PRODUKTKATALOG . 2026/27

DOLCI GESTI GENTILI

TRE MARIE

ANTICA MARCA

FORNO d'ASOLO

SAMMONTANA

GELATI ALL'ITALIANA

bindi

1946

MAESTRI DEL DESSERT®

GELPAT

PÂTISSERIES DE TRADITION

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.



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

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.

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.**



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 vertreiben** 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

Erstklassige Patisserie-Produkte, Tiefkühlbackwaren und originales italienisches Gelato – mit italienischer Tradition und höchster Qualität.

Mit einem Lächeln
versüßen wir jeden Moment des Tages.

DAS FRÜHSTÜCK
Feinste italienische Croissanterie

PAUSEN MIT QUALITÄT
Süße und herzhafte Backwaren

GELATI ALL'ITALIANA
Italienisches Speiseeis

SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS
Italienische Desserts, Patisserie und Eis aus Mailand

PÂTISSERIES DE TRADITION
Süße Patisserie aus Frankreich

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 Unternehmergeschichten 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 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

SAMMONTANA
È UNA 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 ENTSCHIEDEN, 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.

SAMMONTANA
È UNA SOCIETÀ
BENEFIT

DOLCI GESTI GENTILI

TRE MARIE

ANTICA MARCA

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.



FORNO d'ASOLO

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.



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION

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.



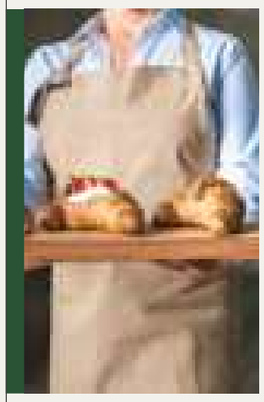
INHALTSVERZEICHNIS

14 **Tre Marie Croissants**



3Chic_16
Grancroissant_18
Rodrigo_20

22 **Süßes Gebäck**



Italienische Croissants_22
Veganer Genuss_26
Süße Backwaren_32
Süße Minis_38

42 **Herzhaftes Gebäck & Pizza**



Herzhafte Snacks_42
Pane –
Italienische Brote_50
Erstklassige Pinsa & Pizza_56

60 **Patisserie aus Frankreich**



Patisserie aus Frankreich_60

66 **Desserts**



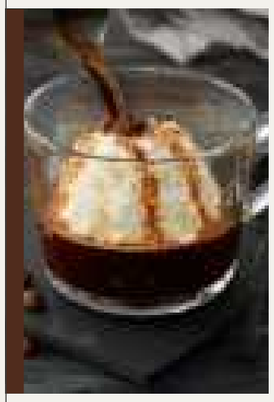
bindi Collection_68
Einzigartige Desserts_70
Italienische Klassiker_80

86 **Kuchen & Torten**



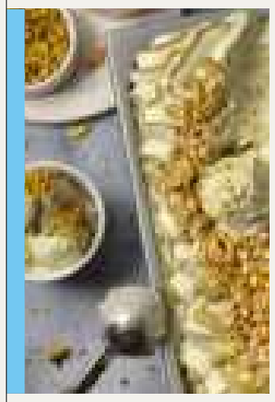
Kuchen & Torten_86

94 **Semifreddi & Eisportionen**



Halbgefrorene Desserts_94
Eisdesserts_102

108 **Gelati & Sorbetti**



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.



Serviervorschlag



Serviervorschlag

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



Serviervorschlag

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

Serviervorschlag

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.



Serviervorschlag

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.

3013130
Croissant Reb. Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/St. | 50 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.

3012265
Mini Croissant
Mini Croissant ungefüllt

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



023.

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

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!



Serviervorschlag

VEGANER GENUSS



024.

3212654

Torta della Nonna Vegan

Veganer Großmutterkuchen

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



025.

3212652

Crostata di Mele Vegan

Veganer Apfelkuchen

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



026.

3212653

Crostata Cacao e Nocciola Vegan

Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nussstückchen

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



027.

3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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



028.

3212286

Crostata Holunder Himbeere Vegan

Veganer Mürbeteigboden mit Holunder-Himbeer-Füllung

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

VEGANER GENUSS



s. u.

14 1603

Choco Soft Vegan

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert

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

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



s. u.

3102546

Focaccia Verdure Vegan

Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

950 g/St. | 5 St./Kt. | ca. 5 Min.* | 220 °C | ca. 28 × 38 cm



Serviervorschlag

VEGANER GENUSS



029.

3012989

Vegan Croissant ungefüllt

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



030.

3012986

Vegan Croissant Aprikose

Veganes Croissant mit Aprikosenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

031.

3012643

Vegan Croissant Ciocream

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

85 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 170 °C

032.

3012988

Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 170 °C

033.

3012987

Vegan Croissant pflanzliche Kohle

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

034.

3112100

Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft

Veganes, herzhaftes Mehrkorn-Croissant

95 g/St. 40 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C

VEGANER GENUSS

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.



Servervorschlag



035.

3032520
Brioche con Tuppo
Lockeres süßes Hefegebäck

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



036.

3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittierter Donut ohne Füllung

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



037.

3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittierter Donut mit Vanillecremefüllung

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



038.

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

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



039.

3012098
Conchiglie Ciocream
Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

90 g/St. | 60 St./Kt. | 24–25 Min. | 180 °C



040.

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

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



041.

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

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



042.

3012971
Sfogliatella Santa Rosa
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



043.

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



044.

3032575

Krapfen Pistacchio

Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

60 g/St. | 24 St./Kt. | 3 Std. | servier-fertig

NEU



045.

3302123

Krapfen Red Velvet

Roter Krapfen mit Milch-Sahnecremefüllung

65 g/St. | 24 St./Kt. | ca. 3 Std. | servier-fertig



046.

3032077

Krapfen ungefüllt

Frittierter Krapfen ohne Füllung

50 g/St. | 48 St./Kt. | ca. 3 Std. | servier-fertig

NEU



047.

