

PRODUKTAKTALOG • 2026



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.

1955

Die Erfindung des Barattolo di latta

Renzo und sein Bruder Sergio erfinden die erste Blechdose, um Eis auch in Bars außerhalb von Empoli zu verkaufen. 6-Liter-Blechdose.



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 Mails und führte damit ein neues Konditorkonzept ein.



Gelpat wird gegründet

1976  
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.



Die Entstehung von Forno d'Asolo

1985



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.

2024

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

# SAMMONTANA ITALIA

Hier entsteht die Exzellenz der Patisserie, der tiefgekühlten Backwaren und des original italienischen Gelatos – um der Welt das Beste aus unserem kulinarischen Know-how zu zeigen.

## WAS WIR MACHEN

Wir wärmen *mit einem Lächeln* jeden Moment des Tages



GELATI ALL'ITALIANA  
Wir signieren mit einem Lächeln das echte Gelato „all'italiana“.



DAS FRÜHSTÜCK – UNSERE VORSTELLUNG  
Wir begleiten mit einem Lächeln jeden neuen Tag.



PAUSEN MIT QUALITÄT  
Wir begleiten jeden süßen oder pikanten Moment des Tages.



## WIR SIND SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

Unser Unternehmen ist dank des unermüdlichen Einsatzes und der Leidenschaft der Menschen entstanden, die an ihren Traum von einem besseren Leben und einer besseren Zukunft geglaubt haben.

Wir sind uns der Rolle bewusst, **die wir gegenüber den Generationen von heute und denen, die kommen werden, haben:** Deshalb setzen wir uns dafür ein, die größten Herausforderungen von heute zu meistern, damit wir morgen einen Planeten weitergeben können, auf dem Projekte und Träume weiterhin verwirklicht werden können.

Das **Gute von morgen aufzubauen**, bedeutet in der Tat, sich bereits heute dafür einzusetzen, Werte für die Gemeinschaften, die Menschen, die Umwelt und die Regionen zu generieren, an die wir uns jeden Tag wenden.

Seit langer Zeit konzipieren und gestalten wir unsere Maßnahmen und Produkte mit Blick auf Nachhaltigkeit, um die Zukunft künftiger Generationen mit einem Lächeln zu bereichern.

Der gemeinsam beschrittene Weg hat viele verschiedene Unternehmerge schichten zusammengeführt, die durch ein gemeinsames Verständnis von Qualität und Zukunft miteinander verbunden sind, wobei diese Geschichten uns heute in einer neuen Realität im Unternehmen

## SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

eine große Gruppe, eine **Unternehmensform, die unser ethisches, verantwortungsvolles und transparentes Geschäftsmodell festigt** und gleichzeitig den Beginn unseres Zukunftsprojekts symbolisiert.

Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, den zukünftigen Generationen das Überlieferte weiterzugeben, das wir von unseren Vorfahren übermittelt bekommen haben.

*Alessandro Angelon*  
Geschäftsführer  
SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT



AB JANUAR 2026 WIRD SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT STOLZER BESITZER VON ALLEN UNSEREN MARKEN SEIN.

### WAS VERSTEHT MAN UNTER SOCIETÀ BENEFIT?

Dabei handelt es sich um eine im Januar 2016 in Italien eingeführte Unternehmensrechtsform (das erste Land in Europa).

Es handelt sich um ein Geschäftsmodell, das vorgibt, neben den Geschäftszielen auch die Ziele für das Gemeinwohl als Satzungszweck zu verfolgen, mit dem Ziel, Werte für alle Interessengruppen – Gemeinschaft, Menschen, Umwelt und Regionen – auf eine verantwortungsvolle, nachhaltige und transparente Weise zu erschaffen.

### WIE WIRD MAN EINE SOCIETÀ BENEFIT?

Durch die Änderung der Gesellschaftssatzung wird die Verpflichtung, das Geschäft nach einem verantwortungsvollen, ethischen und transparenten Modell zu führen, betont.

### WAS GENAU BEDEUTET ES, EINE SOCIETÀ BENEFIT ZU SEIN?

Konkret bedeutet es, sich dafür einzusetzen, einen positiven Beitrag für die Gesellschaft und den Planeten zu leisten. Società Benefit verpflichten sich, jährlich einen Bericht über ihre Auswirkungen (Impact-Bericht) zu erstellen, der die erzielten Fortschritte in Bezug auf die in der Satzung festgelegten konkreten Ziele aufzeigen und sowohl die bereits durchgeföhrten Aktivitäten als auch die zukünftigen Pläne und Verpflichtungen umfassen.

### WARUM HABEN WIR UNS DAFÜR ENTSCHEIDEN, EINE SOCIETÀ BENEFIT ZU GRÜNDEN?

Weil wir davon überzeugt sind, dass unsere Aufgabe als Unternehmen nicht nur im wirtschaftlichen, sondern auch im sozialen Bereich liegt.

### UNSER ENGAGEMENT

Als Società Benefit hat sich Sammontana Italia zum Ziel gesetzt, profitabel zu wirtschaften, um gesellschaftliche Vorteile zu verfolgen, und verantwortungsbewusst, nachhaltig und transparent gegenüber Menschen, Region, Umwelt und anderen Interessengruppen zu handeln.

Die Sicherstellung einer Zukunft für das Unternehmen kann sicherlich nicht ohne wirtschaftliche Nachhaltigkeit erfolgen, doch dies ist vergeblich, wenn sie nicht von ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit geprägt ist. Eine Società Benefit zu sein heißt, sich täglich neuen Verpflichtungen zu stellen. Die Bemühungen von Sammontana Italia sind dabei nur eines von vielen Zahnrädern, die zusammenwirken müssen, um zu funktionieren und konkrete Resultate zu erzielen, wobei die Unterstützung und Zusammenarbeit aller erforderlich ist – in dem Bewusstsein, dass positive Ergebnisse nur kollektiv erzielt werden können.





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.



# Inhaltsverzeichnis

14    20    38    54    60    80    88    102

## Tre Marie Croissants



3Chic\_16  
Rodrigo\_18

## Süßes Gebäck



Italienische Croissants\_20  
Veganer Genuss\_24  
Süße Backwaren\_30  
Süße Minis\_34

## Herhaftes Gebäck & Pizza



Herzhaft Snacks\_38  
Pane –  
Italienische Brote\_46  
Erstklassige Pinsa &  
Pizza\_50

## Patisserie aus Frankreich



Patisserie aus  
Frankreich\_54

## Desserts



Einzigartige Desserts\_60  
Italienische Klassiker\_74

## Kuchen & Torten



Kuchen & Torten\_80

## Semifreddi & Eisportionen



Halbgefrorene Desserts\_88  
Eisdesserts\_96

## Gelati & Sorbetti



Gelati & Sorbetti\_102  
Impuls-Eis\_106

Legende:



Gewicht pro Stück



Stück im Karton



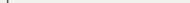
Portionen



Auftauzeit



Backzeit



Backtemperatur



Abmessung Produkt



Durchmesser Produkt



Vorgeschnitten

# Tre Marie Croissants

3Chic – Buttergenuss nach italienischer Art

Das Croissant der 3Chic-Linie besticht durch seinen besonders buttrigen, lockeren und zarten Teig. Die köstlichen Füllungen sind perfekt von der goldenen, glänzenden Kruste umhüllt.

Rodrigo – Ein Croissant, das vom ersten bis zum letzten Bissen begeistert!

Dieses Croissant aus doppeltem Teig überrascht mit feinen Aromen von Vanille und Fior di Latte. Es ist reich gefüllt mit köstlichen Cremes aus Haselnusskakao, Vanille, Waldbeeren oder Pistazien.



Servievorschlag



## 3Chic



001.

11 6003

**Croissant 3Chic Vuoto**

Buttercroissant aus Hefeteig, ungefüllt

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



002.

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



003.

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



004.

11 6006

**Croissant 3Chic Noccia Cacao**

Buttercroissant aus Hefeteig mit Schoko-Haselnuss-Füllung und Dekor aus Schokoladenstreuseln

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



005.

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



006.

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



## Rodrigo



007.

11 6038

**Croissant Rodrigo Moro Noccia Cacao**

Croissant aus hellem und dunklem Hefeteig, gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme, glasiert



008.

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

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



009.

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

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



010.

