



**bindi**  
1946

MAESTRI DEL DESSERT®



**GELPAT**  
PÂTISSERIES DE TRADITION



**FORNO**  
d'ASOLO



# PRODUKT KATALOG 2024

**bindi**  
1946  
MAESTRI DEL DESSERT®

**GELPAT**  
PÂTISSERIES DE TRADITION

**FORNO**  
d'ASOLO

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

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





**MAESTRI DEL DESSERT®**

## **I MAESTRI DEL DESSERT**

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

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







## DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

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

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







## *Authentisch gut*

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

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





12

Süßes Gebäck



Italienische Croissants\_12  
Veganer Genuss\_16  
Süße Backwaren\_20  
Süße Minis\_26

32

Snacks



Herzhafte Snacks\_32  
Pane –  
Italienische Brote\_40

46

Pizza & more



Erstklassige Pizza\_46

50

Pâtisserie aus Frankreich



Pâtisserie aus Frankreich\_50

56

Desserts



Einzigartige Desserts\_56  
Italienische Klassiker\_70

76

Pâtisserie Spezialitäten



Pâtisserie Spezialitäten\_76

84

Semifreddi & Eisportionen



Halbgefrorene Desserts\_84  
Portioniertes Eis\_92

98

Gelati & Sorbetti



Gelati & Sorbetti\_98

Legende:

Gewicht pro Stück

Stück im Karton

Portionen

Auftauzeit

Backzeit

Backtemperatur

Abmessung Produkt

Durchmesser Produkt

Vorgeschnitten



# Italienische Croissants

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

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

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





# Italienische Croissants



001.  
3012522  
**Croissant Reb. ungefüllt, unglasiert**  
Ungefülltes Croissant

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



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

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



007.  
3012276  
**Croissant Mandel**  
Croissant mit Mandelfüllung  
nach Art Marzipan-Croissant

75 g/St. ca. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



008.  
3012981  
**Buttercroissant ungefüllt**  
Croissant mit Butter, ungefüllt und vorgegärt  
21% Butter

80 g/St. 50 St./Kt. 15-18 Min.\* 175 °C



003.  
3012571  
**Croissant Reb. Aprikose**  
Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



004.  
3012572  
**Croissant Reb. Crema**  
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



009.  
3013130  
**Croissant Reb. Pistazie**  
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



010.  
3012377  
**Croissant Pistazie**  
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



005.  
3012645  
**Croissant Reb. Schokolade**  
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



006.  
3012264  
**Re Croissant Extra Ciocream**  
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



011.  
3012265  
**Mini Croissant**  
Mini Croissant ungefüllt

25-30 g/St. ca. 130 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



012.  
3012310  
**Principini Mix**  
Mini Croissants im Mix-Karton  
Aprikose | Nugatcreme | Creme

ca. 37 g/St. 3 x ca. 40 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C

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



# Veganer Genuss

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

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

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





# Veganer Genuss



013.

3012989

## Vegan Croissant ungefüllt

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



014.

3012986

## Vegan Croissant Aprikose

Veganes Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



015.

3012643

## Vegan Croissant Ciocream

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

85 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



016.

3012988

## Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



017.

3012987

## Vegan Croissant pflanzliche Kohle

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



018.

3112100

## Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft

Veganes, herzhaftes Mehrkorn-Croissant

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C

# Veganer Genuss



019.

3202420

## Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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



020.

3212286

## Crostata Holunder Himbeere Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Holunder-Himbeer-Füllung

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



021.

3422318

## Mehrkornbrötchen vegan

Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/St. 36 St./Kt. ca. 1-2 Std.\* 15 cm



s. u.

14 1603

## Choco Soft vegan

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert

Biskuitboden | Kaffeecreme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



# Süße Backwaren

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

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

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





# Süße Backwaren



022.

3032520

## Brioche con Toppo

Lockerer süßes Hefengebäck

90 g/St. 35 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



023.

3032059

## Ciambella Maxi

Klassischer frittierter Donut ohne Füllung

95 g/St. 30 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



024.

3032263

## Ciambella Creme

Klassischer frittierter Donut mit Vanillecremefüllung

70 g/St. 32 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



025.

3032262

## Ciambella Haselnuss Kakao Creme

Klassischer frittierter Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung ohne Palmöl

70 g/St. 32 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



026.

3032077

## Krapfen ungefüllt

Frittierter Krapfen ohne Füllung

50 g/St. 48 St./Kt. ca. 3 Std. servierfertig



027.

3032575

## Krapfen Pistacchio

Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

60 g/St. 24 St./Kt. 3 Std. servierfertig



Serviovorschlag



# Süße Backwaren



028.

3012098

## Conchiglie Ciocream

Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

90 g/St. 60 St./Kt. 24-25 Min. 180 °C



029.

3012921

## Treccia Pecannüsse | Kanadier

Plundergebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

100 g/St. 48 St./Kt. 20-22 Min.\* 175 °C



032.

3012971

## Sfogliatella Santa Rosa

Blätterteiggebäck

160 g/St. 60 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °C



033.

3012975

## Coda Aragosta Mignon

Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/St. ca. 330 St./Kt. 25-30 Min. 180-190 °C



030.

3012156

## Frolla Grande

Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

130 g/St. 75 St./Kt. ca. 25 Min.\* 180 °C



034.

3012972

## Sfogliatella Napoletana Grande

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

110 g/St. 50 St./Kt. 40-45 Min. 180 °C



035.

3012973

## Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/St. ca. 170 St./Kt. 25-30 Min. 180 °C



031.

3032125

## Plummy

Gebackene klassische Muffins in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen

ca. 95 g/St. 24 St./Kt. ca. 0,5 Std. servierfertig

- Muffins mit Haselnusscremefüllung
- einfache Muffins
- Schokoladenmuffins
- Muffins mit Beerenfüllung

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

# Süße Backwaren



# Süße Minis

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

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

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





# Süße Minis



036.

3032120  
**Miniherzen Nuss Nugat Creme**  
 Frittierte kleine Krapfen gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme in Herzform

ca. 25 g/St. ca. 95 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



037.

3252275  
**Pasticcini Mignon**  
 Kleines Patisserie-Sortiment in 5 Varianten  
 5 Mango-Tartlets, 5 Zitronencreme-Röllchen, 5 Windbeutel mit Kakao, 5 Schokocreme-Röllchen, 5 Pasticcini mit Erdbeermousse

28 g/St. 25 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



s.u.

3232199  
**Pasticciotti Mignon Mix**  
 Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten  
 Heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack, dunkler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/St. 40 St./Kt. ca. 15 Min. 130 °C



s. o.

3012973  
**Sfogliatella Napoletana Mignon**  
 Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/St. ca. 170 St./Kt. 25-30 Min. 180 °C



s. o.

3012975  
**Coda Aragosta Mignon**  
 Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/St. ca. 330 St./Kt. 25-30 Min. 180-190 °C



s. o.

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

ca. 37 g/St. 3 x ca. 40 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



s. o.

3012265  
**Mini Croissant**  
 Mini Croissant ungefüllt

25-30 g/St. ca. 130 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



038.

14 0574  
**Mini Cannolo Siciliano**  
 Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art  
 Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

28 g/St. 18 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



# Zum Befüllen



039.

3062047 | 3062048

## Sac à poche

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

Schokolade | Crema

1.000 g/St. 6 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



040.

3062064

## Sac à poche Ricotta

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

750 g/St. 6 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



041.

