

*Pasticceria*  
**MANZONI**





CIAMBELLONI



TORTE SOFFICI



CROSTATE



TORTE LUNGHE



TORTE IN TEGLIA



GELATO



Ricette tipiche  
della pasticceria italiana:  
le torte soffici, le crostate  
e i ciambelloni declinati in vari gusti  
ed originali abbinamenti;  
i tranci di pasticceria alla frutta,  
alle creme e una variegata  
offerta di gelati in vaschetta.

Un'ampia gamma  
di pasticceria e gelateria  
studiata per tutte le esigenze  
dell'Hotellerie nazionale  
ed internazionale.

# CIAMBELLONI



1315

## Ciambellone alle mele

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

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

20 porzioni / portions

• Peso  
• 1000 g  
• Weight  
• 1000 g

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

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

# CIAMBELLONI

1312

## Ciambellone integrale yogurt e frutti di bosco

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto a base di farina integrale e yogurt.

Decorazione con frutti di bosco. Adatto per tutte le occasioni di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone, with a dough made from wholemeal flour and yogurt.*

*Decoration with berries.*

*Ideal for all consumption occasions.*

20 porzioni / portions



1316

## Ciambellone marmorizzato

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto marmorizzato a due colori. Un connubio delizioso tra cacao e yogurt.

Adatto per tutte le occasioni di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone, with a two colours dough.*

*A delicious combination of cocoa and yogurt.*

*Ideal for all consumption occasions.*

20 porzioni / portions



... Peso  
1000 g  
... Weight  
1000 g  
...

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

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

# TORTE SOFFICI



**0429**

## Torta albicocche e germe di grano

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

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



**2621**

## Torta alle carote

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

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



**2732**

## Torta al grano saraceno e mirtilli

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

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

· Peso  
1000 g  
· Weight  
1000 g

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

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

# TORTE SOFFICI

2622

## Torta marmorizzata

Morbido impasto al cacao e yogurt.

*Soft cocoa and yogurt mixture.*



2591

## Torta al limone

Morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt, decorato con granella di zucchero.

*Soft mixture lemon flavoured prepared with yoghurt, decorated with granulated sugar.*



0426

## Torta cioccolato e pere

Morbido impasto al cioccolato con pere sciropate.

*Soft chocolate mixture with pears in syrup.*



... Peso  
... 1000 g  
... Weight  
... 1000 g

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

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

# TORTE SOFFICI



**2341**

## Torta di mele

Morbido impasto con mele.

*Soft mixture with apple.*



**2340**

## Torta al cacao

Morbido impasto al cacao.

*Soft cocoa mixture.*



**2342**

## Torta allo yogurt

Morbido impasto allo yogurt.

*Soft yoghurt mixture.*

· Peso  
1000 g  
· Weight  
1000 g

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

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

# CROSTATE

2473

## Crostata all'albicocca

Pasta frolla farcita con albicocche.  
*Short pastry filled with apricots.*



2475

## Crostata al cioccolato

Pasta frolla farcita con cioccolato.  
*Short pastry filled with chocolate.*



2481

## Crostata alla ciliegia

Pasta frolla con farcitura alle ciliegie.  
*Short pastry with cherries filling.*



· Peso - Albicocca / Cioccolato  
· 1100 g  
· Weight - Apricot / Chocolate  
· 1100 g  
· Peso - Ciliegia  
· 1000 g  
· Weight - Cherrie  
· 1000 g

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

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

# CROSTATE



**1125**

Crostata multicereali  
limone e zenzero  
vegana

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di limone e zenzero. Certificato Vegan.

*Vegan dough with four cereals flour, filled with lemon and ginger compote. Vegan certified.*



**1127**

Crostata multicereali  
sambuco e lampone  
vegana

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di sambuco e lampone. Certificato Vegan.

*Vegan dough with four cereals flour, filled with elderberry and raspberry compote. Vegan certified.*



• Peso  
900 g  
• Weight  
900 g

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

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

# CROSTATE

0347

## Crostata con farina integrale e arancia

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con arancia.

*Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.*



2747

## Crostata integrale ai mirtilli

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con mirtilli.

*Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.*



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

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

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

# TORTE LUNGHE



0257

## Torta al gusto nocciola e torroncino

Pan di Spagna con crema alle nocciole, crema al gusto di torrone e granella di nocciole.

*Sponge base with hazelnut cream, nougat flavoured cream and chopped hazelnuts.*



0258

## Torta cacao crema

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao, crema al gusto vaniglia e decorazione al cacao.

*Cocoa sponge base with cocoa cream, vanilla flavoured cream and cocoa decoration.*



0253

## Torta crema

Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.

*Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.*



2485

## Torta al gusto pistacchio e mandorla

Pan di Spagna farciti con crema al gusto mandorla e crema al gusto pistacchio, decorati con granella di nocciole.

*Sponge bases filled with almond flavoured cream and pistachio flavoured cream, decorated with chopped hazelnuts.*

· Peso  
900 g  
· Weight  
900 g

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

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

# TORTE LUNGHE

0646

## Torta mirtilli e ribes

Crema al gusto vaniglia, mirtilli, ribes e pan di Spagna.

*Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.*



2483

## Torta al gusto crema fragola

Pan di Spagna farciti con creme al gusto fragola, decorati con riccioli di cioccolato bianco.

*Sponge bases filled with strawberry flavoured creams, decorated with white chocolate curls.*



2484

## Torta cacao al gusto arancia

Pan di Spagna farciti con crema al cacao e crema al gusto arancio.

*Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.*



..... Peso  
900 g  
..... Weight  
900 g  
.....

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

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

# TORTE IN TEGLIA



0888

## Tranciotto morbido al cacao

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

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

30 porzioni / portions

• Peso  
• 2400 g  
• Weight  
• 2400 g

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

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

# GELATO 4,8 lt

2328

Cioccolato / *Chocolate*

2332

Fiordilatte / *Dairy flavoured*

2335

Nocciola / *Hazelnut*

2680

Pistacchio / *Pistachio*

2537

Stracciatella /  
*Dairy flavoured  
with chocolate chips*

2445

Vaniglia / *Vanilla*

0317

Crema / *Cream*

2329

Limone / *Lemon*

2330

Fragola / *Strawberry*

2582

Cocco / *Coconut*

2338

Riso / *Rice*

2333

Caffè / *Coffee*

2336

Tè verde / *Green tea*



..... Conservazione

..... -18° C

..... Storage

..... -18° C



Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A. S.p.A - titolare del marchio "Bindi" che ne vanta il ©; la loro illecita riproduzione sarà tutelata dal titolare a norma di legge.

S.I.P.A. S.p.A. - Via della Liberazione, 1  
20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy  
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298294287  
[www.bindidessert.it](http://www.bindidessert.it)  
[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

