





UNA HISTORIA DE ÉXITO

Hace 22 años Importación Congelados Premium y Bindi iniciaron en la Península Ibérica un proyecto ambicioso e ilusionante, tratar de ayudar a ennoblecer la figura del postre y convertirlo siempre en el final de la comida que recuerdas.

Uníamos la pasión de un Novel con la experiencia de un Maestro, estamos muy satisfechos del resultado.

Pero como todo proyecto que quiera ser de éxito cada día debe reinventarse y superarse, siempre lo intentamos y tratamos de ser diferentes conociendo lo difícil que es conseguirlo.

En este tiempo ICP ha ido incorporando algún icono que complementa su vocación de servicio para sus clientes, la pasta fresca congelada es otra experiencia, pero siempre conservamos los valores que nos acompañan desde nuestro inicio, calidad, innovación, coste razonable y servicio.

LA GAMA MÁS COMPLETA CON MATERIAS DE PRIMERA CALIDAD

- Quesos de alta pastelería
- Chocolates de los mejores orígenes para las coberturas
- Frutas naturales
- Hojaldres mantequilla
- Materias primas con denominación de origen

LA GAMA MÁS INTERNACIONAL

Gustos y sabores mediterráneos, anglosajones, caribeños, globales en un palabra.

- Cheesecake americanas
- Strudel, sacher Austriacos
- Cassata, cannollo sicilianos

- Tiramisú, panna cotta o tartufo Italiano
- Tatin o coulant francés
- Massini, crema catalana o trufas españolas
- Gelato

LA PRESENTACIÓN MÁS EXIGENTE

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

Confección "hand made" en una parte notable del producto.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde el control del origen de las materias, en su recepción, tratamiento, procesos de fabricación y conservación del producto, trazabilidad, soportado por la Certificaciones más exigentes

ÍNDICE

PASTELERÍA



PAG. | 4/
37

GELATO SEMIFREDDO



PAG. | 38/
47

IL GELATO



PAG. | 48/
51

BOLLERÍA



PAG. | 52/
53

SALATO



PAG. | 54/
55

PASTA FRESCA



PAG. | 56/
62

PASTELERÍA

TARTAS

Descongelado	Conservación	Servicio
 <p>Nevera (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2-5 h.</p>	 <p>Nevera (0°C/+4°C) 3 días</p>	 <p>Sin refrigerar 3 horas Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)</p>



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.

PASTELERÍA TARTAS



DELLA NONNA Cod. 1290 1300 g.

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



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.

PASTELERÍA TARTAS



NOCCIOLA Cod. 0077 1200 g.

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



PASTIERA Cod. 0152 1500 g.

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.



PISTACCHIO E CIOCCOLATO Cod. 0423 1200 g.

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

| PASTERÍA TARTAS



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.



TORTA AL CROCCANTE Cod. 1270 1200 g.  Precortada 12 porciones

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

PASTELERÍA TARTAS



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.



MOUSSE LIMONE	Cod. 1478	1150 g.
----------------------	------------------	----------------

Mousse de limón siciliano decorada con crema de limón.



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.

| PASTERÍA TARTAS



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.



CHEESECAKE MONTEROSA Cod. 1291 1200 g.

Crema de queso con fresitas.

| PASTERÍA TARTAS



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.



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.

| PASTERÍA TARTAS



CHOCOLATE TEMPTATION Cod. 2618 1300 g.

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



CHOCOLATE TRILOGY Cod. 0187 1200 g.  Precortada 12 porciones

Bizcocho al cacao 14,5%, con 3 capas de chocolate negro 8,5%, con leche 22%, blanco 25,74%.

PASTELERÍA TARTAS



CHOCO NOCCIOLA Cod. 0691 1200 g.

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



SACHER Cod. 1766 800 g.

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



SELVA NERA Cod. 1333 1150 g.

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

| PASTERÍA TARTAS



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.



FRUTTI DI BOSCO Cod. 1314 1300 g.

