



bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION



FORNO
d'ASOLO

PRODUKT KATALOG 2024



Durch den **Zusammenschluss** führender internationaler Marken in der Produktion und Vermarktung von tiefgekühlten Konditorei- und Bäckereiprodukten ist eine Gruppe entstanden, die Tag für Tag mit **Leidenschaft** und **Hingabe** zusammenarbeitet.

Bindi, GELPAT und Forno d'Asolo arbeiten zusammen nach den Standards der sozialen Verantwortung und der ökologischen Nachhaltigkeit, um nicht nur **höchste Qualität** und Güte, sondern auch eine umfassende **Exzellenz** zu garantieren.



MAESTRI DEL DESSERT®

I MAESTRI DEL DESSERT

Unsere Stärke ist unser Team. Ein Team von erfahrenen Konditoren, das immer auf der Suche nach neuen Geschmackskombinationen und Geschmackssinfonien, in einem ständigen Streben nach Exzellenz, Qualität und Innovation, ist.

Denn nur wenn ein großes Team zusammenkommt, werden mit großer Leidenschaft neue Ziele definiert und Erfahrungen und Geheimnisse ausgetauscht.





Authentisch gut

Seit fünf Generationen stellen wir in den Hügeln von Asolo süße und salzige Kreationen sowie tiefgekühlte Back- und Konditoreiprodukte mit einem großen Ziel her: unseren Kunden die beste Qualität zu bieten. Aus diesem Grund verwenden wir nur ausgewählte und zertifizierte Rohstoffe, die ein Maximum an Frische und Genuss garantieren.

Nur so sind wir in Italien und in der Welt zu Spezialisten im Foodservice geworden.





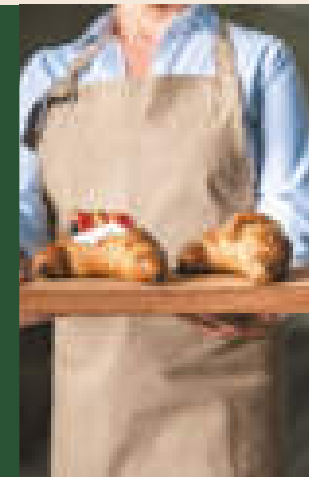
DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

Seit 1976 stellen wir handwerklich hergestellte, tiefgekühlte Pâtisserieprodukte von höchster Qualität her.

Dank des Projekts Fornoltalia sind wir zum Ansprechpartner für alle Profis geworden, die ihren Kunden höchste Qualität und Vielfalt bieten wollen. Von dem kleinen Dorf Saint-Auvent über die Grenzen Frankreichs hinaus arbeiten wir an einem großen Ziel: Exporteure von Exzellenz für die anspruchsvollsten Fachleute zu werden.

12

**Süßes
Gebäck**



Italienische Croissants_12
Veganer Genuss_16
Süße Backwaren_20
Süße Minis_26

32

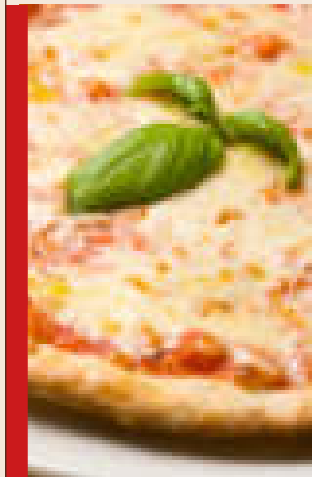
Snacks



Herzhafte Snacks_32
Pane –
Italienische Brote_40

48

**Pizza
& more**



Erstklassige Pizza_46

50

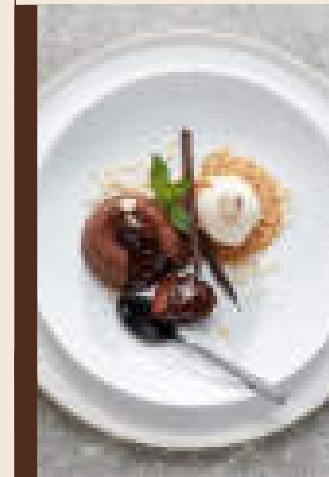
**Patisserie
aus
Frankreich**



Patisserie aus
Frankreich_50

54

Desserts



Einzigartige Desserts_54
Italienische Klassiker_64

68

**Patisserie
Spezialitäten**



Patisserie Spezialitäten_68

74

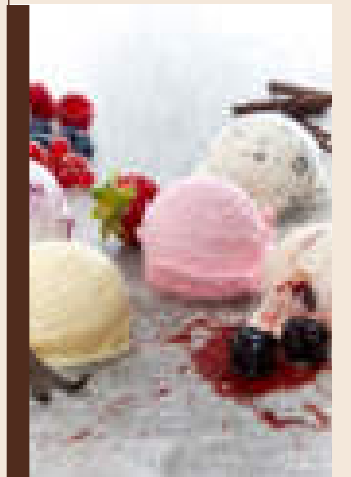
**Semifreddi &
Eisportionen**



Halbgefrorene Desserts_74
Portioniertes Eis_80

86

**Gelati &
Sorbetti**



Gelati & Sorbetti_86

Legende:

- Gewicht pro Stück
- Stück im Karton
- Portionen
- Auftauzeit
- Backzeit
- Backtemperatur
- Abmessung Produkt
- Durchmesser Produkt
- Vorgeschnitten

Italienische Croissants

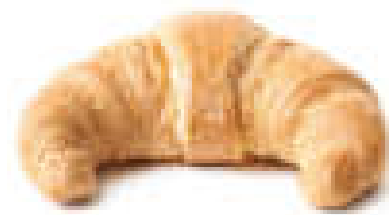
Das typisch italienische Frühstück besteht aus einer Kaffeespezialität und einem Hörnchen – dem sogenannten Cornetto.

Die luftige, lockere Beschaffenheit und der einladende Duft unserer Cornetti basieren unter anderem auf der „Lievito Madre“, einer besonderen, typisch italienischen „Mutterhefe“. Deshalb sehen unsere Cornetti zwar aus wie französische Croissants, sind aber echte Italiener.

Sie schmecken nicht nur zum Frühstück, sondern sind dank verschiedener Füllungen, Glasuren und Grammaturen auch ideal als Zwischenimbiss am Vormittag oder Gebäck zum Nachmittagskaffee. Ideal auch für das To-go-Geschäft.



Italienische Croissants



001.
3012522
Croissant Reb. ungefüllt unglasiert
Ungefülltes Croissant

85 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



002.
3012518
Croissant Reb. glasiert
Ungefülltes Croissant, glasiert mit Zuckerglasur

85 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



003.
3012571
Croissant Reb. Aprikose
Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

105 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



004.
3012572
Croissant Reb. Crema
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

105 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



005.
3012645
Croissant Reb. Schokolade
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

105 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



006.
3012264
Re Croissant Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnusscreme

95 g/ Stk. 55 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

Italienische Croissants



NEU
007.
3012276
Cornaretto Mandorle
Croissant mit Mandelfüllung
nach Art Marzipan Croissant

75 g/ Stk. ca. 50 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



NEU
008.
3012265
Cornetto Baby
Mini Croissant ungefüllt

25-30 g/ Stk. ca. 130 Stk./ Krt. ca. 16 Min. 175 °C



009.
3012981
Buttercroissant ungefüllt
Croissant mit Butter, ungefüllt und vorgegärt
21% Butter

80 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 15-18 Min.* 175 °C



010.
3012310
Principini Mix
Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

35 g/ Stk. 3 x ca. 40 Stk./ Krt. ca. 16 Min. 175 °C



011.
3013130
Croissant Reb. Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



012.
3012377
Croissant Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

*Zubereitung: ca. 30-45 Min. antauen lassen, anschließend im vorgeheizten Ofen backen.

Veganer Genuss

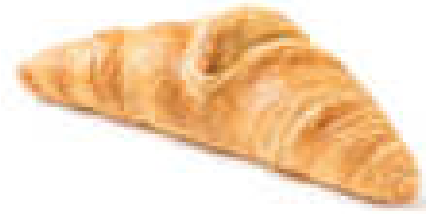
Die Nachfrage nach Lebensmitteln ohne tierische Komponenten wächst. Ein veganes Angebot gehört daher auch im Außer-Haus-Markt mittlerweile zum Standard. Deshalb wächst auch bei uns die Auswahl an veganen Artikeln kontinuierlich.

In veganen Produkten sind keinerlei tierische Zutaten enthalten, das heißt, es wird zum Beispiel auf Milchprodukte, Butter, Eier, Gelatine oder auch Honig verzichtet.

Auf was wir jedoch nicht verzichten, ist Geschmack. Nicht nur Gäste, die aus ethischen Gründen einen veganen Lebensstil verfolgen, profitieren von unserer Auswahl veganer Produkte, sondern auch Menschen, die bewusst auf tierische Produkte in ihrer Ernährung verzichten möchten. Einfach Genuss für alle!



Veganer Genuss



013.

3012989

Vegan Croissant ungefüllt

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



014.

3012986

Vegan Croissant Aprikose

Veganes Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

80 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



015.

3012643

Vegan Croissant Ciocream

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakaocreme

85 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 170 °C



016.

3012988

Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 170 °C



017.

3012987

Vegan Croissant pflanzliche Kohle

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/ Stk. 45 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C



018.

3112100

Vegan Croissant Mehrkorn Herzhaft

Veganes, herzhaftes Mehrkorn Croissant

95 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 22-24 Min. 175 °C

Veganer Genuss



019.

3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

1.000 g/ Krt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm



020.

3212286

Crostata Holunder Himbeere Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Holunder-Himbeer-Füllung

900 g/ Krt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm



021.

3422318

Mehrkornbrot Vegan

Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std.* 15 cm

Süße Backwaren

Unsere süßen Backwaren werden nach hochwertigen Rezepturen hergestellt und bieten typisch italienischen Genuss.