3062058

## Tartelle Mignon Butter

Kleine Buttermürbeteig-Tartlets zum Selbstbefüllen

12 g/St. ca. 250 St./Kt. 0,5-1 Std. servierfertig



Serviovorschlag





# Herzhafte Snacks

**FOCACCIA & CO\_34**

**FINGERFOOD  
HERZHAFT\_38**

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

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

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



# Herzhafte Snacks



042.  
3102477  
**Focaccia Rustica**  
Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



043.  
3102480  
**Focaccia Italiana**  
Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



044.  
3102482  
**Focaccia Caprese**  
Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



045.  
3102478  
**Focaccia Vegetale**  
Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



046.  
3102481  
**Focaccia Speck e Brie**  
Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



047.  
3102084  
**Focaccia Mediterranea**  
Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln  
24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C

# Herzhafte Snacks



048.  
3102283  
**Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro**  
Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

120 g/St. 25 St./Kt. ca. 10 Min.\* 180 °C



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

150 g/St. 26 St./Kt. 4-10 Min.\* 220 °C



050.  
3102105  
**Sorrentina Mozzarella e Pomodoro**  
Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten

150 g/St. 16 St./Kt. 6-12 Min.\* 200 °C



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

150 g/St. 16 St./Kt. 6-12 Min.\* 200 °C



052.  
3512025  
**Lasagne alla Bolognese**  
Lasagne Bolognese mit Rindfleischfüllung

2.500 g/St. 4 St./Kt. ca. 40 Min. 180 °C

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

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



# Herzhafte Snacks



053.

3102494  
**Focaccia con Olio**  
 Focaccia mit Olivenöl

600 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



054.

3402319  
**Focaccia Patate Rosmarino**  
 Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

750 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



055.

3102493  
**Focaccia Pomodorini e Origano**  
 Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano

850 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



056.

3402089  
**Trancio Focaccia Rosmarino**  
 Focaccia mit Rosmarin

180 g/St. 30 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

ca. 18 x 15 cm



057.

3102040  
**Bruschetta Margherita**  
 Italienisches Weißbrot mit Tomaten und Mozzarella

230 g/St. 8 St./Kt. ca. 10 Min.\* 240 °C

ca. 24 x 14 cm



Servivorschlag



# Herzhafte Snacks



058.  
3132020  
**Arancini Extra**  
Paniered rice balls with minced beef-bean-Mozzarella filling, pre-fried

130 g/St. 2 x ca. 19 St./Kt. ca. 20 Min.\* 200 °C



059.  
3132021  
**Arancini Mignon**  
Paniered rice balls with minced beef-Mozzarella filling, pre-fried

25 g/St. ca. 200 St./Kt. 7-8 Min.\* 200-210 °C



060.  
3132179  
**Gemischte frittierte Snacks**  
Mini-potato croquettes with Mozzarella, Mini-rice croquettes, Spaghettkroquettes, 4 Cheese-Mini-croquettes, Mini-Mozzarella sticks, pre-fried

ca. 25 g/St. ca. 200 St./Kt. 7-8 Min.\* 200-210 °C



061.  
3132074  
**Olive Ascolane**  
Paniered green olives filled with meat and cheese, pre-fried

ca. 18 g/St. 3 x ca. 55 St./Kt. 12 Min.\* 210 °C



062.  
3102281  
**Panzerottini Mozzarella e Pomodoro**  
Dough pockets filled with Mozzarella and Tomatoes, pre-fried

28 g/St. 2 x ca. 35 St./Kt. 5 Min.\* 160 °C



063.  
3112311  
**Salatini Party Mix**  
Various puff pastry pastries  
Paprika, Pilze, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken, Spinat, Sardellen, Käse, Oliven, Wurstel

ca. 20 g/St. ca. 250 St./Kt. ca. 20 Min.\* 200 °C

\* Zubereitung: einige Minuten antauen lassen, danach backen.



Servivorschlag





# Pane – Italienische Brote

PANE\_42  
PINS\_45

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

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

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



# Pane – Italienische Brote



064.  
3422111  
**Schiacciata Romana vorgeschnitten**  
Italienisches Brot mit Olivenöl

065.  
3402053 | 3422143  
**Pansaltimbocca**  
Brot aus Pizzateig

069.  
3422144  
**Filoncino Rustico**  
Vorgebackenes Weizenbrot

s. o.  
3422318  
**Mehrkornbrötchen vegan**  
Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/St. 32 St./Kt. ca. 1 Std.\* 17,5 x 12,5 cm

100 g/St. 130 g/St. 24 St./Kt. 30 St./Kt. ca. 4-7 Min.\* 220 °C

130 g/St. 28 St./Kt. ca. 5 Min.\* 200 °C

100 g/St. 36 St./Kt. ca. 1-2 Std.\* 15 cm



066.  
3422315  
**Ciabattina Semola**  
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

067.  
3422088  
**Ciabatta Cotta**  
Vorgebackenes Ciabatta

070.  
3492004  
**Schiocco Brot**  
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

071.  
3492005  
**Schiocco Maxi Multiceriali**  
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

100 g/St. 40 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

270 g/St. 12 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.\* 180 °C

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.\* 180 °C



068.  
3422308  
**Filone Rustico**  
Vorgebackenes Weizenbrot

295 g/St. 15 St./Kt. ca. 17 Min.\* 200 °C

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

# Pane – Italienische Brote

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



# Pane – Italienische Brote



072.  
3412012  
**Bruschetta**  
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1,8 %

