



HÔTELLERIE 2025



MAESTRI DEL DESSERT

INDICE



1 BREAKFAST



21 COFFEE BREAK



32 RISTORAZIONE PER GRUPPI



42 ROOM SERVICE

BRE
AK
FAST

BREAKFAST



Vuoto

cod. 1154

Impasto morbido con lievito naturale
decorato con granella di zucchero.

*Soft dough, with natural yeast.
Decorated with granulated sugar.*

100 porzioni / portions x 50 g



Crema pasticcera

cod. 1157

Impasto morbido, con lievito naturale.
Farcito con la famosa crema pasticcera
Bindi. Decorato con granella di zucchero.

*Soft dough, with natural yeast.
Filled with the famous Bindi patisserie
cream. Decorated with granulated sugar.*

100 porzioni / portions x 55 g



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
*Oven
180°C/190°C for about 20 min*

Cioccolato

cod. 1155

Impasto morbido, con lievito naturale.
Farcito con una crema al cacao e
nocciole selezionata dai pasticceri Bindi.
Decorato con pepite di cioccolato.

*Soft dough, with natural yeast.
Filled with a cocoa and hazelnut cream
selected by Bindi pastry chefs.
Decorated with chocolate nuggets.*

100 porzioni / portions x 55 g



Albicocca

cod. 1156

Impasto morbido con lievito naturale.
Farcitura di albicocche selezionata
dai pasticceri Bindi.

*Soft dough, with natural yeast. Apricot
stuffing selected by Bindi pastry chefs.*

100 porzioni / portions x 55 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
*Oven
180°C/190°C for about 20 min*

BREAKFAST



Burro vuoto

cod. 2374

Croissant alberghi al burro (22%).

Croissant for hotels butter (22%).

90 porzioni / portions x 42 g



Burro cereali

cod. 2375

Croissant alberghi al burro (19%)
ai cereali.

*Croissant for hotels butter (19%)
with cereals.*

90 porzioni / portions x 42 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
*Oven
180°C/190°C for about 20 min*

Mini girella crema uvetta

cod. 0601

Mini girella al burro (13%)
con crema e uvetta.

*Mini butter (13%) girella
with cream and raisins.*

150 porzioni / portions x 30 g



Mini pain au chocolat

cod. 0602

Mini fagottino al burro (19%)
farcito al cioccolato.

Mini butter (19%) pain au chocolat.

150 porzioni / portions x 30 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C per circa 20 min
*Oven
180°C for about 20 min*

BREAKFAST



Mini conchiglia cacao nocciola

cod. 0491

Mini conchiglia di sfoglia farcita con
crema cacao nocciola.

*Cocoa and hazelnut cream puff pastry
"mini shell".*

60 porzioni / portions x 40 g



Mini conchiglia panna latte

cod. 0492

Mini conchiglia di sfoglia farcita con
crema panna latte.

Milked cream puff pastry "mini shell".

60 porzioni / portions x 40 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
170°C/180°C per circa 20-22 min
Oven
170°C/180°C for about 20-22 min

Mini intreccio noci pecan

cod. 1311

Mini treccia di pasta sfoglia,
con una deliziosa crema allo sciroppo
d'acero, decorata con noci Pecan.

*Mini braid of puff pastry,
with a delicious maple syrup cream,
decorated with Pecan nuts.*

80 porzioni / portions x 50 g



Mini croissant crema

cod. 2369

Mini croissant al burro (16%)
farcito alla crema.

*Mini butter (16%) croissant filled
with cream.*

108 porzioni / portions x 45 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
Mini intreccio noci pecan 190°C/200°C per circa 20-22 min
Mini croissant crema 180°C per circa 20 min
*Oven
Mini intreccio noci pecan 190°C/200°C for about 20-22 min
Mini croissant crema 180°C for about 20 min*

BREAKFAST



Mini croissant albicocca

cod. 2373

Mini croissant al burro (16%)
farcito all'abricocca.