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

PASTELERÍA TARTAS



MELE CASALINGA	Cod. 1533	1.300 g.
 Precortada	12 porciones	

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



MELE E MANDORLE	Cod. 1096	1250 g.
------------------------	------------------	----------------

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.



STRUDEL	Cod. 0172	1100 g.
----------------	------------------	----------------

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

| PASTERÍA TARTAS



PROFITEROL BIANCO IN VASQUETTA Cod. 1560 1100 g.

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



PROFITEROL SCURO IN VASQUETTA Cod. 1544 1100 g.

Profiteroles rellenos de crema chantilly recubiertos de chocolate.

PASTELERÍA TARTAS



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%).



TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE Cód. 1445 2050 g.

 Precortada 15 porciones

Excelencia y tradición en una receta exclusiva: crema al mascarpone, savoiardi embebido al café y decoración al cacao.

PASTELERÍA TARTAS

PRODUCTO
VEGANO



CROSTATA 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.



CROSTATA SAMBUCO 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.



CROSTATA CREMA NOCCIOLA E LAMPONE

Cód. 320r095 1050 g.  Precortada 12 Porc.

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

PASTELERÍA TARTAS

RECETA
ORIGINAL
AMERICANA



NEW YORK CHEESECAKE Cod. 0359 2130 g.

 Precortada 16 porciones

Dulce típico de New York preparado con queso crema 52,4%.

CHOCOLATE FONDANT Cod. 0346 2350 g.

 Precortada 16 porciones

Tarta originaria de Colorado con tres capas de bizcocho al cacao, rellena de crema de chocolate negro originario de Santo domingo 61%.

PASTELERÍA TARTAS

RECETA ORIGINAL AMERICANA 



KEY LIME CHEESECAKE	Cod. 0430	2130 g.
 Precortada	16 porciones	

Tarta originaria de Florida, preparada con queso crema 47,6% aromatizada a la lima.



CARROT CAKE	Cod. 0351	1650 g.
 Precortada	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.
 Precortada	16 porciones	

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

PASTELERÍA CAFETERÍA

Descongelado	Conservación	Servicio
 <p>Nevera (0°C/+4°C) 24 h. Temperatura ambiente 2-5 h.</p>	 <p>Nevera (0°C/+4°C) 3 días</p>	 <p>Sin refrigerar 3 horas Después mantener en su caja refrigerado (0°C+4°)</p>



TORTA NOCCIOLA TORRANCINO

Cod. 0257 | 900 g.

Bizcocho esponjoso
chantilly a la avellana y
al turrón decorado con
granillo de avellanas
tostadas.



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0646 | 900 g.

Bizcocho esponjoso
crema al gusto
vainilla decorada con
frutas del bosque y
espolvoreada con
azúcar glass.



TORTA CACAO CREMA

Cod. 0258 | 900 g.

Bizcocho al cacao con
chantilly al cacao y a la
vainilla decorado con
cacao.



PROFITEROL NATA

Cod.755 | 4 kg.

8 bolsas / 500 g.

220 uds. aprox. 

Postre clásico con masa
ligera y aireada y rellena
de crema sabor nata.

PASTELERÍA CAFETERÍA

Descongelado	Servicio
 <p>NO Descongelar</p>	 <p>Sacar del congelador y servir en 10 min.</p>



PANNA SPRAY	
Cod. 0543	700 ml.




Nata (33% M:G) en spray calidad premium.

TRUFA DE CHOCOLATE	Cod. 5000	750 g. / 15 g. x uds.
50 uds. x caja		

Nata fresca, aroma de brandy, recubierta de granillo de chocolate.

PASTELERÍA

MONOPORCIONES

Descongelado	Conservación	Servicio
 NO descongelar	 Nevera (0°C/+4°C) 3 días	 En microondas 800w · 45-50 s. congelado · 30 s descongelado
		En horno 180°C 4 minutos 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.

PASTELERÍA MONOPORCIONES



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO 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 pistachio. 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.



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BELGA, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, VEGANO

Cod. 4005 100 g.


12 unidades 

Soufflé de chocolate belga con corazón de chocolate. Se sirve caliente.