100 g/St. 6 x 5 St./Kt. ca. 1 Std.\* 25 x 17 cm



073.  
3412053  
**Schnittbrot**  
Weizenbrotscheiben

50 g/St. 6 x 22 St./Kt. ca. 1 Std.\* 16,5 x 10 cm



074.  
3412031  
**Tramezzino**  
Toastartiges Brot

110 g/St. 6 x 10 St./Kt. ca. 1 Std.\* 50 x 10 cm



075.  
3412022  
**Piadina**  
Dünnes Fladenbrot

125 g/St. 40 St./Kt. ca. 0,5 Std.\* 26-28 cm

# Pinsa



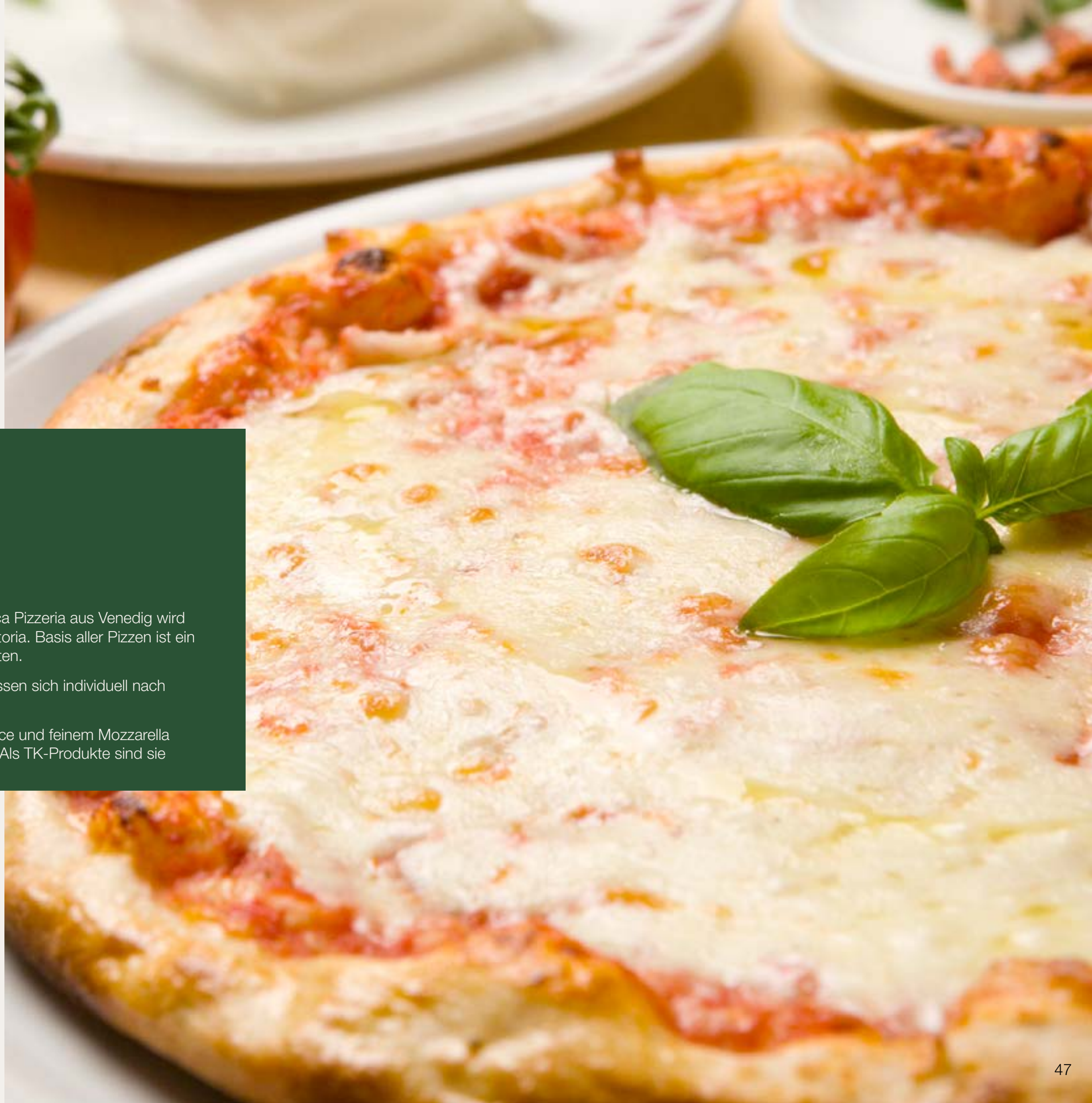
076.  
3112306  
**Pinsa**  
Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

225 g/St. 48 St./Kt. ca. 0,5 Std.\* ca. 19 x 30 cm



Servivorschlag





# Erstklassige Pizza

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

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

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



# Erstklassige Pizza



077.

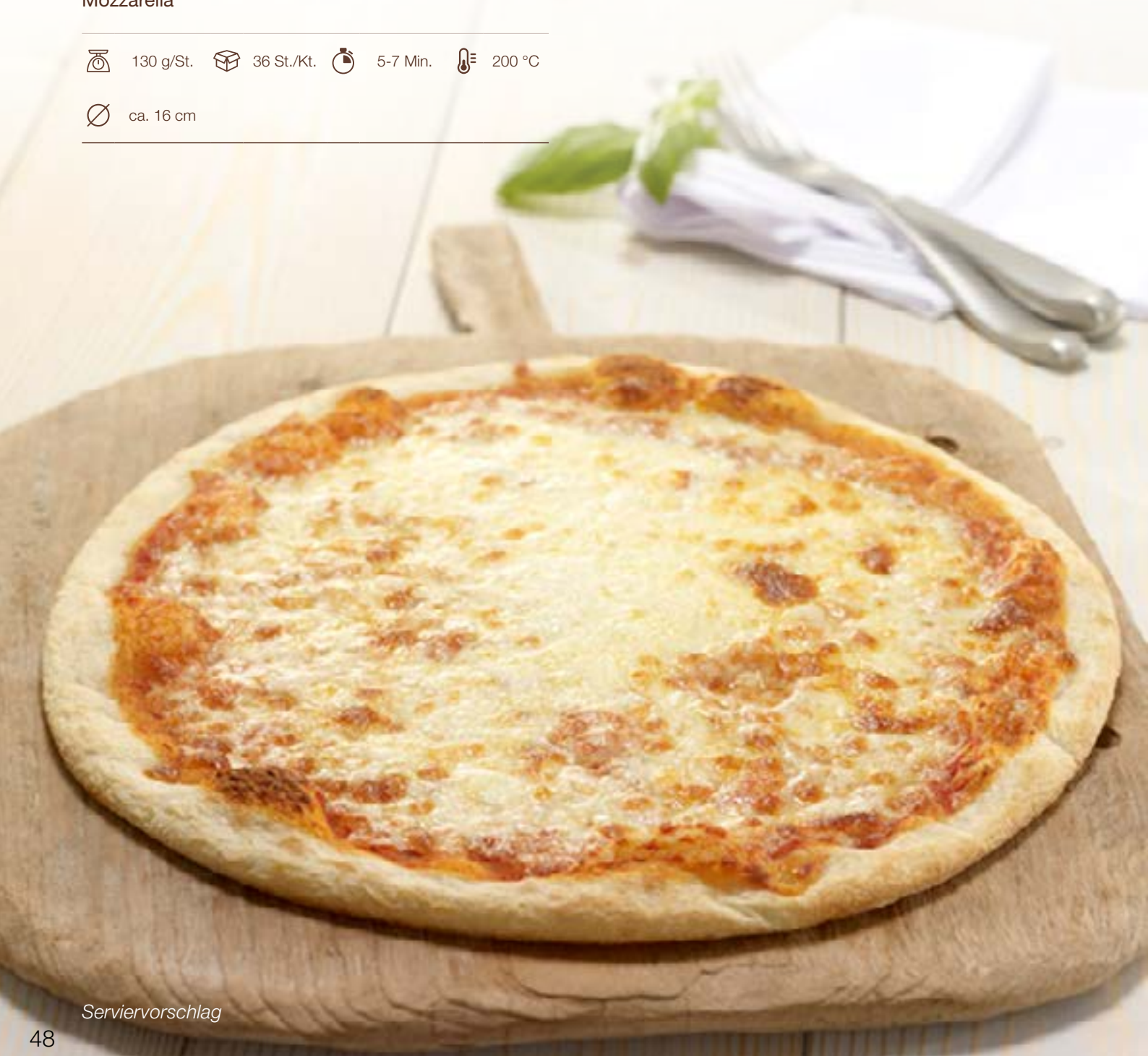
3102487

## Pizzetta Margherita

Kleine Pizza Margherita belegt mit Tomatensauce und Mozzarella

130 g/St. 36 St./Kt. 5-7 Min. 200 °C

ca. 16 cm



Servivorschlag

# Erstklassige Pizza



078.

## Premium Pizzateigboden

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

150 g/St. 200 g/St. 30 St./Kt. 25 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



080.

06 PIZZ 025

## Pizza Prosciutto

Pizza mit Schinken

Tomatensauce | Kochschinken | Mozzarella |  
Ø 29/30 cm

430 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



079.

06 PIZZ 002

## Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella

Tomatensauce | Mozzarella | Ø 29/30 cm

400 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



081.