11 6039

**Croissant Rodrigo Frutti di Bosco**

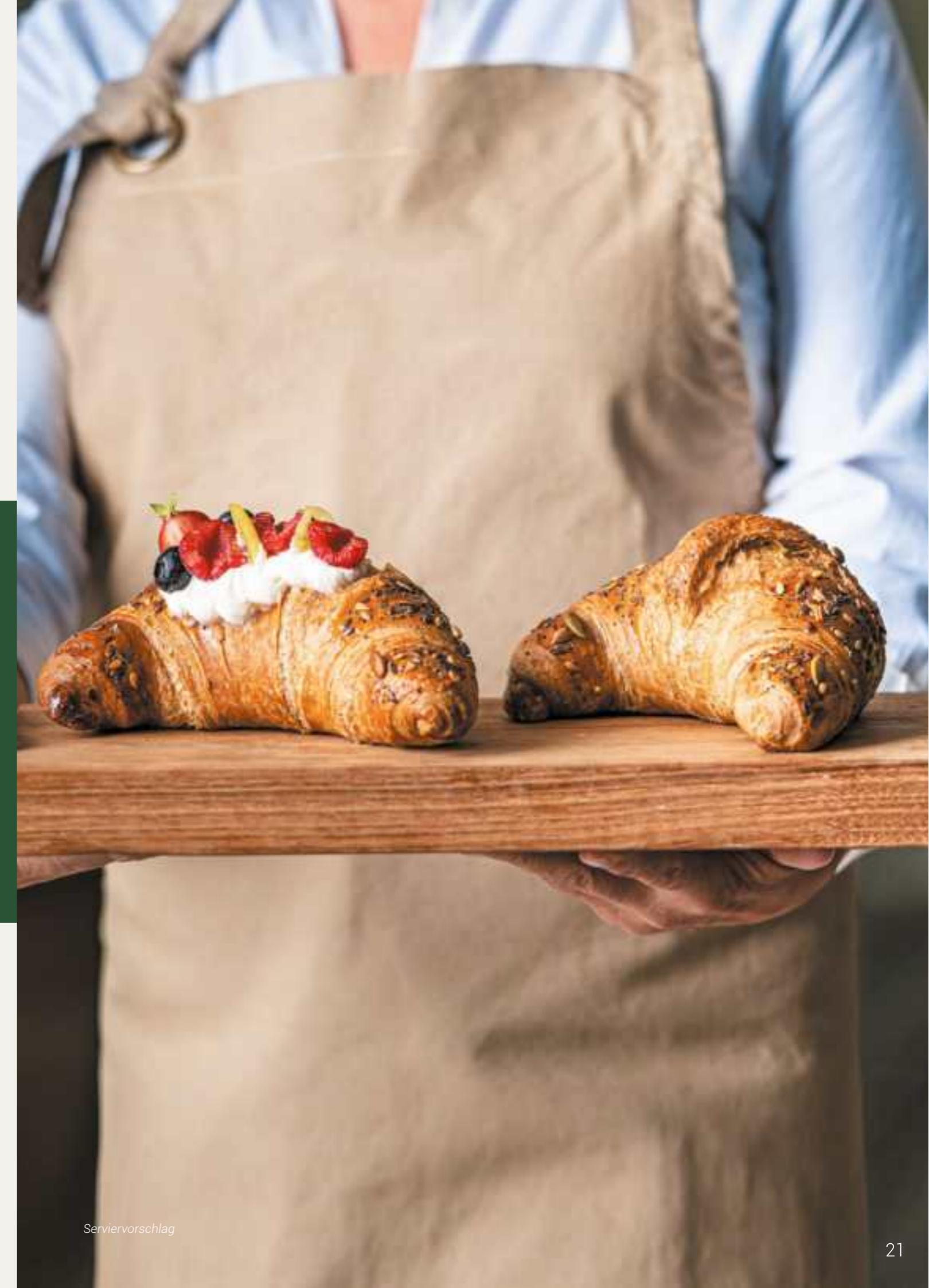
Croissant aus einem hellen und einem rot-violetten Hefeteig, mit Beerenfüllung, glasiert

# 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.



Servievorschlag

## Italienische Croissants



011.

3012522

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

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



012.

3012518

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

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



013.

3012571

**Croissant Reb. Aprikose**  
Croissant mit Aprikosenfüllung

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



014.

3012572

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

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



015.

3012645

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

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

## Italienische Croissants



017.

3013130

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

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



018.

3012377

**Croissant Pistazie**  
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



019.

3012265

**Mini Croissant**  
Mini Croissant ungefüllt

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



020.

3012310

**Principini Mix**  
Mini Croissants im Mix-Karton  
Aprikose | Nougatcreme | Creme

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



016.

3012264

**Re Croissant Extra Ciocream**  
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 St./Kt. 22-24 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.

Worauf 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!



Servievorschlag

# Veganer Genuss



021.

3212654

**Torta della Nonna Vegan**

Veganer Großmutterkuchen

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



022.

3212652

**Crostata di Mele Vegan**

Veganer Apfelkuchen

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



023.

3212653

**Crostata Cacao e Nocciole Vegan**

Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nussstückchen

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



024.

3212651

**Crostata Crema e Amarena Vegan**

Veganer Kuchen mit Patisseriecreme und Amarenakirschen

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



025.

3202420

**Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan**

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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



026.

3212286

**Crostata Holunder Himbeere Vegan**

Veganer Mürbeteigboden mit Holunder-Himbeer-Füllung

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

# Veganer Genuss



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. servier-fertig



Servievorschlag

# Veganer Genuss



027.

3012989

**Vegan Croissant ungefüllt**

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



028.

3012986

**Vegan Croissant Aprikose**

Veganes Croissant mit Aprikosenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



029.

3012643

**Vegan Croissant Ciocream**

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

85 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



030.

3012988

**Vegan Croissant Mehrkorn Holunder****Himbeere**

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



031.

3012987

**Vegan Croissant pflanzliche Kohle**

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



032.

3112100

**Vegan Croissant Mehrkorn herhaft**

Veganes, herhaftes Mehrkorn-Croissant

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C

# Veganer Genuss



s. u.

3102546

**Focaccia Verdure Vegan**

Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

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

ca. 28 x 38 cm



s. u.

3102547

**Focaccia Cereali Vegan**

Vegane Focaccia mit Vollkorn

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

ca. 28 x 38 cm



Servievorschlag

# 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.



Servievorschlag

# Süße Backwaren



033.  
3032520  
**Brioche con Tutto**  
Lockeres süßes Hefegebäck

∅ 90 g/St. Ⓜ 35 St./Kt. Ⓡ ca. 1-2 Std. ⓔ servier-fertig



034.  
3032059  
**Ciambella Maxi**  
Klassischer frittierter Donut ohne Füllung

∅ 95 g/St. Ⓜ 30 St./Kt. Ⓡ ca. 1 Std. ⓔ servier-fertig



039.  
3012098  
**Conchiglie Ciocream**  
Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

∅ 90 g/St. Ⓜ 60 St./Kt. ⓔ 24-25 Min. Ⓡ 180 °C



040.  
3012921  
**Treccia Pecannüsse | Kanadier**  
Plundergebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

∅ 100 g/St. Ⓜ 48 St./Kt. ⓔ 20-22 Min.\* Ⓡ 190 °C



035.  
3032263  
**Ciambella Creme**  
Klassischer frittierter Donut mit Vanillecremefüllung

∅ 70 g/St. Ⓜ 32 St./Kt. Ⓡ ca. 1-2 Std. ⓔ servier-fertig



036.  
3032262  
**Ciambella Haselnuss Kakao Creme**  
Klassischer frittierter Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung  
ohne Palmöl

∅ 70 g/St. Ⓜ 32 St./Kt. Ⓡ ca. 1-2 Std. ⓔ servier-fertig



041.  
3012156  
**Frolla Grande**  
Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

∅ 130 g/St. Ⓜ 75 St./Kt. ⓔ ca. 25 Min.\* Ⓡ 180 °C



042.  
3032125  
**Plummy**  
Gebackene klassische Muffins in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen  
Muffins mit Haselnusscremefüllung, einfache Muffins, Schokoladenmuffins, Muffins mit Beerenfüllung

∅ ca. 95 g/St. Ⓜ 24 St./Kt. Ⓡ ca. 0,5 Std. ⓔ servier-fertig



037.  
3032077  
**Krapfen ungefüllt**  
Frittierter Krapfen ohne Füllung

∅ 50 g/St. Ⓜ 48 St./Kt. Ⓡ ca. 3 Std. ⓔ servier-fertig



038.  
3032575  
**Krapfen Pistacchio**  
Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

∅ 60 g/St. Ⓜ 24 St./Kt. Ⓡ 3 Std. ⓔ servier-fertig



043.  
3012971  
**Sfogliatella Santa Rosa**  
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

∅ 140 g/St. Ⓜ 60 St./Kt. ⓔ ca. 30 Min. Ⓡ 200 °C



044.  
3012972  
**Sfogliatella Napoletana Grande**  
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

∅ 110 g/St. Ⓜ 50 St./Kt. ⓔ 40-45 Min. Ⓡ 180 °C

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

# 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.



Servievorschlag

## Süße Minis



045.

3032120

### Minisherzen 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

s.u.

3232199

### Pasticiotti Mignon Mix

Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten  
Heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack, dunkler Mürbeteig gefüllt mit Gianduacreme (Haselnusscreme)

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

## Süße Minis



048.

3032024

### Mini Cannolo Siciliano

Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art  
Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

40 g/St. 30 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



046.

3012973

### Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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

047.

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 | Nougatcreme | Creme

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



3012265

### Mini Croissant

Mini Croissant ungefüllt

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



Servievorschlag

# Herzhafte Snacks

Herhaft 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-Buffet 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 herhaften Snackauswahl inspirieren.



Servievorschlag

# Herzhafte Snacks



049.  
Alte Art.-Nr. 3102477 | Neue Art.-Nr. 1128

## Focaccia Rustica

Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



050.  
Alte Art.-Nr. 3102480 | Neue Art.-Nr. PS20825

## Focaccia Italiana

Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



055.  
3102084  
**Focaccia Mediterranea**  
Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln  
24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 220 °C



056.  
3512025  
**Lasagne alla Bolognese**  
Lasagne Bolognese mit Rindfleischfüllung

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



051.  
Alte Art.-Nr. 3102482 | Neue Art.-Nr. PS20858

## Focaccia Caprese

Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



052.  
Alte Art.-Nr. 3102478 | Neue Art.-Nr. 1129

## Focaccia Vegetale

Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



057.  
3102283  
**Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro**  
Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

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



058.  
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



053.  
Alte Art.-Nr. 3102481 | Neue Art.-Nr. 0840

## Focaccia Speck e Brie

Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.\* 250 °C



054.  
Alte Art.-Nr. 3102089 | Neue Art.-Nr. PS21648

## Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio

Focaccia aus Hefeteig, auf Stein gebacken, gefüllt mit scharfer Salami, Mozzarella, Edamer Käse und Paprika

360 g/St. 12 St./Kt. ca. 8 Min.\* 220 °C



059.  
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



060.  
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

\* 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



061.

