

bindi

1946

MAESTRI DEL DESSERT®

Una colazione dal cuore italiano





1946

MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI

La più grande
pasticceria
d'Italia

COLAZIONE ITALIANA



BINDI.

LA MIGLIORE PASTICCERIA, ANCHE A COLAZIONE

Pionieri della dolcezza moderna, fin dal dopoguerra abbiamo dato forma al gusto degli italiani per il dessert.

Oggi questo secolo di storia dell'arte pasticceria è una linea di specialità dedicata a chi vuole distinguersi offrendo nella colazione qualcosa di assolutamente unico: la perfetta fragranza dell'impasto e delle sfoglie, il profumo del burro e del lievito naturale, e soprattutto la magia dei ripieni cremosi della nostra tradizione.

- BINDI. BEST PATISSERIE ROUND, ALSO AT BREAKFAST TIME -

Pioneers of modern sweetness, since the postwar years we have shaped Italians' taste for dessert.

Today, the past century in the history of patisserie art is represented by a line of specialties dedicated to those wanting to distinguish themselves by offering something absolutely unique for breakfast: the perfect fragrance of dough and puff pastry, the scent of butter and natural yeast and above all the magic of creamy fillings from our tradition.





DAL 1946 BINDI È IL NOME

DEL DESSERT DEGLI ITALIANI

- BINDI IS THE NAME OF ITALIAN DESSERTS SINCE 1946 -

bindi



UNA COLAZIONE dal cuore ITALIANO

In oltre settant'anni di esperienza, passione e creatività abbiamo condiviso con gli italiani l'amore per la bontà. Oggi questa maestria rende unica la colazione dei tuoi clienti: dal cornetto al krapfen, dalla treccia alle nuove proposte per il gusto moderno. Nelle specialità della nostra linea bar c'è tutta l'eccellenza che ha reso Bindi il nome della pasticceria in Italia e nel mondo.

- BREAKFAST WITH AN ITALIAN HEART -

In over seventy years filled with experience, passion and creativity, we have shared our love for good desserts with Italians. Today this mastery makes breakfast for your customers a unique experience: from cornetto to bomboloni, as well as treccias and new proposals to meet modern taste. In our bar line specialties you will find all the excellence that has made Bindi the name meaning Italian patisserie in the world.

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI.

I maestri della

CREMA

La crema, trionfo dell'arte pasticceria, tesoro nelle ricette più amate! Da quasi un secolo la crema è il nostro capolavoro, la prima scelta di successo per i migliori professionisti e il segreto dell'eccellenza che si tramanda di padre in figlio. Suntuosa e leggera, dalla consistenza e l'equilibrio perfetti, la crema Bindi è il tesoro custodito nel cuore delle nostre specialità.

- BINDI, THE MASTERS OF PATISSERIE CREAM -

Patisserie cream, triumph of patisserie art, precious treasure in the most beloved recipes! Our masterpiece for almost a century, patisserie cream is the first choice of success for the best professionals and the secret of excellence handed down over the generations. Sumptuous and light, perfect in texture and balance, Bindi patisserie cream is the true gem at the very heart of our specialties.

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®





LA NOSTRA CREMA: UNA STORIA STRAORDINARIA

Con Bindi fai della colazione molto più di una semplice colazione: nella linea bar abbiamo voluto riversare la stessa cura per l'eccellenza che ha legato Bindi alla storia della pasticceria. Le farciture delle nostre ricette per la colazione conquisteranno i tuoi clienti con la stessa famosa crema pasticceria delle torte che il mercato italiano premia da generazioni.

- OUR PATISSERIE CREAM: AN EXTRAORDINARY STORY -

With Bindi your breakfast will be more than just a simple breakfast: we transferred to our bar line all the same care for excellence connecting Bindi to the history of patisserie. Fillings used in our breakfast recipes will no doubt appeal to customers with the patisserie cream made famous through cakes that the Italian market has been appreciating for generations.

indice



Linea
gran croissant
pag. 10



Linea
vegan
pag. 19



Linea
cereali e gusto
pag. 22



Linea
sfoglie
pag. 26



Linea
già cotti
pag. 40



Linea
burro
pag. 33



Linea
hôtellerie
pag. 54



Linea
creme
pag. 38



Linea
frolle e biscotti
pag. 66

Linea

- gran croissant -

Profumati croissant preparati con creme create dai pasticceri Bindi e un impasto con burro e lievito naturale, che mantiene la sua morbidezza lungo tutta la giornata.

Fragrant croissants prepared with creams made by Bindi pastry chefs and dough with butter and natural yeast, maintaining the product soft and fresh all day long.



MAESTRI DEL DESSERT®



COD. 1653

Davì

Fragrante croissant vuoto con burro, ideale anche per farciture dolci e salate.

A buttery, aromatic plain croissant that serves as an excellent canvas for both sweet and savory toppings.

