





A WORLD OF EXCELLENCE



**bindi**  
1946  
MAESTRI DEL DESSERT®

**ésera**®  
CREANDO SENSACIONES

  
**ICP**®  
IMPORTACIÓN  
CONGELADOS PREMIUM

  
**Canuti**  
PASTA ARTISANS

PASTIFICIO DI ROMAGNA  
**la Fenice**®  
DAL 1975



# UNA HISTORIA DE ÉXITO

Hace 25 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 un éxito cada día debe reinventarse y superarse, siempre lo intentamos y tratamos de ser diferentes conociendo lo difícil que es conseguirlo.

En este tiempo BINDI IBÉRICA 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 austriaca
- Cassata, cannolo siciliano

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

## LA PRESENTACIÓN MÁS EXIGENTE

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

La confección "hand made" es 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 las Certificaciones más exigentes.

# ÍNDICE

## PASTELERÍA



PAG. | 6/  
43

PASTRY CHEF COLLECTION	6-7
MONOPORCIÓN	8-18
TARTAS	19-37
ISPIRAZIONE DELLO CHEF	38
CAFETERÍA	39
COPAS	40-43

## BOLLERÍA PREMIUM



PAG. | 44/  
46

BOLLERIA PREMIUM	44-46
------------------	-------

## GELATO SEMIFREDDO



PAG. | 47/  
52

MONOPORCIÓN SEMIFREDDO	48-49
COPA SEMIFREDDO	50-51
MONOPORCIÓN	52

## IL GELATO



PAG. | 53/  
60

COPAS	53-56
IL GELATO	57-59
PASSEGGIO	60

## IL SALATO



PAG. | 61/  
64

IL SALATO	61-64
-----------	-------

## PASTA FRESCA



PAG. | 65/  
70

PASTA LARGA/ CORTA / RELLENA	65-70
------------------------------	-------

## UTILIZAMOS

LIMONE DI SORRENTO IGP 

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI 

PISTACCHIO DI SILICIA 

NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP 

# PASTELERÍA

## PAstry CHEF COLLECTION



PAstry CHEF  
COLLECTION



Cód. 1523 **VENERE NERA** 90 g. 6 uds.

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.



Cód. 1345 **RUBINO  
CHEESECAKE** 80 g. 6 uds.

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



Cód. 1348 **NONNA 4.0** 80 g. 6 uds.

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.



PAstry CHEF  
COLLECTION

Descongelado	Conservación	ESTE PRODUCTO SE SIRVE BAJO PEDIDO
 Nevera (0°C/+4°C) 12 a 24 H Temperatura ambiente 1.50 - 2h.	 Nevera (0°C/+4°C) 3 días	



Cód. 1346	<b>GOCCIA TIRAMISÙ</b>	80 g.	6 uds.
-----------	------------------------	-------	--------

Una delicada nube de crema de mascarpone, nata y corazón de crema de café con base de bizcocho embebido en café y perfumado con cítricos y cardamomo.

Cód. 0565	<b>CUBO AI DUE CIOCCOLATI</b>	90 g.	6 uds.
-----------	-------------------------------	-------	--------

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.

Cód. 1164	<b>GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE</b>	90 g.	6 uds.
-----------	---------------------------------------	-------	--------

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

Cód. 0084	<b>GIROTONDO ALLE MANDORLE</b>	90 g.	6 uds.
-----------	--------------------------------	-------	--------

Bizcocho embebido al ron con crunch de nocciola, crema con pasta de almendra de Sicilia y nata, recubierto con un velo de chocolate blanco.

# PASTELERÍA

## MONOPORCIÓN

Cód. 1467 | SOUFLÉ AL CIOCCOLATO | 100 g. | 12 uds.

Soufflé con corazón cremoso de chocolate.  
Se sirve caliente.





Descongelado	Conservación	Servicio
 <b>NO descongelar</b>	 Nevera (0°C/+4°C) 3 días	 <b>En microondas 800w</b> 45-50 s.  <b>En horno 180°C</b> 4 min.



Cód. 2378	<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO</b>	90 g.	12 uds.
-----------	---	-------	---------

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



Cód. 2770	<b>SOUFFLÉ BLACK &amp; WHITE</b>	100 g.	12 uds.
-----------	----------------------------------	--------	---------

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



Cód. 0277	<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO</b>	100 g.	12 uds.
-----------	-------------------------------------	--------	---------

Soufflé con corazón cremoso de chocolate blanco. Se sirve caliente.



Cód. 0144	<b>SOUFFLÉ AL PISTACCHIO</b>	90 g.	12 uds.
-----------	------------------------------	-------	---------

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

Descongelado	Conservación	Servicio	
 <b>NO</b> descongelar	 Nevera (0°C/+4°C) 3 días	 <b>En microondas</b> 800w 35-40 s.	 <b>En horno 200°C</b> 10-12 min

NOVEDAD



NOVEDAD



PRODUCTO  
VEGANO



GLUTEN  
FREE



SIN  
LACTOSA

<b>Cód. 4005</b>	<b>SOUFFLÉ CHOCOLATE BELGA</b>	<b>90 g.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	------------------------------------	--------------	----------------

Soufflé de chocolate belga con exquisito corazón cremoso de chocolate.

<b>Cód. 4009</b>	<b>SOUFFLÉ CHOCOLATE CON NARANJA</b>	<b>90 g.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	--	--------------	----------------

Soufflé de chocolate con exquisito corazón cremoso de naranja. Se sirve caliente.

<b>Cód. 4007</b>	<b>SOUFFLÉ A LA CALABAZA</b>	<b>90 g.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	----------------------------------	--------------	----------------

Soufflé de calabaza con exquisito corazón cremoso y toques de especias. Se sirve caliente.