06 PIZZ 026

## Pizza al Salamino

Pizza mit Salami

Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella |  
Ø 29/30 cm

430 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C

## Knusprige Pizza in 3 Minuten!

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

### Ofen (250–280 °C, vorgeheizt):

tiefgekühlt: ca. 7 Min.

aufgetaut: ca. 3 Min.

Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

Wir empfehlen die Zubereitung im aufgetauten Zustand.

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

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





# Pâtisserie aus Frankreich

**ECLAIR\_52**

**CHOUX & CO.\_54**

**RELIGIEUSE\_55**

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

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

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

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





# Pâtisserie aus Frankreich

NEU



082.

15 1417

## Eclair Pistache

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



083.

15 1416

## Eclair Framboise

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



084.

15 1434

## Eclair Manguet et Fruit de la passion

Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



085.

15 1415

## Eclair Café

Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



086.

15 1411

## Eclair Chocolat

Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



087.

15 1421

## Eclair Vanille

Brandteiggebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag



# Pâtisserie aus Frankreich

NEU



088.  
15 1454  
**Mini Choux Framboise**  
Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung  
Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



089.  
15 1455  
**Mini Choux Chocolat**  
Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung  
Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



090.  
15 1456  
**Mini Choux Vanille**  
Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung  
Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



091.  
15 1452  
**Mini Choux Praliné**  
Kleine Brandteigkugeln mit Nusscremefüllung  
Windbeutel | Mandel-Haselnuss-Creme | Mandelstückchen | Puderzucker

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



092.  
15 1483  
**Chouquettes**  
Kleine Butter-Brandteigkugeln mit Hagelzucker zum Aufbacken  
Windbeutel | Hagelzucker

18 g/St. ca. 245 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °C

NEU



093.  
15 1438  
**Paris Brest**  
Brandteigring aufgeschnitten und gefüllt mit Nusscreme  
Brandteigring | Mandel-Haselnuss-Creme | gehackte Mandeln | Puderzucker

75 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

# Pâtisserie aus Frankreich



094.  
15 1436  
**Religieuse Chocolat**  
Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung  
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne

100 g/St. 13 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



095.  
15 1435  
**Religieuse Vanille**  
Brandteigkugeln mit Pâtisseriescremefüllung mit Vanillegeschmack  
Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne

100 g/St. 13 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag



# Einzigartige Desserts

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

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

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





# bindi Collection



NEU  
096.  
14 1523  
**Venere Nera**  
Haselnuss-Schokoladen-Dessert mit glänzender Kakaoglasur und Dekor  
Haselnuss- und Schokoladencreme | knuspriger Kakaobiskuit | glänzende Kakaoglasur | Dekoration aus weißer Schokolade in Gold

90 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



NEU  
097.  
14 1164  
**Geometria di cioccolato e pere**  
Schokoladen-Birnen-Dessert  
Schokoladencreme | Birnenpüree | Birnenwürfel | Kakao

90 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

# bindi Collection



098.  
14 1345  
**Rubino Cheesecake**  
Käsekuchen-Dessert  
Butterstreuselboden | Cheesecake-Creme | Himbeer-Erdbeer-Gelee | rote Glasur aus weißer Schokolade

80 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



099.  
14 1346  
**Goccia Tiramisù**  
Tiramisù-Dessert  
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

75 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



100.  
14 1348  
**Nonna 4.0**  
Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna  
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse | gold-glänzende, weiße Schokoladenglasur

80 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig





# Einzigartige Desserts



101.

14 0158  
**Babà**  
Hefegebäck neapolitanischer Art  
Hefekuchen | Rumgeschmack

112,5 g/St. 8 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



102.

14 1035  
**Cassatina**  
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen  
Biskuit | Ricotta | Marzipan

100 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



103.

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

120 g/St. 10 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



104.

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

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



105.

3032095  
**Pasterina**  
Kleines südtaliesisches Mürbeteiggebäck  
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

100 g/St. 24 St./Kt. ca. 2 Std. servierfertig



106.

14 0576  
**Mono Delizia Limone**  
Biskuitdessert mit Zitronencreme  
Biskuit | Zitronencreme

130 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

# Einzigartige Desserts



107.

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

90 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



108.

14 0655  
**Scigno Mele e Mandorle**  
Apfel-Mandel-Filoteigkörnchen  
Filoteig | Mandelcreme | Apfel

100 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Servivorschlag



# Einzigartige Desserts



Servivorschlag



109.

14 1320  
**Ispirazione al Cheesecake**  
 Käsekuchen-Dessert zum Verfeinern  
 Frischkäse | Keksboden

Für individuelle Dessert-Kreationen

90 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

# Einzigartige Desserts



Servivorschlag



110.

**NEU**  
 14 1655  
**Ispirazione alla Crema**  
 Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Pâtisseriescreme zum Verfeinern  
 Für individuelle Dessert-Kreationen

95 g/St. 20 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



# Einzigartige Desserts



111.  
14 3687  
**Soufflé al Cioccolato**  
Dunkles Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



112.  
14 0277  
**Soufflé al Cioccolato Bianco**  
Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



113.  
14 2770  
**Soufflé Black & White**  
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



114.  
14 2378  
**Soufflé al Cioccolato e Caramello**  
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



115.  
14 0144  
**Soufflé al Pistacchio**  
Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C

## Soufflés à la minute!

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

### Mikrowelle (800 Watt):

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

### Ofen (180 °C, vorgeheizt):

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

Servivorschlag





# Einzigartige Desserts



116.

3232037  
**Pasticcio Crema**  
 Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 30 St./Kt. 15-20 Min. 180 °C



117.

3232232  
**Pasticcio Schokolade**  
 Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 32 St./Kt. 13-15 Min. 170 °C



118.

3232199  
**Pasticcio Mignon Mix**  
 Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten  
 Heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack | dunkler Mürbeteig gefüllt mit Glandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/St. 40 St./Kt. ca. 15 Min. 130 °C



119.

3232038  
**Pasticcio Crema Amarena**  
 Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 30 St./Kt. 15-20 Min. 180 °C

# Einzigartige Desserts



120.

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

120 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



121.

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

100 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



122.

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

110 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



123.

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

95 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



124.

14 0474  
**Piramide al Cioccolato**  
 Schokoladen-Pyramide  
 Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

65 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



# Einzigartige Desserts



**NEU**

125.

14 1603  
**Choco Soft vegan**  
 Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert  
 Biskuitboden | Kaffeecreme | Creme mit Vanillegeschmack  
 | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



126.

14 1381  
**Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco**  
 Crème brûlée mit Waldfrüchten  
 Himbeer | Vanille | Karamell | Waldbeeren | im echten Glas

120 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



127.

14 1371  
**Coppa Crema Amarena**  
 Stracciatellacreme mit Amarenakirschen  
 Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



128.

14 1383  
**Coppa Crema Catalana**  
 Katalanische Creme  
 Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

140 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



129.

14 1376  
**Coppa Mascarpone e Lamponi**  
 Mascarponecreme mit Himbeeren  
 Biskuit | Himbeeren | Mascarpone | Pistazien | im echten Glas

90 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



130.

14 0650  
**Catalana in Coccio**  
 Katalanische Creme  
 Katalanische Creme | brauner Zucker zum Karamellisieren | in echter Tonschale

115 g/St. 8 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag



# Italienische Klassiker

Benvenuto in Italia!

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

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





# Italienische Klassiker



131.