3102546

**Focaccia Verdure Vegan**

Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

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

ca. 28 x 38 cm



062.

3102547

**Focaccia Cereali Vegan**

Vegane Focaccia mit Vollkorn

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

ca. 28 x 38 cm



063.

3102494

**Focaccia con Olio**

Focaccia mit Olivenöl

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

ca. 28 x 38 cm



064.

3402319

**Focaccia Patate Rosmarino**

Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

750 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.\* 170-180 °C

ca. 28 x 38 cm



065.

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



066.

3402089

**Trancio Focaccia Rosmarino**

Focaccia mit Rosmarin

180 g/St. 30 St./Kt. ca. 10 Min.\* 220 °C

ca. 18 x 15 cm



Servievorschlag

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

# Herzhafte Snacks



067.

3132020

**Arancini Extra**

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Erbsen-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

∅ 130 g/St. Ⓜ 2 x ca. 19 St./Kt. Ⓡ ca. 20 Min.\* ⓪ 200 °C



068.

3132021

**Arancini Mignon**

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

∅ 25 g/St. Ⓜ ca. 200 St./Kt. Ⓡ 7-8 Min.\* ⓪ 200-210 °C



069.

3132179

**Gemischte frittierte Snacks**

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4 Käse-Mini-Kroketten, Mini-Mozzarellasticks, vorfrittiert

∅ ca. 25 g/St. Ⓜ ca. 200 St./Kt. Ⓡ 7-8 Min.\* ⓪ 200-210 °C



070.

3132074

**Olive Ascolane**

Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

∅ ca. 18 g/St. Ⓜ 3 x ca. 55 St./Kt. Ⓡ 12 Min.\* ⓪ 210 °C



071.

3102281

**Panzerottini Mozzarella e Pomodoro**

Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

∅ 28 g/St. Ⓜ 2 x ca. 35 St./Kt. Ⓡ 5 Min.\* ⓪ 160 °C



072.

3112311

**Salatini Party Mix**

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Paprika, Pilze, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken, Spinat, Sardellen, Käse, Oliven, Wurstel

∅ ca. 20 g/St. Ⓜ ca. 250 St./Kt. Ⓡ ca. 20 Min.\* ⓪ 200 °C



Servievorschlag

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

# Pane – Italienische Brote

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 herzhafte Sandwiches. Auch hier liefert unser Sortiment immer die passende Lösung.



Servievorschlag

## Pane – Italienische Brote



073.

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

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



074.

3402053  
**Pansalimbocca**  
Brot aus Pizzateig

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



079.

3492004  
**Schiocco Brot**  
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

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



080.

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

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



075.

3422315  
**Ciabattina Semola**  
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

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



076.

3422088  
**Ciabatta Cotta**  
Vorgebackenes Ciabatta

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



081.

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

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



082.

3412053  
**Schnittbrot**  
Weizenbrotscheiben

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



077.

3422308  
**Filone Rustico**  
Vorgebackenes Weizenbrot

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



078.

3422144  
**Filoncino Rustico**  
Vorgebackenes Weizenbrot

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



083.

3412031  
**Tramezzino**  
Toastartiges Brot

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



084.

3412022  
**Piadina**  
Dünnes Fladenbrot

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

\* 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.

# Erstklassige Pinsa & Pizza

Mit unseren typisch italienischen Pinsa- und Pizza-Spezialitäten wird jede Gastronomie, Tankstelle oder Bäckerei zur kleinen Trattoria.

Die Pinsa ist dank der speziellen Mehlmischung und der langen Ruhezeit besonders leicht bekömmlich, außen knusprig und innen saftig-weich.

Basis aller Pizzen ist ein traditioneller Pizzaboden aus sechs verschiedenen Mehlsorten.

Alle Pinsa- und Pizza-Rohlinge lassen sich individuell belegen.

Als TK-Produkte sind sie kalkulationssicher im Wareneinsatz und schnell zubereitet.



# Erstklassige Pinsa & Pizza



085.

3112306

## Pinsa

Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

 225 g/St.  48 St./Kt.  7-8 Min.  280 °C

 ca. 19 x 30 cm



086.

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



# Erstklassige Pizza



087.

06 DISC 006 (Ø 20/22 cm) | 06 DISC 002 (Ø 29/30 cm)

## Premium Pizzateigboden

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

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



089.

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



088.

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



090.

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.



# Patisserie aus Frankreich

Voilà – auch original französische Patisserie gehört nun zu unserem Sortiment.

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

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.



Servievorschlag

# Patisserie aus Frankreich



091.

15 1417

**Eclair Pistache**

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



093.

15 1434

**Eclair Mangue et Fruit de la passion**

Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



095.

Alte Art.-Nr. 15 1411 | Neue Art.-Nr. PP11411

**Eclair Chocolat**

Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



092.

15 1416

**Eclair Framboise**

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



094.

15 1415

**Eclair Café**

Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



096.

15 1421

**Eclair Vanille**

Brandteiggebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack und Glasur

∅ 75 g/St. Ⓜ 14 St./Kt. ⓧ ca. 1-2 Std. ⓪ servier-fertig



Servievorschlag

# Patisserie aus Frankreich



097.

15 1454

**Mini Choux Framboise**

Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung  
Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

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



098.

15 1455

**Mini Choux Chocolat**

Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung  
Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

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



099.

15 1456

**Mini Choux Vanille**

Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung  
Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

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



100.

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



101.

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

# Patisserie aus Frankreich



Servievorschlag

# 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.



Servievorschlag

# bindi Collection



102. Alte Art.-Nr. 14 1523 | Neue Art.-Nr. 3252293

## 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



103.

## Geometria di cioccolato e pere

Schokoladen-Birnen-Dessert  
Schokoladencreme | Birnenpüree | Birnenwürfel | Kakao

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



104. Alte Art.-Nr. 14 1345 | Neue Art.-Nr. 3252329

## 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



105.

Alte Art.-Nr. 14 1346 | Neue Art.-Nr. 3252330

## Goccia Tiramisù

Tiramisù-Dessert  
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

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



106. Alte Art.-Nr. 14 1348 | Neue Art.-Nr. 3252331

## Nonna 4.0

Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna

Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse | goldglänzende, weiße Schokoladenglasuren

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

**bindi**  
*Collection*



Servievorschlag

# Einzigartige Desserts



107.

14 1783

**Babà**

Hefegebäck neapolitanischer Art

Hefekuchen | Rumgeschmack

110 g/St. 10 St./Kt. ca. 1-2 Std. servier-fertig



108.

14 1035

**Cassatina**

Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen

Biskuit | Ricotta | Marzipan

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



109.

3032116

**Cannolo Siciliano**

Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art

Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandierte | Puderzucker

120 g/St. 10 St./Kt. ca. 1-2 Std. servier-fertig



110.

14 1196

**Panna Cotta con Caramello**

Pannacotta mit Karamellsauce

Sahne | Karamell

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



111.

3032095

**Pasterina**

Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck

Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

6 St./Kt. 6 St./Kt. ca. 2 Std. servier-fertig



112.

14 0576

**Mono Delizia Limone**

Biskuitdessert mit Zitronencreme

Biskuit | Zitronencreme

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

# Einzigartige Desserts



113.

14 2466

**Mono Sacher**

Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art

Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

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



114.

14 0655

**Scigno Mele e Mandorle**

Apfel-Mandel-Filoteigkörbchen

Filoteig | Mandelcreme | Apfel

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



Servievorschlag

## Einzigartige Desserts



Servievorschlag



115.

Alte Art.-Nr. 14 1320 | Neue Art.-Nr. 3252294

### 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



Servievorschlag



116.

14 1655

### Ispirazione alla Crema

Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Patisseriecreme zum Verfeinern

Für individuelle Dessert-Kreationen

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

# Einzigartige Desserts

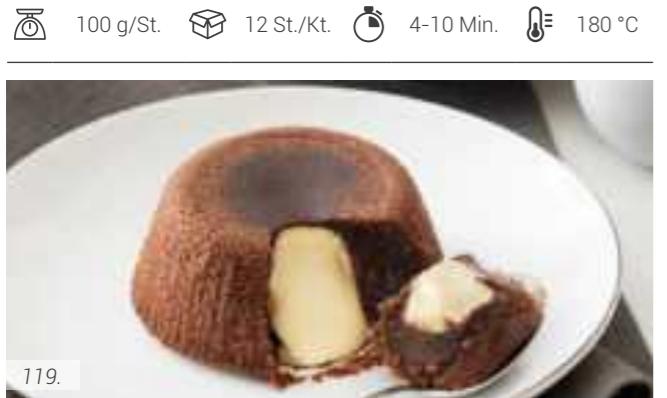


117.

14 3687

**Soufflé al Cioccolato**

Dunkles Schokoladensoufflé

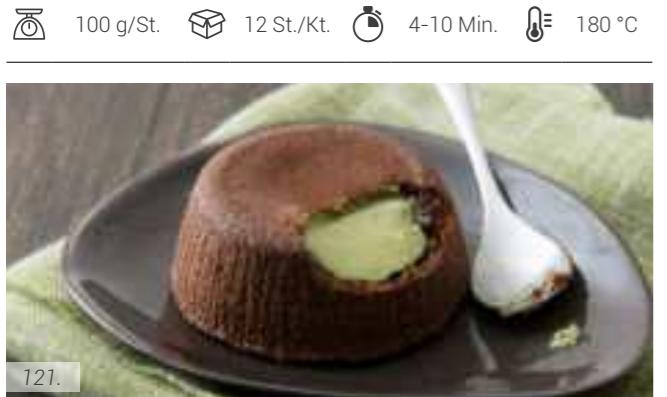


119.

