



MAESTRI DEL DESSERT®







dal 1946
LA PIÙ GRANDE
PASTICCERIA D'ITALIA



I MAESTRI DEL DESSERT



La vera forza di Bindi è il gruppo.
Un team di esperti pasticciere sempre
alla ricerca di nuove combinazioni
di gusto e sinfonie di sapori,
in un viaggio continuo verso
l'eccellenza, la qualità e l'innovazione.

INDICE



4

bindi
Collection



8

L'ISPIRAZIONE
dello Chef



16

Voilà
La Pâtisserie Française



20

TORTE
FORNO
PASTICCERIA
SEMIFREDDE
PRETAGLIATE



68

MONOPORZIONI
PRONTO CONSUMO
FORNO
PASTICCERIA
GELATO SEMIFREDDO
GELATO
KIDS



129

GELATI E SORBETTI



La Bindi Collection è una linea di monoporzioni eclettica e innovativa che reinterpreta i classici della pasticceria in maniera inedita ed esclusiva. Grazie alla collaborazione con rinomati Pastry Chef italiani ed internazionali, la Bindi Collection rappresenta il perfetto connubio tra innovazione e raffinatezza, eleganza e maestria. Accostamenti ricercati, diverse consistenze, ingredienti nobili e sapori unici sono elementi caratterizzanti di questa collezione capace di offrire vere e proprie esperienze sensoriali.

The Bindi Collection is an eclectic and innovative line of single portions that reinterprets pastry classics in an original and exclusive way. Thanks to the collaboration with renowned Italian and international Pastry Chefs, the Bindi Collection represents the perfect combination of innovation and refinement, elegance and mastery. Sophisticated combinations, different textures, high quality ingredients and unique flavors are the characterizing elements of this collection, capable of offering real sensory experiences.



Venere nera cod. 1523

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiata su un morbido Pan di Spagna al cacao con una golosa granella croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco.

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 cocoaglaze with a precious golden white chocolate decoration.

6 pezzi / pieces - 90 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

* Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".
* Product made with hazelnut paste obtained exclusively from "Nocciola Piemonte PGI".

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Goccia tiramisù cod. 1346

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 sweetness that meets the texture of sponge cake drenched in coffee and scented with citrus and cardamom, between a mascarpone cream and fresh cream and a delicate coffee creamer.

6 pezzi / pieces - 75 g



Nonna 4.0 cod. 1348

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.

6 pezzi / pieces - 80 g



Rubino cheesecake cod. 1345

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè 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 gelee for a unique symphony of flavors.

6 pezzi / pieces - 80 g





Cubo ai due cioccolati cod. 0565

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.

6 pezzi / pieces - 90 g



Geometria di cioccolato e pere cod. 1164

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.

6 pezzi / pieces - 90 g



Girotondo alle mandorle cod. 0084

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.

Rum soaked sponge and hazelnut crunch base. Cream with Sicilian almond paste and fresh cream. Covered with a soft layer of white chocolate.

6 pezzi / pieces - 90 g

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

 Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

L'ISPIRAZIONE *dello Chef*



Dall'evoluzione dei grandi classici della tradizione pasticceria fino a innovative proposte legate alle eccellenze regionali italiane e a nuovi distintivi prodotti, perfetti per accompagnare la creatività e l'ispirazione degli chef.

From the trendy evolution of the great classics of the high pastry tradition to innovative proposals related to Italian regional excellence and new and distinctive products to support the chef's creativity and inspiration.



Ispirazione al mandarino cod. 1526

Esclusiva monoporzione semifredda 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.

9 pezzi / pieces - 110 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5 - 10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5 - 10 min*

MONOPORZIONI PASTICCERIA



LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut":
"La dolcezza dell'inclusione".



Profiterol bianco cod. 1657

48 pezzi / pieces - 750 g

Golosi bignè farciti con crema profumata alla vaniglia o al cioccolato.

Light, airy cream puffs filled with a fragrant chocolate or vanilla scented cream.

Profiterol cioccolato cod. 1672

48 pezzi / pieces - 800 g

10 |



Scongelamento
40 min
Defrosting
40 min



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut":
"La dolcezza dell'inclusione".



Kit millefoglie cod. 1527

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.

15 pezzi / pieces - 1440 g



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



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

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Ispirazione al cheesecake cod. 1320

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.

9 pezzi / pieces - 90 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Ispirazione alla crema cod. 1655

Crocante 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.

20 pezzi / pieces - 1900 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Kit cannolo alla siciliana cod. 1220

Tipica cialda al cacao, crema alla ricotta e scorze d'arancia candite.

La confezione contiene: 12 cialde confezionate singolarmente, 4 Sac à poche e 24 scorze di arancia candite di decorazione.

Cocoa wafer, ricotta cream and candied orange peels.

The package includes: 12 individually wrapped Cocoa wafers, 4 Sac à poche and 24 candied orange peels as decoration.

12 pezzi / pieces - 1630 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Sac a poche cod. 1309

Bindi propone la crema pasticcera in pratica Sac a poche da 700 g. Ideale per farcire croissant e realizzare dessert esclusivi.

Bindi offers the patisserie cream in 700 g Sac a poche. Ideal for filling croissants and making exclusive desserts.

6 pezzi / pieces - 700 g



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



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

Voilà

La Pâtisserie Française

L'eccellenza dei maestri pasticceri della tradizione francese
entra a far parte della famiglia Bindi

*The excellence of master pastry chefs in the French tradition joins
the Bindi family*



Éclair caffè cod. 1459

Éclair cioccolato cod. 1458

Éclair mango e passion fruit cod. 1461

Éclair vaniglia cod. 1460

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al caffè, al cioccolato, al mango e passion fruit o alla vaniglia, decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

Delicate puff pastry filled with rich mango and passion fruit cream / vanilla cream / coffee cream / chocolate cream and decorated with deliciously bright and colourful icing.

14 pezzi / pieces - 75 g



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

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Religieuse al cioccolato cod. 1473

Fragranti bignè ripieni di una ricca crema al cioccolato, decorati con una glassa al cioccolato e una delicata crema al burro.

Fragrant cream puffs filled with a rich chocolate cream, decorated with a chocolate frosting and delicate buttercream.

13 pezzi / pieces - 100 g



Bignè alla vaniglia cod. 1660

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.

Bignè al cioccolato cod. 1661

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.