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

1.300 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



133.

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

1.100 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



135.

14 1656  
**Mono Tiramisù Pistacchio**  
 Kaffeedessert mit Pistaziencreme  
 Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

120 g/St. 10 St. ca. 1-2 Std. servierfertig



132.

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

1.100 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



134.

14 1281  
**Mono Tiramisù**  
 Kaffeedessert mit Mascarponecreme  
 Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

110 g/St. 10 St. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag



# Italienische Klassiker



136.  
01 0952  
**Tiramisù con Savoiard**  
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone  
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee |  
Kakao

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



138.  
01 1475  
**Tiramisù**  
Kaffeedessert in der Schale  
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao |  
Kunststoffschale

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



140.  
01 1445  
**Tiramisù della Tradizione precut**  
Kaffeedessert nach traditioneller Art, vorportioniert  
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

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



137.  
01 2932  
**Tiramisù Rustica**  
Kaffeedessert-Schnitte  
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

900 g/Kt. 10 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



139.  
01 1015  
**Tiramisù Big**  
Kaffeedessert-Großpackung  
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

1.750 g/Kt. 20 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



141.  
03 1292  
**Millefoglie**  
Blätterteigspezialität  
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

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



Serviovorschlag



# Pâtisserie Spezialitäten

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

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





# Pâtisserie Spezialitäten



142.  
01 1333 | 01 3365  
**Selva Nera**  
Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen  
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

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



143.  
02 0775  
**Cocco Nocciola**  
Haselnuss-Kokosnuss-Torte  
Kokos | Haselnuss | Schokolade

1.250 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



144.  
01 0187  
**Chocolate Trilogy precut**  
Mousetorte mit dreierlei Schokolade  
Biskuit | dreierlei Schokolade

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



145.  
02 2618  
**Chocolate Temptation**  
Schokoladen-Haselnuss-Torte  
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



146.  
01 1476 | 01 3040  
**Mousse Cioccolato**  
Schokoladenmousse-Torte  
Kakao-Biskuit | Schokolade

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



147.  
01 1478  
**Mousse Limone**  
Zitronenmousse-Torte  
Biskuit | Zitrone

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

# Pâtisserie Spezialitäten



148.  
01 3666  
**Mousse Cheesecake Monterosa**  
Käsecremetorte mit Erdbeeren  
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

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



149.  
01 0816  
**Lamponi e Passion Fruit**  
Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Glasur  
Biskuit | Maracuja | weiße Glasur | Himbeer

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



150.  
02 0132  
**Torta Ricotta e Pistacchio**  
Ricottatorte mit Pistazie  
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

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



151.  
02 0359  
**New York Cheesecake**  
Käsekuchen nach amerikanischer Art  
Sahne-Frischkäse | Höhe 6,5 cm

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



152.  
02 0154  
**Cheesecake**  
Käsekuchen  
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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



153.  
02 0855  
**Cheesecake Brûlée**  
Käsekuchen Brûlée  
Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

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



# Patisserie Spezialitäten



02 1294  
**Torta Mele**  
 Apfelkuchen  
 Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

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



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

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



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

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



01 3208  
**Torta Fragoline**  
 Erdbeer-Torte  
 Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

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



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

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



02 0342  
**Torta Frutti di Bosco e Mascarpone**  
 Waldbeeren-Mascarpone-Torte  
 Mürbeteig | Mascarponecreme | Waldbeeren  
 Pistazien

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



Servivorschlag



# Patisserie Spezialitäten



160.  
02 1290 | 02 1532  
**Torta della Nonna**  
Großmutterkuchen  
Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Puderzucker

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



161.  
02 1516  
**Bigusto Nonna e Macao**  
Großmutter- und Schokoladenkuchen  
Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Schokolade | Kakaokekse

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



162.  
02 1682  
**Torta Caprese**  
Schokoladenkuchen nach Capri-Art  
Schokolade | Mandel | Puderzucker

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



163.  
02 1452  
**Torta Limone**  
Zitronentorte  
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, gebläht

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



164.  
02 0346  
**Chocolate Fondant Cake**  
Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art  
Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | Höhe 6,5 cm

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



165.  
02 0077  
**Torta Nocciola**  
Haselnuss-Torte  
Haselnussteig | Creme | karamellisierte Haselnüsse | 18 x 18 cm

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

# Patisserie Spezialitäten



NEU  
166.  
16 1613  
**Scacco al Tiramisù**  
Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten  
Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milkschokoladenstreusel

1.575 g/Kt. 63 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



NEU  
167.  
16 1639  
**Scacco al Lampone**  
Himbeer-Vanille-Schnitte vorgeschnitten  
Biskuit | Himbeercreme | Creme mit Vanillegeschmack

1.850 g/Kt. 63 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



# Halbgefrorene Desserts

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

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

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





# Halbgefrorene Desserts



168.  
04 0988  
**Tartufo al Pistacchio**  
Pistazien-Trüffel  
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie  
frei von künstlichen Farbstoffen

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



169.  
04 1543  
**Tartufo Cocco Nocciola**  
Weißer Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss  
Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken |  
kandierte Haselnussstückchen

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



NEU

170.  
04 1641  
**Tartufo Cheesecake**  
Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und  
Butterstreuseln  
Käsekuchen-Eis | Erdbeer- und Himbeersauce | Butter-  
Streusel

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig

# Halbgefrorene Desserts



171.  
04 3677  
**Tartufo Classico**  
Schokoladen-Zabaione-Trüffel  
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



172.  
04 0517  
**Tartufo Bianco**  
Weißer Zabaione-Trüffel  
Kaffee | Zabaione | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



173.  
04 0179  
**Tartufo Nocciola**  
Haselnuss-Schoko-Trüffel  
Haselnuss | Schokolade | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



174.  
04 1670  
**Tartufo Caffè**  
Kaffee-Trüffel  
Kaffee | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



175.  
04 1251  
**Tartufo Limoncello**  
Zitronen-Limoncello-Trüffel  
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



176.  
04 2399  
**Tartufo Fragola**  
Erdbeer-Vanille-Trüffel  
Erdbeer | Vanille | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



# Halbgefrorene Desserts



177.  
04 0625  
**Crocante al Pistacchio**  
Pistazien-Halbgefrorenes  
Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



178.  
04 0623  
**Crocante all'Amarena**  
Amarena-Halbgefrorenes  
Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



179.  
04 0267  
**Crocante alle Mandorle**  
Haselnuss-Halbgefrorenes  
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



180.  
04 1486  
**Semifreddo Menta e Cioccolato**  
Minz-Schoko-Parfait  
Pfefferminz | Schokolade

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



181.  
04 0514  
**Semifreddo Torroncino**  
Nugat-Parfait  
Nugat | Haselnuss

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



182.  
04 0513  
**Semifreddo Caffè**  
Kaffee-Parfait  
Kaffee | Kakaobiskuit

70 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag



# Halbgefrorene Desserts



183.  
04 2642  
**Coppa Tiramisù**  
Kaffeedessert im Becher  
Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher

100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



184.  
04 2643  
**Coppa Profiterol**  
Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert  
Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher

90 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



185.  
04 2645  
**Coppa Cheesecake alle Fragole**  
Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert  
Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeer | Kunststoffbecher

110 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



186.  
04 0192  
**Coppa Cheesecake Monterosa**  
Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas  
Erdbeer | Biskuit | Vanille | im echten Glas

105 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



187.  
04 1669  
**Coppa Mousse Cioccolato**  
Geeiste Schokoladencreme im Glas  
Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | im echten Glas

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



188.  
04 1671  
**Coppa Mousse Chantilly e Caffè**  
Kaffee-Creme-Dessert im Glas  
Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | im echten Glas

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



## Entdecke eine Auswahl unserer hochwertigen TK-Desserts, die dich in deinem Liefergeschäft unterstützen:

- praktische Einzelportionen
- authentisch italienische Rezepturen, hergestellt in unseren italienischen Manufakturen
- tiefgekühlte Lagerung
- attraktive Verpackungseinheiten für vielfältige Bevorratung
- lieferfähig in maximal 30 Sekunden, 100%ige Kalkulationssicherheit, keine Verluste
- aus der Tiefkühlung direkt in den Außer-Haus-Verkauf, ohne zusätzlich benötigte Verpackung
- Desserts können tiefgekühlt oder aufgetaut verzehrt werden.

