



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.



1946

Das Eis von **Sammontana** entsteht

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



Drei Welten, die im selben Jahr geboren wurden und sich heute treffen

SAMMONTANA



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 Mailands und führte damit ein neues Konditorkonzept ein.



bindi

MAESTRI DEL DESSERT®



Gelpat wird gegründet

1976

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 Entstehung von **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.



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



SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

Wir begleiten mit einem Lächeln den süßen Abschluss eines Menüs.



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 Unternehmensgeschichten 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 durchgeführten Aktivitäten als auch die zukünftigen Pläne und Verpflichtungen umfassen.

WARUM HABEN WIR UNS DAFÜR ENTSCIEDEN, 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.





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 FEINSTE 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.



14	20	38	54	60	80	88	102
Tre Marie Croissants	Süßes Gebäck	Herzhaftes Gebäck & Pizza	Pâtisserie aus Frankreich	Desserts	Kuchen & Torten	Semifreddi & Eisportionen	Gelati & Sorbetti
							
3Chic_16 Rodrigo_18	Italienische Croissants_20 Veganer Genuss_24 Süße Backwaren_30 Süße Minis_34	Herzhafte Snacks_38 Pane – Italienische Brote_46 Erstklassige Pinsa & Pizza_50	Pâtisserie aus Frankreich_54	Einzigartige Desserts_60 Italienische Klassiker_74	Kuchen & Torten_80	Halbgefrorene Desserts_88 Eisdesserts_96	Gelati & Sorbetti_102 Impuls-Eis_106
<div>Legende:</div> <div> Gewicht pro Stück</div> <div> Stück im Karton</div> <div> Portionen</div> <div> Auftauzeit</div> <div> Backzeit</div> <div> Backtemperatur</div> <div> Abmessung Produkt</div> <div> Durchmesser Produkt</div> <div> Vorgeschnitten</div>							

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.



Serviertorschlag



Servivorschlag

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 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



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 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



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



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



010.

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

Italienische Croissants

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

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

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



Italienische Croissants



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



016.
3012264
Re Croissant Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 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 | Nugatcreme | Creme

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

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!



Serviovorschlag

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 Nocciola 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



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

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



Serviertortenvorschlag

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 herzhaft
Veganes, herzhaftes 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



Serviovorschlag

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.



Serviervorschlag

Süße Backwaren



033.
3032520
Brioche con Tupper
Lockerer süßes Hefengebäck

90 g/St. 35 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



034.
3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittiertes Donut ohne Füllung

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



035.
3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittiertes Donut mit Vanillecremefüllung

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



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

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



037.
3032077
Krapfen ungefüllt
Frittiertes Krapfen ohne Füllung

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



038.
3032575
Krapfen Pistacchio
Frittiertes Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

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

Süße Backwaren



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

90 g/St. 60 St./Kt. 24-25 Min. 180 °C



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



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

140 g/St. 60 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °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



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. servierfertig



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.



Süße Minis



045.
3032120
Miniherzen Nuss Nugat Creme
Frittierte kleine Krapfen gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme in Herzform

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



s.u.
3232199
Pasticiotti 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



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 | Nugatcreme | Creme

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



s. o.
3012265
Mini Croissant
Mini Croissant ungefüllt

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

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



Serviovorschlag

Herzhafte Snacks

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

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

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



Herzhafte Snacks



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



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

NEU



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

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

Herzhafte Snacks



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



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



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.

Herzhafte Snacks



061.
3102546
Focaccia Verduure 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

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



Servivorschlag

Herzhafte Snacks



067.
3132020
Arancini Extra
Paniered rice balls with meat and bean filling, fried

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



068.
3132021
Arancini Mignon
Paniered rice balls with meat and cheese filling, fried

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



069.
3132179
Gemischte frittierte Snacks
Mini-potato croquettes with mozzarella, mini-rice croquettes, spaghetti croquettes, 4 cheese mini-croquettes, mini-mozzarella sticks, fried

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



070.
3132074
Olive Ascolane
Paniered green olives filled with meat and cheese, fried

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



071.
3102281
Panzerottini Mozzarella e Pomodoro
Dough pockets filled with mozzarella and tomatoes, fried

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



072.
3112311
Salatini Party Mix
Various puff pastry bites
Paprika, mushrooms, onions, tuna, ham, spinach, sardines, cheese, olives, sausage

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

* Zubereitung: einige Minuten antauen lassen, danach backen.