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



<b>Cód. 1281</b>	<b>TIRAMISÙ SAVOIARDI</b>	<b>100 g.</b>	<b>10 uds.</b>
------------------	---------------------------	---------------	----------------

Crema al mascarpone y savoiardi embebido al café.



<b>Cód. 1656</b>	<b>TIRAMISÙ PISTACCHIO</b>	<b>120 g.</b>	<b>10 uds.</b>
------------------	----------------------------	---------------	----------------

Crema de pistacho con savoiardi embebido al café y praliné de pistacho.



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



<b>Cód. 0158</b>	<b>BABÀ</b>	<b>110 g.</b>	<b>8 uds.</b>
------------------	-------------	---------------	---------------

Típico dulce tradicional napolitano embebido en ron.



<b>Cód. 1258</b>	<b>BLACK BISCUITS</b>	<b>90 g.</b>	<b>9 uds.</b>
------------------	-----------------------	--------------	---------------

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



<b>Cód. 0371</b>	<b>BROWNIES CON NUECES</b>	<b>65 g.</b>	<b>20 pza.</b>
------------------	----------------------------	--------------	----------------

Brownies de chocolate y nuez.

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



**Cód. 0265**

**90 g.**

**9 uds.**

**CHOCO  
NOCCIOLA**

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



**Cód. 2578**

**100 g.**

**9 uds.**

**CREMOSO AL  
PISTACCHIO**

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.



**Cód. 0575**

**120 g.**

**10 uds.**

**CANNOLO  
SICILIANO**

Cialda rellena de ricotta azucarada, decorado con naranja confitada y gotas de chocolate.



**Cód. 0137**

**120 g.**

**12 uds.**

**CREMOSO AL  
CIOCCOLATO**

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

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



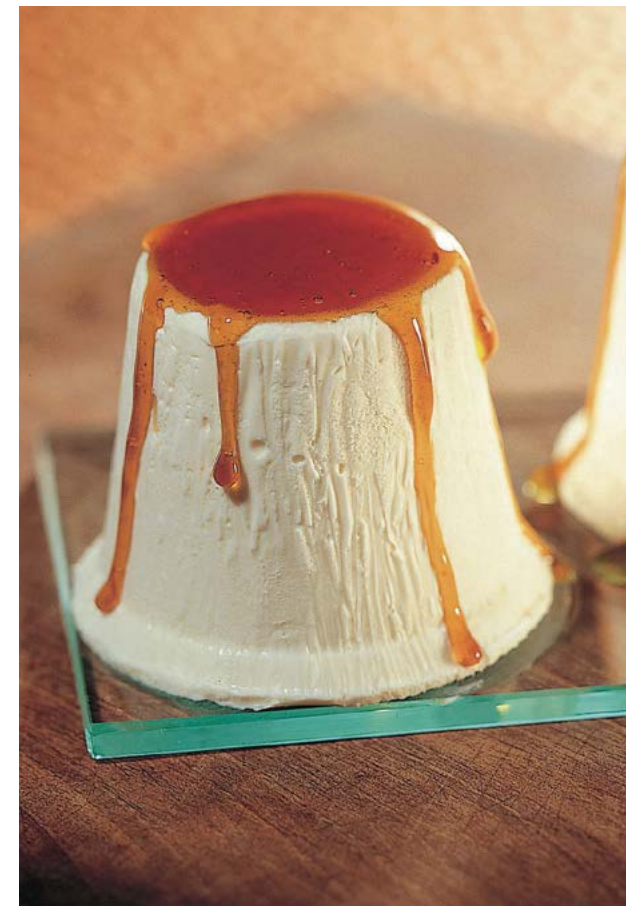
<b>Cód. 0655</b>	<b>CESTINO MELE E MANDORLE</b>	<b>100 g.</b>	<b>6 uds.</b>
------------------	--------------------------------	---------------	---------------

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



<b>Cód. 0623</b>	<b>CROCCANTE ALL' AMARENA</b>	<b>95 g.</b>	<b>9 uds.</b>
------------------	-------------------------------	--------------	---------------

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



<b>Cód. 1196</b>	<b>PANNA COTTA CON CAMELLO</b>	<b>110 g.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	--------------------------------	---------------	----------------

Nata y leche fresca con salsa de caramelo.

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



**Cód. 474** | **PIRÁMIDE AL CIOCCOLATO** | **65 g.** | **6 uds.**

Mousse al chocolate con corazón crujiente de chocolate y nocciola.



**Cód. 2467** | **RICOTTA E CIOCCOLATO** | **95 g.** | **9 uds.**

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



**Cód. 0682** | **RICOTTA E PERE** | **95 g.** | **6 uds.**

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

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



<b>Cód. 4008</b>	<b>CREMOSA DE QUESO</b>	<b>120 g.</b>	<b>16 uds.</b>
------------------	-------------------------	---------------	----------------

Creмосa de deliciosa combinación de queso de vaca, oveja y crema.