64 PEZZI - 70 g | 64 PIECES - 70 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

- gran croissant -



COD. 1111

Crema pasticcera

Farcito con la famosa crema pasticcera Bindi. Il barista può dare il tocco finale spolverandolo con zucchero a velo. Impasto con lievito naturale.

Filled with the famous Bindi patisserie cream. Bar tenders can put the finishing touch by sprinkling with powdered sugar. Natural yeast dough.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1113

Vuoto

Impasto con lievito naturale. Decorato con granella di zucchero.

Dough with natural yeast. Decorated with granulated sugar.

50 PEZZI - 80 g | 50 PIECES - 80 g



COD. 0862

Crema e amarena

Gran Croissant farcito alle amarene in pezzi e crema pasticceria. Un connubio di sapori unico che la crema pasticceria crea con la farcitura alle amarene. Impasto con lievito naturale.

Gran Croissant filled with chopped black cherry and patisserie cream. A unique match between the black cherry filling and the patisserie cream. Natural yeast dough.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1116

Cioccolato

Farcito con una crema al cacao e nocciole selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con pepite di cioccolato. Impasto con lievito naturale.

Filled with a cocoa and hazelnut cream especially selected by Bindi pastry chefs, decorated with chocolate nuggets. Natural yeast dough.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g

- gran croissant -



COD. 1110

Albicocca

Farcito con una composta di albicocche selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con codette di zucchero. Impasto con lievito naturale.

3ed with an apricot compote especially selected by Bindi pastry chefs, decorated with sugar sprinkles. Natural yeast dough.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



COD. 1172

Pistacchio

Impasto con lievito naturale, farcito con crema al pistacchio e decorato con fiocchi d'avena.

Natural yeast dough, filled with pistachio cream and decorated with oat flakes.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1287

Curvo vuoto

Croissant artigianale vuoto.

Plain "handmade" croissant.

50 PEZZI - 60 g | 50 PIECES - 60 g



COD. 1288

Curvo albicocca

Croissant artigianale farcito all'albicocca.

"Handmade" croissant filled with apricot.

50 PEZZI - 70 g | 50 PIECES - 70 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

- gran croissant -



COD. 1588

Variegato al lampone

Morbido impasto bicolore con lievito naturale, farcito con una composta al lampone selezionata dai pasticceri Bindi.

Soft, two-tone dough with natural yeast, filled with a raspberry compote selected by Bindi pastry chefs.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1587

Variegato al cacao

Morbido impasto bicolore con lievito naturale, farcito con una crema al cacao e nocciole selezionata dai pasticceri Bindi.

Soft, two-tone dough with natural yeast, filled with a cocoa and hazelnut cream selected by Bindi pastry chefs.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g



COD. 1284

Dritto vuoto

Croissant dritto vuoto.

Plain straight croissant.

50 PEZZI - 60 g | 50 PIECES - 60 g



COD. 0218

Dritto salato

Croissant dritto salato.

Salty straight croissant.

70 PEZZI - 65 g | 70 PIECES - 65 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

- gran croissant -



COD. 0674

Gocciolone

Fagottino farcito con crema alle nocciole e gocce di cioccolato.

Pain au chocolat filled with hazelnuts cream and chocolate chips.

55 PEZZI - 90 g | 55 PIECES - 90 g



COD. 1705

Pain au chocolat

Fagottino farcito con cioccolato.

Pain au chocolat.

70 PEZZI - 70 g | 70 PIECES - 70 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

Linea

- VEGAN -

Impasto con lievito naturale e Karitè,
che riposa per 24 ore come nel metodo artigianale.

*Natural yeast dough with shea,
which rests for 24 hours as in the artisanal method.*



MAESTRI DEL DESSERT®

- vegan -




COD. 1086

Vuoto

Impasto con lievito naturale e Karitè, che riposa per 24 ore come nel metodo artigianale. Decorato con zucchero di canna.

Natural yeast dough with shea, which rests for 24 hours as in the artisanal method. Decorated with sugar cane.

48 PEZZI - 75 g | 48 PIECES - 75 g

 **SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST

 **FORNO**
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1529

Grano saraceno gocce di cioccolato e mirtilli

Una nuova ed intrigante proposta di croissant vegano: un ricco impasto con grano saraceno e gocce di cioccolato con una ricca farcitura ai mirtilli

A new and intriguing vegan croissant proposal: a rich buckwheat and chocolate chip dough with a rich blueberry filling.

48 PEZZI - 90 g | 48 PIECES - 90 g



COD. 1087

Albicocca

Impasto con lievito naturale e Karité, che riposa per 24 ore come nel metodo artigianale. Farcito con una composta di albicocche selezionata dai pasticceri Bindi. Decorato con zucchero in cristalli.

Natural yeast dough with shea, which rests for 24 hours as in the artisanal method. Filled with an apricot compote selected by Bindi pastry chefs. Decorated with crystal sugar.