**READY  
2 GO**







# Portioniertes Eis

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

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

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



# Portioniertes Eis



189.

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

100 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



191.

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

75 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



193.

05 0515  
**Ananas Ripieno**  
 Ananassorbet in echter Fruchtschale  
 Ananas | Ananassorbet

ca. 100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



190.

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

100 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



192.

05 0567  
**Limone Ripieno**  
 Zitronensorbet in echter Fruchtschale  
 Zitrone | Zitronensorbet

ca. 100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



194.

05 0662  
**Cocco Ripieno**  
 Kokoseis in echter Nussschale  
 Kokoschale | Kokoseis

ca. 140 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag



# Portioniertes Eis



195.

04 1398

## Flute Limoncello

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



197.

04 0136

## Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospiseeis | Maracujasauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



199.

04 1571

## Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas

Joghurt-Eiscreme | Erdbeersauce | Beeren | im echten Glas

100 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



196.

04 1393

## Flute Frutti di Bosco

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



198.

04 1482

## Coppa Stracciatella

Stracciatella-Eisdessert im Glas

Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | im echten Glas

100 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



200.

04 1397

## Coppa Caffè

Kaffee-Eisdessert im Glas

Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | im echten Glas

95 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag





# Gelati & Sorbetti

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

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



# Gelati 4,8 l



201.  
13 3562  
**Vaniglia**  
Vanille-Milchspeiseeis

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



202.  
13 0016  
**Cioccolato**  
Schokoladeneis

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



203.  
13 0031  
**Stracciatella**  
Milchspeiseeis mit  
Schokoladenstückchen

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



210.  
13 1417  
**Yogurt**  
Joghurt-Milchspeiseeis

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



211.  
13 0034  
**Yogurt Frutti di Bosco**  
Milchspeiseeis mit Joghurt und  
Waldfrüchten

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



212.  
13 1419  
**Banana**  
Bananenspeiseeis

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



204.  
13 0012  
**Torroncino**  
Haselnuss-Nugat-Spezialität

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



205.  
13 0025  
**Nocciola**  
Haselnuss-Fruchteis

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



206.  
13 0030  
**Pistacchio**  
Eis mit Pistaziengeschmack

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



213.  
13 0585  
**Limone**  
Zitronen-Fruchteis

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



214.  
13 0586  
**Fragola**  
Erdbeer-Fruchteis

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



215.  
13 0617  
**Cielo Blu**  
Blaues Bananen-Fruchteis

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



207.  
13 0591  
**Cocco**  
Kokoseis

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



208.  
13 0033  
**Caffè**  
Kaffeespeiseeis

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



209.  
13 0032  
**Tiramisù**  
Tiramisùspeiseeis mit  
Marsalawein

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



216.  
13 1410  
**Malaga**  
Speiseeis mit Rosinen und  
Marsalawein

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



217.  
13 0126  
**Amarena**  
Milchspeiseeis mit  
Amarenakirschen

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



218.  
13 3232  
**Vaniglia**  
Vanille-Milchspeiseeis

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

# Gelati 4,8 l



# Sorbetti 4,8 l



219.

13 0127  
**Sorbetto Limone**  
Zitronensorbet

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



220.

13 0518  
**Sorbetto Mango**  
Mangosorbet

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

# Sorbetti 2,5 l



221.

13 1488  
**Sorbetto Mango**  
Mangosorbet

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



222.

13 0502  
**Sorbetto Mirtillo**  
Blaubeersorbet

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



223.

13 0093  
**Sorbetto Fragola**  
Erdbeersorbet

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



224.

13 0092  
**Sorbetto Limone**  
Zitronensorbet

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



225.

13 1335  
**Sorbetto Mandarino**  
Mandarinensorbet

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



226.

13 0094  
**Sorbetto Mela Verde**  
Grünes Apfelsorbet

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





# Verkaufs- unterstützung

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

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

Regelmäßig informieren wir dich über saisonale Sortimente und Rezeptinspirationen.



Hiermit gelangst du zu unseren Downloads:





# Wir für dich

Du suchst für deinen Betrieb 24/7 italienisches Lebensgefühl?

Wir sind immer für dich da!

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

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

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




Hiermit gelangst du zu  
unserer Händlersuche:




[bindi.de/haendlersuche/](https://bindi.de/haendlersuche/)



# Produktübersicht


Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Croissants – italienische Cornetti</b>										
1.	3012522	Croissant Reb. ungefüllt unglasiert						4.250	50	14
2.	3012518	Croissant Reb. glasiert						4.250	50	14
3.	3012571	Croissant Reb. Aprikose						5.250	50	14
4.	3012572	Croissant Reb. Crema						5.250	50	14
5.	3012645	Croissant Reb. Schokolade						5.250	50	14
6.	3012264	Re Croissant Extra Ciocream						5.225	55	14
7.	3012276	Croissant Mandel						3.750	ca. 50	15
8.	3012981	Buttercroissant ungefüllt						4.000	50	15
9.	3013130	Croissant Reb. Pistazie						3.400	50	15
10.	3012377	Croissant Pistazie						3.800	40	15
11.	3012265	Mini Croissant						4.000	ca. 130	15
12.	3012310	Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton						4.500	3 x ca. 40	15
<b>Veganer Genuss</b>										
13.	3012989	Vegan Croissant ungefüllt						2.925	45	18
14.	3012986	Vegan Croissant Aprikose						3.600	45	18
15.	3012643	Vegan Croissant Ciocream						3.400	40	18
16.	3012988	Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere						3.600	45	18
17.	3012987	Vegan Croissant pflanzliche Kohle						2.925	45	18
18.	3112100	Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft						3.800	40	18
19.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange vegan	x		3	2	27	1.000	12	19
20.	3212286	Crostata Holunder Himbeere vegan		x	3	2	27	900	12	19
21.	3422318	Mehrkornbrötchen vegan						3.600	36	19
<b>Süße Backwaren</b>										
22.	3032520	Brioche con Toppo			1			3.150	35	22
23.	3032059	Ciambella Maxi			1-2			2.850	30	22
24.	3032263	Ciambella Creme			1,5-2			2.240	32	22
25.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme			1,5-2			2.240	32	22
26.	3032077	Krapfen ungefüllt			1-2			2.400	48	22
27.	3032575	Krapfen Pistacchio			1-2			1.440	24	22
28.	3012098	Conchiglie Ciocream						5.400	60	24
29.	3012921	Treccia Pecannüsse   Kanadier						4.800	48	24
30.	3012156	Frolla Grande						9.750	75	24
31.	3032125	Plummy			0,5			2.350	24	24
32.	3012971	Sfogliatella Santa Rosa						9.600	60	25
33.	3012975	Coda Aragosta Mignon						9.900	ca. 330	25
34.	3012972	Sfogliatella Napoletana Grande						5.500	50	25
35.	3012973	Sfogliatella Napoletana Mignon						5.950	ca. 170	25
<b>Süße Minis</b>										
36.	3032120	Minikerzen Nuss Nugat Creme			1-2			2.500	ca. 95	28
37.	3252275	Pasticcini Mignon			1-2			700	25	28
38.	14 0574	Mini Cannolo Siciliano			1-2	2		504	18	29

