

bindi

fantasia nel dessert[®]

bindi
fantasia nel dessert[®]



DOLCI & GELATI

Dessertkarten

(b) Individuell auf Sie zugeschnitten

In unterschiedlichen Designs, aber immer individuell auf Ihr Angebot zugeschnitten, gestalten wir Ihre Dessertkarte.

Wir unterstützen Sie bei der Auswahl und Gestaltung mit unserem professionellen Bildmaterial und ergänzen Ihr persönliches Angebot gern.

Sprechen Sie Ihren Fachberater an, wir sind für Sie da!

IHRE DATEN

Ansprechpartner für die Druckfreigabe und Lieferadresse für die Dessertkarten:

Anrede: _____
Name: _____
Firma: _____
Straße | Nr.: _____
PLZ | Ort: _____
Tel.: _____
Mobil: _____
E-Mail: _____
Website: _____
bindi-Händler: _____



DESSERTKARTEN

(b) Individuell auf Sie zugeschnitten

Wir stellen Ihnen unsere bindi-Dessertkarten in verschiedenen Größen zur Verfügung.

Pro Jahr erhalten Sie kostenlos einmal bis zu 50 Dessertkarten*.

Ebenfalls ist es möglich, einen Einleger in der Größe DIN A4 Hochformat für Ihre vorhandene Speisekarte zu erstellen.

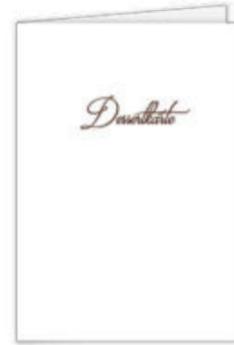
Bitte kreuzen Sie in der Tabelle (Seite 8 -23) die gewünschten Dessert- und Kuchenspezialitäten an und tragen Sie Ihre Verkaufspreise ein.

Sollten Sie hausgemachte Desserts, bindi-Serviervorschläge (Beispiel: Soufflé mit einer Kugel Eis) oder Eisbecher mit aufführen wollen, tragen Sie diese gern auf den Seiten 24 - 25 ein.

Innerhalb von 10 bis 15 Werktagen erhalten Sie Ihre individuelle Dessertkarte in gewünschter Menge (bis 50 Stück).

* je 25 Stück à 20 €, je 50 Stück à 25 €, zzgl. 45 € Bearbeitungspauschale bei Änderungen

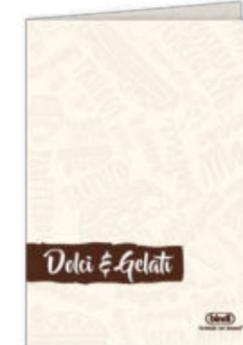
Design	14 cm x 30 cm hoch	21 cm x 21 cm	DIN A5	17 cm x 24 cm hoch	Anzahl Karten (25 o. 50 St.)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10	DIN A4 Hochkant				



„Leinen“

Weißer 300-g- Feinkarton mit edler Leinenstruktur

1.



„Comic“

Cremefarbener 350-g- Feinkarton mit Perlmuttschimmer

2.