3032524

Berliner Salato

Herzhafter Krapfen

50 g/St. | 24 St./Kt. | 3 Std. | servier-fertig

Serviervorschlag

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.



Serviervorschlag



048.

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



049.

3012973

Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



050.

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 × 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



051.

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-Buffet oder als Late-Night-Snack in der Hotelbar.

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

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



Serviervorschlag



052.

Alte Art.-Nr. 3102477 | Neue Art.-Nr. 30 1128

Focaccia Rustica

Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse

360 g/St. | 6 St./Kt. | 3–7 Min.* | 250 °C



053.

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



054.

Alte Art.-Nr. 3102482 | Neue Art.-Nr. 30 PS20858

Focaccia Caprese

Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/St. | 6 St./Kt. | 3–7 Min.* | 250 °C



055.

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



056.

Alte Art.-Nr. 3102481 | Neue Art.-Nr. 30 0840

Focaccia Speck e Brie

Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/St. | 6 St./Kt. | 3–7 Min.* | 250 °C



057.

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. | 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



058.

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



059.

3512025

Lasagne alla Bolognese

Lasagne Bolognese mit Rindfleischfüllung

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



060.

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



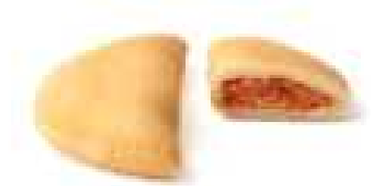
061.

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



062.

3102283

Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro

Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

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

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

HERZHAFTE SNACKS



063.

3102494
Focaccia con Olio
Focaccia mit Olivenöl

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

ca. 28 × 38 cm

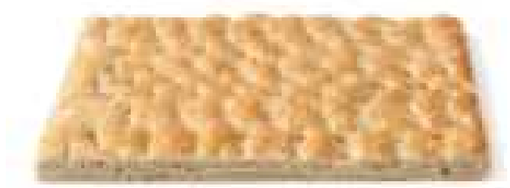


064.

3102546
Focaccia Verdure Vegan
Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

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

ca. 28 × 38 cm



065.

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

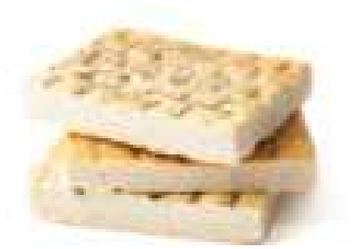


066.

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



067.

3402089
Trancio Focaccia Rosmarino
Focaccia mit Rosmarin

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

ca. 18 × 15 cm

NEU



068.

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.



Serviervorschlag

HERZHAFTE SNACKS



069.

564327

Arancini Extra

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

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



070.

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



071.

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



072.

3132074

Olive Ascolane

Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

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



073.

3102281

Panzerottini Mozzarella e Pomodoro

Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

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



074.

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.



Serviervorschlag

PANE – ITALIENISCHE BROTE

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

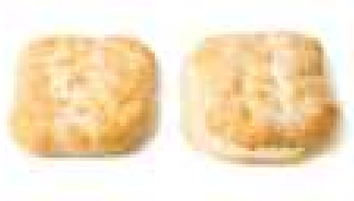
Ob als knuspriger Begleiter zu Salat oder Suppe, kleiner Starter vor dem Menü mit Olivenöl oder Dip, sind Ciabattina oder Filone nach kurzer Zeit im Ofen die richtige Wahl.

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



Servievorschlag

PANE – ITALIENISCHE BROTE



075.

3422111
Schiacciata Romana vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

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



076.

3402053
Pansaltimbocca
Brot aus Pizzateig

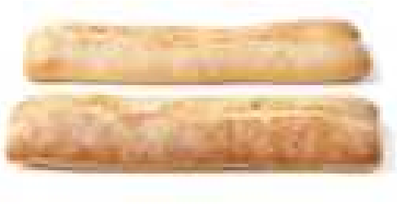
100 g/St. | 24 St./Kt. | ca. 4–7 Min.* | 220 °C



077.

3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

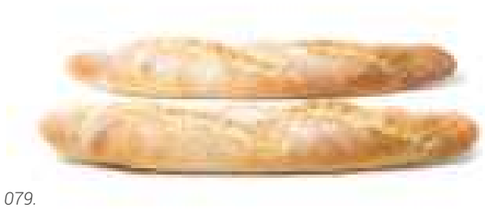
100 g/St. | 40 St./Kt. | ca. 5 Min.* | 220 °C



078.

3422088
Ciabatta Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

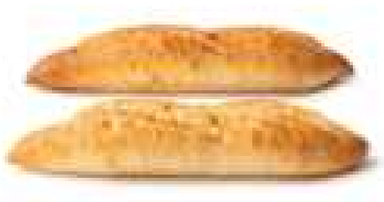
270 g/St. | 12 St./Kt. | ca. 5 Min.* | 220 °C



079.

3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

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



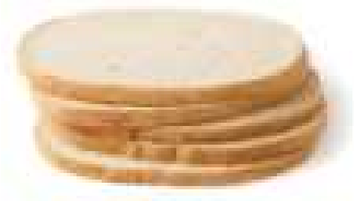
080.

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



081.

3412012
Bruschetta
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1,8 %

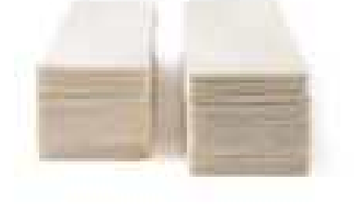
100 g/St. | 6 x 5 St./Kt. | ca. 1 Std.* | 25 × 17 cm



082.

3412053
Schnittbrot
Weizenbrotscheiben

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



083.

3412031
Tramezzino
Toastartiges Brot

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

PANE – ITALIENISCHE BROTE

NEU



085.

3102578

Schiaccata 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



086.

3102585

Focacciotto

Gebackenes Weizenbrötchen in rechteckiger Form, vorgeschnitten

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



Serviervorschlag

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.