Descongelado	Conservación
 <b>Siempre en nevera</b> (0°C/+4°C)	 <b>Siempre en nevera</b> (0°C/+4°C)



<b>Cód. 2466</b>	<b>SACHER</b>	<b>90 g.</b>	<b>9 uds.</b>
------------------	---------------	--------------	---------------

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



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

RECETA  
ORIGINAL  
FRANCESA 



<b>Cód. 1411</b>	<b>ÉCLAIR CIOCCOLATO</b>	Masa choux rellena con crema de chocolate	<b>95 g.</b>	<b>14 uds.</b>
<b>Cód. 1434</b>	<b>ÉCLAIR MANGO E PASSION FRUIT</b>	Masa choux rellena con crema de mango y fruta de la passion	<b>75 g.</b>	<b>14 uds.</b>
<b>Cód. 1415</b>	<b>ÉCLAIR CAFFÈ</b>	Masa choux rellena con crema de café	<b>95 g.</b>	<b>14 uds.</b>



<b>Cód.</b> <b>102168</b>	<b>TATIN</b>
<b>120 g.</b>	
<b>18 uds.</b>	

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



<b>Cód.</b> <b>102173</b>	<b>TARTELETTE FINA DE MANZANA</b>
<b>105 g.</b>	
<b>16 uds.</b>	

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



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

RECETA  
ORIGINAL  
AMERICANA 



<b>Cód. 2516</b>	<b>CARROT CAKE</b>	<b>105 g.</b>	<b>6 uds.</b>
------------------	--------------------	---------------	---------------

Bizcocho al gusto de zanahoria relleno con crema de queso decorado con nueces.

<b>Cód. 2517</b>	<b>RED VELVET</b>	<b>105 g.</b>	<b>6 uds.</b>
------------------	-------------------	---------------	---------------

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

# PASTELERÍA

## TARTA



Cód. 0172 | STRUDEL

1100 g.

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

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



**Cód. 1819** | **TORTA RAGGIO DI SOLE** | **1400 g.** | **Precortada - 12 porciones**

Masa quebrada crujiente con mantequilla y harina integral, rellena con una capa de mandarino tardivo di Ciaculli, cubierto con crema pastelera y con almendras tostadas.



**Cód. 1812** | **CIOCCOLATO E PERE** | **1400 g.** | **Precortada - 12 porciones**

Masa quebrada aromática con crema de chocolate amargo y cubitos de pera 100% italiana y rizos de chocolate.

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



NOVEDAD



NOVEDAD

**Cód. 1837** | **MELE DELLA TRADIZIONE** | **1500 g.** | **Precortada - 12 porciones**



Tradicional tarta de manzana casera con masa quebrada y mantequilla, enriquecida con pasas, decorada con almendra laminada tostada.

**Cód. 1813** | **RICOTTA E VISCIOLE** | **1500 g.** | **Precortada - 12 porciones**



Inspirada en la tradición pastelera romana, masa quebrada aromática con delicioso relleno de crema de cerezas y crema de ricotta decorada con azúcar glas.

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



**Cód. 0270** | **BLACK BISCUITS** | **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.



**Cód. 0775** | **COCCO NOCCIOLA** | **1250 g.**

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

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



<b>Cód. 1290</b>	<b>DELLA NONNA</b>	<b>1300 g.</b>
------------------	--------------------	----------------

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

<b>Cód. 1292</b>	<b>MILLEFOGLIE</b>	<b>1350 g.</b>
------------------	--------------------	----------------

Hojaldre relleno de crema pastelera.

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



**Cód.0423 PISTACCHIO E CIOCCOLATO 1200 g.**

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



**Cód. 0132 RICOTTA E PISTACCHIO 1100 g.**

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



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



<b>Cód. 1452</b>	<b>LIMONE</b>	<b>1000 g.</b>
------------------	---------------	----------------

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

<b>Cód. 1270</b>	<b>TORTA AL CROCCANTE</b>	<b>1200 g.</b>	<b>Precortada - 12 porciones</b>
------------------	---------------------------	----------------	----------------------------------

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

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



<b>Cód. 0152</b>	<b>PASTIERA</b>	<b>1500 g.</b>
------------------	-----------------	----------------

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.



<b>Cód. 0855</b>	<b>CHEESECAKE BRULÉE</b>	<b>1400 g.</b>
------------------	--------------------------	----------------

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



<b>Cód.1478</b>	<b>MOUSSE LIMONE</b>	<b>1150 g.</b>
-----------------	----------------------	----------------

Mousse de limón siciliano decorada con crema de limón.



<b>Cód. 4000</b>	<b>TARTA MASSINI - SAN MARCOS (PREMIUM)</b>	<b>1000 g.</b>
------------------	---	----------------

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.

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



<b>Cód. 0342</b>	<b>CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE</b>	<b>1350 g.</b>
------------------	--	----------------

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



<b>Cód.1275</b>	<b>CHEESECAKE ALLE FRAGOLE</b>	<b>1500 g.</b>
-----------------	--------------------------------	----------------

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



<b>Cód. 1291</b>	<b>CHEESECAKE MONTEROSA</b>	<b>1200 g.</b>
------------------	-----------------------------	----------------

Crema de queso con fresitas.

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



**Cód. 1010 RICOTTA E PERE**

**1100 g.**

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



**Cód. 0297 BLANCA**

**1400g.**

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

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



**Cód. 2618**

**CHOCOLATE TEMPTATION**

**1300 g.**

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



**Cód. 0187**

**CHOCOLATE TRILOGY**

**1200 g.**

**Precortada - 12 porciones**

Bizcocho al cacao, con 3 capas de chocolate negro, chocolate con leche y blanco, decorada con baño de glaseado blanco y de chocolate.

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



**Cód. 0691 CHOCO NOCCIOLA 1200 g.**

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



**Cód.1766 SACHER 800 g.**

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



**Cód. 1333 SELVA NERA 1150 g.**

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

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



**Cód. 3208 FRAGOLINE**

**1300 g.**

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



**Cód. 1664 FRUTTA LUNGA**

**1400 g.**

Frutas selectas sobre una base de pasta frolla con crema pastelera.



**Cód. 1314 FRUTTI DI BOSCO**

**1300 g.**

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

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



**Cód. 0077 NOCCIOLA**

**1200 g.**

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



**Cód. 1533**

**1.300 g.**

**Precortada  
12 porciones.**

**MELE  
CASALINGA  
(MANZANA  
CASERA)**

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



**Cód. 1096**

**1250 g.**

**MELE E  
MANDORLE**

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.



