



MAESTRI DEL DESSERT®



Im 19. Jahrhundert entstanden in Mailand die ersten "modernen" Konditoreien.

1896

Die Pasticceria wird im Corso Vittorio Emanuele geboren

Tre Marie.

Es zeichnet sich durch seine Qualität und elegante Gastfreundschaft aus. Die Spezialität des Hauses ist der Panettone.



1946

Die Geburt von Speiseeis Sammontana

Die Geschichte von Sammontana beginnt in Empoli. Romeo Bagnoli, Vater von sechs Kindern, kauft die Molkerei Sammontana, benannt nach dem Bauernhof, von dem er seine Milch bezieht, um seine große Familie zu versorgen. Renzo Bagnoli, der älteste Sohn von Romeo, **verwandelt die Molkerei in eine Eisdiele**. So begann die Produktion von Sammontana-Eis.



Drei Welten, die im selben Jahr geboren wurden und sich heute treffen



bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®



1955

Die Erfindung des Barattolo di latta

Renzo und sein Bruder Sergio erfinden die erste Blechdose, um Eis auch in Bars außerhalb von Empoli zu verkaufen. 6-Liter-Blechdose.



bindi - Dessert

Die Geschichte beginnt mit Attilio Bindi, einem toskanischen Gastronomen und Gründer des Unternehmens. Er kam 1946 mit seiner Familie nach Mailand. Mit seinen beiden Söhnen Romano und Rino eröffnete er **eine kleine Konditorei in der Via Larga**, einer der historischen Straßen Mailands und führte damit ein neues Konditorkonzept ein.

Die Geburt von Gelpat

1976

Eine Leidenschaft für alles, was zählt: Geschmack, Beschaffenheit und Aussehen

Das Unternehmen mit Sitz in Saint-Auvent stellt seit 1976 **hochwertiges Brandteiggebäck** her. Alle Produktionsschritte werden mit handwerklicher Sorgfalt durchgeführt.



1985

Die Geburt von Forno d'Asolo



Eine Geschichte, die ihren Ursprung in den Hügeln von Asolo hat, als die Brüder Fabio und Paolo Gallina 1985 ihre Idee verwirklichten: **die von Forno d'Asolo hergestellten tiefgekühlten Croissants in ganz Italien zu vertreiben**, um den Verbrauchern die Frische und den Duft von frisch gebackenen Croissants näher zu bringen.

2024

Sammontana und FdA,

der Beginn eines neuen Kapitels und die Gründung einer großen Gruppe, vereint durch dieselben Werte und die gleiche Vision für die Zukunft

**SAMMONTANA
ITALIA**

SAMMONTANA ITALIA

Die hervorragende Qualität von tiefgekühlten Backwaren und Speiseeis nach italienischer Art ist geboren, um der Welt das Beste aus unserem Wissen über Lebensmittel zu vermitteln.

WAS WIR TUN

Wir wärmen *mit einem Lächeln* jeden Moment des Tages



SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

Wir begleiten mit einem Lächeln den süßen Abschluss eines Menüs.



ITALIENISCHES EIS

Wir signieren mit einem Lächeln das echte Speiseeis nach italienischer Art.



FRÜHSTÜCK NACH UNSEREM GESCHMACK

Wir begleiten jeden neuen Tag, der beginnt.



PAUSEN MIT QUALITÄT

Wir begleiten jeden süßen oder pikanten Moment des Tages.



MAESTRI DEL DESSERT®

Mit einer langen italienischen Tradition in Qualität, Innovation und Liebe zum Detail, die von Attilio Bindi vor fast 80 Jahren in einer kleinen Konditorei in der Via Larga in Mailand – nur wenige Schritte vom Dom entfernt – begonnen wurde, ist bindi heute die größte Konditorei Italiens. Die führende Marke steht auf dem Catering-Markt als Synonym für die Konditorkunst der Meister des Desserts.