PASTELERÍA MONOPORCIONES

Descongelado	Conservación	Servicio
 <p>Nevera (0°C/+4°C) 12 a 24 h. Temperatura ambiente 1.5 a 2 h.</p>	 <p>Nevera (0°C/+4°C) 3 días</p>	 <p>Sin refrigerar 3 horas Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)</p>



BABÀ	Cod. 0158	110 g.
8 unidades		

Típico dulce tradicional napolitano embebido en ron.



BLACK BISCUIT	Cod. 1258	90 g.
9 unidades		

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



BROWNIES CON NUECES	Cod. 0371	65 g.
20 Piezas		

Brownies de chocolate y nuez.

PASTELERÍA MONOPORCIONES



CANNOLO SICILIANO	Cod. 0575	120 g.
10 unidades		

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



CESTINO MELE E MANDORLE	Cod. 0655	100 g.
6 unidades		

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

| PASTERÍA MONOPORCIONES



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.



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 **Pistacchio di Bronte**.

PASTELERÍA MONOPORCIONES



CHOCO NOCCIOLA Cód. 0265 90 g.

9 unidades



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



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.

PASTELERÍA MONOPORCIONES



PIRÁMIDE AL CIOCCOLATO	Cod. 111769	65 g.
12 unidades		

Mousse al chocolate con corazón crujiente de chocolate y 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.



RICOTTA E PERE	Cod. 0682	95 g.
6 unidades		

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

PASTELERÍA MONOPORCIONES



SACHER	Cod. 2466	90 g.
9 unidades		

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

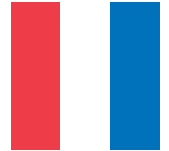


TIRAMISÙ SAVOIARDI	Cod. 1281	100 g.
10 unidades		

Crema al mascarpone y savoiardi embebido al café.

PASTELERÍA MONOPORCIONES

RECETA
ORIGINAL
FRANCESA



ÉCLAIR	75 g.	Chocolate: Cod. 1411 / Café: Cod. 1415 / Perfume de vainilla: Cod. 1421
		14 unidades (Producto 100% artesanal)



Masa choux rellena con crema pastelera, con un glaseado brillante.



TARTELETTE FINA MANZANA	
Cod.102173	105 g.
16 unidades	

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

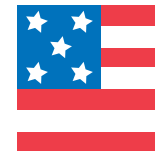


TATIN	
Cod. 102168	120 g.
18 unidades	

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

PASTELERÍA MONOPORCIONES

RECETA
ORIGINAL
AMERICANA



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.

PASTRY CHEF COLLECTION



ESTE PRODUCTO
SE SIRVE BAJO
PEDIDO

Descongelado



Nevera
(0°C/+4°C)
12 a 24 H
Temperatura
ambiente
1.50 - 2h.

Conservación



Nevera
(0°C/+4°C)
3 días



VENERE NERA Cod. 1523

90 g. 6 unidades



Una joya de crema de avellanas y chocolate negro, colocada sobre un bizcocho de cacao con un delicioso crujiente de grano de chocolate con leche.



**CUBO AI DUE
CIOCCOLATI**

Cod. 0565 90 g.

6 unidades



Crema con chocolate blanco y nata enriquecido con crunch a la nocciola 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.

