



BUONI & PRONTI

IL SALATO DI BINDI





IL SALATO DI BINDI

La storia di B&P inizia nei primi anni '90 quando Bindi decide di portare la sua capacità di creare gusti unici anche nel mondo del bakery salato. Nascono così prodotti che hanno fatto la storia del gusto italiano. Oggi B&P arricchisce la sua offerta con una gamma di prodotti selezionati, fatti in Italia e caratterizzati da un'attenta ricerca di ingredienti, farine e, in alcuni casi, dalla lavorazione con il metodo tradizionale: impasti con lievito madre che riposano per 16 ore. Ideali per l'operatore della ristorazione, dell'hotel e del bar, in ogni ora della giornata, per diversificare l'offerta offrendo il massimo del gusto e della praticità di servizio, senza sprechi. La giusta soluzione sempre pronta per una colazione salata, la pausa pranzo, uno snack o l'aperitivo.







06 focacce farcite

16 pizza & panzerotti

24 focacce & pane

40 piadine

42 snack



focaccia
farcite



Cod. 1500

Mozzarella e rucola

Focaccia farcita con mozzarella e rucola, con olio extra vergine di oliva. / Baked leavened dough filled with mozzarella cheese, rocket salad and extra virgin olive oil.

		
7 min	3 min	12 pz
		
250°	250°	320 g
		
		3,84 kg





Cod. 1141

Caprese

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 with extra virgin olive oil.*



7 min



250°



3 min



250°



12 pz



360 g



4,32 kg





Cod. 1077

Verdure

Focaccia farcita con melanzane, peperoni, zucchini, patate, pomodori, funghi, mozzarella ed emmental. / Baked leavened dough filled with vegetables (aubergines, peppers, gourgettes, potatoes, champignons, tomatoes), mozzarella and emmentaler cheeses.



7 min



250°



3 min



250°



12 pz



360 g



4,32 kg







Cod. 1992

Pomodoro prosciutto emmental

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 with extra virgin olive oil.



7 min



250°



3 min



250°



12 pz

320 g



3,84 kg





Cod. 1829

Prosciutto cotto ed emmental

Focaccia farcita con prosciutto cotto ed emmental, con olio extra vergine di oliva. / *Baked leavened dough filled with cooked ham, emmentaler cheese and extra virgin olive oil.*



7 min



250°



3 min



250°



12 pz

320 g



3,84 kg





Cod. 1264

Prosciutto cotto e mozzarella

Focaccia farcita con prosciutto cotto e mozzarella, con olio extra vergine di oliva. / Baked leavened dough filled with cooked ham, mozzarella cheese and extra virgin olive oil.



