

bindi

1946

MAESTRI DEL DESSERT®



ALGUNOS DE NUESTROS VALORES

LA GAMA MÁS COMPLETA CON MATERIAS DE PRIMERÍSIMA CALIDAD

- Quesos de alta pastelería.
- Chocolates de los mejores orígenes.
- Frutas y frutos naturales de todas las procedencias.
- Nocciola del Piemonte.
- Cremas pasteleras sofisticadas.
- Hojaldres de mantequilla.
- Pistacho siciliano.

LA GAMA MÁS INTERNACIONAL Y DE PROCEDENCIA AUTÉNTICA

- Gustos y sabores mediterráneos, anglosajones y caribeños.
- Auténticos cheesecakes americanos.
- Strudel o sacher austriacos.
- Cassatas y cannolo siciliano.
- Tiramisú, panna cotta o tartufo italiano.
- Tatin o couland franceses.
- Crema catalana española.
- Semifreddo italiano.
- Il Gelato auténtico con menos aire, mejor textura, menos grasa, más sabor y más saludable.

TODO HECHO EN CASA

- Las bases de bizcocho.

- La pasta frola.
- El hojaldre.
- La pasta filo.
- Las cremas, el tratamiento de las frutas o los rellenos de la tarta.

La confección de cada producto tiene un alto grado "hecho a mano" como la pastelería más tradicional.

LAS TÉCNICAS

Más sofisticadas en los ripelados de nuestras cremas heladas, los mixes más exclusivos, los sabores más auténticos. Sin colorantes, sin conservantes, sin saborizantes.

LA PRESENTACIÓN MÁS EXIGENTE

Pasión por el detalle, creatividad permanente, elegancia en el diseño, aportación de valor reconocible.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde el control del origen de las materias, en su recepción, tratamiento, procesos de fabricación y conservación del producto acabado, apoyado en las certificaciones más exigentes.

TARTAS

Enteras.....	5-18
Veganas.....	19
Precortadas.....	20-23
Clásicos.....	24

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

Monoporciones.....	25-37
Copas Pastelería.....	38-41

MONOPORCIÓN GELATO

Monoporciones Gelato.....	42-43
Copas Gelato.....	44-48
Passaggio.....	49
Monoporciones gelato semifreddo.....	50-52
Copas Semifreddo.....	53-55

GELATI E SORBETTI

Gelati e Sorbetti.....	56-59
------------------------	-------

CROISSANTS / PANCAKES / WAFFELS

Croissants / Waffels / Pancakes.....	60-63
--------------------------------------	-------

IL SALATO

Il Salato.....	64
----------------	----

PASTRY CHEF COLLECTION

Pastry Chef collection.....	65-66
-----------------------------	-------



MAESTRI DEL DESSERT®

DESDE 1946



LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



BLACK BISCUIT Cod. 0270 · 1380 g.

Dos capas de bizcocho de cacao relleno de queso crema y granillo de galleta bañada en chocolate, decorado con galleta de chocolate negro y crema de nocciola.

COCCO NOCCIOLA Cod. 0775 · 1250 g.

Exquisita crema al gusto de coco y nocciola entre dos galletas al gusto de nocciola decorado con virutas de coco.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE Cod. 0342 · 1350 g.

Frutas del bosque y mousse al mascarpone decorada con granillos de pistacho sobre pasta frolla.

DELLA NONNA Cod. 1290 · 1300 g.

Pasta frolla rellena de crema pastelera al aroma de limón, con piñones y almendras.

TARTAS ENTERAS



LIMONE Cod. 1452 · 1000 g.

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre base de pasta frolla.

MILLEFOGLIE Cod. 1292 · 1350 g.

Hojaldre relleno de crema pastelera.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



PASTIERA Cod. 0152 · 1500 g.

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.



MOUSSE LIMONE Cod. 1478 · 1150 g.

Mousse de limón siciliano decorada con crema de limón.



CIOCCOLATO E PERE Cod. 1074 · 1400 g.

Base de pasta frolla con crema de chocolate, rizos de chocolate negro y porciones de media pera en almíbar.

TARTAS ENTERAS



PISTACCHIO E CIOCCOLATO Cod. 0423 · 1200 g.

Bizcocho de nocciola relleno de crema de pistacho y gotas de chocolate, decorada con granillo de pistacho y nocciola praliné.



RICOTTA E PERE Cod. 1010 · 1100 g.

Auténtica crema de queso ricotta con un delicado relleno de pera entre dos crujientes galletas a la nocciola.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



RICOTTA E PISTACCHIO Cod. 0132 · 1100 g.

