

bindi
fantasia nel dessert®

P R I M A V E R A - E S T A T E 2 0 2 2



Nuova Collezione



DAL 1946





La più grande pasticceria d'Italia

Una selezione d'eccellenza per la rinnovata
collezione primavera-estate.

Il rilancio dei grandi classici e nuove proposte
con la continua ricerca di materie prime nobili,
accostamenti esclusivi e decorazioni innovative.

The greatest patisserie of Italy

*An excellent selection for the renewed
spring-summer collection.*

*The relaunch of the great classics and new proposals
with the continuous search for noble raw materials,
exclusive combinations and innovative decorations.*



MONOPORZIONI



Cod. 1307



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

Tentazione ricotta e cioccolato

Pan di spugna profumato al caffè, delicata crema
alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato
con pasta di cacao monorigine del Madagascar.

*Sponge cake with coffee fragrant, soft ricotta cream
and chocolate sauce heart with single origin cocoa
paste from Madagascar.*

100g X 9 pezzi / *pieces*



Cod. 1258



Scongellamento 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

Black biscuits

Morbido Pan di spagna al cacao profumato alla vaniglia,
deliziosa crema al formaggio arricchita da scaglie
di cioccolato e decorata con crumble di biscotti al cacao.

*Soft cocoa sponge cake scented with vanilla, delicious
cream cheese enriched with chocolate flakes and decorated
with cocoa biscuits crumble.*

90g X 9 pezzi / pieces

MONOPORZIONI



Cod. 1320



Scongellamento 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

Ispirazione al cheesecake

Classica ricetta del Cheesecake di pasticceria con crema al formaggio e base di biscotto, che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e nell'impiattamento.

Classic pastry Cheesecake recipe with cream cheese and biscuit base, which will give the chef inspiration and creativity in decorating and serving.

90g X 9 pezzi / pieces





Cod. 1305

 Non scongelare / Do not defrost

 Pronto da servire / Ready to serve

Coppa Isabel

La nuova coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.

The new summer cup made with raw materials of Italian excellence: Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di Sorrento PGI" juice sauce.

100g X 6 pezzi / pieces

TORTE



Cod. 2817

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

 Conservazione in frigo 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days

Tiramisù della tradizione precut

L'eccellenza della tradizione per una ricetta esclusiva:
crema al mascarpone, savoiardi inzuppati al caffè
e decorazione al cacao.

*The excellence of tradition for an exclusive recipe:
mascarpone cream, ladyfingers soaked in coffee
and cocoa decoration.*

15 pezzi / *pieces*



Cod. 1147



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



Conservazione in frigo 6 giorni
Storage in refrigerator 6 days

Morbida di stelle precut

Gustosa crema al cioccolato su una base croccante
di biscotti al cacao, decorata con stelline di zucchero.

*Tasty chocolate cream on a crunchy base of cocoa biscuits,
decorated with sugar stars.*

12 pezzi / *pieces*

BINDI.

I maestri della

CREMA

La crema, trionfo dell'arte pasticceria,
tesoro nelle ricette più amate!
Suntuosa e leggera, dalla consistenza
e l'equilibrio perfetti, la crema Bindi
è il tesoro custodito
nel cuore delle nostre specialità.

- BINDI, THE MASTERS OF PATISSERIE CREAM -

*Pâtisserie cream, triumph of pâtisserie art,
precious treasure in the most beloved recipes!*

*Sumptuous and light, perfect in texture
and balance, Bindi pâtisserie cream is the true
gem at the very heart of our specialties.*





LA NOSTRA CREMA: UNA STORIA STRAORDINARIA

Le farciture delle nostre ricette per la colazione
conquisteranno i tuoi clienti
con la stessa famosa crema pasticcera
delle torte che il mercato italiano
premia da generazioni.

- OUR PATISSERIE CREAM: AN EXTRAORDINARY STORY -

*Fillings used in our breakfast recipes
will no doubt appeal to customers
with the patisserie cream made famous through
cakes that the Italian market has been
appreciating for generations.*

CREME



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



Conservazione in frigo 5 giorni
Storage in refrigerator 5 days

Sac a poche

Cod. 1308 **CREMA AL PISTACCHIO**

500g X 4 pezzi / pieces

Cod. 1309 **CREMA PASTICCERA**

700g X 6 pezzi / pieces

Cod. 1310 **CREMA ALLA RICOTTA**

500g X 4 pezzi / pieces

Da quasi un secolo la crema è il nostro capolavoro, la prima scelta di successo per i migliori professionisti ed il segreto dell'eccellenza. Oggi Bindi propone tre gusti, in pratiche Sac a poche da 500 - 700g: crema pasticcera, pistacchio e ricotta.

Ideali per farcire i croissant e realizzare i dessert esclusivi.

For almost a century, cream has been our masterpiece, the first successful choice for the best professionals and the secret of excellence. Today Bindi offers three flavours, in 500 - 700g Sac a poche: patisserie cream, pistachio and ricotta. Ideal for filling croissants and making exclusive desserts.



COLAZIONE



Cod. 1322

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

❄ Conservazione in frigo 1 giorno
Storage in refrigerator 1 day

Krapfen tiramisù

Un vero Krapfen di pasticceria. Un morbido impasto profumato al caffè ripieno con crema al mascarpone. Da presentare con una leggera spolverata di cacao.

The real pastry Krapfen. A soft coffee scented dough filled with mascarpone cream. To be presented with a light dusting of cocoa.

75g X 24 pezzi / pieces



Cod. 1311

 Non scongelare
Do not defrost

 In forno a 190°C/200°C per circa 20/25 min
In the oven at 190°C/200°C for about 20/25 min

Mini intreccio noci pecan

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.*

50g X 80 pezzi / pieces



Cod. 1306

 Scongellamento 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

Muffin noci pecan e sciroppo d'acero

Muffin farcito con crema allo sciroppo d'acero
e ricoperto con granella di noci pecan.

*Muffin filled with maple syrup cream and covered
with chopped pecans.*

90g X 20 pezzi / pieces



Cod. 0862

 Non scongelare
Do not defrost

 In forno a 180°C/190°C per circa 25 min
In the oven at 180°C/190°C for about 25 min

Gran croissant crema e amarena

Gran Croissant farcito alle amarene in pezzi e crema pasticceria. Un connubio di sapori unico che la crema pasticceria crea con la farcitura alle amarene. Impasto con lievito naturale.

Gran Croissant filled with chopped black cherry and patisserie cream. A unique match between the black cherry filling and the patisserie cream. Natural yeast dough.

95g X 50 pezzi / pieces



Cod. 1315

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

❄ Conservazione in frigo 6 giorni
Storage in refrigerator 6 days

Ciambellone alle mele

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 pezzi / pieces

Cod. 1312

Ciambellone integrale yogurt e frutti di bosco

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.



Cod. 1316

Ciambellone marmorizzato

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.



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

❄ Conservazione in frigo 6 giorni
Storage in refrigerator 6 days

20 pezzi / pieces

Milano

Barcellona

Berlino

Dubai

Londra

Mosca

New York

Parigi

Praga

Shanghai

Zurigo



S.I.P.A. S.p.A.
Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298281027
www.bindidessert.it - info@bindidessert.it