Krapfen, Ciambelle und Co werden einfach nur aufgetaut und sind sofort servierfertig. Das spart wertvolle Zeit im Küchenalltag und garantiert einen kalkulationssicheren Wareneinsatz.

Oder ein backfrisches, warmes Teilchen zum Kaffee? Dann schiebst du unsere süßen Backwaren einfach für circa 20 Minuten in den Ofen — und kannst direkt servieren.



Süße Backwaren



022.

3032520
Brioche con Toppo
Lockerer süßes Hefengebäck

90 g/ Stk. 35 Stk./ Krt. ca. 1 Std. servierfertig



023.

3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittierter Donut ohne Füllung

95 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



024.

3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittierter Donut mit Vanillecremefüllung

70 g/ Stk. 32 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



025.

3032262
Ciambella Haselnuss Kakao Creme
Klassischer frittierter Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung
ohne Palmöl

70 g/ Stk. 32 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



026.

3032077
Krapfen ungefüllt
Frittierter Krapfen ohne Füllung

50 g/ Stk. 48 Stk./ Krt. ca. 3 Std. servierfertig

Süße Backwaren



027.

3032575
Krapfen Pistacchio
Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

60 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. 3 Std. servierfertig

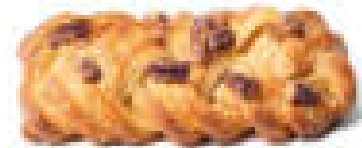
Süße Backwaren



028.

3012098
Ciocream Tasche
Teigtasche mit Mandel- Haselnusscreme-Füllung

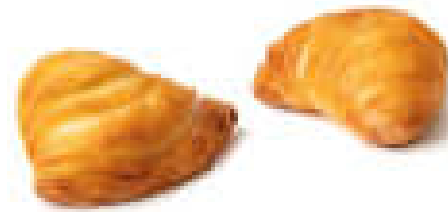
90 g/ Stk. 60 Stk./ Krt. 24-25 Min. 180°C



029.

3012921
Treccia Pecannüsse | Kanadier
Hefeteiggebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

100 g/ Stk. 48 Stk./ Krt. 20-22 Min.* 175°C



033.

3012971
Sfogliatella Santa Rosa
Blätterteiggebäck

160 g/ Stk. 60 Stk./ Krt. ca. 30 Min. 200 °C



034.

3012975
Coda Aragosta Mignon
Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/ Stk. ca. 330 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180-190 °C



030.

3012510
Toscanella Haselnusscreme
Gezuckerte Blätterteigteilchen, gefüllt mit Haselnusscreme

90 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. 20-25 Min. 180°C



031.

3012156
Frolla Grande
Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

130 g/ Stk. 75 Stk./ Krt. ca. 25 Min.* 180°C



035.

3012972
Sfogliatella Napoletana Grande
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

110 g/ Stk. 50 Stk./ Krt. 40-45 Min. 180 °C



036.

3012973
Sfogliatella Napoletana Mignon
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/ Stk. ca. 170 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180 °C



032.

3032125
Plummy
Gebackene klassische Muffins in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen

- Muffins mit Haselnusscremefüllung
- Einfache Muffins
- Schokoladenmuffins
- Muffins mit Beerenfüllung

ca. 100 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std. servierfertig

*Zubereitung: ca. 10-20 Min. antauen lassen, anschließend im vorgeheizten Ofen backen.

Süße Backwaren

Süße Minis

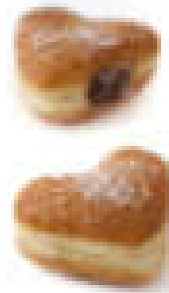
Unsere süßen Minis sind die perfekten Begleiter zum Kaffee oder ein süßer Gruß aus der Küche.

Einfach nach Bedarf auftauen und schon lassen sich die fertig ausdekorierten süßen Köstlichkeiten servieren.

Das erfreut den Gast und ist in der Küche bei minimalem Zeitaufwand zu einem exakt kalkulierbaren Wareneinsatz realisiert.



Süße Minis



037.

3032120

Miniherzen Nuss Nugat Creme

Frittierte kleine Krapfen gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme in Herzform

ca. 25 g/ Stk. ca. 95 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig



s.o.

3012973

Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/ Stk. ca. 170 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180 °C



s.o.

3012310

Principini Mix

Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

35 g/ Stk. 3 x ca. 40 Stk./ Krt. ca. 16 Min. 175 °C



038.

3252275

Pasticcini Mignon

Kleines Patisserie-Sortiment in 5 Varianten

5 Mango Tartlets, 5 Zitronencreme-Röllchen, 5 Windbeutel mit Kakao, 5 Schokocreame-Röllchen, 5 Pasticcini mit Erdbeermousse

28 g/ Stk. 25 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



s.o.

3012975

Coda Aragosta Mignon

Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/ Stk. ca. 330 Stk./ Krt. 25-30 Min. 180-190 °C



s.u.

3232199

Pasticiotti Mignon Mix

Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten

heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanilleschmack, dunkler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. ca. 15 Min. 130 °C

Süße Minis



039.

14 0574

Mini Cannolo Siciliano

Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art

Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

28 g/ Stk. 18 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig

Zum Befüllen



040.

3062047 | 3062048

Sac à poche

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

Schokolade | Crema

1.000 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1 Std. servierfertig



041.

3062064

Sac à poche Ricotta

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

1.000 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1 Std. servierfertig



042.

3062058

Tartelle Mignon Butter

Kleine Buttermürbeteig-Tartlets zum Selbstbefüllen

11 g/ Stk. ca. 250 Stk./ Krt. 0,5-1 Std. servierfertig

Zum Befüllen



Serviovorschlag

Herzhafte Snacks

FOCACCIA & CO_34
FINGERFOOD
HERZHAFT_38

Herzhaft belegte oder gefüllte Focaccia gehören zur mediterranen Küche wie Pizza. Ob als Snack an lauen Sommerabenden auf der Terrasse oder im Biergarten, als Ergänzung auf dem BBQ-Bufferet oder als Late-Night-Snack in der Hotelbar.

In unserem vielseitigen Sortiment findest du das richtige Produkt für italienischen Snackgenuss zu jeder Tageszeit und jedem Anlass.

Kennst du aus Italien Apericena, ein Aperitivo con Buffet? Hierbei werden neben den Getränken nicht nur kleine Snacks, sondern ein reich bestücktes Buffet gereicht. Lass dich von unserer herzhaften Snackauswahl inspirieren.



Herzhafte Snacks



043.
3102477
Focaccia Rustica
Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer-Käse

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



044.
3102480
Focaccia Italiana
Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



045.
3102482
Focaccia Caprese
Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



046.
3102478
Focaccia Vegetale
Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



047.
3102481
Focaccia Speck e Brie
Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks



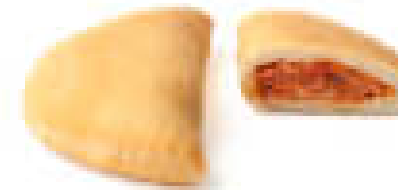
048.
3102084
Focaccia Mediterranea
Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln
24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken

360 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. 3-7 Min.* 250 °C



049.
3102059
Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto
Pizzatasche gefüllt mit Tomate, Mozzarella und gekochtem Schinken

150 g/ Stk. 26 Stk./ Krt. 4-10 Min.* 220 °C



050.
3102283
Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro
Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

120 g/ Stk. 25 Stk./ Krt. ca. 10 Min.* 180 °C



051.
3102303
Sorrentina Verdure grigliato
Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und gegrilltem Gemüse

150 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. 6-12 Min.* 200 °C

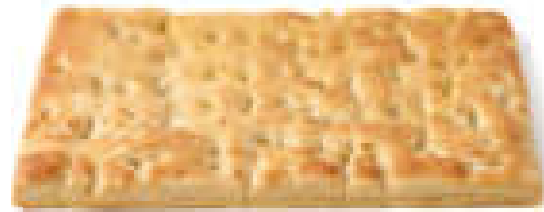


052.
3102105
Sorrentina Mozzarella e Pomodoro
Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten

150 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. 6-12 Min.* 200 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks

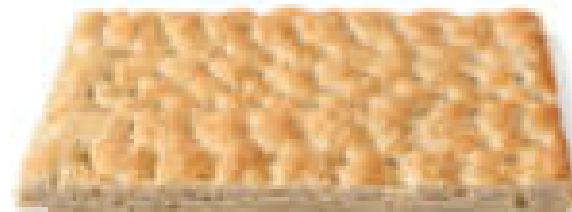


053.

3102494
Focaccia con Olio
 Focaccia mit Olivenöl

600 g/ Stk. 5 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 220 °C

30 x 40 cm



054.

3402319
Focaccia Patate Rosmarino
 Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

750 g/ Stk. 5 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 220 °C

30 x 40 cm

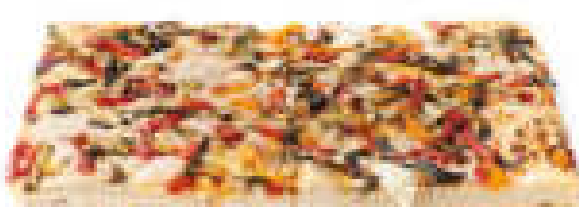


055.

3102493
Focaccia Pomodorini e Origano
 Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano

850 g/ Stk. 5 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 220 °C

30 x 40 cm

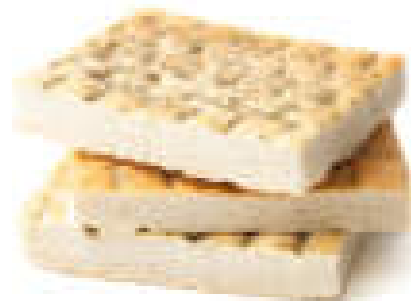


056.