48 PEZZI - 90 g | 48 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1106

Fagottino cereali e frutti di bosco

Impasto con lievito naturale e Karité, che riposa per 24 ore come nel metodo artigianale. Farcitura ai frutti di bosco selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con semi di lino e fiocchi di avena.

Natural yeast dough with shea, which rests for 24 hours as in the artisanal method. Mixed berries filling selected by Bindi pastry chefs. Decorated with flax seed and oat flakes.

60 PEZZI - 85 g | 60 PIECES - 85 g

Linea

- CEREALI E GUSTO -

Impasti ai cereali per un benessere ricco di gusto,
da assaporare ogni giorno.

*Cereals doughs ensuring a pleasantly rich taste
to enjoy every day.*

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®



COD. 1169

Multicereali

Un impasto ricco e fragrante ai cereali, preparato con lievito naturale e farina integrale di farro, segale, riso, soia, orzo e avena. Arricchito con semi di lino e decorato con cristalli di zucchero di canna.

A rich and fragrant dough with cereals, made with natural yeast and wholemeal spelt flour, rye, rice, soya, barley and oats. Enriched with linen seeds and decorated with crystals of brown sugar.

50 PEZZI - 80 g | 50 PIECES - 80 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1170

Multicereali e frutti di bosco

Impasto preparato con lievito naturale e farina ai cereali, semi di lino e una ricca farcitura ai frutti di bosco. Decorato con semi di avena, girasole e lino.

Natural yeast dough and flour with cereals, linseeds and a rich berries filling. Decorated with oat seeds, sunflower seeds and linseeds.

50 PEZZI - 95 g | 50 PIECES - 95 g

- cereali e gusto -



COD. 1285

Cereali e miele

Croissant ai cereali e miele.

Cereals and honey croissant.

50 PEZZI - 75 g | 50 PIECES - 75 g



COD. 1286

Cinque cereali e mirtilli

Croissant ai 5 cereali e mirtilli.

5 cereals and blueberries croissant.

50 PEZZI - 75 g | 50 PIECES - 75 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1085

Cereali e arancia

Impasto con farina ai cereali e lievito naturale, farcito con composta d'arancia, decorato con semi di sesamo, girasole e lino.

Dough made with ancient grains flour and natural yeast, filled with orange compote. Decorated with sesame, sunflower and flax seeds.

50 PEZZI - 90 g | 50 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1053

Croissant curcuma

Croissant vuoto con impasto alla curcuma decorato con fiocchi d'avena.

Plain turmeric croissant dough decorated with oat flakes.

48 PEZZI - 75 g | 48 PIECES - 75 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN

Linea

- SFOGLIE -

Pasta sfoglia dorata e fragrante che custodisce esclusive
farciture scelte dai pasticceri Bindi.

*Golden, fragrant puff pastry enveloping
exclusive fillings chosen by Bindi pastry chefs.*





COD. 1650

Sfoglia crema e albicocca

Fragrante pasta sfoglia della tradizione con albicocche a metà e una ricca crema pasticcera.

A fragrant puff pastry with halved apricots and a luscious pastry cream.

48 PEZZI - 85 g | 48 PIECES - 85 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1231

Intreccio noci pecan

Fragrante intreccio con lievito naturale e riposo dell'impasto come nel metodo artigianale. Farcito con sciroppo d'acero e decorato con la migliore selezione di noci pecan.

Fragrant pastry with natural yeast which rest as in the artisanal method. Filled with maple syrup and decorated with the best selection of pecan walnuts.

60 PEZZI - 100 g | 60 PIECES - 100 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C FOR ABOUT 25 MIN

- sfoglie -



COD. 1092

Intreccio lampone

Sfoglia farcita con lamponi.

Raspberry puff pastry.

60 PEZZI - 90 g | 60 PIECES - 90 g



COD. 1091

Intreccio nocciola

Sfoglia farcita con crema alla nocciola.

Hazelnut cream puff pastry.

60 PEZZI - 90 g | 60 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1082

Conchiglia al cioccolato

Sfoglia farcita con una crema al cacao e nocciole selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con pepite di cioccolato.

Puff pastry filled with a cocoa and hazelnut cream selected by Bindi pastry chefs, decorated with chocolate nuggets.

40 PEZZI - 90 g | 40 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1081

Conchiglia panna e latte

Sfoglia farcita con una crema di panna e latte creata dai pasticceri Bindi. Decorato con cristalli di zucchero.

Puff pastry filled with a milked cream created by Bindi pastry chefs. Decorated with sugar crystals.

40 PEZZI - 90 g | 40 PIECES - 90 g

- sfoglie -



COD. 0669

Sfogliatella bicolore

Sfoglia con impasto bicolore farcita con crema al cacao e nocciole.