Tarta con finas capas de cremas de pistacho y ricotta que consiguen un mix delicioso decorada con granillo de pistacho y nocciola.

STRUDEL Cod. 0172 · 1100 g.

Hojaldre relleno de mezcla de manzana y pasas, decorado con láminas de manzana.

TARTAS ENTERAS



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE Cod. 1275 · 1500 g.

Crema de ricotta y queso con fresitas del bosque y grosellas sobre una base de pasta galleta.



CHEESECAKE BRULÉE Cod. 0855 · 1400 g.

Crema de ricotta y mascarpone con salsa de caramelo, recubierta de crema brulée a la almendra.

TARTAS ENTERAS



CHEESECAKE MONTEROSA Cod. 1291 · 1200 g.

Crema de queso con fresitas.

BLANCA Cod. 0297 · 1400 g.

Base de galleta a la nocciola con crema de vainilla, chips de chocolate, bizcocho al cacao y crujiente de nocciola, glaseada con chocolate blanco.

TARTAS ENTERAS



CHOCOLATE TEMPTATION Cod. 2618 · 1300 g.

Chocolate cacao origen Ecuador, crunch a la nocciola recubierta de un glaseado de puro chocolate.



CHOCO NOCCIOLA Cod. 0691 · 1200 g.

Bizcocho al cacao relleno con crema de chocolate y nocciola con virutas de chocolate.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

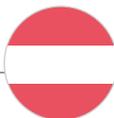
 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



SACHER Cod. 1766 · 800 g.

Receta original austriaca, bizcocho al cacao con mermelada de albaricoque cubierto de chocolate.

RECETA
ORIGINAL
AUSTRIACA



SELVA NERA Cod. 1333 · 1150 g.

Crema con guindas, crema de chocolate y bizcocho al cacao decorado al chocolate.

TARTAS ENTERAS



FRAGOLINE Cod. 3208 · 1300 g.

Crema al gusto de vainilla y fresas sobre una base de pasta frolla.



FRUTTA LUNGA Cod. 0122 · 1600 g.

Frutas selectas de temporada sobre una base de pasta frolla y crema.



NOCCIOLA Cod. 0077 · 1200 g.

Dos capas de bizcocho a la nocciola, acompañados de crema de chocolate y nocciola, decorados con crocante de avellana.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



FRUTTI DI BOSCO Cod. 1314 · 1300 g.

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

MELE E MANDORLE Cod. 1096 · 1250 g.

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.

TARTAS ENTERAS



PROFITEROL BIANCO Cod. 1560 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de chocolate,
envueltos en crema a la vainilla.

PROFITEROL SCURO Cod. 1544 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de crema
chantilly recubiertos de chocolate.

TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



TIRAMISÙ IN VASCHETTA Cod. 1475 · 1000 g.

Base de bizcocho, con dos cremas al zabaione y café.

GRAN TIRAMISÙ Cod. 1015 · 1750 g.

Bizcocho bañado al café, crema de zabaione y recubierto de cacao.

TIRAMISÙ SAVOIARDI Cod. 0954 · 1050 g.

Crema mascarpone (49%) y savoiardi empapado al café (31,3%).

TARTAS VEGANAS

PRODUCTO
VEGANO



 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°C)



CROSTATATA VEGANA LIMONE E ZENZERO Cod. 1125 · 900 g.

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de limón y jengibre.

CROSTATATA VEGANA SAMBUCCO E LAMPONE Cod. 1127 · 900 g.

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de frambuesas y esencia de sauco.

CROSTATATA VEGANA CREMA NOCCIOLA E LAMPONE Cód. 320r095 · 1050 g. · 12 porciones

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con crema de nocciola y mermelada de frambuesa, decorado con granillo de nocciola y frambuesas

TARTAS PRECORTADAS

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



TORTA AL CROCCANTE Cod. 1270 · 1200 g.

 **12 porciones**

Bizcocho al cacao, con crema a la nocciola y chocolate origen Ecuador, decorada con crocante de almendra.

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE Cód. 1445 · 2050 g.

 **15 porciones**

La excelencia de la tradición en una receta exclusiva: crema al mascarpone, savoiardi embebido al café y decoración al cacao.

TARTAS PRECORTADAS



CHOCOLATE TRILOGY Cod. 0187 · 1200 g.

 12 porciones

Bizcocho relleno de chocolate amargo y blanco, decorado con filigrana de chocolates.

MELE CASALINGA Cod. 1533 · 1300 g.

 12 porciones

Sabrosa pasta frolla rellena de manzana (47%) a rodajas.

TARTAS PRECORTADAS



 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 2-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



NEW YORK CHEESECAKE Cod. 0359 · 2130 g.