3402012
Focaccia Genovese
 Focaccia mit gegrilltem Gemüse

1.000 g/ Stk. 5 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 220 °C

30 x 40 cm

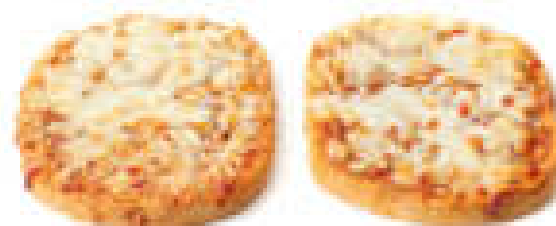


057.

3402089
Trancio Focaccia Rosmarino
 Focaccia mit Rosmarin

180 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. ca. 5 Min.* 220 °C

18 x 15 cm



058.

3102040
Bruschetta Margherita
 Italienisches Weißbrot mit Tomaten und Mozzarella

230 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. ca. 10 Min.* 240 °C

24 x 14 cm

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks



Servivorschlag

Herzhafte Snacks



059.

3132020

Arancini Extra

Panierte Reisbällchen mit Fleisch-Erbsen-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

130 g/ Stk. 2 x 19 Stk./ Krt. ca. 20 Min.* 200 °C



060.

3132021

Arancini Mignon

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

25 g/ Stk. 200 Stk./ Krt. 7-8 Min.* 200-210 °C



061.

3132179

Gemischte frittierte Snacks

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4 Käse Mini-Kroketten, Mini-Mozzarellasticks, vorfrittiert

ca. 25 g/ Stk. 200 Stk./ Krt. 7-8 Min.* 200-210 °C



062.

3132074

Olive Ascolane

Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

ca. 18 g/ Stk. ca. 165 Stk./ Krt. 12 Min.* 210 °C



063.

3102281

Panzerottini Mozzarella e Pomodoro

Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

ca. 30 g/ Stk. ca. 66 Stk./ Krt. 5 Min.* 160 °C



064.

3112311

Salatini Party Mix

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Paprika, Pilze, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken, Spinat, Sardellen, Käse, Oliven, Würstel

ca. 20 g/ Stk. 250 Stk./ Krt. ca. 20 Min.* 200 °C



Serviervorschlag



065.

3512025

Lasagne alla Bolognese

Lasagne Bolognese mit Fleischfüllung

2.500 g/ Stk. 4 Stk./ Krt. ca. 40 Min.* 180 °C



Pane – Italienische Brote

PANE_42
PINSÄ_45

Deutschland ist eine Brotnation? Auch Italien hat in puncto Brot viel zu bieten.

Ob als knuspriger Begleiter zu Salat oder Suppe, kleiner Starter vor dem Menü mit Olivenöl oder Dip, sind Ciabattina oder Filone nach kurzer Zeit im Ofen die richtige Wahl.

Zur italienischen Küche gehören aber auch herzhaftes Sandwiches. Auch hier liefert unser Sortiment immer die passende Lösung.

Pane – Italienische Brote



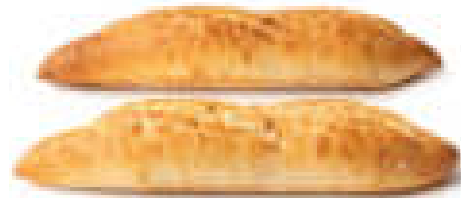
066.
3422111
Schiacciata Romana Vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

🍷 100 g/ Stk. 📦 32 Stk./ Krt. 💧 ca. 1 Std.* 📏 17,5 x 12,5 cm



067.
3402053 | 3422143
Pansaltimbocca
Brötchen aus Pizzateig

🍷 100 g/ Stk. 130 g/ Stk. 📦 24 Stk./ Krt. 30 Stk./ Krt. ⌚ 10-12 Min.* 🌡️ 220 °C



072.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

🍷 130 g/ Stk. 📦 28 Stk./ Krt. ⌚ ca. 5 Min.* 🌡️ 200 °C



073.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

🍷 100 g/ Stk. 📦 45 Stk./ Krt. ⌚ ca. 28 Min.* 🌡️ 180 °C



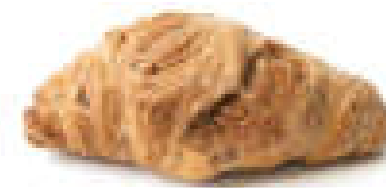
068.
3112005
Panvetaglio
Brot aus Pizzateig

🍷 110 g/ Stk. 📦 30 Stk./ Krt. ⌚ 8-10 Min.* 🌡️ 200 °C



069.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

🍷 100 g/ Stk. 📦 40 Stk./ Krt. ⌚ 10-12 Min.* 🌡️ 220 °C



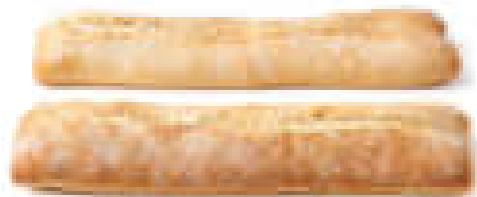
074.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

🍷 100 g/ Stk. 📦 45 Stk./ Krt. ⌚ ca. 28 Min.* 🌡️ 180 °C



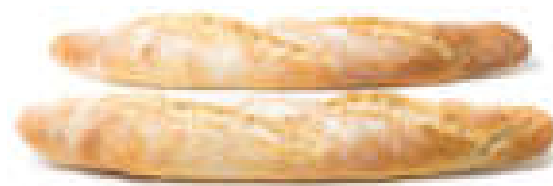
s.o.
3422318
Mehrkornbrot Vegan
Veganes Weizenvollkornbrötchen

🍷 100 g/ Stk. 📦 36 Stk./ Krt. 💧 ca. 1-2 Std.* 📏 15 cm



070.
3422088
Ciabattina Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

🍷 270 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ ca. 10 Min.* 🌡️ 220 °C

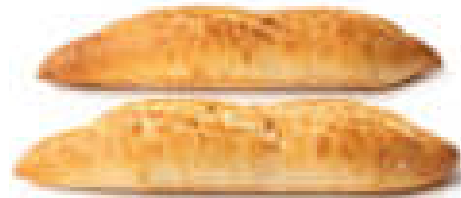


071.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

🍷 295 g/ Stk. 📦 15 Stk./ Krt. ⌚ ca. 17 Min.* 🌡️ 200 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Pane – Italienische Brote



072.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

🍷 130 g/ Stk. 📦 28 Stk./ Krt. ⌚ ca. 5 Min.* 🌡️ 200 °C



073.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

🍷 100 g/ Stk. 📦 45 Stk./ Krt. ⌚ ca. 28 Min.* 🌡️ 180 °C



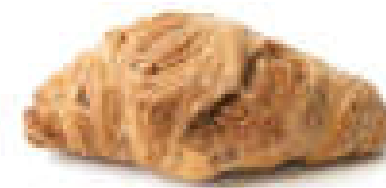
068.
3112005
Panvetaglio
Brot aus Pizzateig

🍷 110 g/ Stk. 📦 30 Stk./ Krt. ⌚ 8-10 Min.* 🌡️ 200 °C



069.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

🍷 100 g/ Stk. 📦 40 Stk./ Krt. ⌚ 10-12 Min.* 🌡️ 220 °C



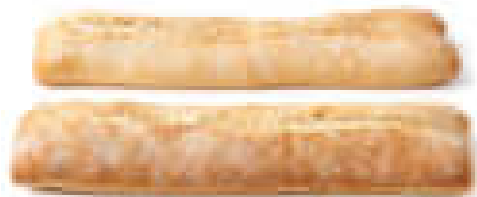
074.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

🍷 100 g/ Stk. 📦 45 Stk./ Krt. ⌚ ca. 28 Min.* 🌡️ 180 °C



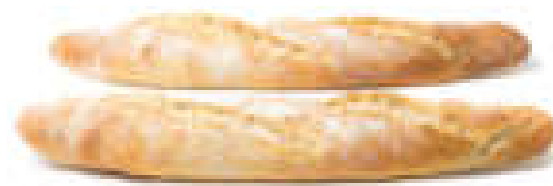
s.o.
3422318
Mehrkornbrot Vegan
Veganes Weizenvollkornbrötchen

🍷 100 g/ Stk. 📦 36 Stk./ Krt. 💧 ca. 1-2 Std.* 📏 15 cm



070.
3422088
Ciabattina Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

🍷 270 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ ca. 10 Min.* 🌡️ 220 °C



071.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

🍷 295 g/ Stk. 📦 15 Stk./ Krt. ⌚ ca. 17 Min.* 🌡️ 200 °C

*Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Pane – Italienische Brote



075.

3412012

Bruschetta

Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1.8%

100 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 25 x 17 cm



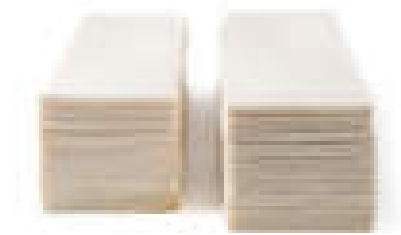
076.

3412053

Schnittbrot

Weizenbrotscheiben

50 g/ Stk. ca. 132 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 16,5 x 10 cm



077.

3412031

Tramezzino

Toastartiges Brot

110 g/ Stk. 6 x 10 Stk./ Krt. ca. 1 Std.* 50 x 10 cm



078.

3412022

Piadina

Dünnes Fladenbrot

125 g/ Stk. 40 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std.* 26-28 cm

Pinsa



079.

