

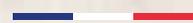


bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION



FORNO
d'ASOLO

PRODUKT KATALOG 2024



MAESTRI DEL DESSERT®



Durch den **Zusammenschluss** führender internationaler Marken in der Produktion und Vermarktung von tiefgekühlten Konditorei- und Bäckereiprodukten ist eine Gruppe entstanden, die Tag für Tag mit **Leidenschaft** und **Hingabe** zusammenarbeitet.

bindi, GELPAT und Forno d'Asolo arbeiten zusammen nach den Standards der sozialen Verantwortung und der ökologischen Nachhaltigkeit, um nicht nur **höchste Qualität** und Güte, sondern auch eine umfassende **Exzellenz** zu garantieren.



MAESTRI DEL DESSERT®

I MAESTRI DEL DESSERT

Unsere Stärke ist unser Team. Ein Team von erfahrenen Konditoren, das immer auf der Suche nach neuen Geschmackskombinationen und Geschmackssinfonien, in einem ständigen Streben nach Exzellenz, Qualität und Innovation, ist.

Denn nur wenn ein großes Team zusammenkommt, werden mit großer Leidenschaft neue Ziele definiert und Erfahrungen und Geheimnisse ausgetauscht.





DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

Seit 1976 fertigen wir handwerklich hergestellte, tiefgekühlte Pâtisserieprodukte von höchster Qualität.

Dank des Projekts Fornotalia sind wir zum Ansprechpartner für alle Profis geworden, die ihren Kunden höchste Qualität und Vielfalt bieten wollen. Von dem kleinen Dorf Saint-Auvent über die Grenzen Frankreichs hinaus arbeiten wir an einem großen Ziel: Exporteure von Exzellenz für die anspruchsvollsten Fachleute zu werden.





Authentisch gut

Seit fünf Generationen stellen wir in den Hügeln von Asolo süße und herzhafte Kreationen sowie tiefgekühlte Back- und Konditoreiprodukte mit einem großen Ziel her: unseren Kunden die beste Qualität zu bieten. Aus diesem Grund verwenden wir nur ausgewählte und zertifizierte Rohstoffe, die ein Maximum an Frische und Genuss garantieren.

Nur so sind wir in Italien und in der Welt zu Spezialisten im Foodservice geworden.



12

Süßes Gebäck



Italienische Croissants_12
Veganer Genuss_16
Süße Backwaren_20
Süße Minis_26

32

Snacks



Herzhafte Snacks_32
Pane –
Italienische Brote_40

46

Pizza & more



Erstklassige Pizza_46

50

Pâtisserie aus Frankreich



Pâtisserie aus Frankreich_50

56

Desserts



Einzigartige Desserts_56
Italienische Klassiker_70

76

Pâtisserie Spezialitäten



Pâtisserie Spezialitäten_76

84

Semifreddi & Eisportionen



Halbgefrorene Desserts_84
Portioniertes Eis_92

98

Gelati & Sorbetti



Gelati & Sorbetti_98

Legende:

Gewicht pro Stück

Stück im Karton

Portionen

Auftauzeit

Backzeit

Backtemperatur

Abmessung Produkt

Durchmesser Produkt

Vorgeschnitten

Italienische Croissants

Das typisch italienische Frühstück besteht aus einer Kaffeespezialität und einem Hörnchen – dem sogenannten Cornetto.

Die luftige, lockere Beschaffenheit und der einladende Duft unserer Cornetti basieren unter anderem auf der „Lievito Madre“, einer besonderen, typisch italienischen „Mutterhefe“. Deshalb sehen unsere Cornetti zwar aus wie französische Croissants, sind aber echte Italiener.

Sie schmecken nicht nur zum Frühstück, sondern sind dank verschiedener Füllungen, Glasuren und Grammaturen auch ideal als Zwischenimbiss am Vormittag oder Gebäck zum Nachmittagskaffee. Ideal auch für das To-go-Geschäft.



Italienische Croissants



001.
3012522
Croissant Reb. ungefüllt, unglasiert
Ungefülltes Croissant

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



002.
3012518
Croissant Reb. glasiert
Ungefülltes Croissant, glasiert mit Zuckerglasur

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



003.
3012571
Croissant Reb. Aprikose
Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



004.
3012572
Croissant Reb. Crema
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



005.
3012645
Croissant Reb. Schokolade
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

105 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



006.
3012264
Re Croissant Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C

Italienische Croissants



007.
3012276
Croissant Mandel
Croissant mit Mandelfüllung
nach Art Marzipan-Croissant

75 g/St. ca. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



008.
3012981
Buttercroissant ungefüllt
Croissant mit Butter, ungefüllt und vorgegärt
21% Butter

80 g/St. 50 St./Kt. 15-18 Min.* 175 °C



009.
3013130
Croissant Reb. Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



010.
3012377
Croissant Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



011.
3012265
Mini Croissant
Mini Croissant ungefüllt

25-30 g/St. ca. 130 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



012.
3012310
Principini Mix
Mini Croissants im Mix-Karton
Aprikose | Nugatcreme | Creme

ca. 37 g/St. 3 x ca. 40 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C

* Zubereitung: ca. 30-45 Min. antauen lassen, anschließend im vorgeheizten Ofen backen.

Veganer Genuss

Die Nachfrage nach Lebensmitteln ohne tierische Komponenten wächst. Ein veganes Angebot gehört daher auch im Außer-Haus-Markt mittlerweile zum Standard. Deshalb wächst auch bei uns die Auswahl an veganen Artikeln kontinuierlich.

In veganen Produkten sind keinerlei tierische Zutaten enthalten, das heißt, es wird zum Beispiel auf Milchprodukte, Butter, Eier, Gelatine oder auch Honig verzichtet.

Auf was wir jedoch nicht verzichten, ist Geschmack. Nicht nur Gäste, die aus ethischen Gründen einen veganen Lebensstil verfolgen, profitieren von unserer Auswahl veganer Produkte, sondern auch Menschen, die bewusst auf tierische Produkte in ihrer Ernährung verzichten möchten. Einfach Genuss für alle!



Veganer Genuss



013.

3012989

Vegan Croissant ungefüllt

Veganes Croissant ohne Füllung

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



014.

3012986

Vegan Croissant Aprikose

Veganes Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



015.

3012643

Vegan Croissant Ciocream

Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

85 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



016.

3012988

Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere

Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

80 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 170 °C



017.

3012987

Vegan Croissant pflanzliche Kohle

Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

65 g/St. 45 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



018.

3112100

Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft

Veganes, herzhaftes Mehrkorn-Croissant

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C

Veganer Genuss



019.

3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

1.000 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm



020.

3212286

Crostata Holunder Himbeere Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Holunder-Himbeer-Füllung

900 g/Kt. 12 Port. ca. 2 Std. 27 cm



021.

3422318

Mehrkornbrötchen vegan

Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/St. 36 St./Kt. ca. 1-2 Std.* 15 cm



s. u.

14 1603

Choco Soft vegan

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert

Biskuitboden | Kaffeecreme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Süße Backwaren

Unsere süßen Backwaren werden nach hochwertigen Rezepturen hergestellt und bieten typisch italienischen Genuss.

Krapfen, Ciambelle und Co werden einfach nur aufgetaut und sind sofort servierfertig. Das spart wertvolle Zeit im Küchenalltag und garantiert einen kalkulationssicheren Wareneinsatz.

Oder ein backfrisches, warmes Teilchen zum Kaffee? Dann schiebst du unsere süßen Backwaren einfach für circa 20 Minuten in den Ofen — und kannst direkt servieren.



Süße Backwaren



022.

3032520

Brioche con Toppo

Lockerer süßes Hefengebäck

90 g/St. 35 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



023.

3032059

Ciambella Maxi

Klassischer frittiertes Donut ohne Füllung

95 g/St. 30 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



024.

3032263

Ciambella Creme

Klassischer frittiertes Donut mit Vanillecremefüllung

70 g/St. 32 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



025.

3032262

Ciambella Haselnuss Kakao Creme

Klassischer frittiertes Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung ohne Palmöl

70 g/St. 32 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



026.