7 min



250°



3 min



250°



12 pz



300 g



3,6 kg





Cod. 1519

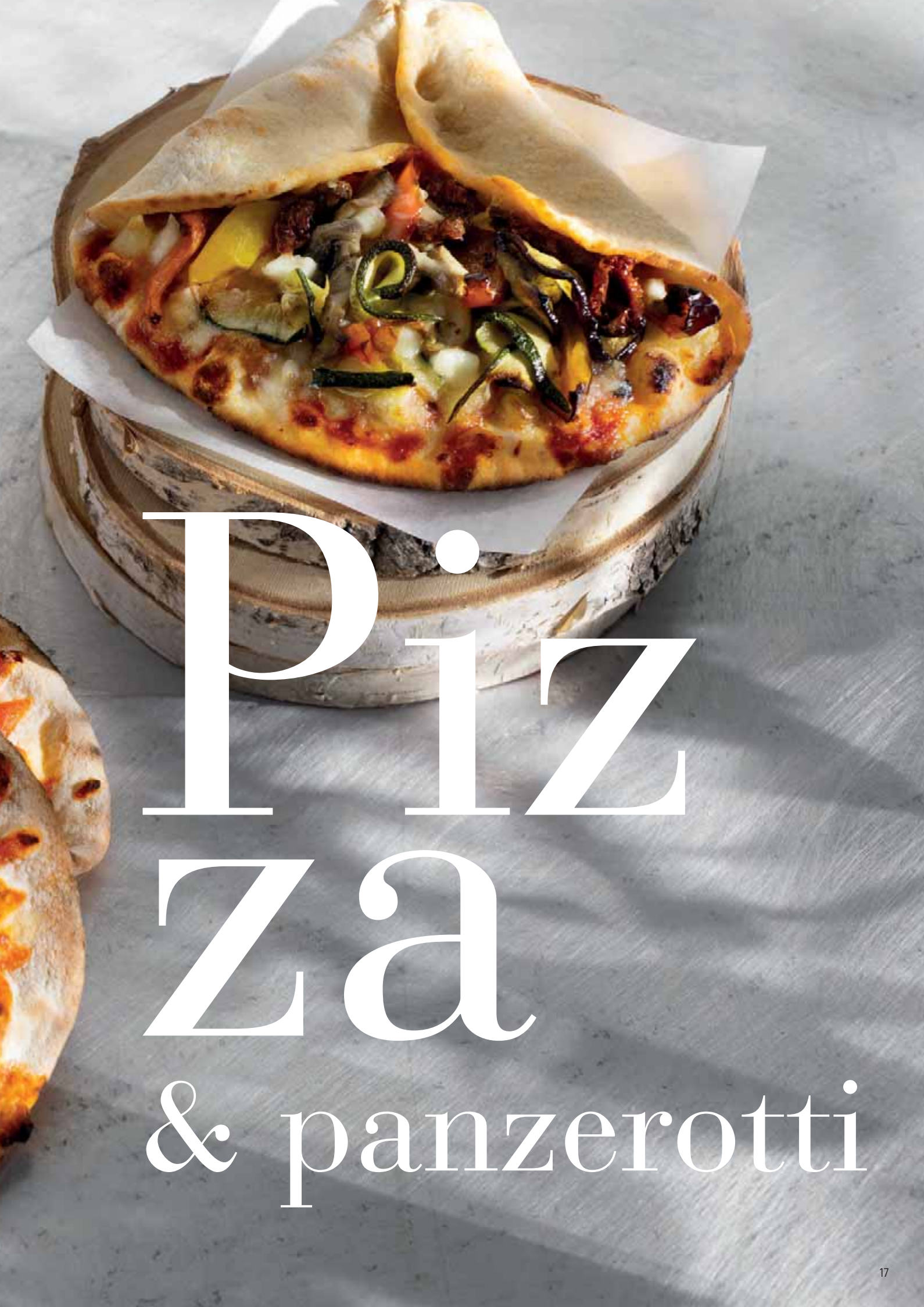
Speck brie

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.

7 min	3 min	12 pz
250°	250°	300 g
		3,6 kg







Pizza & panzerotti



Cod. 0899

Margherita

300 g

Pizza con mozzarella e pomodoro 100% italiano, con olio extra vergine di oliva. / *Pizza with mozzarella cheese and 100% italian tomatoes, with extra virgin olive oil.*

		
5/7 min	3/5 min	12 pz
		
250°	250°	300 g
		
250°	250°	3,6 kg



Cod. 0438

Margherita

120 g

Pizza con mozzarella e pomodoro 100% italiano, con olio extra vergine di oliva. / *Pizza with mozzarella cheese and 100% italian tomatoes, with extra virgin olive oil.*

		
5/7 min	3/5 min	10 pz
		
250°	250°	120 g
		
250°	250°	1,2 kg



Cod. 1197

Pizza Margherita extra mozzarella 30x40 cm

Pizza margherita con abbondante farcitura di mozzarella, pomodoro distribuito a mano, impasto alto e leggero. / *Margherita pizza with abundant filling of mozzarella, hand-distributed tomato, high and light dough.*

8/10 min	7 pz
	925 g
200/210°	6,5 kg



Cod. 1180

Base pomodoro 30x40 cm

Base per pizza. Un impasto alto e leggero, con passata di pomodoro distribuita a mano. Da farcire a piacere. / *Pizza base. An high and light dough, seasoned with hand-distributed tomato sauce. Stuff to taste.*

10/12 min	8 pz
	700 g
190/200°	5,6 kg



Cod. 0099

Easy Pizza

Pizza con mozzarella e pomodoro 100% italiano, con olio extra vergine di oliva. / *Pizza with mozzarella cheese and 100% italian tomatoes, with extra virgin olive oil.*

