bindi

fantasia nel dessert®

Herbst | Winter

DAS ORIGINAL AUS MAILAND

HERBST & WINTER

Gute Vorbereitung ist alles!

Die gemütliche Zeit und die Festtage stehen bevor. Der Duft von aromatischen Köstlichkeiten, frisch gebrühtem Tee und das Tannengrün versprühen die festliche Stimmung. Und gleichzeitig weißt du als Gastronom: Keine Zeit fordert dich mehr heraus. Das kann gute Umsätze, aber auch viel Stress bereiten, denn der Schlüssel zum Erfolg ist die richtige Vorbereitung. Ein gut gefülltes Kühlhaus und die detaillierte Planung lassen übermäßigen Stress vermeiden.

Wir haben einige imposante Rezepte und Serviervorschläge zusammengefasst, die mit wenig personellem Aufwand deine Gäste beeindrucken.

Bevorrate dich also jetzt mit einer Auswahl italienischer Spezialitäten für die kalte Jahreszeit. Für Feiern aller Art, Buffets und Banketts oder das À la carte-Geschäft.

So geht Mise en Place auf Italienisch!

Es ist ein großer Vorteil, auf Tiefkühl-Convenience-Produkte zurückgreifen zu können, um Überhänge frischer Ware zu vermeiden, sollten geplante Feiern und Veranstaltungen ausfallen.

DESSERTS FÜR FEIERN, BUFFET & BANKETT

Neu!

40 0050
Petits Fours Selection
62 erlesene Patisserie-Petits Fours

Karton: 895 g | 62 Stück

01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung

Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

Karton: 1.750 g | 20 Portionen

01 2544
Profiteroles Scuro
Brandteigkugeln mit Schokolade, dekoriert als Berg

Brandteig | Creme | Schokolade

Karton: 1.150 g | 15 Portionen à 2 Stück

À LA CARTE – SERVIERVORSCHLÄGE

Warmes Scringo Mele e Mandorle auf Vanillespiegel mit gesüßten Apfelwürfeln, Cranberrys und Zimtdusche

In Anlehnung an den beliebten Wiener Apfelstrudel.

Mono Ricotta e Pere mit Birnen Chutney an mit Honig karamelisiertem Haselnusskrokant und Birnenchips

Dazu passt ein edler Birnenbrand als Digestif.

Pasticciotto alla Crema mit winterlichem Zimt-Apfelmus und Zwetschgenröster

Man könnte es auch die Italienische Kaiserschmarren-Variante nennen.

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

VORPORTIONIERTE EINZELDESSERTS

14 0655
Scrigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen

Blätterteig | Mandelcreme | Apfel

Karton: 600 g | 6 Stück à 100 g

14 0682
Mono Ricotta e Pere
Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

Karton: 570 g | 6 Stück à 95 g

Neu!

14 0221
Pasticciotto alla Crema
Gefülltes Patisseriecreme-Mürbeteig-Gebäck

Mürbeteig | Patisseriecreme

Karton: 2.300 g | 20 Portionen à 115 g

Zubereitung: tiefgekühlt ca. 60 Sek. in der Mikrowelle

À LA CARTE - SERVIERVORSCHLÄGE

Piramide al Cioccolato mit glasierten Feigen an Lebkuchensauce und Cranberry-Haselnuss-Crunch

Eine köstliche Dessertkreation mit orientalischen Einflüssen.

Mit Zimt und Spekulatiusgewürz bepudertes Soufflè al Caramello und mit Spekulatiusplätzchen paniertes Gelato Torroncino

Cremig-zartschmelzend, mit einem fein gesalzenen Karamellkern.

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

VORPORTIONIERTE EINZELDESSERTS

14 0474
Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Pyramide

Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

Karton:	390 g | 6 Stück à 65 g

14 2378
Soufflé al Cioccolato e Caramello
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

Karton:	1.080 g | 12 Stück à 90 g
Zubereitung:	Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett

13 0012
Gran Gelato Torroncino
Haselnuss-Nugat-Spezialität

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

Soufflés a 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

Coppa Mousse Cioccolato mit Birnenchip und Birnen-Pistazien-Chutney

Das Dessert eignet sich auch hervorragend für den Lieferservice.

Semifreddo Torroncino mit Tuile de Pain und Himbeere

Als Alternative zum Tuile de Pain kann das Dessert auch mit einer raffinierten Schokoladendekoration ausgarniert werden.

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

HALBGEFRORENE EINZELDESSERTS

Neu!

04 1669

Coppa Mousse Cioccolato

Geeiste Schokoladencreme im Glas

Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | wiederverwendbares Glas

Karton: 960 g | 12 Stück à 80 g

04 0514

Semifreddo Torroncino

Nugat-Parfait

Nugat | Haselnuss

Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g

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!

À LA CARTE – SERVIERVORSCHLÄGE

Winterlicher Tartufo Nocciola, Art Affogato, mit warmer Rum-Vanillesauce und Mohn

Affogato = eine Kugel Vanilleis, die mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen wird. Wörtlich übersetzt bedeutet „affogare“ – “ertrinken”.

Croccante alle Mandorle an Rumpflaumensauce und Pflaumenpralinen

Stelle eigene Pralinen her oder greife auf erlesene Weihnachtskonfiserie zurück.

Mono Meringa auf Mandarinen-Granatapfelspiegel

Schmeckt auch besonders gut mit heißen Kirschen oder Himbeer-Püree.

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

HALBGEFRORENE EINZELDESSERTS

04 0179

Tartufo Nocciola

Haselnuss-Schoko-Trüffel

Haselnuss | Schokolade | Baiser

Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g

04 0267

Croccante alle Mandorle

Haselnuss-Halbgefrorenes

Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g

04 2469

Mono Meringa

Baiser-Törtchen

Vanillegeschmack | Baiser | Puderzucker

Karton: 675 g | 9 Stück à 75 g

HALBGEFRORENE EINZELDESSERTS

Neu!

04 0625

Croccante al Pistacchio

Pistazien-Halbgefrorenes

Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g

04 0623

Croccante all'Amarena

Amarena-Halbgefrorenes

Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

Karton: 855 g | 9 Stück à 95 g

Flutes-Eisdesserts mit einem Schuss Prosecco – prickelnder Genuss

Festlicher geht es kaum, wenn das fruchtige Dessert, nach ein paar Löffeln des Genießens, mit einem Schuss prickelndem Prosecco aufgegossen wird.

EISDESSERTS IM GLAS

04 1398

Flute Limoncello

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | wiederverwendbares Sektglas

Karton: 800 g | 8 Stück à 100 g

04 1393

Flute Frutti di Bosco

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | wiederverwendbares Sektglas

Karton: 800 g | 8 Stück à 100 g

04 0136

Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | wiederverwendbares Sektglas

Karton: 800 g | 8 Stück à 100 g

À LA CARTE – SERVIERVORSCHLÄGE VEGAN

Fruchtiges, veganes Sorbet für alle Gäste, die auf tierische Produkte verzichten möchten

Sorbetto Limone mit Sekt oder Champagner.

Sorbetto Mandarino mit Kürbismousse, Marone und Gewürzmandarinen.

Sorbetto Mela verde mit Bratapfel-Crumble, dazu Marzipan und Glühweinsauce.

SORBETS 2,5-L-WANNE

13 0092
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

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

13 1335
Sorbetto Mandarino
Mandarinensorbet

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

13 0094
Sorbetto Mela Verde
Grünes Apfelsorbet

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

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

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.

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
1. Auflage 11-2021 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.