*Mini butter (16%) croissant filled
with apricot.*

108 porzioni / portions x 40 g



Mini croissant cioccolato

cod. 2372

Mini croissant al burro (16%)
farcito al cioccolato.

*Mini butter (16%) croissant filled
with chocolate.*

108 porzioni / portions x 45 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C per circa 20 min
*Oven
180°C for about 20 min*

Mini fagottino vegano ai cereali con frutti di bosco

cod. 1108

Farcitura ai frutti di bosco selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con semi di lino e fiocchi di avena. Certificato Vegan ok.

Mixed berries filling selected by Bindi pastry chefs. Decorated with flax seed and oat flakes. Vegan ok certified.

100 porzioni / portions x 40 g



Vegano vuoto

cod. 1089

Impasto con lievito naturale, olio di girasole e Karité. Certificato Vegan ok. Decorato con zucchero di canna.

Dough with natural yeast, sunflower oil and shea. Vegan ok certified. Decorated with sugar cane.

72 porzioni / portions x 44 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
Oven
180°C/190°C for about 20 min

BREAKFAST



Pancakes

cod. 2356

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

40 porzioni / portions x 40 g



Waffels

cod. 1324

Dolce a cialda croccante all'esterno e morbida all'interno.

Grid biscuit crispy and chewy.

30 porzioni / portions x 90 g



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
Pancakes 180°C - 3 min
Waffels 200°C - 2/3 min
Oven
Pancakes 180°C - 3 min
Waffels 200°C - 2/3 min



Microonde
Pancakes 30 sec
Waffels 60/80 sec
Microwave
Pancakes 30 sec
Waffels 60/80 sec



Baguette mignon

cod. 1188

Facili da guarnire per realizzare creazioni finger food.

Easy to garnish to make finger food creations.

112 porzioni / portions x 36 g



Baguette mignon multicereali

cod. 1191

Impasto multicereale ricco di fibre contenente grano, orzo, segale e avena.

Multigrain dough rich in fiber containing wheat, barley, rye and oats.

100 porzioni / portions x 40 g



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature
Baguette mignon 18/20 min
Baguette mignon multicereali 11 min



Forno
Oven
Baguette mignon 180/190°C
Baguette mignon multicereali 180°C



Torta albicocche e germe di grano

cod. 0429

Soffice impasto con albicocca e germe di grano, decorato con fiocchi di avena.

Soft mixture with apricot and wheat germ, decorated with oat flakes.

12 porzioni / portions



Torta al limone

cod. 2591

Morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt, decorato con granella di zucchero.

Soft mixture lemon flavoured prepared with yoghurt, decorated with granulated sugar.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
1000 g
Weight
1000 g

Torta alle carote

cod. 2621

Morbido impasto a base di carote
spolverato con zucchero a velo.

*Soft carrot-based mixture dusted
with icing sugar.*

12 porzioni / portions



Torta di mele

cod. 2341

Morbido impasto con mele.

Soft mixture with apple.

12 porzioni / portions



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



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
*Storage in refrigerator
6 days - 4°C*



Peso
1000 g
*Weight
1000 g*



Torta al cacao

cod. 2340

Morbido impasto al cacao.

Soft cocoa mixture.

12 porzioni / portions



Torta allo yogurt

cod. 2342

Morbido impasto allo yogurt.

Soft yoghurt mixture.

12 porzioni / portions



Torta marmorizzata

cod. 2622

Morbido impasto al cacao e yogurt.

Soft cocoa and yogurt mixture.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
1000 g
Weight
1000 g

Torta al grano saraceno e mirtilli

cod. 2732

Morbido impasto con grano saraceno, decorato con mirtilli e ribes.

Soft mixture with buckwheat, decorated with blueberries and redcurrants.

12 porzioni / portions



Torta cioccolato e pere

cod. 0426

Morbido impasto al cioccolato con pere sciroppate.

Soft chocolate mixture with pears in syrup.