3112306

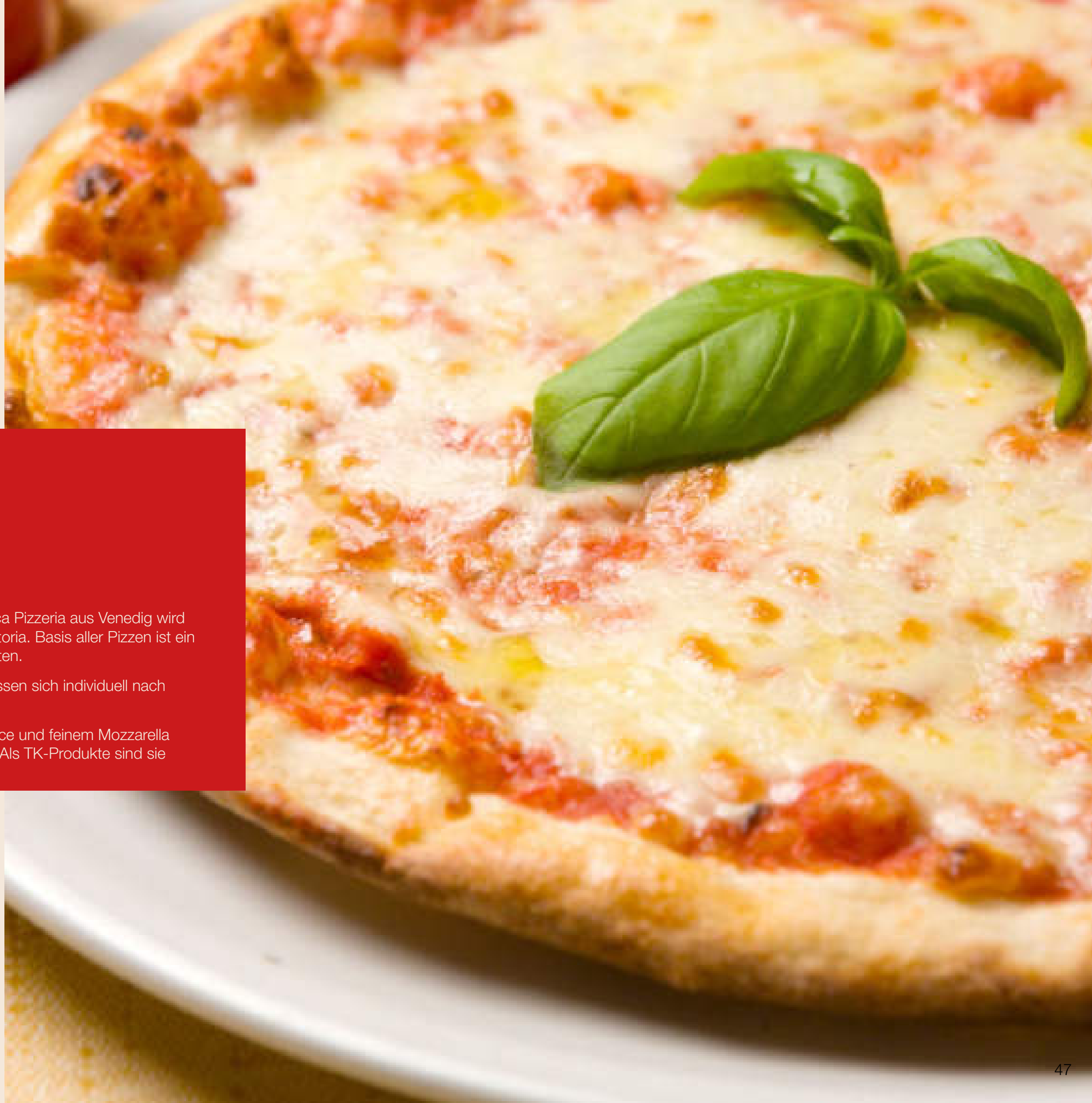
Pinsa

Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

225 g/ Stk. 48 Stk./ Krt. ca. 0,5 Std.* ca. 19 x 30 cm



Servivorschlag



Erstklassige Pizza

Mit unseren typisch italienischen Steinofen-Pizzen von Antica Pizzeria aus Venedig wird jede Gastronomie, Tankstelle oder Bäckerei zur kleinen Trattoria. Basis aller Pizzen ist ein traditioneller Pizzaboden aus sechs verschiedenen Mehlsorten.

Die unbelegten vorgebackenen Rohlinge sind vegan und lassen sich individuell nach deinen Vorstellungen belegen.

Unsere fertigen Pizza-Klassiker sind immer mit Tomatensauce und feinem Mozzarella belegt und je nach Variante mit weiteren Zutaten verfeinert. Als TK-Produkte sind sie kalkulationssicher im Wareneinsatz und schnell zubereitet.

Erstklassige Pizza



080.

3102487

Pizzetta Margherita

Kleine Pizza Margherita belegt mit Tomatensauce und Mozzarella

130 g/ Stk. 36 Stk./ Krt. 5-7 Min. 200 °C

ca. 16 cm



Servivorschlag

Erstklassige Pizza



081.

06 DISC 006 (Ø 20/22 cm) | 06 DISC 002 (Ø 29/30 cm)

Premium Pizzateigboden

6 Mehlsorten | vorgebacken | unbelegt | 20/22 cm oder 29/30 cm

150 g/ Stk. 30 Stk./ Krt. 200 g/ Stk. 25 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C



083.

06 PIZZ 025

Pizza Prosciutto

Pizza mit Schinken

Tomatensauce | Kochschinken | Mozzarella | 29/30 cm

430 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C



082.

06 PIZZ 002

Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella

Tomatensauce | Mozzarella | 29/30 cm

400 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C



084.

06 PIZZ 026

Pizza al Salamino

Pizza mit Salami

Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella | 29/30 cm

430 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. 3-7 Min. 250-280 °C

Knusprige Pizza in 3 Minuten!

Unsere Pizzen werden im Steinofen für Sie vorgebacken und lassen sich daher in kürzester Zeit im Ofen fertig backen.

Ofen (250–280 °C, vorgeheizt):

tiefgekühlt: ca. 7 Min.

aufgetaut: ca. 3 Min.

Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

Wir empfehlen die Zubereitung im aufgetauten Zustand.

Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder ca. 0,5 Stunden bei Raumtemperatur.

Haltbarkeit bei mind. 4 °C: aufgetaut ca. 3 Tage.





Pâtisserie aus Frankreich

ECLAIR_52

RELIGIEUSE_53

Voilà – auch original französische Pâtisserie gehört nun mit zu unserem Sortiment.

Die Marke „-Pâtisserie de Tradition“ steht für hochwertige, handwerkliche und traditionelle französische Pâtisserie.

Egal ob Eclair oder Religieuse – alle Produkte basieren auf handwerklichem Brandteig, der von Meisterhand gefüllt oder verfeinert wird.

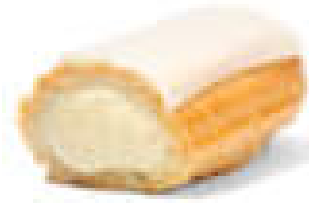
Verwandle deine Theke in eine französische Boulangerie mit unseren Produkten von Gelpat.

Pâtisserie aus Frankreich



085.
14 1411
Eclair Chocolat
Brandmassegebäck mit Schokoladencremefüllung

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig



086.
14 1421
Eclair Vanille
Brandmassegebäck mit Cremefüllung
Vanillegeschmack

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig



087.
14 1415
Eclair Café
Brandmassegebäck mit Kaffeecremefüllung

75 g/ Stk. 14 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig

Pâtisserie aus Frankreich



088.
14 1436
Relieuse Cioccolato
Mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne.

100 g/ Stk. 13 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig



089.
14 1435
Relieuse Vanilla
Brandteigkugeln mit Pâtisseriescremefüllung mit
Vanillegeschmack
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne.

100 g/ Stk. 13 Stk./ Krt. 1 -2 Std. servierfertig



Servivorschlag

Einzigartige Desserts

Was ist der krönende Abschluss eines Menüs? Was bleibt den Gästen am längsten im Gedächtnis? - Das Dessert.

Wir bieten hochwertige Desserts, in Manufaktur-Charakter ausdekoriert und entweder kalkulationssicher vorportioniert oder individuell portionierbar. Alle unsere Produkte sind tiefgefroren lange lagerfähig und können auch bei geringem Personaleinsatz perfekt serviert werden.

Wer seinem Dessert eine individuelle Note verleihen möchte, inszeniert unsere hochwertigen Dessertkreationen nach Lust und Laune für eine ertragreiche Kreation auf dem Teller.



bindi Collection

bindi Collection



090.

14 1345

Rubino Cheesecake

Käsekuchen-Dessert

Butterstreuselboden | Cheesecake-Creme | Himbeer-Erdbeer-Gelee | rote Glasur aus weißer Schokolade

 80 g/ Stk.  6 Stk./ Krt.  ca. 1-2 Std.  servierfertig



091.

14 1346

Goccia Tiramisù

Tiramisù-Dessert

Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

 75 g/ Stk.  6 Stk./ Krt.  ca. 1-2 Std.  servierfertig



092.