| PASTRY CHEF COLLECTION



PASTRY CHEF
COLLECTION

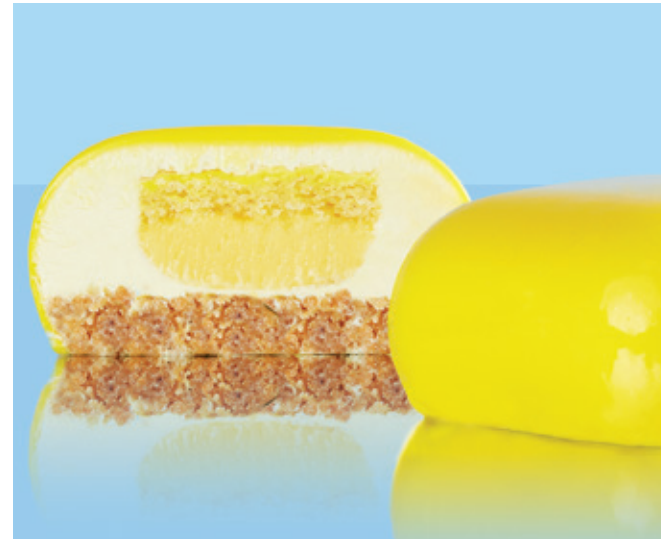


GIROTONDO ALLE MANDORLE

Cod. 0084 90 g.

6 unidades 

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



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, con glaseado de chocolate blanco.

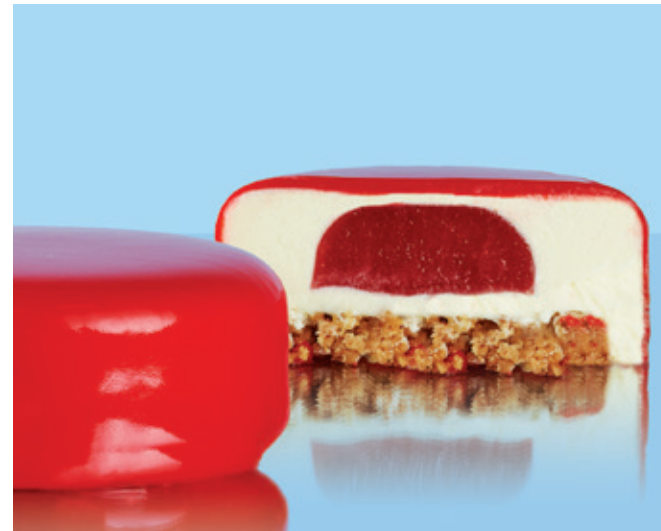


GOCCIA TIRAMISÙ

Cod. 1346

80 g. 6 unidades 

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



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.

PASTELERÍA

COPA

Descongelado	Conservación	Servicio	Servicio
 <p>Nevera (0°C/+4°C) 2 - 5 h. Temperatura ambiente 90 min.</p>	 <p>Nevera (0°C/+4°C) 3 días</p>	 <p>Sin refrigerar 3 horas Después mantener en su caja refrigerado (0°C/+4°)</p>	 <p>Para presentación, secar el exterior del envase</p>



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 mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.

PASTELERÍA COPA



TRE CIOCCOLATI	Cod. 1375	110 g.
12 unidades		

Copa con crema de tres chocolates.



CREMA CATALANA	Cod. 1383	140 g.
12 unidades		

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.

PASTELERÍA COPA



CREMA AMARENA Cod. 1371 110 g.

12 unidades



Crema a la vainilla con lágrimas de chocolate decorada con guindas maceradas en su salsa



MASCARPONE E FRAGOLE Cod. 1373 110 g.

12 unidades



Crema al mascarpone con lágrimas de chocolate decorada con fresas



LIMONE DI SORRENTO IGP Cod. 1385 90 g.

12 unidades



Base de bizcocho embebido en zumo de "limones di Sorrento IGP", crema de vainilla decorada con salsa de limones di Sorrento y granillo de pistacho

GLUTEN FREE



Descongelado



Nevera (0°C/+4°C)
2 - 5 h.
Temperatura ambiente
90 min.

Conservación



Nevera (0°C/+4°C)
3 días

Servicio



Sin refrigerar
3 horas
Después mantener refrigerado (0°C/+4°)



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.

GELATO SEMIFREDDO

MONOPORCIÓN

Descongelado



NO
Descongelar

Servicio



Sacar del congelador
y servir en
10 min.



BELBELÉ

Cod. 1230 | 10 g.

70 unidades 

Helado de nata con
cobertura de cacao.



COCCO

Cod. 0662 | 140 g.

12 unidades 

Delicioso helado
de coco.



CASSATA ARTIGIANALE

Cod. 2101 | 100 g.

16 unidades 

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



LIMONE

Cod. 0567 | 100 g.