# Produktübersicht


Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Zum Befüllen</b>										
39.	3062047	Sac à poche Cioccolato			2	2		6.000	6	30
39.	3062048	Sac à poche Crema			2	2		6.000	6	30
40.	3062064	Sac à poche Ricotta			2	2		4.500	6	30
41.	3062058	Tartelle Mignon Butter			0,5-1			3.000	ca. 250	30
<b>Herzhafte Snacks</b>										
42.	3102477	Focaccia Rustica						2.160	6	34
43.	3102480	Focaccia Italiana						2.160	6	34
44.	3102482	Focaccia Caprese						2.160	6	34
45.	3102478	Focaccia Vegetale						2.160	6	34
46.	3102481	Focaccia Speck e Brie						2.160	6	34
47.	3102084	Focaccia Mediterranea						2.160	6	34
48.	3102283	Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro						3.000	25	35
49.	3102059	Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto						3.900	26	35
50.	3102105	Sorrentina Mozzarella e Pomodoro						2.400	16	35
51.	3102303	Sorrentina Verdure grigliato						2.400	16	35
52.	3512025	Lasagne alla Bolognese						10.000	ca. 18	35
53.	3102494	Focaccia con Olio					ca. 28 x 38	3.000	5	36
54.	3402319	Focaccia Patate Rosmarino					ca. 28 x 38	3.750	5	36
55.	3102493	Focaccia Pomodorini e Origano					ca. 28 x 38	4.250	5	36
56.	3402089	Trancio Focaccia Rosmarino					ca. 18 x 15	5.400	30	36
57.	3102040	Bruschetta Margherita					ca. 24 x 14	1.840	8	36
58.	3132020	Arancini Extra						5.000	ca. 2 x 19	38
59.	3132021	Arancini Mignon						5.000	ca. 200	38
60.	3132179	Gemischte frittierte Snacks						5.000	ca. 200	38
61.	3132074	Olive Ascolane						ca. 2.970	ca. 165	38
62.	3102281	Panzerottini Mozzarella e Pomodoro						ca. 1.980	ca. 70	38
63.	3112311	Salatini Party Mix						5.000	ca. 250	38
<b>Italienische Brote – Pane</b>										
64.	3422111	Schiacciata Romana vorgeschnitten	x		1		ca. 17 x 12	3.200	32	42
65.	3402053	Pansaltimbocca						2.400	24	42
66.	3422143	Pansaltimbocca						3.900	30	42
66.	3422315	Ciabattina Semola						4.000	40	42
67.	3422088	Ciabatta Cotta						3.240	12	42
68.	3422308	Filone Rustico						4.425	15	42
69.	3422144	Filoncino Rustico						3.340	28	43
70.	3492004	Schiocco Brot						4.500	45	43
71.	3492005	Schiocco Maxi Multiceriali						4.500	45	43
72.	3412012	Bruschetta			ca. 1		ca. 24 x 17	3.000	30	44
73.	3412053	Schnittbrot			ca. 1		ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	44
74.	3412031	Tramezzino			ca. 1		ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	44
75.	3412022	Piadina				2	26/28	5.000	40	44
76.	3112306	Pinsa				2	19 x 30	10.800	48	45



# Produktübersicht


Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Erstklassige Pizza</b>										
77.	3102487	Pizzetta Margherita					15/16	4.680	36	48
78.	06 Disc 006	Premium Pizzateigboden					20/22	4.500	30	49
78.	06 Disc 002	Premium Pizzateigboden					29/30	5.000	25	49
79.	06 Pizz 002	Pizza Margherita					29/30	3.200	8	49
80.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto					29/30	3.440	8	49
81.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino					29/30	3.600	8	49
<b>Patisserie aus Frankreich</b>										
82.	15 1417	Eclair Pistache			1-2	2		1.050	14	52
83.	15 1416	Eclair Framboise			1-2	2		1.050	14	52
84.	15 1434	Eclair Manguet et Fruit de la passion			1-2	2		1.050	14	52
85.	15 1415	Eclair Café			1-2	2		1.050	14	52
86.	15 1411	Eclair Chocolat			1-2	2		1.050	14	52
87.	15 1421	Eclair Vanille			1-2	2		1.050	14	52
88.	15 1454	Mini Choux Framboise			1-2	2		980	ca. 49	54
89.	15 1455	Mini Choux Chocolat			1-2	2		980	ca. 49	54
90.	15 1456	Mini Choux Vanille			1-2	2		980	ca. 49	54
91.	15 1452	Mini Choux Praliné			1-2	2		980	ca. 49	54
92.	15 1483	Chouquettes						4.410	ca. 245	54
93.	15 1438	Paris Brest			1-2	2		900	12	54
94.	15 1436	Religieuse Chocolat			1-2	2		1.300	13	55
95.	15 1435	Religieuse Vanille			1-2	2		1.300	13	55
<b>Einzigartige Desserts</b>										
96.	14 1523	Venere Nera			1-2	2		540	6	58
97.	14 1164	Geometria di cioccolato e pere			1-2	2		540	6	58
98.	14 1345	Rubino Cheesecake			1-2	2		480	6	59
99.	14 1346	Goccia Tiramisù			1-2	2		450	6	59
100.	14 1348	Nonna 4.0			1-2	2		480	6	59
101.	14 0158	Babà			1,5-2	2		900	8	60
102.	14 1035	Cassatina			1,5-2	2		1.200	12	60
103.	14 0575	Cannolo Siciliano			1,5-2	2		1.200	10	60
104.	14 1196	Panna Cotta con Caramello			1,5-2	2		1.320	12	60
105.	3032095	Pasterina			1,5-2	2		2.400	24	60
106.	14 0576	Mono Delizia Limone			1,5-2	2		780	6	60
107.	14 2466	Mono Sacher			1,5-2	2		810	9	61
108.	14 0655	Scrigno Mele e Mandorle			1,5-2	2		600	6	61
109.	14 1320	Ispirazione al Cheesecake			1-2	2		810	9	62
110.	14 1655	Ispirazione alla Crema			1-2	2		1.900	20	63
111.	14 3687	Soufflé al Cioccolato						1.200	12	64
112.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco						1.200	12	64
113.	14 2770	Soufflé Black & White						1.200	12	64
114.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello						1.080	12	64
115.	14 0144	Soufflé al Pistacchio						1.080	12	64
116.	3232037	Pasticcio Crema						3.300	30	66