14 2770

**Soufflé Black & White**

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern



121.

14 0144

**Soufflé al Pistacchio**

Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



118.

14 0277

**Soufflé al Cioccolato Bianco**

Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



120.

14 2378

**Soufflé al Cioccolato e Caramello**

Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

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.



Serviettenservierung

# Einzigartige Desserts



122.

3232037

**Pasticciotto Crema**

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



123.

3232232

**Pasticciotto Schokolade**

Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



124.

3232199

**Pasticotti 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



125.

3232038

**Pasticciotto Crema Amarena**

Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

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

NEU



126.

14 1644

**Maritozzo**

Milchbrötchen gefüllt mit Sahne

Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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

# Einzigartige Desserts



127.

14 0137

**Mono Cremoso al Cioccolato**

Schokoladen-Creme-Törtchen

Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

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



129.

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. servier-fertig



131.

14 0474

**Piramide al Cioccolato**

Schokoladen-Pyramide

Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

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



128.

14 2578

**Mono Cremoso al Pistacchio**

Pistazien-Creme-Törtchen

Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

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



130.

Alte Art.-Nr. 14 0682 | Neue Art.-Nr. PP10682

**Mono Ricotta e Pere**

Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

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

# Einzigartige Desserts



132.

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. servier-fertig



134.

14 1371

## Coppa Crema Amarena

Stracciatellacreme mit Amarenakirschen

Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | im echten Glas

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



136.

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. servier-fertig



133.

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. servier-fertig



135.

14 1383

## Coppa Crema Catalana

Katalanische Creme

Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

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



137.

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. servier-fertig

# Einzigartige Desserts



138.

14 1832

## Coppa ai Pistacchi di Sicilia

Sizilianische Pistaziencreme dekoriert mit Kakao und gehackten Pistazien

Pistaziencreme | Pistazien | Kakaopulver | im echten Glas

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

**NEU**

139.

## Coppa Tiramisù Mascarpone

Mascarponecreme und Biskuitboden in Kaffee getränk

Mascarpone | Biskuit | Kaffee | Kakaopulver | im echten Glas

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

# 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.



Servievorschlag

# Italienische Klassiker



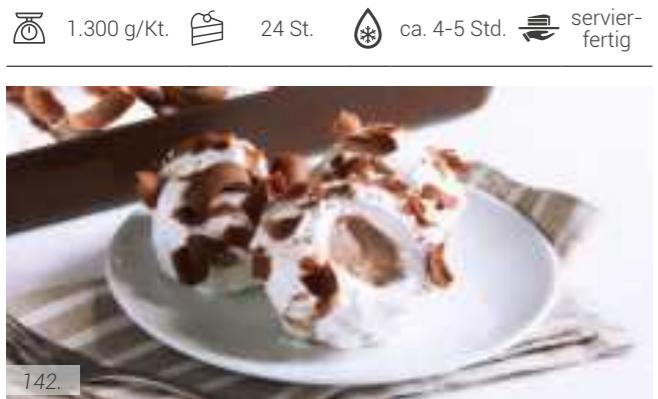
140.

01 1512

## Profiteroles Pistacchio

Brandteigkugeln mit Pistaziencreme in einer Schale

Brandteig | Pistaziencreme | Creme mit Vanillegeschmack |  
Pistaziestückchen



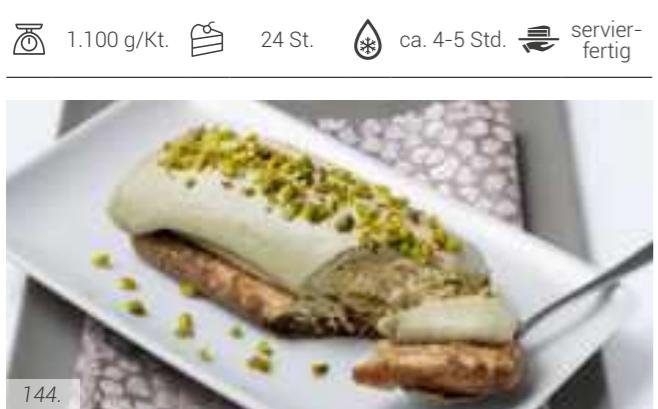
142.

01 1560

## Profiteroles Bianco Vaschetta

Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale

Brandteig | Schokolade | Creme



144.

Alte Art.-Nr. 14 1656 | Neue Art.-Nr. 3252389

## Mono Tiramisù Pistacchio

Kaffeedessert mit Pistaziencreme

Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien



141.

01 1544

## Profiteroles Scuro Vaschetta

Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale

Brandteig | Creme | Schokolade



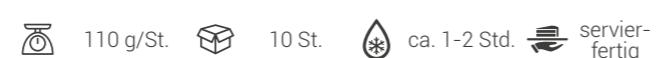
143.

14 1281

## Mono Tiramisù

Kaffeedessert mit Mascarponecreme

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao



Servievorschlag

# Italienische Klassiker



145.

Alte Art.-Nr. 01 0952 | Neue Art.-Nr. 3222261

## Tiramisù con Savoiardi

Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone

Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee |  
Kakao

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



147.

01 1475

## Torta Tiramisù

Kaffeedessert in der Schale

Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao |  
Kunststoffschale

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



149.

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. servier-fertig



146.

01 2932

## Tiramisù Rustica

Kaffeedessert-Schnitte

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



148.

01 1015

## Tiramisù Big

Kaffeedessert-Großpackung

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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

# Italienische Klassiker



150.

03 1292

## Millefoglie

Blätterteigspezialität

Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

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

# Kuchen & Torten

Hochwertige Patisserie 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.



Serviervorschlag

# Kuchen & Torten



151.

01 1333 | 01 3365

## Selva Nera

Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen  
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

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



153.

01 0187

## Chocolate Trilogy precut

Moussetorte mit dreierlei Schokolade  
Biskuit | dreierlei Schokolade

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



155.

01 1476 | 01 3040

## Mousse Cioccolato

Schokoladenmousse-Torte  
Kakao-Biskuit | Schokolade

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



152.

02 0775

## Cocco Nocciola

Haselnuss-Kokosnuss-Torte  
Kokos | Haselnuss | Schokolade

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



154.

02 2618

## Chocolate Temptation

Schokoladen-Haselnuss-Torte  
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



156.

01 1478

## Mousse Limone

Zitronenmousse-Torte  
Biskuit | Zitrone

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

# Kuchen & Torten



157.

01 3666

## Mousse Cheesecake Monterosa

Käsecremetorte mit Erdbeeren  
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

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



159.

02 0132

## Torta Ricotta e Pistacchio

Ricottatorte mit Pistazie  
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

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



158.

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. Ø 24 cm



160.

02 0423

## Pistacchio e Cioccolato

Pistazien-Schokoladenkuchen  
Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit

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

# Kuchen & Torten



161.

02 5502

**Torta Mele**

Apfelkuchen

Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

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



162.

02 1096

**Torta Mele e Mandorle**

Apfel-Mandel-Kuchen

Mürbeteig | Mandel | Apfel

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



163.

02 1812

**Torta Cioccolato e Pere**

Schokoladen-Birnen-Kuchen

Mürbeteig | Schokolade | Birne

1.400 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



164.

01 3208

**Torta Fragoline**

Erdbeer-Torte

Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

1.300 g/Kt. 14 Port. ca. 2-3 Std. 27 cm



165.

02 1314 | 02 1049

**Torta Frutti di Bosco**

Waldbeerentorte

Mürbeteig | Creme | Waldbeeren

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



166.

02 0342

**Torta Frutti di Bosco e Mascarpone**

Waldbeer-Mascarpone-Torte

Mürbeteig | Mascarponemousse | Waldbeeren  
Pistazien

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



Servievorschlag

# Kuchen & Torten



167.

02 1290 | 02 1532

## Torta della Nonna

Großmutterkuchen

Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne  
| Puderzucker

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



169.

02 1452

## Torta Limone

Zitronentorte

Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, geflammmt

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



171.

02 1682

## Torta Caprese

Schokoladenkuchen nach Capri-Art

Schokolade | Mandel | Puderzucker

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



168.

02 1516

## Bigusto Nonna e Macao

Großmutter- und Schokoladenkuchen

Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne  
Schokolade | Kakaokerne

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

NEU



170.

3202165

## Crostata Limone

Zitronenkuchen

Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Rührteig

1.400 g/Kt. 12 Port. ca. 2-3 Std. Ø 25 cm



172.

Alte Art.-Nr. 02 0346 | Neue Art.-Nr. PP00346

## Chocolate Fondant Cake

Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art

Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstückchen |  
Höhe 6,5 cm

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

# Kuchen & Torten



173.

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. Ø 24 cm



175.

02 0154

## Cheesecake

Käsekuchen

Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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



177.

Alte Art.-Nr. 16 1613 | Neue Art.-Nr. PP01613

## Scacco al Tiramisù

Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten

Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milchsokoladenstreusel

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



174.

02 0855

## Cheesecake Brûlée

Käsekuchen Brûlée

Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

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



176.

Alte Art.-Nr. 02 0077 | Neue Art.-Nr. PP00077

## 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



178.

