



Im 19. Jahrhundert entstanden in Mailand die ersten „modernen“ Konditoreien.

1896

Die Pasticceria wird im Corso Vittorio Emanuele geboren

Tre Marie.

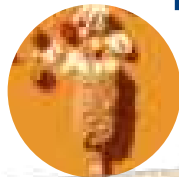
Die Marke zeichnet sich durch Qualität und elegante Gastfreundschaft aus. Die Spezialität des Hauses ist der Panettone.



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.



SAMMONTANA



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

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**



Die Geschichte beginnt in den Hügeln von Asolo, wo die Brüder Fabio und Paolo Gallina 1985 ihre Idee verwirklichten: die von Forno d'Asolo hergestellten tiefgekühlten Croissants in ganz Italien zu **verbreiten** und den Verbrauchern so die Frische und den Duft frisch gebackener Croissants näherzubringen.



2024

Sammontana und FdA: **der Beginn eines neuen Kapitels und die Gründung einer großen Gruppe, vereint durch dieselben Werte und dieselbe 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 unseres kulinarischen Know-hows zu zeigen.

WAS WIR MACHEN

Wir wärmen *mit einem Lächeln* jeden Moment des Tages



DAS FRÜHSTÜCK – UNSERE VORSTELLUNG

Wir begleiten mit einem Lächeln jeden neuen Tag.



PAUSEN MIT QUALITÄT

Wir begleiten jeden süßen oder pikanten Moment des Tages.



GELATI ALL'ITALIANA

Wir prägen mit einem Lächeln das echte Gelato „all'italiana“



SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

Wir begleiten mit einem Lächeln den süßen Abschluss eines Menüs.



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, Menschen, die Umwelt und die Regionen zu schaffen, in denen wir tätig sind.

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. Heute finden sie sich in einer neuen Realität wieder: in der

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

– einer großen Gruppe und **Unternehmensform, die unser ethisches, verantwortungsvolles und transparentes Geschäftsmodell festigt** und zugleich den Beginn unseres Zukunftspjekts 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 STOLZE EIGENTÜMERIN ALL UNSERER MARKEN SEIN.

WAS VERSTEHT MAN UNTER SOCIETÀ BENEFIT?

Dabei handelt es sich um eine Unternehmensrechtsform, die im Januar 2016 in Italien eingeführt wurde – als erstem Land in Europa.

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

WIE WIRD MAN EINE SOCIETÀ BENEFIT?

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

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 aufzeigt und sowohl die bereits durchgeführten Aktivitäten als auch die zukünftigen Pläne und Verpflichtungen umfasst.

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.





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 großer 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 verwendet Forno d'Asolo nur ausgewählte und zertifizierte Rohstoffe, die ein Höchstmaß an Frische und Genuss garantieren.

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





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 Eis mit typisch italienischer Raffinesse herzustellen.

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



MAESTRI DEL DESSERT®

Mit einer langen italienischen Tradition, geprägt von Qualität, Innovation und Liebe zum Detail, deren Ursprung auf Attilio Bindi zurückgeht, der vor fast 80 Jahren in einer kleinen Konditorei in der Via Larga in Mailand – nur wenige Schritte vom Dom entfernt – begann, ist bindi heute die größte Konditorei Italiens. Die führende Marke gilt im 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.



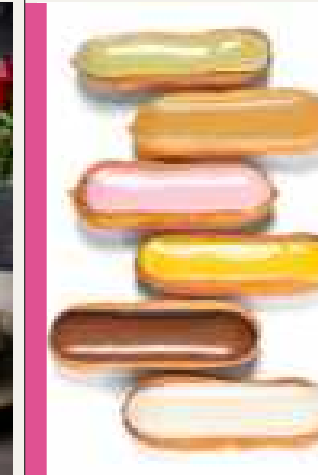
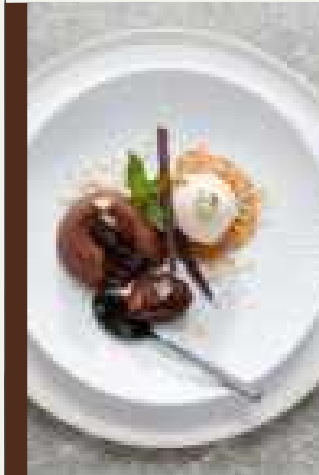


DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

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

Vom kleinen Dorf Saint-Auvent aus verfolgt Gelpat weit über die Grenzen Frankreichs hinaus ein großes Ziel: erstklassige Patisserieprodukte für anspruchsvolle Profis weltweit bereitzustellen.



14	22	42	60	66	86	94	108
Tre Marie Croissants	Süßes Gebäck	Herzhaftes Gebäck & Pizza	Pâtisserie aus Frankreich	Desserts	Kuchen & Torten	Semifreddi & Eisportionen	Gelati & Sorbetti
							
3Chic_16 Grancroissant_18 Rodrigo_20	Italienische Croissants_22 Veganer Genuss_26 Süße Backwaren_32 Süße Minis_38	Herzhafte Snacks_42 Pane – Italienische Brote_50 Erstklassige Pinsa & Pizza_56	Pâtisserie aus Frankreich_60	bindi Collection_68 Einzigartige Desserts_70 Italienische Klassiker_80	Kuchen & Torten_86	Halbgefrorene Desserts_94 Eisdesserts_102	Gelati & Sorbetti_108 Impuls-Eis_112
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 von einer goldenen, glänzenden Kruste umgeben.

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

Dieses Croissant aus aus zweilagigem Teig überrascht mit feinen Aromen von Vanille und Fior di Latte. Es ist reich gefüllt mit köstlichen Cremes in den Sorten Haselnusskakao, Vanille, Waldbeere oder Pistazie.



Serviovorschlag



Servivorschlag

3Chic



001.
11 6003
Croissant 3Chic Vuoto
Buttercroissant, ungefüllt

 75 g/St.  50 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



002.
11 6004
Croissant 3Chic Albicocca
Buttercroissant 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 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 mit Schoko-Haselnuss-Füllung und Dekor aus Schokoladenstreuseln

 90 g/St.  50 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



Servivorschlag

Grancroissant

NEU



005.

11 6085

Grancroissant Vuoto

ungefülltes Croissant

 75 g/St.  53 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C

NEU



006.

11 6086

Grancroissant Albicocca

Croissant mit Aprikosenfüllung und Dekor aus Kristallzucker

 90 g/St.  53 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C

NEU



007.

11 6088

Grancroissant Crema

Croissant mit Cremefüllung, dekoriert mit Zuckerstreuseln

 90 g/St.  53 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C

NEU



008.

11 6089

Grancroissant Nocciola Cacao

Croissant mit Haselnuss-Kakaocremefüllung, dekoriert mit Schokoladenflocken

 90 g/St.  53 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C

NEU



009.

11 6537

Grancroissant Stracciatella

Croissant mit Milchcremefüllung und Schokoladentropfen im Teig

 90 g/St.  53 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



Servivorschlag

Rodrigo



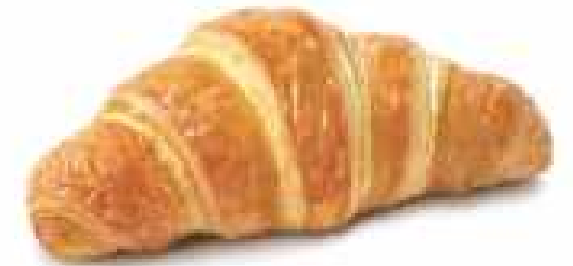
010.

11 6038

Croissant Rodrigo Moro Nocciola Cacao

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

 95 g/St.  50 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



011.

11 6074

Croissant Rodrigo Biondo Crema Pasticcera

Croissant aus einem hellen und einem gelben Teig, gefüllt mit Creme, glasiert

 95 g/St.  50 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



012.

11 6415

Croissant Rodrigo Pistacchio

Croissant aus einem hellen und einem grünen Teig, gefüllt mit Pistaziencreme, glasiert

 95 g/St.  50 St./Kt.  20–25 Min.  170–180 °C



013.