 **16 porciones**

Dulce típico de New York preparado con crema de queso sobre base de bizcocho.

CHOCOLATE FONDANT Cod. 0346 · 2350 g.

 **16 porciones**

Tarta originaria de Colorado con tres capas de bizcocho al cacao rellena de crema de chocolate fundido.



KEY LIME CHEESECAKE Cod. 0430 · 2130 g.

 16 porciones

Tarta originaria de Florida, preparada con crema de queso aromatizada a la lima.



CARROT CAKE Cod. 0351 · 1650 g.

 16 porciones

Tarta tradicional americana con bizcocho de zanahoria relleno de crema de queso y decorada con granillo de nueces.



RED VELVET Cod. 0827 · 1500 g.

 16 porciones

Típico dulce americano con bizcocho rojo y crema de queso decorado con granillo del mismo bizcocho.

CLÁSICOS



TARTA MASSINI - PREMIUM Cod. 4000 · 1000 g.

Tarta clásica con dos capas de bizcocho, una de nata 100% de origen animal y trufa, acabada con yema quemada y unas finas líneas de chocolate.



PANNA SPRAY Cod. 0543 · 700 ml.

Nata en spray calidad premium.

MONOPORCIONES PASTERERÍA

 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **En microondas, 800 w**
· 50 s, si está congelado
· 20 s si está descongelado



BROWNIES CON NUECES Cod. 0371 · 65 g.

 **20 Porciones**

Brownies de chocolate y nuez.



CESTINO MELE E MANDORLE Cod. 0655 · 100 g.

 **6 unidades**

Pasta filo rellena con crema de almendra y manzana en cubitos.

MONOPORCIONES PASTELERÍA



Descongelado
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)



Conservación
3 días
nevera (0°C/+4°C)



En microondas, 800w
· 50 s, si está congelado
· 20 s si está descongelado



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO Cod. 1467 · 100 g.

 **12 unidades**

Soufflé con corazón de chocolate.
Se sirve caliente.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO Cod. 0277 · 100 g.

 **12 unidades**

Soufflé con corazón de chocolate blanco.
Se sirve caliente.

SOUFFLÉ ALLA NOCCIOLA Cod. 1446 · 90 g.

 **12 unidades**

Soufflé al chocolate con corazón a la nocciola del Piemonte. Se sirve caliente.



**SOUFFLE AL CIOCCOLATO E CARMELLO
SALATO** Cod. 2378 · 90 g.  12 unidades

Soufflé de chocolate con corazón de caramelo al punto de sal. Se sirve caliente.



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO Cod. 0144 · 90 g.
 12 unidades

Soufflé de chocolate con corazón al pistacho. Se sirve caliente.



SOUFFLÉ BLACK & WHITE Cod. 2770 · 100 g.
 12 unidades

Soufflé al chocolate, cacao origen Ecuador con corazón de chocolate blanco. Se sirve caliente.

MONOPORCIONES PASTERERÍA

 **Descongelado**
2 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°C)



BABÀ Cod. 0158 · 110 g.

 **8 unidades**

Típico dulce tradicional napolitano embebido en ron.

CANNOLO SICILIANO Cod. 0575 · 120 g.

 **10 unidades**

Barquillo relleno de requesón azucarado, decorado con naranja confitada y gotitas de chocolate.



CHOCO NOCCIOLA Cód. 0265 · 90 g.

 9 unidades

Bizcocho al cacao relleno con crema de nocciola y chocolate decorado con virutas de chocolate y cacao en polvo.



CREMOSO AL CIOCCOLATO Cod. 0137 · 120 g.

 12 unidades

Mousse de chocolate negro fondente (64%) sobre base de pasta al cacao de Santo Domingo, decorado con virutas del mismo chocolate.

MONOPORCIONES PASTERERÍA

 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguenta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°C)



CREMOSO AL PISTACCHIO Cod. 2578 · 100 g.

 **9 unidades**

Exquisita combinación de galleta a la nocciola, crema de ricotta y pistacho con corazón de pistacho y decorado con virutas de chocolate blanco y granillo de pistacho.

CROCCANTE ALL' AMARENA Cod. 0623 · 95 g.

 **9 unidades**

Semifreddo con crema al gusto de vainilla con corazón de cereza decorado con almendras caramelizadas.



PANNA COTTA CON CARMELLO Cod. 1196 · 110 g.

 12 unidades

Nata y leche fresca con salsa de caramelo.



TENTAZIONE RICOTTA E CIOCCOLATO Cod. 1307 · 100 g.