Eine Marke, die die Exzellenz der Konditorei für die Gastronomie verkörpert und in über 40 Ländern der Welt bekannt ist– von Europa bis in die Vereinigten Staaten und nach Asien.

bindi steht für höchste Qualität traditioneller Desserts und vereint meisterhaft Innovation und Kreativität, stets mit besonderer Liebe zum Detail.



DER FRANZÖSISCHE SPEZIALIST FÜR PATISSERIE

Seit 1976 fertigt Gelpat handwerkliche, tiefgekühlte Patisserieprodukte von höchster Qualität.

Aus dem kleinen Dorf Saint-Auvent heraus und über die Grenzen Frankreichs hinweg verfolgt Gelpat ein großes Ziel: die besten Patisserieprodukte für anspruchsvolle Fachleute weltweit bereitzustellen.





MIT EINEM LÄCHELN IN DIE WELT

Dies ist eine Geschichte, die die Italiener seit über 70 Jahren begeistert.

Sammontana ist eine der bekanntesten italienischen Eismarken und steht für höchste Qualität und authentischen Geschmack. Das Unternehmen verwendet sorgfältig ausgewählte Zutaten, um cremiges, aromatisiertes Eis mit typisch italienischer Raffinesse herzustellen.

Dank traditioneller Rezepte und moderner Produktionstechniken bietet Sammontana ein erstklassiges Geschmackserlebnis.



SEIT IHRER GRÜNDUNG ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS STEHT DIE MARKE TRE MARIE FÜR FEINSTE ITALIENISCHE KONDITORKUNST.

Bekannt für ihren legendären Panettone, revolutionierte die Marke in den 1970er Jahren den Markt mit dem ersten tiefgekühlten Croissant und setzte damit neue Maßstäbe für Qualität und Genuss.

Mit einer großen Leidenschaft für traditionelle Produktionsmethoden, gepaart mit stetiger Innovation, bietet Tre Marie nicht nur klassische Spezialitäten, sondern auch neue Geschmackserlebnisse.

Tre Marie ist eine Marke, die Tradition lebt, Innovation schafft und stets höchsten Genuss verspricht.





Authentisch gut

Seit fünf Generationen stellt die Marke in den Hügeln von Asolo süße und herzhaft Kreationen sowie tiefgekühlte Back- und Konditoreiprodukte mit einem großen Ziel her: den Kunden die beste Qualität zu bieten.

Aus diesem Grund verwenden sie nur ausgewählte und zertifizierte Rohstoffe, die ein Maximum an Frische und Genuss garantieren.

Nur so ist Forno d'Asolo in Italien und in der Welt zu Spezialisten im Foodservice geworden.