Servivorschlag

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.



Servivorschlag

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
Pansaltimbocca
Brot aus Pizzateig

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



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

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

Pane – Italienische Brote



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



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



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.

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 Pizen 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



Serviovorschlag

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



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



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



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.



Pâtisserie aus Frankreich

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

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

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

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



Serviovorschlag

Pâtisserie aus Frankreich



091.
15 1417
Eclair Pistache
Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

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



092.
15 1416
Eclair Framboise
Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

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



093.
15 1434
Eclair Manguet et Fruit de la passion
Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

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



094.
15 1415
Eclair Café
Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

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



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. servierfertig



096.
15 1421
Eclair Vanille
Brandteiggebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack und Glasur

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



Serviovorschlag

Pâtisserie aus Frankreich



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

Pâtisserie aus Frankreich



Servivorschlag

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.



Serviertorschlag

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

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



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 | gold-glänzende, weiße Schokoladenglasur

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



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



107.
14 1783
Babà
Hefengebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

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



108.
14 1035
Cassatina
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen
Biskuit | Ricotta | Marzipan

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



109.
3032116
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

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



110.
14 1196
Panna Cotta con Caramello
Pannacotta mit Karamellsauce
Sahne | Karamell

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



111.
3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

6 St./Kt. 6 St./Kt. ca. 2 Std. servierfertig



112.
14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

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

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. servierfertig



114.
14 0655
Scrigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Filoteigkörbchen
Filoteig | Mandelcreme | Apfel

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



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts



Servivorschlag



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



Servivorschlag






116.

14 1655

Ispirazione alla Crema

Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Pâtisseriescreme zum Verfeinern

Für individuelle Dessert-Kreationen

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

Einzigartige Desserts



117.
14 3687
Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé

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



119.
14 2770
Soufflé Black & White
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

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



121.
14 0144
Soufflé al Pistacchio
Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C

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

Mikrowelle (800 Watt):
tiefgekühlt ohne Alumanschette: ca. 45 Sek. erwärmen
aufgetaut ohne Alumanschette: ca. 25 Sek. erwärmen

Ofen (180 °C, vorgeheizt):
tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min.
aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



122.
3232037
Pasticcio Crema
Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



123.
3232232
Pasticcio Schokolade
Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



124.
3232199
Pasticcio 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



126.
14 1644
Maritzo
Milchbrötchen gefüllt mit Sahne
Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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

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. servierfertig



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. servierfertig



131.
14 0474
Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Pyramide
Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

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



128.
14 2578
Mono Cremoso al Pistacchio
Pistazien-Creme-Törtchen
Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

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



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. servierfertig

Einzigartige Desserts



132.
14 1603
Choco Soft vegan
Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert
Biskuitboden | Kaffee creme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas

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



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. servierfertig



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. servierfertig



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. servierfertig



135.
14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

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



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. servierfertig

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. servierfertig



NEU
139.
14 1382
Coppa Tiramisù Mascarpone
Mascarponecreme und Biskuitboden in Kaffee getränkt
Mascarpone | Biskuit | Kaffee | Kakaopulver | im echten Glas

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

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.



Servivorschlag

Italienische Klassiker



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

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



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

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



Alte Art.-Nr. 14 1656 | Neue Art.-Nr. 3252389
Mono Tiramisù Pistacchio
Kaffeedessert mit Pistaziencreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

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



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

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



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

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



Serviovorschlag

Italienische Klassiker



145.
Alte Art.-Nr. 01 0952 | Neue Art.-Nr. 3222261
Tiramisù con Savoiaardi
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Kakao

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



147.
01 1475
Torta Tiramisù
Kaffeedessert in der Schale
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

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



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. servierfertig



146.
01 2932
Tiramisù Rustica
Kaffeedessert-Schnitte
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



148.
01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



150.
03 1292
Millefoglie
Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

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

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.