14 1348

Nonna 4.0

Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna

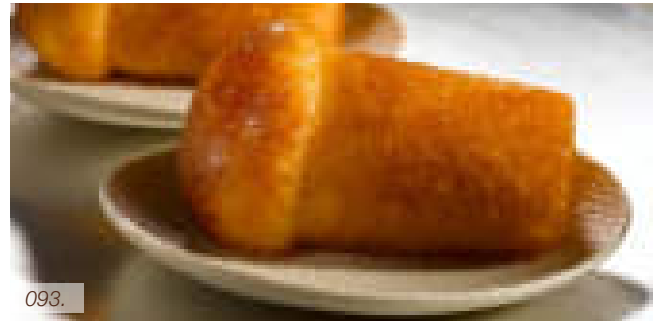
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse | goldglänzende, weiße Schokoladenglasur

 80 g/ Stk.  6 Stk./ Krt.  ca. 1-2 Std.  servierfertig

bindi
Collection



Einzigartige Desserts



093.
14 0158
Babà
Hefengebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

112,5 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



094.
14 1035
Cassatina
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen
Biskuit | Ricotta | Marzipan

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



095.
14 0575
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

120 g/ Stk. 10 Stk./ Krt. 1-2 Std. servierfertig



096.
14 1196
Panna Cotta con Caramello
Pannacotta mit Karamellsauce
Sahne | Karamell

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



097.
3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

100 g/ Stk. 24 Stk./ Krt. ca. 2 Std. servierfertig



098.
14 1320
Ispirazione al Cheesecake
Käsekuchen-Dessert zum Verfeinern
Frischkäse | Keksboden
Für individuelle Dessert-Kreationen

90 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



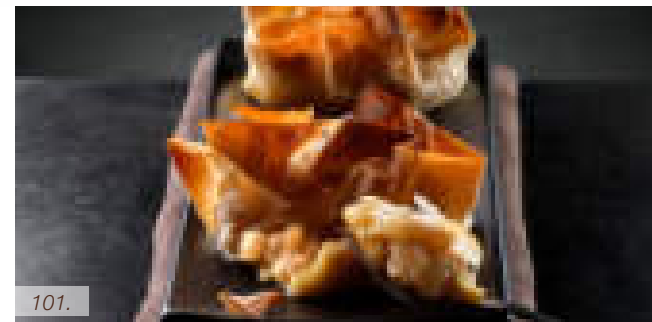
099.
14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

130 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



100.
14 2466
Mono Sacher
Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art
Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

90 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



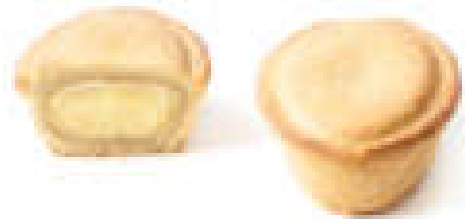
101.
14 0655
Scrigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen
Blätterteig | Mandelcreme | Apfel

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



102.

3232037

Pasticcio Crema

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

🍰 110 g/ Stk. 📦 30 Stk./ Krt. ⌚ 15-20 Min. 🌡️ 180 °C



103.

3232232

Pasticcio Schokolade

Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

🍰 110 g/ Stk. 📦 32 Stk./ Krt. ⌚ 13-15 Min. 🌡️ 170 °C



104.

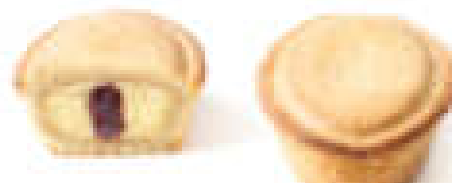
3232199

Pasticcio Mignon Mix

Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten

heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack | dunkler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)

🍰 50 g/ Stk. 📦 40 Stk./ Krt. ⌚ ca. 15 Min. 🌡️ 130 °C



105.

3232038

Pasticcio Crema Amarena

Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

🍰 110 g/ Stk. 📦 30 Stk./ Krt. ⌚ 15-20 Min. 🌡️ 180 °C

Einzigartige Desserts



106.

14 3687

Soufflé al Cioccolato

Dunkles Schokoladensoufflé

🍰 100 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ 4-10 Min. 🌡️ 180 °C



107.

14 0277

Soufflé al Cioccolato Bianco

Weißes Schokoladensoufflé

🍰 100 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ 4-10 Min. 🌡️ 180 °C



108.

14 2770

Soufflé Black & White

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

🍰 100 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ 4-10 Min. 🌡️ 180 °C



109.

14 2378

Soufflé al Cioccolato e Caramello

Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

🍰 90 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ 4-10 Min. 🌡️ 180 °C



110.

14 0144

Soufflé al Pistacchio

Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

🍰 90 g/ Stk. 📦 12 Stk./ Krt. ⌚ 4-10 Min. 🌡️ 180 °C

Soufflés à la minute!

Die Zubereitung unserer Soufflés ist denkbar einfach. Sie können entweder aufgetaut oder tiefgekühlt im Ofen oder in der Mikrowelle zubereitet werden.

Mikrowelle (800 Watt):

tiefgekühlt ohne Alumanschette: ca. 45 Sek. erwärmen
aufgetaut ohne Alumanschette: ca. 25 Sek. erwärmen

Ofen (180 °C, vorgeheizt):

tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min.
aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.

Einzigartige Desserts



111.
14 0137
Mono Cremoso al Cioccolato
Schokoladen-Creme-Törtchen
Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

120 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



112.
14 2578
Mono Cremoso al Pistacchio
Pistazien-Creme-Törtchen
Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

100 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



113.
14 2579
Mono Cremoso ai Frutti Rossi
Waldfrucht-Creme-Törtchen
Roter Biskuit | Vanille | Waldfruchtsauce | weiße Schokolade

110 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



114.
14 0682
Mono Ricotta e Pere
Ricotta-Birnen-Törtchen
Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

95 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



115.
14 0474
Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Pyramide
Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

65 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



116.
14 1381
Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco
Crème brûlée mit Waldfrüchten
Himbeer | Vanille | Karamell | Waldbeeren | wiederverwendbares Glas

120 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



117.
14 1371
Coppa Crema Amarena
Stracciatellacreme mit Amarenakirschen
Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | wiederverwendbares Glas

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



118.
14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | wiederverwendbares Glas

140 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



119.
14 1376
Coppa Mascarpone e Lamponi
Mascarponecreme mit Himbeeren
Biskuit | Himbeeren | Mascarpone | Pistazien | wiederverwendbares Glas

90 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig



120.
14 0650
Catalana in Coccio
Katalanische Creme
Katalanische Creme | brauner Zucker zum Karamellisieren | wiederverwendbare Tonschale

115 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Italienische Klassiker

Benvenuto in Italia!

Unsere italienischen Klassiker bringen Genuss und Lebensgefühl des beliebten Urlaubslandes auf den Teller.

Sie alle sind nach authentischen Rezepturen hergestellt und können nach dem Auftauen direkt serviert werden.

PROFITEROLES_66

TIRAMISÙ_66

RIEGEL_67



Italienische Klassiker



NEU
121.
01 1512
Profiteroles Pistacchio
Brandteigkugeln mit Pistazien in einer Schale
Brandteig | Pistaziencreme | Creme mit Vanillegeschmack | Pistazienstückchen

1.300 g/ Krt. 24 Stk. ca. 4-5 Std. servierfertig



122.
01 1544
Profiteroles Scuro Vaschetta
Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale
Brandteig | Creme | Schokolade

1.100 g/ Krt. 24 Stk. ca. 2-3 Std. servierfertig



123.
01 1560
Profiteroles Bianco Vaschetta
Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale
Brandteig | Schokolade | Creme

1.100 g/ Krt. 24 Stk. ca. 2-3 Std. servierfertig



124.
01 2544
Profiteroles Scuro
Brandteigkugeln mit Schokolade, dekoriert als Berg
Brandteig | Creme | Schokolade

1.150 g/ Krt. 30 Stk. ca. 4-5 Std. servierfertig



125.
01 1475
Tiramisù
Kaffeedessert in der Schale
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

1.000 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. servierfertig



126.
01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

1.750 g/ Krt. 20 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig

Italienische Klassiker



127.
01 0952
Tiramisù con Savoiard
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Kakao

1.050 g/ Krt. 11 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



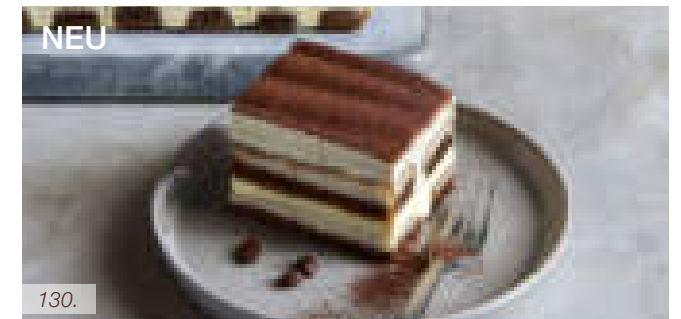
128.
01 2932
Tiramisù Rustica
Kaffeedessert-Schnitte
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

900 g/ Krt. 10 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig



129.
14 1281
Mono Tiramisù
Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

110 g/ Stck. 10 Stk. ca. 1-2 Std. servierfertig



NEU
130.
01 1445
Tiramisu della Tradizione precut
Kaffeedessert nach traditioneller Art vorportioniert
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

2.050 g/ Krt. 15 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



131.
03 1292
Millefoglie
Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

1.350 g/ Krt. 11 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig

Pâtisserie Spezialitäten

Hochwertige Pâtisserie erfordert gut ausgebildetes Personal, hochwertige Zutaten und Zeit. Das passt nicht in deinen Küchenalltag? Kein Problem! Wir nehmen dir diese Arbeit ab, damit du vor deinen Gästen glänzen kannst.