Serviervorschlag

ERSTKLASSIGE PINSA & PIZZA

NEU



087.

3102584

Pizza Margherita Teglia

Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

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

NEU



088.

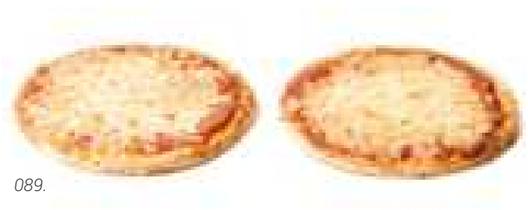
3102581

Pizza Margherita

Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

420 g/St. | 12 St./Kt. | 10–13 Min.* | 220 °C

ca. 30 cm



089.

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



090.

3112306

Pinsa

Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

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

ca. 19 × 30 cm

ERSTKLASSIGE PINSA & PIZZA



091.

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



092.

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



093.

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



094.

06 PIZZ 026

Pizza al Salamino

Pizza mit Salami

Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella |
Ø 29/30 cm

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

Knusprige Pizza in 3 Minuten!

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

Ofen (250–280 °C, vorgeheizt):
tiefgekühlt: ca. 7 Min.
aufgetaut: ca. 3 Min.
Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

Wir empfehlen die Zubereitung im aufgetauten Zustand.

Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder ca. 0,5 Stunden bei Raumtemperatur.
Haltbarkeit bei mind. 4 °C: aufgetaut ca. 3 Tage.

PATISSERIE AUS FRANKREICH

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

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

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

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



Serviervorschlag

PATISSERIE AUS FRANKREICH



095.

15 1790

Eclair Pistache

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



096.

15 1789

Eclair Framboise

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



097.

15 1434

Eclair Mangue et Fruit de la passion

Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



098.

15 1415

Eclair Café

Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



099.

15 PP11411

Eclair Chocolat

Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



100.

15 1421

Eclair Vanille

Brandteiggebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1–2 Std. servier-fertig



Serviervorschlag

PATISSERIE AUS FRANKREICH



101.

15 1454

Mini Choux Framboise

Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung

Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

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



102.

15 1455

Mini Choux Chocolat

Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung

Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

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



103.

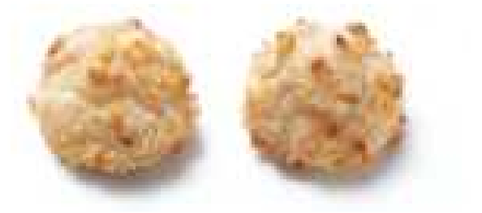
15 1456

Mini Choux Vanille

Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung

Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

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



104.

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



105.

15 1438

Paris Brest

Brandteigring aufgeschnitten und gefüllt mit Nusscreme

Brandteigring | Mandel-Haselnuss-Creme | gehackte Mandeln | Puderzucker

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

PATISSERIE AUS FRANKREICH

Serviervorschlag

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.



Serviervorschlag

BINDI COLLECTION



106.

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



107.

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



108.

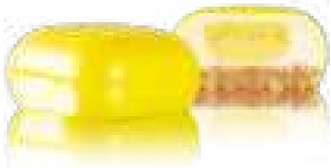
Alte Art.-Nr. 14 1346 | Neue Art.-Nr. 14 3252330

Goccia Tiramisù

Tiramisù-Dessert

Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

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



109.

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

Nonna 4.0

Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna

Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse | goldglänzende, weiße Schokoladenglasur

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



Serviervorschlag


110.

14 1783
Babà
Hefegebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

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


111.

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

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


112.

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

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


113.

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

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


114.

3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

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


115.

14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

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

EINZIGARTIGE DESSERTS


116.

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

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


117.

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

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


Serviervorschlag

EINZIGARTIGE DESSERTS



118.

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. | servier-fertig



Serviervorschlag

EINZIGARTIGE DESSERTS


119.

14 3687
Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C


120.

14 0277
Soufflé al Cioccolato Bianco
Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C


121.

14 2770
Soufflé Black & White
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

100 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C


122.

14 2378
Soufflé al Cioccolato e Caramello
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C


123.

14 0144
Soufflé al Pistacchio
Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4–10 Min. 180 °C

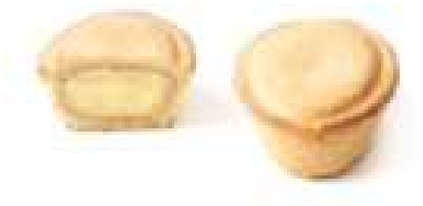
Soufflés à la minute!

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.


Serviervorschlag



124.

3232037

Pasticiotto Crema

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



125.

3232232

Pasticiotto Schokolade

Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



126.

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



127.

3232038

Pasticiotto Crema Amarena

Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



128.

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



129.

14 0137

Mono Cremoso al Cioccolato

Schokoladen-Creme-Törtchen

Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

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



130.

14 2578

Mono Cremoso al Pistacchio

Pistazien-Creme-Törtchen

Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

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



131.

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



132.

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



133.

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



134.

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 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 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 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



138.

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



139.

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

140.

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.



Serviervorschlag

ITALIENISCHE KLASSIKER



141.

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



142.

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



143.

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



NEU

144.

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



145.

14 3252289

Mono Tiramisù

Kaffeedessert mit Mascarponecreme

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

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



146.

14 3252389

Mono Tiramisù Pistacchio

Kaffeedessert mit Pistaziencreme

Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

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



Serviervorschlag



147.

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



148.

01 2932

Tiramisù Rustica

Kaffeedessert-Schnitte

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



149.

01 1475

Torta Tiramisù

Kaffeedessert in der Schale

Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

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



150.

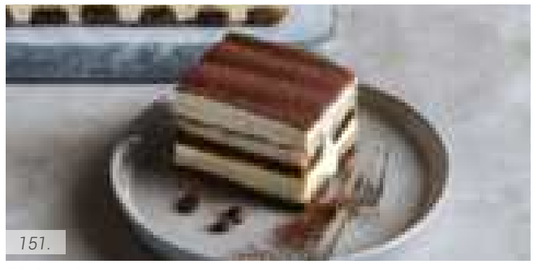
01 1015

Tiramisù Big

Kaffeedessert-Großpackung

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



151.