3032077

Krapfen ungefüllt

Frittiertes Krapfen ohne Füllung

50 g/St. 48 St./Kt. ca. 3 Std. servierfertig



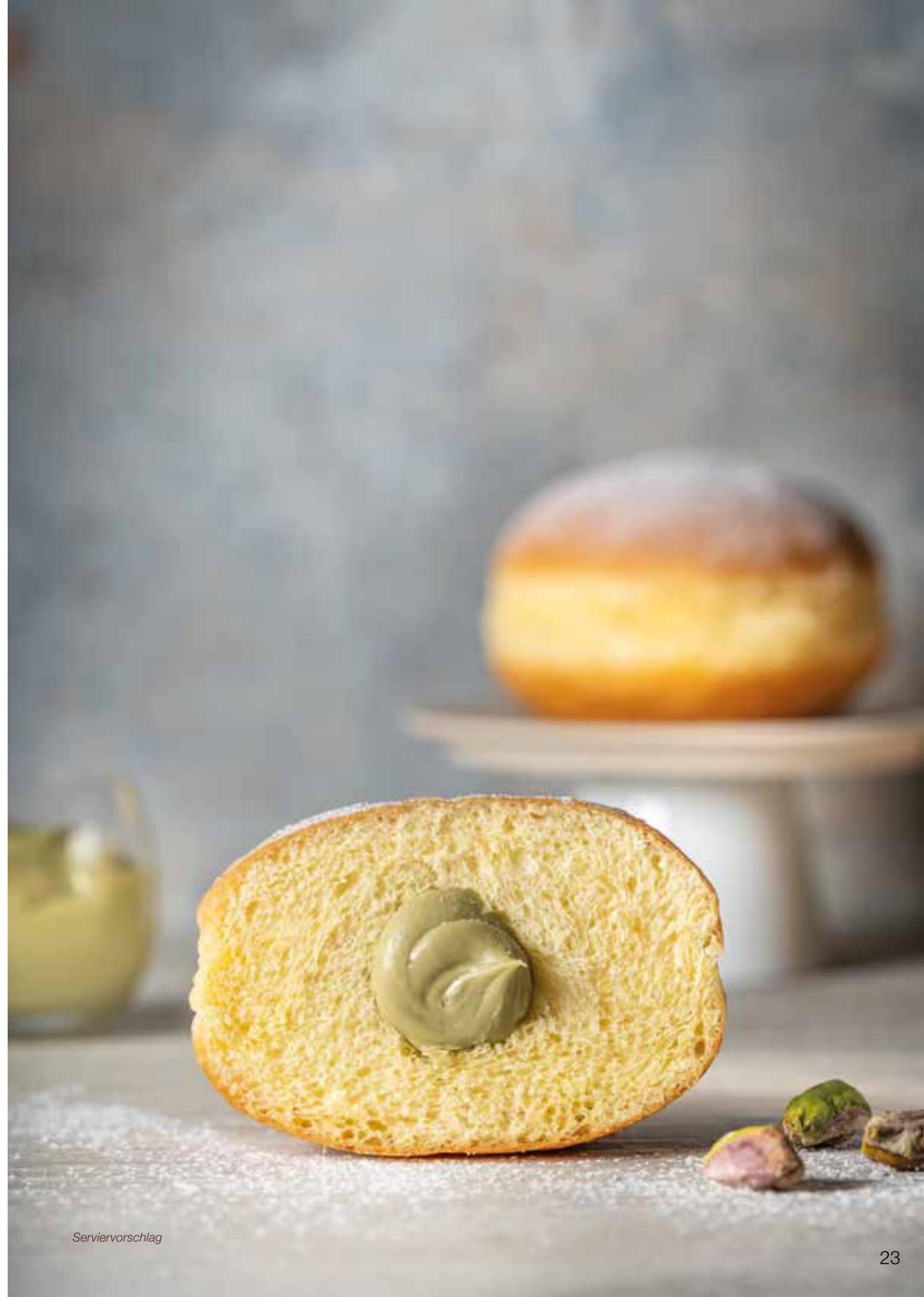
027.

3032575

Krapfen Pistacchio

Frittiertes Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

60 g/St. 24 St./Kt. 3 Std. servierfertig



Serviovorschlag

Süße Backwaren



028.

3012098

Conchiglie Ciocream

Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

90 g/St. 60 St./Kt. 24-25 Min. 180 °C



029.

3012921

Treccia Pecannüsse | Kanadier

Plundergebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

100 g/St. 48 St./Kt. 20-22 Min.* 175 °C



032.

3012971

Sfogliatella Santa Rosa

Blätterteiggebäck

160 g/St. 60 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °C



033.

3012975

Coda Aragosta Mignon

Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/St. ca. 330 St./Kt. 25-30 Min. 180-190 °C



030.

3012156

Frolla Grande

Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

130 g/St. 75 St./Kt. ca. 25 Min.* 180 °C



034.

3012972

Sfogliatella Napoletana Grande

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

110 g/St. 50 St./Kt. 40-45 Min. 180 °C



035.

3012973

Sfogliatella Napoletana Mignon

Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/St. ca. 170 St./Kt. 25-30 Min. 180 °C



031.

3032125

Plummy

Gebackene klassische Muffins in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen

- Muffins mit Haselnusscremefüllung
- einfache Muffins
- Schokoladenmuffins
- Muffins mit Beerenfüllung

ca. 95 g/St. 24 St./Kt. ca. 0,5 Std. servierfertig

* Zubereitung: ca. 10-20 Min. antauen lassen, anschließend im vorgeheizten Ofen backen.

Süße Backwaren

Süße Minis

Unsere süßen Minis sind die perfekten Begleiter zum Kaffee oder ein süßer Gruß aus der Küche.

Einfach nach Bedarf auftauen und schon lassen sich die fertig ausdekorierten süßen Köstlichkeiten servieren.

Das erfreut den Gast und ist in der Küche bei minimalem Zeitaufwand zu einem exakt kalkulierbaren Wareneinsatz realisiert.



Süße Minis



036.

3032120
Miniherzen Nuss Nugat Creme
 Frittierte kleine Krapfen gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme in Herzform

ca. 25 g/St. ca. 95 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



037.

3252275
Pasticcini Mignon
 Kleines Patisserie-Sortiment in 5 Varianten
 5 Mango-Tartlets, 5 Zitronencreme-Röllchen, 5 Windbeutel mit Kakao, 5 Schokocreme-Röllchen, 5 Pasticcini mit Erdbeermousse

28 g/St. 25 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



s.u.

3232199
Pasticciotti Mignon Mix
 Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten
 Heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack, dunkler Mürbeteig gefüllt mit Giandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/St. 40 St./Kt. ca. 15 Min. 130 °C



s. o.

3012973
Sfogliatella Napoletana Mignon
 Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

35 g/St. ca. 170 St./Kt. 25-30 Min. 180 °C



s. o.

3012975
Coda Aragosta Mignon
 Langustenförmiges Blätterteiggebäck zum Selbstbefüllen

ca. 30 g/St. ca. 330 St./Kt. 25-30 Min. 180-190 °C



s. o.

3012310
Principini Mix
 Mini Croissants im Mix-Karton
 Aprikose | Nugatcreme | Creme

ca. 37 g/St. 3 x ca. 40 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



s. o.

3012265
Mini Croissant
 Mini Croissant ungefüllt

25-30 g/St. ca. 130 St./Kt. ca. 16 Min. 175 °C



038.

14 0574
Mini Cannolo Siciliano
 Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art
 Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

28 g/St. 18 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig

Zum Befüllen



039.

3062047

Sac à poche Schokolade

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

1.000 g/St. 6 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



040.

3062064

Sac à poche Ricotta

Creme zum Befüllen im Plastikbeutel

750 g/St. 6 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



041.

3062058

Tartelle Mignon Butter

Kleine Buttermürbeteig-Tartlets zum Selbstbefüllen

12 g/St. ca. 250 St./Kt. 0,5-1 Std. servierfertig



Serviovorschlag



Herzhafte Snacks

FOCACCIA & CO_34

**FINGERFOOD
HERZHAFT_38**

Herzhaft belegte oder gefüllte Focaccia gehören zur mediterranen Küche wie Pizza. Ob als Snack an lauen Sommerabenden auf der Terrasse oder im Biergarten, als Ergänzung auf dem BBQ-Buffer oder als Late-Night-Snack in der Hotelbar.

In unserem vielseitigen Sortiment findest du das richtige Produkt für italienischen Snackgenuss zu jeder Tageszeit und jedem Anlass.

Kennst du aus Italien Apericena, den Aperitivo con Buffet? Hierbei werden neben den Getränken nicht nur kleine Snacks, sondern ein reich bestücktes Buffet gereicht. Lass dich von unserer herzhaften Snackauswahl inspirieren.

Herzhafte Snacks



042.
3102477
Focaccia Rustica
Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



043.
3102480
Focaccia Italiana
Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



048.
3102283
Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro
Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

120 g/St. 25 St./Kt. ca. 10 Min.* 180 °C



049.
3102059
Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto
Pizzatasche gefüllt mit Tomate, Mozzarella und gekochtem Schinken

150 g/St. 26 St./Kt. 4-10 Min.* 220 °C



044.
3102482
Focaccia Caprese
Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



045.
3102478
Focaccia Vegetale
Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



050.
3102105
Sorrentina Mozzarella e Pomodoro
Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten

150 g/St. 16 St./Kt. 6-12 Min.* 200 °C



051.
3102303
Sorrentina Verdure grigliato
Längliche Backware aus Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und gegrilltem Gemüse

150 g/St. 16 St./Kt. 6-12 Min.* 200 °C



046.
3102481
Focaccia Speck e Brie
Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



047.
3102084
Focaccia Mediterranea
Focaccia gefüllt mit Thunfisch und Tomatenwürfeln
24-Std.-Hefeteig, auf Stein vorgebacken

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



052.
3512025
Lasagne alla Bolognese
Lasagne Bolognese mit Rindfleischfüllung

2.500 g/St. 4 St./Kt. ca. 40 Min. 180 °C

* Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

* Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Herzhafte Snacks



053.

3102494
Focaccia con Olio
 Focaccia mit Olivenöl

600 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



054.

3402319
Focaccia Patate Rosmarino
 Focaccia mit Kartoffelflocken und Rosmarin

750 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



055.