Puff pastry dough filled with cocoa and hazelnuts cream.

60 PEZZI - 90 g | 60 PIECES - 90 g



COD. 1232

Sfogliatella panna latte e frutti di bosco

Sfoglia farcita con crema panna latte e ripieno ai frutti di bosco.

Puff pastry dough filled with milked cream and forest fruit.

60 PEZZI - 90 g | 60 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1817

Sfogliatella alla crema

Sfoglia farcita con crema.

Puff pastry dough filled with cream.

80 PEZZI - 90 g | 80 PIECES - 90 g



COD. 0867

Cannolo crema e mela

Cannolo di pasta sfoglia farcito con crema e mele.

Cream and apple puff pastry "cannolo".

50 PEZZI - 90 g | 50 PIECES - 90 g



COD. 1708

Sfogliatella alla mela

Sfoglia farcita con crema e mele.

Puff pastry dough filled with cream and apples.

80 PEZZI - 90 g | 80 PIECES - 90 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

- sfoglie -



COD. 1528

Sfoglia mele della tradizione

Fragrante pasta sfoglia della tradizione con fette di mela e confettura di albicocche.

Fragrant traditional puff pastry with apple slices and apricot jam.

45 PEZZI - 100 g | 45 PIECES - 100 g



COD. 1301

Strudel

Sfoglia farcita con mele e uvetta.

Puff pastry dough filled with apples and raisin.

40 PEZZI - 70 g | 40 PIECES - 70 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN

Linea

- burro -

Una gamma rinnovata con un fragrante e sfogliato impasto al burro, ricche farciture e ricercate decorazioni.

*A renewed range with a fragrant butter dough,
rich fillings and refined decorations.*

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®

- burro -



COD. 1257

Vuoto 65 g

Croissant al burro (21%).

Butter (21%) croissant.

50 PEZZI - 65 g | 50 PIECES - 65 g



COD. 1222

Vuoto 80 g

Croissant al burro (21%).

Butter (21%) croissant.

50 PEZZI - 80 g | 50 PIECES - 80 g

CONFEZIONATO IN FRANCIA



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1223

Cioccolato

Impasto al burro (18%) farcito con crema al cacao e nocciola e decorato con granella di cioccolato.

Butter (18%) dough filled with cocoa and hazelnut cream and decorated with chocolate chips.

48 PEZZI - 90 g | 48 PIECES - 90 g

CONFEZIONATO IN FRANCIA



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 2456

Multi cereali

Croissant al burro (19%) multicereali.

Butter (19%) croissant with cereals.

60 PEZZI - 80 g | 60 PIECES - 80 g

- burro -



COD. 0609

Treccia crema cioccolato

Caratteristico impasto al burro (11%) farcito di crema pasticcera e gocce di cioccolato.

Butter (11%) dough filled with cream and chocolate chips.

50 PEZZI - 90 g | 50 PIECES - 90 g



COD. 1229

Crema e uvetta 96 g

Impasto al burro (15%) con crema e uvetta.

Butter (15%) Girella with cream and raisin.

52 PEZZI - 96 g | 52 PIECES - 96 g

CONFEZIONATO IN FRANCIA



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 1228

Tre cioccolati

Fragrante impasto al burro (14%), farcito con cioccolato bianco, cioccolato al latte e decorato con granella di cioccolato.

Fragrant butter dough (14%), filled with white chocolate, milk chocolate and decorated with chocolate chips.

60 PEZZI - 95 g | 60 PIECES - 95 g

CONFEZIONATO IN FRANCIA



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 25 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 25 MIN



COD. 0632

Pain au chocolat

Fagottino al burro (20%) farcito al cioccolato.

Butter (20%) pain au chocolat.

60 PEZZI - 75 g | 60 PIECES - 75 g

Linea

- CREME -

Da quasi un secolo la crema è il nostro capolavoro,
la prima scelta di successo per i migliori professionisti
ed il segreto dell'eccellenza.

*For almost a century, cream has been our masterpiece,
the first successful choice for the best professionals
and the secret of excellence.*

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®



COD. 1309

Sac a poche

Bindi propone la crema pasticcera in pratica Sac a poche da 700 g. Ideale per farcire croissant e realizzare dessert esclusivi.

Bindi offers the patisserie cream in 700 g Sac a poche. Ideal for filling croissants and making exclusive desserts.

6 PEZZI - 700 g | 6 PIECES - 700 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H A TEMPERATURA AMBIENTE
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS AT ROOM TEMPERATURE



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
5 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
5 DAYS

Linea

- GIÀ COTTI -

Krapfen morbidi e profumati, preparati con un impasto al burro e proposti nella versione vuota, crema pasticcera o cacao e nocciole.

Soft and scented bomboloni, prepared with a butter dough in three different versions: plain, patisserie cream or cocoa and hazelnut cream.