„Tartufo“

Beigefarbener 350-g- Feinkarton mit Soft-Touch-Beschichtung

3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

DESSERT EINZELPORTIONEN

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		14 0158	Babà	Kleiner Hefekuchen in Pilzform mit Rumgeschmack. Spezialität nach einer Rezeptur aus der Region Neapel. <i>Enthält: A, C, F, 2</i>	 
		14 1196	Panna Cotta con Caramello	Italienisches Sahnedessert mit Karamellsauce. <i>Enthält: G</i>	
		14 1035	Cassatina	Biskuitboden, bedeckt mit Ricotta-creme und grüner Marzipandecke. Dekoriert mit kandierten Früchten. <i>Enthält: A, C, G, H, 1</i>	
		14 0575	Cannolo Siciliano	Sizilianische Knusperrolle, innen schokoliert, gefüllt mit einer Creme aus Ricotta, Schokoladentropfen und kandierter Orangenschale. Dekoriert mit Puderzucker. <i>Enthält: A, F, G</i>	
		14 0574	Mini Cannolo Siciliano	Kleine Gebäckrolle, gefüllt mit einer Ricottacreme mit Schokoladentropfen und Puderzucker dekoriert. <i>Enthält: A, F, G</i>	
		40 0050	Petits Fours Selection	Handgemachte erlesene Patisserie-Petits Fours in verschiedenen Varianten.	
		14 0576	Mono Delizia al Limone	Biskuitkuppel, gefüllt mit Zitronen-creme und überzogen mit erfrischender Creme mit Zitronengeschmack. <i>Enthält: A, C, F, G, 1</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		14 0221	Pasticciotto alla Crema	Mürbeteigtörtchen, gefüllt mit Patisseriecreme. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		14 0655	Scigno Mele e Mandorle	Geschlossenes Blätterteigkörnchen mit Mandelcreme und Apfelstückchen. <i>Enthält: A, C, G, H</i>	
		14 0474	Piramide al Cioccolato	Zart schmelzende Schokoladenmousse mit einem Kern aus Haselnuss-Crunch. Dekoriert mit weißen Schokoladentropfen. <i>Enthält: A, C, F, G, H, 1</i>	
		14 2466	Mono Sacher	Kakaobiskuitboden mit einer Füllung aus Aprikosenmarmelade, überzogen mit Schokolade. Nach Sacher Art. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	
		14 0681	Cupolina al Cioccolato Croccante	Kakaobiskuitboden mit einer Füllung aus Haselnusscreme, überzogen mit Vollmilchschokolade und Haselnussstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	
		14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato	Herbsüße dunkle Schokoladenmousse mit einem Kern aus Santo-Domingo-Kakaomasse auf Schokoladenbiskuitboden. Ausgarniert mit knackigen Schokoladenflocken. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio	Haselnussboden, bedeckt mit Patisseriecreme und Pistazien-Saucenkern. Dekoriert mit weißen Schokoladenlocken und Pistazienstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	
		14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi	Roter Biskuitboden, bedeckt mit einer Creme mit Vanillegeschmack und Waldfrucht-Saucenkern. Dekoriert mit rotem Saucenspiegel und weißer Schokolade. <i>Enthält: A, C, F, G, I, 3</i>	
		14 2590	Mousse Cioccolato Bianco	Weißer Schokoladenmousse mit Sauerkirschen auf knusprigem Boden. Bedeckt mit einem Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	Y
		14 0682	Mono Ricotta e Pere	Ricottacreme mit in Sirup getränkten Birnenstückchen zwischen zwei zarten Haselnussböden. Bestäubt mit Puderzucker. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	Y
		14 2467	Mono Ricotta e Cioccolato	Ricottacreme zwischen zwei weichen Schokoladen und Haselnussböden, dekoriert mit Schokoladenstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	
		14 3687	Soufflé al Cioccolato	Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	
		14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco	Weißes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen weißen Schokoladenkern. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		14 2770	Soufflé Black & White	Schokoladensoufflé mit einem flüssigen weißen Schokoladenkern. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>	
		14 0144	Soufflé al Pistacchio	Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Pistazienkern. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	
		14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello	Dunkles Schokoladensoufflé mit einem flüssigen, fein gesalzenen Butterkaramellkern. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	
		14 0881	Coppa Creme Brulee e Frutti di Bosco	Creme mit Vanillegeschmack auf Himbeersauce, bedeckt mit Waldbeeren in Karamellsauce. <i>Enthält: C, G, I</i>	Y ✂
		14 0134	Coppa Crema Amarena	Amarenakirschsauce auf Stracciatellacreme, geschichtet auf einem Schokoladenbiskuitboden. Dekoriert mit Amarenakirschen. <i>Enthält: A, C, F, G, M, I, 2</i>	
		14 1987	Coppa Crema Catalana	Creme mit leichtem Vanillegeschmack und einem Topping aus karamellisiertem Zucker. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		14 0232	Coppa Mascarpone e Lamponi	Himbeeren und Mascarponecreme, geschichtet auf einem Biskuitboden. Dekoriert mit gehackten Pistazien. <i>Enthält: A, C, G, H</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		14 0650	Catalana in Coccio	Crema Catalan, karamellisiert mit einer Zuckerkruste. <i>Enthält: C, G</i>	