3102493
Focaccia Pomodorini e Origano
 Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano

850 g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C

ca. 28 x 38 cm



056.

3402089
Trancio Focaccia Rosmarino
 Focaccia mit Rosmarin

180 g/St. 30 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C

ca. 18 x 15 cm



057.

3102040
Bruschetta Margherita
 Italienisches Weißbrot mit Tomaten und Mozzarella

230 g/St. 8 St./Kt. ca. 10 Min.* 240 °C

ca. 24 x 14 cm



Servivorschlag

Herzhafte Snacks



058.

3132020

Arancini Extra

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Erbse-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

130 g/St. 2 x ca. 19 St./Kt. ca. 20 Min.* 200 °C



059.

3132021

Arancini Mignon

Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

25 g/St. ca. 200 St./Kt. 7-8 Min.* 200-210 °C



060.

3132179

Gemischte frittierte Snacks

Mini-Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Mini-Reiskroketten, Spaghettikroketten, 4 Käse-Mini-Kroketten, Mini-Mozzarellasticks, vorfrittiert

ca. 25 g/St. ca. 200 St./Kt. 7-8 Min.* 200-210 °C



061.

3132074

Olive Ascolane

Panierte grüne Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse, vorfrittiert

ca. 18 g/St. 3 x ca. 55 St./Kt. 12 Min.* 210 °C



062.

3102281

Panzerottini Mozzarella e Pomodoro

Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, vorfrittiert

28 g/St. 2 x ca. 35 St./Kt. 5 Min.* 160 °C



063.

3112311

Salatini Party Mix

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Paprika, Pilze, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken, Spinat, Sardellen, Käse, Oliven, Wurstel

ca. 20 g/St. ca. 250 St./Kt. ca. 20 Min.* 200 °C



Servivorschlag

* Zubereitung: einige Minuten antauen lassen, danach backen.



Pane – Italienische Brote

PANE_42

PINSA_45

Deutschland ist eine Brotnation? Auch Italien hat in puncto Brot viel zu bieten.

Ob als knuspriger Begleiter zu Salat oder Suppe, kleiner Starter vor dem Menü mit Olivenöl oder Dip, sind Ciabattina oder Filone nach kurzer Zeit im Ofen die richtige Wahl.

Zur italienischen Küche gehören aber auch herzhaftes Sandwiches. Auch hier liefert unser Sortiment immer die passende Lösung.

Pane – Italienische Brote



064.
3422111
Schiacciata Romana vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

100 g/St. 32 St./Kt. ca. 1 Std.* 17,5 x 12,5 cm



065.
3402053
Pansaltimbocca
Brot aus Pizzateig

100 g/St. 24 St./Kt. ca. 4-7 Min.* 220 °C



069.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

130 g/St. 28 St./Kt. ca. 5 Min.* 200 °C



s. o.
3422318
Mehrkornbrötchen vegan
Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/St. 36 St./Kt. ca. 1-2 Std.* 15 cm



066.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

100 g/St. 40 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C



067.
3422088
Ciabatta Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

270 g/St. 12 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C



070.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.* 180 °C



071.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.* 180 °C



068.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

295 g/St. 15 St./Kt. ca. 17 Min.* 200 °C

* Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Pane – Italienische Brote



069.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

130 g/St. 28 St./Kt. ca. 5 Min.* 200 °C



s. o.
3422318
Mehrkornbrötchen vegan
Veganes Weizenvollkornbrötchen

100 g/St. 36 St./Kt. ca. 1-2 Std.* 15 cm



070.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.* 180 °C



071.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

100 g/St. 45 St./Kt. ca. 28 Min.* 180 °C

* Zubereitung: auftauen lassen, öffnen, belegen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C. Zubereitungszeit: 4 Min.

Pane – Italienische Brote



072.
3412012
Bruschetta
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1,8 %

100 g/St. 6 x 5 St./Kt. ca. 1 Std.* 25 x 17 cm



073.
3412053
Schnittbrot
Weizenbrotscheiben

50 g/St. 6 x 22 St./Kt. ca. 1 Std.* 16,5 x 10 cm



074.
3412031
Tramezzino
Toastartiges Brot

110 g/St. 6 x 10 St./Kt. ca. 1 Std.* 50 x 10 cm



075.
3412022
Piadina
Dünnes Fladenbrot

125 g/St. 40 St./Kt. ca. 0,5 Std.* 26-28 cm

Pinsa



076.
3112306
Pinsa
Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

225 g/St. 48 St./Kt. ca. 0,5 Std.* ca. 19 x 30 cm



Servivorschlag



Erstklassige Pizza

Mit unseren typisch italienischen Steinofen-Pizzen von Antica Pizzeria aus Venedig wird jede Gastronomie, Tankstelle oder Bäckerei zur kleinen Trattoria. Basis aller Pizzen ist ein traditioneller Pizzaboden aus sechs verschiedenen Mehlsorten.

Die unbelegten vorgebackenen Rohlinge sind vegan und lassen sich individuell nach deinen Vorstellungen belegen.

Unsere fertigen Pizza-Klassiker sind immer mit Tomatensauce und feinem Mozzarella belegt und je nach Variante mit weiteren Zutaten verfeinert. Als TK-Produkte sind sie kalkulationssicher im Wareneinsatz und schnell zubereitet.

Erstklassige Pizza



077.

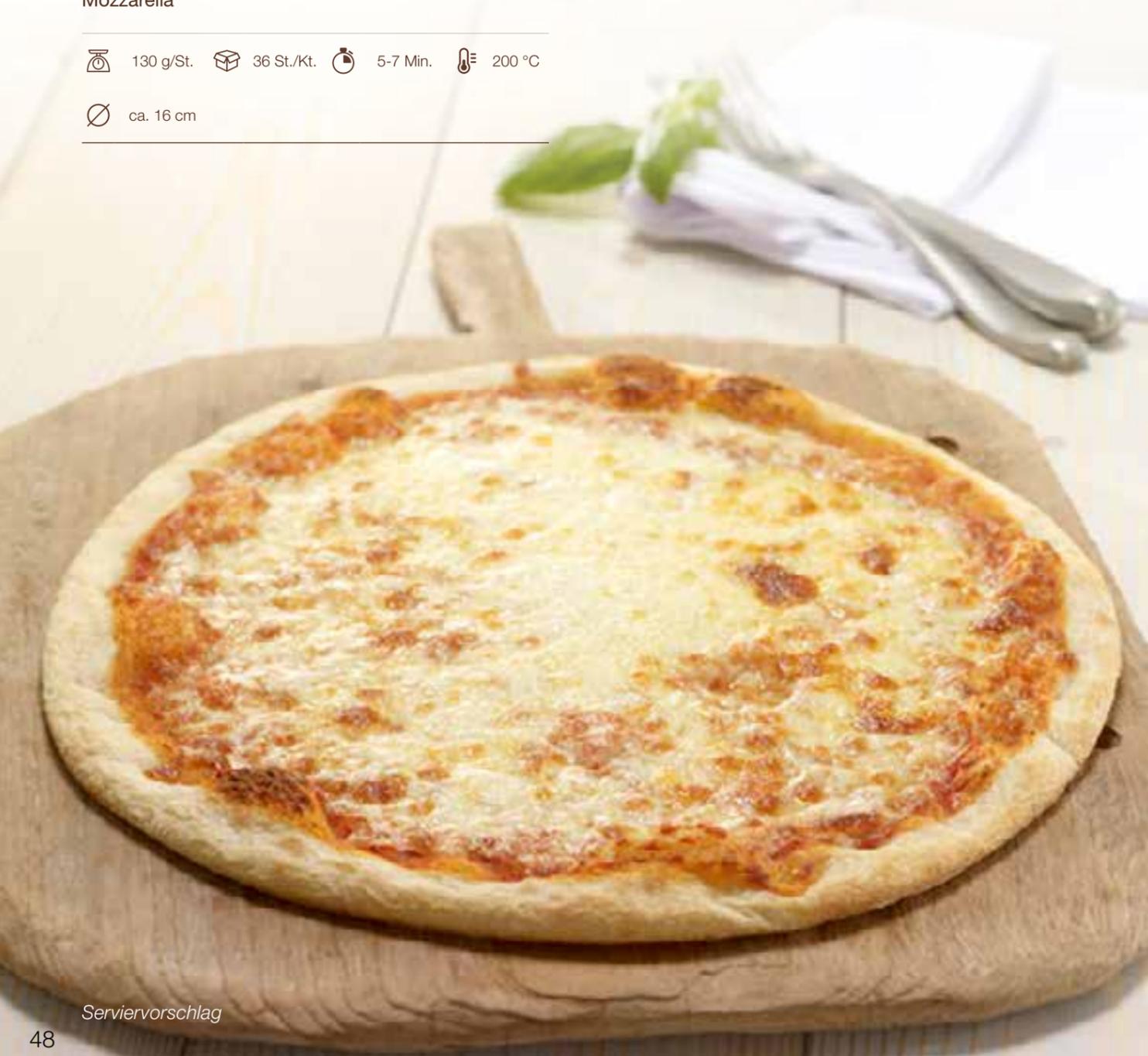
3102487

Pizzetta Margherita

Kleine Pizza Margherita belegt mit Tomatensauce und Mozzarella

130 g/St. 36 St./Kt. 5-7 Min. 200 °C

ca. 16 cm



Servivorschlag

Erstklassige Pizza



078.