11 6039

Croissant Rodrigo Frutti di Bosco

Croissant aus einem hellen und einem rot-violetten Teig, 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



014.
3012522
Croissant Reb. ungefüllt, unglasiert
Ungefülltes Croissant

85 g/St. 50 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



015.
3012518
Croissant Reb. glasiert
Ungefülltes Croissant, glasiert mit Zuckerglasur

85 g/St. 50 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



016.
3012571
Croissant Reb. Aprikose
Croissant mit Aprikosenfüllung

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



017.
3012572
Croissant Reb. Crema
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

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



018.
3012645
Croissant Reb. Schokolade
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

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



019.
3012264
Re Croissant Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

Italienische Croissants

NEU



020.
3013286
Croissant Arancia Carota
Croissant mit Orangen- und Karottenfüllung

85 g/St. 50 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

NEU



021.
3013398
Croissant Elixir Guava VEGAN
Veganes Croissant mit Guavenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



022.
3013130
Croissant Reb. Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/St. 50 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



023.
3012377
Croissant Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



024.
3012265
Mini Croissant
Mini Croissant ungefüllt

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



025.
3012310
Principini Mix
Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

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

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

Veganer Genuss

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

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

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



026.
3212654
Torta della Nonna Vegan
Veganer Großmutterkuchen

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



027.
3212652
Crostata di Mele Vegan
Veganer Apfelkuchen

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



028.
3212653
Crostata Cacao e Nocciola Vegan
Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nussstückchen

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



029.
3212651
Crostata Crema e Amarena Vegan
Veganer Kuchen mit Patisseriecreme und Amarenakirschen

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



030.
3202420
Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan
Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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



031.
3212286
Crostata Holunder Himbeere Vegan
Veganer Mürbeteigboden mit Holunder-Himbeer-Füllung

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



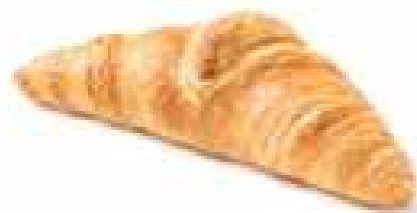
14 1603
Choco Soft Vegan
Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert

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

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



Serviovorschlag



032.
3012989
Vegan Croissant ungefüllt
Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



033.
3012986
Vegan Croissant Aprikose
Veganes Croissant mit Aprikosenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



034.
3012643
Vegan Croissant Ciocream
Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

85 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 170 °C



035.
3012988
Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere
Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 170 °C



036.
3012987
Vegan Croissant pflanzliche Kohle
Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



037.
3112100
Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft
Veganes, herzhaftes Mehrkorn-Croissant

95 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



S. O.
3013398
Croissant Elixir Guava VEGAN
Veganes Croissant mit Guavenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

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 unsere süßen Backwaren einfach für circa 20 Minuten in den Ofen schieben – und direkt servieren.



Servivorschlag

Süße Backwaren



038.
3032520
Brioche con Toppo
Lockerer süßes Hefengebäck

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



039.
3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittierte Donut ohne Füllung

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



040.
3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittierte Donut mit Vanillecremefüllung

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



041.
3032262
Ciambella Haselnuss Kakao Creme
Klassischer frittierte Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung ohne Palmöl

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



042.
3012098
Conchiglie Ciocream
Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

90 g/St. 60 St./Kt. 24–25 Min. 180 °C



043.
3012921
Treccia Pecannüsse | Kanadier
Plundergebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

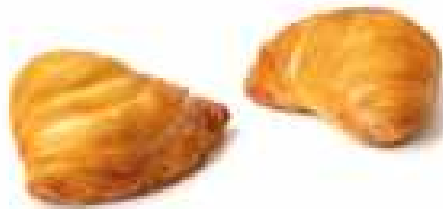
100 g/St. 48 St./Kt. 20–22 Min.* 190 °C

Süße Backwaren



044.
3012156
Frolla Grande
Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

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



046.
3012971
Sfogliatella Santa Rosa
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



045.
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



047.
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 Backwaren



048.
3032575
Krapfen Pistacchio
Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

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



050.
3032077
Krapfen ungefüllt
Frittierter Krapfen ohne Füllung

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



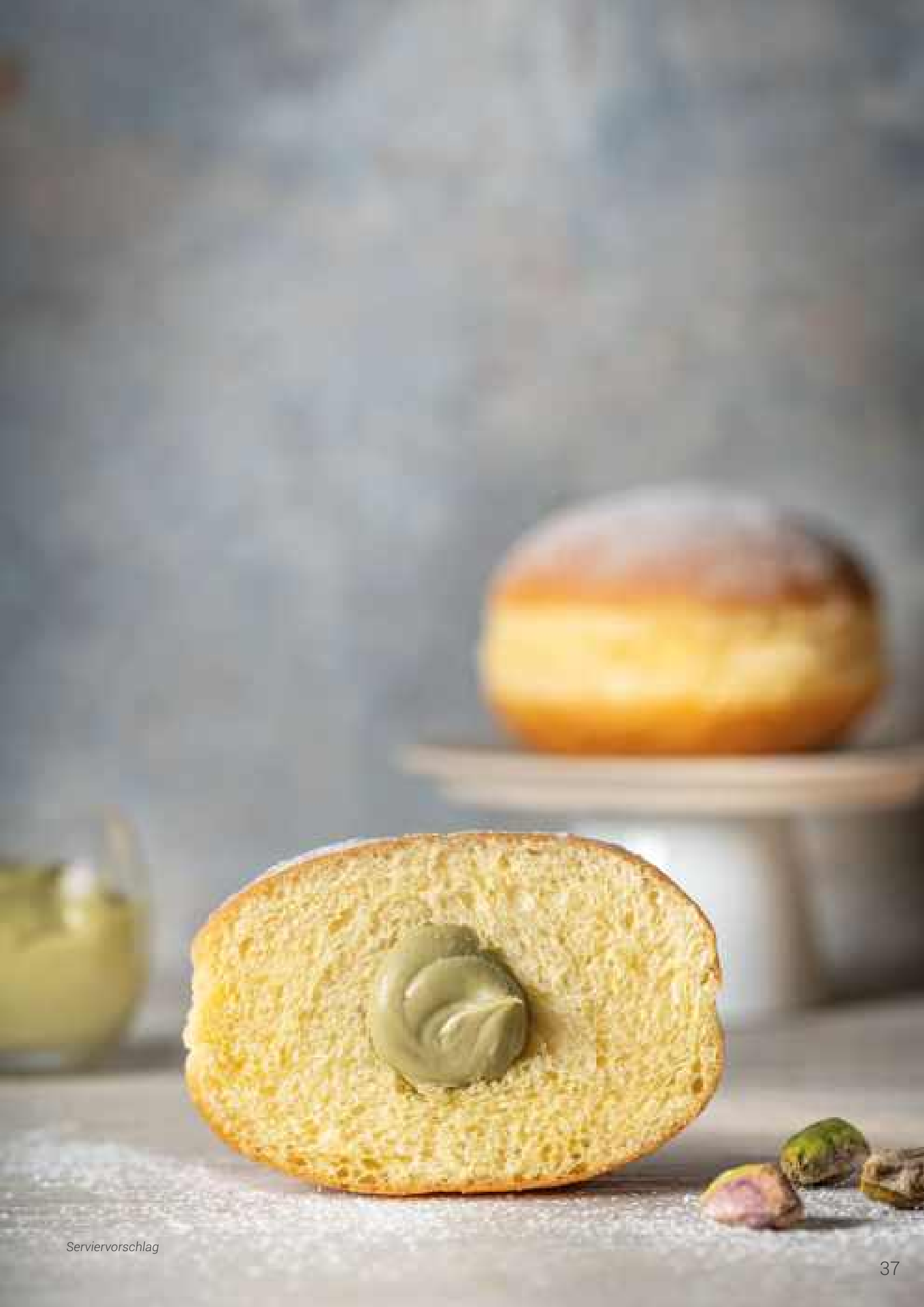
NEU
049.
3302123
Krapfen Red Velvet
Roter Krapfen mit Milch-Sahnecremefüllung

65 g/St. 24 St./Kt. ca. 3 Std. servierfertig



NEU
051.
3032524
Berliner Salato
Herzhafter Krapfen

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



Serviovorschlag

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



052.
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



053.
3012973
Sfogliatella Napoletana Mignon
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



054.
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



055.
3032024
Mini Cannolo Siciliano
Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art
Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

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



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.