Doch damit nicht genug. Wir inspirieren dich auch regelmäßig, wie du unsere einzigartigen Torten immer wieder neu inszenieren kannst. Ob als Dessert nach einem Menü oder zur Kaffeespezialität am Nachmittag



Pâtisserie Spezialitäten



132.
01 1333 | 01 3365
Selva Nera
Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

1.150 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



133.
02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

1.020 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



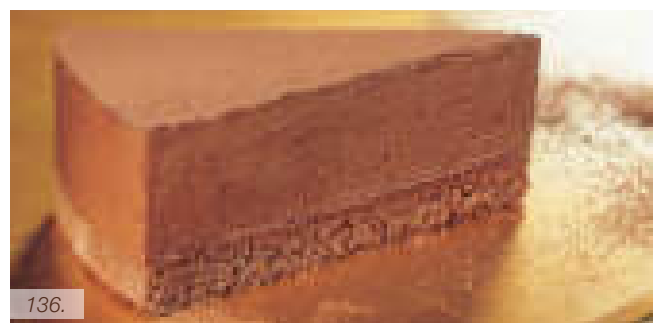
134.
01 0187
Chocolate Trilogy, precut
Mousetorte mit dreierlei Schokolade
Biskuit | dreierlei Schokolade

1.200 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



135.
02 2618
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

1.300 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



136.
01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



137.
01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

1.150 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm

Pâtisserie Spezialitäten



138.
01 3666
Mousse Cheesecake Monterosa
Käsecremetorte mit Erdbeeren
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

1.300 g/ Krt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



139.
01 0816
Lamponi e Passion Fruit
Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Schokolade
Biskuit | Maracuja | weiße Schokolade | Himbeer

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



140.
02 0132
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

1.100 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



141.
02 0359
New York Cheesecake
Käsekuchen nach amerikanischer Art
Sahne-Frischkäse | Höhe 6,5 cm

2.130 g/ Krt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



142.
02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

1.200 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



143.
02 0855
Cheesecake Brûlée
Käsekuchen brûlée
Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

1.400 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm

Patisserie Spezialitäten



144.
02 1294
Torta Mele
Apfelkuchen
Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



145.
02 1096
Torta Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Kuchen
Mürbeteig | Mandel | Apfel

1.250 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



146.
02 1074
Torta Cioccolato e Pere
Schokoladen-Birnen-Kuchen
Mürbeteig | Schokolade | Birne

1.400 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



147.
01 3208
Torta Fragoline
Erdbeer-Torte
Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



148.
02 1314 | 02 1049
Torta Frutti di Bosco
Waldbeerentorte
Mürbeteig | Creme | Waldbeeren

1.300 g/ Krt. 1.350 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



149.
02 0342
Torta Frutti di Bosco e Mascarpone
Waldbeeren-Mascarpone-Torte
Mürbeteig | Mascarpone | Waldbeeren
Pistazien

1.350 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm

Patisserie Spezialitäten



150.
02 1290 | 02 1532
Torta della Nonna
Großmutterkuchen
Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne
| Puderzucker

1.300 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



151.
02 1516
Bigusto Nonna e Macao
Großmutter- und Schokoladenkuchen
Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne
Schokolade | Kakaokexse

1.250 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



152.
02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art
Schokolade | Mandel | Puderzucker

950 g/ Krt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



153.
02 1452
Torta Limone
Zitronentorte
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, gebläht

1.000 g/ Krt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



154.
02 0346
Chocolate Fondant Cake
Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art
Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstückchen |
Höhe 6,5 cm

2.350 g/ Krt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



155.
02 0077
Torta Nocciola
Haselnuss-Torte
Haselnussteig | Creme | karamellierte Haselnüsse
18 x 18 cm

1.200 g/ Krt. 10 Port. ca. 4-5 Std. 18 x 18 cm

Halbgefrorene Desserts

TARTUFI_76

SEMIFREDDI_78

COPPE_79

Unsere vorportionierten und fertig ausdekorierten halbgefrorenen Desserts sind servierfertig und kalkulationssicher im Wareneinsatz.

Unsere einzeln im wiederverwendbaren Glas oder in der praktischen Kunststoffschale verpackten Desserts sind die optimale Ergänzung für Delivery-Angebote.

Wir geben aber auch immer wieder aktuelle Tipps, wie unsere Einzelportionen mit nur wenigen Handgriffen und Zutaten für eine höhere Wertschöpfung inszeniert werden können.



Halbgefrorene Desserts



156.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



NEU
157.
04 1543
Tartufo Cocco Nocciola
Weißer Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss
Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken |
kandierte Haselnussstückchen

80 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Halbgefrorene Desserts



158.
04 3677
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



160.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



162.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



159.
04 0517
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



161.
04 1670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



163.
04 2399
Tartufo Fragola
Erdbeer-Vanille-Trüffel
Erdbeer | Vanille | Baiser

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Halbgefrorene Desserts



164.
04 0625
Crocante al Pistacchio
Pistazien-Halbgefrorenes
Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



165.
04 0623
Crocante all'Amarena
Amarena-Halbgefrorenes
Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



166.
04 0267
Crocante alle Mandorle
Haselnuss-Halbgefrorenes
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

95 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



167.
04 1486
Semifreddo Menta e Cioccolato
Minz-Schoko-Parfait
Pfefferminz | Schokolade

85 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



168.
04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

75 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



169.
04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

70 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Halbgefrorene Desserts



170.
04 2642
Coppa Tiramisù
Kaffeedessert im Becher
Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



171.
04 2643
Coppa Profiterol
Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert
Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher

90 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



172.
04 2645
Coppa Cheesecake alle Fragole
Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert
Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeere | Kunststoffbecher

110 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



173.
04 0192
Coppa Cheesecake Monterosa
Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas
Erdbeer | Biskuit | Vanille | wiederverwendbares Glas

105 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



174.
04 1669
Coppa Mousse Cioccolato
Geeiste Schokoladencreme im Glas
Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | wiederverwendbares Glas

80 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



175.
04 1671
Coppa Mousse Chantilly e Caffè
Kaffee-Creme-Dessert im Glas
Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | wiederverwendbares Glas

80 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes Eis

CASSATA & RIPIENI_82
FLUTE & COPPE_84

Verschiedene Eisspezialitäten bieten wir als fertige Einzelportionen an. Das spart Zeit beim Personal und macht die Wareneinsatzkalkulation sicher.

Die vorportionierten Eisspezialitäten sind sofort servierbar und optimal für den Einsatz im Terrassengeschäft geeignet.

Hier treffen typisch italienischer Geschmack und hochwertige Optik auf denkbar einfaches Handling im Gastronomie-Alltag.



Portioniertes Eis



04 2939
Cassata
Eiscremespeise nach sizilianischer Art
Zabaione | Schokoalbe | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. servierfertig



04 2469
Mono Meringa
Baiser-Törtchen
Vanille | Baiser | Puderzucker

75 g/ Stk. 9 Stk./ Krt. servierfertig



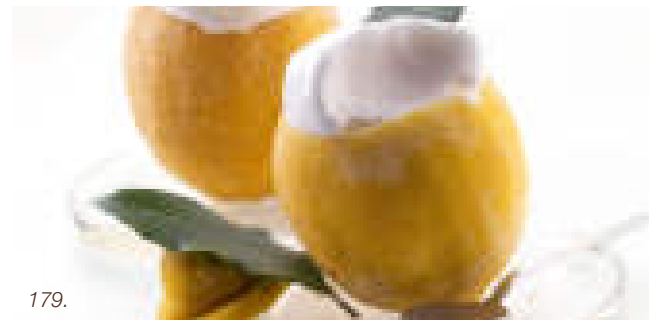
05 0515
Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



04 3572
Cassata al Pistacchio
Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie
Zabaione | Pistazie | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/ Stk. 16 Stk./ Krt. servierfertig



05 0567
Limone Ripieno
Zitronensorbet in echter Fruchtschale
Zitrone | Zitronensorbet

100 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig



05 0662
Cocco Ripieno
Kokoseis in echter Nussschale
Kokoschale | Kokoseis

140 g/ Stk. 12 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes Eis



Portioniertes Eis



182.

04 1398

Flute Limoncello

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



184.

04 0136

Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



186.

04 1571

Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas

Joghurt-Eiscreme | Erdbeersauce | Beeren | wiederverwendbares Glas

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig



183.

04 1393

Flute Frutti di Bosco

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | wiederverwendbares Sektglas

100 g/ Stk. 8 Stk./ Krt. servierfertig



185.

04 1482

Coppa Stracciatella

Stracciatella-Eisdessert im Glas

Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | wiederverwendbares Glas

100 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig



187.

04 1397

Coppa Caffè

Kaffee-Eisdessert im Glas

Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | wiederverwendbares Glas

95 g/ Stk. 6 Stk./ Krt. servierfertig

Portioniertes Eis



Gelati & Sorbetti

GELATI 4,8 L_88
SORBETTI 4,8 L_90
SORBETTI 2,5 L_91

Für die Gelateria in der Gastronomie oder die Eisdiele ohne eigene Eisküche – wir haben eine vielfältige Auswahl an italienischem Milch- und Fruchtspeiseeis sowie erfrischenden Sorbetti.

Wir geben regelmäßig Tipps und Tricks für ein kreatives und lukratives Eisgeschäft.



Gelati 4,8 l



13 3562
Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0016
Cioccolato
Schokoladeneis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0031
Stracciatella
Milchspeiseeis mit
Schokoladenstückchen

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln

Gelati 4,8 l



13 1417
Yogurt
Joghurt-Milchspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0034
Yogurt Frutti di Bosco
Milchspeiseeis mit Joghurt und
Waldfrüchten

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 1419
Banana
Bananenspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



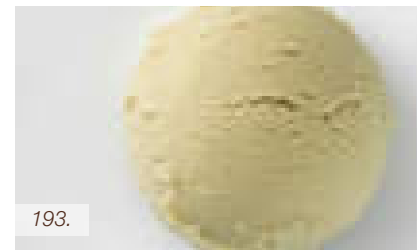
13 0012
Torroncino
Haselnuss-Nugat-Spezialität

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



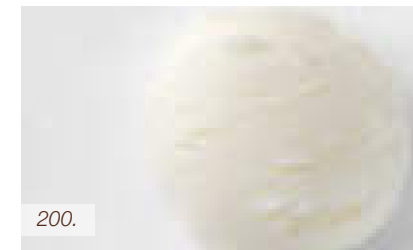
13 0025
Nocciola
Haselnuss-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



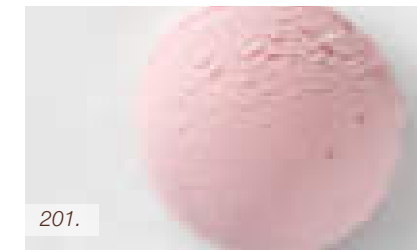
13 0030
Pistacchio
Eis mit Pistaziengeschmack

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0585
Limone
Zitronen-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0586
Fragola
Erdbeer-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0617
Cielo Blu
Blaues Bananen-Fruchteis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0591
Cocco
Kokoseis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