12 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
1000 g
Weight
1000 g



Ciambellone alle mele

cod. 1315

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto arricchito con mele. Adatto per tutte le occasioni di consumo.

A soft and delicious Ciambellone, with a dough enriched with apples. Ideal for all consumption occasions.

20 porzioni / portions



Ciambellone integrale yogurt e frutti di bosco

cod. 1312

Un ciambellone soffice e goloso, con un impasto a base di farina integrale e yogurt.

Decorazione con frutti di bosco.

Adatto per tutte le occasioni di consumo.

A soft and delicious Ciambellone, with a dough made from wholemeal flour and yogurt.

Decoration with berries.

Ideal for all consumption occasions.

20 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
1000 g
Weight
1000 g

Ciambellone marmorizzato

cod. 1316

Un ciambellone soffice e goloso,
con un impasto marmorizzato a
due colori. Un connubio delizioso
tra cacao e yogurt.

Adatto per tutte le occasioni
di consumo.

*A soft and delicious Ciambellone,
with a two colours dough.*

*A delicious combination of cocoa
and yogurt.*

Ideal for all consumption occasions.

20 porzioni / portions



Crostata alla ciliegia

cod. 2481

Pasta frolla con farcitura alle ciliegie.
Short pastry with cherries filling.

12 porzioni / portions



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



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
*Storage in refrigerator
6 days - 4°C*



Peso
1000 g
*Weight
1000 g*



Crostata al cioccolato

cod. 2475

Pasta frolla farcita con cioccolato.
Short pastry filled with chocolate.

12 porzioni / portions



Crostata all'albicocca

cod. 2473

Pasta frolla farcita con albicocche.
Short pastry filled with apricots.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
1100 g
Weight
1100 g

Crostata integrale ai mirtilli

cod. 2747

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con mirtilli.

Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.

12 porzioni / portions



Crostata con farina integrale e arancia

cod. 0347

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con arancia.

Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
Crostata ai mirtilli 1000 g
Crostata e arancia 950 g
Weight
Blueberry tart 1000 g
Tart and orange 950 g



Crostata multicereali limone e zenzero vegana

cod. 1125

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di limone e zenzero. Certificato Vegan.

Vegan dough with four cereals flour, filled with lemon and ginger compote. Vegan certified.

12 porzioni / portions



Crostata multicereali sambuco e lampone vegana

cod. 1127

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di sambuco e lampone. Certificato Vegan.

Vegan dough with four cereals flour, filled with elderberry and raspberry compote. Vegan certified.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Peso
900 g
weight
900 g

COFF

FEE

BRE

AK

COFFEE BREAK



Mini baba' al rum

cod. 0822

Il tipico dolce napoletano
con inzuppatura al rum.

*Typical dessert of Neapolitan tradition,
soaked in rum.*

48 porzioni / portions x 15 g



Belbelé Fior di panna

cod. 1230

Gelato alla panna con copertura
al cacao.

Dairy ice cream with cocoa coating.

70 porzioni / portions x 10 g



Scongelamento

Mini babà al rum 1,5 - 2 h

Belbelé Fior di panna - non scongelare

Defrosting

Mini babà al rum 1,5 - 2 hrs

Belbelé Fior di panna - do not defrost



Conservazione in frigorifero

Mini babà al rum 3 giorni

Storage in refrigerator

Mini babà al rum 3 days



Consigli per il servizio

Belbelé Fior di panna - estrarre dal freezer e servire

Serving suggestions

Belbelé Fior di panna - ready to serve

Mini krapfen crema

cod. 0224

Mini krapfen farcito con crema.

Mini krapfen filled with cream.

104 porzioni / portions x 24 g

Mini ciambella

cod. 0225

Mini ciambella.

Mini ciambella.

132 porzioni / portions x 19 g



Mini krapfen cacao nocciola

cod. 0504

Mini krapfen farcito con crema al cacao
e nocciola.