5/7 min	3/5 min	10 pz
250°	250°	120 g
		1,2 kg



Cod. 1003

Panzerotto mediterraneo con pomodoro e mozzarella

Panzerotto con pomodoro 100% italiano e mozzarella, con olio extra vergine di oliva. / *Baked leavened dough filled with 100% italian tomatoes, mozzarella cheese and extra virgin olive oil.*



7 min



250°



3 min



250°



10 pz



120 g



1,2 kg



Cod. 1605

Panzerotto alla diavola

Il classico e sfizioso panzerotto alla diavola con salame piccante, mozzarella, pomodoro 100% italiano e olio extra vergine d'oliva. / *The classic and delicious panzerotto alla diavola with spicy salami, mozzarella, 100% Italian tomato and extra virgin olive oil.*



7 min



250°



3 min



250°



10 pz



130 g



1,3 kg



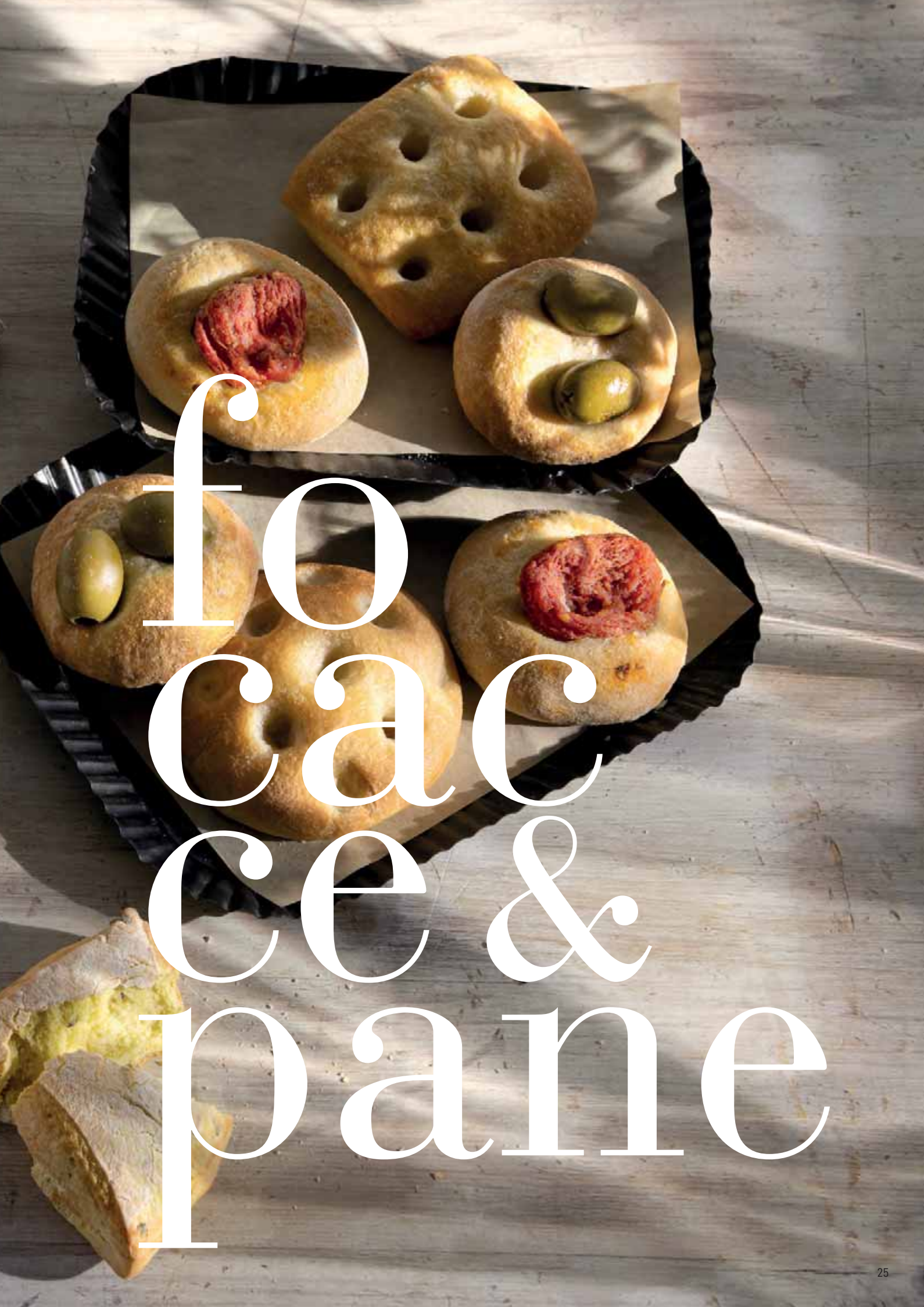
Cod. 1607

Panzerotto all'italiana

Il gustoso panzerotto all'italiana con mortadella, crema di formaggio fresco e mozzarella. Condito con olio extra vergine d'oliva. / *The tasty Italian panzerotto with mortadella, fresh cream cheese and mozzarella. Seasoned with extra virgin olive oil.*

