

bindi

fantasia nel dessert[®]



Frühjahr

DAS ORIGINAL AUS MAILAND

FRÜHJAHR

Mit der Osterzeit beginnt für die HoReCa-Branche auch das Terrassen- sowie Eisgeschäft und die Gäste lassen sich an lauen Abenden gern kulinarisch verwöhnen.

Auf den Punkt servierte Dessert- und Eisspezialitäten bleiben dabei in positiver Erinnerung. Wenn die Personal-Power dafür fehlt, greifen Sie auf unsere Spezialitäten zurück. Auspacken, nach Wunsch mit wenigen Handgriffen anrichten und direkt schicken.

Ganz neu im Sortiment der halbgefrorenen bindi Spezialitäten ist der Tartufo al Pistacchio.

Erdbeeren und Rhababer haben zudem Saison und finden ihren Platz in der Dessertkarte. Wir bieten Dessertkomponenten an, die sich mit diesen Früchten hervorragend verfeinern lassen. Als Alternative greifen Sie auf unsere fix und fertig ausdekorierten Erdbeerdesserts und -torten zurück.

Italienisch interpretiert, lassen sich Torten nicht nur zur Kaffeezeit servieren, sondern können auch nach italienischer Art, als Dessert serviert werden. Ideen dafür finden Sie auf den nächsten Seiten.

Lassen Sie sich mit dieser Broschüre für Ihr Dessertangebot inspirieren oder laden Sie sich mit dem Code die aktuelle bindi-Dessertkarte mit köstlichen Erdbeerspezialitäten für den direkten Einsatz als PDF-Datei herunter.



ERDBEERZEIT



04 2645

Coppa Cheesecake alle Fragole

Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert

Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeere | Kunststoffbecher



Karton: 1.320 g | 12 Stück à 110 g



04 0192

Coppa Cheesecake Monterosa

Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas

Erdbeer | Biskuit | Vanille | wiederverwendbares Glas



Karton: 1.260 g | 12 Stück à 105 g



01 3208

Torta Fragoline

Erdbeertorte

Mürbeteig | Creme | Erdbeeren | Ø 27 cm

Die bindi Torta Fragoline erfand Romano Bindi Ende der 1990er Jahre auf Wunsch unserer Geschäftsführerin Rita Konzack hin, die für den deutschen Markt eine Erdbeertorte anfragte.

Karton: 1.300 g | 14 Portionen

À la carte – Serviervorschläge Torten

Torta Lamponi Passion Fruit
Splash mit Baiser und Him-
beeren

In Italien ist es üblich, Torte als
Dessert zu servieren.



Torta della Nonna mit Orangen-
und Limonenpuder

Dazu passt ein herber Obstbrand
als Digestif.



Millefoglie an karamellisiertem
Ananas-Carpaccio

Diese exotisch-süße Kombination macht
Lust auf den Sommer.



Die ausführlichen Rezepte findest du auf www.bindi.de/service/rezepte-serviervorschlaege

PATISSERIE SPEZIALITÄTEN



01 0816

Lamponi e Passion Fruit

Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Schokolade

Biskuit | Maracuja | weiße Schokolade | Himbeer |
Ø 24 cm

Karton: 1.400 g | 12 Portionen



02 1290 ungeschnitten | 02 1532 vorgeschnitten

Torta della Nonna

Großmutterkuchen

Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln |
Pinienkerne | Puderzucker | Ø 27 cm

Karton: 1.300 g | 14 Portionen



03 1292

Millefoglie

Blätterteigspezialität

Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit |
Puderzucker

Karton: 1.350 g | 11 Portionen

EIN DESSERT – VIELE SERVIERMÖGLICHKEITEN



Trüffelmaus oder Hase für Kinder
Kinder-Eisdessert aus Tartufo Fragola.

Sommerliche Erdbeer-Kreation mit Tartufo Fragola, Erdbeersalat und Azteken Gold

Aufregendes Dessert mit orientalischer Note aus Tartufo Fragola und aromatischer Pfeffermischung.



Tartufo mit Schlagsahne und Erdbeersauce

Auch köstlich mit erfrischendem Erdbeer-Limetten-Likör.

