



NEU  
2024



MAESTRI DEL DESSERT



## Neuheiten 2024




011512

### Profiteroles Pistacchio

Brandteigkugeln mit Pistazien in einer Schale

Brandteig | Pistaziencreme | Creme mit Vanillegeschmack | Pistazienstückchen

 1.300 g/ Krt.  24 Stk.  ca. 4-5 Std.  servierfertig







011445

### Tiramisù della tradizione precut

Kaffeedessert nach traditioneller Art vorportioniert

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

 2.050 g/ Krt.  15 Port.  ca. 4-5 Std.  servierfertig






041543

### Tartufo Cocco Nocciola

Weißer Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss

Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken | kandierte Haselnussstückchen

 80 g/ Stk.  12 Stk./ Krt.  servierfertig





## Neuheiten 2024



3012265

### Cornetto Baby

Mini Croissant ungefüllt

 25-30 g/ Stk.  ca. 130 Stk./ Krt.  ca. 16 Min.  175 °C



3012276

### Cornetto alle Mandorle

Croissant mit Mandelfüllung

nach Art Marzipan Croissant

 75 g/ Stk.  ca. 50 Stk./ Krt.  22-24 Min.  175 °C

**bindi DEUTSCHLAND GmbH**

Hegelstr. 4a

D-33790 Halle/Westf.

T. +49 5201 97121-0

[info@bindi.de](mailto:info@bindi.de)

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

Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

1. Auflage 01-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