7 min	3 min	10 pz
250°	250°	130 g
		1,3 kg



A collection of Italian focaccia breads is displayed on a light-colored wooden surface. The breads are arranged in two black, scalloped-edge trays. The top tray contains a large, diamond-shaped focaccia with several holes, and two round focaccia topped with a slice of tomato and a slice of olive. The bottom tray contains three round focaccia: one topped with a slice of olive, one with a slice of tomato, and one with a slice of olive. In the bottom left corner, a piece of a larger, crusty loaf of bread is visible. The text "focaccia & pane" is overlaid in a large, white, serif font, centered vertically and horizontally.

focaccia & pane



Cod. 1140

Focaccina con olive giganti

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.*



Scongelare a temperatura ambiente per 15 min
Defrost at room temperature for 15 min

5/7 min	50 pz
	50 g
	2,5 kg
180/190°	



Cod. 1217

Focaccina con pomodori al forno

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.*



Scongelare a temperatura ambiente per 15 min
Defrost at room temperature for 15 min

5/7 min	50 pz
	50 g
	2,5 kg
180/190°	



Cod. 1178

Focaccina olio

Focaccina tonda con olio di oliva. Pronta in pochi minuti. / *Round focaccina with olive oil. Ready in a few minutes.*



Scongelare a temperatura ambiente per 15 min
Defrost at room temperature for 15 min