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

ITALIENISCHE KLASSIKER



152.

03 1292

Millefoglie

Blätterteigspezialität

Blätterteig | Patissereicreme | 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.



Serviervorschlag


153.

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


154.

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

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


155.

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

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



156.

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


157.

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

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


158.

01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

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

KUCHEN & TORTEN


159.

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

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


160.

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



161.

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



162.

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



163.

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

KUCHEN & TORTEN



164.

02 5502
Torta Mele
Apfelkuchen
Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

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



165.

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

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



166.

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

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



167.

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

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



168.

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



169.

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

1.350 g/Kt. | 14 Port. | ca. 4–5 Std. | ∅ 27 cm



Serviervorschlag


170.

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


171.

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


172.

02 1452
Torta Limone
Zitronentorte

Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, geflämmt

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

NEU


173.

3202165
Crostata Limone
Zitronenkuchen

Mürbeteig | Zitronenpatisseriecreme | Rührteig

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


174.

02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art

Schokolade | Mandel | Puderzucker

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


175.

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


176.

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


177.

02 0855
Cheesecake Brûlée
Käsekuchen Brûlée

Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

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


178.

02 0154
Cheesecake
Käsekuchen

Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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


179.

Alte Art.-Nr. 02 0077 | Neue Art.-Nr. 02 PP00077
Torta Nocciola
Haselnuss-Torte

Haselnussteig | Creme | karamellisierte Haselnüsse
18 x 18 cm

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


180.

Alte Art.-Nr. 16 1613 | Neue Art.-Nr. 16 PP01613
Scacco al Tiramisù
Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten

Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milchschokoladenstreusel

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


181.

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.



Serviervorschlag



182.

04 PG20007

Tartufo Classico

Schokoladen-Zabaione-Trüffel

Zabaione | Schokolade | Haselnuss | Saucenkern

Produktoptimierung: mit flüssigem Kern

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



183.

04 5560

Tartufo Bianco

Weißer Zabaione-Trüffel

Kaffee | Zabaione | Baiser | Saucenkern

Produktoptimierung: mit flüssigem Kern

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



184.

04 0179

Tartufo Nocciola

Haselnuss-Schoko-Trüffel

Haselnuss | Schokolade | Baiser

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



185.

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

Tartufo Caffè

Kaffee-Trüffel

Kaffee | Baiser

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



186.

04 0988

Tartufo al Pistacchio

Pistazien-Trüffel

Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

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



187.

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



188.

04 1251

Tartufo Limoncello

Zitronen-Limoncello-Trüffel

Zitrone | Limonenlikör | Baiser

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



189.

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



190.

04 3252370

Croccante al Pistacchio

Pistazien-Halbgefrorenes

Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

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



191.

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



192.

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

193.

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



194.

04 0514

Semifreddo Torroncino

Nugat-Parfait

Nugat | Haselnuss

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



195.

04 0513

Semifreddo Caffè

Kaffee-Parfait

Kaffee | Kakaobiskuit

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

Serviervorschlag

HALBGEFRORENE DESSERTS


196.

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

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


197.

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

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


198.

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

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


199.

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

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


200.

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

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


201.

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

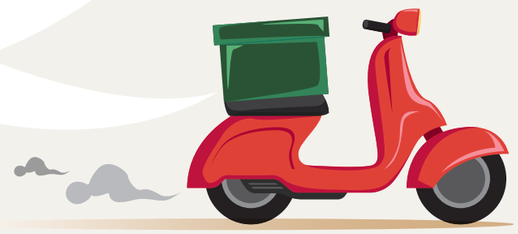
80 g/St. | 12 St./Kt. | servierfertig


Serviervorschlag

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.



Serviervorschlag

EISDESSERTS



05 1823
Mandarino Ripieno
Mandarinensorbet in echter Fruchtschale
Mandarine | Mandarinensorbet

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



05 0567
Limone Ripieno
Zitronensorbet in echter Fruchtschale
Zitrone | Zitronensorbet

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



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

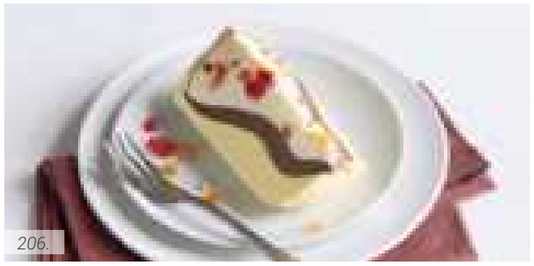
ca. 140 g/St. | 12 St./Kt. | servierfertig



05 0515
Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet

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

EISDESSERTS



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

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



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



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

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


209.

04 1398
Flute Limoncello
Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektglas

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


210.

04 1393
Flute Frutti di Bosco
Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektglas

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


211.

04 0136
Flute Mango e Passion Fruit
Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | im echten Sektglas

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


212.

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


213.

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


214.

04 5537
Coppa Gelato Caffè
Kaffee-Eisdessert im Glas

Eis mit Vanillegeschmack | Kaffeesauce | Kakaostückchen | im echten Glas

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



215.

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



216.

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

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.