12

Tre Marie Croissants



3Chic_15
Rodrigo_19

20

Süßes Gebäck



Italienische Croissants_20
Veganer Genuss_24
Süße Backwaren_30
Süße Minis_34

38

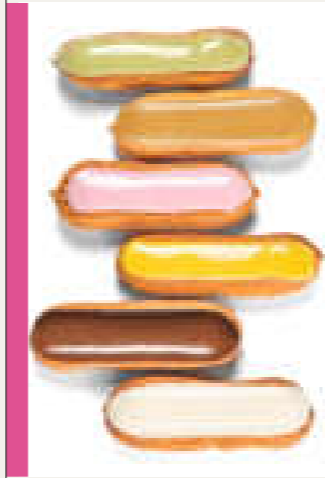
Herzhaftes Gebäck & Pizza



Herzhafte Snacks_38
Pane – Italienische Brote_46
Erstklassige Pinsa & Pizza_50

54

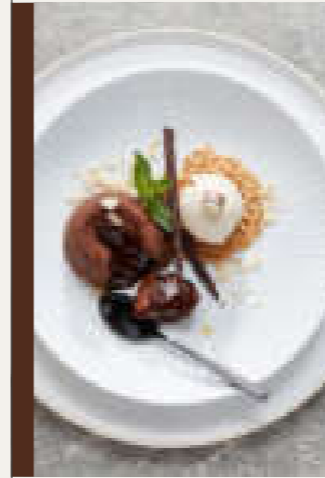
Pâtisserie aus Frankreich



Pâtisserie aus Frankreich_54

60

Desserts



Einzigartige Desserts_60
Italienische Klassiker_74

80

Pâtisserie Spezialitäten



Pâtisserie Spezialitäten_80

88

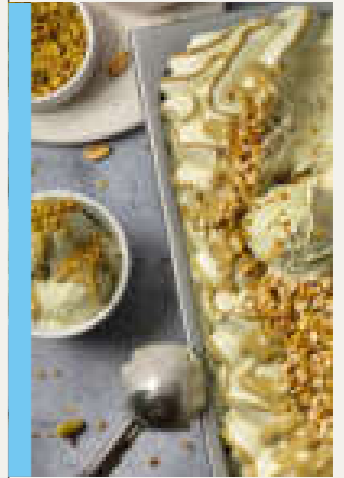
Semifreddi & Eisportionen



Halbgefrorene Desserts_88
Portioniertes Eis_96

102

Gelati & Sorbetti



Gelati & Sorbetti_102

Legende:

Gewicht pro Stück

Stück im Karton

Portionen

Auftauzeit

Backzeit

Backtemperatur

Abmessung Produkt

Durchmesser Produkt

Vorgeschnitten

Tre Marie Croissants

3Chic – Buttergenuss nach italienischer Art

Das Croissant der 3Chic-Linie besticht durch seinen besonders buttrigen, lockeren und zarten Teig. Die köstlichen Füllungen sind perfekt von der goldenen, glänzenden Kruste umhüllt.

Rodrigo – Ein Croissant, das vom ersten bis zum letzten Bissen begeistert!

Dieses Croissant aus doppeltem Teig überrascht mit feinen Aromen von Vanille und Fior di Latte. Es ist reich gefüllt mit köstlichen Cremes aus Haselnusskakao, Vanille, Waldbeeren oder Pistazien.



Servivorschlag

3Chic



001.

11 6003

Croissant 3Chic Vuoto

Buttercroissant aus Hefeteig, ungefüllt

75 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



002.

11 6004

Croissant 3Chic Albicocca

Buttercroissant aus Hefeteig mit Aprikosenfüllung und Dekor aus Hagelzucker

90 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



003.

11 6223

Croissant 3Chic Crema Pasticcera

Buttercroissant aus Hefeteig mit Cremefüllung und Dekor aus Zuckerstreuseln

90 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



004.

11 6006

Croissant 3Chic Nocciola Cacao

Buttercroissant aus Hefeteig mit Schoko-Haselnuss-Füllung und Dekor aus Schokoladenstreuseln

90 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



005.

11 6133

Croissant 3Chic Caramello Salato

Buttercroissant aus Hefeteig mit Salzkaramell-Füllung und Dekor aus Keksstreuseln

90 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



006.

11 6005

Croissant 3Chic Lampone

Buttercroissant aus Hefeteig mit Himbeerfüllung und Dekor aus Streuzucker

90 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



Rodrigo



007.
11 6038
Croissant Rodrigo Moro Nocciola Cacao
Croissant aus hellem und dunklem Hefeteig, gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme, glasiert

95 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



008.
11 6074
Croissant Rodrigo Biondo Crema Pasticcera
Croissant aus einem hellen und einem gelben Hefeteig, gefüllt mit Creme, glasiert

95 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



009.
11 6415
Croissant Rodrigo Pistacchio
Croissant aus einem hellen und einem grünen Hefeteig, gefüllt mit Pistaziencreme, glasiert

95 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C



010.
11 6039
Croissant Rodrigo Frutti di Bosco
Croissant aus einem hellen und einem rot-violetten Hefeteig, mit Beerenfüllung, glasiert