5/7 min	50 pz
	50 g
	2,5 kg
180/190°	

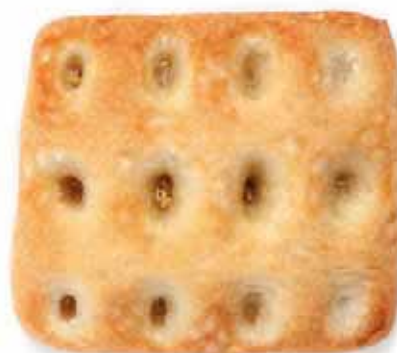


Cod. 1297

Focaccina multicereali

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.*

4 min	--
	45 g
240°	4 kg

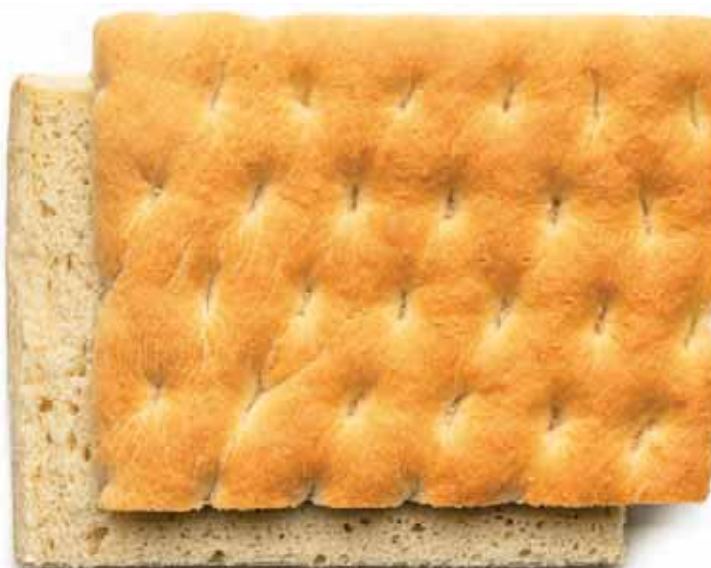


Cod. 1179

Focaccina soffice olio extra vergine di oliva

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.*

4 min	--
	45 g
240°	4 kg



Cod. 1194

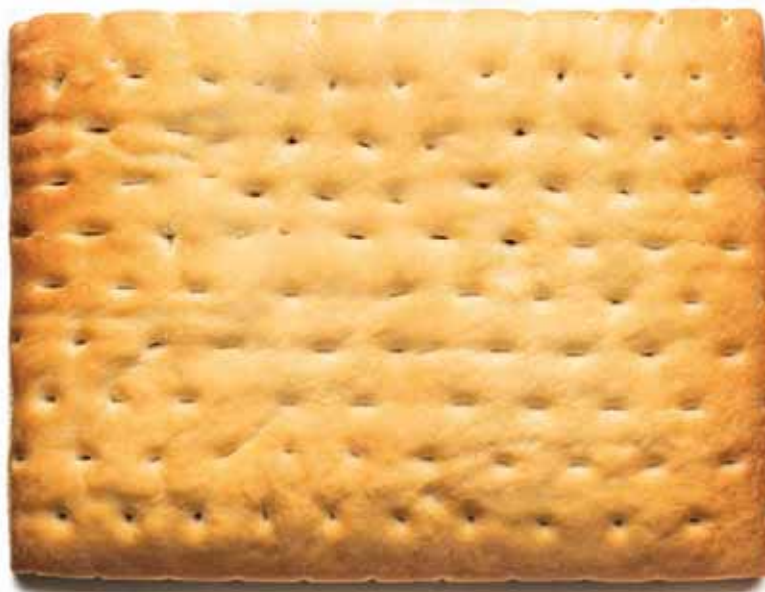
Pretagliata

Trancio focaccia 18x14 cm

Trancio di focaccia con olio extravergine d'oliva. Pretagliato. / *Pre-cut focaccia slice with extra virgin olive oil.*

8 confezioni da 4 pz. / *8 packs of 4 pieces.*

5/7 min	32 pz
	180 g
180/190°	5,8 kg



Cod. 1195



Scongellare a temperatura ambiente per 60 min
Defrost at room temperature for 60 min

Focaccia ligure 30x40 cm

Focaccia in teglia farcita con la tipica emulsione ligure di acqua, sale e olio di oliva. / *Cooked in a baking tray with typical filling made of an emulsion of water, salt and olive oil.*



7/8 min



180/190°



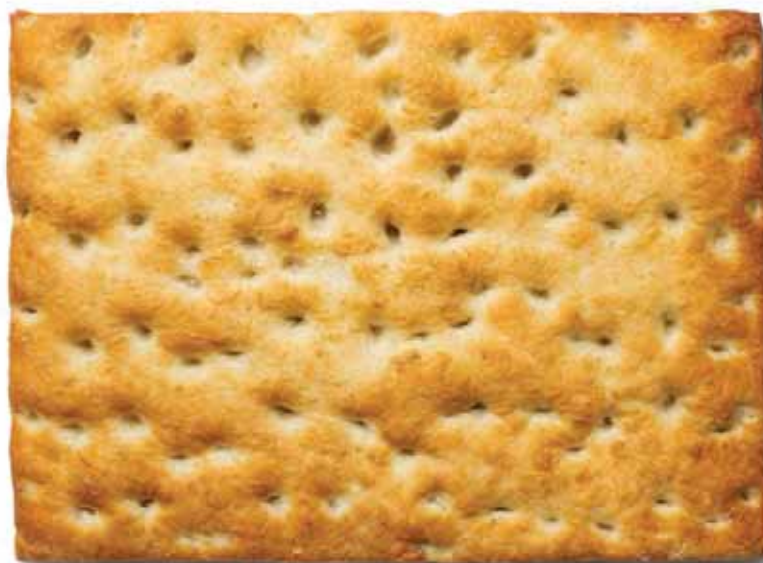
8 pz



600 g



4,8 kg



Cod. 1611



Scongellare a temperatura ambiente per 60 min
Defrost at room temperature for 60 min

Focaccia con olio di oliva 30x40 cm

Fragrante focaccia classica a doppia lievitazione all'olio d'oliva. / *Fragrant classic double leavened focaccia with olive oil.*



5/6 min



170/180°



5 pz



600 g



3 kg



Cod. 1622



Scongela a temperatura ambiente per 60 min
Defrost at room temperature for 60 min

Focaccia con pomodorini e origano 30x40 cm

Invitante focaccia a doppia lievitazione, arricchita da pomodorini e origano. / *Inviting double leavened focaccia, enriched with cherry tomatoes and oregano.*