12 unidades 

Sorbete de limón
servido en el famoso
limón de Sicilia.

GELATO SEMIFFREDDO MONOPORCIÓN

RECETA ORIGINAL FRANCESA



CROQUANTIN VANILLA	Cod. 6200	80 g.
8 unidades		

Helado de vainilla con extracto de vainilla Bourbon de Madagascar, recubierto de granillo de almendra y con corazón de merengue.

RECETA ORIGINAL ITALIANA



NOTTE BIANCA	Cod. 1525	90 g.
9 unidades		

Elegante semifreddo con crema de chocolate blanco y confitura de higos de Calabria.

RECETA ORIGINAL ITALIANA



CUORE D' ARANCIA	Cod. 1524	90 g.
9 unidades		

Cremoso semifreddo de chocolate intenso y confitura de naranja roja Sicilia I.G.P

GELATO SEMIFFREDDO MONOPORCIÓN



TARTUFO BIANCO

Cod. 0517 | 75 g.

12 unidades 

Semifreddo al zabaione con corazón de helado de café decorado 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 CAFFÈ

Cod. 1670 | 75 g.

12 unidades 

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



TARTUFO NERO

Cod. 0533 | 85 g.

12 unidades 

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

GELATO SEMIFFREDDO MONOPORCIÓN



TARTUFO NOCCIOLA

Cod. 0179 75 g.

12 unidades



Semifreddo a la *Nocciola del Piemonte* con corazón líquido de chocolate, decorado con crocante de nocciola y merengue.



TARTUFO COCCO E NOCCIOLA

Cod. 1543 80 g.

12 unidades



Semifreddo de coco con corazón de *Nocciola del Piemonte* y chocolate, decorado con coco rallado, crocante de merengue y praliné de nocciola.



TARTUFO AL PISTACCHIO

Cod. 0988 75 g.

12 unidades



Semifreddo al pistacho con corazón de *Pistacchio di Bronte*, decorado con crocante de nocciola y pistacho.



TORRONCINO E NOCCIOLA

Cod. 0514 75 g.

12 unidades



Semifreddo al turrón decorado con crocante de nocciola.

GELATO SEMIFREDDO

COPA

Descongelado	Servicio	Servicio
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.	 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.

GELATO SEMIFREDDO COPA



MOUSSE CIOCCOLATO

Cod. 1669 | 80 g.

12 unidades 

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



TIRAMISÙ

Cod. 1658 | 100 g.

12 unidades 

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



PROFITEROL

Cod. 1659 | 100 g.

12 unidades 

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



FORMATO PLÁSTICO

TIRAMISÙ

Cod. 2642 | 100 g.

12 unidades 

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

GELATO COPA

Descongelado	Servicio	Servicio
 NO Descongelar	 Sacar del congelador y servir en 10 min.	 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.



COCCO NOCCIOLA	
Cod. 0140	100 g.
6 unidades	

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



CIOCCOLATO E NOCCIOLA	
Cod. 0820	100 g.
6 unidades	

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




PISTACCHIO E CREMA	
Cod. 0821	100 g.
6 unidades	

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

GELATO COPA



SPAGNOLA	
Cod. 1520	100 g.
6 unidades.	

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



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.



STRACCIATELLA	
Cod. 1482	100 g.
6 unidades	

Helado de stracciatella y chocolate decorado con praliné de nocciola.



ISABEL	
Cod. 1305	100 g.
6 unidades	

Helado de *Mandarino Tardivo di Ciaculli* mezclado con zumo de limón de Sorrento IGP.

GELATO COPA



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.



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.

GELATO PASSEGGIO

FORMATO PLÁSTICO

Descongelado



NO
Descongelar

Servicio



Sacar del congelador
y servir en
10 min.



12 Unidades

CHIKY

Chocolate Cod. 0689



HIPPO

Fresa Cod. 0686



PAN DAN

Vainilla Cod. 0687

**LIMONE
E LIMONCELLO**

Cod.1905 90 g.

CAFFÈ

Cod.1902 90 g.