 9 unidades

Bizcocho perfumado al café, con delicada crema a la ricotta y corazón cremoso de chocolate con pasta de cacao originario de Madagascar.

MONOPORCIONES PASTELERÍA



 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
90 min.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
2 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



CARROT CAKE Cod. 2516 · 105 g.

 **6 unidades**

Bizcocho al gusto de zanahoria (57,7%) relleno con crema de queso decorado con nueces.

RED VELVET Cod. 2517 · 105 g.

 **6 unidades**

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo.

MONOPORCIONES PASTELERÍA

 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguenta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



TIRAMISÙ SAVOIARDI Cod. 1281 · 100 g.

 **10 unidades**

Crema al mascarpone y savoiardi embebido al café.

SACHER Cod. 2466 · 90 g.

 **9 unidades**

Bizcocho al cacao relleno de mermelada de albaricoque con cobertura de chocolate.

PIRÁMIDE AL CIOCCOLATO Cod. 111769 · 65 g.

 **12 unidades**

Mousse al chocolate con corazón crujiente de chocolate y nocciola.

MONOPORCIONES PASTELERÍA

 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



RICOTTA E PERE Cod. 0682 · 95 g.

 **6 unidades**

Crema de ricotta y pera entre dos exquisitas galletas a la nocciola.

RICOTTA E CIOCCOLATO Cod. 2467 · 95 g.

 **9 unidades**

Crema de ricotta con praliné de chocolate entre dos galletas al cacao y a la nocciola, enriquecidas con chips de chocolate.

COCCO NOCCIOLA Cod. 1163 · 100 g.

 **9 unidades**

Dos bizcochos a la nocciola rellenos con crema de coco y corazón cremoso a la nocciola, decorado con crema de chocolate y virutas de coco.



BLACK BISCUIT Cod. 1258 · 90 g.

 **9 unidades**

Biscocho al cacao perfumado a la vainilla, deliciosa crema de ricotta enriquecida con chips de chocolate y decorada con crumble de cookies de chocolate.



ISPIRAZIONE DEL CHEF Cod. 1320 · 90 g.

 **9 unidades**

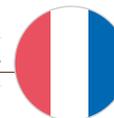
Receta clásica al cheesecake con crema de queso y base de biscocho crumble de cookies de chocolate.

El producto viene sin decorar, para inspirar la creatividad del chef.



MONOPORCIONES PASTELERÍA

RECETA
ORIGINAL
FRANCESA



 **Descongelado**
2-5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



TARTELETTE FINA MANZANA Cod.102173 · 105 g.

 **16 unidades**

Manzana a gajos caramelizada con mantequilla y azúcar, con una base de hojaldre.

TATIN Cod. 102168 · 120 g.

 **18 unidades**

Pasta de hojaldre con láminas de manzana caramelizada (70% manzana). Servir tibia.



ÉCLAIR 75 g. Cod. 1411 Chocolate · Cod. 1421 perfume de vainilla
Cod. 1415 café · Cod. 1434 mango y fruta de la pasión

 14 unidades (Producto 100% artesanal)

Masa choux rellena con crema pastelera, con un glaseado brillante. (No incluye la decoración)



RÉLIGIEUSE PERFUME DE VAINILLA

Cod.1435 · 100 g.

 13 unidades
(Producto 100% artesanal)

Dos masas choux rellenas de crema perfumada a la vainilla y recubiertas de glase de vainilla.



RÉLIGIEUSE CHOCOLATE

Cod. 1436 · 100 g.

 13 unidades
(Producto 100% artesanal)

Dos masas choux rellenas de crema al chocolate y recubiertas de glase al chocolate.

COPAPASTELERÍA

 **Descongelado**
2 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
90 min.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



LIMONE DI SORRENTO IGP Cod. 1385 · 90 g.

 **12 unidades**

Crema a la vainilla, con base de bizcocho embebido en zumo de "Limone di Sorrento IGP" decorada con salsa "Limone di Sorrento IGP" y granillo de pistacho.



CREMA AMARENA Cod. 1371 · 110 g.

 **12 unidades**

Crema a la vainilla con lágrimas de chocolate sobre base de bizcocho al cacao decorada con guindas maceradas en su salsa.



CREMA CATALANA Cod. 1383 · 140 g.

 12 unidades

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.



CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO Cod. 1381 · 120 g.

 12 unidades

Crema a la vainilla con salsa de frambuesa y frutas del bosque recubierta de exquisito caramelo.



MASCARPONE Cod. 1378 · 100 g.

 12 unidades

Crema de mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.

COPAPASTELERÍA

 **Descongelado**
2 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
90 min.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



MASCARPONE E FRAGOLE Cod. 1373 · 110 g.