5/6 min



5 pz

850 g



170/180°



4,25 kg



Cod. 1612



Scongela a temperatura ambiente per 60 min
Defrost at room temperature for 60 min

Focaccia con stracchino 30x40 cm

Golosa focaccia a doppia lievitazione, con gustoso formaggio stracchino. / *Delicious double leavened focaccia, with tasty stracchino cheese.*



5/6 min



5 pz

850 g



170/180°



4,25 kg





Cod. 1146

Minirosette mix

Tris di minirosette: classica, con topping di semi di papavero e con topping di semi di sesamo. / *Tris of minirosettes: classic, with poppy seed topping and with toasted sesame seed topping.*

2 confezioni da 1 kg classiche, 1 papavero, 1 sesamo. / *2 pack 1 kg classic, 1 poppy seeds, 1 sesame seeds.*



7/8 min



190/200°



100 pz



40 g



4 kg



8,5 cm



Cod. 1216

Mini bocconcini mix

Mix composto da: un triangolo curcuma con semi di lino, un bocconcino con germe di grano e un bocconcino alle olive. / *Mix consisting of three small breads: one triangular in shape with turmeric and flaxseeds, one with wheat germ and one with olives.*

1 confezione da 1 kg per tipo. / *1 pack of 1 kg per type.*



10/15 min



180/190°



--



35/40 g



3 kg



9/10 cm



Cod. 1183

Bocconcino germe di grano

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.*

		
8/10 min	80 pz	4 kg
		
180/190°	50 g	9 cm



Cod. 1182

Panino

Panino morbido / *Soft small bread*
4 sacchetti da 50 pz. / *4 pack of 50 pieces.*

 Già cotto  Scongellare a temperatura ambiente

	
200 pz	5 kg
	
25 g	8 cm



Cod. 1145

Speedy Pane

Bocconcino già cotto, pronto all'uso, rimane morbido nel tempo. / *Already cooked small bread, ready to use, maintains softness over time.*

		
5 min	--	4,5 kg
		
130°	40 g	ca. 10 cm





Cod. 1174

Ciabatta tradizionale

Classica ciabatta di grano tenero con lievito naturale.
/ *Classic soft wheat ciabatta with natural yeast.*



13/15 min



32 pz



8 kg



180/190°



250 g



28 cm



Cod. 1173

Ciabattina rustica

Ciabattina realizzata con un impasto contenente farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra e lievito madre. / *Ciabattina made with a dough containing stone ground wheat flour type 2 and mother yeast.*

10 min	34 pz	4 kg
180/190°	120 g	18 cm



Cod. 1208

Pretagliata

Ciabattina rustica

Ciabattina realizzata con un impasto contenente farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra. Pretagliata. / *Ciabattina made with a dough containing stone ground wheat flour type 2. Pre-cut.*

10 min	34 pz	4 kg
180/190°	120 g	18 cm



Cod. 1209

Pretagliata

Ciabattina tradizionale

Ciabattina pretagliata, pronta in pochi minuti. / *Pre-cut ciabattina, ready in few minutes.*



5 min



180°



--



100 g



3,6 kg



ca. 18 cm



Cod. 1210

Pretagliata



Già cotto



Scongela a temperatura ambiente

Ciabattina con mix semi

Ciabattina con mix di cereali nell'impasto e topping di sesamo, avena e semi di lino. / *Ciabattina made with a mix of cereals in the dough and topping of sesame, oats and flax seeds.*



40 pz



4 kg



100 g



18 cm





16+4
ORE DI
LIEVITAZIONE

Cod. 1176

Paesana

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.*

		
20/22 min	--	9 kg
		
180°	230 g	ca. 45 cm



16+4
ORE DI
LIEVITAZIONE

Cod. 1185

Baguette

Tipico pane francese, dalla forma arrotolata e dai molteplici tagli. Impasto a lenta lievitazione. / *Typical french bread, with a rolled shape and multiple cuts. Slow leavening dough.*

		
16/18 min	--	11,2 kg
		
180°	280 g	ca. 58 cm



Cod. 1175

Demi baguette mix semi

Impasto di multicerali e topping di semi. / *Multicereal dough and seed topping.*