Bignè alla nocciola cod. 1662

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.

49 pezzi / pieces - 980 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

TORTE

› FORNO ‹

PASTICCERIA

SEMIFREDDE

PRETAGLIATE



Cheesecake alle fragole cod. 1275

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes.

Ricotta and cheese cream on a crust base topped with small strawberries and berries.

14 porzioni / portions - 1540 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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

TORTE FORNO



Cheesecake cod. 0154

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto.

Ricotta and cheese cream on a crust base.

14 porzioni / portions - 1200 g



Cheesecake limoncello cod. 0189

Crema di ricotta e mascarpone con crema al limoncello, decorata con variegatura di salsa al limone.

Ricotta and mascarpone cream with limoncello cream, decorated with lemon sauce.

14 porzioni / portions - 1350 g



Cheesecake Brulé cod. 0855

Crema di ricotta e mascarpone con caramello, ricoperta con crema brulée.

Ricotta and mascarpone cheese cream with caramel, covered with creme brulée.

14 porzioni / portions - 1400 g





Torta di Noci (con crema di noci) cod. 2646

Morbido impasto alle noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci.
Soft walnuts mixture filled with walnuts cream and decorated with walnuts.

12 porzioni / *portions* - 1200 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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

TORTE FORNO



Crostata crema catalana cod. 0260

Pasta frolla con crema e zucchero caramellato.

Short pastry, cream and caramelized sugar.

14 porzioni / portions - 1300 g



Zagara cod. 0194

Pasta frolla e pasta margherita, farcite con crema al limone.

Short pastry and margherita pastry with lemon cream filling.

14 porzioni / portions - 1300 g



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
Crostata crema catalana 3 giorni / Zagara 6 giorni
*Storage in refrigerator
Crostata crema catalana 3 days / Zagara 6 days*



Torta della nonna cod. 1290

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts and almonds.

14 porzioni / *portions* - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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

TORTE FORNO



Macao cod. 1120

Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao.

Soft chocolate and cream mix on a cocoa biscuit base.

14 porzioni / *portions* - 1200 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*



Cassata al forno (ricotta e cioccolato) cod. 2740

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.

14 porzioni / portions - 1600 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Morbida di stelle cod. 1147 (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.

12 porzioni / portions - 1250 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni
Storage in refrigerator
6 days

TORTE FORNO



Torta Pasticciotto cod. 2641

Pasta frolla con crema pasticcera, salsa all'amarena decorata con ciliegie amarenate.

Short pastry with custard cream, sour cherry sauce and sour cherries.

12 porzioni / portions - 1600 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Torta di mele cod. 1294

Pasta frolla e mele.

Short pastry filled with sliced apples.

14 porzioni / portions - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Crostata di pere cod. 2636

Pasta frolla con crema alle mandorle e pere.

Almond mix and pear on a short pastry base.

14 porzioni / portions - 1100 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*

TORTE FORNO



Mele e mandorle cod. 1096

Pasta frolla con crema alle mandorle e mele.

Almonds mix and apples on a short pastry base.

14 porzioni / portions - 1250 g



Strudel cod. 0172

Pasta sfoglia con mele e uvetta.

Puff pastry with apples and raisins.

10 porzioni / portions - 1100 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Caprese cod. 1682

Classica torta campana con cioccolato e granella di mandorle.

Typical southern italy chocolate cake with almonds bits.

12 porzioni / portions - 950 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni
Storage in refrigerator
6 days



Pastiera cod. 0152

Torta di grano cotto con ricotta e scorze di arancia.

Classic Neapolitan cake with ricotta cheese and orange peel.

14 porzioni / portions - 1500 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days

TORTE

FORNO

› **PASTICCERIA** ‹

SEMIFREDDE

PRETAGLIATE



Chocolate Temptation cod. 2618

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.

Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze.

12 porzioni / *portions* - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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

TORTE PASTICCERIA



Blanca cod. 0297/0298 (precut)

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 al cioccolato bianco.

Hazelnut biscuit filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips, enriched with hazelnut crunch and a layer of cocoa sponge cake. Glazed with white chocolate glaze.

12 porzioni / portions - 1400 g



Choco Nocciola cod. 0691

Pan di Spagna al cacao con crema alla nocciola e cioccolato, decorata con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with hazelnut cream and chocolate, decorated with milk chocolate curls.

14 porzioni / portions - 1200 g



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Chocolate cod. 0350

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato e glassata al cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with chocolate cream and decorated with glaze and milk chocolate chips.

14 porzioni / *portions* - 1460 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Selva nera cod. 1333

Pan di Spagna al cacao con crema, ciliegie amarenate e crema al cioccolato, decoro al cioccolato.

Layers of sponge cake filled with cream, black cherries and chocolate cream topped with chocolate.

12 porzioni / *portions* - 1150 g

TORTE PASTICCERIA



Sacher cod. 1766

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca, ricoperto al cioccolato.
Cocoa sponge filled with apricot and coated with chocolate.

10 porzioni / portions - 800 g



Cioccolato e lamponi cod. 0907

Crema al cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo, salsa ai lamponi tra due strati di morbido pan di Spagna al cacao e decorata con lamponi.

Chocolate cream with Santo Domingo's cocoa seeds, filled with raspberry sauce between two layers of cocoa sponge cake and decorated with raspberries.

12 porzioni / portions - 1400 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
Sacher 6 giorni / Cioccolato e lamponi 3 giorni
*Storage in refrigerator
Sacher 6 days / Cioccolato e lamponi 3 days*



Pistacchio e cioccolato cod. 0423

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 of pistachios and caramelized hazelnuts.

12 porzioni / *portions* - 1200 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Cioccolato arancio e cocco cod. 0112

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.

12 porzioni / *portions* - 1400 g

TORTE PASTICCERIA



Black biscuits cod. 0270

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al formaggio e granello di biscotto ricoperta di cioccolato. Decorata con granello 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.

12 porzioni / portions - 1380 g



Hazelnut passion cod. 0017

Pasta frolla al cioccolato con crema alle nocciole. Decorata con granello 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 "IGP Piedmont Hazelnut".

14 porzioni / portions - 1500 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Cocco Nocciola cod. 0775

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé.

Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with grated coconut.

12 porzioni / *portions* - 1250 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Torta Nocciola cod. 0077

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.

