



DIE BINDI DEUTSCHLAND GMBH



# Die bindi DEUTSCHLAND GmbH

Wir stehen seit fast 30 Jahren für den Vertrieb exklusiver italienischer Tiefkühlspezialitäten in Deutschlands und Österreichs HoReCa-Branche. Als Teil der Sammontana Gruppe und durch die Sortimentserweiterung um weitere Premium-Marken bauen wir für Sie unsere Position als Anbieter hochwertiger italienischer Spezialitäten im B2B-Bereich weiter aus.

24/7 *italienisch*  
genießen



## SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

Mit hochwertigen Desserts, Eisportionen und Patisserie-Spezialitäten.

## ITALIENISCHES EIS

Das echte Speiseeis nach italienischer Art.

## ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Besteht üblicherweise aus einer Kaffe- und süßen Gebäckspezialität

## LUNCH UND PAUSENSNACKS

Wir bieten eine große Auswahl herzhafter und süßer Snacks für den kleinen und großen Hunger

Im 19 Jahrhundert entstanden in Mailand die ersten "modernen" Konditoreien.

1896

Die Pasticceria wird im Corso Vittorio Emanuele geboren

Tre Marie.

Es zeichnet sich durch seine Qualität und elegante Gastfreundschaft aus. Die Spezialität des Hauses ist der Panettone.



TRE MARIE  
ANTICA MARCA

1946

Die Geburt von Speiseeis Sammontana

Die Geschichte von Sammontana beginnt in Empoli. Romeo Bagnoli, Vater von sechs Kindern, kauft die Molkerei Sammontana, benannte nach dem Bauernhof, von dem er seine Milch bezog, um seine große Familie zu versorgen. Renzo Bagnoli, der älteste Sohn von Romeo, verwandelt die Molkerei in eine Eisdielen. So begann die Produktion von Sammontana-Eis.



## bindi - Dessert

Die Geschichte beginnt mit Attilio Bindi, einem toskanischen Gastronomen und Gründer des Unternehmens. Er kam 1946 mit seiner Familie nach Mailand. Mit seinen beiden Söhnen Romano und Rino eröffnete er eine kleine Konditorei in der Via Larga, einer der historischen Straßen Mailands und führte damit ein neues Konditorkonzept ein.

1976 Die Geburt von Gelpat

GELPAT  
PÂTISSERIES DE TRADITION

Eine Leidenschaft für alles, was zählt: Geschmack, Beschaffenheit und Aussehen

Das Unternehmen mit Sitz in Saint-Auvent stellt seit 1976 hochwertiges Brandteiggebäck her. Alle Produktionsschritte werden mit handwerklicher Sorgfalt durchgeführt.

1985 Die Geburt von Forno d'Asolo

FORNO d'ASOLO

Eine Geschichte, die ihren Ursprung in den Hügeln von Asolo hat, als die Brüder Fabio und Paolo Gallina 1985 ihre Idee verwirklichten: die von Forno d'Asolo hergestellten tiefgekühlten Croissants in ganz Italien zu vertreiben, um den Verbrauchern die Frische und den Duft von frisch gebackenen Croissants näher zu bringen.

Sammontana und FdA,  
der Beginn eines neuen Kapitels und die Gründung einer großen Gruppe, vereint durch dieselben Werte und die gleiche Vision für die Zukunft

SAMMONTANA  
ITALIA



MAESTRI DEL DESSERT®

Mit einer langen italienischen Tradition in Qualität, Innovation und Liebe zum Detail, die von Attilio Bindi vor fast 80 Jahren in einer kleinen Konditorei in der Via Larga in Mailand – nur wenige Schritte vom Dom entfernt – begonnen wurde, ist bindi heute die größte Konditorei Italiens. Die führende Marke steht auf dem Catering-Markt als Synonym für die Konditorkunst der Meister des Desserts.

Eine Marke, die die Exzellenz der Konditorei für die Gastronomie verkörpert und in über 40 Ländern der Welt bekannt ist – von Europa bis in die Vereinigten Staaten und nach Asien.

bindi steht für höchste Qualität traditioneller Desserts und vereint meisterhaft Innovation und Kreativität, stets mit besonderer Liebe zum Detail.



## DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

Seit 1976 fertigt Gelpat handwerkliche, tiefgekühlte Patisserieprodukte von höchster Qualität.

Aus dem kleinen Dorf Saint-Auvent heraus und über die Grenzen Frankreichs hinweg verfolgt Gelpat ein großes Ziel: die besten Patisserieprodukte für anspruchsvolle Fachleute weltweit bereitzustellen.





MIT EINEM LÄCHELN IN DIE WELT

Dies ist eine Geschichte, die die Italiener seit über 70 Jahren begeistert.

Sammontana ist eine der bekanntesten italienischen Eismarken und steht für höchste Qualität und authentischen Geschmack. Das Unternehmen verwendet sorgfältig ausgewählte Zutaten, um cremiges, aromatisiertes Eis mit typisch italienischer Raffinesse herzustellen.

Dank traditioneller Rezepte und moderner Produktionstechniken bietet Sammontana ein erstklassiges Geschmackserlebnis.



SEIT IHRER GRÜNDUNG ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS STEHT DIE MARKE TRE MARIE FÜR FEINSTES ITALIENISCHE KONDITORKUNST.

Bekannt für ihren legendären Panettone, revolutionierte die Marke in den 1970er Jahren den Markt mit dem ersten tiefgekühlten Croissant und setzte damit neue Maßstäbe für Qualität und Genuss.

Mit einer großen Leidenschaft für traditionelle Produktionsmethoden, gepaart mit stetiger Innovation, bietet Tre Marie nicht nur klassische Spezialitäten, sondern auch neue Geschmackserlebnisse.

Tre Marie ist eine Marke, die Tradition lebt, Innovation schafft und stets höchsten Genuss verspricht.