Premium Pizzateigboden

6 Mehlsorten | vorgebacken | unbelegt |
Ø 20/22 cm oder Ø 29/30 cm

150 g/St. 200 g/St. 30 St./Kt. 25 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



080.

06 PIZZ 025

Pizza Prosciutto

Pizza mit Schinken

Tomatensauce | Kochschinken | Mozzarella |
Ø 29/30 cm

430 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



079.

06 PIZZ 002

Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella

Tomatensauce | Mozzarella | Ø 29/30 cm

400 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C



081.

06 PIZZ 026

Pizza al Salamino

Pizza mit Salami

Tomatensauce | Edelsalami | Mozzarella |
Ø 29/30 cm

430 g/St. 8 St./Kt. 3-7 Min. 250-280 °C

Knusprige Pizza in 3 Minuten!

Unsere Pizzen werden im Steinofen für dich 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.



Pâtisserie aus Frankreich

ECLAIR_52

CHOUX & CO._54

RELIGIEUSE_55

Voilà – auch original französische Pâtisserie gehört nun mit zu unserem Sortiment.

Die Marke „GELPAT – Pâtisserie de Tradition“ steht für hochwertige, handwerkliche und traditionelle französische Pâtisserie.

Egal ob Eclair oder Religieuse – alle Produkte basieren auf handwerklichem Brandteig, der von Meisterhand gefüllt oder verfeinert wird.

Verwandle deine Theke in eine französische Boulangerie mit unseren Produkten von GELPAT.



Pâtisserie aus Frankreich

NEU



082.

15 1417

Eclair Pistache

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



083.

15 1416

Eclair Framboise

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



084.

15 1434

Eclair Manguet et Fruit de la passion

Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

NEU



085.

15 1415

Eclair Café

Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



086.

15 1411

Eclair Chocolat

Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



087.

15 1421

Eclair Vanille

Brandteiggebäck mit Cremefüllung Vanillegeschmack und Glasur

75 g/St. 14 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag

Pâtisserie aus Frankreich

NEU



088.

15 1454

Mini Choux Framboise

Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung

Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



089.

15 1455

Mini Choux Chocolat

Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung

Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



090.

15 1456

Mini Choux Vanille

Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung

Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



091.

15 1452

Mini Choux Praliné

Kleine Brandteigkugeln mit Nusscremefüllung

Windbeutel | Mandel-Haselnuss-Creme | Mandelstückchen | Puderzucker

20 g/St. ca. 49 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig

NEU



092.

15 1483

Chouquettes

Kleine Butter-Brandteigkugeln mit Hagelzucker zum Aufbacken

Windbeutel | Hagelzucker

18 g/St. ca. 245 St./Kt. ca. 30 Min. 200 °C

NEU



093.

15 1438

Paris Brest

Brandteigring aufgeschnitten und gefüllt mit Nusscreme

Brandteigring | Mandel-Haselnuss-Creme | gehackte Mandeln | Puderzucker

75 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Pâtisserie aus Frankreich



094.

15 1436

Religieuse Chocolat

Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung

Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne

100 g/St. 13 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



095.

15 1435

Religieuse Vanille

Brandteigkugeln mit Pâtisseriescremefüllung mit Vanillegeschmack

Traditionelle französische Spezialität in Form einer kleinen Nonne

100 g/St. 13 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts

Was ist der krönende Abschluss eines Menüs? Was bleibt den Gästen am längsten im Gedächtnis? – Das Dessert.

Wir bieten hochwertige Desserts, in Manufaktur-Charakter ausdekoriert und entweder kalkulationssicher vorportioniert oder individuell portionierbar. Alle unsere Produkte sind tiefgefroren lange lagerfähig und können auch bei geringem Personaleinsatz perfekt serviert werden.

Wer seinem Dessert eine individuelle Note verleihen möchte, inszeniert unsere hochwertigen Dessertkreationen nach Lust und Laune für eine ertragreiche Kreation auf dem Teller.



bindi Collection



NEU
096.
14 1523
Venere Nera
Haselnuss-Schokoladen-Dessert mit glänzender Kakaoglasur und Dekor
Haselnuss- und Schokoladencreme | knuspriger Kakaobiskuit | glänzende Kakaoglasur | Dekoration aus weißer Schokolade in Gold

90 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



NEU
097.
14 1164
Geometria di cioccolato e pere
Schokoladen-Birnen-Dessert
Schokoladencreme | Birnenpüree | Birnenwürfel | Kakao

90 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

bindi Collection



098.
14 1345
Rubino Cheesecake
Käsekuchen-Dessert
Butterstreuselboden | Cheesecake-Creme | Himbeer-Erdbeer-Gelee | rote Glasur aus weißer Schokolade

80 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



099.
14 1346
Goccia Tiramisù
Tiramisù-Dessert
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

75 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



100.
14 1348
Nonna 4.0
Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanillemousse | gold-glänzende, weiße Schokoladenglasur

80 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Einzigartige Desserts



101.

14 0158
Babà
Hefengebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

112,5 g/St. 8 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



102.

14 1035
Cassatina
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen
Biskuit | Ricotta | Marzipan

100 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



103.

14 0575
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

120 g/St. 10 St./Kt. 1-2 Std. servierfertig



104.

14 1196
Panna Cotta con Caramello
Pannacotta mit Karamellsauce
Sahne | Karamell

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



105.

3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

100 g/St. 24 St./Kt. ca. 2 Std. servierfertig



106.

14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

130 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



107.

14 2466
Mono Sacher
Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art
Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

90 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



108.

14 0655
Scigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Filoteigkörnchen
Filoteig | Mandelcreme | Apfel

100 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



Servivorschlag



109.

14 1320
Ispirazione al Cheesecake
 Käsekuchen-Dessert zum Verfeinern
 Frischkäse | Keksboden

Für individuelle Dessert-Kreationen

90 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



Servivorschlag



NEU

110.

14 1655
Ispirazione alla Crema
 Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Pâtisseriescreme zum Verfeinern
 Für individuelle Dessert-Kreationen

95 g/St. 20 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



14 3687
Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



14 0277
Soufflé al Cioccolato Bianco
Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



14 2770
Soufflé Black & White
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



14 2378
Soufflé al Cioccolato e Caramello
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



14 0144
Soufflé al Pistacchio
Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C

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.

Servivorschlag



Einzigartige Desserts



116.

3232037

Pasticcio Crema

Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 30 St./Kt. 15-20 Min. 180 °C



117.

3232232

Pasticcio Schokolade

Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 32 St./Kt. 13-15 Min. 170 °C



118.

3232199

Pasticcio Mignon Mix

Kleine, gefüllte Mürbeteigtörtchen in 2 Varianten

Heller Mürbeteig gefüllt mit Creme Vanillegeschmack | dunkler Mürbeteig gefüllt mit Glandujacreme (Haselnusscreme)

50 g/St. 40 St./Kt. ca. 15 Min. 130 °C



119.

3232038

Pasticcio Crema Amarena

Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

110 g/St. 30 St./Kt. 15-20 Min. 180 °C

Einzigartige Desserts



120.

14 0137

Mono Cremoso al Cioccolato

Schokoladen-Creme-Törtchen

Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

120 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



121.

14 2578

Mono Cremoso al Pistacchio

Pistazien-Creme-Törtchen

Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

100 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



122.

14 2579

Mono Cremoso ai Frutti Rossi

Waldfrucht-Creme-Törtchen

Roter Biskuit | Vanille | Waldfruchtsauce | weiße Schokolade

110 g/St. 9 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



123.

14 0682

Mono Ricotta e Pere

Ricotta-Birnen-Törtchen

Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

95 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



124.

14 0474

Piramide al Cioccolato

Schokoladen-Pyramide

Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

65 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



NEU
125.
14 1603
Choco Soft vegan
Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert
Biskuitboden | Kaffeecreme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



126.
14 1381
Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco
Crème brûlée mit Waldfrüchten
Himbeer | Vanille | Karamell | Waldbeeren | im echten Glas

120 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



127.
14 1371
Coppa Crema Amarena
Stracciatellacreme mit Amarenakirschen
Schokoladenbiskuit | Stracciatellacreme | Amarenakirsch | im echten Glas

110 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



128.
14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

140 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



129.
14 1376
Coppa Mascarpone e Lamponi
Mascarponecreme mit Himbeeren
Biskuit | Himbeeren | Mascarpone | Pistazien | im echten Glas

90 g/St. 12 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



130.
14 0650
Catalana in Coccio
Katalanische Creme
Katalanische Creme | brauner Zucker zum Karamellisieren | in echter Tonschale

115 g/St. 8 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig



Servivorschlag

Italienische Klassiker

Benvenuto in Italia!

Unsere italienischen Klassiker bringen Genuss und Lebensgefühl des beliebten Urlaubslandes auf den Teller.

Sie alle sind nach authentischen Rezepturen hergestellt und können nach dem Auftauen direkt serviert werden.