 **12 unidades**

Crema al mascarpone con lágrimas de chocolate sobre bizcocho al gusto de fresa y decorada con fresas en su salsa.

TRE CIOCCOLATI Cod. 1375 · 110 g.

 **12 unidades**

Crema de tres chocolates.



FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE Cod. 1124 · 100 g.

 12 unidades

Suave mousse de nata con deliciosa crema de frutas del bosque.



TIRAMISU GLUTEN FREE Cod. 1123 · 100 g.

 12 unidades

Crema al mascarpone y bizcocho embebido en café.

MONOPORCIÓN GELATO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



CASSATA ARTIGIANALE Cod. 2101 · 100 g.

 16 unidades

Helado al zabaione, al chocolate y a la nata con frutas confitadas.

BELBELÉ Cod. 1230 · 10 g.

 70 unidades

Helado de nata con cobertura de cacao.

MONOPORCIÓN GELATO



COCCO Cod. 0662 · 140 g.

 **12 unidades**

Delicioso helado de coco.



LIMONE Cod. 0567 · 100 g.

 **12 unidades**

Sorbete de limón servido en el famoso limón de Sicilia.

COPAGELATO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



CAFFÈ Cod. 1397 · 100 g.

 6 unidades

Helado de nata mezclado con crema de café y granos de cacao amargo.



CIOCCOLATO E NOCCIOLA Cod. 0820 · 100 g.

 6 unidades

Combinado de helado de avellana y chocolate amargo decorado con cacao puro.



COCCO NOCCIOLA Cod. 0140 - 100 g.

 6 unidades

Helado de coco ripelado con salsa a la nocciola, granillo de praliné y trocitos de chocolate.



FIORDILATTE, FRAGOLE E CARMELLO

Cod. 0738 · 100 g.

🍷 6 unidades

Helado de nata con fondo cremoso de caramelo y fresa semiconfitada decorado con almendra tostada laminada.



PISTACCHIO E CREMA Cod. 0821 · 100 g.

🍷 6 unidades

Helado de crema y pistacho ripelado al chocolate decorado con praliné de pistacho.



SPAGNOLA Cod. 1520 · 100 g.

🍷 6 unidades

Helado de nata mezclado con jugo natural de guindas decorado con cerezas maceradas.

COPAGELATO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



STRACCIATELLA Cod. 1482 · 100 g.

 6 unidades

Helado de stracciatella y chocolate decorado con praliné de nocciola.



ISABEL Cod. 1305 · 100 gr.

 6 unidades

Helado de mandarina tardía de Ciaculli mezclado con zumo de limón de Sorrento IGP.



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO Cod. 1571 · 100 g.

 6 unidades

Helado de yogurt con fondo de crema de fresas, decorado con grosellas y arándanos.



FLUTE LIMONCELLO Cod. 1398 · 100 g.

 **8 unidades**

Helado al limón ripelado con licor al limoncello.



FLUTE FRUTTI DI BOSCO Cod. 1393 · 100 g.

 **8 unidades**

Helado de frutos del bosque con lima, ripelado con crema de frambuesas.

COPAGELATO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT Cod. 0136 · 100 g.

 8 unidades

Helado de mango ripelado con crema de fruta pasión.



FLUTE MELA VERDE E CALVADOS Cod. 1485 · 100 g.

 8 unidades

Helado de manzana verde con licor de calvados.

PASSEGGIO



Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.

**LIMONE
E LIMONCELLO**
Cod.1905 · 90 g.
16 Unidades



**YOGURT E
FRUTTI DI
BOSCO**
Cod. 2583 · 90 g.
16 Unidades

CAFFÈ
Cod.1902 · 90 g.
16 Unidades



**FIORDILATTE
E CIOCCOLATO**
Cod.1901 · 90 g.
16 Unidades



**CREMA
PISTACCHIO**
Cod. 2529 · 90 g.
16 Unidades



**CIOCCOLATO
NOCCIOLA**
Cod. 0395 · 90 g.
16 Unidades

**CHIKY
(Chocolate)**
Cod. 0689
 12 unidades



**HIPPO
(Fresa)**
Cod. 0686
 12 unidades



**PAN DAN
(Vainilla)**
Cod. 0687
 12 unidades



MONOPORCION GELATO SEMIFREDDO

Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



*il piacere
degli affogati*

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®



TORRONCINO E NOCCIOLA Cod. 0514 · 75 g.



12 unidades

Semifreddo al turrón decorado con crocante de
nociola.

MONOPORCION GELATO SEMIFREDDO



TARTUFO NERO Cod. 0533 · 85 g.