10 porzioni / *portions* - 1200 g

TORTE PASTICCERIA



Ricotta e pere cod. 1010

Biscotto alla nocciola farcito con crema alla ricotta e pere.

Hazelnut flavoured soft biscuits filled with Ricotta cream cheese and pears.

12 porzioni / portions - 1100 g



Ricotta e Pistacchio cod. 0132

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.

Pistachio's and ricotta's cream between soft sponges, decorated with chopped pistachios and hazelnuts.

12 porzioni / portions - 1100 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Delizie al limone cod. 0091

Cupole di Pan di Spagna con crema e glassa al limone.
Sponge cake domes filled and coated with lemon cream.
11 porzioni / *portions* - 1375 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Torta al limone cod. 1452

Pasta frolla con crema di limoni siciliani ricoperta di meringue flambè.
Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with meringue flambè.
14 porzioni / *portions* - 1000 g

TORTE PASTICCERIA



Cioccolato e pere cod. 1074

Pasta frolla con crema al cioccolato, riccioli di cioccolato fondente e pere.

Chocolate cream, dark chocolate curls, pears and short pastry.

14 porzioni / portions - 1400 g



Meneghina della tradizione cod. 1600

Pasta lievitata farcita con uvetta e crema pasticcera.

Panettone sponge with layers of custard cream filling and raisins.

11 porzioni / portions - 1100 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Millefoglie cod. 1292

Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.

Puff pastry filled with custard cream.

11 porzioni / *portions* - 1350 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Tiramisù cod. 1475

Pan di Spagna con creme allo zabaione e caffè.

Coffee cream and sabayon cream on sponge cake.

12 porzioni / *portions* - 1000 g

TORTE PASTICCERIA



Tiramisù con savoiardi cod. 0952

Crema al mascarpone, Pan di Spagna e savoiardi inzuppato al caffè.

Mascarpone cream, sponge cake and finger biscuits coffee soaked.

11 porzioni / portions - 1050 g



Tiramisù big cod. 1015

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.

Zabaglione cream and sponge cake soaked in coffee.

20 porzioni / portions - 1750 g



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Tiramisù con doppio savoiardo cod. 0954

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

12 porzioni / portions - 1050 g




Rustica cod. 0171

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.

Layers of sponge cake with coffee and sabayon cream filling.

10 porzioni / portions - 1000 g

 Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*

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

TORTE PASTICCERIA



Profiterol al pistacchio cod. 1512

Un nuovo profiterol 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 new profiterole up with the times: a rich Sicilian pistachio cream, yummy cream puffs filled with vanilla-scented cream, decorated with pistachio grains.

8 porzioni / portions - 1300 g



Profiterol scuro cod. 3456

Bignè con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.
Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.

8 porzioni / portions - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Profiterol bianco cod. 1560

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia.
Choux pastry filled with chocolate cream and topped with vanilla flavoured cream.
8 porzioni / *portions* - 1100 g



Profiterol scuro cod. 2544

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.
Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.
10 porzioni / *portions* - 1150 g

 Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs

 Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days

TORTE PASTICCERIA



Cioccolato more e lamponi cod. 0299/0360 (precut)

Innovativa base di pastafrolla 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 almonds short pastry, filled with dark chocolate "ganache" with Santo Domingo cocoa mass, decorated with blackberries and raspberries.

12 porzioni / portions - 1680 g



Frutti di bosco cod. 1314

Pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco.

Short pastry filled with custard cream and berries.

14 porzioni / portions - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Crostata frutti di bosco e mascarpone cod. 0342

Pasta frolla con mousse al mascarpone e granella di pistacchio con frutti di bosco.

A short pastry base with mascarpone mousse and mixed berries, decorated with crushed pistachios.

14 porzioni / portions - 1350 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Fragoline cod. 3208

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia e fragoline.

Vanilla flavoured cream and little strawberries on a short pastry base.

14 porzioni / portions - 1300 g

TORTE PASTICCERIA



Frutta tonda cod. 1826

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciroppata.

Seasonal and in syrup fruits, custard cream and short pastry.

14 porzioni / portions - 1450 g



Frutta lunga cod. 0122

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciroppata.

Seasonal and in syrup fruits, custard cream and short pastry.

10 porzioni / portions - 1600 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Lamponi e passion fruit cod. 0816

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.

12 porzioni / portions - 1400 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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

TORTE PASTICCERIA



Cheesecake monterosa cod. 1291

Pan di Spagna con crema di formaggio e fragoline.

Sponge cake layers, cheese cream with strawberry sauce and strawberries.

12 porzioni / portions - 1300 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Mousse limone cod. 1478

Mousse di crema di limoni siciliani con salsa al limone.

Lemon mousse topped with Sicilian lemon cream.

12 porzioni / portions - 1150 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Mousse cioccolato cod. 1476

Mousse di crema al cioccolato con polvere di cacao.

Chocolate mousse dusted with cocoa powder.

12 porzioni / portions - 1400 g

TORTE

FORNO

PASTICCERIA

› **SEMIFREDDE** ‹

PRETAGLIATE



Marengo lunga cod. 1213

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

12 porzioni / *portions* - 850 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
Serving suggestions
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again

TORTE SEMIFREDDE



Marengo tonda cod. 0130

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

12 porzioni / portions - 900 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
*Serving suggestions
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again*



Mousse yogurt e frutti di bosco cod. 1437

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

Yogurt mousse topped with berries.

12 porzioni / *portions* - 950 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e consumare subito,
riporre in freezer le porzioni non utilizzate
Serving suggestions
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions
in the freezer again

TORTE

FORNO

PASTICCERIA

SEMIFREDDE

› **PRETAGLIATE** ‹



Pumpkin cake cod. 2808 (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 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.

16 porzioni / portions - 1800 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days

TORTE PRETAGLIATE



Torta della nonna 4.0 cod. 1522 (precut)

Delicati e morbidi Pan di Spagna si alternano ad una golosa crema profumata alla vaniglia con panna fresca, una crema pasticcera ai limoni di Sicilia e un croccante crumble al burro. Decorata con una brillante glassa a specchio e pinoli tostati.

Delicate, soft sponge cakes alternate with luscious vanilla-scented cream, Sicilian lemon custard, and a crunchy butter crumble. Decorated with a brilliant glaze and toasted pine nuts.

14 porzioni / portions - 1470 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Torta al croccante cod. 1270 (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.