Italienische Klassiker



131.
01 1512
Profiteroles Pistacchio
Brandteigkugeln mit Pistazien in einer Schale
Brandteig | Pistaziencreme | Creme mit Vanillegeschmack | Pistazienstückchen

1.300 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



133.
01 1560
Profiteroles Bianco Vaschetta
Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale
Brandteig | Schokolade | Creme

1.100 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



135.
14 1656
Mono Tiramisù Pistacchio
Kaffeedessert mit Pistaziencreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

120 g/St. 10 St. ca. 1-2 Std. servierfertig



132.
01 1544
Profiteroles Scuro Vaschetta
Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale
Brandteig | Creme | Schokolade

1.100 g/Kt. 24 St. ca. 4-5 Std. servierfertig



134.
14 1281
Mono Tiramisù
Kaffeedessert mit Mascarponecreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

110 g/St. 10 St. ca. 1-2 Std. servierfertig



Servivorschlag

Italienische Klassiker



136.
01 0952
Tiramisù con Savoiardi
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone
Biskuit | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee |
Kakao

1.050 g/Kt. 11 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



138.
01 1475
Tiramisù
Kaffeedessert in der Schale
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao |
Kunststoffschale

1.000 g/Kt. 12 Port. ca. 1-2 Std. servierfertig



140.
01 1445
Tiramisù della Tradizione precut
Kaffeedessert nach traditioneller Art, vorportioniert
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

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



137.
01 2932
Tiramisù Rustica
Kaffeedessert-Schnitte
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

900 g/Kt. 10 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



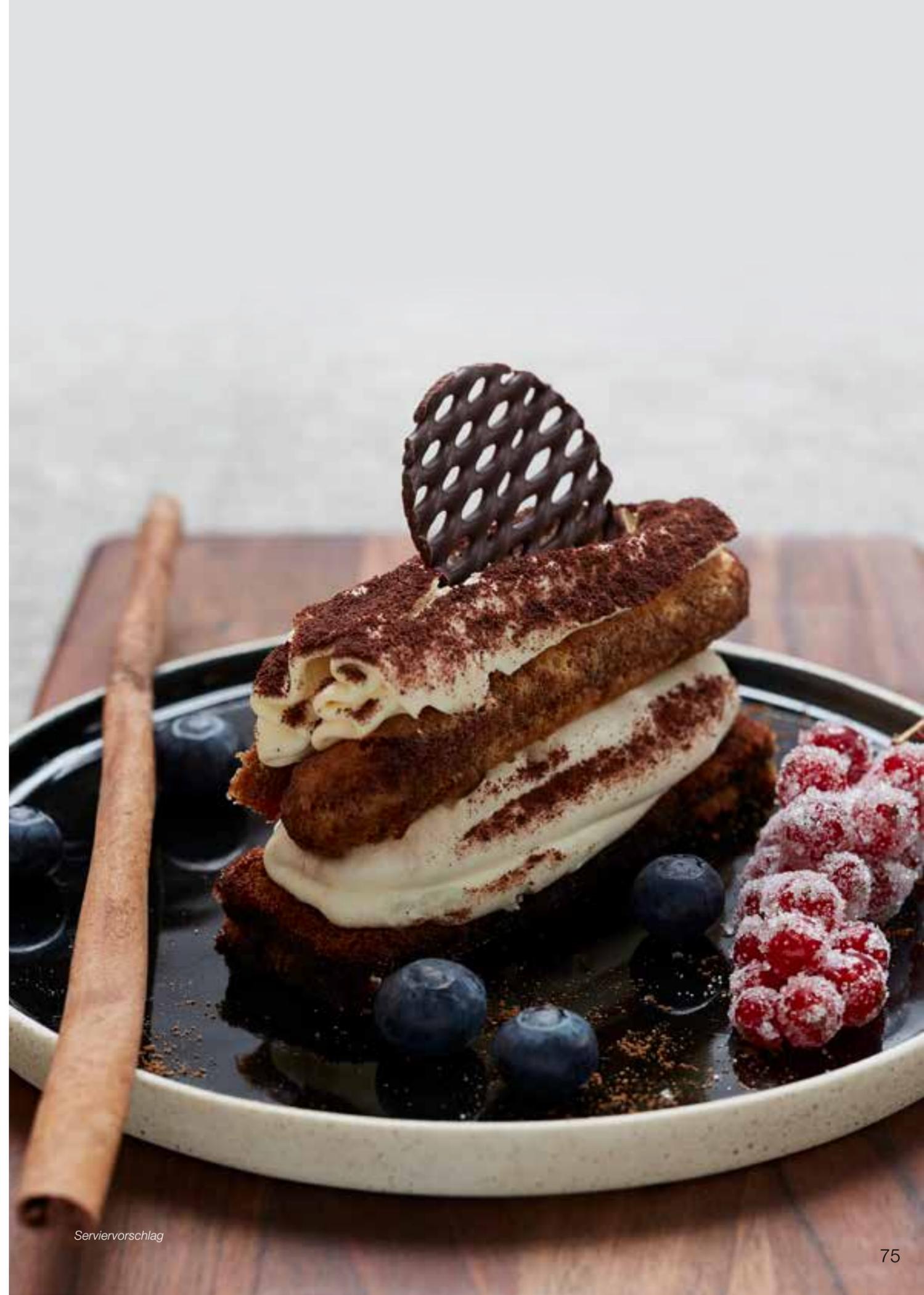
139.
01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

1.750 g/Kt. 20 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



141.
03 1292
Millefoglie
Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

1.350 g/Kt. 11 Port. ca. 2-3 Std. servierfertig



Serviovorschlag



Pâtisserie Spezialitäten

Hochwertige Pâtisserie erfordert gut ausgebildetes Personal, hochwertige Zutaten und Zeit. Das passt nicht in deinen Küchenalltag? Kein Problem! Wir nehmen dir diese Arbeit ab, damit du vor deinen Gästen glänzen kannst.

Doch damit nicht genug. Wir inspirieren dich auch regelmäßig, wie du unsere einzigartigen Torten immer wieder neu inszenieren kannst. Ob als Dessert nach einem Menü oder zur Kaffeespezialität am Nachmittag.

Pâtisserie Spezialitäten



142.
01 1333 | 01 3365
Selva Nera
Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen
Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

1.150 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



143.
02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

1.250 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



144.
01 0187
Chocolate Trilogy precut
Mousetorte mit dreierlei Schokolade
Biskuit | dreierlei Schokolade

1.200 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



145.
02 2618
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

1.300 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



146.
01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

1.400 g/Kt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



147.
01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

1.150 g/Kt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm

Pâtisserie Spezialitäten



148.
01 3666
Mousse Cheesecake Monterosa
Käsecremetorte mit Erdbeeren
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

1.300 g/Kt. 12 Port. ca. 1-2 Std. 24 cm



149.
01 0816
Lamponi e Passion Fruit
Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Glasur
Biskuit | Maracuja | weiße Glasur | Himbeer

1.400 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



150.
02 0132
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

1.100 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 23 cm



151.
02 0359
New York Cheesecake
Käsekuchen nach amerikanischer Art
Sahne-Frischkäse | Höhe 6,5 cm

2.130 g/Kt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



152.
02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

1.200 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



153.
02 0855
Cheesecake Brûlée
Käsekuchen Brûlée
Mürbeteig | Ricotta | Mascarpone | karamellisiert

1.400 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm

Patisserie Spezialitäten



02 1294
Torta Mele
 Apfelkuchen
 Mürbeteig | Apfel | Fruchtgelee

1.300 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1096
Torta Mele e Mandorle
 Apfel-Mandel-Kuchen
 Mürbeteig | Mandel | Apfel

1.250 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1074
Torta Cioccolato e Pere
 Schokoladen-Birnen-Kuchen
 Mürbeteig | Schokolade | Birne

1.400 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



01 3208
Torta Fragoline
 Erdbeer-Torte
 Mürbeteig | Creme | Erdbeeren

1.300 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 1314 | 02 1049
Torta Frutti di Bosco
 Waldbeerentorte
 Mürbeteig | Creme | Waldbeeren

1.300 g/Kt. 1.350 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



02 0342
Torta Frutti di Bosco e Mascarpone
 Waldbeeren-Mascarpone-Torte
 Mürbeteig | Mascarpone-mousse | Waldbeeren
 Pistazien

1.350 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



Servivorschlag

Pâtisserie Spezialitäten



160.

02 1290 | 02 1532

Torta della Nonna

Großmutterkuchen

Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Puderzucker

1.300 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



162.

02 1682

Torta Caprese

Schokoladenkuchen nach Capri-Art

Schokolade | Mandel | Puderzucker

950 g/Kt. 12 Port. ca. 4-5 Std. 26 cm



164.

02 0346

Chocolate Fondant Cake

Zartbitterschokoladentorte, amerikanische Art

Kakaobiskuit | Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | Höhe 6,5 cm

2.350 g/Kt. 16 Port. ca. 4-5 Std. 24 cm



161.

02 1516

Bigusto Nonna e Macao

Großmutter- und Schokoladenkuchen

Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Schokolade | Kakaokekse

1.250 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



163.

02 1452

Torta Limone

Zitronentorte

Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, gebläht

1.000 g/Kt. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm



165.