Alte Art.-Nr. 16 1639 | Neue Art.-Nr. PP01639

## Scacco al Lamponе

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.



Servievorschlag

# Halbgefrorene Desserts



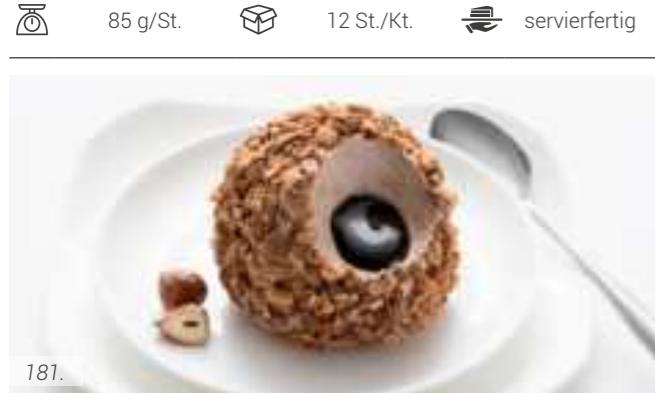
179.

Alte Art.-Nr. 04 3677 | Neue Art.-Nr. 04 5559

**Tartufo Classico**

Schokoladen-Zabaione-Trüffel

Zabaione | Schokolade | Haselnuss



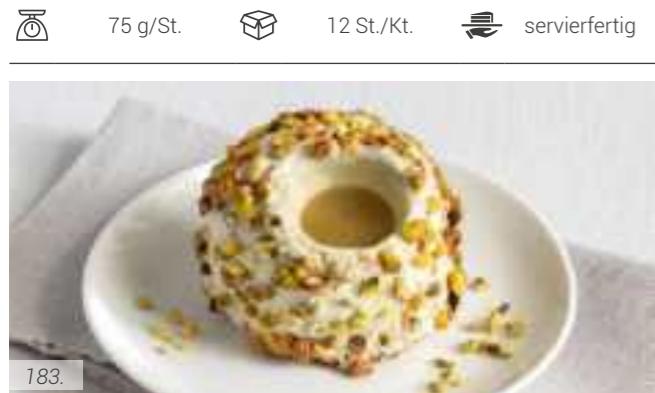
181.

04 0179

**Tartufo Nocciola**

Haselnuss-Schoko-Trüffel

Haselnuss | Schokolade | Baiser



183.

04 0988

**Tartufo al Pistacchio**

Pistazien-Trüffel

Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie  
frei von künstlichen Farbstoffen

180.

Alte Art.-Nr. 04 0517 | Neue Art.-Nr. 04 5560

**Tartufo Bianco**

Weißen Zabaione-Trüffel

Kaffee | Zabaione | Baiser



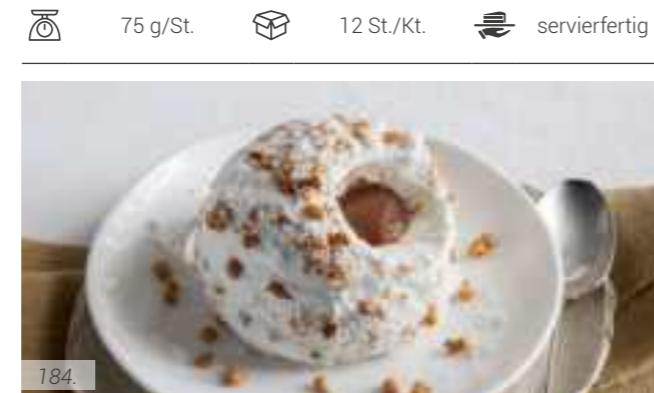
182.

Alte Art.-Nr. 04 1670 | Neue Art.-Nr. PG21670

**Tartufo Caffè**

Kaffee-Trüffel

Kaffee | Baiser



184.

04 1543

**Tartufo Cocco Nocciola**

Weißen Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss

Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken |  
kandierte Haselnussstückchen

# Halbgefrorene Desserts



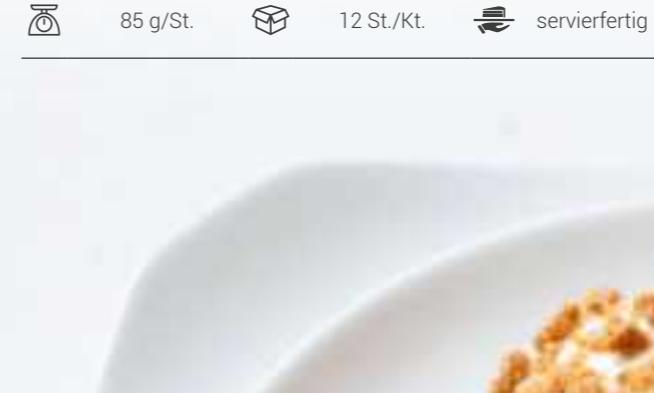
185.

04 1251

**Tartufo Limoncello**

Zitronen-Limoncello-Trüffel

Zitrone | Limonenlikör | Baiser



186.

Alte Art.-Nr. 04 1641 | Neue Art.-Nr. PG21641

**Tartufo Cheesecake**Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und  
ButterstreuselnKäsekuchen-Eis | Erdbeer- und Himbeersauce | Butter-  
Streusel

## Halbgefrorene Desserts



187.

Alte Art.-Nr. 04 1557 | Neue Art.-Nr. 3252370

**Croccante al Pistacchio**

Pistazien-Halbgefrorenes

Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

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



189.

Alte Art.-Nr. 04 1555 | Neue Art.-Nr. 3252368

**Croccante alle Mandorle**

Haselnuss-Halbgefrorenes

Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

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



191.

04 0514

**Semifreddo Torroncino**

Nugat-Parfait

Nugat | Haselnuss

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



188.

Alte Art.-Nr. 04 1556 | Neue Art.-Nr. 3252369

**Croccante all'Amarena**

Amarena-Halbgefrorenes

Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

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



190.

04 1486

**Semifreddo Menta e Cioccolato**

Minz-Schoko-Parfait

Pfefferminz | Schokolade

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



192.

04 0513

**Semifreddo Caffè**

Kaffee-Parfait

Kaffee | Kakaobiskuit

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

## Halbgefrorene Desserts



193.

04 1830

**Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo**

Vecchio Amaro del Capo-Parfait

Vecchio Amaro del Capo | Butterstreusel

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



Servievorschlag

# Halbgefrorene Desserts



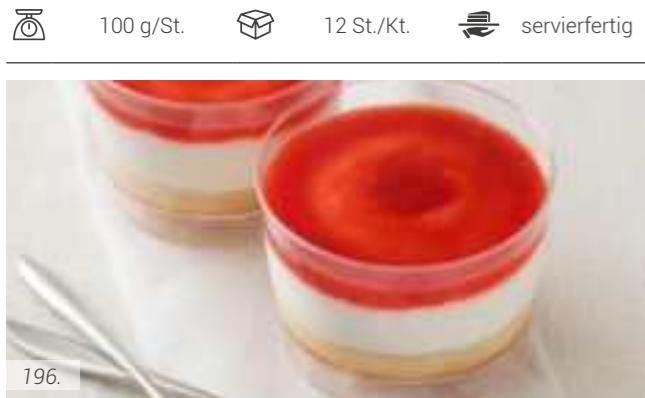
194.

04 2642

## Coppa Tiramisù

Kaffeedessert im Becher

Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher



196.

04 2645

## Coppa Cheesecake alle Fragole

Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert

Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeer | Kunststoffbecher



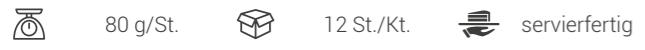
198.

04 1669

## Coppa Mousse Cioccolato

Geeiste Schokoladencreme im Glas

Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | im echten Glas



195.

04 2643

## Coppa Profiterol

Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert

Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher



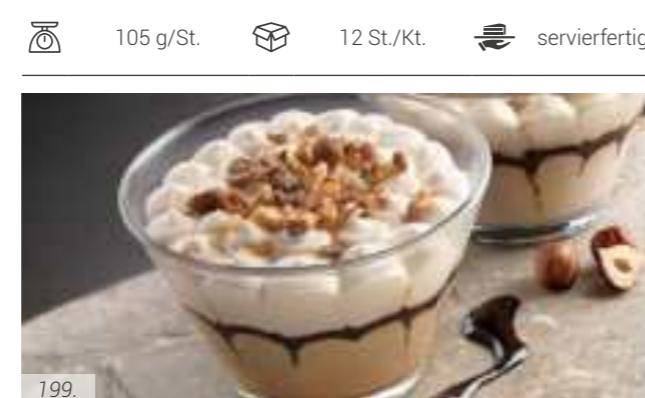
197.

04 0192

## Coppa Cheesecake Monterosa

Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas

Erdbeer | Biskuit | Vanille | im echten Glas



199.

Alte Art.-Nr. 04 1671 | Neue Art.-Nr. PP11671

## Coppa Mousse Chantilly e Caffè

Kaffee-Creme-Dessert im Glas

Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | im echten Glas



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



# Eisdesserts

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.



Servievorschlag

# Eisdesserts



200.

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



202.

04 2939

## Cassata

Eiscremespeise nach sizilianischer Art

Zabaione | Schokoalde | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

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



201.

04 2469

## Mono Meringa

Baiser-Törtchen

Vanille | Baiser | Puderzucker

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



203.

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

# Eisdesserts



204.

05 1823

## Mandarino Ripieno

Mandarinensorbet in echter Fruchtschale

Mandarine | Mandarinensorbet

 ca. 60 g/St.  12 St./Kt.  servierfertig



206.