Cocoa sponge, hazelnut cream and chocolate cream with Ecuador's cocoa seeds. Decorated with crunchy chopped caramelized almonds.

12 porzioni / portions - 1200 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer
e consumare dopo 5 - 10 minuti
*Serving suggestions
Take the cake out of the freezer
and consume after 5 - 10 minutes*



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



Tiramisù della tradizione cod. 1445 (precut)

L'eccellenza della tradizione per una ricetta esclusiva:
crema al mascarpone, savoiardi inzuppato al caffè e decorazione al cacao.

*The excellence of tradition for an exclusive recipe:
mascarpone cream, ladyfingers soaked in coffee and cocoa decoration.*

15 porzioni / *portions* - 2050 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Tiramisù tondo cod. 3364 (precut)

Crema allo zabaione e Pan di Spagna inzuppato al caffè.
Zabaglione cream and sponge cake soaked in coffee.

12 porzioni / *portions* - 1260 g

TORTE PRETAGLIATE



Traditional cheesecake cod. 1489 (precut)

Cheesecake con base di biscotto al burro e formaggio cremoso.

Cheesecake with butter cookie base and cream cheese.

16 porzioni / portions - 1680 g



Carrot cake cod. 0351 (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.

16 porzioni / portions - 1650 g





Red velvet cod. 0827 (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.

16 porzioni / *portions* - 1500 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Key lime cheesecake cod. 0430 (precut)

Torta con formaggio cremoso aromatizzato con succo di lime.

Cake with soft cheese flavoured with key lime juice.

16 porzioni / *portions* - 2130 g

TORTE PRETAGLIATE



New York cheesecake cod. 0359

Torta con formaggio cremoso.

Cake with soft cheese.

16 porzioni / portions - 2130 g



Chocolate chip cheesecake cod. 0427

Torta con formaggio cremoso con gocce di cioccolato fondente.

American cake with soft cheese and dark chocolate chips.

16 porzioni / portions - 2130 g



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Chocolate fondant cod. 0346

Pan di Spagna al cacao, farciti con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorato con scaglie di cioccolato.

Cocoa sponge base filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa paste, decorated with chocolate flakes.

16 porzioni / *portions* - 2350 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Chocolate brownies cod. 2522

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Darck chocolate brownies.

25 porzioni / *portions* - 2000 g

TORTE PRETAGLIATE



Torta di fragole cod. 1937

Pan di Spagna farcito con crema al gusto vaniglia e decorato con fragole.
Sponge base filled with vanilla flavoured cream decorated with strawberries.
24 porzioni / portions - 3840 g



Chocolate trilogy cod. 0187

Creme al cioccolato amaro, bianco e al latte, con Pan di Spagna al cacao.
Dark, white and milk chocolate creams, with cocoa sponge cake.
12 porzioni / portions - 1200 g



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



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



Mele e mandorle / Crostata di pere cod. 2289

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions* - 1175 g



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Nonna/Macao cod. 1516

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions* - 1250 g

MONOPORZIONI

› PRONTO CONSUMO ‹

FORNO

PASTICCERIA

GELATO SEMIFREDDO

GELATO

KIDS



Cuore d'arancia cod. 1524

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.

Exclusive single-portion semifreddo with rich dark chocolate cream and red-orange pieces.

9 pezzi / pieces - 90 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5 - 10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5 - 10 min*



Notte bianca cod. 1525

Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.
Elegant semifreddo with white chocolate cream and Calabrian fig jam.

9 pezzi / pieces - 90 g

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



Crocante alle mandorle cod. 0267

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

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

9 pezzi / pieces - 95 g

70 |



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*



Croccante al pistacchio cod. 0625

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.

9 pezzi / pieces - 95 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min



Croccante all'amarena cod. 0623

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

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

9 pezzi / pieces - 95 g

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



Agrumi di Sicilia cod. 0814

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.

9 pezzi / pieces - 100 g



Soufflé glacé cod. 0142

Crema semifredda al gusto di arancia con cuore liquido di arancia su base di morbido Pan di Spagna.

Decorato con zucchero caramellato. Impreziosito con nota alcolica.

Orange flavored semifreddo cream with a liquid orange core on a soft sponge cake. Decorated with caramelized sugar. Enriched with a touch of alcohol.

9 pezzi / pieces - 90 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min

Consigli per il servizio

Soufflé glacé - 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.

Serving suggestions

Soufflé glacé - 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.



Meringa cod. 2469

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

9 pezzi / pieces - 75 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*



Meringa al cioccolato cod. 0080

Meringa farcita con crema al cioccolato fondente,
ricavato da pasta di cacao di Santo Domingo.

*Meringue filled with dark chocolate cream,
made out of Santo Domingo's cocoa mass.*

9 pezzi / pieces - 75 g

MONOPORZIONI

PRONTO CONSUMO

› **FORNO** ‹

PASTICCERIA

GELATO SEMIFREDDO

GELATO

KIDS



Soufflé alla nocciola cod. 1446

Soufflé al cioccolato con un cremoso cuore alla nocciola. Realizzato con ingredienti selezionatissimi tra cui la pasta di nocciola*.

Chocolate soufflé with a creamy hazelnut core. Made with the finest selected ingredients including hazelnut paste.*

12 pezzi / pieces - 90 g



Scongellamento
2 - 3 h
*Defrosting
2 - 3 hrs*



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



Microonde 800W Eliminare il pirottino di alluminio -
Congelato 40-45 sec - Scongellato 20 sec
*Microwave 800W Without aluminium cup -
Frozen 40-45 sec - Defrosted 20 sec*

* Prodotto ottenuto esclusivamente
da "Nocciola Piemonte IGP"
** Product obtained exclusively
from "Piedmont Hazelnut"*

MONOPORZIONI FORNO



Soufflé al cioccolato cod. 1467

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.

12 pezzi / pieces - 100 g



Soufflé al pistacchio cod. 0144

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

Chocolate soufflé with liquid pistachio core.

12 pezzi / pieces - 90 g



Scongellamento
2 - 3 h
*Defrosting
2 - 3 hrs*



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



Forno
180°C - 4 min
*Oven
180°C - 4 min*



Microonde
800W Eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - Scongellato 20 sec
*Microwave
800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec*



Soufflé al cioccolato bianco cod. 0277

Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.

Soufflé with a liquid white chocolate core.