 12 unidades

Semifreddo al zabaione y helado de chocolate envuelto en granos de avellana y cacao.

TARTUFO NOCCIOLA Cod. 0179 · 75 g.

 12 unidades

Semifreddo a la nocciola con corazón líquido de chocolate, decorado con crocante de nocciola y merengue.

TARTUFO BIANCO Cod. 0517 · 75 g.

 12 unidades

Semifreddo al zabaione con corazón de helado de café decorado con crocante de merengue.

MONOPORCION GELATO SEMIFREDDO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



TARTUFO CAFFÈ Cod. 1670 · 75 g.

 12 unidades

Semifreddo al café con corazón de café
recubierto con crocante de merengue.

TARTUFO AL LIMONCELLO Cod. 1251 · 85 g.

 12 unidades

Semifreddo al limón con corazón de licor de
limoncello y crocante de merengue.

TARTUFO AL PISTACCHIO Cod. 0988 · 75 g.

 12 unidades

Semifreddo al pistacchio con corazón de pistacchio,
decorado con crocante de nocciola y pistacchio.

COPASEMIFREDDO

 Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 30 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



CHANTILLY E CAFFÈ Cod. 1671 · 80 g.

 12 unidades

Semifreddo al café y chantilly con crema de chocolate y café, con crocante de nocciola.

CHEESECAKE MONTEROSA Cod. 0192 · 105 g.

 12 unidades

Semifreddo de fresas confitadas y bizcocho embebido al gusto de vainilla.

COPASEMIFREDDO

 **Descongelado**
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 30 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



MOUSSE CIOCCOLATO Cod. 1669 · 80 g.

 **12 unidades**

Semifreddo al chocolate con corazón de zabaione decorado con virutas de chocolate.

PROFITEROL Cod. 1659 · 100 g.

 **12 unidades**

Semifreddo al chocolate con profiteroles rellenos de crema a la vainilla.



TIRAMISÙ Cod. 1658 · 100 g.

 12 unidades

Semifreddo al zabaione y café sobre un bizcocho embebido en café.



TIRAMISÙ Cod. 2642 · 100 g.

 12 unidades

Semifreddo al zabaione y café sobre un bizcocho embebido en café.

NO CRISTAL

GELATI E SORBETTI



BINDI es un líder mundial en helado y sorbete de altísima calidad.

BINDI ofrece un rico surtido de sabores clásicos para satisfacer todas las exigencias.

La receta italiana y el gusto por el helado de alta calidad y la seguridad alimentaria que solo una empresa líder puede ofrecer.

Delicadeza, cremosidad y textura hacen de nuestro helado un auténtico placer.

¿Por qué Gelato & Sorbetto Bindi?

- **Alto Margen:** Gelato y Sorbetto son sinónimos de "premium" y los consumidores están dispuestos a pagar más.
- **Alto Volumen:** Atrae clientes y repiten más a menudo.
- **Diferenciación:** Diferenciarse de las marcas generalistas.
- **Calidad superior:** ¡Auténtico! Bindi Gelato y Sorbetto se hacen siguiendo los procedimientos y estándares italianos más tradicionales y diferentes a la fabricación del "helado" común.

IL GELATO BINDI, ALGO MÁS...

Gelato no es sinónimo de helado. De hecho, **Gelato Bindi** es claramente diferente. Su sistema de fabricación distinto, supone menos aire, más compacto, mejor textura.

- **Menos grasa 3-10%**, está hecho con leche.
- **Sabor más natural**, más fresco, más saludable, menos calorías.
- **Sin colorantes**, aromas solo naturales.
- **No mezcla de sabores** siguiendo la tradición “gelateria italiana”.

Para que nos entiendas mejor, las grasas enmascaran el sabor, los colorantes y los aromas artificiales intensifican los colores y sabores, pero no de forma natural. **Gelato Bindi** incorpora menos grasa, el test de los sabores luce muchísimo más y los colores a veces sorprenden porque **lo natural suele ser distinto**.

Además, Il Gelato es batido de forma lenta, ello supone la incorporación de menos aire con respecto del método tradicional del helado. El resultado es una textura más gruesa que **incrementa las sensaciones de los sabores**.

Bindi ofrece dos gamas Il Gelato e Il Gran Gelato con una densidad de alrededor de 50% y 70%. El frío extremo enmascara los sabores. La temperatura idónea para degustar su excelente sabor y cremosidad es a unos -15°C.

NUESTRO SORBETTO BINDI

Inmediatamente el cliente detecta qué diferencia Il Sorbetto Bindi de los demás.