16 Unidades

**CIOCCOLATO
NOCCIOLA**

Cod. 0395 90 g.

**YOGURT E
FRUTTI DI BOSCO**

Cod. 2583 90 g.

**FIORDILATTE
E CIOCCOLATO**

Cod.1901 90 g.

**CREMA
PISTACCHIO**

Cod. 2529 90 g.

| 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.

MATERIAS PRIMAS NOBLES

Presentamos una propuesta de excelencia dónde la calidad de las materias primas está en el centro de la misma



Pistacchio di Bronte DOP



Fiordilatte



Limone di Sorrento IGP



Mandarino Tardivo di Ciaculli



Cacao de Santo Domingo



Nocciola Piemonte IGP

IL GELATO, 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 entre 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

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

- **Libre de grasas**
- **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.

IL GELATO / IL GRAN GELATO

Il Gelato Base de leche 4,8L.



**AMARENA
(CEREZA)**
Cod. 0126



BANANA
Cod. 0231



CAFFÉ
Cod. 0116



CIOCCOLATO
Cod. 0096



COCCO
Cod. 0227



CREMA
Cod. 0095



**FIORDILATTE
(NATA)**
Cod. 0098



**FRAGOLA
(FRESA)**
Cod. 0568



**FRUTTI
DI BOSCO**
Cod. 0228



LIMONE
Cod. 0566



**MÁLAGA
(RON CON
PASAS)**
Cod. 1410



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



**PISTACCHIO
SICILIANO**
Cod. 0100



**STRACCIA-
TELLA**
Cod. 0105



**VANIGLIA
(VAINILLA)**
Cod. 1810



YOGURT
Cod. 1418

Il Gelato Sorbetto 4,8L.



**FRAGOLA
(FRESA)**
Cod. 0163



LIMONE
Cod. 0127



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





Vaschette 2,5 L.



Vaschette 4,8 L.

IL GELATO / IL GRAN GELATO

Descongelado	Conservación
 <p>Nevera (0°C/+4°C) 12-24 h.</p>	 <p>Nevera (0°C/+4°C) 10 días</p>

Il Gran Gelato Base de leche 2,5L.



GLUTEN FREE
TURRÓN
Cod. 6005



CHOCOLATE BLANCO
Cod. 6006



PRODUCTO VEGANO **GLUTEN FREE**
VAINILLA VEGANA
Cod. 6007



CHOCOLATE BELGA
Cod. 6008

Il Gran Gelato Sorbetto 2,5L.



ANANAS (PIÑA)
Cod. 1604



MANGO
Cod. 1488



MANDARINO
Cod. 1335



FRAMBUESA
Cod. 6009



SORBIFACILE LIMONE
Sorbete líquido limón

Cod. 1959 **4,5 L.**



Sorbete de limón líquido,
servir y degustar.

BOLLERÍA PREMIUM

Descongelado	Servicio
 NO Descongelar	 180°/ 190° x 25 min.



CROISSANT VARIEGATO AL CACAO

Cod. 1587 | 80 g.

50 unidades 

Masa suave de dos gustos con levadura natural, rellena con una crema de cacao y avellana.



CROISSANT VUOTO BURRO

Cod. 1222 | 80 g.

50 unidades 

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



GRAN CROISSANT ARTIGIANALE UOTO

Cod. 1113 | 80 g.

50 unidades 

Masa con levadura natural. Decorado con granos de azúcar.



GRAN CROISSANT PISTACCHIO

Cod. 1172 | 95 g.

50 unidades 

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

BOLLERÍA PREMIUM



PANCAKES	Cod. 2356	40 g.
40 unidades		

Masa típica americana para el desayuno.



WAFFEL	Cod. 1324	90 g.
30 unidades		

Masa dulce crujiente por fuera y suave por dentro.