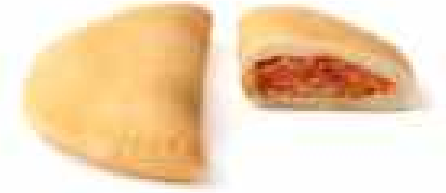
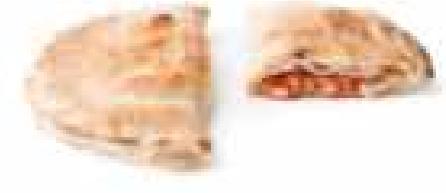
Servivorschlag

Herzhafte Snacks

	
056. Alte Art.-Nr. 3102477 Neue Art.-Nr. 30 1128 Focaccia Rustica Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse	057. Alte Art.-Nr. 3102480 Neue Art.-Nr. 30 PS20825 Focaccia Italiana Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola
 360 g/St.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  250 °C	 360 g/St.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  250 °C
	
058. Alte Art.-Nr. 3102482 Neue Art.-Nr. 30 PS20858 Focaccia Caprese Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven	059. Alte Art.-Nr. 3102478 Neue Art.-Nr. 30 1129 Focaccia Vegetale Focaccia gefüllt mit Gemüse
 360 g/St.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  250 °C	 360 g/St.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  250 °C
	
060. Alte Art.-Nr. 3102481 Neue Art.-Nr. 30 0840 Focaccia Speck e Brie Focaccia gefüllt mit Speck und Brie	061. Alte Art.-Nr. 3102089 Neue Art.-Nr. 30 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.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  250 °C	 360 g/St.  12 St./Kt.  ca. 8 Min.*  220 °C

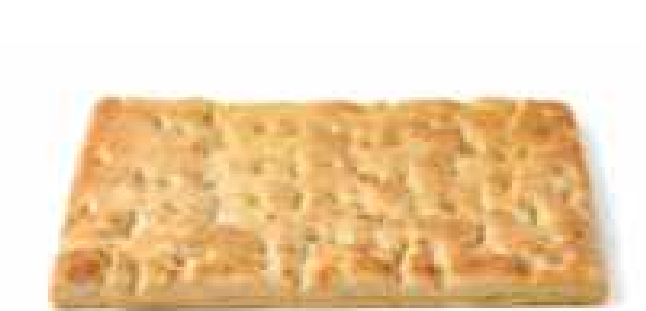
* Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks

	
062. 3102084 Focaccia Mediterranea Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln 24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken	063. 3512025 Lasagne alla Bolognese Lasagne Bolognese mit Rindfleischfüllung
 360 g/St.  6 St./Kt.  3–7 Min.*  220 °C	 2.500 g/St.  4 St./Kt.  ca. 40 Min.  180 °C
	
064. 3102283 Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella	065. 3102059 Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto Pizzatasche gefüllt mit Tomate, Mozzarella und gekochtem Schinken
 120 g/St.  25 St./Kt.  ca. 10 Min.*  180 °C	 150 g/St.  26 St./Kt.  4–10 Min.*  220 °C
	
066. 3102105 Sorrentina Mozzarella e Pomodoro Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten	067. 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	 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



068.
3102494
Focaccia con Olio
Focaccia mit Olivenöl

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

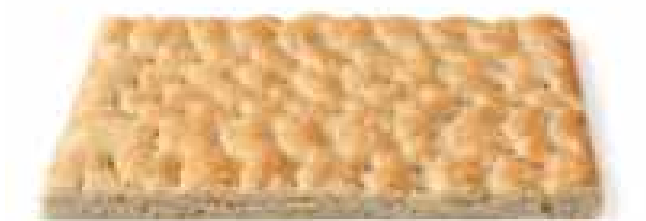
ca. 28 × 38 cm



069.
3102546
Focaccia Verdure Vegan
Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

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

ca. 28 × 38 cm



070.
3402319
Focaccia Patate Rosmarino
Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

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

ca. 28 × 38 cm



071.
3102493
Focaccia Pomodorini e Origano
Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano

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

ca. 28 × 38 cm

NEU



072.
3402089
Trancio Focaccia Rosmarino
Focaccia mit Rosmarin

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

ca. 18 × 15 cm



073.
3112412
Focaccia alla Barese
Kleine, runde Focaccia mit Tomatensauce und Oliven

ca. 130 g/St. 18 St./Kt. ca. 15 Min. 180 °C

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



Servivorschlag

Herzhafte Snacks



074.
564327
Arancini Extra
Panierte Reisbällchen mit Fleisch-Erbсен-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

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



076.
564324
Gemischte frittierte Snacks
Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4-Käse-Mini-Kroketten, Mini-Mozzarellabällchen, vorfrittiert

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



078.
3102281
Panzerottini Mozzarella e Pomodoro
Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

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



075.
Alte Art.-Nr. 3132021 | Neue Art.-Nr. 564328
Arancini Mignon
Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

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



077.
3132074
Olive Ascolane
Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

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



079.
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.* 200 °C

* Zubereitung: einige Minuten antauen lassen, danach backen.



Serviovorschlag

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



080.
3422111
Schiacciata Romana vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

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



081.
3402053
Pansaltimbocca
Brot aus Pizzateig

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



082.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

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



083.
3422088
Ciabatta Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

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



084.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

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



085.
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



086.
3412012
Bruschetta
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1,8 %

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



087.
3412053
Schnittbrot
Weizenbrotscheiben

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



088.
3412031
Tramezzino
Toastartiges Brot

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



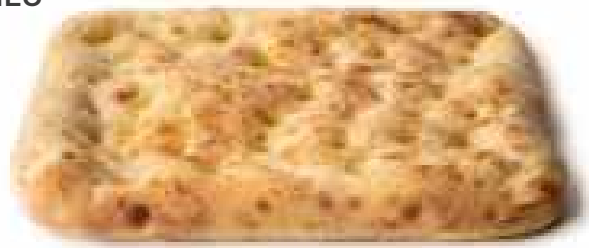
089.
3412022
Piadina
Dünnes Fladenbrot

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.

Pane – Italienische Brote

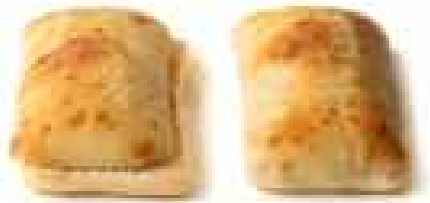
NEU



090.
3102578
Schiacciata Toscana
Rechteckig, innen weich und außen knusprig: die typische toskanische Schiacciata mit nativem Olivenöl

ca. 670 g/St. 5 St./Kt. ca. 10 Min. 230 °C

NEU



091.
3102585
Focacciotto
Gebackenes Weizenbrötchen in rechteckiger Form, vorgeschnitten

ca. 80 g/St. 32 St./Kt. ca. 1 Std. 16,5 x 8,5 cm



Serviovorschlag

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

NEU



092.
3102584
Pizza Margherita Teglia
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

640 g/St. 10 St./Kt. 11–13 Min.* 220 °C

NEU



093.
3102581
Pizza Margherita
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

420 g/St. 12 St./Kt. 10–13 Min.* 220 °C
ca. 16 cm



094.
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



095.
3112306
Pinsa
Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

225 g/St. 48 St./Kt. 7–8 Min. 280 °C
ca. 19 × 30 cm

Erstklassige Pizza



096.
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. 200 g/St. 30 St./Kt. 25 St./Kt. 3–7 Min. 250–280 °C



098.
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



097.
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



099.
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



100.