MAESTRI DEL DESSERT®



COD. 1644

Maritozzo

Un soffice impasto lievitato con una ricca farcitura di golosa panna.

A fluffy yeast dough with a rich filling of luscious cream.

12 PEZZI - 90 g | 12 PIECES - 90 g



COD. 1647

Maritozzo midi

Un soffice impasto lievitato con una ricca farcitura di golosa panna.

A fluffy yeast dough with a rich filling of luscious cream.

15 PEZZI - 50 g | 15 PIECES - 50 g

COD. 1668

Maritozzo vuoto

Un soffice impasto lievitato con una ricca farcitura di golosa panna.

A fluffy yeast dough with a rich filling of luscious cream.

15 PEZZI - 50 g | 15 PIECES - 50 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H A TEMPERATURA AMBIENTE
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS AT ROOM TEMPERATURE



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
5 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
5 DAYS

- già cotti -



COD. 1093

Vuoto

Decorabile a piacere con bustina di zucchero a velo (a parte).

To be decorated at will using powdered sugar bag (provided separately).

24 PEZZI - 55 g | 24 PIECES - 55 g



COD. 1095

Crema pasticcera

Farcito con la famosa crema pasticcera Bindi. Decorabile a piacere con bustina di zucchero a velo (a parte).

Filled with the famous Bindi patisserie cream. To be decorated at will using powdered sugar bag (provided separately).

24 PEZZI - 75 g | 24 PIECES - 75 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE
1 GIORNO A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE
1 DAY AT ROOM TEMPERATURE



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE



COD. 1097

Cacao e nocciole

Farcito con una crema al cacao e nocciola selezionata dai pasticceri Bindi.
Decorabile a piacere con bustina di zucchero a velo (a parte).

*Filled with a cocoa and hazelnut cream selected by Bindi pastry chefs.
To be decorated at will with powdered sugar bag (provided separately).*

24 PEZZI - 75 g | 24 PIECES - 75 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE
1 GIORNO A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE
1 DAY AT ROOM TEMPERATURE



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE



COD. 1943

Ciambella

Ciambella.

Ciambella.

24 PEZZI - 50 g | 24 PIECES - 50 g

- già cotti -



COD. 0504

Mini krapfen cacao nocciola

Mini krapfen farcito con crema al cacao e nocciola.

Mini krapfen filled with hazelnut and cocoa cream.

104 PEZZI - 24 g | 104 PIECES - 24 g



COD. 0224

Mini krapfen crema

Mini krapfen farcito con crema.

Mini krapfen filled with cream.

104 PEZZI - 24 g | 104 PIECES - 24 g

COD. 0225

Mini ciambella

Mini ciambella.

Mini ciambella.

132 PEZZI - 19 g | 132 PIECES - 19 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE
1 GIORNO A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE
1 DAY AT ROOM TEMPERATURE



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE



COD. 0221

Pasticciotto alla crema

Pasta frolla farcita con crema pasticcera.

Short pastry filled with custard cream.

20 PEZZI - 115 g | 20 PIECES - 115 g



COD. 0658

Pasticciotto crema e amarena

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e salsa all'amarena.

Short pastry filled with custard cream and black cherry sauce.

20 PEZZI - 115 g | 20 PIECES - 115 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
2 DAYS



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE

- già cotti -



COD. 2522

Chocolate brownies

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Dark chocolate brownies.

25 PEZZI - 80 g | 25 PIECES - 80 g



SCONGELAMENTO
4 - 5 H
DEFROSTING
4 - 5 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
3 DAYS



COD. 0371

Brownies

Dolce americano con cuore morbido al cioccolato e noci.

American biscuit with a soft chocolate core and walnuts.

20 PEZZI - 65 g | 20 PIECES - 65 g



SCONGELAMENTO
4 - 5 H
DEFROSTING
4 - 5 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
6 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
6 DAYS



COD. 0343

Cookies

Biscotto di pasta frolla con gocce di cioccolato fondente.

Short pastry biscuit with dark chocolate chips.

48 PEZZI - 70 g | 48 PIECES - 70 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
5 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
5 DAYS



COD. 0223

Mini muffin assortiti

Mini muffin assortiti (al latte e al cioccolato con pezzi di cioccolato).

Milk and chocolate muffins with chocolate chips.

120 PEZZI - 15 g | 120 PIECES - 15 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
2 DAYS

- già cotti -



COD. 2356

Pancakes

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

40 PEZZI - 40 g | 40 PIECES - 40 g

COD. 0663

Mini pancake

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

75 PEZZI - 21 g | 75 PIECES - 21 g



COD. 1454

Blueberry muffin

Muffin con farcitura ai mirtilli con topping di zucchero.

Muffin with blueberry filling and sugar topping.

20 PEZZI - 85 g | 20 PIECES - 85 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C - 3 MIN
OVEN
180°C - 3 MIN



MICROONDE
30 SEC
MICROWAVE
30 SEC



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
3 DAYS



COD. 2449

Apricot muffins

Muffin ripieno all'albicocca con topping di zucchero.