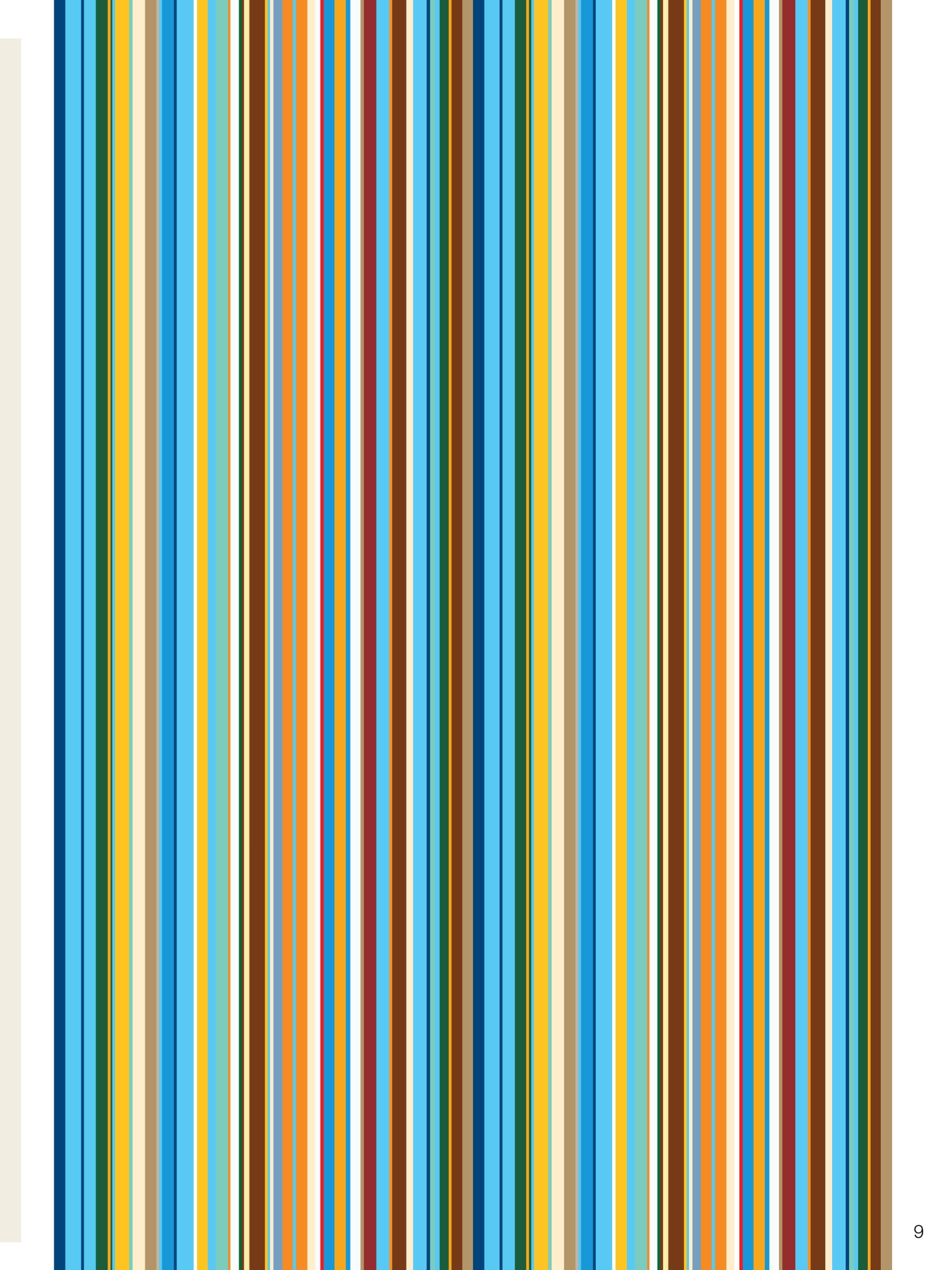


## *Authentisch gut*

Seit fünf Generationen stellt die Marke in den Hügeln von Asolo süße und herzhafte Kreationen sowie tiefgekühlte Back- und Konditoreiprodukte mit einem großen Ziel her:  
den Kunden die beste Qualität zu bieten.

Aus diesem Grund verwenden sie nur ausgewählte und zertifizierte Rohstoffe, die ein Maximum an Frische und Genuss garantieren.

Nur so ist Forno d'Asolo in Italien und in der Welt zu Spezialisten im Foodservice geworden.



## Neue Desserts von bindi



04 2937  
**Zuccotto Monoporzione**  
Halbgefrorenes Dessert im Biskuitmantel in Form einer Kuppel  
Biskuit | Kakaocreme | Vanillecreme | kandierte Orangen | Schokoladensplitter

90 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



05 1823  
**Mandarino Ripieno**  
Mandarinensorbet in echter Fruchtschale  
Mandarine | Mandarinensorbet

ca. 120 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



14 1832  
**Coppa ai Pistacchi di Sicilia**  
Sizilianische Pistaziencreme dekoriert mit Kakao und gehackten Pistazien  
Pistaziencreme | Pistazien | Kakaopulver | im echten Glas

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

## NEU - veganer Genuss von Forno d'Asolo



3212654  
**Torta della Nonna Vegan**  
Veganer Großmutterkuchen

1.100 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. Ø 27 cm



3212652  
**Crostata di Mele Vegan**  
Veganer Apfelkuchen

1.250 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. Ø 27 cm



3212653  
**Crostata Cacao e Nocciole Vegan**  
Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nussstückchen

950 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. Ø 27 cm



3212651  
**Crostata Crema e Amarena Vegan**  
Veganer Kuchen mit Patisseriecreme und Amarenakirschen

1.100 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. Ø 27 cm



3102494  
**Focaccia Verdure Vegan**  
Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

190g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.\* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



3102547  
**Focaccia Cereali Vegan**  
Vegane Focaccia mit Vollkorn

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

ca. 28 x 38 cm

## NEU - Tre Marie Croissants 3Chic



11 6003  
**Croissant 3Chic Vuoto**  
Buttercroissant aus Hefeteig, ungefüllt

🕒 75 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6004  
**Croissant 3Chic Albicocca**  
Buttercroissant aus Hefeteig mit Aprikosenfüllung und Dekor aus Hagelzucker

🕒 90 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6223  
**Croissant 3Chic Crema Pasticcera**  
Buttercroissant aus Hefeteig mit Cremefüllung und Dekor aus Zuckerstreuseln

🕒 90 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6006  
**Croissant 3Chic Nocciola Cacao**  
Buttercroissant aus Hefeteig mit Schoko-Haselnuss-Füllung und Dekor aus Schokoladenstreuseln

