

AUTUNNO - INVERNO 2022





DAL 1946



LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA

Con l'amore e l'attenta cura per la gamma prodotti, Bindi propone la nuova collezione Autunno Inverno 2022-2023.

Prodotti tipici della tradizione pasticcera Italiana, materie prime ricercate e IGP ma anche nuove proposte di respiro internazionale.

Dalla grande passione per la tradizione e lo sguardo sempre rivolto al futuro ecco una selezione di prodotti d'eccellenza tutti da scoprire.



MONOPORZIONI



Cod. 1457

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

Conservazione in frigo 3 giorni Storage in refrigerator 3 days

Microonde - Prodotto congelato nel suo pirottino per 30-35 sec a 800 watt Microwave - Frozen product in its cup for 30-35 sec at 800 watts

Pastiera monoporzione

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. 1446

Scongelamento 2-3 h a temperatura ambiente Defrosting 2-3 hrs at room temperature

Conservazione in frigo 3 giorni Storage in refrigerator 3 days

Microonde - Eliminare il pirottino di alluminio Congelato 40-45 sec - Scongelato 20 sec a 800 watt
Microwave - Without aluminium cup Frozen 40-45 sec - Defrosted 20 sec at 800 watts

Soufflé alla nocciola

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*.

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

MONOPORZIONI



Cod. 1491

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

Conservazione in frigo 2 giorni Storage in refrigerator 2 days

Microonde - Prodotto congelato nel suo pirottino per 45-50 sec a 800 watt
Microwave - Frozen product in its cup for 45-50 sec at 800 watts

Bonet

Classico dessert della tradizione pasticcera piemontese con latte fresco, cacao e amaretti. Classic dessert of piedmontese pastry tradition with fresh milk, cocoa and amaretti.

TORTE



Cod. 1489



Scongelamento 4-5 h a temperatura ambiente Defrosting 4-5 hrs at room temperature



Cheesecake con base di biscotto al burro e formaggio cremoso.

Cheesecake with butter cookie base and cream cheese.

KIDS





Cod. 1326



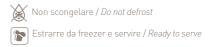
Pirata

Gelato al cioccolato.

Chocolate ice cream.



Cod. 1327



Principessa

Gelato alla fragola.

Strawberry ice cream.

GELATO









Mochi

Cod. 1469 MOCHI AL PISTACCHIO

Cod. 1468 MOCHI AL MANGO

Cod. 1462 MOCHI AL CIOCCOLATO

Cod. 1463 MOCHI AL COCCO

Cod. 1464 MOCHI AL THÈ VERDE

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

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

IL SALATO DI BINDI





Cod. 1297







Foccaccina a lenta lievitazione con un ricco impasto a base di farina di avena, orzo, frumento e arricchito con semi di girasole e sesamo.

Slow-rising scone with a rich dough made from oat, barley, and wheat flour and enriched with sunflower and sesame seeds.



Milano

Barcellona

Berlino

Dubai

Londra

Mosca

New York

Parigi

Praga

Shanghai

Zurigo



