

Pasticceria
MANZONI®



INDICE



4 CIAMBELLONI



16 TORTE IN TEGLIA



6 TORTE SOFFICI



17 MONOPORZIONI GELATO



10 CROSTATE



18 GELATO



14 TORTE LUNGHE



Ricette tipiche della pasticceria italiana:
le torte soffici, le crostate e i ciambelloni
declinati in vari gusti ed originali abbinamenti;
i tranci di pasticceria alla frutta,
alle creme e una variegata offerta
di gelati in vaschetta.

Un'ampia gamma di pasticceria e gelateria
studiata per tutte le esigenze
dell'Hotellerie nazionale ed internazionale.

*Typical recipes of italian pastries:
the soft cakes, tarts and doughnuts
declined in various flavors
and original combinations;
the fruit pastry slices, with creams
and a variegated offert ice cream.*

*A wide range of pastries
and ice cream designed for all the needs
of the national and international.*

CIAMBELLONI



1576

Ciambellone vegano grano saraceno e gocce di cioccolato

Un ciambellone soffice e goloso con un'esclusiva ricetta vegana. Ricco impasto con grano saraceno, gocce di cioccolato, decorato con fiocchi d'avena.

A fluffy, mouth-watering doughnut with an exclusive vegan recipe. Rich dough with buckwheat, and chocolate chips, decorated with oatmeal.

16 porzioni / portions



1315

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 porzioni / portions

..... Peso - Grano saraceno e gocce di cioccolato
..... 1100 g
..... Weight - Buckwheat and chocolate chips
..... 1100 g
..... Peso - Mele
..... 1000 g
..... Weight - Apples
..... 1000 g

..... Tempo di scongelamento
..... 4 - 5 h
..... Defrosting time
..... 4 - 5 hrs

..... Conservazione a 4°C
..... 6 giorni
..... Storage at 4°C
..... 6 days

CIAMBELLONI

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.

20 porzioni / portions



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.

20 porzioni / portions



Peso
1000 g
Weight
1000 g

Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C
6 giorni
Storage at 4°C
6 days

TORTE SOFFICI



0429

Torta albicocche e germe di grano

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

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

..... Peso
1000 g
..... Weight
1000 g
.....

..... Tempo di scongelamento
4 - 5 h
..... Defrosting time
4 - 5 hrs
.....

..... Conservazione a 4°C
6 giorni
..... Storage at 4°C
6 days
.....

TORTE SOFFICI

2621

Torta alle carote

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

Soft carrot-based mixture dusted with icing sugar.



2732

Torta al grano saraceno e mirtilli

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

Soft mixture with buckwheat, decorated with blueberries and redcurrants.



· Peso
1000 g
· Weight
1000 g
·

· Tempo di scongelamento
4 - 5 h
· Defrosting time
4 - 5 hrs
·

· Conservazione a 4°C
6 giorni
· Storage at 4°C
6 days
·

TORTE SOFFICI



2622

Torta marmorizzata

Morbido impasto al cacao e yogurt.

Soft cocoa and yogurt mixture.



2591

Torta al limone

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

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



0426

Torta cioccolato e pere

Morbido impasto al cioccolato con pere sciroppate.

Soft chocolate mixture with pears in syrup.

Peso
1000 g
Weight
1000 g

Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C
6 giorni
Storage at 4°C
6 days

TORTE SOFFICI

2341

Torta di mele

Morbido impasto con mele.

Soft mixture with apple.



2340

Torta al cacao

Morbido impasto al cacao.

Soft cocoa mixture.



2342

Torta allo yogurt

Morbido impasto allo yogurt.

Soft yoghurt mixture.



· Peso
1000 g
· Weight
1000 g
·

· Tempo di scongelamento
4 - 5 h
· Defrosting time
4 - 5 hrs
·

· Conservazione a 4°C
6 giorni
· Storage at 4°C
6 days
·

CROSTATE



2481

Crostata alla ciliegia

Pasta frolla con farcitura alle ciliegie.

