



MAESTRI DEL DESSERT®

NATALE 2025





MAESTRI DEL DESSERT®

Dal cuore della tradizione pasticceria italiana, Bindi presenta i suoi incantevoli dolci natalizi: panettoni, pandori e specialità artigianali che racchiudono tutta la raffinatezza delle feste. Ogni creazione riflette la maestria e l'eccellenza, frutto di un impegno nel gusto che da quasi 80 anni accompagna i momenti più dolci del Natale.



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. Avvolto da un delicato velo al cioccolato bianco su una fragrante base di pasta frolla red velvet, per un incontro perfetto di consistenze e sapori.

Cod. **5526** | 85 g | 9 pezzi

- 💧 Scongellamento 1,5-2 ore a temperatura ambiente
- * Conservazione in frigorifero: 2 giorni



MENEGHINA DELLA TRADIZIONE

Tipico dolce della tradizione milanese. Una deliziosa pasta lievitata farcita con crema pasticcera e uvetta.

Cod. **1600** | 1100 g | 11 porzioni

- 💧 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
- * Conservazione in frigorifero: 3 giorni





Cod. **1508** | 1 kg
Cod. **0864** | 2 kg
Cod. **0865** | 5 kg

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza



PANETTONE

Dolce impasto tradizionale, costellato di uvetta e cubetti di arancia candita. Lievitato naturalmente.

PANDORO

Un classico della tradizione natalizia, un impasto a forma di stella morbido e burroso.



Cod. **1870** | 1 kg

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza

Cod. **1610** | 1 kg

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza



PANETTONE PREMIUM

Prodotto a lievitazione naturale con lievito naturale e ingredienti di prima qualità: bacche di vaniglia, uvetta sultanina, scorza d'arancia.

VENEZIANA

Fragrante impasto della tradizione costellato di arance candite di prima qualità e croccanti mandorle.



Cod. **0939** | 1 kg

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza

Cod. **NE08754** | 1 kg

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza



PANETTONE PERE CIOCCOLATO

Dolce impasto tradizionale arricchito con cioccolato fondente e squisite pere candite.

PANETTONE MARRONS GLACES

Dolce impasto tradizionale arricchito con pezzi di marrons glacés. Senza uvetta e canditi.



Cod. **NE14748** | 750 g

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza

Cod. **NE16244** | 750 g

* Conservare a temperatura ambiente fino alla data di scadenza



PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI

Un soffice e dolce impasto ripieno di cioccolato fondente, al latte e bianco.



I dessert presentati in questo catalogo sono serviti anche all'estero, nei migliori locali di:

Amsterdam. Atene. Barcellona. Berlino.
Boston. Bruxelles. Bucarest. Budapest.
Chicago. Copenaghen. Helsinki. Hong Kong.
Istanbul. Kiev. Londra. Los Angeles. Lubiana.
Lussemburgo. Miami. Mosca. New York.
Parigi. Pechino. Praga. Riga. Shanghai.
Sydney. Stoccolma. Tirana. Valletta.
Varsavia. Vienna. Zurigo.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti.

Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A. S.p.A..

Le immagini sono coperte da copyright di esclusiva titolarità di S.I.P.A. S.p.A., dunque non possono essere utilizzate, duplicate o modificate senza il consenso della sua legittima titolare.

Il marchio Bindi Maestri del dessert è registrato ed è di titolarità esclusiva di S.I.P.A. S.p.A.





MAESTRI DEL DESSERT®

Via della Liberazione, 1
20098 San Giuliano Milanese, Milano, Italy

+39 02982941
info@bindidessert.it
www.bindidessert.it

Seguici sulle nostre pagine social e utilizza il nostro hashtag #maestriddel Dessert



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



[Bindi Dessert Italia](https://www.facebook.com/BindiDessertItalia)