- **Libre de grasas**
- **Sin Lácteos**
- **Preparado solo con agua, azúcar y purés de frutas**
- **Suave y de sabor intenso**

Il Sorbetto Bindi es diferente de otras marcas. Eso es porque nuestras recetas utilizan purés de frutas enteras. La **pulpa natural** en el puré agrega cuerpo al sorbetto y **evita los cristales de hielo** que se forman en sorbetes preparados únicamente con jugos de frutas.



ILGELATO/ILGRANGELATO

Il Gran Gelato Crema 2,5L.



CANNELLA
Cod. 6004



**YOGURT FRUTTI
DI BOSCO**
Cod. 6002



**MASCARPONE
Y MARACUYÁ**
Cod. 6000



**CIOCCOLATO
BIANCO**
Cod. 6003



**MENTA COOKIES
CHOCOLATE**
Cod. 6001

Il Gran Gelato Sorbetto 2,5L.



ANANAS (PIÑA)
Cod. 1604



MANGO
Cod. 1488



MANDARINO
Cod. 1335



MOJITO
Cod. 6100

Il Gelato Sorbetto 4,8L.



FRAGOLA (FRESA)
Cod. 0163



**MELA VERDE
(MANZANA VERDE)**
Cod. 1403



LIMONE
Cod. 0127

Il Gelato Crema 4,8L.



**AMARENA
(CEREZA)**
Cod. 0126



**FIORDILATTE
(NATA)**
Cod. 0098



**PISTACCHIO
SICILIANO**
Cod. 0100



BANANA
Cod. 0231



**FRAGOLA
(FRESA)**
Cod. 0568



STRACCIATELLA
Cod. 0105



CAFFÉ
Cod. 0116



**FRUTTI
DI BOSCO**
Cod. 0228



**TORRONCINO
(TURRÓN)**
Cod. 1596



CIOCCOLATO
Cod. 0096



LIMONE
Cod. 0566



**VANIGLIA
(VAINILLA)**
Cod. 1810



COCCO
Cod. 0227



**MÁLAGA
(RON CON PASAS)**
Cod. 1410



YOGURT
Cod. 1418



CREMA
Cod. 0095



**NOCCIOLA DEL PIEMONTE
(AVELLANA)**
Cod. 0097



Vaschette 2,5 L.



Vaschette 4,8 L.

GELATI E SORBETTI

 **Descongelado**
12-24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Conservación**
10 días
nevera (0°C/+4°C)



RECETA
ORIGINAL
JAPONESA



SORBIFACILE 4,5 L.

 **Cod. 1959**

Sorbete de limón líquido,
servir y degustar.

MOCHI 30 gr. Cod. 1468 Mango · Cod. 1463 Coco · Cod. 1464 Te Verde

 **24 unidades**

Postre clásico de la tradición japonesa compuesto por una cobertura
de pasta de arroz, relleno de helado cremoso.

CROISSANTS/PANCAKES/WAFFELS

Descongelado
No descongelar
producto

180°/ 190°
x 25 min.



BICOLORE AL CACAO

Cod. 1083 · 95 g.

50 unidades

Masa suave de dos gustos con levadura natural, rellena con una crema de cacao y avellana seleccionada por los pasteleros de Bindi.



GRAN CROISSANT PISTACCHIO

Cod. 1172 · 95 g.

50 unidades

Croissant con levadura natural relleno de crema de pistachio y decorado con copos de avena.



CROISSANT VUOTO BURRO

Cod. 1222 · 80 g.

50 unidades

Masa con levadura natural y enriquecida con 21% de mantequilla.



GRAN CROISSANT ARTIGIANALE VUOTO

Cod. 1113 · 80 g.

50 unidades

Masa con levadura natural. Decorado con granos de azúcar.

CROISSANTS/PANCAKES/WAFFELS



**CROISSANT
MULTICEREALI BURRO**
Cod. 2456 · 80 g.

 60 unidades

Croissant de cereales con levadura natural. Enriquecido con mantequilla 19%.



BOMBOLONI
Cod. 1093 · 55 g.

 24 unidades+
bolsa de azúcar glass

Masa esponjosa suave por dentro y por fuera. Descongelar y listo.



PANCAKES
Cod. 2356 · 40g.

 40 unidades

Masa típica americana para el desayuno.



WAFFEL
Cod. 2357 · 90 g.

 30 unidades

Masa dulce crujiente por fuera y suave por dentro.

CROISSANTS/PANCAKES/WAFFELS

Descongelado
No descongelar
producto

180°/ 190°
x 25 min.



SFOGLIATELLA NAPOLETANA

Cod. W043 · 100 g.