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



**Cód. 1560 PROFITEROL BIANCO 1100 g.**

Profiteroles rellenos de chocolate, envueltos en crema a la vainilla.  
 Ración recomendada: 2 unidades.

**Cód. 1544 PROFITEROL SCURO 1100 g.**

Profiteroles rellenos de crema chantilly recubiertos de chocolate.  
 Ración recomendada: 2 unidades.

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



**Cód. 1015 GRAN TIRAMISÙ** **1750 g.**

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



**Cód. 0954 TIRAMISÙ SAVOIARDI** **1050 g.**

Crema mascarpone y savoiardi embebido al café.



**Cód. 1445 TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** **2050 g.**

**Precortada - 15 porciones**

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

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



<b>Cód. 1125</b>	<b>CROSTATA LIMONE E ZENZERO</b>	<b>900 g.</b>
------------------	----------------------------------	---------------

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



<b>Cód. 1127</b>	<b>CROSTATA SAMBUCO E LAMPONE</b>	<b>900 g.</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

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



<b>Cód. 320R095</b>	<b>CROSTATA CREMA NOCCIOLA E LAMPONE</b>	<b>1050 g.</b>
---------------------	--	----------------

**Precortada - 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.

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



**Cód. 0359** | **NEW YORK CHEESECAKE** | **2130 g.** | **Precortada - 16 porciones**

**Cód. 0346** | **CHOCOLATE FONDANT** | **2350 g.** | **Precortada - 16 porciones**

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

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

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

RECETA  
ORIGINAL  
AMERICANA 



<b>Cód. 0430</b>	<b>KEY LIME CHEESECAKE</b>	<b>2130 g.</b>
<b>Precortada - 16 porciones</b>		

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



<b>Cód. 0351</b>	<b>CARROT CAKE</b>	<b>1650 g.</b>
<b>Precortada - 16 porciones</b>		

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



<b>Cód. 0827</b>	<b>RED VELVET</b>	<b>1500 g.</b>
<b>Precortada - 16 porciones</b>		

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

COMPUESTO DE:

45 OBLEAS DE HOJALDRE  
CARAMELIZADO.

3 MANGAS DE CREMA  
PASTELERA



NOVEDAD

Cód. 1527	KIT MILLEFOGLIE	1.440 g.	15 porciones
-----------	-----------------	----------	--------------



NOVEDAD

COMPUESTO DE:

12 CIALDAS

4 MANGAS PASTELERAS  
DE CREMA DE RICOTTA

24 TIRAS DE PIEL DE  
NARANJA CONFITADA

Cód. 1220

1.720 g.

12 porciones

KIT CANNOLO  
ALLA SICILIANO



Trufas	
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>

Profiterol nata		
 Nevera <b>24 h.</b> Temperatura ambiente <b>2-5 h.</b>	 Nevera <b>3 días</b>	 Sin refrigerar <b>3 horas</b>

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



**Cód. 0543 PANNA SPRAY 700 ml.**

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



**Cód. 5000 TRUFA DE CHOCOLATE 750 g. 15 g. x uds. 50 uds. x caja**

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



**Cód. 0755 PROFITEROL NATA 4 kg. 8 bolsas x 500 g. 220 uds. aprox.**

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



**Cód. 0258 TORTA CACAO CREMA 900 g.**

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



**Cód. 0646 TORTA FRUTTI DI BOSCO 900 g.**

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



**Cód. 0257 TORTA NOCCIOLA TORRONCINO 900 g.**

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

# PASTELERÍA

## COPA

NOVEDAD



Cód. 1832




PISTACCHI DI SICILIA

100 g.

12 uds.

Una deliciosa crema de pistachos sobre una oblea crujiente de pistacho y chocolate blanco, decorado con cacao brillante y granillo de pistachos.



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



**Cód. 1385** | **LIMONE DI SORRENTO IGP** | **100 g.** | **12 uds.**

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.



**Cód. 1375** | **TRE CIOCCOLATI**  
**110 g.**  
**12 uds.**

Trilogía de chocolates con una rica lamina crujiente.



**Cód. 1383** | **CREMA CATALANA**  
**140 g.**  
**12 uds.**

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.

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



**Cód. 1371**

**110 g.**

**12 uds.**

**CREMA  
AMARENA**

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



**Cód. 1373**

**110 g.**

**12 uds.**

**MASCARPONE  
E FRAGOLE**

Crema al mascarpone con gotas de chocolate decorada con fresas.

**Cód. 1381** **CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO** **120 g.** **12 uds.**

Salsa de frambuesas, con crema de vainilla, decorado con frutas del bosque y caramelo.

PASTELERÍA

**COPA  
GLUTEN FREE**

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



<b>Cód. 1378</b>	<b>MASCARPONE</b>	<b>100 g.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	-------------------	---------------	----------------

Crema mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.



**GLUTEN  
FREE**

<b>Cód. 1124</b>	<b>FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE</b>
<b>100 g.</b>	
<b>12 uds.</b>	

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



**GLUTEN  
FREE**

<b>Cód. 1123</b>	<b>TIRAMISÙ GLUTEN FREE</b>
<b>100 g.</b>	
<b>12 uds.</b>	

Crema al mascarpone y bizcocho embebido en café.

# BOLLERÍA PREMIUM

---

NOVEDAD



Cód. 1644	MARITAZZO	90 g.	12 uds.
-----------	-----------	-------	---------

Masa esponjosa y suave rellena de deliciosa nata fresca.

Descongelar y listo para consumir

Descongelado

Servicio



**NO**  
Descongelar



En horno 180°/190°C  
x 25 min.