Muffin with apricot filling and sugar topping.

15 PEZZI - 95 g | 15 PIECES - 95 g



COD. 2451

Double chocolate muffins

Muffin al cioccolato ripieno di cioccolato.

Chocolate muffin filled with chocolate.

15 PEZZI - 90 g | 15 PIECES - 90 g



COD. 2450

Chocolate chips muffins

Muffin ripieno alla nocciola e gocce di cioccolato.

Muffin with hazelnut filling and chocolate chips.

15 PEZZI - 95 g | 15 PIECES - 95 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
2 DAYS

- già cotti -



COD. 1324

Waffels

Dolce a cialda croccante all'esterno e morbida all'interno.

Grid biscuit crispy and chewy.

30 PEZZI - 90 g | 30 PIECES - 90 g



COD. 0263

Donuts cioccolato

Morbida ciambella americana glassata al cioccolato.

Donut with milk chocolate.

36 PEZZI - 55 g | 36 PIECES - 55 g

COD. 0281

Donuts party

Morbida ciambella americana glassata alla vaniglia con codette di zucchero colorato.

Donut with sugar decoration.

36 PEZZI - 58 g | 36 PIECES - 58 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
200°C - 2/3 MIN
OVEN
200°C - 2/3 MIN



MICROONDE
60/80 SEC
MICROWAVE
60/80 SEC



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE
1 GIORNO
A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE
1 DAY AT ROOM TEMPERATURE



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE
A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE



COD. 0675

Donuts farciti

Morbida ciambella americana farcita e ricoperta con cioccolato.

Donut filled and coated with chocolate.

36 PEZZI - 77 g | 36 PIECES - 77 g



COD. 1149

Mini donuts cacao

Mini ciambella americana glassata al cacao.

Mini donut glazed with cacao.

135 PEZZI - 20 g | 135 PIECES - 20 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE
1 GIORNO A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE
1 DAY AT ROOM TEMPERATURE



CONSIGLI PER IL SERVIZIO
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE
SERVING SUGGESTIONS
SERVE AT ROOM TEMPERATURE





Linea

- hôtellerie -

Una gamma perfetta per l'hôtellerie, con tante proposte,
dai croissant alle sfoglie, in formato mini.

A perfect line for hôtellerie in mini sizes.



MAESTRI DEL DESSERT®

COD. 1660

Bigné alla vaniglia

Deliziosi bigné farciti con ricca crema alla vaniglia e decorati con un'elegante glassa alla vaniglia.

Light, airy cream puffs filled with a rich vanilla cream and decorated with a smooth, glossy vanilla glaze.

COD. 1661

Bigné al cioccolato

Deliziosi bigné farciti con una ricca crema al cioccolato e decorati con un'elegante glassa al cacao.

Light, airy cream puffs filled with a rich chocolate cream and decorated with a smooth, glossy cocoa glaze.

COD. 1662

Bigné alla nocciola

Deliziosi bigné farciti con una ricca crema alla nocciola e decorati con granella di mandorla tostata e zucchero a velo.

Light, airy cream puffs filled with a rich hazelnut cream and decorated with chopped toasted almonds and powdered sugar.

49 PEZZI - 980 g | 49 PIECES - 980 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H A TEMPERATURA AMBIENTE
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS AT ROOM TEMPERATURE



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
2 DAYS

- hôtellerie -



COD. 1649

Croissant hôtellerie cereali e miele

Morbido impasto ai cereali con una ricca farcitura di miele.

Soft whole-grain dough with a rich honey filling.

100 PEZZI - 50 g | 100 PIECES - 50 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1154

Croissant hôtellerie vuoto

Impasto morbido con lievito naturale decorato con granella di zucchero.

Soft dough, with natural yeast. Decorated with granulated sugar.

100 PEZZI - 50 g | 100 PIECES - 50 g



COD. 1157

Croissant hôtellerie crema

Impasto morbido, con lievito naturale. Farcito con la famosa crema pasticceria Bindi. Decorato con granella di zucchero.

Soft dough, with natural yeast. Filled with the famous Bindi patisserie cream. Decorated with granulated sugar.

100 PEZZI - 55 g | 100 PIECES - 55 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1155

Croissant hôtellerie cioccolato

Impasto morbido, con lievito naturale. Farcito con una crema al cacao e nocciole selezionata dai pasticceri Bindi. Decorato con pepite di cioccolato.

Soft dough, with natural yeast. Filled with a cocoa and hazelnut cream selected by Bindi pastry chefs. Decorated with chocolate nuggets.

100 PEZZI - 55 g | 100 PIECES - 55 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1156

Croissant hôtellerie albicocca

Impasto morbido con lievito naturale. Farcitura di albicocche selezionata dai pasticceri Bindi.