*Mini krapfen filled with hazelnut
and cocoa cream.*

104 porzioni / portions x 24 g



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



Conservazione in frigorifero
1 giorno a temperatura ambiente
*Storage in refrigerator
1 day at room temperature*



Consigli per il servizio
Servire a temperatura ambiente
*Serving suggestions
Serve at room temperature*

COFFEE BREAK



Mini muffin assortiti

cod. 0223

Mini muffin assortiti (al latte e al cioccolato con pezzi di cioccolato).

Milk and chocolate muffins with chocolate chips.

120 porzioni / portions x 15 g



Mini pancakes

cod. 0663

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

75 porzioni / portions x 21 g



Scongelamento

Mini muffin assortiti 1,5 - 2 h

Mini pancakes - non scongelare

Defrosting

Mini muffin assortiti 1,5 - 2 hrs

Mini pancakes - do not defrost



Conservazione

Mini muffin assortiti 2 giorni in frigorifero

Storage

Mini muffin assortiti 2 days in refrigerator

Mini croissant

cod. 0600

Mini croissant al burro (22%).

Mini butter (22%) croissant.

150 porzioni / portions x 25 g



Mini croissant cereali

cod. 2347

Mini croissant al burro (18%)
impasto ai cereali.

*Mini butter (18%) croissant
with cereals.*

150 porzioni / portions x 25 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C per circa 20 min
*Oven
180°C for about 20 min*

COFFEE BREAK



Frollini al caffè

cod. 0603

Pasta frolla al caffè.

Coffee short pastry biscuit.

Sabbiosini

cod. 0733

Pasta frolla e cacao.

*Short pastry biscuit
and cocoa.*

Nocini

cod. 0604

Pasta frolla con noci.

*Short pastry biscuit
with walnut.*

Frollini all'albicocca

cod. 0731

Pasta frolla con albicocca.

Apricot short pastry biscuit.

Mandorlini alla ciliegia

cod. 0605

Pasta frolla con ciliegia.

*Short pastry biscuit
with cherry.*

Occhio di bue alla fragola petit

cod. 0607

Pasta frolla con fragola.

*Short pastry biscuit
with strawberry.*

Baci di dama cacao

cod. 1269

Pasta frolla e cacao.

Cocoa short pastry biscuit.

Baci di dama

cod. 0730

Pasta frolla con nocciole
e mandorle.

*Hazelnut and almond short
pastry biscuit.*

Cantucci

cod. 0415

Biscotti alle mandorle.

Almond biscuit.

Dame

cod. 0732

Pasta frolla e cacao.

Cocoa short pastry biscuit.

Frollini al burro

cod. 0202

Pasta frolla al burro.

Butter short pasty biscuit.

Esse mignon

cod. 0737

Pasta frolla con nocciole.

Hazelnut short pastry biscuit.

Biscotti 1 kg - Cantucci 2 kg



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



Conservazione in frigorifero
10 giorni
Storage in refrigerator
10 days

Chocolate brownies

cod. 2522

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Dark chocolate brownies.

25 porzioni / portions - 80 g



Mini donuts cacao

cod. 1149

Mini ciambella americana glassata al cacao.

Mini donut glazed with cacao.

135 pezzi / pieces - 20 g



Brownies

cod. 0371

Dolce americano con cuore morbido al cioccolato e noci.

American biscuit with a soft chocolate core and walnuts.

20 pezzi / pieces - 65 g



Scongellamento

Chocolate brownies - Brownies 4 - 5 h

Mini donuts cacao 1,5 - 2 h

Defrosting

Chocolate brownies - Brownies 4 - 5 hrs

Mini donuts cacao 1,5 - 2 hrs



Conservazione

Chocolate brownies 3 giorni - Brownies 6 giorni

Mini donuts cacao 1 giorno a temperatura ambiente

Storage

Chocolate brownies 3 days - Brownies 6 days

Mini donuts cacao 1 day at room temperature



Consigli per il servizio

Mini donuts cacao

serve a temperatura ambiente

Serving suggestions

Mini donuts cacao

serve at room temperature



Focaccina con olive giganti

cod. 1140

Focaccina tonda farcita con olive verdi giganti denocciolate. Pronta in pochi minuti.