05 0515

## Ananas Ripieno

Ananassorbet in echter Fruchtschale

Ananas | Ananassorbet

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



205.

05 0567

## Limone Ripieno

Zitronensorbet in echter Fruchtschale

Zitrone | Zitronensorbet

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



207.

Alte Art.-Nr. 05 0662 | Neue Art.-Nr. PG20662

## Cocco Ripieno

Kokoseis in echter Nussschale

Kokosschale | Kokoseis

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

# Eisdesserts



208.

04 1398

**Flute Limoncello**

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektglas

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



210.

04 0136

**Flute Mango e Passion Fruit**

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | im echten Sektglas

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



212.

Alte Art.-Nr. 04 1571 | Neue Art.-Nr. 04 5547

**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



209.

04 1393

**Flute Frutti di Bosco**

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektglas

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



211.

Alte Art.-Nr. 04 1482 | Neue Art.-Nr. 04 5545

**Coppa Stracciatella**

Stracciatella-Eisdessert im Glas

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

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



213.

Alte Art.-Nr. 04 1397 | Neue Art.-Nr. 04 5537

**Coppa Caffè**

Kaffee-Eisdessert im Glas

Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | im echten Glas

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



Servievorschlag

# GELATI & SORBETTI

Sorgfältig ausgewählte, hochwertige Rohstoffe, eine langsame Reifung der Mischungen und eine präzise Dosierung sorgen für raffinierte Rezepturen. Das Ergebnis: eine unverwechselbar cremige Eisstruktur mit vollem, natürlichem Geschmack, die ihre Konsistenz und ihr Volumen über die Zeit bewahrt.

## CUPOLA – GELATIERE-KUNST IN IHRER BESTEN FORM

Die Eiswanne kann direkt in der Kühltheke präsentiert werden. Das CUPOLA-Sortiment ist ein Genuss für die Augen und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



Servievorschlag

# Gelati



214.  
17 2211  
**Arachide Sagace**  
Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln

Karton: 2.700 g (4,8 l)



215.  
17 2209  
**Yogurt e Mango**  
Sorbet mit Mangogeschmack und Joghurteis, Mangofüllung, gefriergetrocknete Mangostückchen und Keksstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



216.  
17 0822  
**Unicorno**  
Buntes Eis mit Vanillegeschmack, dekoriert mit rosa Karamellsauce und buntem Zuckerdekor in Einhornform

Karton: 2.700 g (4,8 l)



217.  
17 0829  
**Vaniglia al Caramello Salato**  
Eis mit Vanillegeschmack, gesalzener Karamellsauce und gesalzenen, karamellisierten Zuckerstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



218.  
17 0903  
**Caffè**  
Kaffeeei mit Haselnusskrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



219.  
17 0825  
**Cookies**  
Eis mit Milchschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



220.  
17 0907  
**Croccantino**  
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



221.  
17 2222  
**Vaniglia**  
Vanilleeis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



222.  
17 0902  
**Cioccolato**  
Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



223.  
17 2095  
**Noccia Risoluta**  
Haselnusseis mit Haselnussstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



224.  
17 2094  
**Pistacchio Sincero**  
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 2.700 g (4,8 l)



225.  
17 2035  
**Stracciatella Maivista**  
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)

# Gelati & Sorbetti



226.  
17 0947  
**Malaga**  
Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



227.  
17 0923  
**Tiramisù**  
Eis mit Tiramisügeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao

Karton: 2.700 g (4,8 l)



228.  
17 0933  
**Spagnola**  
Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschsaucce und Baiserstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



229.  
17 0943  
**Menta**  
Minzeis und Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



230.  
17 0937  
**Cocco**  
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 2.700 g (4,8 l)



231.  
17 0944  
**Yogurt**  
Joghurteis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



232.  
17 0942  
**Banana**  
Eis mit Bananengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



233.  
17 0936  
**Limone**  
Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



234.  
17 0904  
**Sorbetto Limone**  
Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 2.900 g (4,8 l)



235.  
17 0905  
**Sorbetto Fragola**  
Erdbeersorbet mit Erdbeersauce und halb-kandierten Erdbeerstückchen

Karton: 2.900 g (4,8 l)



236.  
17 0939  
**Sorbetto Melone**  
Sorbet mit Melonengeschmack und halb-kandierten Melonenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



237.  
17 0833  
**Sorbetto Mango**  
Mangosorbet

Karton: 2.700 g (4,8 l)

Ab März 2026

## Impuls-Eis

Sammontana steht für authentische italienische Eiskunst und Genuss mit Tradition. Das Impuls-Eis vereint cremige Rezepturen, ausgewählte Zutaten und das Lebensgefühl Italiens in einem spontanen Genussmoment. Inspiriert von Sonne, Leidenschaft und Qualität entsteht Eis, das erfrischt und begeistert. Sammontana bringt echtes Dolce Vita in den Alltag – das Eis mit dem Lächeln darin!



# Impuls-Eis



20 0243

## Cinque Stelle Panna Cioccolato

Schokoladeneis und Eis mit Vanillegeschmack und frischer Sahne, marmoriert mit Schokolade und verziert mit Schokoladenstückchen in der Waffel.

95 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 2989

## Cinque Stelle Panna e Caffè

Kaffee-Eis mit einem Kern aus Sahneis, mit Kakao und Kaffee marmoriert, mit Kakaosplittern verziert.

75 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 9745

## Gruvi Splendido Fondente

Eis mit Vanillegeschmack und dunklen Schokoladenstücken, durchzogen mit Schokoladensauce und überzogen mit Kakaoglasur und Keksstückchen.

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



20 0242

## Cinque Stelle Panna Amarena

Eis mit Vanillegeschmack und Sahne und Eis mit Sauerkirschgeschmack, durchzogen mit einer Sauerkirschfüllung in der Waffel.

95 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 9744

## Gruvi Mango Ramingo

Eis mit Joghurt und Mangostückchen, durchzogen und verfeinert mit Mangosorbet und Mangofüllung, garniert mit knusprigen Mangostückchen und gehackten Keksen.

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



20 2188

## Gruvi Pistacchio Sincero

Eis mit Vanillegeschmack, durchzogen und verfeinert mit Pistaziengarnele, bestreut mit gehackten Pistazien und knusprigen Keksstückchen.

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



20 0230

## Cinque Stelle XL

Dreifarbiges Eistüte aus Eis mit Vanillegeschmack und Giandujanugat-Füllung, Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen und Kakao-Eis, garniert mit Haselnussstückchen und Praline

105 g/St. 20 St./Kt. servierfertig



20 9743

## Gruvi Arachide Sagace

Eis mit Vanillegeschmack mit geröstetem Erdnussmehl, durchzogen mit Erdnusssoße und garniert mit gerösteten Erdnussstückchen und gesalzenen Karamellkeksstückchen.

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

# Impuls-Eis



20 2167

## Coppa d'Oro Cioccolato

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Sahne und Baiser, durchzogen mit Schokoladensauce, dekoriert mit Haselnuss- und Amaretti-Stückchen und Stücken von 100% „Cioccolato di Modica IGP“.

80 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



20 2168

## Coppa d'Oro Amarena

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Sahne und Baiser, durchzogen mit Sauerkirschsoße und garniert mit Amarena-Kirschen von Fabbri.

80 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



20 0054

## Intrigo Bianco

Vanilleeis, überzogen mit weißer Schokolade und gehackten Haselnüssen.

75 g/St. 20 St./Kt. servierfertig



20 0044

## Intrigo Cioccolato

Schokoladeneis, durchzogen mit Schokoladensauce und überzogen von dunkler Schokolade.

70 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 0037

## Steccomoro

Crema-Eis mit Milchschockoladenüberzug und gehackten Haselnüssen.

72 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 0325

## Duetto

Kakao-Eis und Eis mit Vanillegeschmack zwischen zwei Biskuitkekse.

85 g/St. 25 St./Kt. servierfertig



20 0047

## Stecco Blocco

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Milch und Kakao-Eis, überzogen mit einer Milchschockoladenschicht.

65 g/St. 24 St./Kt. servierfertig



20 0091

## Stecco Unicorn

Eis mit Vanillegeschmack und Eis mit Popcorngeschmack, durchzogen mit einer Sauce mit gesalzenem Karamellgeschmack.

48 g/St. 20 St./Kt. servierfertig



20 2073

## Donny

Donut-Eis mit Vanillegeschmack, mit einem Überzug aus weißer Schokolade in gelb und rosa, bestreut mit bunten Zuckerperlen.

48 g/St. 20 St./Kt. servierfertig

AUSSCHLIESSLICH  
NATÜRLICHE  
AROMEN  
  
KEINE  
FARBSTOFFE

# Verkaufsunterstützung

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 Kontaktdata auf [bindi.de](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at) oder schreib uns einfach an [info@bindi.de](mailto:info@bindi.de)!