95 g/St. 50 St./Kt. 20-25 Min. 170-180 °C

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



011.
3012522
Croissant Reb. ungefüllt, unglasiert
Ungefülltes Croissant

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



012.
3012518
Croissant Reb. glasiert
Ungefülltes Croissant, glasiert mit Zuckerglasur

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



017.
3012276
Croissant Mandel
Croissant mit Mandelfüllung
nach Art Marzipan-Croissant

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



018.
3012981
Buttercroissant ungefüllt
Croissant mit Butter, ungefüllt und vorgegärt
21% Butter

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



013.
3012571
Croissant Reb. Aprikose
Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

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



014.
3012572
Croissant Reb. Crema
Croissant gefüllt mit Patisseriecreme

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



019.
3013130
Croissant Reb. Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

85 g/St. 50 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



020.
3012377
Croissant Pistazie
Croissant gefüllt mit Creme mit Pistaziengeschmack

95 g/St. 40 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



015.
3012645
Croissant Reb. Schokolade
Croissant gefüllt mit Schokoladencreme

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



016.
3012264
Re Croissant Extra Ciocream
Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnuss-Creme

95 g/St. 55 St./Kt. 22-24 Min. 175 °C



021.
3012265
Mini Croissant
Mini Croissant ungefüllt

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



022.
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.

Worauf 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!



Servivorschlag

Veganer Genuss

NEU



023.

3212654

Torta della Nonna Vegan

Veganer Großmutterkuchen

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

NEU



024.

3212652

Crostata di Mele Vegan

Veganer Apfelkuchen

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

NEU



025.

3212653

Crostata Cacao e Nocciola Vegan

Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nussstückchen

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

NEU



026.

3212651

Crostata Crema e Amarena Vegan

Veganer Kuchen mit Patisseriecreme und Amarenakirschen

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

027.

3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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

028.

3212286

Crostata Holunder Himbeere Vegan

Veganer Mürbeteigboden mit Holunder-Himbeer-Füllung

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

Veganer Genuss



s. u.

14 1603

Choco Soft Vegan

Veganos Schokoladen-Kaffee-Dessert

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

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



Servivorschlag

Veganer Genuss



029.
3012989
Vegan Croissant ungefüllt
Veganes Croissant ohne Füllung

🥞 65 g/St. 📦 45 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 175 °C



030.
3012986
Vegan Croissant Aprikose
Veganes Croissant gefüllt mit Aprikosenfüllung

🥞 80 g/St. 📦 45 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 175 °C



031.
3012643
Vegan Croissant Ciocream
Veganes Croissant gefüllt mit Haselnuss-Kakao-Creme

🥞 85 g/St. 📦 40 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 170 °C



032.
3012988
Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere
Veganes Croissant gefüllt mit Holunder und Himbeer

🥞 80 g/St. 📦 40 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 170 °C



033.
3012987
Vegan Croissant pflanzliche Kohle
Veganes, mit Kohle gefärbtes Croissant

🥞 65 g/St. 📦 45 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 175 °C



034.
3112100
Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft
Veganes, herzhaftes Mehrkorn-Croissant

🥞 95 g/St. 📦 40 St./Kt. ⌚ 22-24 Min. 🌡️ 175 °C

Veganer Genuss

NEU



s. u.
3102546
Focaccia Verdure Vegan
Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

🥞 950 g/St. 📦 5 St./Kt. ⌚ ca. 5 Min.* 🌡️ 220 °C

📏 ca. 28 x 38 cm

NEU



s. u.
3102547
Focaccia Cereali Vegan
Vegane Focaccia mit Vollkorn

🥞 625 g/St. 📦 5 St./Kt. ⌚ ca. 5 Min.* 🌡️ 220 °C

📏 ca. 28 x 38 cm



Servivorschlag

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.



