

**bindi**  
1946

**MAESTRI DEL 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.

14 0655

### Scrigno Mele e Mandorle

Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen

Blätterteig | Mandelcreme | Apfel



Karton: 600 g | 6 Stück à 100 g



# SERVIERVORSCHLÄGE

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

In Anlehnung an den beliebten 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, kan-  
dierten Früchten und salzi-  
ger Karamellsauce

Alternativ kann das Dessert auch  
mit einer Auswahl an Nüssen ser-  
viert werden.

Piramide al Cioccolato mit  
Schokoladensauce und  
Schokoladendekor

Alternativ kann das Dessert auch  
mit Karamellsauce und einer  
Auswahl an Nüssen serviert wer-  
den.





# 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.



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.

# 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 Soufflé al Caramello und mit Spekulatiusplätzchen paniertes Gelato Torroncino

Cremig-zartschmelzend, mit einem fein gesalzenen Karamellkern.



Die ausführlichen Rezepte sind auf unserer Website [bindi.de](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at) zu finden



## DESSERT EINZELPORTIONEN



14 0682

### Mono Ricotta e Pere

Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker



Karton: 570 g | 6 Stück à 95 g



3232037

### Pasticciotto Crema

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen



Karton: 3.300 g | 30 Portionen à 110 g

## SERVIERVORSCHLÄGE

Mono Ricotta e Pere an Rotweibirne, Zimtfolge und kleinen Dominosteinen

Kann hervorragend vorbereitet und in kurzer Zeit serviert werden.



Mono Ricotta e Pere mit Birnenschutney an mit Honig karamelisiertem Haselnuskrokant und Birnenchips

Dazu passt ein edler Birnenbrand als Digestif.



Pasticciotto Crema mit winterlichem Zimt-Apfelmus und Zwetschgenröster

Man könnte es auch die Italienische Kaiserschmarren-Variante nennen.

### 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.



Die ausführlichen Rezepte sind auf unserer Website [bindi.de](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at) zu finden



# 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 Schokoladendekora-  
tion ausgaruiert werden.



Die ausführlichen Rezepte sind auf unserer Website [bindi.de](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at) zu finden



## 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](http://bindi.de) | [bindi.at](http://bindi.at) zu finden



## 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 aufgeossen 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



# 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 Produktransparenz 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!

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**  
1946

**MAESTRI DEL 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