12 pezzi / *pieces* - 100 g



Soufflé black & white cod. 2770

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

Dark chocolate soufflé made with Ecuador's cocoa seeds with a liquid white chocolate core.

12 pezzi / *pieces* - 100 g



Soufflé al cioccolato e caramello cod. 2378

Soufflé al cioccolato con cuore al caramello salato liquido.

Chocolate soufflé with salted caramel core.

12 pezzi / *pieces* - 90 g



Scongelamento
2 - 3 h
Defrosting
2 - 3 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Forno
180°C - 4 min
Oven
180°C - 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

MONOPORZIONI FORNO



Apple tartlet cod. 2800

Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero e cannella.

Butter short pastry with apples decorated with sugar and cinnamon.

6 pezzi / pieces - 125 g



Pastiera monoporzione cod. 1457

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.

12 pezzi / pieces - 100 g



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



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Microonde
Pastiera monoporzione: prodotto congelato nel suo pirottino per 30-35 sec a 800 watt
Apple tartlet: da congelato 50 sec a 800W
Microwave
Pastiera monoporzione: frozen product in its cup for 30-35 sec at 800 watts
Apple tartlet: frozen 50 sec at 800W



Cheesecake alle fragole cod. 0217

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.

9 pezzi / pieces - 100 g



Scrigno con mele e mandorle cod. 0655

Pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.

Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes.

6 pezzi / pieces - 100 g



Fillo con pere e cioccolato cod. 0654

Pasta fillo al cacao, con ripieno al cioccolato e pere sciroppate.

Cocoa fillo pastry filled with chocolate and pears in syrup.

6 pezzi / pieces - 100 g

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

 Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

MONOPORZIONI

PRONTO CONSUMO
FORNO

› **PASTICCERIA** ‹

GELATO SEMIFREDDO
GELATO
KIDS



Black biscuits cod. 1258

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.

9 pezzi / *pieces* - 90 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Ricotta e cioccolato cod. 2467

Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato con crema alla ricotta.
Soft cocoa and hazelnuts biscuits, chocolate chips and Ricotta cheese cream.

9 pezzi / pieces - 95 g



Tentazione ricotta e cioccolato cod. 1307

Pan di spagna profumato al caffè, delicata crema alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato con pasta di cacao monorigine del Madagascar.

Sponge cake with coffee fragrant, soft ricotta cream and chocolate sauce heart with single origin cocoa paste from Madagascar.

9 pezzi / pieces - 100 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Cre moso al cioccolato cod. 0137

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.

Cocoa sponge cake with chocolate cream and filled with a dark chocolate core with Santo Domingo's cocoa. Decorated with chocolate flakes.

12 pezzi / pieces - 120 g



Scongela mento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO

Eseguire le seguenti operazioni preliminari sul prodotto ancora congelato:

- estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
- togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5/2 ore (21°C/22°C - 70°F/72°F) a temperatura ambiente.

DEFROSTING INSTRUCTIONS

Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:

- remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
- remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) at room temperature.

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Cre moso ai frutti rossi cod. 2579

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.

Sponge cake with vanilla flavored cream and filled with red berries core, decorated with white chocolate and red berries sauce.

9 pezzi / pieces - 110 g



Cre moso al pistacchio cod. 2578

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.

9 pezzi / pieces - 100 g





Piramide al cioccolato cod. 0474

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao.

Chocolate mousse with a crunchy gianduia core on a chocolate biscuit base.

6 pezzi / pieces - 65 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Choco Nocciola cod. 0265

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream, decorated with chocolate curls.

9 pezzi / pieces - 100 g

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Sacher cod. 2466

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with apricot and coated with chocolate.

9 pezzi / pieces - 90 g



Cupolina al cioccolato croccante cod. 0681

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.

6 pezzi / pieces - 95 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Selva Nera cod. 0684

Pan di Spagna al cacao con crema gusto vaniglia decorato con fiocchi di cioccolato e ciliegia amarenata.

Cocoa sponge cake with vanilla flavoured cream decorated with chocolate flakes and sour cherry.

10 pezzi / *pieces* - 100 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Cocco nocciola cod. 1163

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapè.

Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with grated coconut.

9 pezzi / pieces - 100 g



Cocco nocciola cod. 1480

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.

10 pezzi / pieces - 100 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Tiramisù al limoncello cod. 2581

Crema al Limoncello e mascarpone con savoiardi,
decorato con granella di Pan di Spagna e salsa al limone.

*Mascarpone and Limoncello cream with fingers biscuits
and decorated with crushed sponge cake and lemon sauce.*

10 pezzi / pieces - 110 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Tiramisù savoiardi cod. 1281

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

10 pezzi / pieces - 110 g

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Tiramisù al pistacchio cod. 1656

Un nuovo delizioso tiramisù, composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio decorata con granella di pistacchi.

A delicious new tiramisù made with Savoiardi cookies, soaked in coffee with the aroma of pistachio, layered with a luscious pistachio cream and decorated with crushed pistachio pieces.

10 pezzi / pieces - 120 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Tortina della nonna cod. 0451

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone, decorata con pinoli e mandorle.

Pastry cream with a hint of lemon on a short pastry base, topped with pine nuts and almonds.

12 pezzi / pieces - 85 g



Tartelletta limone flambè cod. 2470

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

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

9 pezzi / pieces - 80 g

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

 Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Panna cotta con caramello cod. 1196

Panna e latte fresco con salsa al caramello.

Cream and fresh milk decorated with caramelized sugar.

12 pezzi / pieces - 110 g



Babà al rum con crema pasticcera cod. 2769

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rum e farcito con crema pasticcera.

Typical Neapolitan dessert, sponge soaked in rum and filled with custard cream.

10 pezzi / pieces - 160 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Babà cod. 0158

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al gusto rum.

Typical dessert of Neapolitan tradition, with rum flavoured soaking.

8 pezzi / *pieces* - 112 g

Babà al rum cod. 1577

Il classico babà della tradizione con una ricca e deliziosa bagna al rum.

The classic traditional babà with a rich and delicious rum syrup.

10 pezzi / *pieces* - 110 g

Mini babà al rum cod. 0822

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rum.

Typical dessert of Neapolitan tradition, soaked in rum.