Servivorschlag

Süße Backwaren



035.
3032520
Brioche con Toppo
Lockerer süßes Hefengebäck

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



036.
3032059
Ciambella Maxi
Klassischer frittierter Donut ohne Füllung

90 g/St. 30 St./Kt. ca. 1 Std. servierfertig



041.
3012098
Conchiglie Ciocream
Muschelförmige Teigtasche mit Mandel-Haselnusscreme-Füllung

90 g/St. 60 St./Kt. 24-25 Min. 180 °C



042.
3012921
Treccia Pecannüsse | Kanadier
Plundergebäck in Zopfform mit Ahornsirup, dekoriert mit Pecannüssen

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



037.
3032263
Ciambella Creme
Klassischer frittierter Donut mit Vanillecremefüllung

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



038.
3032262
Ciambella Haselnuss Kakao Creme
Klassischer frittierter Donut mit Haselnuss-Kakao-Cremefüllung ohne Palmöl

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



043.
3012156
Frolla Grande
Mürbeteig mit einer Füllung aus Ricotta, Grieß und kandierten Orangen

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



044.
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



039.
3032077
Krapfen ungefüllt
Frittierter Krapfen ohne Füllung

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



040.
3032575
Krapfen Pistacchio
Frittierter Krapfen mit Pistaziencreme-Füllung

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



045.
3012971
Sfogliatella Santa Rosa
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



046.
3012972
Sfogliatella Napoletana Grande
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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

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

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.



Serviovorschlag

Süße Minis



047.
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



s.u.
3232199
Pasticiotti 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



048.
3012973
Sfogliatella Napoletana Mignon
Blätterteiggebäck gefüllt mit Ricotta und kandierter Orange

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



049.
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

Süße Minis



050.
14 0574
Mini Cannolo Siciliano
Gefülltes Gebäckröllchen sizilianischer Art
Mini-Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Puderzucker

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

Herzhafte Snacks

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



051.
3102477
Focaccia Rustica
Focaccia gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer Käse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



052.
3102480
Focaccia Italiana
Focaccia gefüllt mit Mozzarella und Rucola

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



053.
3102482
Focaccia Caprese
Focaccia gefüllt mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Oliven

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



054.
3102478
Focaccia Vegetale
Focaccia gefüllt mit Gemüse

360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



055.
3102481
Focaccia Speck e Brie
Focaccia gefüllt mit Speck und Brie

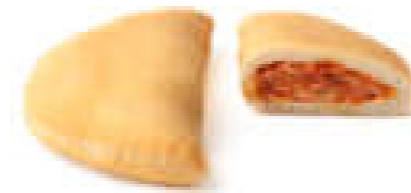
360 g/St. 6 St./Kt. 3-7 Min.* 250 °C



056.
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

Herzhafte Snacks



057.
3102283
Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro
Frittierte Pizzatasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella

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



058.
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



059.
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



060.
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



061.
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

NEU



062.

3102546

Focaccia Verdure Vegan

Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

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

ca. 28 x 38 cm

NEU



063.

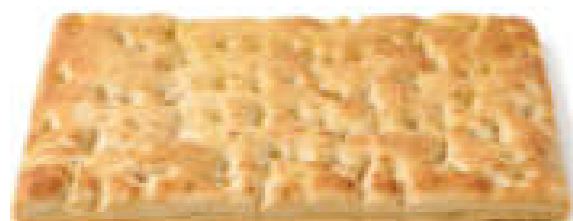
3102547

Focaccia Cereali Vegan

Vegane Focaccia mit Vollkorn

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

ca. 28 x 38 cm



064.

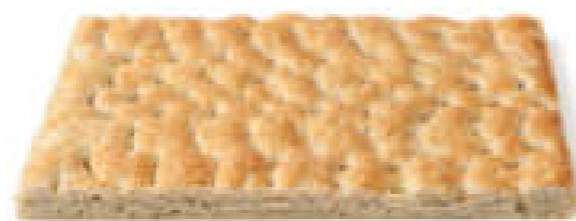
3102494

Focaccia con Olio

Focaccia mit Olivenöl

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

ca. 28 x 38 cm



065.

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



066.

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



067.