# Produktübersicht


Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
117.	3232232	Pasticcio Schokolade						3.520	32	66
118.	3232199	Pasticcio Mignon Mix						2.000	40	66
119.	3232038	Pasticcio Crema Amarena						3.300	30	66
120.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato			1,5-2	2		1.440	12	67
121.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio			1,5-2	2		900	9	67
122.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi			1,5-2	2		990	9	67
123.	14 0682	Mono Ricotta e Pere			1,5-2	2		570	6	67
124.	14 0474	Piramide al Cioccolato			1,5-2	2		390	6	67
125.	14 1603	Choco Soft vegan			1,5-2	2		1.320	12	68
126.	14 1381	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco			1,5-2	2		1.440	12	68
127.	14 1371	Coppa Crema Amarena			1,5-2	2		1.320	12	68
128.	14 1383	Coppa Crema Catalana			1,5-2	2		1.680	12	68
129.	14 1376	Coppa Mascarpone e Lamponi			1,5-2	2		1.080	12	68
130.	14 0650	Catalana in Coccio			1,5-2	2		920	8	68
<b>Italienische Klassiker</b>										
131.	01 1512	Profiteroles Pistacchio			4-5	3		1.300	24	72
132.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta			4-5	3		1.100	24	72
133.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta			4-5	3		1.100	24	72
134.	14 1281	Mono Tiramisù			1,5-2	2		1.100	10	72
135.	14 1656	Mono Tiramisù Pistacchio			1,5-2	2		1.200	10	72
136.	01 0952	Tiramisù con Savoiardi		x	4-5	3		1.050	11	74
137.	01 2932	Tiramisù Rustica		x	4-5	3		900	10	74
138.	01 1475	Tiramisù		x	1-2	3		1.000	12	74
139.	01 1015	Tiramisù Big		x	4-5	3		1.750	20	74
140.	01 1445	Tiramisù della Tradizione precut		x	4-5	3		2.050	15	74
141.	03 1292	Millefoglie		x	2-3	3		1.350	11	74
<b>Patisserie Spezialitäten</b>										
142.	01 1333	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	78
142.	01 3365	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	78
143.	02 0775	Cocco Nocciola		x	4-5	3	24	1.250	12	78
144.	01 0187	Chocolate Trilogy precut		x	4-5	3	24	1.200	12	78
145.	02 2618	Chocolate Temptation		x	4-5	3	24	1.300	12	78
146.	01 1476	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	78
146.	01 3040	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	78
147.	01 1478	Mousse Limone		x	1-2	3	24	1.150	12	78
148.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa		x	1-2	3	24	1.300	12	79
149.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		x	4-5	3	24	1.400	12	79
150.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		x	4-5	3	23	1.100	12	79
151.	02 0359	New York Cheesecake		x	4-5	3	24	2.130	16	79
152.	02 0154	Cheesecake		x	4-5	3	26	1.200	14	79
153.	02 0855	Cheesecake Brûlée		x	4-5	3	26	1.400	14	79
154.	02 1294	Torta Mele		x	4-5	3	27	1.300	14	80
155.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		x	4-5	3	27	1.250	14	80
156.	02 1074	Torta Cioccolato e Pere		x	4-5	3	27	1.400	14	80



# Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
157.	01 3208	Torta Fragoline		x	4-5	3	27	1.300	14	80
158.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		x	4-5	3	27	1.300	14	80
158.	02 1049	Torta Frutti di Bosco	x		4-5	3	27	1.350	14	80
159.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		x	4-5	3	27	1.350	14	80
160.	02 1290	Torta della Nonna		x	4-5	3	27	1.300	14	82
160.	02 1532	Torta della Nonna	x		4-5	3	27	1.300	14	82
161.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao	x		4-5	3	27	1.250	14	82
162.	02 1682	Torta Caprese		x	4-5	3	26	950	12	82
163.	02 1452	Torta Limone		x	4-5	3	27	1.000	14	82
164.	02 0346	Chocolate Fondant Cake	x		4-5	3	24	2.350	16	82
165.	02 0077	Torta Nocciola		x	4-5	3	18 x 18	1.200	10	82
166.	16 1613	Scacco al Tiramisù	x		4-5	3		1.575	63	83
167.	16 1639	Scacco al Lampone	x		4-5	3		1.850	63	83
<b>Halbgefrorene Desserts</b>										
168.	04 0988	Tartufo al Pistacchio						900	12	86
169.	04 1543	Tartufo Cocco Nocciola						960	12	86
170.	04 1641	Tartufo Cheesecake						1.020	12	86
171.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	87
172.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	87
173.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	87
174.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	87
175.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	87
176.	04 2399	Tartufo Fragola						900	12	87
177.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	88
178.	04 0623	Croccante all'Amarena						855	9	88
179.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	88
180.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato						1.020	12	88
181.	04 0514	Semifreddo Torroncino						900	12	88
182.	04 0513	Semifreddo Caffè						840	12	88
183.	04 2642	Coppa Tiramisù						1.200	12	90
184.	04 2643	Coppa Profiterol						1.080	12	90
185.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole						1.320	12	90
186.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa						1.260	12	90
187.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato						960	12	90
188.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè						960	12	90
<b>Portioniertes Eis</b>										
189.	04 2939	Cassata						1.600	16	94
190.	04 3572	Cassata al Pistacchio						1.600	16	94
191.	04 2469	Mono Meringa						675	12	94
192.	05 0567	Limone Ripieno						ca. 1.200	12	94
193.	05 0515	Ananas Ripieno						ca. 1.200	12	94
194.	05 0662	Cocco Ripieno						ca. 1.680	12	94
195.	04 1398	Flute Limoncello						800	8	96
196.	04 1393	Flute Frutti di Bosco						800	8	96
197.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit						800	8	96

# Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
198.	04 1482	Coppa Stracciatella						600	6	96
199.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6	96
200.	04 1397	Coppa Caffè						570	6	96
<b>Italienische Gelati &amp; Sorbetti</b>										
201.	13 3562	Vaniglia						3.850	80	100
202.	13 0016	Cioccolato						3.850	80	100
203.	13 0031	Stracciatella						3.850	80	100
204.	13 0012	Torroncino						3.850	80	100
205.	13 0025	Nocciola						3.850	80	100
206.	13 0030	Pistacchio						3.850	80	100
207.	13 0591	Cocco						3.850	80	100
208.	13 0033	Caffè						3.850	80	100
209.	13 0032	Tiramisù						3.850	80	100
210.	13 1417	Yogurt						3.850	80	101
211.	13 0034	Yogurt Frutti di Bosco						3.850	80	101
212.	13 1419	Banana						3.850	80	101
213.	13 0585	Limone						3.850	80	101
214.	13 0586	Fragola						3.850	80	101
215.	13 0617	Cielo Blu						3.850	80	101
216.	13 1410	Malaga						2.850	50	101
217.	13 0126	Amarena						2.500	50	101
218.	13 3232	Vaniglia						2.500	50	101
219.	13 0127	Sorbetto Limone						2.850	80	102
220.	13 0518	Sorbetto Mango						3.850	80	102
221.	13 1488	Sorbetto Mango						1.750	50	103
222.	13 0502	Sorbetto Mirtillo						1.750	50	103
223.	13 0093	Sorbetto Fragola						1.750	50	103
224.	13 0092	Sorbetto Limone						1.750	50	103
225.	13 1335	Sorbetto Mandarino						1.750	50	103
226.	13 0094	Sorbetto Mela Verde						1.750	50	103

## Von A wie aufgetaut bis Z wie Zusatzstoffe

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

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









**bindi DEUTSCHLAND GmbH**

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



Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

4. Auflage 10-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