Serviervorschlag



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

Karton: 4,8 Liter



17 0942
Banana
Eis mit Bananengeschmack

Karton: 4,8 Liter



17 0903
Caffè
Kaffeeeis mit Haselnusskrokant-stückchen

Karton: 4,8 Liter



17 0902
Cioccolato
Schokoladeneis mit Schokoladen-stückchen

Karton: 4,8 Liter



17 0937
Cocco
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 4,8 Liter



17 0825
Cookies
Eis mit Milchschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 4,8 Liter



17 0907
Croccantino
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 4,8 Liter



17 0940
Frutti di Bosco
Eis mit Waldbeerengeschmack und Waldbeerensirup

Karton: 4,8 Liter



17 0936
Limone
Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 4,8 Liter



17 0947
Malaga
Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 4,8 Liter



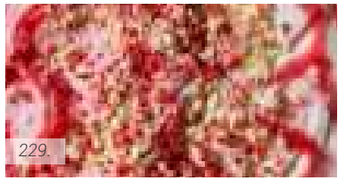
17 0943
Menta
Minzeis und Schokoladenstückchen

Karton: 4,8 Liter



17 2095
Nocciola Risoluta
Haselnusseis mit Haselnuss-stückchen

Karton: 4,8 Liter



17 2984
Panna e Fragola
Sahneeis und Erdbeersorbet, mit Erdbeersauce, Kekskrümeln und gefriergetrockneten Früchten

Karton: 4,8 Liter



17 2094
Pistacchio Sincero
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 4,8 Liter



17 2983
Gruvizzata Spagnola
Eis mit Vanillegeschmack und Sauerkirschsauce

Karton: 4,8 Liter



17 2035
Stracciatella Maivista
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter



17 2986
Vaniglia
Vanilleeis

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter



17 0944
Yogurt
Joghurteis

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter

SORBETTI



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

Karton: 4,8 Liter



17 0904
Sorbetto Limone
Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 4,8 Liter



17 0833
Sorbetto Mango
Mangosorbet

Karton: 4,8 Liter



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

Karton: 4,8 Liter

Serviervorschlag

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!



Serviervorschlag



243.

20 9744
Gruvi Mango Ramingo
Joghurt | Mango

75 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



244.

20 9743
Gruvi Arachide Sagace
Erdnuss

75 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



245.

20 9745
Gruvi Splendido Fondente
Vanille | Schokolade

75 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



246.

20 2188
Gruvi Pistacchio Sincero
Vanille | Pistazie

75 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



247.

20 0243
Cinque Stelle Panna Cioccolato
Schokolade | Vanille | Sahne

150 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



248.

20 0242
Cinque Stelle Panna Amarena
Vanille | Sahne | Sauerkirsch

150 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



249.

20 0230
Cinque Stelle XL
Vanille | Nugat | Schokolade

180 ml/St. 20 St./Kt. servier-fertig



250.

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

120 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig

IMPULS-EIS



251.

20 0044
Intrigo Cioccolato
Schokolade

90 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



252.

20 0054
Intrigo Bianco
Vanille | weiße Schokolade | Haselnüsse

90 ml/St. 20 St./Kt. servier-fertig



253.

20 0037
Steccomoro
Crema | Schokolade | Haselnüsse

90 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



254.

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

150 ml/St. 16 St./Kt. servier-fertig



255.

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

150 ml/St. 16 St./Kt. servier-fertig



256.

20 0325
Duetto
Kakao | Vanille | Biskuit

130 ml/St. 25 St./Kt. servier-fertig



257.

20 0047
Stecco Blocco
Vanillle | Milch | Kakao | Schokolade

80 ml/St. 24 St./Kt. servier-fertig



258.

20 0091
Stecco Unicorno
Vanille | Popcorn | Karamell

65 ml/St. 20 St./Kt. servier-fertig



259.

20 2104
Donny
Vanille | weiße Schokolade | bunte Zuckerperlen

65 ml/St. 20 St./Kt. servier-fertig

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.	3013130		Croissant Reb. Pistazie					4.250	50	24
20.	3013286		Croissant Arancia Carota					4.250	50	25
21.	3013398		Croissant Elixir Guava VEGAN					3.600	45	25
22.	3012265		Mini Croissant					4.000	ca. 130	25
23.	3012310		Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton					4.500	3 x ca. 40	25
	Veganer Genuss									
24.	3212654		Torta della Nonna Vegan		1-2	2	27	1.100	12	28
25.	3212652		Crostata di Mele Vegan		1-2	2	27	1.250	12	28
26.	3212653		Crostata Cacao e Nocciola Vegan		1-2	2	27	950	12	28
27.	3202420		Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x	3	2	27	1.000	12	28
28.	3212286		Crostata Holunder Himbeere Vegan		3	2	27	900	12	28
29.	3012989		Vegan Croissant ungefüllt					2.925	45	30
30.	3012986		Vegan Croissant Aprikose					3.600	45	30
31.	3012643		Vegan Croissant Ciocream					3.400	40	30
32.	3012988		Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere					3.600	45	30
33.	3012987		Vegan Croissant pflanzliche Kohle					2.925	45	30
34.	3112100		Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft					3.800	40	30
	Süße Backwaren									
35.	3032520		Brioche con Tuppo		1			3.150	35	34
36.	3032059		Ciambella Maxi		1-2			2.850	30	34
37.	3032263		Ciambella Creme		1,5-2			2.240	32	34
38.	3032262		Ciambella Haselnuss Kakao Creme		1,5-2			2.240	32	34
39.	3012098		Conchiglie Ciocream					5.400	60	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.	3012921		Treccia Pecannüsse | Kanadier					4.800	48	34
41.	3012156		Frolla Grande					9.750	75	35
42.	3012971		Sfogliatella Santa Rosa					8.400	60	35
43.	3012972		Sfogliatella Napoletana Grande					5.500	50	35
44.	3032575		Krapfen Pistacchio		ca. 3			1.440	24	36
45.	3302123		Krapfen Red Velvet		ca. 3			1.560	24	36
46.	3032077		Krapfen ungefüllt		ca. 3			2.400	48	36
47.	3032524		Berliner Salato		ca. 3			1.200	24	36
	Süße Minis									
48.	3032120		Miniherzen Nuss Nugat Creme		1-2			2.500	ca. 95	40
49.	3012973		Sfogliatella Napoletana Mignon					6.000	ca. 170	40
50.	3012975		Coda Aragosta Mignon					10.000	ca. 330	40
51.	3032024		Mini Cannolo Siciliano		1-2	2		1.200	30	41
	Herzhafte Snacks									
52.	3102477	30 1128	Focaccia Rustica					2.160	6	44
53.	3102480	30 PS20825	Focaccia Italiana					2.160	6	44
54.	3102482	30 PS20858	Focaccia Caprese					2.160	6	44
55.	3102478	30 1129	Focaccia Vegetale					2.160	6	44
56.	3102481	30 0840	Focaccia Speck e Brie					2.160	6	44
57.	3102089	30 PS21648	Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio					4.320	12	44
58.	3102084		Focaccia Mediterranea					2.160	6	45
59.	3512025		Lasagne alla Bolognese					10.000	ca. 40	45
60.	3102105		Sorrentina Mozzarella e Pomodoro					2.400	16	45
61.	3102303		Sorrentina Verdure grigliato					2.400	16	45
62.	3102283		Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro					3.000	25	45
63.	3102494		Focaccia con Olio				ca. 28 x 38	3.000	5	46
64.	3102546		Focaccia Verdure VEGAN					4.750	5	46
65.	3402319		Focaccia Patate Rosmarino				ca. 28 x 38	3.750	5	46
66.	3102493		Focaccia Pomodorini e Origano				ca. 28 x 38	4.250	5	46
67.	3402089		Trancio Focaccia Rosmarino				ca. 18 x 15	5.400	30	46
68.	3112412		Focaccia alla Barese					2.340	18	46
69.		564327	Arancini Extra					5.000	ca. 2 x 19	48
70.	3132021	564328	Arancini Mignon					5.000	ca. 200	48
71.		564324	Gemischte frittierte Snacks					5.000	ca. 200	48
72.	3132074		Olive Ascolane					ca. 2.970	ca. 165	48
73.	3102281		Panzerottini Mozzarella e Pomodoro					2.000	ca. 70	48
74.	3112311		Salatini Party Mix					5.000	ca. 250	48
	Italienische Brote – Pane									
75.	3422111		Schiacciata Romana vorgeschnitten	x	1		ca. 17 x 12	3.200	32	52
76.	3402053		Pansaltimbocca					2.400	24	52
77.	3422315		Ciabattina Semola					4.000	40	52
78.	3422088		Ciabatta Cotta					3.240	12	52
79.	3422308		Filone Rustico					4.425	15	52
80.	3422144		Filoncino Rustico					3.640	28	52
81.	3412012		Bruschetta		ca. 1		ca. 24 x 17	3.000	30	53