ITALIENISCHE KLASSIKER

	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta	Mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln. <i>Enthält: A, C, G</i>		
	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta	Mit Schokoladencreme gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln. <i>Enthält: A, C, F, G</i>		
	01 2544	Profiteroles Scuro	Mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>		
	14 0577 14 1281	Mono Tiramisù	Mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme. Besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>		
	01 1475	Tiramisù	Zwei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit Zabaione-creme. Besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, G</i>		

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		01 1015	Tiramisù Big	Drei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, gefüllt mit Zabaione-creme. Besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, G, I</i>	
		01 0952	Tiramisù con Savoirdi	Feiner Biskuitteig mit Mascarpone-creme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		01 2932	Rustica	Zwei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit Zabaione-creme. Besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		03 1292	Millefoglie	Ein Stück Tortenriegel aus vielen feinen Blätterteiglagen mit zwei Patisseriecremefüllungen, rundherum mit kleinen Biskuitstückchen dekoriert und mit Puderzucker besiebt. <i>Enthält: A, C, G</i>	

PATISSERIE SPEZIALITÄTEN

	01 1333 01 3365	Selva Nera	Ein Stück Torte aus Schokoladenbiskuitboden, bedeckt mit Creme mit Amarenakirschen und Schokoladencreme. Dekoriert mit einem Schokoladenfächer. <i>Enthält: A, C, F, G</i>		
	02 0775	Cocco Nocciola	Ein Stück Torte aus zwei Haselnussböden, gefüllt mit Kokos- und Haselnusscreme. Dekoriert mit Schokolade und Kokosraspeln. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>		

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		01 0187	Chocolate Trilogy	Ein Stück Torte aus zwei Kakao- und einem hellen Biskuitboden, gefüllt mit Cremes von dunkler, weißer und Milkschokolade. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>	Y
		02 2618	Chocolate Temptation	Ein Stück Torte aus Kakaobiskuit mit dunkler Schokoladencreme aus Ecuador-Kakaomasse, Haselnusscreme und dunkler Schokoladenglasur. <i>Enthält: A, C, F, G, H, 2</i>	
		01 1476 01 3040	Mousse Cioccolato	Ein Stück Torte aus Kakaobiskuitboden, mit Schokoladenmousse bedeckt, als Topping eine dünne Schicht Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	
		01 1478	Mousse Limone	Ein Stück Torte aus feiner Zitronenmousse auf zwei Biskuitschichten, bedeckt mit einem Zitronenspiegel. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	Y
		01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa	Ein Stück Torte aus zwei Biskuitböden, gefüllt mit einer Frischkäse-Erdbeer-Mousse, dekoriert mit Erdbeerspiegel und kleinen Erdbeeren. <i>Enthält: A, C, G, 2, 3</i>	Y
		01 0816	Lamponi e Passion Fruit	Ein Stück Torte aus geschichteten Biskuitböden mit Maracujacreme und Himbeersauce, bedeckt mit weißer Schokoladenglasur, dekoriert mit Himbeersauce. <i>Enthält: A, C, G, I, 2</i>	
		02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio	Ein Stück Kuchen aus Pistazien- und Ricottacreme zwischen lockeren Biskuitböden. Mit Puderzucker bestäubt und mit Haselnuss- sowie Pistazienstückchen randgarniert. <i>Enthält: A, C, G, H, I</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		02 0359	New York Cheesecake	Amerikanischer Käsekuchen. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 0154	Cheesecake	Ein Stück gebackener Käsekuchen, dekoriert mit Puderzucker. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 0855	Cheesecake Brulee	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden mit Ricotta-Mascarpone-Creme und Karamellsauce, bedeckt mit einer flambierten Mandelcreme. <i>Enthält: A, C, G, H, M, 3</i>	Y
		02 1294	Torta Mele	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden, belegt mit Apfelscheiben, verziert mit Teigstreifen und klarem Fruchtgelee. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 1096	Torta Mele e Mandorle	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden, bedeckt mit Mandelcreme, belegt mit Apfelspalten. <i>Enthält: A, C, G, H, 3</i>	
		02 1074	Torta Cioccolato e Pere	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden, bedeckt mit Schokoladencreme und Schokoraspeln. Belegt mit zwölf Birnenvierteln in Blütenform. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	Y
		02 1314 02 1049	Torta Frutti di Bosco	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden, bedeckt mit Creme, belegt mit Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren und Roten Johannisbeeren. <i>Enthält: A, C, G</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden mit Mascarponecreme und Waldbeeren. Dekoriert mit Pistazienstückchen. <i>Enthält: A, C, G, H, 2, 3</i>	
		01 3208	Torta Fragoline	Ein Stück Torte aus Mürbeteig und Biskuitboden mit Cremeschichten, reichlich belegt mit kleinen saftigen Erdbeeren, überzogen mit Fruchtgelee. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 1290 02 1532	Torta della Nonna	Ein Stück Torte aus feiner Patisseriecreme mit Zitronengeschmack auf Mürbeteigboden. Dekoriert mit Pinienkernen, Mandeln und Puderzucker. <i>Enthält: A, C, G, H</i>	
		02 1516	Bigusto Nonna e Macao	Je ein Stück Kuchen nach Wahl mit einer Patisseriecreme mit Zitronengeschmack, Mandeln, Pinienkernen und Puderzucker oder ein Stück Schokoladenkuchen auf Kakaokeksboden. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	
		02 1682	Torta Caprese	Ein Stück Torte aus saftigem Schokoladenrührteig, mit Mandelstückchen und mit Puderzucker besiebt. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 1452	Torta Limone	Ein Stück Torte aus Mürbeteigboden mit feiner Limonenpatisseriecreme, bedeckt mit abgeflämmter Baiserhaube. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		02 0346	Chocolate Fondant Cake	Ein Stück Torte aus Kakaobiskuitböden, gefüllt mit Schokoladencreme und Schokoladenstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, I</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		02 0077	Torta Nocciola	Ein Stück Torte aus drei Haselnussböden, Schokoladen- und Haselnusscreme, bedeckt mit karamellisierten und gehackten Haselnüssen. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	