SFOGLIATELLA NAPOLETANA	Cod. 301R517
100 g.	60 unidades

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

IL SALATO

Congelado	Descongelado	Servicio
 10 / 15 min.	 8 / 10 min.	 250°



EASY PIZZA	Cod. 0099
120 g. x ud.	10 unidades 

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

FOCACCIA PROSCIUTTO, POMODORO É EMMENTAL	Cod. 1992
320 g. x ud.	12 unidades 

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

IL SALATO



FOCACCIA CAPRESE

Cod. 1141 | 360 g. x ud.

12 unidades



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



FOCACCIA SPECK E BRIE

Cod. 1519 | 300 g. x ud.

12 unidades



Relleno de speck, queso brie y aceite de oliva virgen extra.



FOCACCIA MOZZARELLA E RUCULA

Cod. 1500 | 320 g. x ud.

12 unidades



Mozzarella, rucola y aceite de oliva virgen extra.



PIADINA

Cod. 1851 | 120 g. x ud.

50 unidades

27/28 cm. diámetro



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

| PASTA FRESCA



Seleccionamos fabricantes referencia de Italia, lo que nos permite ofrecer un producto de máxima calidad, en todos sus detalles.

La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:

- Mayor rugosidad.
- Mayor capacidad de la salsa para adherirse.
- Pierde menos almidón al cocerse.
- Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa.

La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor y posibilita aumentar el relleno y ganar en suavidad.

Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

Utilización de alta cantidad de huevos por kg. para aumentar su calidad.

Gran variedad de rellenos con los mejores ingredientes: carne, marisco, pescado, queso, boletus, trufa, vegetales.

Tipos de pasta que ofrecemos:

- Larga
- Corta
- Rellena
- Gnocchi
- Pasta Sfoglia

Formatos: Cajas de 2 o 3 kg. /

Ración recomendada: 125 gramos.

PASTA FRESCA



Cocción
Recomendada



NO
Descongelar
el producto



COD. PL016 PAPPARDELLE

25g./nido | 1,5kg. x caja | Cocción 2/3'

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.



COD. N1920 SCIALATIELLI

40g./nido | 2kg. x caja | Cocción 5/6'

Sémola de trigo duro y agua.



COD. PLO15 SPAGHETTI ALLA CHITARRA

50g./nido | 2kg. x caja. | Cocción 4/5'

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.



PL007 TAGLIATELLE ALL'UOVO

60g./nido | 2kg. x caja | Cocción 5/6'

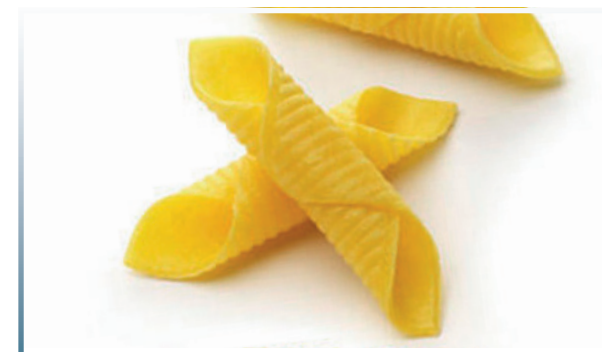
Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo.



COD. PLO08 TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA

70g./nido | 2kg. x caja | Cocción 5/6'

Sémola de trigo duro molida de Altamura, tinta de sepia (30%), huevos.



COD. 220S GARGANELLI

1,5g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 5/6'

Sémola de grano duro, huevos y agua.

| PASTA FRESCA



COD. C20204	PACCHERI
8g./pieza	2 kg. x caja Cocción 3/4'
Sémola de grano duro y agua.	



COD. 360S	RAVIOLI ALLA BOLOGNESE
8,5g./pieza	3kg. x caja Cocción 4/5'
Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.	



COD. PR039	TORTELLONI BOLOGNESE
7g./pieza	3kg. x caja Cocción 4/5'
Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.	



COD. PR024	TORTELLONI GIGANTI CAPESANTE E GAMBERI
25g./pieza	3kg. x caja Cocción 6/7'
Gamba, vieira y queso ricotta.	



COD. PR003	TORTELLONI GIGANTI ASTICE E GRANCHIO
28g./pieza	3kg. x caja Cocción 6/7'
Bogavante, cangrejo y queso ricotta.	