15 1790

Eclair Pistache

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

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



102.

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



104.

15 PP11411

Eclair Chocolat

Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

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



101.

15 1416

Eclair Framboise

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

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



103.

15 1415

Eclair Café

Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

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



105.

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



106.
15 1454
Mini Choux Framboise
Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung
Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

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



107.
15 1455
Mini Choux Chocolat
Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung
Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

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



108.
15 1456
Mini Choux Vanille
Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung
Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

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



109.
15 1799
Mini Choux Praliné
Kleine Brandteigkugeln mit Nusscremefüllung
Windbeutel | Mandel-Haselnuss-Creme | Mandelstückchen | Puderzucker

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



110.
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



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts

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

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

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



Serviovorschlag

bindi Collection



111.
Alte Art.-Nr. 14 1523 | Neue Art.-Nr. 14 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



112.
Alte Art.-Nr. 14 1164 | Neue Art.-Nr. 14 3252284
Geometria di cioccolato e pere
Schokoladen-Birnen-Dessert
Schokoladencreme | Birnenpüree | Birnenwürfel | Kakao

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



113.
Alte Art.-Nr. 14 1345 | Neue Art.-Nr. 14 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



114.
Alte Art.-Nr. 14 1346 | Neue Art.-Nr. 14 3252330
Goccia Tiramisù
Tiramisù-Dessert
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

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



115.
Alte Art.-Nr. 14 1348 | Neue Art.-Nr. 14 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



116.
14 1783
Babà
Hefengebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

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



117.
14 1035
Cassatina
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen
Biskuit | Ricotta | Marzipan

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



118.
3032116
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Krusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

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



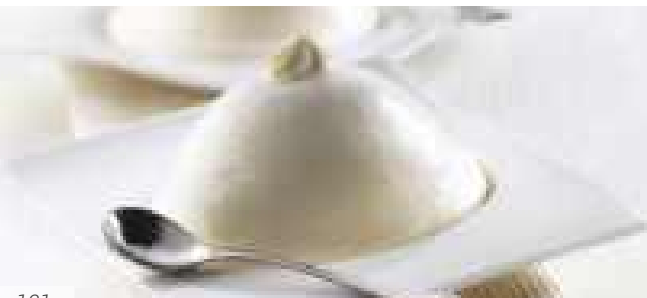
119.
14 1196
Panna Cotta con Caramello
Panna Cotta mit Karamellsauce
Sahne | Karamell

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



120.
3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

100 g/St. 2 x 12 St./Kt. ca. 2 Std. servierfertig



121.
14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

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

Einzigartige Desserts



122.
14 2466
Mono Sacher
Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art
Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

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



123.
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



14 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



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



14 3687
Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C



14 2770
Soufflé Black & White
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C



14 0144
Soufflé al Pistacchio
Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C



14 0277
Soufflé al Cioccolato Bianco
Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C



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.



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



130.
3232037
Pasticcio Crema
Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



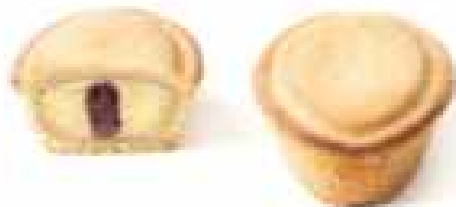
131.
3232232
Pasticcio Schokolade
Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



132.
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



133.
3232038
Pasticcio Crema Amarena
Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



134.
14 1644
Maritozzo
Römische Spezialität aus Hefeteig, gefüllt mit Sahne
Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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

Einzigartige Desserts



135.
14 0137
Mono Cremoso al Cioccolato
Schokoladen-Creme-Törtchen
Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

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



136.
14 2578
Mono Cremoso al Pistacchio
Pistazien-Creme-Törtchen
Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

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



137.
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



138.
Alte Art.-Nr. 14 0682 | Neue Art.-Nr. 14 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



139. 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



141. 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



143. 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



140. 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



142. 14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

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



144. 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



145. 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 146. 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



14 3252289
Mono Tiramisù
Kaffeedessert mit Mascarponecreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

110 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



NEU
01 5566
Profiterol di Romano Bindi
Brandteigkugeln, gefüllt mit frischer Milchcreme und Sahne, überzogen mit Schokoladencreme
Brandteig | Sahne | Milchcreme | Schokoladencreme | in echter Tonschale

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



14 3252389
Mono Tiramisù Pistacchio
Kaffeedessert mit Pistaziencreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

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



Serviovorschlag

Italienische Klassiker



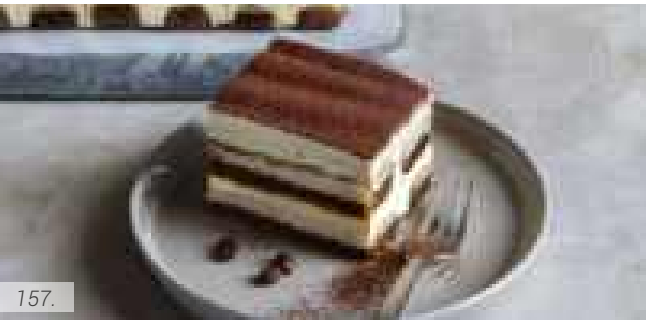
01 3222261
Tiramisù con Savoiardi
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Kakao

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



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

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



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



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

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



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

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

Italienische Klassiker



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.



Kuchen & Torten



159.
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



161.
01 0187
Chocolate Trilogy precut
Moussetorte mit dreierlei Schokolade
Biskuit | dreierlei Schokolade

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



163.
01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

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



160.
02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

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



162.
02 2618 | 02 0103
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



164.
01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

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

Kuchen & Torten



165.
01 3666
Mousse Cheesecake Monterosa
Käsecremetorte mit Erdbeeren
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

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



167.
02 0132 | 02 PP00146
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta | Pistazie

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



169.
02 5525
Torta Dubai Chocolate Style
Pistazien-Schokoladenkuchen
Kakaobiskuit | Pistazienbiskuit | Milchschokoladencreme | Pistaziencreme | Kataifi-Paste

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



166.
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



168.
02 0423 | 02 0455
Pistacchio e Cioccolato
Pistazien-Schokoladenkuchen
Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit | Haselnüsse

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

Kuchen & Torten



170.
02 5502
Torta Mele
Apfelkuchen
Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

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



171.
02 1096
Torta Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Kuchen
Mürbeteig | Mandel | Apfel

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



172.
02 1812
Torta Cioccolato e Pere
Schokoladen-Birnen-Kuchen
Mürbeteig | Schokolade | Birne

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



173.
01 3208
Torta Fragoline
Erdbeer-Torte
Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

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



174.
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



175.
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



176. 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



178. 02 1452
Torta Limone
Zitronentorte
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, geflämt

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



180. 02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art
Schokolade | Mandel | Puderzucker

950 g/Kt. 12 Port. ca. 4–5 Std. 26 cm



177. 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



179. 3202165
Crostata Limone
Zitronenkuchen
Mürbeteig | Zitronenpatisseriecreme | Rührteig

1.400 g/ Krt. 12 Port. ca. 2–3 Std. 25 cm



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



182. 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



184. 02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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



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

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



183. 02 0855
Cheesecake Brûlée
Käsekuchen Brûlée
Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

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



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



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



188.
04 PG20007
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss | Saucenkern

Produktoptimierung:
mit flüssigem Kern

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



189.
04 5560
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser | Saucenkern

Produktoptimierung:
mit flüssigem Kern

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



190.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

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



191.
Alte Art.-Nr. 04 1670 | Neue Art.-Nr. 04 PG21670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

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



192.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

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



193.
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



194.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

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



195.
Alte Art.-Nr. 04 1641 | Neue Art.-Nr. 04 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. 04 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. 04 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. 04 3252368
Croccante alle Mandorle
Haselnuss-Halbgefrorenes
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

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



NEU
199.
04 1830
Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo
Vecchio Amaro del Capo Likör-Parfait
Vecchio Amaro del Capo Likör | Butterstreusel