48 pezzi / *pieces* - 15 g



Scongelamento

1,5 - 2 h - Babà e Mini babà al rum / 3 h - Babà al rum

Defrosting

1,5 - 2 hrs - Babà and Mini babà al rum / 3 hrs - Babà al rum



Conservazione in frigorifero

3 giorni

Storage in refrigerator

3 days

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Ricotta e pere cod. 0682

Morbidi biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e pere.
Soft hazelnuts biscuits with Ricotta cheese cream and pears.
6 pezzi / pieces - 95 g



Delizia al limone cod. 0576

Cupole di Pan di Spagna farcite e ricoperte con creme al limone.
A sponge cake dome filled and coated with lemon cream.
6 pezzi / pieces - 130 g





Cassatina cod. 1035

Pan di Spagna con crema alla ricotta, decorata con frutta candita.

Sponge base with ricotta cream, decorated with candied fruit.

12 pezzi / pieces - 100 g




Cannolo alla siciliana cod. 0575

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.

10 pezzi / pieces - 120 g

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

 Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Carrot cake cod. 2516

Morbidi strati di Pan di Spagna alle carote farciti con crema al formaggio e decorati con gherigli di noci.

Carrot soft sponge cake filled with cream cheese decorated with crashed walnuts.

6 pezzi / pieces - 105 g



Red velvet cod. 2517

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.

6 pezzi / pieces - 105 g



Strawberry cheesecake (no bake) cod. 2543

Crema al formaggio farcita e decorata con salsa di fragole su base di biscotto.

Cheese cream filled and decorated with strawberry sauce on a crust base.

6 pezzi / pieces - 105 g





Coppa tiramisù gluten free cod. 1123

Crema al mascarpone e pan di Spagna con zuppatura al caffè.
Mascarpone cream and sponge base soaked with coffee.

12 pezzi / pieces - 100 g




Coppa frutti di bosco gluten free cod. 1124

Mousse alla panna con frutti di bosco.
Mousse with cream and forest fruits.

12 pezzi / pieces - 100 g



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

 Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Crema catalana in cocchio cod. 0650

Crema catalana con zucchero caramellato.

Catalana cream with caramelized sugar.

8 pezzi / pieces - 115 g

98 |



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Forno
200°C - 10-12 min
Oven
200°C - 10-12 min



Microonde
900W 90 sec
Microwave
900W 90 sec



Consigli per il servizio 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.
Serving suggestions 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.



Choco soft vegan cod. 1603

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 sponge cake soaked in coffee, wrapped in a luscious coffee cream and a fragrant vanilla scented cream studded with dark chocolate chips, and decorated with rich cocoa and dark chocolate chips.

12 pezzi / pieces - 110 g



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" cod. 1385

Pan di Spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP", crema al gusto vaniglia con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" decorata con granella di pistacchi. In una coppa da 100 g sono stati utilizzati almeno 32 g di limoni freschi.

Sponge base soaked with sauce with "Limone di Sorrento PGI" juice, Vanilla flavoured cream with sauce with "Limone di Sorrento PGI" juice, decorated with crushed pistachios. A minimum of 32 g of fresh lemons was used in a 100 g cup.

12 pezzi / pieces - 100 g

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Coppa crème brûlée e frutti di bosco cod. 1381

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.
Vanilla cream and raspberry sauce, topped with berries and caramel.

12 pezzi / pieces - 120 g



Coppa mascarpone e fragole cod. 1373

Pan di Spagna con inzuppitura al gusto fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.

Strawberry sponge base, mascarpone cream and chocolate drops, decorated with strawberries and strawberries sauce.

12 pezzi / pieces - 110 g





Coppa mandorle tostate e amaretto cod. 1377

Pan di Spagna, con crema mascarpone, decorato con granello di amaretti e mandorle tostate filangè.

Sponge base, mascarpone cream, decorated with chopped macaroons and toasted filangè almonds.

12 pezzi / *pieces* - 95 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Coppa crema amarena cod. 1371

Pan di spagna al cacao con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, decorata con ciliegie amarenate e salsa all'amarena.

Cocoa sponge base with vanilla flavoured cream and chocolate drops, decorated with sour cherries and sour cherry sauce.

12 pezzi / *pieces* - 110 g

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Coppa tiramisù cod. 1382

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.

Mascarpone cream on a coffee soaked sponge.

12 pezzi / pieces - 100 g



Coppa mascarpone e lamponi cod. 1376

Pan di Spagna con crema al mascarpone, lamponi e decorata con granella di pistacchio.

Sponge base and mascarpone cream, raspberries and decorated with crushed pistachios.

12 pezzi / pieces - 90 g



Coppa tre cioccolati cod. 1375

Creme ai tre cioccolati.

Three chocolate creams.

12 pezzi / pieces - 110 g





Coppa crema catalana cod. 1383

Crema ricoperta di zucchero caramellato.

*Vanilla perfumed cream,
topped with caramelized sugar.*

12 pezzi / *pieces* - 140 g



Coppa mascarpone cod. 1378

Crema al mascarpone con cioccolato e granella di amaretto.

Mascarpone cream with chocolate and crushed macarons.

12 pezzi / *pieces* - 100 g



Coppa espresso brulée cod. 1384

Crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato.

Coffee cream covered with caramelized sugar.

12 pezzi / *pieces* - 140 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*

MONOPORZIONI

PRONTO CONSUMO

FORNO

PASTICCERIA

➤ **GELATO SEMIFREDDO** ◀

GELATO

KIDS



Semifreddo torroncino cod. 0514

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

12 pezzi / pieces - 75 g



Semifreddo alle mandorle cod. 0789

Gelato semifreddo alle mandorle, decorato con mandorle di Sicilia tostate.

Almond semifreddo, decorated with toasted Sicilian almond.

12 pezzi / pieces - 75 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Semifreddo al caffè cod. 0513

Gelato 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.

12 pezzi / pieces - 70 g



Semifreddo menta e cioccolato cod. 1486

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato.

Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core.

12 pezzi / pieces - 85 g





LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut":
"La dolcezza dell'inclusione".



Tartufo cheesecake cod. 1641

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.

12 pezzi / pieces - 85 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Tartufo cocco nocciola cod. 1543

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.

12 pezzi / pieces - 80 g



Tartufo al pistacchio cod. 0988

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella al pistacchio.

Pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized hazelnuts and crushed pistachio

12 pezzi / pieces - 75 g





Tartufo classico cod. 0533

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

12 pezzi / pieces - 85 g



Tartufo nocciola cod. 0179

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

Hazelnuts semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.