Soft dough, with natural yeast. Apricot stuffing selected by Bindi pastry chefs.

100 PEZZI - 55 g | 100 PIECES - 55 g



COD. 1089

Croissant hôtellerie vegano vuoto

Impasto con lievito naturale, olio di girasole e Karité. Certificato Vegan ok.
Decorato con zucchero di canna.

Dough with natural yeast, sunflower oil and shea. Vegan ok certified. Decorated with sugar cane.

72 PEZZI - 44 g | 72 PIECES - 44 g



COD. 1108

Croissant hôtellerie cereali e frutti di bosco vegano

Mini fagottino con farcitura ai frutti di bosco selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con semi di lino e fiocchi di avena.

*Mini Fagottino with mixed berries filling selected by Bindi pastry chefs.
Decorated with flax seed and oat flakes.*

100 PEZZI - 40 g | 100 PIECES - 40 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN





COD. 2374

Croissant hôtellerie burro vuoto

Croissant alberghi al burro (22%).

Butter (22%) croissant (for hotels).

90 PEZZI - 42 g | 90 PIECES - 42 g



COD. 2375

Croissant hôtellerie burro cereali

Croissant alberghi al burro (19%) ai cereali.

Butter (19%) croissant with cereals (for hotels).

90 PEZZI - 42 g | 90 PIECES - 42 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C/ 190°C PER CIRCA 20 MIN**
OVEN
180°C/ 190°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 1652

Tris mini croissant farciti

Tris di golosi mini croissant farciti alla crema, cioccolato e albicocca.

A trio of delectable mini croissants filled with cream, chocolate, and apricot.

4500 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
175°C PER CIRCA 17 MIN
OVEN
175°C FOR ABOUT 17 MIN



COD. 1311

Mini intreccio noci pecan

Mini treccia di pasta sfoglia, con una deliziosa crema allo sciroppo d'acero, decorata con noci Pecan.

Mini braid of puff pastry, with a delicious maple syrup cream, decorated with Pecan nuts.

80 PEZZI - 50 g | 80 PIECES - 50 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
190°C/ 200°C PER CIRCA 20-25 MIN
OVEN
190°C/ 200°C FOR ABOUT 20-25 MIN



COD. 0600

Mini croissant vuoto

Mini croissant al burro (22%).

Mini butter (22%) croissant.

150 PEZZI - 25 g | 150 PIECES - 25 g



COD. 2369

Mini croissant crema

Mini croissant al burro (16%) farcito alla crema.

Mini butter (16%) croissant filled with cream.

108 PEZZI - 45 g | 108 PIECES - 45 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C PER CIRCA 20 MIN**
OVEN
180°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 2372

Mini croissant cioccolato

Mini croissant al burro (16%) farcito al cioccolato.

Mini butter (16%) croissant filled with chocolate.

108 PEZZI - 45 g | 108 PIECES - 45 g



COD. 2373

Mini croissant albicocca

Mini croissant al burro (16%) farcito all'abicocca.

Mini butter (16%) croissant filled with apricot.

108 PEZZI - 40 g | 108 PIECES - 40 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C PER CIRCA 20 MIN**
OVEN
180°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 2347

Mini croissant cereali

Mini croissant al burro (18%) impasto ai cereali.

Mini butter (18%) croissant with cereals.

150 PEZZI - 25 g | 150 PIECES - 25 g



COD. 0602

Mini pain au chocolat

Mini fagottino al burro (22%) farcito al cioccolato.

Mini butter (22%) pain au chocolat.

150 PEZZI - 30 g | 150 PIECES - 30 g



COD. 0601

Mini girella crema uvetta

Mini girella al burro (13%) con crema e uvetta.

Mini butter (13%) girella with cream and raisins.

150 PEZZI - 30 g | 150 PIECES - 30 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



**FORNO
180°C PER CIRCA 20 MIN**
OVEN
180°C FOR ABOUT 20 MIN



COD. 0491

Mini conchiglia cacao nocciola

Mini conchiglia di sfoglia farcita con crema cacao nocciola.

Cocoa and hazelnut cream puff pastry "mini shell".

60 PEZZI - 40 g | 60 PIECES - 40 g



COD. 0492

Mini conchiglia panna latte

Mini conchiglia di sfoglia farcita con crema panna latte.

Milked cream puff pastry "mini shell".

60 PEZZI - 40 g | 60 PIECES - 40 g



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
DEFROSTING
DO NOT DEFROST



FORNO
170°C/ 180°C PER CIRCA 20-22 MIN
OVEN
170°C/ 180°C FOR ABOUT 20-22 MIN

Linea

- frolle e biscotti -

Linea esclusiva di biscotteria per il bar
e l'hôtellerie.