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



200.
04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

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



201.
04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

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



Servivorschlag

Halbgefrorene Desserts



202.
04 2642
Coppa Tiramisù
Kaffeedessert im Becher
Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher

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



203.
04 2643
Coppa Profiterol
Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert
Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher

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



204.
04 2645
Coppa Cheesecake alle Fragole
Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert
Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeer | Kunststoffbecher

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



205.
04 0192
Coppa Cheesecake Monterosa
Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas
Erdbeer | Biskuit | Vanille | im echten Glas

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



206.
04 1669
Coppa Mousse Cioccolato
Geeiste Schokoladencreme im Glas
Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | im echten Glas

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



207.
Alte Art.-Nr. 04 1671 | Neue Art.-Nr. 04 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

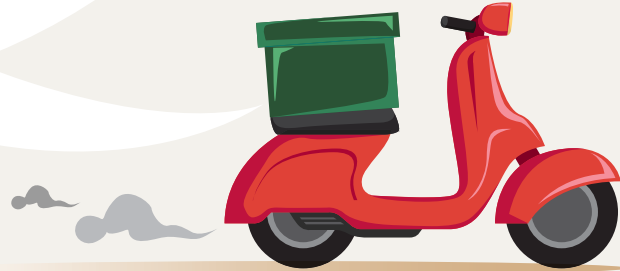


Serviovorschlag

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



NEU
208.
05 1823
Mandarino Ripieno
Mandarinsorbet in echter Fruchtschale
Mandarine | Mandarinsorbet

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



209.
05 0567
Limone Ripieno
Zitronensorbet in echter Fruchtschale
Zitrone | Zitronensorbet

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



210.
Alte Art.-Nr. 05 0662 | Neue Art.-Nr. 05 PG20662
Cocco Ripieno
Kokoseis in echter Nussschale
Kokossschale | Kokoseis

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



211.
05 0515
Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet

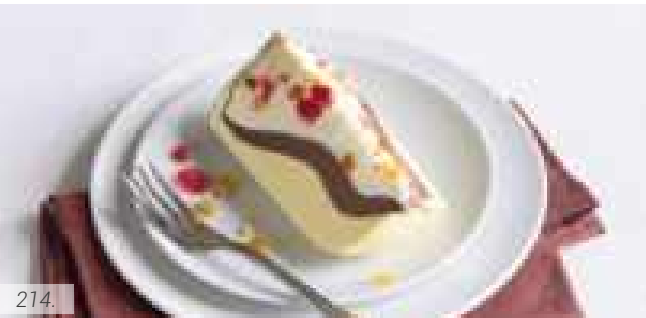
ca. 100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig

Eisdesserts



212.
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



214.
04 2939
Cassata
Eiscremespeise nach sizilianischer Art
Zabaione | Schokoalder | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

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



213.
04 2469
Mono Meringa
Baiser-Törtchen
Vanille | Baiser | Puderzucker

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



215.
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



216.
04 1398
Flute Limoncello
Zitroneneis mit Limoncello im Sektklas
Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektklas

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



218.
04 0136
Flute Mango e Passion Fruit
Mangoeis mit Maracujasauce im Sektklas
Mangospiseeis | Maracujasauce | im echten Sektklas

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



220.
04 5547
Coppa Gelato Yogurt e Frutti di Bosco
Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas
Eis mit Joghurt | Himbeersorbet | Himbeersauce | Johannisbeeren | im echten Glas

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



217.
04 1393
Flute Frutti di Bosco
Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektklas
Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektklas

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



219.
04 5545
Coppa Gelato Stracciatella
Stracciatella-Eisdessert im Glas
Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen | Schokoladensauce | Kakaostückchen | im echten Glas

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



221.
04 5537
Coppa Gelato Caffè
Kaffee-Eisdessert im Glas
Eis mit Vanillegeschmack | Kaffeesauce | Kakaostückchen | im echten Glas

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

Eisdesserts



NEU
222.
04 5542
Coppa Dubai Chocolate Style
Pistazieneis mit Schokoladeneis im Glas
Pistazieneis | Schokoladeneis | Kataifi-Gebäck | im echten Glas

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



NEU
223.
04 5546
Coppa Crema e Fragole
Eis mit Vanillegeschmack und Sahne, Erdbeereis mit Erdbeersauce im Glas
Eis mit Vanillegeschmack und Sahne | Erdbeereis | Erdbeersauce | im echten Glas

100 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.



Servivorschlag

Gelati



224.
17 2211
Arachide Sagace
Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln

Karton: 4,8 Liter



225.
17 0942
Banana
Eis mit Bananengeschmack

Karton: 4,8 Liter



226.
17 0903
Caffè
Kaffeeis mit Haselnusskrokantstückchen

Karton: 4,8 Liter



227.
17 0902
Cioccolato
Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

Karton: 4,8 Liter



228.
17 0937
Cocco
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 4,8 Liter



229.
17 0825
Cookies
Eis mit Milkschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 4,8 Liter



230.
17 0907
Croccantino
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 4,8 Liter



231.
17 0940
Frutti di Bosco
Eis mit Waldbeerengeschmack und Waldbeerensirup

Karton: 4,8 Liter



232.
17 0936
Limone
Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 4,8 Liter



233.
17 0947
Malaga
Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 4,8 Liter



234.
17 0943
Menta
Minzeis und Schokoladenstückchen

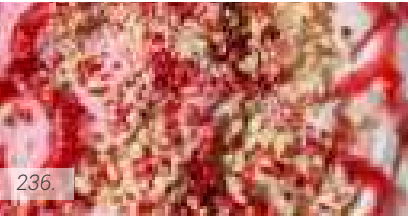
Karton: 4,8 Liter



235.
17 2095
Nocciola Risoluta
Haselnusseis mit Haselnussstückchen

Karton: 4,8 Liter

Gelati



236.
17 2984
Panna e Fragola
Sahneis und Erdbeersorbet, mit Erdbeersauce, Kekskrümeln und gefriergetrockneten Früchten

Karton: 4,8 Liter



239.
17 2035
Stracciatella Maivista
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

Karton: 4,8 Liter



242.
17 2986
Vaniglia
Vanilleeis

Karton: 4,8 Liter



245.
17 2209
Yogurt e Mango
Sorbet mit Mangogeschmack und Joghurteis, Mangofüllung, gefriergetrocknete Mangostückchen und Keksstückchen

Karton: 4,8 Liter



237.
17 2094
Pistacchio Sincero
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 4,8 Liter



240.
17 0923
Tiramisù
Eis mit Tiramisùgeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao

Karton: 4,8 Liter



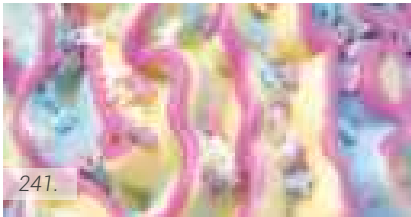
243.
17 0829
Vaniglia al Caramello Salato
Eis mit Vanillegeschmack, gesalzener Karamellsauce und gesalzenen, karamellisierten Zuckerstückchen

Karton: 4,8 Liter



238.
17 2983
Gruvizzata Spagnola
Eis mit Vanillegeschmack und Sauerkirschsauce

Karton: 4,8 Liter



241.
17 0822
Unicorno
Buntes Eis mit Vanillegeschmack, dekoriert mit rosa Karamellsauce und buntem Zuckerdekor in Einhornform

Karton: 4,8 Liter



244.
17 0944
Yogurt
Joghurteis

Karton: 4,8 Liter

Sorbetti



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

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter



17 0904
Sorbetto Limone
Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 4,8 Liter



17 0833
Sorbetto Mango
Mangosorbet

Karton: 4,8 Liter



Servivorschlag

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!