HALBGEFRORENE DESSERTS

		04 0988	Tartufo al Pistacchio	Halbgefrorener Eistrüffel aus Pistazieneis mit einem Pistaziensaucenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnüssen und Pistazien. <i>Enthält: G, H</i>	
		04 3677	Tartufo Classico	Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H</i>	Y
		04 0517	Tartufo Bianco	Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaione-creme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen. <i>Enthält: A, C, G, I</i>	Y
		04 1670	Tartufo al Caffè	Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffeecreme mit einem Kaffeekern, bedeckt mit Kaffeebaiserstückchen. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		04 0179	Tartufo Nocciola	Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen. <i>Enthält: C, F, G, H</i>	Y

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		04 2399	Tartufo Fragola	Halbgefrorener Eistrüffel aus Vanille- und Erdbeereis, bedeckt mit weißen Baiserstückchen. <i>Enthält: A, C, G, I, 3</i>	
		04 1251	Tartufo al Limoncello	Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonenbaiserstückchen. <i>Enthält: A, C, G, I</i>	Y
		04 0625	Croccante al Pistacchio	Pistazien-Halbgefrorenes mit weichem Pistazienkern auf Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	Y
		04 0623	Croccante all'Amarena	Halbgefrorenes mit Vanillegeschmack und flüssigem Kern aus Sauerkirs Zubereitung auf einem Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen. Dekoriert mit Amarenakirschsauce. <i>Enthält: A, C, G, H, I</i>	
		04 0267	Croccante alle Mandorle	Haselnuss-Halbgefrorenes mit einem flüssigen Schokoladenkern auf einem Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	Y
		04 0514	Semifreddo Torroncino	Nugat-Eiscreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierter Haselnussstückchen. <i>Enthält: C, G, H</i>	Y G
		04 0513	Semifreddo Caffè	Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen. <i>Enthält: A, C, G</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato	Weißes Pfefferminz-Halbgefrorenes mit einem Schokoladenkern, bedeckt mit dunkler Schokoladensauce. <i>Enthält: C, F, G</i>	G
		04 2642	Coppa Tiramisù	Mit Kaffee getränkter Biskuitboden, bedeckt mit einer Kaffee- und Zabaionecreme, besiebt mit Kakaopulver. <i>Enthält: A, C, G</i>	Y
		04 2643	Coppa Profiterol	Brandteigkugeln, gefüllt mit einer Creme mit Vanillegeschmack, umhüllt von einer Schokoladencreme. <i>Enthält: A, C, F, G</i>	
		04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole	Biskuitboden, bedeckt mit einer Käsekuchencreme und fruchtiger Erdbeersauce. <i>Enthält: A, C, G, 3</i>	Y
		04 1669	Coppa Mousse Cioccolato	Geeiste Schokoladenmousse, dekoriert mit Schokoladenflocken. <i>Enthält: C, F, G, I</i>	G
		04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa	Erdbeereis, geschichtet mit Biskuitboden, verziert mit fruchtiger Erdbeersauce. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè	Eis mit Vanillegeschmack, geschichtet mit Schokolade und Kaffee, verziert mit kandierten Haselnussstückchen. <i>Enthält: C, G, H</i>	Y G

