



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ARTE DI INNOVARE IL GUSTO
COLLEZIONE 2025





MAESTRI DEL DESSERT®

L'ARTE DI INNOVARE IL GUSTO

COLLEZIONE 2025

I Maestri del Dessert
aprono le porte della più grande
pasticceria d'Italia.



Scopri la nuova collezione 2025, un viaggio tra emozioni uniche
e golosità irresistibili. Ogni creazione, curata come
un prezioso gioiello, è pensata per stupire e deliziare.
Ideali per ogni occasione di consumo, le novità Bindi sono
una dolce esperienza che porta eleganza e piacere alla tavola.

Explore the new collection 2025, a journey through unique
emotions and irresistible indulgence. Each creation, crafted
like a precious piece of jewelry is designed to surprise
and delight. Perfect for every occasion, Bindi's novelties are
a sweet experience that bring elegance and pleasure to the table.



SEMIFREDDO AL
Vecchio Amaro
del **Capo**

Un'irresistibile
COMBINAZIONE di **GUSTO**
nella **NUOVA RICETTA BINDI**:

Provalo anche affogato all'amaro!

SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO

L'iconico semifreddo Bindi in una nuova veste. Una deliziosa crema e un cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo decorato con un crumble al burro.

The iconic Bindi semifreddo in a new dress. A delicious Vecchio Amaro del Capo cream with a liquid core topped with butter short pastry crumble.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1830 | 1080g

90g x 12 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve





ZUCCOTTO

Un dessert che ha fatto la storia del nostro marchio, lanciato negli anni '50, è oggi proposto nella sua ricetta originale in versione monoporzione. Una elegante cupolina di soffice biscuit con creme semifredde al cacao e profumata alla vaniglia, arricchita da arancia candita e gocce di cioccolato fondente.

Petite sponge cake dome with cocoa and vanilla scented semifreddo cream, enriched with candied orange and dark chocolate chips.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 2937 | 810g

90g x 9 pezzi / pieces

Non scongelare
Do not defrost

Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min
Ready to serve after 5-10 min



COPPA AI PISTACCHI DI SICILIA

Una golosa crema al pistacchio adagiata su un wafer croccante di pistacchio e cioccolato bianco, decorata con cacao glitterato e granella di pistacchio. Questa deliziosa coppa è completamente realizzata con pistacchi di Sicilia.

A delicious pistachio cream on a crunchy wafer, pistachio and white chocolate layer decorated with glittered cocoa powder and chopped pistachios. This cup is entirely made with pistacchi di Sicilia.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1832 | 1200g

100g x 12 pezzi / pieces

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

Conservazione in frigorifero 2 giorni
Refrigerate for 2 days



INCANTO AL CARMELLO SALATO E CIOCCOLATO

Ricca crema al caramello salato con inclusioni di crema al cioccolato decorato con pepite di cioccolato e crumble al burro. Un prodotto subito pronto, da gustare dopo un rapido passaggio al microonde.

A rich salted caramel cream with a chocolate cream decorated with chocolate chips and butter short pastry crumble. Ready to eat after a quick microwave heating.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1831 | 1000g

125g x 8 pezzi / pieces

🔥 Scongellamento 1,5-2 ore a temperatura ambiente
Defrost 1,5-2 hours room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 2 giorni
Refrigerate for 2 days

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



MANDARINO RIPIENO

Si amplia la gamma dei gusci ripieni con un profumato guscio di mandarino ripieno di sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli. Un prodotto ideale per portare freschezza al fine pasto o durante l'alternarsi delle portate.

Tangerine ice cream in a vibrant orange tangerine shell.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1823 | 1080g

90g x 12 pezzi / pieces

🔥 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

👉 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

ACCADEMIA
NIKO ROMITO

TORTA RAGGIO DI SOLE

bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

TORTA RAGGIO DI SOLE (precut)

Croccante frolla al burro e farina integrale, farcita con uno strato di fresca salsa al mandarino tardivo di Ciaculli, ricoperta da un ricco strato di crema pasticcera realizzata con latte, panna e uova e decorata con mandorle tostate. Pretagliata a 12 fette.

Fragrant butter short pastry with whole wheat flour, a layer of fresh Ciaculli tangerine sauce and a rich custard cream layer with milk, dairy cream and eggs, decorated with toasted almonds. Pre sliced in 12 slices.

Cod. 1819

1400g

12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days

La Torta Raggio di Sole nasce da una ricetta esclusiva dell'Accademia Niko Romito che, insieme ai Maestri del Dessert, crea un viaggio sensoriale che racconta del calore della tavola, dei colori della terra italiana e dei profumi della natura.

Torta Raggio di Sole comes to life from an exclusive Accademia Niko Romito recipe crafted in collaboration with I Maestri del Dessert. It takes you on a sensory journey that evokes the warmth of the table, the colours of the Italian landscape and the scents of nature.





RICOTTA E VISCIOLE (precut)

Ispirata alla tradizione pasticceria romana, una fragrante pasta frolla che racchiude una ricca farcitura alle visciole e crema alla ricotta, spolverata con zucchero a velo. Pretagliata a 12 fette.

Inspired by the roman pastry tradition, fragrant short pastry layered with a rich sour cherry sauce and a delicate ricotta cheese cream covered with a layer of short pastry and powdered sugar. Pre sliced in 12 slices.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1813 | 1500g

12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days



MELE DELLA TRADIZIONE (precut)

La tradizionale torta di mele casalinga con pasta frolla al burro e mele, arricchita da uvetta, decorata con mandorle tostate filangé. Pretagliata a 12 fette.

A traditional home made apple pie. Butter short pastry filled with apples, raisins decorated with toasted filangé almonds. Pre sliced in 12 slices.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1837 | 1500g

12 fette / slices

🔥 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days

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





CIOCCOLATO E PERE (precut)

Un grande classico Bindi proposto in una versione completamente rinnovata. Fragrante pasta frolla con crema al cioccolato fondente, cubetti di pera 100% italiana e riccioli di cioccolato. Pretagliata a 12 fette.

An original Bindi dessert in a new dress. Fragrant short pastry with a rich dark chocolate cream, diced 100% italian pears and dark chocolate curls. Pre sliced in 12 slices.

Cod. 1812 | 1400g

12 fette / slices

💧 Scongellamento 4-5 ore a temperatura ambiente
Defrost 4-5 hours room temperature

❄️ Conservazione in frigorifero 3 giorni
Refrigerate for 3 days



GRAN GELATO AL CARAMELLO SALATO

Il Gran Gelato Bindi in un nuovo gusto al caramello salato con pepite di caramello.

Salted caramel ice cream with caramel chunks.



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

Cod. 1825 | 2,5l

55 palline circa / scoops

💧 Non scongelare
Do not defrost

❄️ Conservare in congelatore -18°
Keep frozen -18°

👉 Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



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

Amsterdam. Atene. Barcellona. Berlino.
Boston. Bruxelles. Bucarest. Budapest.
Chicago. Copenaghen. Helsinki. Hong Kong.
Istanbul. 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 #maestriddessert



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



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