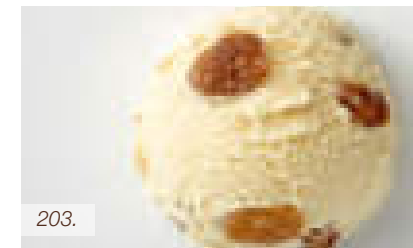
13 0033
Caffè
Kaffeespeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



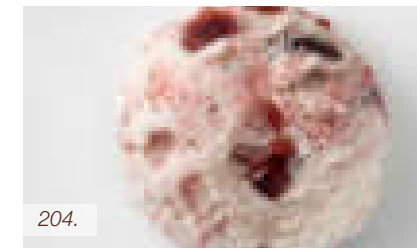
13 0032
Tiramisù
Tiramisùspeiseeis mit
Marsalawein

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 1410
Malaga
Speiseeis mit Rosinen und
Marsalawein

Karton: 2.850 g (4,8 l)
50 Kugeln



13 0126
Amarena
Milchspeiseeis mit
Amarenakirschen

Karton: 2.500 g (4,8 l)
50 Kugeln



13 3232
Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis

Karton: 2.500 g (4,8 l)
50 Kugeln

Sorbetti 4,8 l



13 0127
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

Karton: 2.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 1401
Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0518
Sorbetto Mango
Mangosorbet

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln

Sorbetti 2,5 l



13 1488
Sorbetto Mango
Mangosorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln



13 0502
Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln



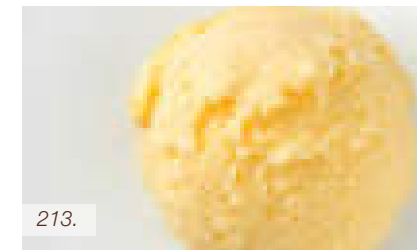
13 0093
Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln



13 0092
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln



13 1335
Sorbetto Mandarino
Mandarinensorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln



13 0094
Sorbetto Mela Verde
Grünes Apfelsorbet

Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln

Verkaufs- unterstützung

Wir beraten dich gern, welche Produkte aus unserem Sortiment am besten zu deinem Betrieb und deinen Gästen passen. Unser Team im Außen- und Innendienst ist gern für dich da!

Unser Job hört aber nicht mit dem Reinverkauf unserer Produkte auf. Mit Eis-, Dessert- und Rezeptkarten unterstützen wir auch deinen Abverkauf.

Regelmäßig informieren wir dich über saisonale Sortimente und Rezeptinspirationen.



Hiermit gelangst du zu unseren Downloads:

Wir für Dich

Du suchst für deinen Betrieb 24/7 italienisches Lebensgefühl?

Wir sind immer für dich da!

Und jetzt auch mit noch größerem Team. Sprich uns an, wir beraten dich gern in Deutschland und Österreich im persönlichen Gespräch.

Dank unserem flächendeckenden Händlernetz kannst du unsere Produkte immer ganz in deiner Nähe beziehen.

Solltest du noch keinen festen Ansprechpartner bei uns im Haus haben, findest du Kontaktdaten auf **bindi.de | bindi.at** oder schreib uns einfach an **info@bindi.de!**




Hiermit gelangst du zu
unserer Händlersuche:




bindi.de/haendlersuche/


Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Croissants - italienische Cornetti										
1.	3012522	Croissant Reb. ungefüllt unglasiert						4.250	50	14
2.	3012518	Croissant Reb. glasiert						4.250	50	14
3.	3012571	Croissant Reb. Aprikose						5.250	50	14
4.	3012572	Croissant Reb. Crema						5.250	50	14
5.	3012645	Croissant Reb. Schokolade						5.250	50	14
6.	3012264	Re Croissant Extra Ciocream						5.225	55	14
7.	3012276	Cornaretto Mandorle						3.750	ca. 50	15
8.	3012265	Cornetto Baby						4.000	ca. 130	15
9.	3012981	Buttercroissant ungefüllt						4.000	50	15
10.	3012310	Principini Mix						4.200	3 x ca. 40	15
11.	3013130	Croissant Reb. Pistazie						3.400	40	15
12.	3012377	Croissant Pistazie						3.800	40	15
Veganer Genuss										
13.	3012989	Vegan Croissant ungefüllt						2.925	45	18
14.	3012986	Vegan Croissant Aprikose						3.600	45	18
15.	3012643	Vegan Croissant Ciocream						3.400	40	18
16.	3012988	Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere						3.825	45	18
17.	3012987	Vegan Croissant pflanzliche Kohle						2.925	45	18
18.	3112100	Vegan Croissant Mehrkorn Herzhaft						3.800	40	18
19.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x		2		27	1.000	12	19
20.	3212286	Crostata Holunder Himbeere Vegan		x	2		27	900	12	19
21.	3422318	Mehrkornbrot Vegan						3.600	36	19
Süße Backwaren										
22.	3032520	Brioche con Toppo			1			3.150	35	22
23.	3032059	Ciambella Maxi			1-2			2.850	30	22
24.	3032263	Ciambella Creme			1,5-2			2.240	32	22
25.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme			1,5-2			2.520	32	22
26.	3032077	Krapfen ungefüllt			1-2			2.400	48	22
27.	3032575	Krapfen Pistacchio			1-2			1.440	24	23
28.	3012098	Ciocream Tasche						5.400	60	24
29.	3012921	Treccia Pecannüsse Kanadier						4.800	48	24
30.	3012510	Toscanelle Haselnusscreme						3.600	40	24
31.	3012156	Frolla Grande						9.750	75	24
32.	3032125	Plummy			0,5			2.352	24	24
33.	3012971	Sfogliatella Santa Rosa						9.600	60	25
34.	3012975	Coda Aragosta Mignon						9.900	ca. 330	25
35.	3012972	Sfogliatella Napoletana Grande						5.500	50	25
36.	3012973	Sfogliatella Napoletana Mignon						5.950	ca. 170	25
Süße Minis										
37.	3032120	Minih Herzen Nuss Nugat Creme			1-2			2.500	ca. 95	28
38.	3252275	Pasticcini Mignon			1-2			700	25	28
39.	14 0574	Mini Cannolo Siciliano			1-2	2		504	18	29


Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Zum Befüllen										
40.	3062047	Sac à poche Schokolade			1			6.000	6	30
40.	3062048	Sac à poche Crema			1			6.000	6	30
41.	3062064	Sac à poche Ricotta			1			6.000	6	30
42.	3062058	Tartelle Mignon Butter			0,5-1			2.750	ca. 250	30
Herzhafte Snacks										
43.	3102477	Focaccia Rustica						2.160	6	34
44.	3102480	Focaccia Italiana						2.160	6	34
45.	3102482	Focaccia Caprese						2.160	6	34
46.	3102478	Focaccia Vegetale						2.160	6	34
47.	3102481	Focaccia Speck e Brie						2.160	6	34
48.	3102084	Focaccia Mediterranea						2.160	6	35
49.	3102059	Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto						3.900	26	35
50.	3102283	Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro						3.000	25	35
51.	3102303	Sorrentina Verdure grigliato						2.400	16	35
52.	3102105	Sorrentina Mozzarella e Pomodoro						2.400	16	35
53.	3102494	Focaccia con Olio					30 x 40	3.000	5	36
54.	3402319	Focaccia Patate Rosmarino					30 x 40	3.750	5	36
55.	3102493	Focaccia Pomodorini e Origano					30 x 40	4.250	5	36
56.	3402012	Focaccia Genovese					30 x 40	5.000	5	36
57.	3402089	Trancio Focaccia Rosmarino					18 x 15	5.400	30	36
58.	3102040	Bruschetta Margherita					24 x 14	1.840	8	36
59.	3132020	Arancini Extra						2.470	2 x 19	38
60.	3132021	Arancini Mignon						5.000	ca. 200	38
61.	3132179	Gemischte frittierte Snacks						5.000	200	38
62.	3132074	Olive Ascolane						ca. 2.970	ca. 165	38
63.	3102281	Panzerottini Mozzarella e Pomodoro						ca. 1.980	ca. 66	38
64.	3112311	Salatini Party Mix						5.000	250	39
65.	3512025	Lasagne alla Bolognese						10.000	4	39
Italienische Brote - Pane										
66.	3422111	Schiacciata Romana Vorgeschnitten	x		1		17,5 x 12,5	3.200	32	42
67.	3402053	Pansaltimbocca						2.400	24	42
67.	3422143	Pansaltimbocca						3.900	30	42
68.	3112005	Panvettaglio						3.300	30	42
69.	3422315	Ciabattina Semola						4.000	40	42
70.	3422088	Ciabattina Cotta						3.240	12	42
71.	3422308	Filone Rustico						4.425	15	42
72.	3422144	Filoncino Rustico						3.360	28	43
73.	3492004	Schiocco Brot						4.500	45	43
74.	3492005	Schiocco Maxi Multicerali						4.500	45	43
75.	3412012	Bruschetta			ca. 1		24 x 17	3.000	30	44
76.	3412053	Schnittbrot			ca. 1		16,5 x 10	6.600	ca. 132	44
77.	3412031	Tramezzino			ca. 1		50 x 10	1.100	6 x 10	44


Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
78.	3412022	Piadina			ca. 0,5		26/28	5.000	40	44
79.	3112306	Pinsa			ca. 0,5		19 x 30	10.800	48	45
Erstklassige Pizza										
80.	3102487	Pizzetta Margherita					15/16	4.680	36	48
81.	06 Disc 006	Premium Pizzateigboden			0,5	3	20/22	4.500	30	49
81.	06 Disc 002	Premium Pizzateigboden			0,5	3	29/30	5.000	25	49
82.	06 Pizz 002	Pizza Margherita			0,5	3	29/30	3.200	8	49
83.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto			0,5	3	29/30	3.440	8	49
84.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino			0,5	3	29/30	3.600	8	49
Patisserie aus Frankreich										
85.	14 1411	Eclair Chocolat			1-2			900	8	52
86.	14 1421	Eclair Vanille			1-2			1.050	14	52
87.	14 1415	Eclair Café			1-2			1.050	14	52
88.	14 1436	Religieuse Cioccolato			1-2			1.300	13	53
88.	14 1435	Religieuse Vanilla			1-2			1.300	13	53
Einzigartige Desserts										
90.	14 1345	Rubino Cheesecake			1-2			480	6	57
91.	14 1346	Goccia Tiramisù			1-2			450	6	57
92.	14 1348	Nonna 4.0			1-2			480	6	57
93.	14 0158	Babà			1,5-2	2		900	8	58
94.	14 1035	Cassatina			1,5-2	2		1.200	12	58
95.	14 0575	Cannolo Siciliano			1,5-2	2		1.200	10	58
96.	14 1196	Panna Cotta con Caramello			1,5-2	2		1.320	12	58
97.	3032095	Pasterina			1,5-2			2.400	24	58
98.	14 1320	Ispirazione al Cheesecake			1-2			810	9	58
99.	14 0576	Mono Delizia Limone			1,5-2	2		780	6	59
100.	14 2466	Mono Sacher			1,5-2	2		810	9	59
101.	14 0655	Scigno Mele e Mandorle			1,5-2	2		600	6	59
102.	3232037	Pasticciotto Crema						3.300	30	60
103.	3232232	Pasticciotto Schokolade						3.520	32	60
104.	3232199	Pasticciotto Mignon Mix						2.000	40	60
105.	3232038	Pasticciotto Crema Amarena						3.300	30	60
106.	14 3687	Soufflé al Cioccolato			2-3	3		1.200	12	61
107.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco			2-3	3		1.200	12	61
108.	14 2770	Soufflé Black & White			2-3	3		1.200	12	61
109.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello			2-3	3		1.080	12	61
110.	14 0144	Soufflé al Pistacchio			2-3	3		1.080	12	61
111.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato			1,5-2	2		1.440	12	62
112.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio			1,5-2	2		900	9	62
113.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi			1,5-2	2		990	9	62
114.	14 0682	Mono Ricotta e Pere			1,5-2	2		570	6	62
115.	14 0474	Piramide al Cioccolato			1,5-2	2		390	6	62
116.	14 1381	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco			1,5-2	2		1.440	12	63
117.	14 1371	Coppa Crema Amarena			1,5-2	2		1.320	12	63


Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
118.	14 1383	Coppa Crema Catalana			1,5-2	2		1.680	12	63
119.	14 1376	Coppa Mascarpone e Lamponi			1,5-2	2		1.080	12	63
120.	14 0650	Catalana in Coccio			1,5-2	2		920	8	63
Italienische Klassiker										
121.	01 1512	Profiteroles Pistacchio			4-5	3		1.300	24	66
122.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta			2-3	3		1.100	24	66
123.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta			2-3	3		1.100	24	66
124.	01 2544	Profiteroles Scuro			4-5	3		1.150	30	66
125.	01 1475	Tiramisù			1-2	3		1.000	12	66
126.	01 1015	Tiramisù Big			2-3	3		1.750	20	66
127.	01 0952	Tiramisù con Savoiardi			4-5	3		1.050	11	67
128.	01 2932	Tiramisù Rustica			2-3	3		900	10	67
129.	14 1281	Mono Tiramisù			1,5-2	2		1.100	10	67
130.	01 1445	Tiramisu della Tradizione precut			4-5	3		2.050	15	67
131.	03 1292	Millefoglie		x	2-3	3		1.350	11	67
Patisserie Spezialitäten										
132.	01 1333	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	70
132.	01 3365	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	70
133.	02 0775	Cocco Nocciola		x	4-5	3	24	1.020	12	70
134.	01 0187	Chocolate Trilogy, precut		x	4-5	3	24	1.200	12	70
135.	02 2618	Chocolate Temptation		x	4-5	3	24	1.300	12	70
136.	01 1476	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	70
136.	01 3040	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	70
137.	01 1478	Mousse Limone		x	1-2	3	24	1.150	12	70
138.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa		x	1-2	3	24	1.300	12	71
139.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		x	4-5	3	24	1.400	12	71
140.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		x	4-5	3	23	1.100	12	71
141.	02 0359	New York Cheesecake		x	4-5	3	24	2.130	16	71
142.	02 0154	Cheesecake		x	4-5	3	26	1.200	14	71
143.	02 0855	Cheesecake Brûlée		x	4-5	3	26	1.400	14	71
144.	02 1294	Torta Mele		x	4-5	3	27	1.300	14	72
145.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		x	4-5	3	27	1.250	14	72
146.	02 1074	Torta Cioccolato e Pere		x	4-5	3	27	1.400	14	72
147.	01 3208	Torta Fragoline		x	4-5	3	27	1.300	14	72
148.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		x	4-5	3	27	1.300	14	72
148.	02 1049	Torta Frutti di Bosco		x	4-5	3	27	1.350	14	72
149.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		x	4-5	3	27	1.350	14	72
150.	02 1290	Torta della Nonna		x	4-5	3	27	1.300	14	73
150.	02 1532	Torta della Nonna		x	4-5	3	27	1.300	14	73
151.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao		x	4-5	3	27	1.250	14	73
152.	02 1682	Torta Caprese		x	4-5	3	26	950	12	73
153.	02 1452	Torta Limone		x	4-5	3	27	1.000	14	73
154.	02 0346	Chocolate Fondant Cake		x	4-5	3	24	2.350	16	73
155.	02 0077	Torta Nocciola		x	4-5	3	18 x 18	1.200	10	73

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Halbgefrorene Desserts										
156.	04 0988	Tartufo al Pistacchio						900	12	76
157.	04 1543	Tartufo Cocco Nocciola						960	12	76
158.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	77
159.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	77
160.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	77
161.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	77
162.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	77
163.	04 2399	Tartufo Fragola						900	12	77
164.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	78
165.	04 0623	Croccante all'Amarena						855	9	78
166.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	78
167.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato						1.020	12	78
168.	04 0514	Semifreddo Torroncino						900	12	78
169.	04 0513	Semifreddo Caffè						840	12	78
170.	04 2642	Coppa Tiramisù						1.200	12	79
171.	04 2643	Coppa Profiterol						1.080	12	79
172.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole						1.320	12	79
173.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa						1.260	12	79
174.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato						960	12	79
175.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè						960	12	79
Portioniertes Eis										
176.	04 2939	Cassata						1.600	16	82
177.	04 3572	Cassata al Pistacchio						1.600	16	82
178.	04 2469	Mono Meringa						675	12	82
179.	05 0567	Limone Ripieno						1.200	12	82
180.	05 0515	Ananas Ripieno						1.200	12	82
181.	05 0662	Cocco Ripieno						1.680	12	82
182.	04 1398	Flute Limoncello						800	8	84
183.	04 1393	Flute Frutti di Bosco						800	8	84
184.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit						800	8	84
185.	04 1482	Coppa Stracciatella						600	6	84
186.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6	84
187.	04 1397	Coppa Caffè						570	6	84

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge- schnitten	unge- schnitten	Auftauzeit in Stunden	Haltbarkeit bei 4° C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Italienische Gelati & Sorbetti										
188.	13 3562	Vaniglia						3.850	80	88
189.	13 0016	Cioccolato						3.850	80	88
190.	13 0031	Stracciatella						3.850	80	88
191.	13 0012	Torroncino						3.850	80	88
192.	13 0025	Nocciola						3.850	80	88
193.	13 0030	Pistacchio						3.850	80	88
194.	13 0591	Cocco						3.850	80	88
195.	13 0033	Caffè						3.850	80	88
196.	13 0032	Tiramisù						3.850	80	88
197.	13 1417	Yogurt						3.850	80	89
198.	13 0034	Yogurt Frutti di Bosco						3.850	80	89
199.	13 1419	Banana						3.850	80	89
200.	13 0585	Limone						3.850	80	89
201.	13 0586	Fragola						3.850	80	89
202.	13 0617	Cielo Blu						3.850	80	89
203.	13 1410	Malaga						2.850	50	89
204.	13 0126	Amarena						2.500	50	89
205.	13 3232	Vaniglia						2.500	50	89
206.	13 0127	Sorbetto Limone						2.850	80	90
207.	13 1401	Sorbetto Mirtillo						3.850	80	90
208.	13 0518	Sorbetto Mango						3.850	80	90
209.	13 1488	Sorbetto Mango						1.750	50	91
210.	13 0502	Sorbetto Mirtillo						1.750	50	91
211.	13 0093	Sorbetto Fragola						1.750	50	91
212.	13 0092	Sorbetto Limone						1.750	50	91
213.	13 1335	Sorbetto Mandarino						1.750	50	91
214.	13 0094	Sorbetto Mela Verde						1.750	50	91

Von A wie aufgetaut bis Z wie Zusatzstoffe

Eine lückenlose Produkttransparenz ist für uns selbstverständlich. Du erhältst daher auf Anfrage alle Produktspezifikationen mit Zutaten, Zusatzstoffen, Zubereitungsempfehlungen, Allergenen und Nährwerten von uns per E-Mail. Schreib uns einfach an info@bindi.de

* Wir weisen darauf hin, dass bei allen als vegan, gluten- oder laktosefrei ausgewiesenen Produkten Kreuzkontaminationen mit Milch- oder Weizenerzeugnissen produktionsbedingt vorkommen können. Ebenso ist eine Kreuzkontamination mit Nüssen, Soja oder Ei bei vielen unserer Produkte möglich.



bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hegelstr. 4a
D-33790 Halle/Westf.
T. +49 5201 97121-0
info@bindi.de
bindi.de | bindi.at



Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

1.Auflage 01-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.