Serviovorschlag

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. 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. 24 cm



155.
01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

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



152.
02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

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



154.
02 2618
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



156.
01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

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



160.
02 0423
Pistacchio e Cioccolato
Pistazien-Schokoladenkuchen
Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit

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

Kuchen & Torten



02 5502
Torta Mele
Apfelkuchen
Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

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



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

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



02 1812
Torta Cioccolato e Pere
Schokoladen-Birnen-Kuchen
Mürbeteig | Schokolade | Birne

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



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

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



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

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



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

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



Servivorschlag

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. 27 cm



169. 02 1452
Torta Limone
Zitronentorte
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, gebläht

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



171. 02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art
Schokolade | Mandel | Puderzucker

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



168. 02 1516
Bigusto Nonna e Macao
Großmutter- und Schokoladenkuchen
Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Schokolade | Kakaokekse

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



170. 3202165
Crostata Limone
Zitronenkuchen
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Rührteig

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 2-3 Std. 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. 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. 24 cm



175. 02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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



177. Alte Art.-Nr. 16 1613 | Neue Art.-Nr. PP01613
Scacco al Tiramisu
Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten
Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milkschokoladenstreusel

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. 26 cm



176. Alte Art.-Nr. 02 0077 | Neue Art.-Nr. PP00077
Torta Nocciola
Haselnuss-Torte
Haselnussteig | Creme | karamellierte 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 Lampone
Himbeer-Vanille-Schnitte vorgeschnitten
Biskuit | Himbeercreme | Creme mit Vanillegeschmack

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

Halbgefrorene Desserts

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

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

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



Serviovorschlag

Halbgefrorene Desserts



179.
Alte Art.-Nr. 04 3677 | Neue Art.-Nr. 04 5559
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

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



180.
Alte Art.-Nr. 04 0517 | Neue Art.-Nr. 04 5560
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser

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



181.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

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



182.
Alte Art.-Nr. 04 1670 | Neue Art.-Nr. PG21670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

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



183.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

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



184.
04 1543
Tartufo Cocco Nocciola
Weißer Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss
Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken |
kandierte Haselnussstückchen

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

Halbgefrorene Desserts



185.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

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



186.
Alte Art.-Nr. 04 1641 | Neue Art.-Nr. PG21641
Tartufo Cheesecake
Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und
Butterstreuseln
Käsekuchen-Eis | Erdbeer- und Himbeersauce | Butter-
Streusel

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

Halbgefrorene Desserts



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



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



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



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

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



04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

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



04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

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

Halbgefrorene Desserts



NEU
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



Servivorschlag

Halbgefrorene Desserts



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



Servivorschlag

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.



Eisdesserts



200.
04 2937
Zuccotto Monoporzione
Halbgefrorenes Dessert im Biskuitmantel in Form einer Kuppel
Biskuit | Kakao creme | 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




NEU
204.
05 1823
Mandarino Ripieno
Mandarinsorbet in echter Fruchtschale
Mandarine | Mandarinsorbet

 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
Kokoschale | 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
Mangospiseeis | 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



Serviovorschlag

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.



Serviovorschlag

Gelati



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



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



220.
17 0907
Croccantino
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen



223.
17 2095
Nocciola Risoluta
Haselnusseis mit Haselnussstückchen



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



218.
17 0903
Caffè
Kaffeeis mit Haselnusskrokantstückchen



221.
17 2222
Vaniglia
Vanilleeis



224.
17 2094
Pistacchio Sincero
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste



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



219.
17 0825
Cookies
Eis mit Milkschokoladensauce und Gebäckstückchen



222.
17 0902
Cioccolato
Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

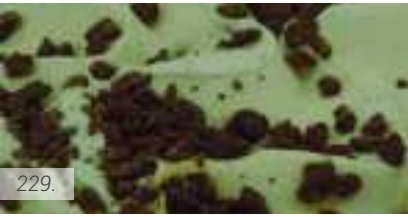


225.
17 2035
Stracciatella Maivista
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

Gelati & Sorbetti



226.
17 0947
Malaga
Eis mit Likörwein und Rosinen



229.
17 0943
Menta
Minzeis und Schokoladenstückchen



232.
17 0942
Banana
Eis mit Bananengeschmack



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



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



230.
17 0937
Cocco
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken



233.
17 0936
Limone
Eis mit Zitronengeschmack



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



228.
17 0933
Spagnola
Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschsauce und Baiserstückchen



231.
17 0944
Yogurt
Joghurteis



234.
17 0904
Sorbetto Limone
Zitronensorbet mit Zitronensauce



237.
17 0833
Sorbetto Mango
Mangosorbet

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

Ab März 2026




238.