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.	3412053		Schnittbrot		ca. 1		ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	53
83.	3412031		Tramezzino		ca. 1		ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	53
84.	3412022		Piadina			2	26/28	5.000	40	53
85.	3102578		Schiaccata Toscana					3.350	5	54
86.	3102585		Focacciotto	x	ca. 1	2	16,5 x 8,5	2.560	32	54
	Erstklassige Pizza									
87.	3102584		Pizza Margherita Teglia					6.400	10	58
88.	3102581		Pizza Margherita				29/30	5.040	12	58
89.	3102487		Pizzetta Margherita				15/16	4.680	36	58
90.	3112306		Pinsa		0,5	2	19 x 30	10.800	48	58
91.	06 Disc 006		Premium Pizzateigboden				20/22	4.500	30	59
91.	06 Disc 002		Premium Pizzateigboden				29/30	5.000	25	59
92.	06 Pizz 002		Pizza Margherita				29/30	3.200	8	59
93.	06 Pizz 025		Pizza al Prosciutto				29/30	3.440	8	59
94.	06 Pizz 026		Pizza al Salamino				29/30	3.600	8	59
	Patisserie aus Frankreich									
95.		15 1790	Eclair Pistache		1-2	2		1.050	14	62
96.		15 1789	Eclair Framboise		1-2	2		1.050	14	62
97.	15 1434		Eclair Mangue et Fruit de la passion		1-2	2		1.050	14	62
98.	15 1415		Eclair Café		1-2	2		1.050	14	62
99.		15 PP11411	Eclair Chocolat		1-2	2		1.050	14	62
100.	15 1421		Eclair Vanille		1-2	2		1.050	14	62
101.	15 1454		Mini Choux Framboise		1-2	2		980	ca. 49	64
102.	15 1455		Mini Choux Chocolat		1-2	2		980	ca. 49	64
103.	15 1456		Mini Choux Vanille		1-2	2		980	ca. 49	64
104.		15 1799	Mini Choux Praliné		1-2	2		980	ca. 49	64
105.	15 1438		Paris Brest		1-2	2		900	12	64
	Einzigartige Desserts									
106.	14 1523	14 3252293	Venere Nera		1-2	2		540	6	68
107.	14 1345	14 3252329	Rubino Cheesecake		1-2	2		480	6	68
108.	14 1346	14 3252330	Goccia Tiramisù		1-2	2		450	6	68
109.	14 1348	14 3252331	Nonna 4.0		1-2	2		480	6	68
110.	14 1783		Babà		1,5-2	2		1100	10	70
111.	14 1035		Cassatina		1,5-2	2		1.200	12	70
112.	3032116		Cannolo Siciliano		1,5-2	2		1.200	10	70
113.	14 1196		Panna Cotta con Caramello		1,5-2	2		1.320	12	70
114.	3032095		Pasterina		1,5-2	2		2.400	24	70
115.	14 0576		Mono Delizia Limone		1,5-2	2		780	6	70
116.	14 2466		Mono Sacher		1,5-2	2		810	9	71
117.	14 0655		Scrigno Mele e Mandorle		1,5-2	2		600	6	71
118.		14 3252294	Ispirazione al Cheesecake		1-2	2		810	9	72
119.	14 3687		Soufflé al Cioccolato					1.200	12	74
120.	14 0277		Soufflé al Cioccolato Bianco					1.200	12	74
121.	14 2770		Soufflé Black & White					1.200	12	74