**Cód. 1587**

**95 g.**

**50 uds.**

**CROISSANT  
VARIEGATO  
AL CACAO**

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



**Cód. 1222**

**80 g.**

**50 uds.**

**CROISSANT  
VUOTO  
BURRO**

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



**Cód. 1113**

**80 g.**

**50 uds.**

**GRAN  
CROISSANT  
ARTIGIANALE  
VUOTO**

Masa con levadura natural. Decorado con granos de azúcar.



**Cód. 1172**

**95 g.**

**50 uds.**

**GRAN  
CROISSANT  
PISTACCHIO**

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



<b>Cód. 1093</b>	
<b>55 g.</b>	<b>BOMBOLONI</b>
<b>24 uds.</b>	

Masa esponjosa suave por dentro y por fuera.

Descongelar y listo para consumir.



<b>Cód. 2356</b>	
<b>40 g.</b>	<b>PANCAKES</b>
<b>40 uds.</b>	

Masa típica americana para el desayuno.

Descongelar y listo para consumir.



<b>Cód. 1324</b>	
<b>90 g.</b>	<b>WAFEL</b>
<b>30 uds.</b>	

Masa dulce crujiente por fuera y suave por dentro.

Descongelar y listo para consumir.



<b>Cód. 1392</b>	
<b>55 g.</b>	<b>CREPES</b>
<b>40 uds. x caja</b>	

Sutil masa, lista para rellenos tanto dulces como salados.

 **NO descongelar**

 En microondas **800 w / 20 s.**  
En sartén **2-3 min.**



<b>Cód. 301R517</b>	
<b>100 g.</b>	<b>SFOGLIATELLA NAPOLETANA</b>
<b>60 uds.</b>	

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

 En horno **180°/190°C x 25 min.**

IL GELATO

---

**SEMIFREDDO  
MONOPORCIÓN  
Y COPA**



**SEMIFREDDO  
MONOPORCIÓN**

**Descongelado**

**Servicio**



**NO  
Descongelar**



Sacar del congelador  
y servir en  
**10 min.**



**Cód. 0514**

**75 g.**

**12 uds.**

**TORRONCINO  
E NOCCIOLA**

Semifreddo al turrón  
decorado con crocante  
de nocciola.



**Cód. 0179**

**75 g.**

**12 uds.**

**TARTUFO  
NOCCIOLA**

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



**Cód. 0988**

**75 g.**

**12 uds.**

**TARTUFO  
AL  
PISTACCHIO**

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



**Cód. 1543**

**80 g.**

**12 uds.**

**TARTUFO COCCO  
E NOCCIOLA**

Semifreddo de coco con  
corazón de nocciola y  
chocolate, decorado con coco  
rallado, crocante de merengue  
y praliné de nocciola.



Descongelado

Servicio



NO  
Descongelar



Sacar del congelador  
y servir en  
10 min.



Cód. 0517

75 g.

12 uds.

**TARTUFO  
BIANCO**

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

Cód. 1670

75 g.

12 uds.

**TARTUFO  
CAFFÈ**

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

Cód. 1251

85 g.

12 uds.

**TARTUFO  
AL  
LIMONCELLO**

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

Cód. 0533

85 g.

12 uds.

**TARTUFO  
NERO**

Semifreddo al zabaione y helado de chocolate envuelto en nocciola y cacao.

**SEMIFREDDO  
COPA**

Descongelado	Servicio	Presentación
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>	 Para presentación <b>secar el exterior del envase</b>



**Cód. 1671**

**80 g.**

**12 uds.**

**CHANTILLY  
E CAFFÈ**

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



**Cód. 1669**

**80 g.**

**12 uds.**

**MOUSSE  
CIOCCOLATO**

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



**Cód. 0192**

**105 g.**

**12 uds.**

**CHEESECAKE  
MONTEROSA**

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



**Cód. 1659**

**100 g.**

**12 uds.**

**PROFITEROL**

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

IL GELATO

**SEMIFREDDO  
COPA  
PLÁSTICO**

Descongelado	Servicio	Presentación
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>	 Para presentación <b>secar el exterior del envase</b>



**Cód. 1658 TIRAMISÙ**

**100 g.**

**12 uds.**

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



**Cód. 2642**

**100 g.**

**TIRAMISÙ**

**12 uds.**

**FORMATO PLÁSTICO**

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



**Cód. 2644**


**110 g.**

**ZUPPA  
INGLESE**

**12 uds.**

**FORMATO PLÁSTICO**

Semifreddo de chocolate y  
zabaione, sobre bizcocho  
embebido en licor de  
Alchermes y decorado con  
rizos de chocolate.

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



Cód. 1230

10 g.

70 uds.

**BELBELÉ**

Helado de nata con cobertura de cacao.



Cód. 0662

140 g.

12 uds.

**COCCO**

Delicioso helado de coco con virutas.



Cód. 2101

100 g.

16 uds.

**CASSATA  
ARTIGIANALE**

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



Cód. 0567

100 g.

12 uds.

**LIMONE**

Sorbete de limón servido en el famoso limón de Sicilia.

IL GELATO

**COPA**



Descongelado	Servicio	Presentación
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>	 Para presentación <b>secar el exterior del envase</b>



**Cód. 1397**

**100 g.**

**CAFFÈ**

**6 uds.**

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

**Cód. 0140**

**100 g.**

**COCCO NOCCIOLA**

**6 uds.**

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

**Cód. 0820**

**100 g.**

**CIOCCOLATO E NOCCIOLA**

**6 uds.**

Helado de avellana y chocolate decorado con cacao puro.

**Cód. 0821**

**100 g.**

**PISTACCHIO E CREMA**

**6 uds.**

Helado de crema y pistacho combinado con chocolate decorado con praliné de pistacho.