EIS EINZELPORTIONEN

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		04 2469	Mono Meringa	Halbgefrorenes Dessert aus einer Creme mit Vanillegeschmack, umhüllt mit Baiserstückchen, dekoriert mit Puderzucker. <i>Enthält: A, C, G</i>	
		04 2939	Cassata	Sizilianische Eiscremespeise aus Zabaione-Eiscreme, Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen. <i>Enthält: C, G, H, I</i>	 
		04 3572	Cassata Pistacchio	Sizilianische Eiscremespeise aus Zabaione-Eiscreme, Eiscreme mit Pistaziengeschmack und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen und Haselnussstückchen. <i>Enthält: C, G, H, I</i>	 
		05 0567	Limone Ripieno	Natürliche Zitronenschale, gefüllt mit Zitronensorbet.	 
		05 0515	Ananas Ripieno	Natürliche Ananasschale, gefüllt mit Ananassorbet.	 
		05 0662	Cocco Ripieno	Natürliche Kokosnussschale, gefüllt mit Kokoseis. <i>Enthält: G</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		04 1861	Frutti di Bosco	Sorbet von Waldfrüchten mit Vanilleeis. Dekoriert mit Himbeere, Kirsche und einem Schokoladenplättchen. <i>Enthält: C, G, I</i>	
		04 1862	Mango	Mangosorbet mit Kokoseis. Dekoriert mit Himbeere, Kiwi und Litschi. <i>Enthält: C, G</i>	
		04 1863	Charlotte al Caramello	Sahneeis und Karamelleis in einem Charlotten-Biskuitrand. Dekoriert mit kleinen Karamellwürfeln. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I</i>	
		04 1398	Flute Limoncello	Zitronenspeiseeis, gestrudelt mit Limonenlikörsauce. <i>Enthält: G</i>	 
		04 1393	Flute Frutti di Bosco	Waldfruchteis, gestrudelt mit Himbeersauce. <i>Enthält: G</i>	
		04 0136	Flute Mango e Passion Fruit	Mangospeiseeis, gestrudelt mit Maracujasauce. <i>Enthält: G</i>	

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		04 1397	Coppa Caffè	Milchspeiseeis, gestrudelt mit Kaffeesauce, dekoriert mit Kaffee-Schokoladenbohnen. <i>Enthält: G</i>	
		04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco	Joghurt-Eiscreme mit Erdbeersauce, dekoriert mit Blaubeeren und Johannisbeeren. <i>Enthält: G, 3</i>	 
		04 1482	Coppa Stracciatella	Stracciatella-Eiscreme, gestrudelt mit Schokoladensauce, dekoriert mit kandierten Haselnussstückchen. <i>Enthält: F, G, H</i>	

Croissants

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		11 1695 11 1287	Croissant Artigianale Natur	Croissant ohne Füllung. <i>Enthält: A, C, G, I, 3</i>	
		11 1116	Gran Croissant al Cioccolato	Croissant mit Schokoladencremefüllung. <i>Enthält: A, C, F, G, H, I, 2, 3</i>	
		11 1111	Gran Croissant alla Crema	Croissant mit Cremefüllung. <i>Enthält: A, C, G, I, 3</i>	
		11 1693 11 1288	Croissant Artigianale all'Albicocca	Croissant mit Marmeladenfüllung. <i>Enthält: A, C, G, I</i>	
		11 1086	Croissant VEGANO alberghi vuoto	Veganes Croissant ohne Füllung. <i>Enthält: A</i>	
		11 1108	Mini Fagottino VEGANO ai cereali con Frutti di Bosco	Kleines veganes Plundergebäck mit Cerealien und Waldbeermarmelade-Füllung. <i>Enthält: A, M</i>	

PIZZAKARTE

Wir stellen Ihnen unsere bindi-Pizzakarte in der Größe DIN A5 zur Verfügung.

