

(bindi)
GranGelato

IL GELATO

PER LA RISTORAZIONE





(bindi)
GranGelato

IL GELATO

PER LA RISTORAZIONE

Bindi, fin dal 1946, iniziò a deliziare i palati dei milanesi con gelati tipici della tradizione. Oggi la gamma Gran Gelato, pensata apposta per la ristorazione e realizzata con materie prime di altissima qualità, è un prodotto estremamente versatile che si presta a diversi e creativi utilizzi.



Il **Gran Gelato**, pensato appositamente per la **ristorazione**, è un perfetto accompagnamento a tantissimi dessert ma anche un ricercato ingrediente per creare portate originali anche salate. Grazie all'altissima **qualità** delle **materie prime** utilizzate, tutti i gusti Gran Gelato sono ideali da servire anche da soli in eleganti **impiattamenti** o proposti come **degustazioni** a fine pasto per un'offerta creativa e distintiva.

La nostra proposta **Gran Gelato** è sempre stata caratterizzata dall'utilizzo di materie prime che rappresentano le **eccellenze regionali** italiane, come i Pistacchi di Sicilia. Per i nostri **sorbetti** utilizziamo limoni di Sicilia e abbiamo valorizzato il Mandarino Tardivo di Ciaculli. L'alta qualità dei sorbetti deriva dalle nostre raffinate modalità di estrazione, dalle alte percentuali di frutta e da un contenuto di aria tipico del **prodotto artigianale**.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Proponiamo degli accompagnamenti creativi ed originali con alcuni dessert, ma non solo, per utilizzare al meglio il nostro gelato.

QUEL TOCCO IN PIÙ

Suggeriamo granelle, topping e altri ingredienti che potreste utilizzare per decorare il gelato in modo sfizioso e distintivo.

*Abbinamenti e ingredienti proposti NON sono forniti insieme al gelato.

CREME BINDI



Cod. 1825

CARAMELLO SALATO

Gran Gelato con caramello salato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sopra la nostra Macao per un dessert goloso e memorabile.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Salsa al caramello
- Panna montata
- Crumble al burro



Guarda il video
e lasciati
ispirare!

NOVITA
2025



Cod. 0087

CIOCOLATO DI SANTO DOMINGO

Gran Gelato con pasta di cacao monorigine di Santo Domingo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per una proposta originale, impiattato con il nostro babà al rum.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Cognac
- Amarene
- Granella di nocciola



Cod. 0280

FIORDIPANNA

Gran Gelato col 24% di panna fresca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Come alternativa alla classica crema, con il nostro soufflé al cioccolato.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Salsa al cioccolato
- Frutti di bosco caldi
- Salsa alla fragola



Cod. 0294

PISTACCHIO DI SICILIA

Gran Gelato con pasta di Pistacchi di Sicilia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con il nostro kit cannolo per una versione scomposta del grande classico siciliano.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Granella di pistacchio
- Salsa al lampone
- Lamponi caldi



Cod. 0090

NOCCIOLA

Gran Gelato con pasta di nocciole 100% italiane.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sopra il nostro soufflé al pistacchio per un contrasto caldo freddo irresistibile.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Scaglie di cocco
- Granella di nocciole
- Gocce di cioccolato



Cod. 0089

CREMA

Gran Gelato con tuorlo d'uovo e vino Marsala.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina accanto alla nostra Meneghina, un intramontabile classico.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Crumble al burro
- Gocce di cioccolato



Cod. 0493

MARRON GLACES

Gran Gelato con marroni canditi e 40% di purea di marroni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Insieme alla nostra meringata per una versione originale del Monte Bianco.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Gocce di cioccolato
- Salsa al rum



Cod. 0307

ZENZERO

Gran Gelato con succo di zenzero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La perfetta combinazione con le nostre torte al cioccolato. L'ingrediente ideale anche per creare cocktails originali e distintivi.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Zest di lime
- Scaglie di cioccolato fondente