3402089

Trancio Focaccia Rosmarino

Focaccia mit Rosmarin

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

ca. 18 x 15 cm



Servivorschlag

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

Herzhafte Snacks



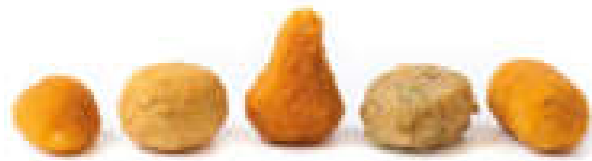
068.
3132020
Arancini Extra
Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Erbsen-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

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



069.
3132021
Arancini Mignon
Panierte Reisbällchen mit Rinderhackfleisch-Mozzarella-Füllung, vorfrittiert

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



070.
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



071.
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



072.
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



073.
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

* Zubereitung: einige Minuten antauen lassen, danach backen.



Servivorschlag

Pane – Italienische Brote

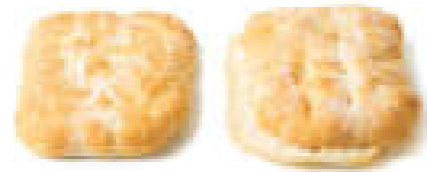
Deutschland ist eine Brotnation? Auch Italien hat in puncto Brot viel zu bieten.

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 herzhafte Sandwiches. Auch hier liefert unser Sortiment immer die passende Lösung.



Pane – Italienische Brote



074.
3422111
Schiacciata Romana vorgeschnitten
Italienisches Brot mit Olivenöl

075.
3402053
Pansaltimbocca
Brot aus Pizzateig

080.
3492004
Schiocco Brot
Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur

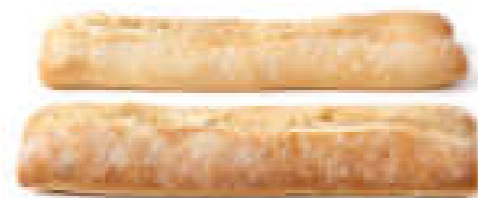
081.
3492005
Schiocco Maxi Multiceriali
Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur

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

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

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

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



076.
3422315
Ciabattina Semola
Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß

077.
3422088
Ciabatta Cotta
Vorgebackenes Ciabatta

082.
3412012
Bruschetta
Weißbrotscheiben mit Olivenöl 1,8 %

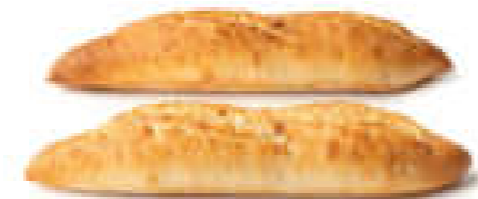
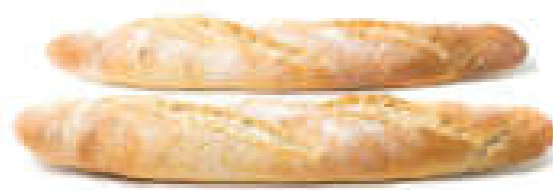
083.
3412053
Schnittbrot
Weizenbrotscheiben

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

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

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

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



078.
3422308
Filone Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

079.
3422144
Filoncino Rustico
Vorgebackenes Weizenbrot

084.
3412031
Tramezzino
Toastartiges Brot

085.
3412022
Piadina
Dünnes Fladenbrot

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

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

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

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

* 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.

Erstklassige Pinsa & Pizza

Mit unseren typisch italienischen Pinsa- und Pizza-Spezialitäten wird jede Gastronomie, Tankstelle oder Bäckerei zur kleinen Trattoria.

Die Pinsa ist dank der speziellen Mehlmischung und der langen Ruhezeit besonders leicht bekömmlich, außen knusprig und innen saftig-weich.

Basis aller Pizzen ist ein traditioneller Pizzaboden aus sechs verschiedenen Mehlsorten.