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 2378		Soufflé al Cioccolato e Caramello					1.080	12	74
123.	14 0144		Soufflé al Pistacchio					1.080	12	74
124.	3232037		Pasticiotto Crema					3.300	30	76
125.	3232232		Pasticiotto Schokolade					3.520	32	76
126.	3232199		Pasticiotto Mignon Mix					2.000	40	76
127.	3232038		Pasticiotto Crema Amarena					3.300	30	76
128.	14 1644		Maritozzo		1-2	2		1.080	12	76
129.	14 0137		Mono Cremoso al Cioccolato		1,5-2	2		1.440	12	77
130.	14 2578		Mono Cremoso al Pistacchio		1,5-2	2		900	9	77
131.	14 2579		Mono Cremoso ai Frutti Rossi		1,5-2	2		990	9	77
132.	14 0682	14 PP10682	Mono Ricotta e Pere		1,5-2	2		570	6	77
133.	14 1603		Choco Soft vegan		1,5-2	2		1.320	12	78
134.	14 1381		Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco		1,5-2	2		1.440	12	78
135.	14 1371		Coppa Crema Amarena		1,5-2	2		1.320	12	78
136.	14 1383		Coppa Crema Catalana		1,5-2	2		1.680	12	78
137.	14 1376		Coppa Mascarpone e Lamponi		1,5-2	2		1.080	12	78
138.	14 0650		Catalana in Coccio		1,5-2	2		920	8	78
139.	14 1832		Coppa ai Pistacchi di Sicilia		1,5-2	2		1.200	12	79
140.	14 1382		Coppa Tiramisù Mascarpone		1-2	2		1.200	12	79
	Italienische Klassiker									
141.	01 1512		Profiteroles Pistacchio		4-5	3		1.300	24	82
142.	01 1544		Profiteroles Scuro Vaschetta		4-5	3		1.100	24	82
143.	01 1560		Profiteroles Bianco Vaschetta		4-5	3		1.100	24	82
144.	01 5566		Profiterol di Romano Bindi		1-2	2		1.200	12	82
145.		14 3252289	Mono Tiramisù		1,5-2	2		1.100	10	82
146.		14 3252389	Mono Tiramisù Pistacchio		1,5-2	2		1.200	10	82
147.		01 3222261	Tiramisù con Savoiardi		4-5	3		1.050	11	84
148.	01 2932		Tiramisù Rustica		4-5	3		900	10	84
149.	01 1475		Torta Tiramisù		1-2	3		1.000	12	84
150.	01 1015		Tiramisù Big		4-5	3		1.750	20	84
151.	01 1445		Tiramisu della Tradizione precut	x	4-5	3		2.050	15	84
152.	03 1292		Millefoglie		2-3	3		1.350	11	85
	Kuchen & Torten									
153.	01 1333		Selva Nera		4-5	3	23	1.150	12	88
153.	01 3365		Selva Nera	x	4-5	3	23	1.150	12	88
154.	02 0775		Cocco Nocciola		4-5	3	24	1.250	12	88
155.	01 0187		Chocolate Trilogy precut	x	4-5	3	24	1.200	12	88
156.	02 2618		Chocolate Temptation		4-5	3	24	1.300	12	88
156.	02 0103		Chocolate Temptation	x	4-5	3	24	1.300	12	88
157.	01 1476		Mousse Cioccolato		1-2	3	24	1.400	12	88
157.	01 3040		Mousse Cioccolato	x	1-2	3	24	1.400	12	88
158.	01 1478		Mousse Limone		1-2	3	24	1.150	12	88
159.	01 3666		Mousse Cheesecake Monterosa	x	1-2	3	24	1.300	12	89
160.	01 0816		Lamponi e Passion Fruit		4-5	3	24	1.400	12	89

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
161.	02 0132		Torta Ricotta e Pistacchio		4-5	3	23	1.100	12	89
161.	02 PP00146		Torta Ricotta e Pistacchio	x	4-5	3	23	1.100	12	89
162.	02 0423		Pistacchio e Cioccolato		4-5	3	24	1.200	12	89
162.	02 0455		Pistacchio e Cioccolato	x	4-5	3	24	1.200	12	89
163.	02 5525		Torta Dubai Chocolate Style	x	4-5	3	26	1.400	14	89
164.	02 5502		Torta Mele		4-5	3	27	1.300	14	90
165.	02 1096		Torta Mele e Mandorle		4-5	3	27	1.250	14	90
166.	02 1812		Torta Cioccolato e Pere	x	4-5	3	27	1.400	12	90
167.	01 3208		Torta Fragoline		2-3	3	27	1.300	14	90
168.	02 1314		Torta Frutti di Bosco		4-5	3	27	1.300	14	90
168.	02 1049		Torta Frutti di Bosco	x	4-5	3	27	1.350	14	90
169.	02 0342		Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		4-5	3	27	1.350	14	90
170.	02 1290		Torta della Nonna		4-5	3	27	1.300	14	92
170.	02 1532		Torta della Nonna	x	4-5	3	27	1.300	14	92
171.	02 1516		Bigusto Nonna e Macao	x	4-5	3	27	1.250	14	92
172.	02 1452		Torta Limone		4-5	3	27	1.000	14	92
173.	3202165		Crostata Limone	x	2-3	3	25	1.400	12	92
174.	02 1682		Torta Caprese		4-5	3	26	950	12	92
175.	02 0346	02 PP00346	Chocolate Fondant Cake	x	4-5	3	24	2.350	16	92
176.	02 0359		New York Cheesecake	x	4-5	3	24	2.130	16	93
177.	02 0855		Cheesecake Brûlée		4-5	3	26	1.400	14	93
178.	02 0154		Cheesecake		4-5	3	26	1.200	14	93
179.	02 0077	02 PP00077	Torta Nocciola		4-5	3	18 x 18	1.200	10	93
180.	16 1613	16 PP01613	Scacco al Tiramisù	x	4-5	3		1.575	63	93
181.	16 1639	16 PP01639	Scacco al Lampone	x	4-5	3		1.850	63	93
	Halbgefrorene Desserts									
182.		04 PG20007	Tartufo Classico					1.020	12	96
183.		04 5560	Tartufo Bianco					900	12	96
184.	04 0179		Tartufo Nocciola					900	12	96
185.	04 1670	04 PG21670	Tartufo Caffè					900	12	96
186.	04 0988		Tartufo al Pistacchio					900	12	96
187.	04 1543		Tartufo Cocco Nocciola					960	12	96
188.	04 1251		Tartufo Limoncello					1.020	12	97
189.	04 1641	04 PG21641	Tartufo Cheesecake					1.020	12	97
190.		04 3252370	Croccante al Pistacchio					855	9	98
191.	04 1556	04 3252369	Croccante all'Amarena					855	9	98
192.	04 1555	04 3252368	Croccante alle Mandorle					855	9	98
193.	04 1830		Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo					1.080	12	99
194.	04 0514		Semifreddo Torroncino					900	12	98
195.	04 0513		Semifreddo Caffè					840	12	98
196.	04 2642		Coppa Tiramisù					1.200	12	100
197.	04 2643		Coppa Profiterol					1.080	12	100
198.	04 2645		Coppa Cheesecake alle Fragole					1.320	12	100
199.	04 0192		Coppa Cheesecake Monterosa					1.260	12	100

