

HERBST & WINTER

Gute Vorbereitung ist alles!

14 0655

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.

Scrigno Mele e Mandorle Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen Blätterteig | Mandelcreme | Apfel 600 g | 6 Stück à 100 g Karton:

SERVIERVORSCHLÄG!

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

In Anlehnung an den beliebter Wiener Apfelstrudel.





Scringo Mele e Mandorle mit Vanillesauce, frischen Früchten und Schokoladendekor

Das Blätterteig-Dessert kann warm oder kalt serviert werden.

Scringo Mele e Mandorle mit 'Covered Ice' aus Vanilleeis mit Zimt und Zucker sowie Vanilleeis mit gehackten, gebrannten Mandeln

Alternativ können die Eiskugeln auch mit Zimt und Zucker sowie Krokant bestreut werden.



PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

14 0474

Piramide al Cioccolato

Schokoladen-Pyramide

Schokoladenmousse | Haselnuss-Crunch

Karton

390 g | 6 Stück à 65 g



SERVIERVORSCHLÄGE

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

Eine köstliche Dessertkreation mit orientalischen Einflüssen.





Piramide al Cioccolato mit glasiertem Rosmarin, kandierten Früchten und salziger Karamellsauce

Alternativ kann das Dessert auch mit einer Auswahl an Nüssen serviert werden.

Piramide al Cioccolato mit Schokoladensauce und Schokoladendekor

Alternativ kann das Dessert auch mit Karamellsauce und einer Auswahl an Nüssen serviert werden



SOUFFLÉS



14 3687 **Soufflé al Cioccolato** Dunkles Schokoladensoufflé

| Karton: | 1.200 g 12 Stück à 100 g |
|--------------|--|
| Zubereitung: | Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett. |



14 0277 **Soufflé al Cioccolato Bianco**Weißes Schokoladensoufflé

| Karton: | 1.200 g 12 Stück à 100 g |
|--------------|--|
| Zubereitung: | Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett. |



Soufflé al Cioccolato e Caramello
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

| | (6) | ٧ |
|--------------|--|---|
| Karton: | 1.080 g 12 Stück à 90 g | |
| Zubereitung: | Ofen oder Mikrowelle, Details siehe Etikett. | |

SERVIERVORSCHLÄGE

Schokoladensoufflé mit bindi Vanilleeis, Krokant und Mandelsplittern

Das Schokoladensoufflé schmeckt auch hervorragend mit Vanillesauce und saisonaler Fruchtgrütze.





Weißes Schokoladensoufflé mit Pflaumenkompott und karamellisierten Walnüssen

Leicht säuerliches und fein gewürztes Kompott harmoniert sehr gut mit dem süßen Geschmack weißer Schokolade. Alternativ kann das Dessert noch mit Zimt bestäubt werden.

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

Cremig-zartschmelzend, mit einem fein gesalzenen Karamellkern.



Die ausführlichen Rezepte sind auf unserer Website bindi.de | bindi.at zu finde

DESSERT EINZELPORTIONEN



14 0682

Mono Ricotta e Pere

Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

Karton:

570 g | 6 Stück à 95 g



Pasticciotto alla Crema

Gefülltes Patisseriecreme-Mürbeteig-Gebäck

Mürbeteig | Patisseriecreme



Karton:

2.300 g | 20 Portionen à 115 g

Soufflés und Pasticciotto a la minute!

Die Zubereitung unserer Soufflés und des Pasticciotto alla Crema 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.



Mono Ricotta e Pere an Rotweinbirne, Zimtgefolge und kleinen Dominosteinen

Kann hervorragend vorbereitet und in kurzer Zeit serviert werden.





Mono Ricotta e Pere mit Birnenchutney 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.



SEMIFREDDO TORRONCINO

04 0514

Semifreddo Torroncino

Nugat-Parfait

Nugat | Haselnuss



Karton: 900 g | 12 Stück à 75 g



SERVIERVORSCHLÄGE SCRIGNO



Semifreddo Torroncino auf Kaffee-Sahnelikör

Semifreddo Torroncino mit Tuile de Pain und Himbeere

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





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

SERVIERVORSCHLÄGE

Winterlicher Tartufo Nocciola, Art Affogato, mit warmer Rum-

Vanillesauce und Mohn Affogato = eine Kugel Vanilleeis, 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 sind auf unserer Website bindi.de | bindi.at zu finder

HALBGEFRORENE EINZELDESSERTS

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



800 g | 8 Stück à 100 g Karton:



Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospeiseeis | Maracujasauce | wiederverwendbares Sektglas



800 g | 8 Stück à 100 g Karton:

15

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





* 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!

Angebot und Änderungen freibleibend.

Preise und weitere Produktinformationen fordern Sie gern individuell bei uns an. Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

1. Auflage 09-2022 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



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