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

Ab März 2026




239.

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

Ab März 2026




241.

20 2989
Cinque Stelle Panna e Caffè
Kaffee-Eis mit einem Kern aus Sahneeis, mit Kakao und Kaffee marmoriert, mit Kakaosplintern verziert.




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

Ab März 2026




244.

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

Ab März 2026



245.

20 2188
Gruvi Pistacchio Sincero
Eis mit Vanillegeschmack, durchzogen und verfeinert mit Pistazienpaste, bestreut mit gehackten Pistazien und knusprigen Keksstückchen.

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

Ab März 2026



240.

20 0230
Cinque Stelle XL
Dreifarbige Eistüte aus Eis mit Vanillegeschmack und Giandujanugat-Füllung, Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen und Kakaoeis, garniert mit Haselnussstückchen und Praline

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

Ab März 2026




243.

20 9743
Gruvi Arachide Sagace
Eis mit Vanillegeschmack mit geröstetem Erdnussmehl, durchzogen mit Erdnussauce und garniert mit gerösteten Erdnussstückchen und gesalzenen Karamellkeksstückchen.

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




Impuls-Eis

Ab März 2026




246.

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

Ab März 2026




247.

20 2168
Coppa d'Oro Amarena
Eis mit Vanillegeschmack, frischer Sahne und Baiser, durchzogen mit Sauerkirschsauce und garniert mit Amarena-Kirschen von Fabbri.




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

Ab März 2026




248.

20 0054
Intrigo Bianco
Vanilleeis, überzogen mit weißer Schokolade und gehackten Haselnüssen.




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

Ab März 2026




249.

20 0044
Intrigo Cioccolato
Schokoladeneis, durchzogen mit Schokoladensauce und überzogen von dunkler Schokolade.




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

Ab März 2026




250.

20 0037
Steccomoro
Crema-Eis mit Milkschokoladenüberzug und gehackten Haselnüssen.




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

Ab März 2026




251.

20 0325
Duetto
Kakaoeis und Eis mit Vanillegeschmack zwischen zwei Biskuitkeksen.




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

Ab März 2026




252.

20 0047
Stecco Blocco
Eis mit Vanillegeschmack, frischer Milch und Kakaoeis, überzogen mit einer Milkschokoladenschicht.




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

Ab März 2026




253.

20 0091
Stecco Unicornio
Eis mit Vanillegeschmack und Eis mit Popcornengeschmack, durchzogen mit einer Sauce mit gesalzener Karamellgeschmack.




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

Ab März 2026



254.

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

Verkaufs- unterstützung

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

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

Regelmäßig informieren wir dich über saisonale Sortimente und Rezeptinspirationen.

Hiermit gelangst
du zu unseren
Downloads:



Wir für dich

Du suchst für deinen Betrieb 24/7 italienisches Lebensgefühl?

Wir sind immer für dich da!