COD. 87S	PANZAROTTI ROSA AL SALMONE
11g./pieza	3kg. x caja Cocción 5/6'
Salmón ahumado, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.	

| PASTA FRESCA



COD. 236S	MEZZELUNE BACCALA CECI E ROSMARINO
17g./pieza	3kg. x caja Cocción 5/6'
Bacalao fresco, bacalao salado, hummus de garbanzos, aceite de oliva virgen extra, romero, ajo y pimienta.	



COD. 84S	CAPPELLI AI FORMAGGI
19g./pieza	3kg. x caja Cocción 5/6'
Queso Fontal, Emmenthal, Provolone dulce, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y queso ricotta.	



COD. 851S	FAGOTTI AL FORMAGGIO E PERE
12g./pieza	3kg. x caja Cocción 4/5'
Trocitos de pera, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Robiola, Taleggio DOP y Grana Padano DOP.	



COD. 801S	FAGOTTI GORGONZOLA E NOCI
12g./pieza	3kg. x caja Cocción 4/5'
Nueces, queso ricotta, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.	



COD. 86S	PANZAROTTI SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK
11g./pieza	3kg. x caja Cocción 5/6'
Scamorza ahumada y delicioso jamón Speck.	



COD. 821S	MEZZELUNE CAPRESE POMODORO E BASILICO
16,5g./pieza	3kg. x caja Cocción 5/6'
Tomates secos, mozzarella fresca y albahaca aromática.	

| PASTA FRESCA



COD. 90S | **CAPELLI SCAMORZA E MELANZANE**

18g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 5/6'

Queso Scamorza, grana padano, pecorino, Parmigiano Reggiano DOP y berenjenas.



COD. 85S | **CAPPELLI AI FUNGHI PORCINI**

19g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 6/7'

Boletus, queso ricota, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



COD. CR30211 | **RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI**

28-30g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 6/7'

Boletus con perejil, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



COD. 852S | **FAGOTTI AL TARTUFO NERO**

12g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 4/5'

Trufa negra, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



COD. 321S | **CAPPELLI ARANCONI ALLA ZUCCA**

19g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 6/7'

Calabaza, amaretti (almendra amarga), nuez moscada, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



COD. PR012 | **CARAMELLI TRICOLORI RICOTTA SPINACI**

14g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 4/5'

Espinacas, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.

| PASTA FRESCA



COD. 218S | QUADRONI AI CARCIOFI

15g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 6/7'

Alcachofa, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



COD. 214S | QUADRONI RICOTTA SPINACI

15g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 6/7'

Espinacas, queso ricotta, Quartirolo DOP, Grana Padano DOP y Parmigiano Reggiano DOP.



COD. PR014 | TORTELLONI GIGANTI RICOTTA SPINACI

25g./pieza | 3kg. x caja | Cocción 5/6'

Espinacas y combinación de queso Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y Quartirolo DOP.



COD. 22S | GNOCCHI DI PATATE

6g./pieza | 10kg. x caja | Cocción al flotar

Patatas y harina de trigo blando "0".



COD. 27S | GNOCCHI CASARECCI

5g./pieza | 5kg. x caja | Cocción al flotar

Patatas frescas, harina de trigo blando "0" y huevos.



COD. 270GS | PASTA SFOGLIA PRECOTTA GIALLA

4 bolsas x 2,5kg.cada una | 10kg. x caja

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro y huevos.

| LAS CREACIONES DE NUESTROS CHEFS





IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM BINDI IBÉRICA

BARCELONA

Nicaragua 74-76 Bajos
08029 Barcelona
Tel 0034 93 409 33 31
www.bindiiberica.com
bindi@bindiiberica.com
icp@icpremium.com

MADRID

Torre Don Miguel, 28
28031 Madrid
Tel 0034 91 332 50 79
bindimadrid@bindiiberica.com
icp@icpremium.com

LISBOA

Quinta Frío Internacional Lda
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel 00351 21 952 7330
icp@icpremium.com