Descongelado	Servicio	Presentación
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>	 Para presentación <b>secar el exterior del envase</b>



<b>Cód. 1520</b>	
<b>100 g.</b>	<b>SPAGNOLA</b>
<b>6 uds.</b>	

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



<b>Cód. 1571</b>	
<b>100 g.</b>	<b>YOGURT E FRUTTI DI BOSCO</b>
<b>6 uds.</b>	

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



<b>Cód. 1482</b>	
<b>100 g.</b>	<b>STRACCIATELLA</b>
<b>6 uds.</b>	

Helado de stracciatella y chocolate decorado con praliné de nocciola.



<b>Cód. 1305</b>	
<b>100 g.</b>	<b>ISABEL</b>
<b>6 uds.</b>	

Helado de mandarino tardivo di ciaculli mezclado con zumo de limón de Sorrento IGP.

Descongelado	Servicio	Presentación
 <b>NO Descongelar</b>	 Sacar del congelador y servir en <b>10 min.</b>	 Para presentación <b>secar el exterior del envase</b>



<b>Cód. 1398</b>	<b>FLUTE LIMONCELLO</b>
<b>100 g.</b>	
<b>8 uds.</b>	

Helado al limón combinado con licor al limoncello.



<b>Cód. 1393</b>	<b>FLUTE FRUTTI DI BOSCO</b>
<b>100 g.</b>	
<b>8 uds.</b>	

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



<b>Cód. 1485</b>	<b>FLUTE MELA VERDE E CALVADOS</b>
<b>100 g.</b>	
<b>8 uds.</b>	

Helado de manzana verde con licor de calvados.



<b>Cód. 0136</b>	<b>FLUTE MANGO E PASSION FRUIT</b>
<b>100 g.</b>	
<b>8 uds.</b>	

Helado de mango combinado con crema de fruta de la pasión.



<b>Cód. 1518</b>	<b>FLUTE PIÑA COLADA</b>
<b>100 g.</b>	
<b>8 uds.</b>	

Helado de coco y piña combinado con crema de piña y ron jamaicano.





## 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  $-15^{\circ}\text{C}$ .

## 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**

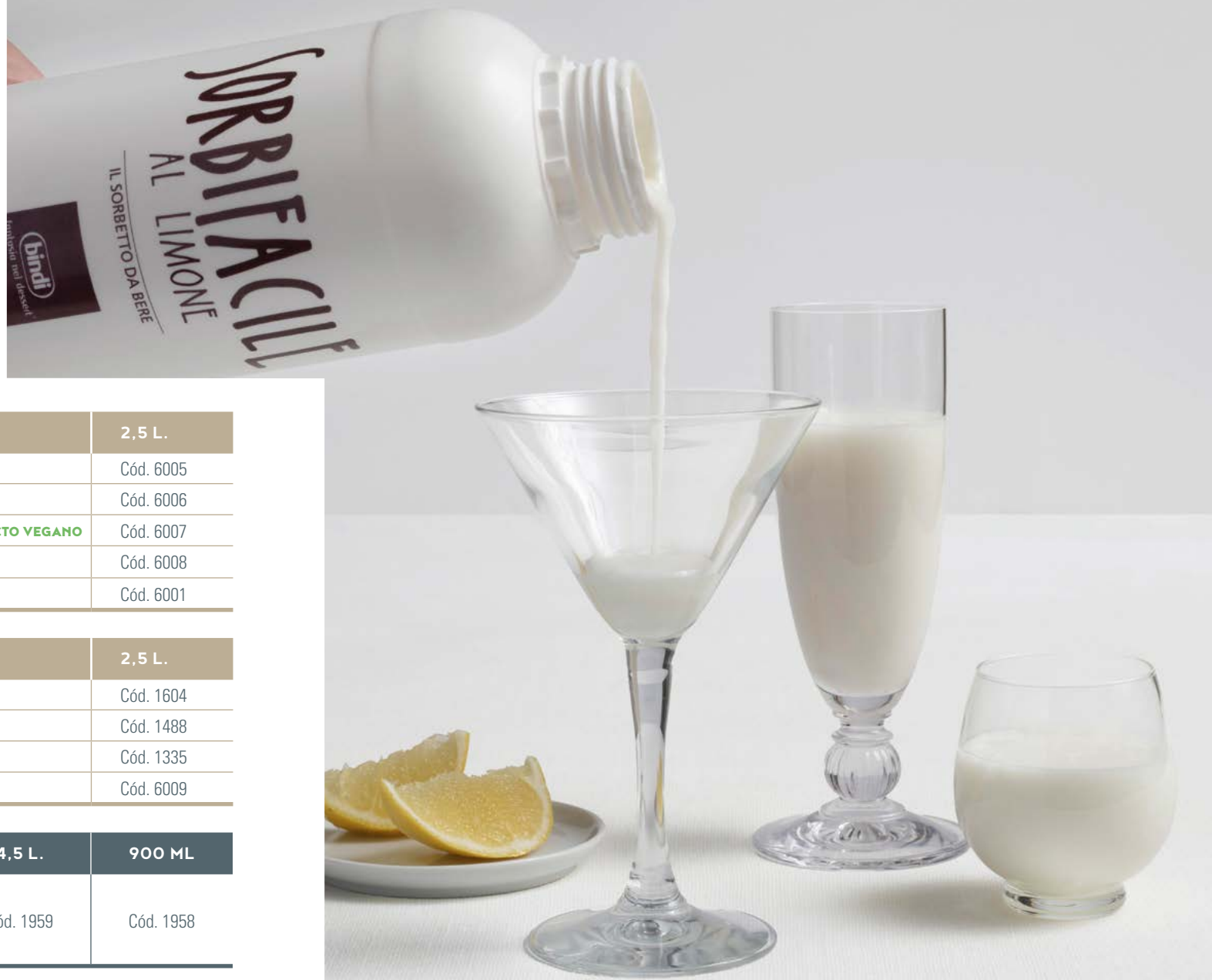
**Il Sorbetto Bindi es diferente** de otras marcas. Eso es porque nuestras recetas utilizan purés de frutas enteras. La **pulpa natural** en el puré agrega cuerpo al sorbetto y **evita los cristales de hielo** que se forman en sorbetes preparados únicamente con jugos de frutas.