Round focaccina stuffed with pitted giant green olive. Ready in a few minutes.

50 porzioni / portions x 50 g



Focaccina con pomodori al forno

cod. 1217

Focaccina tonda farcita con un pomodoro cotto al forno. Pronta in pochi minuti.

Round focaccina stuffed with a baked tomato. Ready in a few minutes.

50 porzioni / portions x 50 g



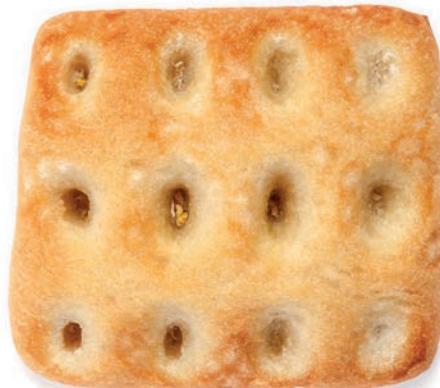
Focaccina olio

cod. 1178

Focaccina tonda con olio di oliva. Pronta in pochi minuti.

Round focaccina with olive oil. Ready in a few minutes.

50 porzioni / portions x 50 g



Focaccina soffice olio extra vergine di oliva

cod. 1179

Focaccia a lenta lievitazione. Pronta in pochi minuti, rimane soffice a lungo.

Thanks to the slow leavening of the dough, it remains fluffy for a long time.



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature
15 min



Forno
Oven
Cod. 1140 / 1217 / 1178 cottura 180/190°C - 6 / 7 min
Focaccina soffice olio extra vergine di oliva 240°C - 4 min



Focaccina

cod. 1297

Focaccina 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.

88 porzioni / portions x 45 g



Bocconcino germe di grano

cod. 1183

Bocconcino con impasto di farina di grano tenero e farina di grano duro, contenente germe di grano.

Small bread made with a dough of tender flour and durum wheat flour, containing wheat germ.

80 porzioni / portions x 50 g



Panino

cod. 1182

Panino morbido.

Soft small bread.

4 sacchetti da 50 porzioni / 4 pack of 50 portions



Speedy Pane

cod. 1145

Bocconcino già cotto, pronto all'uso, rimane morbido nel tempo.

Already cooked small bread, ready to use, maintains softness over time.

112 porzioni / portions x 45 g



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature
Panino



Forno
Oven
Focaccina 240°C - 4 min
Bocconcino germe di grano 180/190°C - 8 / 10 min
Speedy Pane 130°C - 5 min



Crepes

cod. 1392

Morbida cialda sottile, già cotta, che si accompagna bene sia a farciture dolci che a farciture salate.

Soft, thin wafer, already baked, that goes well with both sweet and savory fillings.

40 porzioni / portions x 55 g



Salatini assortiti

cod. 1443

Pizzette, griglia agli spinaci, griglia al formaggio, griglia ai funghi, fagottino alle olive, triangolo all'acciuga, griglia ai peperoni, rotolino al wurstel, griglia al tonno, griglia al prosciutto cotto.

Mixed savoury snacks.

227 porzioni / portions x 22 g



Pizzette

cod. 1444

Pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella.

Puff pastry with tomato and mozzarella.

182 porzioni / portions x 22 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
Oven
Pizzette 200°C - 15 / 20 min
Salatini assortiti 190°C - 25 min

● BISCOTTERIA

- Prodotto che consente molta flessibilità. Vasto assortimento in cartoni monotipo da 1 kg;
- Il prodotto congelato ha la shelf life di un anno, date le dimensioni molto piccole rinviene in tempi brevi;
- In circa 30 minuti è possibile allestire un coffee break;
- I pezzi per cartone da 1 kg sono: 127 per i Baci di dama e circa 100 per le altre referenze.

