped with mirror chocolate and cocoa nibs.



## COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA

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

Hazelnut gelato and chocolate gelato swirled with chocolate, with a creamy chocolate base and decorated with cocoa flakes.



## COPPA CREMA E PISTACCHIO

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

Cream gelato and pistachio gelato swirled with chocolate and topped with caramelized pistachio granules.

Cod. 5537 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5539 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5538 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5540 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## COPPA ISABEL

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

Gelato with tangerine yogurt and sorbet swirled with tangerine sauce.



## COPPA SPAGNOLA

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

Cream-flavored gelato swirled with black cherry and decorated with candied cherries.



## COPPA STRACCIATELLA

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

Cream gelato with chocolate flakes, swirled with mirror chocolate and topped with cocoa nibs.



## COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

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

Gelato with raspberry yogurt and sorbet swirled with raspberry, decorated with semi-candied red currants.

Cod. 5543 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5544 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5545 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 5547 | 100g | 6 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

# 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.

## GELATO



## TARTUFO CLASSICO

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

Chocolate ice cream and zabaglione ice cream with a soft chocolate core, coated with hazelnut and cocoa crumbs.

Cod. 5559 | 85g | 12 pezzi / pieces

⚠ Non scongelare  
Do not defrost

☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## TARTUFO BIANCO

Gelato allo zabaione e gelato al caffè con cuore morbido al caffè, ricoperto con granella di meringa.

Zabaglione gelato and coffee gelato with a soft coffee core, coated with meringue crumbs.



Cod. 5560 | 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. PG21670 | 75g | 12 pezzi / pieces  
⚠ Non scongelare  
Do not defrost  
🕒 Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## 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.

Cod. PG21641 | 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.



## TARTUFO LIMONCELLO

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

Lemon with a liquid limoncello core coated with crushed meringue. Only with Italian Lemons.



## TARTUFO NOCCIOLA

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

Cappuccino gelato with an espresso core, covered with coffee flavored meringue chunks.



## TARTUFO 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. 1543 | 80g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 1251 | 85g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0179 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0988 | 75g | 12 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

# Gelato monoporzioni

Una selezione di gelati monoporzione, pensata per regalare freschezza e gusto in ogni assaggio.  
Un tocco di dolcezza per concludere il pasto con stile.

A selection of single-serve ice creams, designed to deliver freshness and flavour in every bite.  
A touch of sweetness to end the meal with style.

## GELATO



Cod. 1230 | 10g | 70 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## BELBELÈ

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

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

Cod. PP12101 | 100g | 16 pezzi / pieces

Non scongelare  
Do not defrost

Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## 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.

# 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!

## GELATO



Cod. 1326 | 40g | 12 pezzi / pieces

❖ Non scongelare  
Do not defrost

❖ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## PIRATA

Gelato al cioccolato.  
Chocolate ice cream.

Cod. 1327 | 40g | 12 pezzi / pieces

❖ Non scongelare  
Do not defrost

❖ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve



## PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.  
Strawberry ice cream.



## HIP HOP

Gelato alla fragola.

Strawberry ice cream.



## PAN DAN

Gelato profumato alla vaniglia.

Vanilla flavoured ice cream.



## RABBIT

Gelato al fiordilatte.

Dairy ice cream.



## CIP CIOK

Gelato al cioccolato.

Chocolate ice cream.



## TWITTY

Gelato al fiordilatte.

Dairy ice cream.

Cod. 0686 | 40g | 12 pezzi / pieces  
❖ Non scongelare  
Do not defrost  
☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0687 | 40g | 12 pezzi / pieces  
❖ Non scongelare  
Do not defrost  
☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0985 | 40g | 12 pezzi / pieces  
❖ Non scongelare  
Do not defrost  
☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0689 | 40g | 12 pezzi / pieces  
❖ Non scongelare  
Do not defrost  
☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

Cod. 0528 | 40g | 12 pezzi / pieces  
❖ Non scongelare  
Do not defrost  
☛ Estrarre dal freezer e servire  
Ready to serve

**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. Kieu. 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 Bindì Maestri del dessert è registrato ed è di titolarità  
esclusiva di Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit



MAESTRI DEL DESSERT®

SAMMONTANA  
ITALIA  
È UNA 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](http://www.bindidessert.it)



@bindidessert\_italia



Bindi Dessert Italia