Pro Jahr erhalten Sie kostenlos einmal bis zu 50 Karten*.

Das Design:



„Pizza“
Weißer 350-g-Feinkarton

Bitte kreuzen Sie in der Tabelle (Seite 27) die gewünschten Pizzaspezialitäten an und tragen Sie Ihre Verkaufspreise ein.

Innerhalb von 10 bis 15 Werktagen erhalten Sie Ihre individuelle Pizzakarte in gewünschter Menge (bis 50 Stück).

* je 25 Stück à 20 €, je 50 Stück à 25 €, zzgl. 45 € Bearbeitungspauschale bei Änderungen

IHRE DATEN

Ansprechpartner für die Druckfreigabe und

Lieferadresse für die Pizzakarten:

Anrede: _____

Name: _____

Firma: _____

Straße | Nr.: _____

PLZ | Ort: _____

Tel.: _____

Mobil: _____

E-Mail: _____

Website: _____

bindi-Händler: _____

Individuelles Logo

Sie möchten Ihr Logo einfügen lassen? Kein Problem!

Schicken Sie es uns per Mail an info@bindi.de

Menge: _____

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		06PIZZ002	Pizza Margherita	Pizza mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella.	
		06PIZZ026	Pizza Salami	Pizza mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und Edelsalami.	
		06PIZZ025	Pizza Prosciutto	Pizza mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und Kochschinken.	
			Pizza Tonno	Pizza mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.	
		06DISC006 / 06DISC002	Teigboden		<input checked="" type="checkbox"/>

NOTIZEN

SNACKKARTE

Wir stellen Ihnen unsere bindi-Snackkarte in der Größe DIN A5 zur Verfügung.

Pro Jahr erhalten Sie kostenlos einmal bis zu 50 Karten.*

Das Design:



„Snackeria“
Weißer 350-g-Feinkarton

Bitte kreuzen Sie in der Tabelle (Seite 29) die gewünschten Snackspezialitäten an und tragen Sie Ihre Verkaufspreise ein.

Innerhalb von 10 bis 15 Werktagen erhalten Sie Ihre individuelle Snackkarte in gewünschter Menge (bis 50 Stück).

* je 25 Stück à 20 €, je 50 Stück à 25 €, zzgl. 45 € Bearbeitungspauschale bei Änderungen

IHRE DATEN

Ansprechpartner für die Druckfreigabe und

Lieferadresse für die Snackkarten:

Anrede: _____

Name: _____

Firma: _____

Straße | Nr.: _____

PLZ | Ort: _____

Tel.: _____

Mobil: _____

E-Mail: _____

Website: _____

bindi-Händler: _____

Individuelles Logo

Sie möchten Ihr Logo einfügen lassen? Kein Problem!

Schicken Sie es uns per Mail an info@bindi.de

Menge: _____

X	Bild	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung	Anmerkung (Preis)
		06 1500	Focaccia Mozzarella e Rucola	Focaccia, gefüllt mit Mozzarella und Rucola.	
		06 1141	Focaccia Caprese	Focaccia, gefüllt mit Tomaten- und Olivenstückchen, Oregano und Mozzarella.	
		06 1992	Focaccia Pomodoro Prosciutto e Emmentaler	Focaccia, gefüllt mit Fleischbelag, Tomate und Emmentaler Käse.	
		06 0099	Easy Pizza	Pizzatasche, gefüllt mit Mozzarella und Tomatensauce.	
		06 1003	Panzerotto	Gefüllte Teigtasche mit italienischen Tomaten, Olivenöl und Mozzarella.	
		40 1094	Salatini Assortiti	Pikantes Blätterteiggebäck in den Sorten: Pizzetta, Thunfisch, Käse, Schinken, Würstel, Pilze, Olive, Sardelle, Spinat und Paprika.	

NOTIZEN



fantasia nel dessert[®]

bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hegelstr. 4a

D-33790 Halle/Westf.

T. +49 5201 97121-0

F. +49 5201 97121-20

info@bindi.de

bindi.de | bindi.at