Die ausführlichen Rezepte findest du auf www.bindi.de/service/rezpte-serviervorschlaege

TARTUFO FRAGOLA

04 2399

Tartufo Fragola

Erdbeer-Vanille-Trüffel

Erdbeer | Vanille | Baiser



Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g



Tartufo Fragola - ganz nach Ihrem Geschmack

So wie auch die Torta Fragoline wurde der Tartufo Fragola von bindi Italien speziell für den deutschen und österreichischen Markt entwickelt. Die Kombination Erdbeer-Vanille ist nach wie vor eine der liebsten Geschmackskombinationen am Markt.

Der Tartufo kann à la Carte oder auch hervorragend für das Liefergeschäft eingesetzt werden, weil er durch eine kurze Antauzeit die ideale Konsistenz und Cremigkeit erreicht.



ALTERNATIV



04 0988

Tartufo al Pistacchio

Pistazien-Trüffel

Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie

Neu!



Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g

HEISS-KALT



Weißes Schokoladensoufflé mit Erdbeer-Chutney und Minze

Eine köstliche Kombination aus süßem Soufflé und feinsäuerlichen Erdbeeren.

Monstershake mit warmem Schokoladensoufflé, Eis, Amarensauce und -kirschen

Wenn nicht jetzt - wann dann?!



SOUFFLÉS



14 0277

Soufflé al Cioccolato Bianco

Weißes Schokoladensoufflé



Karton: 1.200 g | 12 Stück à 100 g

Zubereitung: Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett



14 2770

Soufflé Black & White

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern



Karton: 1.200 g | 12 Stück à 100 g

Zubereitung: Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett

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):

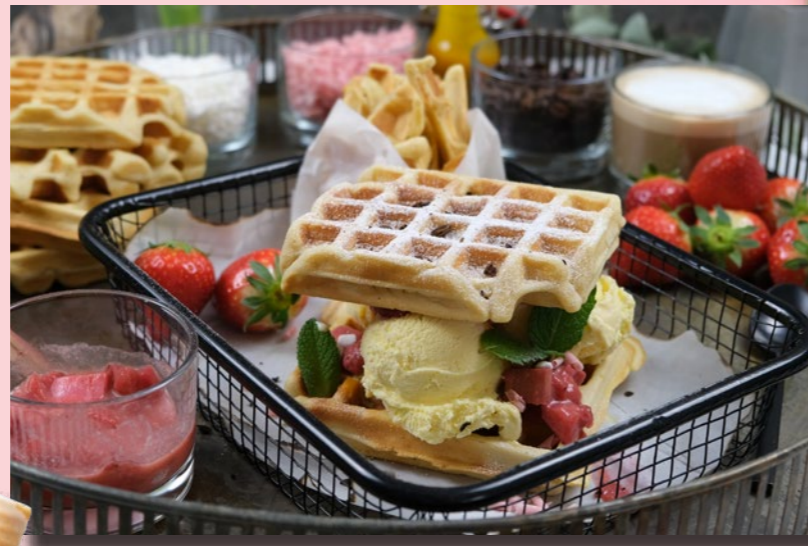
tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min.
aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.



À LA CARTE – SERVIERVORSCHLÄGE MIT EIS

Waffelburger mit Vanilleeis und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Auch köstlich mit heißen Himbeeren.



Klassischer Erdbeerbecher

Köstlich als Dessert oder als Eisbecher für das Terrassengeschäft.

Eisbecher mit Vanilleeis und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Tipp: ohne Milcheis, mit unserem Sorbifacile als vegane Alternative servieren.



EIS & SORBET



13 3562

Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis



Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0586

Fragola
Erdbeer-Fruchteis



Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



13 0093

Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet



Karton: 1.750 g (2,5 l)
50 Kugeln

bindi EIS

Gelato – das klingt nach Urlaub, Sonnenschein und positivem Lebensgefühl. Unsere original italienischen Eisspezialitäten werden passend dazu nach traditioneller Art in Mailand hergestellt.

Entdecken Sie den Unterschied! Mit unseren Gelati und Sorbetti punkten Sie auf ganzer Linie. Durch das besondere Gewicht-Liter-Verhältnis sind unsere Sorten extra ergiebig, sodass Sie bis zu 30 Kugeln mehr aus einer Wanne erhalten als bei marktüblichem Eis.

Das höhere Gewicht bedingt auch einen späteren Schmelzpunkt – das bedeutet eine lang anhaltende Cremigkeit unserer Eisspezialitäten.