Serviovorschlag



Impuls-Eis



250.
20 9744
Gruvi Mango Ramingo
Joghurt | Mango

75 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



251.
20 9743
Gruvi Arachide Sagace
Erdnuss

75 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



252.
20 9745
Gruvi Splendido Fondente
Vanille | Schokolade

75 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



253.
20 2188
Gruvi Pistacchio Sincero
Vanille | Pistazie

75 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



254.
20 0243
Cinque Stelle Panna Cioccolato
Schokolade | Vanille | Sahne

150 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



255.
20 0242
Cinque Stelle Panna Amarena
Vanille | Sahne | Sauerkirsch

150 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



256.
20 0230
Cinque Stelle XL
Vanille | Nugat | Schokolade

180 ml/St. 20 St./Kt. servierfertig



257.
20 2989
Cinque Stelle Panna e Caffè
Kaffee | Sahne | Kakao

120 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig

Impuls-Eis



258.
20 0044
Intrigo Cioccolato
Schokolade

90 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



259.
20 0054
Intrigo Bianco
Vanille | weiße Schokolade | Haselnüsse

90 ml/St. 20 St./Kt. servierfertig



260.
20 0037
Steccomoro
Crema | Schokolade | Haselnüsse

90 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



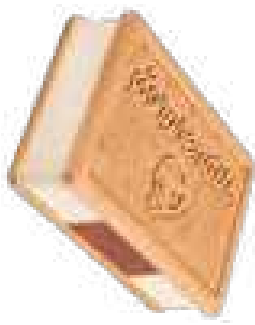
261.
20 7723
Coppa d'Oro Cioccolato
Vanille | Sahne | Baiser | Schokolade

150 ml/St. 16 St./Kt. servierfertig



262.
20 7724
Coppa d'Oro Amarena
Vanille | Sahne | Baiser | Sauerkirsch

150 ml/St. 16 St./Kt. servierfertig



263.
20 0325
Duetto
Kakao | Vanille | Biskuit

130 ml/St. 25 St./Kt. servierfertig



264.
20 0047
Stecco Blocco
Vanille | Milch | Kakao | Schokolade

80 ml/St. 24 St./Kt. servierfertig



265.
20 0091
Stecco Unicorn
Vanille | Popcorn | Karamell

65 ml/St. 20 St./Kt. servierfertig



266.
20 2104
Donny
Vanille | weiße Schokolade | bunte Zuckerperlen

65 ml/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 6085		Grancroissant Vuoto					3.975	53	19
6.	11 6086		Grancroissant Albicocca					4.770	53	19
7.	11 6088		Grancroissant Crema					4.770	53	19
8.	11 6089		Grancroissant Nocciola Cacao					4.770	53	19
9.	11 6537		Grancroissant Stracciatella					4.770	53	19
10.	11 6038		Rodrigo Moro Nocciola Cacao					4.750	50	21
11.	11 6074		Rodrigo Biondo Crema Pasticcera					4.750	50	21
12.	11 6415		Rodrigo Pistacchio					4.750	50	21
13.	11 6039		Rodrigo Frutti di Bosco					4.750	50	21
Croissants – italienische Cornetti										
14.	3012522		Croissant Reb. ungefüllt unglasiert					4.250	50	24
15.	3012518		Croissant Reb. glasiert					4.250	50	24
16.	3012571		Croissant Reb. Aprikose					5.250	50	24
17.	3012572		Croissant Reb. Crema					5.250	50	24
18.	3012645		Croissant Reb. Schokolade					5.250	50	24
19.	3012264		Re Croissant Extra Ciocream					5.225	55	24
20.	3013286		Croissant Arancia Carota					4.250	50	25
21.	3013398		Croissant Elixir Guava VEGAN					3.600	45	25
22.	3013130		Croissant Reb. Pistazie					4.250	50	25
23.	3012377		Croissant Pistazie					3.800	40	25
24.	3012265		Mini Croissant					4.000	ca. 130	25
25.	3012310		Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton					4.500	3 x ca. 40	25
Veganer Genuss										
26.	3212654		Torta della Nonna Vegan		1-2	2	27	1.100	12	28
27.	3212652		Crostata di Mele Vegan		1-2	2	27	1.250	12	28
28.	3212653		Crostata Cacao e Nocciola Vegan		1-2	2	27	950	12	28
29.	3212651		Crostata Crema e Amarena Vegan		1-2	2	27	1.100	12	28
30.	3202420		Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x	3	2	27	1.000	12	28
31.	3212286		Crostata Holunder Himbeere Vegan		3	2	27	900	12	28
32.	3012989		Vegan Croissant ungefüllt					2.925	45	30
33.	3012986		Vegan Croissant Aprikose					3.600	45	30
34.	3012643		Vegan Croissant Ciocream					3.400	40	30
35.	3012988		Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere					3.600	45	30
36.	3012987		Vegan Croissant pflanzliche Kohle					2.925	45	30
37.	3112100		Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft					3.800	40	30
Süße Backwaren										
38.	3032520		Brioche con Tuppo		1			3.150	35	34
39.	3032059		Ciambella Maxi		1-2			2.850	30	34

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
40.	3032263		Ciambella Creme		1,5-2			2.240	32	34
41.	3032262		Ciambella Haselnuss Kakao Creme		1,5-2			2.240	32	34
42.	3012098		Conchiglie Ciocream					5.400	60	34
43.	3012921		Treccia Pecannüsse Kanadier					4.800	48	34
44.	3012156		Frolla Grande					9.750	75	35
45.	3032125		Plummy		0,5			2.350	24	35
46.	3012971		Sfogliatella Santa Rosa					8.400	60	35
47.	3012972		Sfogliatella Napoletana Grande					5.500	50	35
48.	3032575		Krapfen Pistacchio		ca. 3			1.440	24	36
49.	3302123		Krapfen Red Velvet		ca. 3			1.560	24	36
50.	3032077		Krapfen ungefüllt		ca. 3			2.400	48	36
51.	3032524		Berliner Salato		ca. 3			1.200	24	36
Süße Minis										
52.	3032120		Miniherzen Nuss Nugat Creme		1-2			2.500	ca. 95	40
53.	3012973		Sfogliatella Napoletana Mignon					6.000	ca. 170	40
54.	3012975		Coda Aragosta Mignon					10.000	ca. 330	40
55.	3032024		Mini Cannolo Siciliano		1-2	2		1.200	30	41
Herzhafte Snacks										
56.	3102477	30 1128	Focaccia Rustica					2.160	6	44
57.	3102480	30 PS20825	Focaccia Italiana					2.160	6	44
58.	3102482	30 PS20858	Focaccia Caprese					2.160	6	44
59.	3102478	30 1129	Focaccia Vegetale					2.160	6	44
60.	3102481	30 0840	Focaccia Speck e Brie					2.160	6	44
61.	3102089	30 PS21648	Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio					4.320	12	44
62.	3102084		Focaccia Mediterranea					2.160	6	45
63.	3512025		Lasagne alla Bolognese					10.000	ca. 40	45
64.	3102283		Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro					3.000	25	45
65.	3102059		Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto					3.900	26	45
66.	3102105		Sorrentina Mozzarella e Pomodoro					2.400	16	45
67.	3102303		Sorrentina Verdure grigliato					2.400	16	45
68.	3102494		Focaccia con Olio				ca. 28 x 38	3.000	5	46
69.	3102546		Focaccia Verdure VEGAN					4.750	5	46
70.	3402319		Focaccia Patate Rosmarino				ca. 28 x 38	3.750	5	46
71.	3102493		Focaccia Pomodorini e Origano				ca. 28 x 38	4.250	5	46
72.	3402089		Trancio Focaccia Rosmarino				ca. 18 x 15	5.400	30	46
73.	3112412		Focaccia alla Barese					2.340	18	46
74.		564327	Arancini Extra					5.000	ca. 2 x 19	48
75.	3132021	564328	Arancini Mignon					5.000	ca. 200	48
76.		564324	Gemischte frittierte Snacks					5.000	ca. 200	48
77.	3132074		Olive Ascolane					ca. 2.970	ca. 165	48
78.	3102281		Panzerottini Mozzarella e Pomodoro					2.000	ca. 70	48
79.	3112311		Salatini Party Mix					5.000	ca. 250	48
Italienische Brote – Pane										
80.	3422111		Schiacciata Romana vorgeschnitten	x	1		ca. 17 x 12	3.200	32	52
81.	3402053		Pansaltimbocca					2.400	24	52