Alle Pinsa- und Pizza-Rohlinge lassen sich individuell belegen.

Als TK-Produkte sind sie kalkulationssicher im Wareneinsatz und schnell zubereitet.

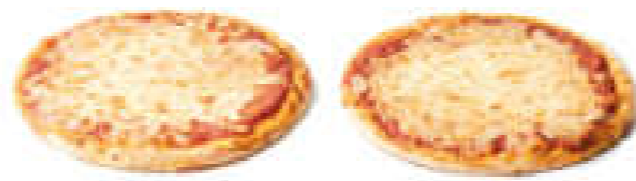


Erstklassige Pinsa & Pizza



086.
3112306
Pinsa
Vorgebackener Pizzateigboden zum Selbstbelegen

225 g/St. 48 St./Kt. 7-8 Min. 280 °C
ca. 19 x 30 cm



087.
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



088.
06 DISC 006 (Ø 20/22 cm) | 06 DISC 002 (Ø 29/30 cm)
Premium Pizzateigboden

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

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



089.
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



090.
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



091.
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

Voilà – auch original französische Pâtisserie gehört nun 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.



Serviovorschlag

Pâtisserie aus Frankreich



092.
15 1417
Eclair Pistache
Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur

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



093.
15 1416
Eclair Framboise
Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur

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



094.
15 1434
Eclair Mangue et Fruit de la passion
Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Cremefüllung und Glasur

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



095.
15 1415
Eclair Café
Brandteiggebäck mit Kaffeecremefüllung und Glasur

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



096.
15 1411
Eclair Chocolat
Brandteiggebäck mit Schokoladencremefüllung und Glasur

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



097.
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



098.
15 1454
Mini Choux Framboise
Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung
Windbeutel | Himbeercreme | rosa Himbeerglasur

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



099.
15 1455
Mini Choux Chocolat
Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung
Windbeutel | Schokoladencreme | Schokoladenglasur

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



100.
15 1456
Mini Choux Vanille
Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung
Windbeutel | Vanillecreme | Vanilleglasur

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



101.
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



102.
15 1483
Chouquettes
Kleine Butter-Brandteigkugeln mit Hagelzucker zum Aufbacken
Windbeutel | Hagelzucker

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



103.
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



104.
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



105.
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



Servivorschlag

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



106.

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



107.

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



108.

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



109.

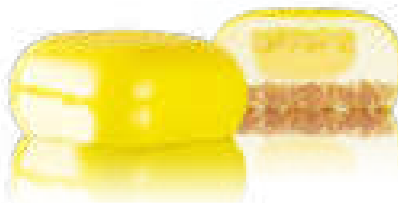
14 1346

Goccia Tiramisù

Tiramisù-Dessert

Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee

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



110.

14 1348

Nonna 4.0

Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna

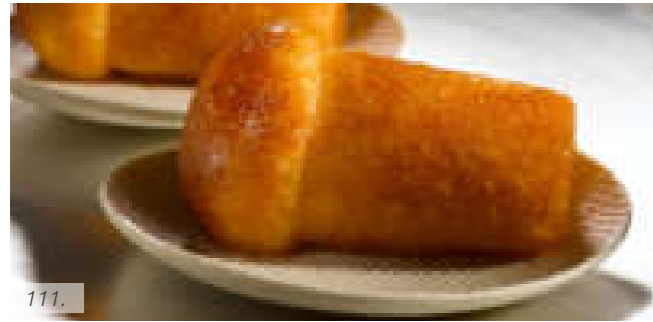
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanille mousse | gold-glänzende, weiße Schokoladenglasur

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



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



111.
14 0158
Babà
Hefengebäck neapolitanischer Art
Hefekuchen | Rumgeschmack

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



112.
14 1035
Cassatina
Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen
Biskuit | Ricotta | Marzipan

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



113.
14 0575
Cannolo Siciliano
Gefüllte Gebäckrolle sizilianischer Art
Knusperrolle | Ricotta | Schokolade | Orangenschale, kandiert | Puderzucker