12 pezzi / pieces - 75 g



Tartufo bianco cod. 0517

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

A coffee semifreddo core in a Sabayon ice cream with sprinkled with crushed meringue.

12 pezzi / pieces - 75 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Tartufo caffè cod. 1670

Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè, decorato con granella di meringa.

Coffee semifreddo with a liquid coffee core coated with crushed meringue.

12 pezzi / pieces - 75 g



Tartufo al limoncello cod. 1251

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

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

12 pezzi / pieces - 85 g



Tartufo alla fragola cod. 2399

Gelato alla fragola con cuore di gelato alla vaniglia, ricoperto con granella di meringa.

Strawberry ice cream with vanilla ice cream core, covered with chopped meringue.

12 pezzi / pieces - 75 g





Cassata cod. 2101

Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita.
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

16 porzioni / portions - 1600 g



Marengo cod. 0519

Meringa farcita con gelato semifreddo al gusto vaniglia.
Meringue filled with vanilla flavoured semifreddo.

12 porzioni / portions - 720 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Coppa mousse chantilly e caffè cod. 1671

Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato e caffè e nocciole pralinate.

Coffee and chantilly semifreddo with praline hazelnuts and coffee and chocolate filling.

12 pezzi / pieces - 80 g



Coppa cheesecake monterosa cod. 0192

Gelato semifreddo con fragole candite e Pan di Spagna inzuppato al gusto di vaniglia e fragola.

Semifreddo with candied strawberries, sponge cake soaked with vanilla and strawberry flavoured syrup.

12 pezzi / pieces - 105 g





Coppa profiterol cod. 1659

Gelato semifreddo al cioccolato e bigné ripieni di crema al gusto vaniglia.

Chocolate semifreddo and choux pastry filled with vanilla flavoured cream.

12 pezzi / *pieces* - 100 g



Coppa tiramisù cod. 1658

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.

Coffee and sabayon semifreddo on a coffee soaked sponge.

12 pezzi / *pieces* - 100 g



Coppa mousse cioccolato cod. 1669

Gelato semifreddo al cioccolato, con cuore semifreddo allo zabaione, decorato con riccioli di cioccolato al latte.

Chocolate semifreddo with a zabaione core, decorated with milk chocolate curls.

12 pezzi / *pieces* - 80 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



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

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Coppa cheesecake alle fragole (coppetta in plastica) cod. 2645

Pan di Spagna con gelato semifreddo cheesecake, decorato con salsa alle fragole.

Sponge cake base with cheesecake ice cream semifreddo, decorated with strawberry sauce.

12 pezzi / pieces - 110 g



Coppa zuppa inglese (coppetta in plastica) cod. 2644

Pan di Spagna con inzuppatura al gusto Alchermes, gelato semifreddo al cioccolato e zabaione, decorato con riccioli di cioccolato.

Alchermes flavoured soaked sponge cake with chocolate and zabaione ice cream semifreddo, decorated with chocolate curls.

12 pezzi / pieces - 110 g





Coppa tiramisù (coppetta in plastica) cod. 2642

Pan di Spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè, decorato con spolvero di cacao.

Coffee soaked sponge cake with zabaione and coffee ice cream semifreddo, decorated with cocoa dust.

12 pezzi / pieces - 100 g



Coppa profiterol (coppetta in plastica) cod. 2643

Bigné ripieni di crema al gusto di vaniglia avvolti da gelato semifreddo al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream dipped into a chocolate ice cream semifreddo.

12 pezzi / pieces - 90 g



Scongelamento
Non Scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI

PRONTO CONSUMO
FORNO
PASTICCERIA
GELATO SEMIFREDDO
› **GELATO** ‹
KIDS



Belbelé Fior di panna cod. 1230

Gelato alla panna con copertura al cacao.

Dairy ice cream with cocoa coating.

70 pezzi / pieces - 10 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



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

MONOPORZIONI GELATO



Flute piña colada cod. 1518

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

Exclusive coconut and pineapple ice cream variegated with a pineapple and Jamaican rum sauce.

8 pezzi / pieces - 100 g



Flute mango e passion fruit cod. 0136

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.

Mango ice cream with passion fruit sauce.

8 pezzi / pieces - 100 g





Flute frutti di bosco cod. 1393

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

Forest fruits ice cream with lime juice and raspberry sauce.

8 pezzi / pieces - 100 g



Flute mela verde e Calvados cod. 1485

Gelato alla mela verde variegato al Calvados.

Green apple ice cream with Calvados brandy sauce.

8 pezzi / pieces - 100 g



Flute limoncello cod. 1398

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

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

8 pezzi / pieces - 100 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO



Coppa Isabel cod. 1305

La nuova coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.

*The new summer cup made with raw materials of Italian excellence:
Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di Sorrento PGI" juice sauce.*

6 pezzi / pieces - 100 g



Coppa Yogurt e frutti di bosco cod. 1571

Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes.

Yogurt ice cream cup swirled with strawberry sauce and decorated with blueberries and berry.

6 pezzi / pieces - 100 g





Coppa Caffè cod. 1397

Coppa gelato alla panna variegata al caffè.
Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.

*Dairy ice cream cup with coffee sauce
and coffee flavored chocolate chips.*

6 pezzi / pieces - 95 g



Coppa Spagnola cod. 1520

Coppa gelato alla panna variegato all'amarena
e decorata con ciliegie amarenate.

*Dairy ice cream cup with sour cherry sauce
and sour cherries.*

6 pezzi / pieces - 100 g



Coppa crema e pistacchio cod. 0821

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato
al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

*Custard ice cream cup swirled with chocolate and
pistachio ice cream topped with praline pistachios.*

6 pezzi / pieces - 100 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO



Coppa cocco nocciola cod. 0140

Gelato al cocco, variegato con salsa alla nocciola, decorato con granella di nocciole pralinate e di cioccolato.

Coconut ice cream, with hazelnut sauce, decorated with chopped caramelised hazelnuts and chocolate.

6 pezzi / pieces - 100 g



Coppa Cioccolato e nocciola cod. 0820

Coppa gelato alla nocciola e cioccolato con fondo cremoso al cioccolato.

Hazelnut ice cream cup and chocolate ice cream swirled with chocolate sauce.

6 pezzi / pieces - 100 g





Coppa cioccolato cod. 3728

Coppa gelato alla crema variegato al cioccolato fondente.