● MINI CROISSANT

- Sono prodotti PRONTO-FORNO da cuocere in 20 minuti;
- Il croissant burro cereali e burro vuoto si prestano ad essere farciti in versione salata.

● MINI MUFFINS – MINI KRAPFEN - MINI CIAMBELLE

- Sono solo da scongelare.

● SALATO

- Pizzette e salatini di pasta sfoglia PRONTO-FORNO, da cuocere per 15-20 minuti;
- Pizze, focacce, crepes e panini da rinvenire in forno per pochi minuti.

RISTO RAZI ONE PER GRUPPI

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



Profiterol scuro

cod. 3456

Bigné 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



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



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



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



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Sorbifacile al Limone

cod. 1959 (4,5 lt)

Preparato al limone per sorbetto da bere.

Lemon sorbet drink.



Scongelamento
4,5 lt 8-10 h
Defrosting
4,5 lt 8-10 hrs



Conservazione in frigorifero
Confezione sigillata 30 giorni
Confezione 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 pouring
Sorbet maker chilled -4/-2°C, serve well chilled.



Minirosette mix

cod. 1146

Tris di minirosette: classica, con topping di semi di papavero e con topping di semi di sesamo.
2 confezioni da 1 kg classiche, 1 papavero, 1 sesamo.

*Tris of minirosettes: classic, with poppy seed topping and with toasted sesame seed topping.
2 pack 1 kg classic, 1 poppy seeds, 1 sesame seeds.*

100 porzioni / portions x 40 g



Mini bocconcini mix

cod. 1216

Mix composto da: un triangolo curcuma con semi di lino, un bocconcino con germe di grano e un bocconcino alle olive.
1 confezione da 1 kg per tipo.

*Mix consisting of three small breads: one triangular in shape with turmeric and flaxseeds, one with wheat germ and one with olives.
1 pack of 1 kg per type.*



Forno
Oven

Minirosette mix 190/200°C - 7 / 8 min

Mini bocconcini mix 180/190°C - 10 / 15 min



Paesana

cod. 1176

Impasto molto idratato che lievita lentamente per una crosta croccante e un interno molto alveolato.

Highly hydrated dough that slowly rises for a crunchy crust and a very alveolate interior.

40 porzioni / portions x 230 g



Forno
Oven

180°C - 20 / 22 minuti da prodotto congelato

180°C - 20/22 minutes from frozen product



Torta cacao crema

cod. 0258

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao, crema al gusto vaniglia e decorazione al cacao.

Cocoa sponge base with cocoa cream, vanilla flavoured cream and cocoa decoration.

10 porzioni / portions



Torta crema

cod. 0253

Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.

Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.

10 porzioni / portions



Torta mirtilli e ribes

cod. 0646

Crema al gusto vaniglia, mirtilli, ribes e pan di Spagna.

Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.

10 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C



Peso
900 g
Weight
900 g



Torta al gusto nocciola e torroncino

cod. 0257

Pan di Spagna con crema alle nocciole, crema al gusto di torrone e granella di nocciole.

Sponge base with hazelnut cream, nougat flavoured cream and chopped hazelnuts.

10 porzioni / portions



Torta al gusto crema fragola

cod. 2483

Pan di Spagna farciti con creme al gusto fragola, decorati con riccioli di cioccolato bianco.

Sponge bases filled with strawberry flavoured creams, decorated with white chocolate curls.

10 porzioni / portions



Torta cacao al gusto arancia

cod. 2484

Pan di Spagna farciti con crema al cacao e crema al gusto arancio.

Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.

10 porzioni / portions



Torta al gusto pistacchio e mandorla

cod. 2485

Pan di Spagna farciti con crema al gusto mandorla e crema al gusto pistacchio, decorati con granella di nocciole.

Sponge bases filled with almond flavoured cream and pistachio flavoured cream, decorated with chopped hazelnuts.