		
12/15 min	47 pz	7 kg
		
180/190°	150 g	26 cm



Cod. 1211

Baguette midi

Baguette di formato medio, da utilizzare farcita o semplice. / *Ideal for the bread basket or for filling. Can be used in a variety of ways.*

18/20 min	77 pz	4 kg
180/190°	52 g	11 cm



Cod. 1188

Baguette mignon

Facili da guarnire per realizzare creazioni finger food. / *Easy to garnish to make finger food creations.*

18/20 min	112 pz	4 kg
180/190°	36 g	9 cm



Cod. 1191

Baguette mignon multicereali

Impasto multicereale ricco di fibre contenente grano, orzo, segale e avena. / *Multigrain dough rich in fiber containing wheat, barley, rye and oats.*

11 min	100 pz	4 kg
180°	40 g	9 cm





Cod. 1851

Piadina

Piadina da farcire. /
Plain flatbread.

1 min	50 pz
	120 g
250°	6 kg



Cod. 1392

Crepes

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.*

20 sec (800W)	40 pz
	55 g
2/3 min	2,2 kg



Cod. 0305



Vegana



Piadina vegana

Piadina con impasto con olio extra vergine di oliva; certificazione prodotto vegano. / *Piadina with dough with extra virgin olive oil; certified vegan product.*

1 min	30 pz
	120 g
250°	3,6 kg



Cod. 0304



Vegana



Piadina integrale vegana

Piadina con impasto integrale. /
Piadina with wholemeal dough.

1 min	30 pz
	100 g
250°	3 kg





Cod. 1443 ❄ Non scongelare

Salatini assortiti

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.*



Cod. 1444 ❄ Non scongelare

Pizzette

Pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella / *Puff pastry with tomato and mozzarella.*









LEGENDA DEI SIMBOLI

 min °C Cottura da congelato <i>Frozen cooking</i>	 min °C Cottura da congelato <i>Thawed cooking</i>	 pz Numero pezzi per cartone <i>Pieces per carton</i>	 g Peso unitario <i>Unit weight</i>	 kg Peso totale <i>Carton weight</i>	 cm Dimensioni unitarie <i>Unit size</i>
---	---	---	---	--	--

FOCACCE

		 min °C	 min °C	 pz	 g	 kg	 cm
1500	Mozzarella e rucola	7 min 250°	3 min 250°	12	320 g	3,84 kg	--
1141	Caprese	7 min 250°	3 min 250°	12	360 g	4,32 kg	--
1077	Verdure	7 min 250°	3 min 250°	12	360 g	4,32 kg	--
1992	Pomodoro prosciutto emmental	7 min 250°	3 min 250°	12	320 g	3,84 kg	--
1829	Prosciutto cotto ed emmental	7 min 250°	3 min 250°	12	320 g	3,84 kg	--
1264	Prosciutto cotto e mozzarella	7 min 250°	3 min 250°	12	300 g	3,6 kg	--
1519	Speck brie	7 min 250°	3 min 250°	12	300 g	3,6 kg	--
1140	Focaccine con olive giganti	--	5/7 min 180/190°	50	50 g	2,5 kg	--
1217	Focaccine con pomodori al forno	--	5/7 min 180/190°	50	50 g	2,5 kg	--
1178	Focaccina olio	--	5/7 min 180/190°	50	50 g	2,5 kg	--
1179	Focaccina soffice olio extra vergine di oliva	4 min 240°	--	--	45 g	4 kg	--
1297	Focaccina multicereali	4 min 240°	--	--	45 g	4 kg	--
1194	Trancio focaccia pretagliato 18x24 cm	5/7 min 180/190°	--	32	180 g	5,8 kg	--
1195	Focaccia ligure 30x40 cm	7/8 min 180/190°	--	8	600 g	4,8 kg	--
1611	Focaccia con olio di oliva 30x40 cm	5/6 min 170/180°	--	5	600 g	3 kg	--
1612	Focaccia con stracchino 30x40 cm	5/6 min 170/180°	--	5	850 g	4,25 kg	--
1622	Focaccia con pomodorini e origano 30x40 cm	5/6 min 170/180°	--	5	850 g	4,25 kg	--