Custard ice cream cup swirled with dark chocolate.

6 pezzi / pieces - 100 g



Coppa fiordilatte fragole e caramello cod. 0738

Coppa gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite. Decorata con mandorle tostate.

Dairy ice-cream cup with almond crunch, candied strawberries caramel syrup and flaked almond topping.

6 pezzi / pieces - 100 g



Coppa Stracciatella cod. 1482

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.

Stracciatella ice cream cup, chocolate sauce and praline hazelnuts.

6 pezzi / pieces - 100 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI GELATO



Rondò cocco e cioccolato cod. 0842

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.

6 pezzi / pieces - 80 g



Rondò vaniglia e fragola cod. 0844

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.

Vanilla ice cream and strawberry ice cream decorated with raspberry, blackberry and chocolate.

6 pezzi / pieces - 80 g





Ananas ripieno cod. 0515

Frutto ripieno di sorbetto di ananas.

Pineapple fruit filled with pineapple sorbet.

12 pezzi / pieces - 100 g



Cocco ripieno cod. 0662

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Coconut shell filled with Coconut ice cream.

12 pezzi / pieces - 140 g



Limone ripieno cod. 0567

Frutto ripieno con sorbetto di limone.

Fruit filled with Lemon sorbet.

12 pezzi / pieces - 120 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



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

MONOPORZIONI

PRONTO CONSUMO

FORNO

PASTICCERIA

GELATO SEMIFREDDO

GELATO

› **KIDS** ‹



Pirata cod. 1326
Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Principessa cod. 1327
Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Hip Pop cod. 0686
Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Scongelamento
Non Scongellare
Defrosting
Do not defrost



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

KIDS



Twitty cod. 0528
Gelato al fior di latte.
Dairy ice-cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Pan Dan cod. 0687
Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Cip Ciok cod. 0689
Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Rabbit cod. 0985
Gelato al fior di latte.
Dairy ice cream.
12 pezzi / *pieces* - 40 g



Scongelamento
Non Scongelare
Defrosting
Do not defrost



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

GELATI E SORBETTI



GELATI E SORBETTI



Sorbifacile al Limone cod. 1958 (900 ml) cod. 1959 (4,5 lt)

Preparato al Limone per sorbetto da bere.

Lemon sorbet drink.

130 |



Scongelamento

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

Defrosting

900 ml 4-5 hrs / 4,5 lt 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 puring / Sorbet maker chilled -4/-2°C, serve well chilled.



Il Gelato e il Gran Gelato

Ingredienti selezionati, lavorazione tradizionale: il gusto inimitabile del gelato italiano.

Selected ingredients, traditional manufacture: the unique Italian ice cream taste.



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Per ottenere la migliore spatolabilità del gelato impostare la vetrina o il conservatore a -18°C
*Serving suggestions
For a better scoopability maintain the equipment temperature at -18°C*

GELATI E SORBETTI

Gusti base latte	Gran Gelato		Gelato	
	2,5	4,8	4,1	4,8
litri				
Amarena				● cod. 0126
Banana				● cod. 0231
Caffè		● cod. 0033	● cod. 0289	● cod. 0116
Cannella	● cod. 0068			
Cioccolato	● cod. 0087	● cod. 0016	● cod. 0234	● cod. 0096
Cocco		● cod. 0591	● cod. 0251	● cod. 0227
Crema	● cod. 0089	● cod. 0013	● cod. 0233	● cod. 0095
Fior di panna	● cod. 0280			
Fiordilatte		● cod. 0027	● cod. 0236	● cod. 0098
Fragola		● cod. 0586	● cod. 0563	● cod. 0568
Frutti di Bosco		● cod. 0589		● cod. 0228
Gianduia	● cod. 0008			
Limone		● cod. 0585	● cod. 0562	● cod. 0566
Limone mix			● cod. 0288	
Malaga				● cod. 1410
Marron Glaces	● cod. 0493			
Nocciola	● cod. 0090	● cod. 0025	● cod. 0235	● cod. 0097
Pistacchio	● cod. 0294	● cod. 0030	● cod. 0242	● cod. 0100
Sgroppin			● cod. 1018	● cod. 1112
Stracciatella		● cod. 0031	● cod. 0243	● cod. 0105
Tiramisù		● cod. 0032		● cod. 0115
Torroncino				● cod. 1596
Vaniglia			● cod. 1836	● cod. 1810
Yogurt		● cod. 1417		● cod. 1418
Zenzero	● cod. 0307			

Sorbetti	Gran Gelato		Gelato	
	2,5	4,8	4,1	4,8
litri				
Sorbetto Ananas	● cod. 1604			
Sorbetto Fragola	● cod. 0093		● cod. 0250	● cod. 0163
Sorbetto Lampone	● cod. 0295			
Sorbetto Limone	● cod. 0092	● cod. 0047	● cod. 0249	● cod. 0127
Sorbetto Limone e Salvia	● cod. 0210			
Sorbetto Mandarino Tardivo di Ciaculli	● cod. 1335			
Sorbetto Mango	● cod. 1488			
Sorbetto Mela Verde	● cod. 0094	● cod. 0051		● cod. 1403
Sorbetto Mirtillo	● cod. 0502	● cod. 1401		
Sorbetto Pompelmo Rosa	● cod. 0569			



Vaschette da 2,5 - 4,1 - 4,8 litri.

I DESSERT PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO SONO SERVITI ANCHE ALL'ESTERO, NEI MIGLIORI LOCALI DI:

AMSTERDAM | ATENE | BARCELLONA | BERLINO | BOSTON | BRUXELLES | BUCAREST
BUDAPEST | CHICAGO | COPENHAGEN | HELSINKI | HONG KONG | ISTANBUL | KIEV
LONDRA | LOS ANGELES | LUBIANA | LUSSEMBURGO | MIAMI | MOSCA | NEW YORK
PARIGI | PECHINO | PRAGA | RIGA | SHANGHAI | SIDNEY | 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 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.



MAESTRI DEL DESSERT®

MILANO	Via della Liberazione, 1
BARCELLONA	20098 San Giuliano Milanese
	Milano, Italy
BERLINO	Tel. +39 02982941
DUBAI	Fax +39 0298281027
	info@bindidessert.it
LONDRA	www.bindidessert.it
MOSCA	
NEW YORK	
PARIGI	
SHANGHAI	
ZURIGO	