Il Gelato Base de leche	4,8 L.
<b>AMARENA (CEREZA)</b>	Cód. 0126
<b>BANANA</b>	Cód. 0231
<b>CAFFÉ</b>	Cód. 0116
<b>CIOCCOLATO</b>	Cód. 0096
<b>COCCO</b>	Cód. 0227
<b>CREMA</b>	Cód. 0095
<b>FIORDILATTE (NATA)</b>	Cód. 0098
<b>FRAGOLA (FRESA)</b>	Cód. 0568
<b>FRUTTI DI BOSCO</b>	Cód. 0228
<b>LIMONE</b>	Cód. 0566
<b>MÁLAGA (RON CON PASAS)</b>	Cód. 1410
<b>NOCCIOLA DEL PIEMONTE (AVELLANA)</b>	Cód. 0097
<b>PISTACCHIO SICILIANO</b>	Cód. 0100
<b>STRACCIATELLA</b>	Cód. 0105
<b>VANIGLIA (VAINILLA)</b>	Cód. 1810
<b>YOGURT</b>	Cód. 1418

Il Gelato Sorbetto	4,8 L.
<b>FRAGOLA (FRESA)</b>	Cód. 0163
<b>LIMONE</b>	Cód. 0127
<b>MELA VERDE (MANZANA VERDE)</b>	Cód. 1403

Vaschette 2,5 L.	Vaschette 4,8 L.
	



Il Gran Gelato Base de leche		2,5 L.
TURRÓN	 GLUTEN FREE	Cód. 6005
CHOCOLATE BLANCO		Cód. 6006
VAINILLA VEGANA	 GLUTEN FREE  PRODUCTO VEGANO	Cód. 6007
CHOCOLATE BELGA		Cód. 6008
MENTA COOKIES DE CHOCOLATE		Cód. 6001

Il Gran Gelato Sorbetto		2,5 L.
ANANAS(PIÑA)		Cód. 1604
MANGO		Cód. 1488
MANDARINO		Cód. 1335
FRAMBUESA		Cód. 6009

Sorbifacile limone	4,5 L.	900 ML
<b>SORBETE LÍQUIDO LIMÓN</b> Sorbete de limón líquido, descongelar, servir muy frío y degustar.	Cód. 1959	Cód. 1958

Cód. 1905	<b>LIMONE E LIMONCELLO</b>
90 g.	
16 uds.	

Cód. 1902	<b>CAFFÈ</b>
90 g.	
16 uds.	



Cód. 2583	<b>YOGURT E FRUTTI DI BOSCO</b>
90 g.	
16 uds.	

Cód. 1901	<b>FIORDILATTE E CIOCCOLATO</b>
90 g.	
16 uds.	

Cód. 0395	<b>CIOCCOLATO NOCCIOLA</b>
90 g.	
16 uds.	

Cód. 2529	<b>CREMA PISTACCHIO</b>
90 g.	
16 uds.	



Cód. 0689	<b>CHIKY</b>
12 uds.	
Chocolate	



Cód. 0686	<b>HIPPO</b>
12 uds.	
Fresa	



Cód. 0687	<b>PAN DAN</b>
12 uds.	
Vainilla	

# IL SALATO

NOVEDAD

Cód. 1605 PANZEROTTO ALLA DIAVOLA

130 g. 10 uds.

Clásico y sabroso panzerotto con salami picante, mozzarella, tomate 100% italiano y aceite de oliva virgen extra.

Congelado	Descongelado	Horno
 7 min.	 3 min.	 250°

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



<b>Cód. 0099</b>	<b>EASY PIZZA</b>	<b>120 g. x ud.</b>	<b>10 uds.</b>
------------------	-------------------	---------------------	----------------

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



<b>Cód. 1992</b>	<b>FOCACCIA PROSCIUTTO, POMODORO É EMMENTAL</b>	<b>320 g. x ud.</b>	<b>12 uds.</b>
------------------	---	---------------------	----------------

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

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



<b>Cód. 1003</b>	<b>PANZEROTTO MEDITERRÁNEO</b>	<b>120 g.</b>	<b>10 uds.</b>
------------------	--------------------------------	---------------	----------------

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

Congelado	Descongelado	Horno
 7 min.	 3 min.	 250°



**Cód. 1141**

**360 g. x ud.**

**12 uds.**

**FOCACCIA  
CAPRESE**

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



**Cód. 1500**

**320 g. x ud.**

**12 uds.**

**FOCACCIA  
MOZZARELLA  
E RUCOLA**

Mozzarella, rucola y aceite de oliva virgen extra.

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



<b>Cód. 1611</b>	<b>FOCACCIA CON OLIO DI OLIVA</b>	<b>600 g. / 30x40 cm.</b>	<b>5 uds.</b>
------------------	-----------------------------------	---------------------------	---------------

Clásica focaccia fragante con doble levadura y aceite de oliva.



5-6 min.



170°/180°



**Cód. 1519**

**300 g. x ud.**

**12 uds.**

**FOCACCIA  
SPECK E  
BRIE**

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



**Cód. 1851**

**120 g. x ud.**

**50 uds.**

**PIADINA**

**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 1,5, 2 o 3 kg. /  
Ración recomendada: 125 gramos.**





Cocción  
recomendada



NO  
Descongelar  
el producto.