Hiermit gelangst du zu  
unserer Händlersuche:

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



# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnitten	Aufzzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Tre Marie Croissants</b>										
1.	11 6003	3Chic Vuoto				3.750	50	17		
2.	11 6004	3Chic Albicocca				4.500	50	17		
3.	11 6223	3Chic Crema Pasticcera				4.500	50	17		
4.	11 6006	3Chic Nocciole Cacao				4.500	50	17		
5.	11 6133	3Chic Caramello Salato				4.500	50	17		
6.	11 6005	3Chic Lampone				4.500	50	17		
7.	11 6038	Rodrigo Moro Nocciole Cacao				4.750	50	19		
8.	11 6074	Rodrigo Biondo Crema Pasticcera				4.750	50	19		
9.	11 6415	Rodrigo Pistacchio				4.750	50	19		
10.	11 6039	Rodrigo Frutti di Bosco				4.750	50	19		
<b>Croissants – italienische Cornetti</b>										
11.	3012522	Croissant Reb. ungefüllt unglasiert				4.250	50	22		
12.	3012518	Croissant Reb. glasiert				4.250	50	22		
13.	3012571	Croissant Reb. Aprikose				5.250	50	22		
14.	3012572	Croissant Reb. Crema				5.250	50	22		
15.	3012645	Croissant Reb. Schokolade				5.250	50	22		
16.	3012264	Re Croissant Extra Ciocream				5.225	55	22		
17.	3013130	Croissant Reb. Pistazie				4.250	50	23		
18.	3012377	Croissant Pistazie				3.800	40	23		
19.	3012265	Mini Croissant				4.000	ca. 130	23		
20.	3012310	Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton				4.500	3 x ca. 40	23		
<b>Veganer Genuss</b>										
21.	3212654	Torta della Nonna Vegan		1-2	2	27	1.100	12	26	
22.	3212652	Crostata di Mele Vegan		1-2	2	27	1.250	12	26	
23.	3212653	Crostata Cacao e Nocciole Vegan		1-2	2	27	950	12	26	
24.	3212651	Crostata Crema e Amarena Vegan		1-2	2	27	1.100	12	26	
25.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x	3	2	27	1.000	12	26	
26.	3212286	Crostata Holunder Himbeere Vegan		3	2	27	900	12	26	
27.	3012989	Vegan Croissant ungefüllt				2.925	45	28		
28.	3012986	Vegan Croissant Aprikose				3.600	45	28		
29.	3012643	Vegan Croissant Ciocream				3.400	40	28		
30.	3012988	Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere				3.600	45	28		
31.	3012987	Vegan Croissant pflanzliche Kohle				2.925	45	28		
32.	3112100	Vegan Croissant Mehrkorn herhaft				3.800	40	28		
<b>Süße Backwaren</b>										
33.	3032520	Brioche con Tuppo		1		3.150	35	32		
34.	3032059	Ciambella Maxi		1-2		2.850	30	32		
35.	3032263	Ciambella Creme		1,5-2		2.240	32	32		
36.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme		1,5-2		2.240	32	32		
37.	3032077	Krapfen ungefüllt		ca. 3		2.400	48	32		
38.	3032575	Krapfen Pistacchio		ca. 3		1.440	24	32		

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnitten	Aufzzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
39.	3012098		Conchiglie Ciocream							5.400
40.	3012921		Treccia Pecannüsse   Kanadier							4.800
41.	3012156		Frolla Grande							9.750
42.	3032125		Plummy			0,5				2.350
43.	3012971		Sfogliatella Santa Rosa							8.400
44.	3012972		Sfogliatella Napoletana Grande							5.500
<b>Süße Minis</b>										
45.	3032120		Miniberen Nuss Nugat Creme		1-2					2.500
46.	3012973		Sfogliatella Napoletana Mignon							6.000
47.	3012975		Coda Aragosta Mignon							10.000
48.	3032024		Mini Cannolo Siciliano		1-2	2				1.200
<b>Herzhafte Snacks</b>										
49.	3102477	1128	Focaccia Rustica							2.160
50.	3102480	PS20825	Focaccia Italiana							2.160
51.	3102482	PS20858	Focaccia Caprese							2.160
52.	3102478	1129	Focaccia Vegetale							2.160
53.	3102481	0840	Focaccia Speck e Brie							2.160
54.	3102089	PS21648	Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio							4.320
55.	3102084		Focaccia Mediterranea							2.160
56.	3512025		Lasagne alla Bolognese							10.000
57.	3102283		Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro							3.000
58.	3102059		Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto							3.900
59.	3102105		Sorrentina Mozzarella e Pomodoro							2.400
60.	3102303		Sorrentina Verdure grigliato							2.400
61.	3102546		Focaccia Verdure VEGAN							4.750
62.	3102547		Focaccia Cereali VEGAN							3.125
63.	3102494		Focaccia con Olio				ca. 28 x 38	3.000	5	42
64.	3402319		Focaccia Patate Rosmarino				ca. 28 x 38	3.750	5	42
65.	3102493		Focaccia Pomodorini e Origano				ca. 28 x 38	4.250	5	42
66.	3402089		Trancio Focaccia Rosmarino				ca. 18 x 15	5.400	30	42
67.	3132020		Arancini Extra							5.000
68.	3132021		Arancini Mignon							5.000
69.	3132179		Gemischte frittierte Snacks							5.000
70.	3132074		Olive Ascolane							ca. 2.970
71.	3102281		Panzerottini Mozzarella e Pomodoro							2.000
72.	3112311		Salatini Party Mix							5.000
<b>Italienische Brote – Pane</b>										
73.	3422111		Schiacciata Romana vorgeschnitten	x	1		ca. 17 x 12	3.200	32	48
74.	3402053		Pansalimbocca							2.400
75.	3422315		Ciabattina Semola							4.000
76.	3422088		Ciabatta Cotta					</		

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
79.	3492004		Schiocco Brot					4.500	45	49
80.	3492005		Schiocco Maxi Multiceriali					4.500	45	49
81.	3412012		Bruschetta		ca. 1	ca. 24 x 17	3.000	30	49	
82.	3412053		Schnittbrot		ca. 1	ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	49	
83.	3412031		Tramezzino		ca. 1	ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	49	
84.	3412022		Piadina		2	26/28	5.000	40	49	
Erstklassige Pizza										
85.	3112306		Pinsa		0,5	2	19 x 30	10.800	48	52
86.	3102487		Pizzetta Margherita				15/16	4.680	36	52
87.	06 Disc 006		Premium Pizzareigeboden			20/22	4.500	30	53	
88.	06 Disc 002		Premium Pizzareigeboden			29/30	5.000	25	53	
89.	06 Pizz 002		Pizza Margherita			29/30	3.200	8	53	
90.	06 Pizz 025		Pizza al Prosciutto			29/30	3.440	8	53	
90.	06 Pizz 026		Pizza al Salamino			29/30	3.600	8	53	
Patisserie aus Frankreich										
91.	15 1417		Eclair Pistache		1-2	2		1.050	14	56
92.	15 1416		Eclair Framboise		1-2	2		1.050	14	56
93.	15 1434		Eclair Mangue et Fruit de la passion		1-2	2		1.050	14	56
94.	15 1415		Eclair Café		1-2	2		1.050	14	56
95.	15 1411	PP11411	Eclair Chocolat		1-2	2		1.050	14	56
96.	15 1421		Eclair Vanille		1-2	2		1.050	14	56
97.	15 1454		Mini Choux Framboise		1-2	2		980	ca. 49	58
98.	15 1455		Mini Choux Chocolat		1-2	2		980	ca. 49	58
99.	15 1456		Mini Choux Vanille		1-2	2		980	ca. 49	58
100.	15 1452		Mini Choux Praliné		1-2	2		980	ca. 49	58
101.	15 1438		Paris Brest		1-2	2		900	12	58
Einzigartige Desserts										
102.	14 1523	3252293	Venere Nera		1-2	2		540	6	62
103.	14 1164		Geometria di cioccolato e pere		1-2	2		540	6	62
104.	14 1345	3252329	Rubino Cheesecake		1-2	2		480	6	62
105.	14 1346	3252330	Goccia Tiramisù		1-2	2		450	6	62
106.	14 1348	3252331	Nonna 4.0		1-2	2		480	6	62
107.	14 1783		Babà		1,5-2	2		1100	10	64
108.	14 1035		Cassatina		1,5-2	2		1.200	12	64
109.	3032116		Cannolo Siciliano		1,5-2	2		1.200	10	64
110.	14 1196		Panna Cotta con Caramello		1,5-2	2		1.320	12	64
111.	3032095		Pasterina		1,5-2	2		2.400	24	64
112.	14 0576		Mono Delizia Limone		1,5-2	2		780	6	64
113.	14 2466		Mono Sacher		1,5-2	2		810	9	65
114.	14 0655		Scrigno Mele e Mandorle		1,5-2	2		600	6	65
115.	14 1320	3252294	Ispirazione al Cheesecake		1-2	2		810	9	66
116.	14 1655		Ispirazione alla Crema		1-2	2		1.900	20	67
117.	14 3687		Soufflé al Cioccolato					1.200	12	68
118.	14 0277		Soufflé al Cioccolato Bianco					1.200	12	68