*Exclusive selection of biscuits for bars
and hotels.*



MAESTRI DEL DESSERT®



COD. 1621

Poker di frolle

Frolle miste: Charlotte all'albicocca,
Rugantino alla nocciola, Esse, Zaletta.

Mixed short pastries.

47 PEZZI - 60 g | 47 PIECES - 60 g

COD. 0572

Charlotte farcita

Pasta frolla con farcitura all'albicocca.

Short pastry filled with apricot jam.

40 PEZZI - 65 g | 40 PIECES - 65 g

COD. 0571

Rugantino alla nocciola

Pasta frolla con farcitura alle nocciole.

Short pastry filled with hazelnut cream.

40 PEZZI - 60 g | 40 PIECES - 60 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
10 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
10 DAYS

- frolle e biscotti -



COD. 0573

Frolli con crema gianduia

Pasta frolla ripiena al gusto gianduia, decorata con granella di nocciola.

Short pastry with a chocolate and hazelnut soft filling topped with crushed hazelnuts.

18 PEZZI - 70 g | 18 PIECES - 70 g



COD. 2395

Tartellette albicocca cioccolato

Tartellette albicocca e cacao (confezione assortita).

Short pastry filled with apricot and chocolate cream.

24 PEZZI - 77 g | 24 PIECES - 77 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
10 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
10 DAYS



COD. 0558

Esse bicolore

Pasta frolla con decorazione al cacao.

Short pastry decorated with cocoa.

40 PEZZI - 70 g | 40 PIECES - 70 g



COD. 0559

Fiore di frolla albicocca

Pasta frolla con decorazione all'albicocca.

Short pastry decorated with apricot.

40 PEZZI - 60 g | 40 PIECES - 60 g



COD. 1296

Ciambellone della nonna

Morbido impasto al cacao e al gusto di limone.

Soft cocoa mixture and soft lemon flavoured mixture.

42 PEZZI - 71 g | 42 PIECES - 71 g



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
10 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
10 DAYS

- frolle e biscotti -



COD. 2350

Biscotti assortiti

Cuore di frolla, Occhio di bue all'albicocca, Incanto alla ciliegia, Bacio di dama al cacao.

Mixed short pastry biscuits.



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO*
10 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
10 DAYS

COD. 0603

Frollini al caffè

Pasta frolla al caffè.
Coffee short pastry biscuit.

COD. 0733

Sabbiosini

Pasta frolla e cacao.
Short pastry biscuit and cocoa.

COD. 0604

Nocini

Pasta frolla con noci.
Short pastry biscuit with walnut.

COD. 0731

Frollini all'albicocca

Pasta frolla con albicocca.
Apricot short pastry biscuit.

COD. 0605

Mandorlini alla ciliegia

Pasta frolla con ciliegia.
Short pastry biscuit with cherry.

COD. 0607

Occhio di bue alla fragola petit

Pasta frolla con fragola.
Short pastry biscuit with strawberry.

COD. 1269

Baci di dama cacao

Pasta frolla e cacao.
Cocoa short pastry biscuit.

COD. 0730

Baci di dama

Pasta frolla con nocciole e mandorle.
Hazelnut and almond short pastry biscuit.

COD. 0415

Cantucci

Biscotti alle mandorle.
Almond biscuit.

COD. 0732

Dame

Pasta frolla e cacao.
Cocoa short pastry biscuit.

COD. 0202

Frollini al burro

Pasta frolla al burro.
Butter short pastry biscuit.

COD. 0737

Esse mignon

Pasta frolla con nocciole.
Hazelnut short pastry biscuit.



Biscotti 1 kg - Cantucci 2 kg



SCONGELAMENTO
1,5 - 2 H
DEFROSTING
1,5 - 2 HRS



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
10 GIORNI
STORAGE IN REFRIGERATOR
10 DAYS

**I DESSERT PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO SONO
SERVITI ANCHE ALL'ESTERO, NEI MIGLIORI LOCALI DI:**

AMSTERDAM | ATENE | BARCELLONA | BERLINO | BOSTON | BRUXELLES | BUCAREST
BUDAPEST | CHICAGO | COPENHAGEN | HELSINKI | HONG KONG | ISTANBUL | KIEV
LONDRA | LOS ANGELES | LUBIANA | LUSSEMBURGO | MIAMI | MOSCA | NEW YORK
PARIGI | PECHINO | PRAGA | RIGA | SHANGHAI | SIDNEY | STOCCOLMA | TIRANA | VALLETTA
VARSAVIA | VIENNA | ZURIGO

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti

Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A S.p.A. - titolare del marchio "Bindi" che vanta il ©; la loro illecita riproduzione sarà tutelata dai titolari a norma di legge.

Milano
Barcellona
Berlino
Dubai
Londra
Mosca
New York
Parigi
Praga
Shanghai
Zurigo



S.I.P.A. s.p.a.

Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy

Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298281027

www.bindidessert.it - info@bindidessert.it



PNR245 01/24