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
82.	3422315		Ciabattina Semola					4.000	40	52
83.	3422088		Ciabatta Cotta					3.240	12	52
84.	3422308		Filone Rustico					4.425	15	52
85.	3422144		Filoncino Rustico					3.640	28	52
86.	3412012		Bruschetta		ca. 1		ca. 24 x 17	3.000	30	53
87.	3412053		Schnittbrot		ca. 1		ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	53
88.	3412031		Tramezzino		ca. 1		ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	53
89.	3412022		Piadina			2	26/28	5.000	40	53
90.	3102578		Schiaccata Toscana					3.350	5	54
91.	3102585		Focacciotto	x	ca. 1	2	16,5 x 8,5	2.560	32	54
Erstklassige Pizza										
92.	3102584		Pizza Margherita Teglia					6.400	10	58
93.	3102581		Pizza Margherita					5.040	12	58
94.	3102487		Pizzetta Margherita				15/16	4.680	36	58
95.	3112306		Pinsa		0,5	2	19 x 30	10.800	48	58
96.	06 Disc 006		Premium Pizzateigboden				20/22	4.500	30	59
96.	06 Disc 002		Premium Pizzateigboden				29/30	5.000	25	59
97.	06 Pizz 002		Pizza Margherita				29/30	3.200	8	59
98.	06 Pizz 025		Pizza al Prosciutto				29/30	3.440	8	59
99.	06 Pizz 026		Pizza al Salamino				29/30	3.600	8	59
Patisserie aus Frankreich										
100.		15 1790	Eclair Pistache		1-2	2		1.050	14	62
101.	15 1416		Eclair Framboise		1-2	2		1.050	14	62
102.	15 1434		Eclair Manguet et Fruit de la passion		1-2	2		1.050	14	62
103.	15 1415		Eclair Café		1-2	2		1.050	14	62
104.		15 PP11411	Eclair Chocolat		1-2	2		1.050	14	62
105.	15 1421		Eclair Vanille		1-2	2		1.050	14	62
106.	15 1454		Mini Choux Framboise		1-2	2		980	ca. 49	64
107.	15 1455		Mini Choux Chocolat		1-2	2		980	ca. 49	64
108.	15 1456		Mini Choux Vanille		1-2	2		980	ca. 49	64
109.		15 1799	Mini Choux Praliné		1-2	2		980	ca. 49	64
110.	15 1438		Paris Brest		1-2	2		900	12	64
Einzigartige Desserts										
111.	14 1523	14 3252293	Venere Nera		1-2	2		540	6	68
112.	14 1164	14 3252284	Geometria di cioccolato e pere		1-2	2		540	6	68
113.	14 1345	14 3252329	Rubino Cheesecake		1-2	2		480	6	68
114.	14 1346	14 3252330	Goccia Tiramisù		1-2	2		450	6	68
115.	14 1348	14 3252331	Nonna 4.0		1-2	2		480	6	68
116.	14 1783		Babà		1,5-2	2		1100	10	70
117.	14 1035		Cassatina		1,5-2	2		1.200	12	70
118.	3032116		Cannolo Siciliano		1,5-2	2		1.200	10	70
119.	14 1196		Panna Cotta con Caramello		1,5-2	2		1.320	12	70
120.	3032095		Pasterina		1,5-2	2		2.400	24	70
121.	14 0576		Mono Delizia Limone		1,5-2	2		780	6	70

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
122.	14 2466		Mono Sacher		1,5-2	2		810	9	71
123.	14 0655		Scrigno Mele e Mandorle		1,5-2	2		600	6	71
124.		14 3252294	Ispirazione al Cheesecake		1-2	2		810	9	72
125.	14 3687		Soufflé al Cioccolato					1.200	12	74
126.	14 0277		Soufflé al Cioccolato Bianco					1.200	12	74
127.	14 2770		Soufflé Black & White					1.200	12	74
128.	14 2378		Soufflé al Cioccolato e Caramello					1.080	12	74
129.	14 0144		Soufflé al Pistacchio					1.080	12	74
130.	3232037		Pasticciotto Crema					3.300	30	76
131.	3232232		Pasticciotto Schokolade					3.520	32	76
132.	3232199		Pasticciotto Mignon Mix					2.000	40	76
133.	3232038		Pasticciotto Crema Amarena					3.300	30	76
134.	14 1644		Maritzo		1-2	2		1.080	12	76
135.	14 0137		Mono Cremoso al Cioccolato		1,5-2	2		1.440	12	77
136.	14 2578		Mono Cremoso al Pistacchio		1,5-2	2		900	9	77
137.	14 2579		Mono Cremoso ai Frutti Rossi		1,5-2	2		990	9	77
138.	14 0682	14 PP10682	Mono Ricotta e Pere		1,5-2	2		570	6	77
139.	14 1603		Choco Soft vegan		1,5-2	2		1.320	12	78
140.	14 1381		Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco		1,5-2	2		1.440	12	78
141.	14 1371		Coppa Crema Amarena		1,5-2	2		1.320	12	78
142.	14 1383		Coppa Crema Catalana		1,5-2	2		1.680	12	78
143.	14 1376		Coppa Mascarpone e Lamponi		1,5-2	2		1.080	12	78
144.	14 0650		Catalana in Coccio		1,5-2	2		920	8	78
145.	14 1832		Coppa ai Pistacchi di Sicilia		1,5-2	2		1.200	12	79
146.	14 1382		Coppa Tiramisù Mascarpone		1-2	2		1.200	12	79
Italienische Klassiker										
147.	01 1512		Profiteroles Pistacchio		4-5	3		1.300	24	82
148.	01 1544		Profiteroles Scuro Vaschetta		4-5	3		1.100	24	82
149.	01 1560		Profiteroles Bianco Vaschetta		4-5	3		1.100	24	82
150.	01 5566		Profiterol di Romano Bindi		1-2	2		1.200	12	82
151.		14 3252289	Mono Tiramisù		1,5-2	2		1.100	10	82
152.		14 3252389	Mono Tiramisù Pistacchio		1,5-2	2		1.200	10	82
153.		01 3222261	Tiramisù con Savoardi		4-5	3		1.050	11	84
154.	01 2932		Tiramisù Rustica		4-5	3		900	10	84
155.	01 1475		Torta Tiramisù		1-2	3		1.000	12	84
156.	01 1015		Tiramisù Big		4-5	3		1.750	20	84
157.	01 1445		Tiramisu della Tradizione precut	x	4-5	3		2.050	15	84
158.	03 1292		Millefoglie		2-3	3		1.350	11	85
Kuchen & Torten										
159.	01 1333		Selva Nera		4-5	3	23	1.150	12	88
159.	01 3365		Selva Nera	x	4-5	3	23	1.150	12	88
160.	02 0775		Cocco Nocciola		4-5	3	24	1.250	12	88
161.	01 0187		Chocolate Trilogy precut	x	4-5	3	24	1.200	12	88
162.	02 2618		Chocolate Temptation		4-5	3	24	1.300	12	88