🍞 50 unidades

Obra maestra de la pastelería napoletana. Preparada con masa sfoglia y relleno de queso ricotta y cubitos de naranja confitada.



TOSCANELLA BICOLORE

Cod. 669 · 90 g.

🍞 60 unidades

Sfoglia con masa bicolor rellena con crema de cacao y nocciola.



FOLLI CON CREMA GIANDUIA

Cod. 573 · 70 g.

🍞 18 unidades

Galleta de mantequilla con crema de gianduia, y decorada con trocitos de avellana. Descongelar y listo.



CANOLO CREMA E MELA

Cod. 0867 · 90 g.

🍞 50 unidades

Deliciosa masa hojaldrada con crema e manzana.



CIAMBELLONE INTEGRAL YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1312 · 1000 g.

Bizcocho típico italiano con una masa de harina integral, yogur y frutos del bosque. Apto para todos los momentos de consumo. Descongelar y listo



CIAMBELLONE MARMORIZZATO

Cod. 1316 · 1000 g.

Bizcocho típico italiano con deliciosa combinación con cacao y yogur. Apto para todos los momentos de consumo. Descongelar y listo.

ILSALATO



Horno
250°



Congelado
10 / 15 min.



Descongelado
8 / 10 min.



EASY PIZZA

Cod. 0099

 10 unidades x120 g.

Pizza individual con tomate 100% italiano, mozzarella y aceite de oliva virgen extra.



FOCACCIA CAPRESE

Cod. 1141

 12 unidades x360 g.

Relleno de mozzarella, tomate 100% italiano, olivas y aceite de oliva virgen extra.



FOCACCIA PROSCIUTTO,

POMODORO

É EMMENTAL

Cod. 1992

 12 unidades x320 g.

Relleno de jamón , tomate 100% italiano, queso emmental y aceite de oliva virgen extra.



PIADINA

Cod. 1851

 50 unidades x120 g.

 27/28 cm. diametro

Harina de trigo, manteca de cerdo, sal y agua.

PASTRYCHEF COLLECTION



PASTRY CHEF
COLLECTION

 **Descongelado**
1.5 - 2 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Conservación**
2 días
nevera (0°C/+4°C)

**ESTE PRODUCTO
SE SIRVE BAJO
PEDIDO**



CUBO AI DUE CIOCCOLATI Cod. 0565. 90 g.

 **6 unidades**

Crema con chocolate blanco y nata enriquecido con crunch a la nuez sobre base de bizcocho. Recubierto de un velo de chocolate fondente con pasta de cacao de Santo Domingo

GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE Cod. 1164 . 90 g.

 **6 unidades**

Crema al chocolate fondente con pasta de cacao de Madagascar, puré de pera y piezas de pera decorado con chocolate fondente.

GIROTONDO ALLE MANDORLE Cod. 0084 . 90 g.

 **6 unidades**

Bizcocho embebido al ron y crunch a la nuez. Crema con pasta de almendra de Sicilia y nata. Recubierto con un velo de chocolate blanco

 **Descongelado**
1.5 - 2 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Conservación**
2 días
nevera (0°C/+4°C)

**ESTE PRODUCTO
SE SIRVE BAJO
PEDIDO**



RUBINO CHEESECAKE Cod. 1345 · 80 g.

 **6 unidades**

Delicada crema cheesecake con nata fresca y gelatina a la frambuesa y fresa que genera una sinfonía de gusto única.

GOCCIA TIRAMISÙ Cod. 1346 |· 80 g.

 **6 unidades**

Nube con consistencia de bizcocho embebido al café y perfumado al cardamomo entre una crema al mascarpone y nata fresca y un delicado corazón cremoso al café.

NONNA 4.0 Cod. 1348 · 80 g.

 **6 unidades**

Base de crumble a la mantequilla relleno de crema pastelera al limón, delicado mousse a la vainilla y nata fresca, envueltos de glaseado dorado.



MAESTRI DEL DESSERT®



IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L. **BINDI IBÉRICA**

BARCELONA

Nicaragua, 74-76 Bajos
08029 Barcelona
Tel 0034 93 409 33 31
Fax 0034 93 409 72 36
www.bindiiberica.com
bindi@bindiiberica.com

MADRID

Polígono Industrial Vallecas
Torre Don Miguel, 28
28031 Madrid
Tel 0034 91 332 50 79
Fax 0034 93 409 72 36
bindimadrid@bindiiberica.com

LISBOA

Quinta Frio
Comércio de Produtos Alimentares Lda
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel +351 21 952 7330
Fax +351 21 952 73 39
www.quintafrio.com