🕒 90 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6133  
**Croissant 3Chic Caramello Salato**  
Buttercroissant aus Hefeteig mit Salzkaramell-Füllung und Dekor aus Keksstreuseln

🕒 90 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C

## NEU - Tre Marie Croissants Rodrigo



11 6038  
**Croissant Rodrigo Moro Nocciola Cacao**  
Croissant aus hellem und dunklem Hefeteig, gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme, glasiert

🕒 95 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6074  
**Croissant Rodrigo Biondo Crema Pasticcera**  
Croissant aus einem hellen und einem gelben Hefeteig, gefüllt mit Creme, glasiert

🕒 95 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6415  
**Croissant Rodrigo Pistacchio**  
Croissant aus einem hellen und einem grünen Hefeteig, gefüllt mit Pistaziencreme, glasiert

🕒 95 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6039  
**Croissant Rodrigo Frutti di Bosco**  
Croissant aus einem hellen und einem rot-violetten Hefeteig, mit Beerenfüllung, glasiert

🕒 95 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C



11 6005  
**Croissant 3Chic Lampone**  
Buttercroissant aus Hefeteig mit Himbeerfüllung und Dekor aus Streuzucker

🕒 90 g/St. 📦 50 St./Kt. 🕒 20-25 Min. 🌡 170-180 °C

# NEU - Gelati von Sammontana



17 2211  
**Arachide Sagace**  
Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2209  
**Yogurt e Mango**  
Sorbet mit Mangogeschmack und Joghurteis, Mangofüllung, gefriergetrocknete Mangostückchen und Keksstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0822  
**Unicorno**  
Buntes Eis mit Vanillegeschmack, dekoriert mit rosa Karamellsauce und buntem Zuckerdekor in Einhornform

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0829  
**Vaniglia al Caramello Salato**  
Eis mit Vanillegeschmack, gesalzener Karamellsauce und gesalzenen, karamellisierten Zuckerstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0903  
**Caffè**  
Kaffeeeis mit Haselnusskrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0825  
**Cookies**  
Eis mit Milchschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0907  
**Croccantino**  
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2222  
**Vaniglia**  
Vanilleeis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0902  
**Cioccolato**  
Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2095  
**Noccia Risoluta**  
Haselnusseis mit Haselnussstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2094  
**Pistacchio Sincero**  
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2035  
**Stracciatella Maivista**  
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)

# NEU - Gelati & Sorbetti von Sammontana



17 0947  
**Malaga**  
Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



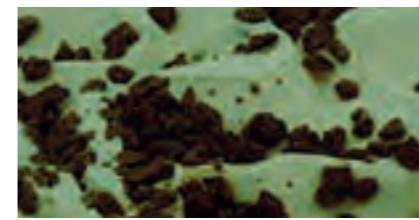
17 0923  
**Tiramisù**  
Eis mit Tiramisùgeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0933  
**Spagnola**  
Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschsaucen und Baiserstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0943  
**Menta**  
Minzeis und Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0937  
**Cocco**  
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0944  
**Yogurt**  
Joghurteis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0942  
**Banana**  
Eis mit Bananengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0936  
**Limone**  
Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0904  
**Sorbetto Limone**  
Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0905  
**Sorbetto Fragola**  
Erdbeersorbet mit Erdbeersauce und halb-kandierte Erdbeerstückchen

Karton: 2.900 g (4,8 l)



17 0939  
**Sorbetto Melone**  
Sorbet mit Melonengeschmack und halb-kandierte Melonenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0833  
**Sorbetto Mango**  
Mangosorbet

Karton: 2.700 g (4,8 l)

**Ihr Ansprechpartner für alle  
Marken in Deutschland und  
Österreich:**

**bindi DEUTSCHLAND GmbH**

Hegelstr. 4a  
D-33790 Halle/Westf.  
T. +49 5201 97121-0  
[info@bindi.de](mailto:info@bindi.de)  
[bindi.de](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at)



Angebot und Änderungen  
freibleibend.

Fotografie und Bildrechte:  
bindi DEUTSCHLAND GmbH

1. Auflage 03-2025

Für Druckfehler übernehmen wir  
keine Haftung.