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
162.	02 0103		Chocolate Temptation	x	4-5	3	24	1.300	12	88
163.	01 1476		Mousse Cioccolato		1-2	3	24	1.400	12	88
163.	01 3040		Mousse Cioccolato	x	1-2	3	24	1.400	12	88
164.	01 1478		Mousse Limone		1-2	3	24	1.150	12	88
165.	01 3666		Mousse Cheesecake Monterosa	x	1-2	3	24	1.300	12	89
166.	01 0816		Lamponi e Passion Fruit		4-5	3	24	1.400	12	89
167.	02 0132		Torta Ricotta e Pistacchio		4-5	3	23	1.100	12	89
167.	02 PP00146		Torta Ricotta e Pistacchio	x	4-5	3	23	1.100	12	89
168.	02 0423		Pistacchio e Cioccolato		4-5	3	24	1.200	12	89
168.	02 0455		Pistacchio e Cioccolato	x	4-5	3	24	1.200	12	89
169.	02 5525		Torta Dubai Chocolate Style	x	4-5	3	26	1.400	14	89
170.	02 5502		Torta Mele		4-5	3	27	1.300	14	90
171.	02 1096		Torta Mele e Mandorle		4-5	3	27	1.250	14	90
172.	02 1812		Torta Cioccolato e Pere	x	4-5	3	27	1.400	12	90
173.	01 3208		Torta Fragoline		2-3	3	27	1.300	14	90
174.	02 1314		Torta Frutti di Bosco		4-5	3	27	1.300	14	90
174.	02 1049		Torta Frutti di Bosco	x	4-5	3	27	1.350	14	90
175.	02 0342		Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		4-5	3	27	1.350	14	90
176.	02 1290		Torta della Nonna		4-5	3	27	1.300	14	92
176.	02 1532		Torta della Nonna	x	4-5	3	27	1.300	14	92
177.	02 1516		Bigusto Nonna e Macao	x	4-5	3	27	1.250	14	92
178.	02 1452		Torta Limone		4-5	3	27	1.000	14	92
179.	3202165		Crostata Limone	x	2-3	3	25	1.400	12	92
180.	02 1682		Torta Caprese		4-5	3	26	950	12	92
181.	02 0346	02 PP00346	Chocolate Fondant Cake	x	4-5	3	24	2.350	16	92
182.	02 0359		New York Cheesecake	x	4-5	3	24	2.130	16	93
183.	02 0855		Cheesecake Brûlée		4-5	3	26	1.400	14	93
184.	02 0154		Cheesecake		4-5	3	26	1.200	14	93
185.	02 0077	02 PP00077	Torta Nocciola		4-5	3	18 x 18	1.200	10	93
186.	16 1613	16 PP01613	Scacco al Tiramisù	x	4-5	3		1.575	63	93
187.	16 1639	16 PP01639	Scacco al Lampone	x	4-5	3		1.850	63	93
Halbgefrorene Desserts										
188.		04 PG20007	Tartufo Classico					1.020	12	96
189.		04 5560	Tartufo Bianco					900	12	96
190.	04 0179		Tartufo Nocciola					900	12	96
191.	04 1670	04 PG21670	Tartufo Caffè					900	12	96
192.	04 0988		Tartufo al Pistacchio					900	12	96
193.	04 1543		Tartufo Cocco Nocciola					960	12	96
194.	04 1251		Tartufo Limoncello					1.020	12	97
195.	04 1641	04 PG21641	Tartufo Cheesecake					1.020	12	97
196.	04 1557	04 3252370	Croccante al Pistacchio					855	9	98
197.	04 1556	04 3252369	Croccante all'Amarena					855	9	98
198.	04 1555	04 3252368	Croccante alle Mandorle					855	9	98
199.	04 1830		Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo					1.080	12	99

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
200.	04 0514		Semifreddo Torroncino					900	12	98
201.	04 0513		Semifreddo Caffè					840	12	98
202.	04 2642		Coppa Tiramisù					1.200	12	100
203.	04 2643		Coppa Profiterol					1.080	12	100
204.	04 2645		Coppa Cheesecake alle Fragole					1.320	12	100
205.	04 0192		Coppa Cheesecake Monterosa					1.260	12	100
206.	04 1669		Coppa Mousse Cioccolato					960	12	100
207.	04 1671	04 PP11671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè					960	12	100
Eisdesserts										
208.	05 1823		Mandarino Ripieno					ca. 1.020	12	104
209.	05 0567		Limone Ripieno					ca. 1.200	12	104
210.	05 0662	05 PG20662	Cocco Ripieno					ca. 1.680	12	104
211.	05 0515		Ananas Ripieno					ca. 1.200	12	104
212.	04 2937		Zuccotto Monoporzione					810	9	105
213.	04 2469		Mono Meringa					675	12	105
214.	04 2939		Cassata					1.600	16	105
215.	04 3572		Cassata al Pistacchio					1.600	16	105
216.	04 1398		Flute Limoncello					800	8	106
217.	04 1393		Flute Frutti di Bosco					800	8	106
218.	04 0136		Flute Mango e Passion Fruit					800	8	106
219.		04 5545	Coppa Stracciatella					600	6	106
220.		04 5547	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco					600	6	106
221.		04 5545	Coppa Caffè					570	6	106
222.	04 5542		Coppa Gelato Dubai Chocolate Style					600	6	107
223.	04 5546		Coppa Gelato Crema e Fragole					600	6	107

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Liter/ Karton	Portionen	Seite
Wanneneis						
225.	17 2211		Arachide Sagace	4,8 l	ca. 75	110
226.	17 0942		Banana	4,8 l	ca. 75	110
227.	17 0903		Caffè	4,8 l	ca. 75	110
228.	17 0902		Cioccolato	4,8 l	ca. 75	110
229.	17 0937		Cocco	4,8 l	ca. 75	110
230.	17 0825		Cookies	4,8 l	ca. 75	110
231.	17 0907		Croccantino	4,8 l	ca. 75	110
232.	17 0940		Frutti di Bosco	4,8 l	ca. 75	110
233.	17 0936		Limone	4,8 l	ca. 75	110
234.	17 0947		Malaga	4,8 l	ca. 75	110
235.	17 0943		Menta	4,8 l	ca. 75	110
236.	17 2095		Nocciola Risoluta	4,8 l	ca. 75	110

Produktübersicht

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Liter/Karton	Portionen	Seite
237.	17 2984		Panna e Fragola	4,8 l	ca. 75	111
238.	17 2094		Pistacchio Sincero	4,8 l	ca. 75	111
239.	17 2983		Gruvizzata Spagnola	4,8 l	ca. 75	111
240.	17 2035		Stracciatella Maivista	4,8 l	ca. 75	111
241.	17 0923		Tiramisù	4,8 l	ca. 75	111
242.	17 0822		Unicorno	4,8 l	ca. 75	111
243.	17 2986		Vaniglia	4,8 l	ca. 75	111
244.	17 0829		Vaniglia al Caramello Salato	4,8 l	ca. 75	111
245.	17 0944		Yogurt	4,8 l	ca. 75	111
246.	17 2209		Yogurt e Mango	4,8 l	ca. 75	111
247.	17 0905		Sorbetto Fragola	4,8 l	ca. 75	112
248.	17 0904		Sorbetto Limone	4,8 l	ca. 75	112
249.	17 0833		Sorbetto Mango	4,8 l	ca. 75	112
250.	17 0939		Sorbetto Melone	4,8 l	ca. 75	112
Impuls-Eis						
251.	20 9744		Gruvi Mango Ramingo	1.440	24	116
252.	20 9743		Gruvi Arachide Sagace	1.440	24	116
253.	20 0093		Gruvi Splendido Fondente	1.440	24	116
254.	20 0082		Gruvi Pistacchio Sincero	1.440	24	116
255.	20 0243		Cinque Stelle Panna Cioccolato	2.280	24	116
256.	20 0242		Cinque Stelle Panna Amarena	2.280	24	116
257.	20 0230		Cinque Stelle XL	2.100	20	116
258.	20 2989		Cinque Stelle Panna e Caffè	1.800	24	116
259.	20 0044		Intrigo Cioccolato	1.680	24	117
260.	20 0054		Intrigo Bianco	1.800	24	117
261.	20 0037		Steccomoro	1.728	24	117
262.	20 7723		Coppa d'Oro Cioccolato	1.280	16	117
263.	20 7724		Coppa d'Oro Amarena	1.280	16	117
264.	20 0325		Duetto	2.125	25	117
265.	20 0047		Stecco Blocco	1.560	24	117
266.	20 0091		Stecco Unicorno	960	20	117
267.	20 2104		Donny	960	20	117

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

Notizen

Angebot und Änderungen freibleibend.
Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH
Stand: 05.08.2026
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

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