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

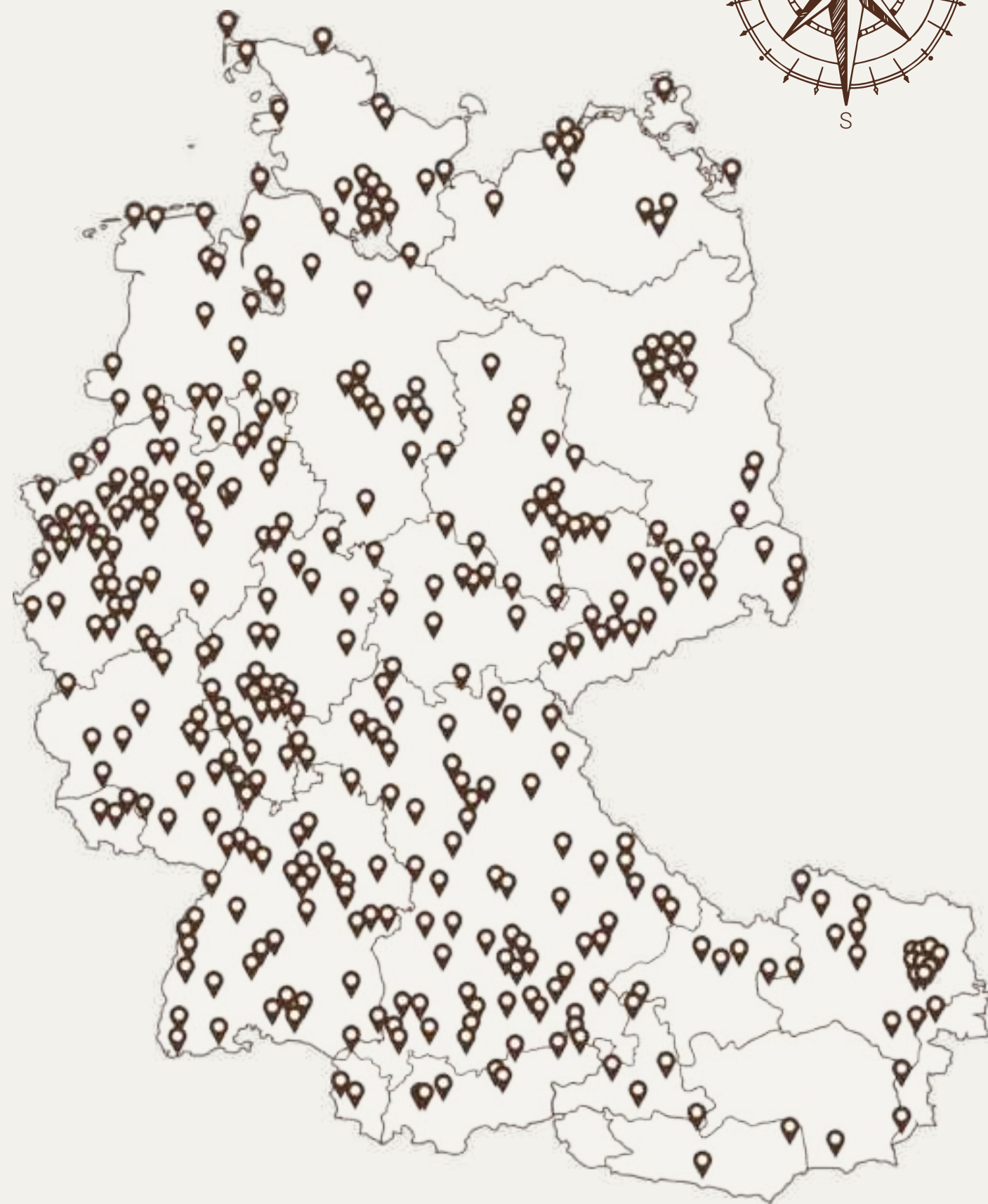
Dank unserem flächendeckenden Händlernetz kannst du unsere Produkte immer ganz in deiner Nähe beziehen.

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




Hiermit gelangst du zu
unserer Händlersuche:

bindi.de/haendlersuche/



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	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Tre Marie Croissants										
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 Nocciola 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 Nocciola 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
Croissants – italienische Cornetti										
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
Veganer Genuss										
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 Nocciola 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 herzhaft					3.800	40	28
Süße Backwaren										
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-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
39.	3012098		Conchiglie Ciocream					5.400	60	33
40.	3012921		Treccia Pecannüsse Kanadier					4.800	48	33
41.	3012156		Frolla Grande					9.750	75	33
42.	3032125		Plummy		0,5			2.350	24	33
43.	3012971		Sfogliatella Santa Rosa					8.400	60	33
44.	3012972		Sfogliatella Napoletana Grande					5.500	50	33
Süße Minis										
45.	3032120		Minih Herzen Nuss Nugat Creme		1-2			2.500	ca. 95	36
46.	3012973		Sfogliatella Napoletana Mignon					6.000	ca. 170	36
47.	3012975		Coda Aragosta Mignon					10.000	ca. 330	36
48.	3032024		Mini Cannolo Siciliano		1-2	2		1.200	30	37
Herzhafte Snacks										
49.	3102477	1128	Focaccia Rustica					2.160	6	40
50.	3102480	PS20825	Focaccia Italiana					2.160	6	40
51.	3102482	PS20858	Focaccia Caprese					2.160	6	40
52.	3102478	1129	Focaccia Vegetale					2.160	6	40
53.	3102481	0840	Focaccia Speck e Brie					2.160	6	40
54.	3102089	PS21648	Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio					4.320	12	40
55.	3102084		Focaccia Mediterranea					2.160	6	41
56.	3512025		Lasagne alla Bolognese					10.000	ca. 40	41
57.	3102283		Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro					3.000	25	41
58.	3102059		Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto					3.900	26	41
59.	3102105		Sorrentina Mozzarella e Pomodoro					2.400	16	41
60.	3102303		Sorrentina Verdure grigliato					2.400	16	41
61.	3102546		Focaccia Verdure VEGAN					4.750	5	42
62.	3102547		Focaccia Cereali VEGAN					3.125	5	42
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	ca. 2 x 19	44
68.	3132021		Arancini Mignon					5.000	ca. 200	44
69.	3132179		Gemischte frittierte Snacks					5.000	ca. 200	44
70.	3132074		Olive Ascolane					ca. 2.970	ca. 165	44
71.	3102281		Panzerottini Mozzarella e Pomodoro					2.000	ca. 70	44
72.	3112311		Salatini Party Mix					5.000	ca. 250	44
Italienische Brote – Pane										
73.	3422111		Schiacciata Romana vorgeschnitten	x	1		ca. 17 x 12	3.200	32	48
74.	3402053		Pansaltimbocca					2.400	24	48
75.	3422315		Ciabattina Semola					4.000	40	48
76.	3422088		Ciabatta Cotta					3.240	12	48
77.	3422308		Filone Rustico					4.425	15	48
78.	3422144		Filoncino Rustico					3.640	28	48