Short pastry with cherries filling.

· Peso
1000 g
· Weight
1000 g

· Tempo di scongelamento
4 - 5 h
· Defrosting time
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C
6 giorni
· Storage at 4°C
6 days

CROSTATE

2473

Crostata all'albicocca

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



2475

Crostata al cioccolato

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



Peso
1100 g
Weight
1100 g

Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C
6 giorni
Storage at 4°C
6 days

CROSTATE



1125

Crostata multicereali limone e zenzero vegana

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.



1127

Crostata multicereali sambuco e lampone vegana

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.



· Peso
900 g
· Weight
900 g

· Tempo di scongelamento
4 - 5 h
· Defrosting time
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C
6 giorni
· Storage at 4°C
6 days

CROSTATE

0347

Crostata con farina integrale e arancia

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

Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.



2747

Crostata integrale ai mirtilli

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

Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.



· Peso - Arancia
· 950 g
· Weight - Orange
· 950 g
· Peso - Mirtilli
· 1000 g
· Weight - Blueberries
· 1000 g

· Tempo di scongelamento
· 4 - 5 h
· Defrosting time
· 4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C
· 6 giorni
· Storage at 4°C
· 6 days

TORTE LUNGHE



0257

Torta al gusto nocciola e torroncino

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.



0258

Torta cacao crema

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.



0253

Torta crema

Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.

Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.



2485

Torta al gusto pistacchio e mandorla

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.

· Peso
900 g
· Weight
900 g

· Tempo di scongelamento
4 - 5 h
· Defrosting time
4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C
3 giorni
· Storage at 4°C
3 days

TORTE LUNGHE

0646

Torta mirtilli e ribes

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

Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.



2483

Torta al gusto crema fragola

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

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



2484

Torta cacao al gusto arancia

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

Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.



Peso
900 g
Weight
900 g

Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs

Conservazione a 4°C
3 giorni
Storage at 4°C
3 days

TORTE IN TEGLIA



0888

Tranciotto morbido al cacao

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

..... Peso
2400 g
..... Weight
2400 g
.....

..... Tempo di scongelamento
4 - 5 h
..... Defrosting time
4 - 5 hrs
.....

..... Conservazione a 4°C
3 giorni
..... Storage at 4°C
3 days
.....

MONOPORZIONI GELATO



1469 MOCHI AL PISTACCHIO
1468 MOCHI AL MANGO
1462 MOCHI AL CIOCCOLATO
1463 MOCHI AL COCCO
1464 MOCHI AL THÈ VERDE

Mochi

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango, cioccolato e the verde.

The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream in different flavors: coconut, pistachio, mango, chocolate and green tea.

• Peso
• 30 g x 24 pezzi
• Weight
• 30 g x 24 pieces

• Scongelamento
• Non scongelare
• Defrosting
• Do not defrost

• Consigli per il servizio
• Estrarre da freezer e servire
• Serving suggestions
• Ready to serve

GELATO 4,8 lt



2328

Cioccolato / *Chocolate*

2332

Fiordilatte / *Dairy flavoured*

2335

Nocciola / *Hazelnut*

2680

Pistacchio / *Pistachio*

2537

Stracciatella /
*Dairy flavoured
with chocolate chips*

2445

Vaniglia / *Vanilla*

0317

Crema / *Cream*

2329

Limone / *Lemon*

2330

Fragola / *Strawberry*

2582

Cocco / *Coconut*

2338

Riso / *Rice*

2333

Caffè / *Coffee*

2336

Tè verde / *Green tea*

Conservazione

-18° C

Storage

-18° C



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 ne vanta il ©; la loro illecita riproduzione sarà tutelata dal titolare a norma di legge.

S.I.P.A. S.p.A. - Via della Liberazione, 1
20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298294287
[www. bindidessert.it](http://www.bindidessert.it)
info@bindidessert.it