**CÓD. PL007**

**TAGLIATELLE ALL'UOVO**

60g./nido

2 kg. x caja

Cocción 5/6'

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



**CÓD. N1920**

**SCIALATIELLI**

40g./nido

2 kg. x caja

Cocción 5/6'

Sémola de trigo duro y agua.



**CÓD. N1320**

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA**

50g./nido

2 kg. x caja

Cocción 4/5'

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



**CÓD. N1415**

**PAPPADELLE**

35g./nido

1,5 kg. x caja

Cocción 2/3'

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



**CÓD. PLO08**

**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**

70g./nido

2 kg. x caja

Cocción 5/6'

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



**CÓD. 220S**

**GARGANELLI**

1,5 g./pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

Sémola de grano duro, huevos y agua.



Cocción  
recomendada



NO  
Descongelar  
el producto.



**CÓD. C20204**

**PACCHERI CASERECCI**

8 g./ pieza

2 kg. x caja

Cocción 3/4'

Sémola de grano duro y agua.



**CÓD. PR039**

**TORTELLONI ALLA BOLOGNESE**

7 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4 /5'

Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



**CÓD. 1360S**

**RAVIOLI ALLA BOLOGNESE**

8,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4 /5'

Mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



**CÓD. C20204N**

**PACCHERI CASERECCI AL  
NERO DI SEPIA**

8 g./ pieza

2 kg. x caja

Cocción 3/4'

Sémola de trigo duro, Tinta de sepia, agua.



**CÓD. PR024**

**TORTELLONI GIGANTI  
CAPPELANTE E GAMBERI**

28 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

Gamba, vieira y queso ricotta.



**CÓD. PRO03**

**TORTELLONI GIGANTI  
ASTICE E GRANCHIO**

28 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

Bogavante, cangrejo y queso ricotta.



Cocción  
recomendada



NO  
Descongelar  
el producto.

NOVEDAD



CÓD. 899S

**BON BON TRICOLORE  
RICOTTA E SPINACI**

12 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Ricotta, espinacas, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, nuez moscada, pimienta.



CÓD. 87S

**PANZAROTTI ROSA  
AL SALMONE AFFUMICATO**

10,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Salmón ahumado, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



CÓD. 801S

**FAGOTTI GORGONZOLA E NOCI**

12 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Nueces, queso ricotta, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP.



CÓD. 86S

**PANZAROTTI SCAMORZA  
AFFUMICATA E SPECK**

10,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Scamorza ahumada y delicioso jamón Speck.



CÓD. 1851S

**FAGOTTI AI FORMAGGIO  
E PERE CANDITE**

12 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

Trocitos de pera, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Robiola, Taleggio DOP y Grana Padano DOP.



Cocción  
recomendada



NO  
Descongelar  
el producto.



**CÓD. 852S**

**FAGOTTI AL TARTUFO NERO**

12 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

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



**CÓD. 84S**

**CAPPELLI AI 4 FORMAGGI**

17,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

Provolone picante, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y Ricotta.



**CÓD. 85S**

**CAPPELLI AI FUNGHI PORCINI**

17,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

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



**CÓD. 321S**

**CAPPELLI ARANCONI ALLA ZUCCA**

17,5 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 5/6'

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



**CÓD. CR30211**

**RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI**

24-27g / pieza

3 kg. x caja

Cocción 4/5'

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



Cocción  
recomendada



NO  
Descongelar  
el producto.



**CÓD. 218S**

**TORTELLI AI CARCIOFI**

15 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

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



**CÓD. 214S**

**TORTELLI RICOTTA E SPINACI**

15 g./ pieza

3 kg. x caja

Cocción 6/7'

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



**CÓD. 22S**

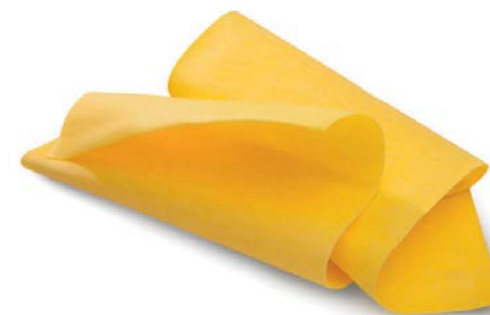
**GNOCCHI DI PATATE**

6 g./ pieza

10 kg. x caja

Cocción al flotar

Patatas y harina de trigo blando "0".



**CÓD. 270GS**

**PASTA SFOGLIA PRECOTTA GIALLA**

5 bolsas de 2 kg.

10kg. x caja / 60 laminas x caja

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



**CÓD. 27S**

**GNOCCHI CASERECCI**

5 g./ pieza

5 kg. x caja

Cocción al flotar

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





---

## IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L.

### **BARCELONA**

Nicaragua 74-76 Bajos  
08029 Barcelona  
Tel 0034 93 409 33 31  
[www.bindiiberica.com](http://www.bindiiberica.com)  
[bindi@bindiiberica.com](mailto:bindi@bindiiberica.com)  
[icp@icpremium.com](mailto:icp@icpremium.com)

### **LISBOA**

Quinta Frío Internacional Lda  
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,  
Quintanilha, 2625-577 Vialonga, Portugal  
Tel 00351 21 952 7330  
[icp@icpremium.com](mailto:icp@icpremium.com)

### **MADRID**

Torre Don Miguel, 28  
28031 Madrid  
Tel 0034 91 332 50 79  
[bindimadrid@bindiiberica.com](mailto:bindimadrid@bindiiberica.com)  
[icp@icpremium.com](mailto:icp@icpremium.com)