PIZZA & PANZEROTTI

0899	Margherita 300 g	5/7 min 250°	3/5 min 250°	12	300 g	3,6 kg	--
0438	Margherita 120 g	5/7 min 250°	3/5 min 250°	10	120 g	1,2 kg	--
1197	Pizza Margherita extra mozzarella 30x40 cm	8/10 min 200/210°	--	7	925 g	6,5 kg	--
1180	Base pomodoro 30x40 cm	10/12 min 190/200°	--	8	700 g	5,6 kg	--
0099	Easy Pizza	5/7 min 250°	3/5 min 250°	10	120 g	1,2 kg	--
1003	Panzerotto mediterraneo con pomodoro e mozzarella	7 min 250°	3 min 250°	10	120 g	1,2 kg	--
1605	Panzerotto alla diavola	7 min 250°	3 min 250°	10	130 g	1,3 kg	--
1607	Panzerotto all'italiana	7 min 250°	3 min 250°	10	130 g	1,3 kg	--

PANE

PANE		min		pz	g	kg	cm
		 °C	 °C				
1146	Minirosette mix	7/8 min 190/220°	--	100	40 g	4 kg	8,5 cm
1216	Mini bocconcini mix	10/15 min 180/190°	--	--	35/40 g	3 kg	9/10 cm
1183	Bocconcini germe di grano	8/10 min 180/190°	--	80	50 g	4 kg	9 cm
1182	Panino	--	--	200	25 g	5 kg	8 cm
1145	Speedy pane	5 min 130°	--	--	40 g	4,5 kg	ca. 10 cm
1174	Ciabatta tradizionale	13/15 min 180/190°	--	32	250 g	8 kg	28 cm
1173	Ciabattina rustica	10 min 180/190°	--	34	120 g	4 kg	18 cm
1208	Ciabattina rustica pretagliata	10 min 180/190°	--	34	120 g	4 kg	18 cm
1209	Ciabattina tradizionale pretagliata	5 min 180°	--	--	100 g	3,6 kg	ca. 18 cm
1210	Ciabattina con mix semi	--	--	40	100 g	4 kg	18 cm
1176	Paesana	20/22 min 180°	--	--	230 g	9 kg	ca. 45 cm
1185	Baguette	16/18 min 180°	--	--	280 g	11,2 kg	ca. 58 cm
1211	Baguette midi	18/20 min 180/190°	--	77	52 g	4 kg	11 cm
1175	Demi baguette mix di semi	12/15 min 180/190°	--	47	150 g	7 kg	26 cm
1188	Baguette mignon	18/20 min 180/190°	--	112	36 g	4 kg	9 cm
1191	Baguette mignon multicereali	11 min 180°	--	100	40 g	4 kg	9 cm

PIADINE E CREPES

1851	Piadina	1 min 250°	--	50	120 g	6 kg	--
0304	Piadina integrale vegana	1 min 250°	--	30	100 g	3 kg	--
0305	Piadina vegana	1 min 250°	--	30	120 g	3,6 kg	--
1392	Crepes	--	--	40	55 g	2,2 kg	--

SNACK

1443	Salatini assortiti	25 min 190°	--	--	--	4 kg	--
1444	Pizzette	15/20 min 200°	--	--	--	4 kg	--

Milano

Barcellona

Berlino

Londra

Mosca

New York

Parigi

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

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. - titolare del marchio "Bindi" che vanta il ©; la loro illecita riproduzione sarà tutelata dai proprietari a norma di legge.



The first part of the paper discusses the importance of understanding the cultural context of the research. It highlights the need for researchers to be sensitive to the values and beliefs of the communities they are studying. This is particularly important in the field of education, where cultural differences can significantly impact learning outcomes.

The second part of the paper focuses on the methodology used in the study. It describes the qualitative approach adopted, which involves in-depth interviews and focus group discussions. The researchers aimed to explore the experiences and perceptions of the participants, rather than testing a specific hypothesis.

The third part of the paper presents the findings of the study. It discusses the themes that emerged from the data, such as the role of family in education and the influence of community norms. The researchers found that there were significant differences in the way that different cultural groups viewed education and the role of the teacher.

The fourth part of the paper discusses the implications of the findings for practice. It suggests that educators should be aware of the cultural context of their students and tailor their teaching accordingly. This might involve using different teaching methods or incorporating cultural knowledge into the curriculum.

The final part of the paper concludes the study and offers some thoughts for future research. It suggests that further research is needed to explore the relationship between culture and education in different contexts.