02 0077

Torta Nocciola

Haselnuss-Torte

Haselnussteig | Creme | karamellisierte Haselnüsse | 18 x 18 cm

1.200 g/Kt. 10 Port. ca. 4-5 Std. 18 x 18 cm

Pâtisserie Spezialitäten



166.

16 1613

Scacco al Tiramisù

Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten

Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milkschokoladenstreusel

1.575 g/Kt. 63 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig



167.

16 1639

Scacco al Lampone

Himbeer-Vanille-Schnitte vorgeschnitten

Biskuit | Himbeercreme | Creme mit Vanillegeschmack

1.850 g/Kt. 63 Port. ca. 4-5 Std. servierfertig

Halbgefrorene Desserts

Unsere vorportionierten und fertig ausdekorierten halbgefrorenen Desserts sind servierfertig und kalkulationssicher im Wareneinsatz.

Unsere einzeln im wiederverwendbaren Glas oder in der praktischen Kunststoffschale verpackten Desserts sind die optimale Ergänzung für Delivery-Angebote.

Wir geben aber auch immer wieder aktuelle Tipps, wie unsere Einzelportionen mit nur wenigen Handgriffen und Zutaten für eine höhere Wertschöpfung inszeniert werden können.



Halbgefrorene Desserts



168.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



169.
04 1543
Tartufo Cocco Nocciola
Weißer Kokos-Trüffel mit Kern aus Schoko-Haselnuss
Kokosnuss | Haselnuss-Schokoladensauce | Kokosflocken |
kandierte Haselnussstückchen

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



NEU
170.
04 1641
Tartufo Cheesecake
Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und
Butterstreuseln
Käsekuchen-Eis | Erdbeer- und Himbeersauce | Butter-
Streusel

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig

Halbgefrorene Desserts



171.
04 3677
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



172.
04 0517
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



173.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



174.
04 1670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



175.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig

Halbgefrorene Desserts



176.
04 0625
Crocante al Pistacchio
Pistazien-Halbgefrorenes
Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



177.
04 0623
Crocante all'Amarena
Amarena-Halbgefrorenes
Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



178.
04 0267
Crocante alle Mandorle
Haselnuss-Halbgefrorenes
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

95 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



179.
04 1486
Semifreddo Menta e Cioccolato
Minz-Schoko-Parfait
Pfefferminz | Schokolade

85 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



180.
04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

75 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



181.
04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

70 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag

Halbgefrorene Desserts



182.
04 2642
Coppa Tiramisù
Kaffeedessert im Becher
Biskuit | Kaffee | Zabaione | Kakao | Kunststoffbecher

100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



183.
04 2643
Coppa Profiterol
Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert
Brandteig | Vanille | Schokolade | Kunststoffbecher

90 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



184.
04 2645
Coppa Cheesecake alle Fragole
Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert
Biskuit | Käsekuchencreme | Erdbeer | Kunststoffbecher

110 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



185.
04 0192
Coppa Cheesecake Monterosa
Geeister Erdbeer-Käsekuchen im Glas
Erdbeer | Biskuit | Vanille | im echten Glas

105 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



186.
04 1669
Coppa Mousse Cioccolato
Geeiste Schokoladencreme im Glas
Schokoladencreme | Schokoladenstückchen | im echten Glas

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



187.
04 1671
Coppa Mousse Chantilly e Caffè
Kaffee-Creme-Dessert im Glas
Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss, kandiert | im echten Glas

80 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



Entdecke eine Auswahl unserer hochwertigen TK-Desserts, die dich in deinem Liefergeschäft unterstützen:

- praktische Einzelportionen
- authentisch italienische Rezepturen, hergestellt in unseren italienischen Manufakturen
- tiefgekühlte Lagerung
- attraktive Verpackungseinheiten für vielfältige Bevorratung
- lieferfähig in maximal 30 Sekunden, 100%ige Kalkulationssicherheit, keine Verluste
- aus der Tiefkühlung direkt in den Außer-Haus-Verkauf, ohne zusätzlich benötigte Verpackung
- Desserts können tiefgekühlt oder aufgetaut verzehrt werden.

**READY
2 GO**





Portioniertes Eis

Verschiedene Eisspezialitäten bieten wir als fertige Einzelportionen an. Das spart Zeit beim Personal und macht die Wareneinsatzkalkulation sicher.

Die vorportionierten Eisspezialitäten sind sofort servierbar und optimal für den Einsatz im Terrassengeschäft geeignet.

Hier treffen typisch italienischer Geschmack und hochwertige Optik auf denkbar einfaches Handling im Gastronomie-Alltag.

Portioniertes Eis



188.

04 2939
Cassata
 Eiscremespeise nach sizilianischer Art
 Zabaione | Schokoalbe | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



190.

04 2469
Mono Meringa
 Baiser-Törtchen
 Vanille | Baiser | Puderzucker

75 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



192.

05 0515
Ananas Ripieno
 Ananassorbet in echter Fruchtschale
 Ananas | Ananassorbet

ca. 100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



189.

04 3572
Cassata al Pistacchio
 Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie
 Zabaione | Pistazie | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

100 g/St. 16 St./Kt. servierfertig



191.

05 0567
Limone Ripieno
 Zitronensorbet in echter Fruchtschale
 Zitrone | Zitronensorbet

ca. 100 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



193.

05 0662
Cocco Ripieno
 Kokoseis in echter Nussschale
 Kokoschale | Kokoseis

ca. 140 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag

Portioniertes Eis



194.

04 1398

Flute Limoncello

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas

Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



196.

04 0136

Flute Mango e Passion Fruit

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas

Mangospiseeis | Maracujasauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



198.

04 1571

Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas

Joghurt-Eiscreme | Erdbeersauce | Beeren | im echten Glas

100 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



195.

04 1393

Flute Frutti di Bosco

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas

Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektglas

100 g/St. 8 St./Kt. servierfertig



197.

04 1482

Coppa Stracciatella

Stracciatella-Eisdessert im Glas

Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | im echten Glas

100 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



199.

04 1397

Coppa Caffè

Kaffee-Eisdessert im Glas

Milchspeiseeis | Kaffeesauce | Kaffee-Schokoladenbohnen | im echten Glas

95 g/St. 6 St./Kt. servierfertig



Servivorschlag



Gelati & Sorbetti

Für die Gelateria in der Gastronomie oder die Eisdiele ohne eigene Eisküche – wir haben eine vielfältige Auswahl an italienischem Milch- und Fruchtspeiseeis sowie erfrischenden Sorbetti.

Wir geben regelmäßig Tipps und Tricks für ein kreatives und lukratives Eisgeschäft.

Gelati 4,8 l



200.
13 3562
Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis

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



201.
13 0016
Cioccolato
Schokoladeneis

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



202.
13 0031
Stracciatella
Milchspeiseeis mit
Schokoladenstückchen

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



209.
13 1417
Yogurt
Joghurt-Milchspeiseeis

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



210.
13 0034
Yogurt Frutti di Bosco
Milchspeiseeis mit Joghurt und
Waldfrüchten

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



211.
13 1419
Banana
Bananenspeiseeis

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



203.
13 0012
Torroncino
Haselnuss-Nugat-Spezialität

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



204.
13 0025
Nocciola
Haselnuss-Fruchteis

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



205.
13 0030
Pistacchio
Eis mit Pistaziengeschmack

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



212.
13 0585
Limone
Zitronen-Fruchteis

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



213.
13 0586
Fragola
Erdbeer-Fruchteis

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



214.
13 0617
Cielo Blu
Blaues Bananen-Fruchteis

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



206.
13 0591
Cocco
Kokoseis

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



207.
13 0033
Caffè
Kaffeespeiseeis

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



208.
13 0032
Tiramisù
Tiramisùspeiseeis mit
Marsalawein

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



215.
13 1410
Malaga
Speiseeis mit Rosinen und
Marsalawein

Karton: 2.850 g (4,8 l)
50 Kugeln



216.
13 0126
Amarena
Milchspeiseeis mit
Amarenakirschen

Karton: 2.500 g (4,8 l)
50 Kugeln



217.
13 3232
Vaniglia
Vanille-Milchspeiseeis

Karton: 2.500 g (4,8 l)
50 Kugeln

Gelati 4,8 l

Sorbetti 4,8 l



218.

13 0127
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

Karton: 2.850 g (4,8 l)
80 Kugeln



219.

13 0518
Sorbetto Mango
Mangosorbet

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

Sorbetti 2,5 l



220.

13 1488
Sorbetto Mango
Mangosorbet

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



221.

13 0502
Sorbetto Mirtillo
Blaubeersorbet

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



222.

13 0093
Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet

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



223.

13 0092
Sorbetto Limone
Zitronensorbet

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



224.

13 1335
Sorbetto Mandarino
Mandarinensorbet

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



225.

13 0094
Sorbetto Mela Verde
Grünes Apfelsorbet

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



Verkaufs- unterstützung

Wir beraten dich gern, welche Produkte aus unserem Sortiment am besten zu deinem Betrieb und deinen Gästen passen. Unser Team im Außen- und Innendienst ist gern für dich da!

Unser Job hört aber nicht mit dem Reinverkauf unserer Produkte auf. Mit Eis-, Dessert- und Rezeptkarten unterstützen wir auch deinen Abverkauf.