IDEEN FÜR DEN SAISONSTART

„Aber eine kleine Kugel Eis passt noch rein.“
Eine Kugel Eis, raffiniert veredelt
als kleines Dessert

Erdbeereis mit Sahne, Streuseln und Maracujasaft

Kaffeeis auf Sahne und Likör

Joghurteis auf Feigencarpaccio mit Walnüssen
und Honig



Gebäck und Mehlspeisen
mit Eis

Lauwarme Teigwaren und Mehl-
speisen mit zart schmelzendem
Eis sind ideal für das Terrassen-
geschäft bei milden Temperatu-
ren geeignet.

Osterkranz mit Eisnocke

Mehr Osterkranz-Rezepte gibt es auf
unseren Social-Media-Kanälen.



EIS 4,8 L



13 0033
Caffè
Kaffeespeiseeis



13 0034
Yogurt Frutti di Bosco
Milchspeiseeis mit Joghurt
und Waldfrüchten



13 1417
Yogurt
Joghurt-Milchspeiseeis

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln

Karton: 3.850 g (4,8 l)
80 Kugeln

bindi GELATERIA
So setzen wir unser Eiskonzept bei Ihnen um

Wir erarbeiten mit Ihnen die optimale Lösung für Ihren Betrieb. Egal ob fürs To-go- oder Inhouse-Geschäft, die Eis- oder Dessertkarte - bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand. Alles (b)individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



KNUSPRIGE PIZZA IN MINUTENSCHNELLE

Pizza Frutti di Mare

Pizza Margherita, veredelt mit Fisch, Meeresfrüchten und Rucola.



Möhrenpizza

Probiers vegan!
Pizzateigboden mit Möhren, veganer Schmandcreme und Möhrenpesto. Schmeckt unerwartet lecker!

Pizza Pi(c)e – Pizza Dolci

Erfrischendes Eis und frische Früchte zwischen knusprigen Pizzaböden – wirklich bombastisch.



Die ausführlichen Rezepte findest du auf www.bindi.de/service/rezepte-serviervorschlaege

HERZHAFTE PIZZA



06 PIZZ 002

Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella

Tomatensauce | Mozzarella | Ø 29/30 cm

Karton: 3.200 g | 8 Stück à 400 g

Zubereitung: Ofen (Details siehe Etikett)



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

Karton: 4.500 g | 30 Stück à 150 g (Ø 20/22 cm)
5.000 g | 25 Stück à 200 g (Ø 29/30 cm)

Zubereitung: Ofen (Details siehe Etikett)

Knusprige Pizza in 3 Minuten!

Unsere Pizzen werden im Steinofen für Sie 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.

DARUM BINDI

Qualität, Leidenschaft, Kreativität und Eleganz sind die vier Säulen des Erfolgs der Familie Bindi. In unserer Mailänder Manufaktur werden mit viel Leidenschaft traditionell italienische Rezepturen umgesetzt und Produkte mit trendigen Einflüssen aus aller Welt hergestellt – allen gemein: die elegante Optik, wie von Hand gemacht.


Darüber hinaus überzeugen wir, als bindi DEUTSCHLAND, mit direktem Kontakt und Betreuung unserer Kunden sowie individueller Verkaufsunterstützung.

„Du bist es uns wert, wenn du unseren Wert zu schätzen weißt.“ Vertrauen und Verlässlichkeit sind für uns wichtige Attribute der Partnerschaft. Wir begegnen unseren Kunden daher immer auf Augenhöhe.



Eine lückenlose Produkttransparenz ist für uns selbstverständlich.

Wir deklarieren unsere Produkte in dieser Broschüre mit diesen Symbolen*:

 enthält Alkohol  ist glutenfrei  ist laktosefrei  ist vegan

* Wir weisen darauf hin, dass bei allen als vegan, gluten- oder laktosefrei ausgewiesenen Produkten Kreuzkontaminationen mit Milch- oder Weizenerzeugnissen produktionsbedingt vorkommen können. Ebenso ist eine Kreuzkontamination mit Nüssen, Soja oder Ei bei vielen unserer Produkte möglich.



Ready in 60 Seconds

Einfache und gelingsichere Zubereitung. Tiefgekühlt ca. 60 Sekunden bei ca. 800 Watt in der Mikrowelle.



Ready to Serve

Auspacken, nach Wunsch anrichten und direkt schicken.



Ready for Delivery

Aus der Tiefkühlung direkt in den Außer-Haus-Verkauf. Ohne zusätzlich benötigte Verpackung!

bindi

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



Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

Seiten 1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14 Freepik.com

1. Auflage 02-2022 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.