10 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C



Peso
900 g
Weight
900 g



Tranciotto morbido al cacao

cod. 0888

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato arricchita con croccante granella di cioccolato al latte, decorata con uno spolvero di cacao.

Cocoa sponge cake with chocolate cream filled with crunchy chocolate crumble, decorated with cocoa powder.

30 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C



Peso
2400 g
Weight
2400 g

Caffè / *Coffee*

cod. 2333

Cioccolato / *Chocolate*

cod. 2328

Cocco / *Coconut*

cod. 2582

Crema / *Cream*

cod. 0317

Fiordilatte / *Dairy flavoured*

cod. 2332

Fragola / *Strawberry*

cod. 2330

Limone / *Lemon*

cod. 2329

Nocciola / *Hazelnut*

cod. 2335

Pistacchio / *Pistachio*

cod. 2680

Riso / *Rice*

cod. 2338

Stracciatella /
*Dairy flavoured
with chocolate chips*

cod. 2537

Tè verde / *Green tea*

cod. 2336

Vaniglia / *Vanilla*

cod. 2445



Conservazione in frigorifero
-18° C
Storage in refrigerator
-18° C

RO OM SERV CE

Temperatura e tempo di cottura dovranno essere adattati alle caratteristiche della propria attrezzatura.

Pasticciotto alla crema

cod. 0221

Pasta frolla farcita con crema pasticcera.

Short pastry filled with custard cream.

20 pezzi / pieces - 115 g



Pasticciotto crema e amarena

cod. 0658

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e salsa all'amarena.

Short pastry filled with custard cream and black cherry sauce.

20 pezzi / pieces - 115 g



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



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Consigli per il servizio
Servire a temperatura ambiente
Serving suggestions
Serve at room temperature



Mozzarella e rucola

cod. 1500

Focaccia farcita con mozzarella e rucola, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with mozzarella cheese, rocket and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Caprese

cod. 1141

Focaccia farcita con mozzarella, pomodoro 100% italiano e olive, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with mozzarella cheese, 100% italian tomatoes and olives and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 360 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min

Verdure

cod. 1077

Focaccia farcita con melanzane, peperoni, zucchine, patate, pomodori, funghi, mozzarella e emmental.

Baked leavened dough filled with vegetables (eggplants, peppers, gourgettes, potatoes, champignons, tomatoes), mozzarella and emmentaler cheeses.

12 porzioni / portions x 360 g



Pomodoro prosciutto emmental

cod. 1992

Focaccia farcita con prosciutto cotto, pomodoro 100% italiano, emmental, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, 100% italian tomatoes and emmentaler cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min



Prosciutto cotto ed emmental

cod. 1829

Focaccia farcita con prosciutto cotto e emmental, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, emmentaler cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Prosciutto cotto e mozzarella

cod. 1264

Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 300 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min

Speck brie

cod. 1519

Focaccia farcita con speck e brie,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Baked leavened dough filled with speck,
brie cheese and extra virgin olive oil.*

12 porzioni / portions x 300 g



Panzerotto mediterraneo

cod. 1003

Panzerotto con pomodoro
100% italiano e formaggio,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Baked leavened dough filled
with 100% italian tomatoes,
cheese and extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min



Margherita 120 g

cod. 0438

Pizza con Mozzarella,
Pomodoro 100% Italiano,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Pizza with mozzarella cheese,
100% italian tomatoes,
with extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g



Margherita 300 g

cod. 0899

Pizza con Mozzarella,
Pomodoro 100% Italiano,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Pizza with mozzarella cheese,
100% italian tomato,
with extra virgin olive oil.*

12 porzioni / portions x 300 g



Easy pizza

cod. 0099

Pizza con Mozzarella,
Pomodoro 100% Italiano,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Individual pizza with mozzarella cheese,
100% italian tomatoes
with extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g



Forno
250°C - Congelata 5/7 min / Scongelata 3/5 min
Oven
250°C - Frozen 5/7 min / Defrosted 3/5 min

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



MAESTRI DEL DESSERT

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