

*Pasticceria*  
**MANZONI**<sup>®</sup>



# 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  
.....

# 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.*



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 yogurt 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



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.*



2481

## Crostata alla ciliegia

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

.....  
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

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  
: 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  
.....

# 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.*



0482

## Torta al tè verde

Pan di Spagna farciti con crema al tè verde, decorati con gocce di cioccolato.

*Sponge cake filled with green tea cream, decorated with chocolate drops.*

.....  
: Peso  
900 g  
Weight  
900 g  
.....

.....  
: Tempo di scongelamento  
1 h  
Defrosting time  
1 hr  
.....

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



# TORTE LUNGHE



0646

## Torta mirtilli e ribes

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

*Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.*



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.*



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.*



2483

## Torta al gusto crema fragola

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.*

..... Peso  
..... 900 g  
..... Weight  
..... 900 g  
.....

..... Tempo di scongelamento  
..... 1 h  
..... Defrosting time  
..... 1 hr  
.....

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

# COPPETTE



0729

## Coppa tiramisù

Pan di Spagna con crema allo zabaione e decorazione al cacao.

*Sponge base with zabaione cream and cocoa decoration.*



0717

## Coppa fragola

Crema alla fragola decorata con riccioli di cioccolato bianco.

*Strawberry cream decorated with white chocolate curls.*



0697

## Coppa limone

Crema al limone decorata con salsa al limone.

*Lemon cream decorated with lemon sauce.*



0739

## Coppa cioccolato

Crema al cioccolato decorata con granella di nocciole pralinate.

*Chocolate cream decorated with chopped caramelized hazelnuts.*

.....  
Peso  
990 g  
Weight  
990 g  
.....

.....  
Consigli per il servizio  
Estrarre dal freezer e servire  
oppure scongelare per 1 ora.  
Serving suggestions  
Ready to serve or defrost  
for 1 hour  
.....

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

# 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](mailto:info@bindidessert.it)