Regelmäßig informieren wir dich über saisonale Sortimente und Rezeptinspirationen.



Hiermit gelangst du zu unseren Downloads:



Wir für dich

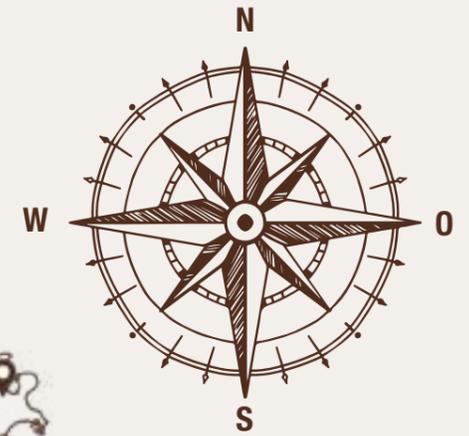
Du suchst für deinen Betrieb 24/7 italienisches Lebensgefühl?

Wir sind immer für dich da!

Und jetzt auch mit noch größerem Team. Sprich uns an, wir beraten dich gern in Deutschland und Österreich im persönlichen Gespräch.

Dank unserem flächendeckenden Händlernetz kannst du unsere Produkte immer ganz in deiner Nähe beziehen.

Solltest du noch keinen festen Ansprechpartner bei uns im Haus haben, findest du Kontaktdaten auf **bindi.de** | **bindi.at** oder schreib uns einfach an **info@bindi.de!**



Hiermit gelangst du zu
unserer Händlersuche:



bindi.de/haendlersuche/

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Croissants – italienische Cornetti										
1.	3012522	Croissant Reb. ungefüllt unglasiert						4.250	50	14
2.	3012518	Croissant Reb. glasiert						4.250	50	14
3.	3012571	Croissant Reb. Aprikose						5.250	50	14
4.	3012572	Croissant Reb. Crema						5.250	50	14
5.	3012645	Croissant Reb. Schokolade						5.250	50	14
6.	3012264	Re Croissant Extra Ciocream						5.225	55	14
7.	3012276	Croissant Mandel						3.750	ca. 50	15
8.	3012981	Buttercroissant ungefüllt						4.000	50	15
9.	3013130	Croissant Reb. Pistazie						3.400	50	15
10.	3012377	Croissant Pistazie						3.800	40	15
11.	3012265	Mini Croissant						4.000	ca. 130	15
12.	3012310	Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton						4.500	3 x ca. 40	15
Veganer Genuss										
13.	3012989	Vegan Croissant ungefüllt						2.925	45	18
14.	3012986	Vegan Croissant Aprikose						3.600	45	18
15.	3012643	Vegan Croissant Ciocream						3.400	40	18
16.	3012988	Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere						3.600	45	18
17.	3012987	Vegan Croissant pflanzliche Kohle						2.925	45	18
18.	3112100	Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft						3.800	40	18
19.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange vegan	x		3	2	27	1.000	12	19
20.	3212286	Crostata Holunder Himbeere vegan		x	3	2	27	900	12	19
21.	3422318	Mehrkornbrötchen vegan						3.600	36	19
Süße Backwaren										
22.	3032520	Brioche con Toppo			1			3.150	35	22
23.	3032059	Ciambella Maxi			1-2			2.850	30	22
24.	3032263	Ciambella Creme			1,5-2			2.240	32	22
25.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme			1,5-2			2.240	32	22
26.	3032077	Krapfen ungefüllt			1-2			2.400	48	22
27.	3032575	Krapfen Pistacchio			1-2			1.440	24	22
28.	3012098	Conchiglie Ciocream						5.400	60	24
29.	3012921	Treccia Pecannüsse Kanadier						4.800	48	24
30.	3012156	Frolla Grande						9.750	75	24
31.	3032125	Plummy			0,5			2.350	24	24
32.	3012971	Sfogliatella Santa Rosa						9.600	60	25
33.	3012975	Coda Aragosta Mignon						9.900	ca. 330	25
34.	3012972	Sfogliatella Napoletana Grande						5.500	50	25
35.	3012973	Sfogliatella Napoletana Mignon						5.950	ca. 170	25
Süße Minis										
36.	3032120	Minikerzen Nuss Nugat Creme			1-2			2.500	ca. 95	28
37.	3252275	Pasticcini Mignon			1-2			700	25	28
38.	14 0574	Mini Cannolo Siciliano			1-2	2		504	18	29

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Zum Befüllen										
39.	3062047	Sac à poche Cioccolato			2	2		6.000	6	30
40.	3062064	Sac à poche Ricotta			2	2		4.500	6	30
41.	3062058	Tartelle Mignon Butter			0,5-1			3.000	ca. 250	30
Herzhafte Snacks										
42.	3102477	Focaccia Rustica						2.160	6	34
43.	3102480	Focaccia Italiana						2.160	6	34
44.	3102482	Focaccia Caprese						2.160	6	34
45.	3102478	Focaccia Vegetale						2.160	6	34
46.	3102481	Focaccia Speck e Brie						2.160	6	34
47.	3102084	Focaccia Mediterranea						2.160	6	34
48.	3102283	Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro						3.000	25	35
49.	3102059	Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto						3.900	26	35
50.	3102105	Sorrentina Mozzarella e Pomodoro						2.400	16	35
51.	3102303	Sorrentina Verdure grigliato						2.400	16	35
52.	3512025	Lasagne alla Bolognese						10.000	ca. 18	35
53.	3102494	Focaccia con Olio					ca. 28 x 38	3.000	5	36
54.	3402319	Focaccia Patate Rosmarino					ca. 28 x 38	3.750	5	36
55.	3102493	Focaccia Pomodorini e Origano					ca. 28 x 38	4.250	5	36
56.	3402089	Trancio Focaccia Rosmarino					ca. 18 x 15	5.400	30	36
57.	3102040	Bruschetta Margherita					ca. 24 x 14	1.840	8	36
58.	3132020	Arancini Extra						5.000	ca. 2 x 19	38
59.	3132021	Arancini Mignon						5.000	ca. 200	38
60.	3132179	Gemischte frittierte Snacks						5.000	ca. 200	38
61.	3132074	Olive Ascolane						ca. 2.970	ca. 165	38
62.	3102281	Panzerottini Mozzarella e Pomodoro						ca. 1.980	ca. 70	38
63.	3112311	Salatini Party Mix						5.000	ca. 250	38
Italienische Brote – Pane										
64.	3422111	Schiacciata Romana vorgeschnitten	x		1		ca. 17 x 12	3.200	32	42
65.	3402053	Pansaltimbocca						2.400	24	42
66.	3422315	Ciabattina Semola						4.000	40	42
67.	3422088	Ciabatta Cotta						3.240	12	42
68.	3422308	Filone Rustico						4.425	15	42
69.	3422144	Filoncino Rustico						3.340	28	43
70.	3492004	Schiocco Brot						4.500	45	43
71.	3492005	Schiocco Maxi Multiceriali						4.500	45	43
72.	3412012	Bruschetta			ca. 1		ca. 24 x 17	3.000	30	44
73.	3412053	Schnittbrot			ca. 1		ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	44
74.	3412031	Tramezzino			ca. 1		ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	44
75.	3412022	Piadina				2	26/28	5.000	40	44
76.	3112306	Pinsa				2	19 x 30	10.800	48	45

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Erstklassige Pizza										
77.	3102487	Pizzetta Margherita					15/16	4.680	36	48
78.	06 Disc 006	Premium Pizzateigboden					20/22	4.500	30	49
78.	06 Disc 002	Premium Pizzateigboden					29/30	5.000	25	49
79.	06 Pizz 002	Pizza Margherita					29/30	3.200	8	49
80.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto					29/30	3.440	8	49
81.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino					29/30	3.600	8	49
Patisserie aus Frankreich										
82.	15 1417	Eclair Pistache			1-2	2		1.050	14	52
83.	15 1416	Eclair Framboise			1-2	2		1.050	14	52
84.	15 1434	Eclair Manguet et Fruit de la passion			1-2	2		1.050	14	52
85.	15 1415	Eclair Café			1-2	2		1.050	14	52
86.	15 1411	Eclair Chocolat			1-2	2		1.050	14	52
87.	15 1421	Eclair Vanille			1-2	2		1.050	14	52
88.	15 1454	Mini Choux Framboise			1-2	2		980	ca. 49	54
89.	15 1455	Mini Choux Chocolat			1-2	2		980	ca. 49	54
90.	15 1456	Mini Choux Vanille			1-2	2		980	ca. 49	54
91.	15 1452	Mini Choux Praliné			1-2	2		980	ca. 49	54
92.	15 1483	Chouquettes						4.410	ca. 245	54
93.	15 1438	Paris Brest			1-2	2		900	12	54
94.	15 1436	Religieuse Chocolat			1-2	2		1.300	13	55
95.	15 1435	Religieuse Vanille			1-2	2		1.300	13	55
Einzigartige Desserts										
96.	14 1523	Venere Nera			1-2	2		540	6	58
97.	14 1164	Geometria di cioccolato e pere			1-2	2		540	6	58
98.	14 1345	Rubino Cheesecake			1-2	2		480	6	59
99.	14 1346	Goccia Tiramisù			1-2	2		450	6	59
100.	14 1348	Nonna 4.0			1-2	2		480	6	59
101.	14 0158	Babà			1,5-2	2		900	8	60
102.	14 1035	Cassatina			1,5-2	2		1.200	12	60
103.	14 0575	Cannolo Siciliano			1,5-2	2		1.200	10	60
104.	14 1196	Panna Cotta con Caramello			1,5-2	2		1.320	12	60
105.	3032095	Pasterina			1,5-2	2		2.400	24	60
106.	14 0576	Mono Delizia Limone			1,5-2	2		780	6	60
107.	14 2466	Mono Sacher			1,5-2	2		810	9	61
108.	14 0655	Scrigno Mele e Mandorle			1,5-2	2		600	6	61
109.	14 1320	Ispirazione al Cheesecake			1-2	2		810	9	62
110.	14 1655	Ispirazione alla Crema			1-2	2		1.900	20	63
111.	14 3687	Soufflé al Cioccolato						1.200	12	64
112.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco						1.200	12	64
113.	14 2770	Soufflé Black & White						1.200	12	64
114.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello						1.080	12	64
115.	14 0144	Soufflé al Pistacchio						1.080	12	64