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	 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 Pizzateigboden				20/22	4.500	30	53
88.	06 Disc 002		Premium Pizzateigboden				29/30	5.000	25	53
88.	06 Pizz 002		Pizza Margherita				29/30	3.200	8	53
89.	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 Manguet 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	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
119.	14 2770		Soufflé Black & White					1.200	12	68
120.	14 2378		Soufflé al Cioccolato e Caramello					1.080	12	68
121.	14 0144		Soufflé al Pistacchio					1.080	12	68
122.	3232037		Pasticiotto Crema					3.300	30	70
123.	3232232		Pasticiotto Schokolade					3.520	32	70
124.	3232199		Pasticiotto Mignon Mix					2.000	40	70
125.	3232038		Pasticiotto Crema Amarena					3.300	30	70
126.	14 1644		Maritozzo		1-2	2		1.080	12	70
127.	14 0137		Mono Cremoso al Cioccolato		1,5-2	2		1.440	12	71
128.	14 2578		Mono Cremoso al Pistacchio		1,5-2	2		900	9	71
129.	14 2579		Mono Cremoso ai Frutti Rossi		1,5-2	2		990	9	71
130.	14 0682	PP10682	Mono Ricotta e Pere		1,5-2	2		570	6	71
131.	14 0474		Piramide al Cioccolato		1,5-2	2		390	6	71
132.	14 1603		Choco Soft vegan		1,5-2	2		1.320	12	72
133.	14 1381		Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco		1,5-2	2		1.440	12	72
134.	14 1371		Coppa Crema Amarena		1,5-2	2		1.320	12	72
135.	14 1383		Coppa Crema Catalana		1,5-2	2		1.680	12	72
136.	14 1376		Coppa Mascarpone e Lamponi		1,5-2	2		1.080	12	72
137.	14 0650		Catalana in Coccio		1,5-2	2		920	8	72
138.	14 1832		Coppa ai Pistacchi di Sicilia		1,5-2	2		1.200	12	73
139.	14 1382		Coppa Tiramisù Mascarpone		1-2	2		1.200	12	73
Italienische Klassiker										
140.	01 1512		Profiteroles Pistacchio		4-5	3		1.300	24	76
141.	01 1544		Profiteroles Scuro Vaschetta		4-5	3		1.100	24	76
142.	01 1560		Profiteroles Bianco Vaschetta		4-5	3		1.100	24	76
143.	14 1281		Mono Tiramisù		1,5-2	2		1.100	10	76
144.	14 1656	3252389	Mono Tiramisù Pistacchio		1,5-2	2		1.200	10	76
145.	01 0952	3222261	Tiramisù con Savoiardi		4-5	3		1.050	11	78
146.	01 2932		Tiramisù Rustica		4-5	3		900	10	78
147.	01 1475		Torta Tiramisù		1-2	3		1.000	12	78
148.	01 1015		Tiramisù Big		4-5	3		1.750	20	78
149.	01 1445		Tiramisu della Tradizione precut	x	4-5	3		2.050	15	78
150.	03 1292		Millefoglie		2-3	3		1.350	11	79
Kuchen & Torten										
151.	01 1333		Selva Nera		4-5	3	23	1.150	12	82
151.	01 3365		Selva Nera	x	4-5	3	23	1.150	12	82
152.	02 0775		Cocco Nocciola		4-5	3	24	1.250	12	82
153.	01 0187		Chocolate Trilogy precut	x	4-5	3	24	1.200	12	82
154.	02 2618		Chocolate Temptation		4-5	3	24	1.300	12	82
155.	01 1476		Mousse Cioccolato		1-2	3	24	1.400	12	82
156.	01 3040		Mousse Cioccolato	x	1-2	3	24	1.400	12	82
156.	01 1478		Mousse Limone		1-2	3	24	1.150	12	82
157.	01 3666		Mousse Cheesecake Monterosa	x	1-2	3	24	1.300	12	83
158.	01 0816		Lamponi e Passion Fruit		4-5	3	24	1.400	12	83