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
119.	14 2770		Soufflé Black & White							1.200
120.	14 2378		Soufflé al Cioccolato e Caramello							1.080
121.	14 0144		Soufflé al Pistacchio							1.080
122.	3232037		Pasticciotto Crema							3.300
123.	3232232		Pasticciotto Schokolade							3.520
124.	3232199		Pasticciotto Mignon Mix							2.000
125.	3232038		Pasticciotto Crema Amarena							3.300
126.	14 1644		Maritzo		1-2	2				1.080
127.	14 0137		Mono Cremoso al Cioccolato		1,5-2	2				1.440
128.	14 2578		Mono Cremoso al Pistacchio		1,5-2	2				900
129.	14 2579		Mono Cremoso ai Frutti Rossi		1,5-2	2				990
130.	14 0682	PP10682	Mono Ricotta e Pere		1,5-2	2				570
131.	14 0474		Piramide al Cioccolato		1,5-2	2				390
132.	14 1603		Choco Soft vegan		1,5-2	2				1.320
133.	14 1381		Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco		1,5-2	2				1.440
134.	14 1371		Coppa Crema Amarena		1,5-2	2				1.320
135.	14 1383		Coppa Crema Catalana		1,5-2	2				1.680
136.	14 1376		Coppa Mascarpone e Lamponi		1,5-2	2				1.080
137.	14 0650		Catalana in Coccio		1,5-2	2				920
138.	14 1832		Coppa ai Pistacchi di Sicilia		1,5-2	2				1.200
139.	14 1382		Coppa Tiramisù Mascarpone		1-2	2				1.200
Italienische Klassiker										
140.	01 1512		Profiteroles Pistacchio		4-5	3				1.300
141.	01 1544		Profiteroles Scuro Vaschetta		4-5	3				1.100
142.	01 1560		Profiteroles Bianco Vaschetta		4-5	3				1.100
143.	14 1281		Mono Tiramisù		1,5-2	2				1.100
144.	14 1656	3252389	Mono Tiramisù Pistacchio		1,5-2	2				1.200
145.	01 0952	3222261	Tiramisù con Savoiardi		4-5	3				1.050
146.	01 2932		Tiramisù Rustica		4-5	3				900
147.	01 1475		Torta Tiramisù		1-2	3				1.000
148.	01 1015		Tiramisù Big		4-5	3				1.750
149.	01 1445		Tiramisu della Tradizione precut	x	4-5	3				2.050
150.	03 1292		Millefoglie		2-3	3				1.350
Kuchen & Torten										
151.	01 1333		Selva Nera		4-5	3	23			1.150
151.	01 3365		Selva Nera	x	4-5	3	23			1.150
152.	02 0775									

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
159.	02 0132		Torta Ricotta e Pistacchio		4-5	3	23	1.100	12	83
160.	02 0423		Pistacchio e Cioccolato		4-5	3	24	1.200	12	83
161.	02 5502		Torta Mele		4-5	3	27	1.300	14	84
162.	02 1096		Torta Mele e Mandorle		4-5	3	27	1.250	14	84
163.	02 1812		Torta Cioccolato e Pere	x	4-5	3	27	1.400	12	84
164.	01 3208		Torta Fragoline		2-3	3	27	1.300	14	84
165.	02 1314		Torta Frutti di Bosco		4-5	3	27	1.300	14	84
166.	02 1049		Torta Frutti di Bosco	x	4-5	3	27	1.350	14	84
166.	02 0342		Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		4-5	3	27	1.350	14	84
167.	02 1290		Torta della Nonna		4-5	3	27	1.300	14	86
167.	02 1532		Torta della Nonna	x	4-5	3	27	1.300	14	86
168.	02 1516		Bigusto Nonna e Macao	x	4-5	3	27	1.250	14	86
168.	02 1452		Torta Limone		4-5	3	27	1.000	14	86
170.	3202165		Crostata Limone	x	2-3	3	25	1.400	12	86
171.	02 1682		Torta Caprese		4-5	3	26	950	12	86
172.	02 0346	PP00346	Chocolate Fondant Cake	x	4-5	3	24	2.350	16	86
173.	02 0359		New York Cheesecake	x	4-5	3	24	2.130	16	87
174.	02 0855		Cheesecake Brûlée		4-5	3	26	1.400	14	87
175.	02 0154		Cheesecake		4-5	3	26	1.200	14	87
176.	02 0077	PP00077	Torta Nocciola		4-5	3	18 x 18	1.200	10	87
177.	16 1613	PP01613	Scacco al Tiramisù	x	4-5	3		1.575	63	87
178.	16 1639	PP01639	Scacco al Lampone	x	4-5	3		1.850	63	87
<b>Halbfrorene Desserts</b>										
179.	04 3677	04 5559	Tartufo Classico					1.020	12	90
180.	04 0517	04 5560	Tartufo Bianco					900	12	90
181.	04 0179		Tartufo Nocciola					900	12	90
182.	04 1670	PG21670	Tartufo Caffè					900	12	90
183.	04 0988		Tartufo al Pistacchio					900	12	90
184.	04 1543		Tartufo Cocco Nocciola					960	12	90
185.	04 1251		Tartufo Limoncello					1.020	12	91
186.	04 1641	PG21641	Tartufo Cheesecake					1.020	12	91
187.	04 1557	3252370	Croccante al Pistacchio					855	9	92
188.	04 1556	3252369	Croccante all'Amarena					855	9	92
189.	04 1555	3252368	Croccante alle Mandorle					855	9	92
190.	04 1486		Semifreddo Menta e Cioccolato					1.020	12	92
191.	04 0514		Semifreddo Torroncino					900	12	92
192.	04 0513		Semifreddo Caffè					840	12	92
193.	04 1830		Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo					1.080	12	93
194.	04 2642		Coppa Tiramisù					1.200	12	94
195.	04 2643		Coppa Profiterol					1.080	12	94
196.	04 2645		Coppa Cheesecake alle Fragole					1.320	12	94
197.	04 0192		Coppa Cheesecake Monterosa					1.260	12	94
198.	04 1669		Coppa Mousse Cioccolato					960	12	94
199.	04 1671	PP11671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè					960	12	94

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Eisdesserts</b>										
200.	04 2937		Zuccotto Monoporzione						810	9
201.	04 2469		Mono Meringa						675	12
202.	04 2939		Cassata						1.600	16
203.	04 3572		Cassata al Pistacchio						1.600	16
204.	05 1823		Mandarino Ripieno						ca. 720	12
205.	05 0567		Limone Ripieno						ca. 1.200	12
206.	05 0515		Ananas Ripieno						ca. 1.200	12
207.	05 0662	PG20662	Cocco Ripieno						ca. 1.680	12
208.	04 1398		Flute Limoncello						800	8
209.	04 1393		Flute Frutti di Bosco						800	8
210.	04 0136		Flute Mango e Passion Fruit						800	8
211.	04 1482	04 5545	Coppa Stracciatella						600	6
212.	04 1571	04 5547	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6
213.	04 1397	04 5545	Coppa Caffè						570	6
<b>Wanneneis</b>										
214.	17 2211		Arachide Sagace						4,8 l	ca. 75
215.	17 2209		Yogurt e Mango						4,8 l	ca. 75
216.	17 0822		Unicorno						4,8 l	ca. 75
217.	17 0829		Vaniglia al Caramello Salato						4,8 l	ca. 75
218.	17 0903		Caffè						4,8 l	ca. 75
219.	17 0825		Cookies						4,8 l	ca. 75
220.	17 0907		Croccantino						4,8 l	ca. 75
221.	17 2222		Vaniglia						4,8 l	ca. 75
222.	17 0902		Cioccolato						4,8 l	ca. 75
223.	17 2095		Nocciola Risoluta						4,8 l	ca. 75
224.	17 2094		Pistacchio Sincero						4,8 l	ca. 75
225.	17 2035		Stracciatella Mai vista						4,8 l	ca. 75
226.	17 0947		Malaga						4,8 l	ca. 75
227.	17 0923		Tiramisù						4,8 l	ca. 75
228.	17 0933		Spagnola						4,8 l	ca. 75
229.	17 0943		Menta						4,8 l	ca. 75
230.	17 0937		Cocco						4,8 l	ca. 75
231.	17 0944		Yogurt						4,8 l	ca. 75
232.	17 0942		Banana						4,8 l	ca. 75
233.	17 0936		Limone						4,8 l	ca. 75
234.	17 0904		Sorbetto Limone						4,8 l	ca. 75
235.	17 0905		Sorbetto Fragola						4,8 l	ca. 75
236.										

# Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Ø/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
<b>Impuls-Eis</b>										
238.	20 0243		Cinque Stelle Panna Cioccolato			2.280	24	108		
239.	20 0242		Cinque Stelle Panna Amarena			2.280	24	108		
240.	20 0230		Cinque Stelle XL			2.100	20	108		
241.	20 2989		Cinque Stelle Panna e Caffè			1.800	24	108		
242.	20 9744		Gruvi Mango Ramingo			1.440	24	108		
243.	20 9743		Gruvi Arachide Sagace			1.440	24	108		
244.	20 0093		Gruvi Splendido Fondente			1.440	24	108		
245.	20 0082		Gruvi Pistacchio Sincero			1.440	24	108		
246.	20 2167		Coppa d'Oro Cioccolato			1.280	16	109		
247.	20 2168		Coppa d'Oro Amarena			1.280	16	109		
248.	20 0054		Intrigo Bianco			1.800	24	109		
249.	20 0044		Intrigo Cioccolato			1.680	24	109		
250.	20 0037		Steccomoro			1.728	24	109		
251.	20 0325		Duetto			2.125	25	109		
252.	20 0047		Stecco Blocco			1.560	24	109		
253.	20 0091		Stecco Unicornio			960	20	109		
254.	20 2073		Donny			960	20	109		

Ab März 2026

# Notizen

## 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)

Angebot und Änderungen freibleibend.  
 Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH  
 Stand: 09.01.2026  
 Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

YOU CAN'T BUY  
HAPPINESS  
BUT YOU CAN BUY  
*gelato*  
AND THAT'S KIND OF THE SAME THING



# SAMMONTANA ITALIA

Vertrieb Deutschland & Österreich:

**bindi DEUTSCHLAND GmbH**

Hegelstr. 4a

D-33790 Halle/Westf.

T. +49 5201 97121-0

[info@bindi.de](mailto:info@bindi.de)

[www.bindi.de](http://www.bindi.de) | [www.bindi.at](http://www.bindi.at)