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
116.	3232037	Pasticcio Crema						3.300	30	66
117.	3232232	Pasticcio Schokolade						3.520	32	66
118.	3232199	Pasticcio Mignon Mix						2.000	40	66
119.	3232038	Pasticcio Crema Amarena						3.300	30	66
120.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato			1,5-2	2		1.440	12	67
121.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio			1,5-2	2		900	9	67
122.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi			1,5-2	2		990	9	67
123.	14 0682	Mono Ricotta e Pere			1,5-2	2		570	6	67
124.	14 0474	Piramide al Cioccolato			1,5-2	2		390	6	67
125.	14 1603	Choco Soft vegan			1,5-2	2		1.320	12	68
126.	14 1381	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco			1,5-2	2		1.440	12	68
127.	14 1371	Coppa Crema Amarena			1,5-2	2		1.320	12	68
128.	14 1383	Coppa Crema Catalana			1,5-2	2		1.680	12	68
129.	14 1376	Coppa Mascarpone e Lamponi			1,5-2	2		1.080	12	68
130.	14 0650	Catalana in Coccio			1,5-2	2		920	8	68
Italienische Klassiker										
131.	01 1512	Profiteroles Pistacchio			4-5	3		1.300	24	72
132.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta			4-5	3		1.100	24	72
133.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta			4-5	3		1.100	24	72
134.	14 1281	Mono Tiramisù			1,5-2	2		1.100	10	72
135.	14 1656	Mono Tiramisù Pistacchio			1,5-2	2		1.200	10	72
136.	01 0952	Tiramisù con Savoiaardi		x	4-5	3		1.050	11	74
137.	01 2932	Tiramisù Rustica		x	4-5	3		900	10	74
138.	01 1475	Tiramisù		x	1-2	3		1.000	12	74
139.	01 1015	Tiramisù Big		x	4-5	3		1.750	20	74
140.	01 1445	Tiramisù della Tradizione precut		x	4-5	3		2.050	15	74
141.	03 1292	Millefoglie		x	2-3	3		1.350	11	74
Patisserie Spezialitäten										
142.	01 1333	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	78
142.	01 3365	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	78
143.	02 0775	Cocco Nocciola		x	4-5	3	24	1.250	12	78
144.	01 0187	Chocolate Trilogy precut		x	4-5	3	24	1.200	12	78
145.	02 2618	Chocolate Temptation		x	4-5	3	24	1.300	12	78
146.	01 1476	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	78
146.	01 3040	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	78
147.	01 1478	Mousse Limone		x	1-2	3	24	1.150	12	78
148.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa		x	1-2	3	24	1.300	12	79
149.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		x	4-5	3	24	1.400	12	79
150.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		x	4-5	3	23	1.100	12	79
151.	02 0359	New York Cheesecake		x	4-5	3	24	2.130	16	79
152.	02 0154	Cheesecake		x	4-5	3	26	1.200	14	79
153.	02 0855	Cheesecake Brûlée		x	4-5	3	26	1.400	14	79
154.	02 1294	Torta Mele		x	4-5	3	27	1.300	14	80
155.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		x	4-5	3	27	1.250	14	80

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
156.	02 1074	Torta Cioccolato e Pere		x	4-5	3	27	1.400	14	80
157.	01 3208	Torta Fragoline		x	4-5	3	27	1.300	14	80
158.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		x	4-5	3	27	1.300	14	80
158.	02 1049	Torta Frutti di Bosco	x		4-5	3	27	1.350	14	80
159.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		x	4-5	3	27	1.350	14	80
160.	02 1290	Torta della Nonna		x	4-5	3	27	1.300	14	82
160.	02 1532	Torta della Nonna	x		4-5	3	27	1.300	14	82
161.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao	x		4-5	3	27	1.250	14	82
162.	02 1682	Torta Caprese		x	4-5	3	26	950	12	82
163.	02 1452	Torta Limone		x	4-5	3	27	1.000	14	82
164.	02 0346	Chocolate Fondant Cake	x		4-5	3	24	2.350	16	82
165.	02 0077	Torta Nocciola		x	4-5	3	18 x 18	1.200	10	82
166.	16 1613	Scacco al Tiramisù	x		4-5	3		1.575	63	83
167.	16 1639	Scacco al Lampone	x		4-5	3		1.850	63	83
Halbgefrorene Desserts										
168.	04 0988	Tartufo al Pistacchio						900	12	86
169.	04 1543	Tartufo Cocco Nocciola						960	12	86
170.	04 1641	Tartufo Cheesecake						1.020	12	86
171.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	87
172.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	87
173.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	87
174.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	87
175.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	87
176.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	88
177.	04 0623	Croccante all'Amarena						855	9	88
178.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	88
179.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato						1.020	12	88
180.	04 0514	Semifreddo Torroncino						900	12	88
181.	04 0513	Semifreddo Caffè						840	12	88
182.	04 2642	Coppa Tiramisù						1.200	12	90
183.	04 2643	Coppa Profiterol						1.080	12	90
184.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole						1.320	12	90
185.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa						1.260	12	90
186.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato						960	12	90
187.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè						960	12	90
Portioniertes Eis										
188.	04 2939	Cassata						1.600	16	94
189.	04 3572	Cassata al Pistacchio						1.600	16	94
190.	04 2469	Mono Meringa						675	12	94
191.	05 0567	Limone Ripieno						ca. 1.200	12	94
192.	05 0515	Ananas Ripieno						ca. 1.200	12	94
193.	05 0662	Cocco Ripieno						ca. 1.680	12	94

Produktübersicht

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtemperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
194.	04 1398	Flute Limoncello						800	8	96
195.	04 1393	Flute Frutti di Bosco						800	8	96
196.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit						800	8	96
197.	04 1482	Coppa Stracciatella						600	6	96
198.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6	96
199.	04 1397	Coppa Caffè						570	6	96
Italienische Gelati & Sorbetti										
200.	13 3562	Vaniglia						3.850	80	100
201.	13 0016	Cioccolato						3.850	80	100
202.	13 0031	Stracciatella						3.850	80	100
203.	13 0012	Torroncino						3.850	80	100
204.	13 0025	Nocciola						3.850	80	100
205.	13 0030	Pistacchio						3.850	80	100
206.	13 0591	Cocco						3.850	80	100
207.	13 0033	Caffè						3.850	80	100
208.	13 0032	Tiramisù						3.850	80	100
209.	13 1417	Yogurt						3.850	80	101
210.	13 0034	Yogurt Frutti di Bosco						3.850	80	101
211.	13 1419	Banana						3.850	80	101
212.	13 0585	Limone						3.850	80	101
213.	13 0586	Fragola						3.850	80	101
214.	13 0617	Cielo Blu						3.850	80	101
215.	13 1410	Malaga						2.850	50	101
216.	13 0126	Amarena						2.500	50	101
217.	13 3232	Vaniglia						2.500	50	101
218.	13 0127	Sorbetto Limone						2.850	80	102
219.	13 0518	Sorbetto Mango						3.850	80	102
220.	13 1488	Sorbetto Mango						1.750	50	103
221.	13 0502	Sorbetto Mirtillo						1.750	50	103
222.	13 0093	Sorbetto Fragola						1.750	50	103
223.	13 0092	Sorbetto Limone						1.750	50	103
224.	13 1335	Sorbetto Mandarino						1.750	50	103
225.	13 0094	Sorbetto Mela Verde						1.750	50	103

Von A wie aufgetaut bis Z wie Zusatzstoffe

Eine lückenlose Produkttransparenz ist für uns selbstverständlich. Du erhältst daher auf Anfrage alle Produktspezifikationen mit Zutaten, Zusatzstoffen, Zubereitungsempfehlungen, Allergenen und Nährwerten von uns per E-Mail. Schreib uns einfach an info@bindi.de

* 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.



bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hegelstr. 4a
D-33790 Halle/Westf.
T. +49 5201 97121-0
info@bindi.de
bindi.de | bindi.at



Angebot und Änderungen freibleibend.

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH

5. Auflage 11-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