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	 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
165.	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
169.	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
Halbgefreorene Desserts										
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	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Eisdesserts										
200.	04 2937		Zuccotto Monoporzione					810	9	98
201.	04 2469		Mono Meringa					675	12	98
202.	04 2939		Cassata					1.600	16	98
203.	04 3572		Cassata al Pistacchio					1.600	16	98
204.	05 1823		Mandarino Ripieno					ca. 720	12	99
205.	05 0567		Limone Ripieno					ca. 1.200	12	99
206.	05 0515		Ananas Ripieno					ca. 1.200	12	99
207.	05 0662	PG20662	Cocco Ripieno					ca. 1.680	12	99
208.	04 1398		Flute Limoncello					800	8	100
209.	04 1393		Flute Frutti di Bosco					800	8	100
210.	04 0136		Flute Mango e Passion Fruit					800	8	100
211.	04 1482	04 5545	Coppa Stracciatella					600	6	100
212.	04 1571	04 5547	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco					600	6	100
213.	04 1397	04 5545	Coppa Caffè					570	6	100
Wanneneis										
214.	17 2211		Arachide Sagace					4,8 l	ca. 75	104
215.	17 2209		Yogurt e Mango					4,8 l	ca. 75	104
216.	17 0822		Unicorno					4,8 l	ca. 75	104
217.	17 0829		Vaniglia al Caramello Salato					4,8 l	ca. 75	104
218.	17 0903		Caffè					4,8 l	ca. 75	104
219.	17 0825		Cookies					4,8 l	ca. 75	104
220.	17 0907		Croccantino					4,8 l	ca. 75	104
221.	17 2222		Vaniglia					4,8 l	ca. 75	104
222.	17 0902		Cioccolato					4,8 l	ca. 75	104
223.	17 2095		Nocciola Risoluta					4,8 l	ca. 75	104
224.	17 2094		Pistacchio Sincero					4,8 l	ca. 75	104
225.	17 2035		Stracciatella Maivista					4,8 l	ca. 75	104
226.	17 0947		Malaga					4,8 l	ca. 75	105
227.	17 0923		Tiramisù					4,8 l	ca. 75	105
228.	17 0933		Spagnola					4,8 l	ca. 75	105
229.	17 0943		Menta					4,8 l	ca. 75	105
230.	17 0937		Cocco					4,8 l	ca. 75	105
231.	17 0944		Yogurt					4,8 l	ca. 75	105
232.	17 0942		Banana					4,8 l	ca. 75	105
233.	17 0936		Limone					4,8 l	ca. 75	105
234.	17 0904		Sorbetto Limone					4,8 l	ca. 75	105
235.	17 0905		Sorbetto Fragola					4,8 l	ca. 75	105
236.	17 0939		Sorbetto Melone					4,8 l	ca. 75	105
237.	17 0833		Sorbetto Mango					4,8 l	ca. 75	105

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	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Impuls-Eis										
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 Unicorno					960	20	109
254.	20 2073		Donny					960	20	109

Notizen

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

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**

YOU CAN'T BUY
HAPPINESS
BUT YOU CAN BUY

geloato

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

www.bindi.de | www.bindi.at