Cod. 0068

CANNELLA

Gran Gelato con 45% di latte fresco e 23% di panna fresca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Dolce accompagnamento per la nostra torta di mele passata leggermente in forno.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Un spolvero di cannella
- Panna montata

SORBETTI BINDI



Cod. O502

MIRTILLO

Gran Gelato con il 26% di purea di mirtilli.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare insieme ad una coppa di yogurt o come accompagnamento ad una coppa di frutti di bosco.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Noci
- Fiori edibili



Cod. O295

LAMPONE

Gran Gelato con il 30% di purea di lamponi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una pallina sulla nostra Chocolate per un fine pasto in grado di stupire.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Frutto della passione
- Granella di pistacchi



Cod. 1335

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Gran Gelato con il 59% di succo di mandarino tardivo di Ciaculli.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Insieme alla nostra Caprese, è una combinazione che stupisce e conquista.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Gocce di cioccolato



Cod. 0569

POMPELMO ROSA

Gran Gelato con il 13% di succo di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare come accompagnamento a gamberi croccanti o in una insalata di finocchi. Perfetto ingrediente anche per creare cocktails profumati agli agrumi.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Chicchi di melograno
- Foglioline di aneto



Cod. 0092

LIMONE

Gran Gelato con 15% di succo ai limoni di Sicilia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare come accompagnamento di ostriche, astice e aragosta.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Vodka
- Scaglie di cioccolato
- Zenzero fresco



Cod. 0210

LIMONE E SALVIA

Gran Gelato con il 18% di succo di limone.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una combinazione dall'alto potere digestivo, perfetto da servire da solo a chiusura di un pasto corposo.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Miele
- Zest di limone e foglioline di salvia



Cod. 0093

FRAGOLA

Gran Gelato con il 33% di purea di fragole.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da proporre in un tris di sorbetti per un fine pasto fresco e originale.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Scorzetta di limone
- Bollicine



Cod. 0094

MELA VERDE

Gran Gelato con il 30% di purea di mela verde.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale insieme ad una coppa di frutta.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Liquore Calvados
- Salsa al kiwi



Cod. 1604

ANANAS

Gran Gelato con 30% di purea di ananas.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con la nostra cheesecake per un'originale versione esotica.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Salsa calda al cioccolato
- Scaglie di cocco
- Rum



Cod. 1488

MANGO

Gran Gelato con il 14% di purea di mango.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con la nostra Ispirazione al cheesecake per una freschissima ed esotica versione di un dessert di grande successo.

QUEL TOCCO IN PIÙ

- Cubetti di mango e ananas
- Glassa di aceto balsamico
- Fragole



CREME BINDI

	2,5L 55 PALLINE CIRCA	4,8L 100 PALLINE CIRCA
Caffè		0033
Cannella	0068	
Cioccolato di Santo Domingo	0087	0016
Cocco		0591
Crema	0089	0013
Fior di Panna	0280	
Fiordilatte		0027
Fragola		0586
Frutti di Bosco		0589
Limone		0585
Marron Glaces	0493	
Nocciola	0090	0025
Pistacchio di Sicilia	0294	0030
Stracciatella		0031
Tiramisù		0032
Yogurt		1417
Zenzero	0307	

-  Non scongelare
Do not defrost
-  Conservazione in congelatore -18°
Keep frozen: -18°
-  Estrarre dal freezer e servire
Ready to serve



SORBETTI BINDI

	2,5L 55 PALLINE CIRCA	4,8L 100 PALLINE CIRCA
Ananas	1604	
Fragola	0093	
Lampone	0295	
Limone	0092	0047
Limone e Salvia	0210	
Mandarino Tardivo di Ciaculli	1335	
Mango	1488	
Mela Verde	0094	0051
Mirtillo	0502	
Pompelmo Rosa	0569	



2,5L

4,8L



Il formato consente di avere un ampio assortimento con un basso stock, anche in uno spazio ridotto.

Un assortimento di gamma studiato per le esigenze della ristorazione: 9 creme e 10 sorbetti caratterizzati da gusti classici e ricercati.

Le nostre referenze si distinguono per un basso contenuto di aria.



**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.
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..

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.



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