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
200.	04 1669		Coppa Mousse Cioccolato					960	12	100
201.	04 1671	04 PP11671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè					960	12	100
	Eisdesserts									
202.	05 1823		Mandarino Ripieno					ca. 1.020	12	104
203.	05 0567		Limone Ripieno					ca. 1.200	12	104
204.	05 0662	05 PG20662	Cocco Ripieno					ca. 1.680	12	104
205.	05 0515		Ananas Ripieno					ca. 1.200	12	104
206.	04 2939		Cassata					1.600	16	105
207.	04 3572		Cassata al Pistacchio					1.600	16	105
208.	04 2469		Mono Meringa					675	12	105
209.	04 1398		Flute Limoncello					800	8	106
210.	04 1393		Flute Frutti di Bosco					800	8	106
211.	04 0136		Flute Mango e Passion Fruit					800	8	106
212.		04 5545	Coppa Stracciatella					600	6	106
213.		04 5547	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco					600	6	106
214.		04 5537	Coppa Caffè					570	6	106
215.	04 5542		Coppa Gelato Dubai Chocolate Style					600	6	107
216.	04 5546		Coppa Gelato Crema e Fragole					600	6	107

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Liter/ Karton	Portionen	Seite
	Wanneneis					
217.	17 2211		Arachide Sagace	4,8 l	ca. 75	110
218.	17 0942		Banana	4,8 l	ca. 75	110
219.	17 0903		Caffè	4,8 l	ca. 75	110
220.	17 0902		Cioccolato	4,8 l	ca. 75	110
221.	17 0937		Cocco	4,8 l	ca. 75	110
222.	17 0825		Cookies	4,8 l	ca. 75	110
223.	17 0907		Croccantino	4,8 l	ca. 75	110
224.	17 0940		Frutti di Bosco	4,8 l	ca. 75	110
225.	17 0936		Limone	4,8 l	ca. 75	110
226.	17 0947		Malaga	4,8 l	ca. 75	110
227.	17 0943		Menta	4,8 l	ca. 75	110
228.	17 2095		Nocciola Risoluta	4,8 l	ca. 75	110
229.	17 2984		Panna e Fragola	4,8 l	ca. 75	111
230.	17 2094		Pistacchio Sincero	4,8 l	ca. 75	111
231.	17 2983		Gruvizzata Spagnola	4,8 l	ca. 75	111
232.	17 2035		Stracciatella Maivista	4,8 l	ca. 75	111
233.	17 0923		Tiramisù	4,8 l	ca. 75	111
234.	17 0822		Unicorno	4,8 l	ca. 75	111
235.	17 2986		Vaniglia	4,8 l	ca. 75	111
236.	17 0829		Vaniglia al Caramello Salato	4,8 l	ca. 75	111

PRODUKTÜBERSICHT

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Liter/ Karton	Portionen	Seite
237.	17 0944		Yogurt	4,8 l	ca. 75	111
238.	17 2209		Yogurt e Mango	4,8 l	ca. 75	111
239.	17 0905		Sorbetto Fragola	4,8 l	ca. 75	112
240.	17 0904		Sorbetto Limone	4,8 l	ca. 75	112
241.	17 0833		Sorbetto Mango	4,8 l	ca. 75	112
242.	17 0939		Sorbetto Melone	4,8 l	ca. 75	112
	Impuls-Eis					
243.	20 9744		Gruvi Mango Ramingo	1.440	24	116
244.	20 9743		Gruvi Arachide Sagace	1.440	24	116
245.	20 0093		Gruvi Splendido Fondente	1.440	24	116
246.	20 0082		Gruvi Pistacchio Sincero	1.440	24	116
247.	20 0243		Cinque Stelle Panna Cioccolato	2.280	24	116
248.	20 0242		Cinque Stelle Panna Amarena	2.280	24	116
249.	20 0230		Cinque Stelle XL	2.100	20	116
250.	20 2989		Cinque Stelle Panna e Caffè	1.800	24	116
251.	20 0044		Intrigo Cioccolato	1.680	24	117
252.	20 0054		Intrigo Bianco	1.800	24	117
253.	20 0037		Steccomoro	1.728	24	117
254.	20 7723		Coppa d'Oro Cioccolato	1.280	16	117
255.	20 7724		Coppa d'Oro Amarena	1.280	16	117
256.	20 0325		Duetto	2.125	25	117
257.	20 0047		Stecco Blocco	1.560	24	117
258.	20 0091		Stecco Unicorno	960	20	117
259.	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
2. Auflage 10-2026
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

YOU CAN'T BUY HAPPINESS BUT YOU CAN BUY *gelato*

AND THAT'S KIND OF THE SAME THING



SAMMONTANA ITALIA

Vertrieb Deutschland & Österreich:

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