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



114.
14 1196
Panna Cotta con Caramello
Pannacotta mit Karamellsauce
Sahne | Karamell

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



115.
3032095
Pasterina
Kleines süditalienisches Mürbeteiggebäck
Ricotta | Hartweizengrieß | kandierte Orangen

6 St./Kt. 6 St./Kt. ca. 2 Std. servierfertig



116.
14 0576
Mono Delizia Limone
Biskuitdessert mit Zitronencreme
Biskuit | Zitronencreme

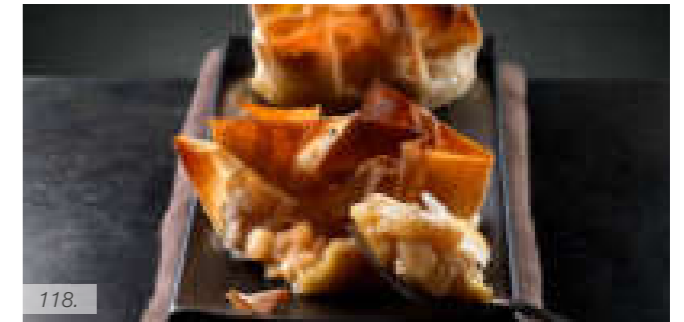
130 g/St. 6 St./Kt. ca. 1-2 Std. servierfertig

Einzigartige Desserts



117.
14 2466
Mono Sacher
Schokobiskuit-Dessert nach Sacher Art
Kakaobiskuit | Aprikose | Schokolade

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



118.
14 0655
Scigno Mele e Mandorle
Apfel-Mandel-Filoteigkörbchen
Filoteig | Mandelcreme | Apfel

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



Serviovorschlag

Einzigartige Desserts



Servivorschlag



119.

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



120.

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



121.
14 3687
Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



122.
14 0277
Soufflé al Cioccolato Bianco
Weißes Schokoladensoufflé

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



123.
14 2770
Soufflé Black & White
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern

100 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



124.
14 2378
Soufflé al Cioccolato e Caramello
Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern

90 g/St. 12 St./Kt. 4-10 Min. 180 °C



125.
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

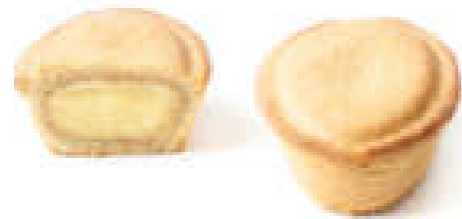
Ofen (180 °C, vorgeheizt):

tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min.
aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.



Servivorschlag

Einzigartige Desserts



126.
3232037
Pasticcio Crema
Mit Patisseriecreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



127.
3232232
Pasticcio Schokolade
Mit Schokoladencreme gefüllte Mürbeteigtörtchen

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



128.
3232199
Pasticcio 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



129.
3232038
Pasticcio Crema Amarena
Mit Patisseriecreme und Sauerkirschen gefüllte Mürbeteigtörtchen

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

Einzigartige Desserts



130.
14 0137
Mono Cremoso al Cioccolato
Schokoladen-Creme-Törtchen
Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Schokoladenmousse | Schokoflocken

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



131.
14 2578
Mono Cremoso al Pistacchio
Pistazien-Creme-Törtchen
Haselnuss | Patisseriecreme | Schokolade | Pistazien

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



132.
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



133.
14 0682
Mono Ricotta e Pere
Ricotta-Birnen-Törtchen
Haselnuss | Ricotta | Birne | Puderzucker

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



134.
14 0474
Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Pyramide
Schokoladenmousse | Haselnusscrunch

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

Einzigartige Desserts



135.
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



137.
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



139.
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



136.
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



138.
14 1383
Coppa Crema Catalana
Katalanische Creme
Vanillecreme | Zucker, karamellisiert | im echten Glas

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



140.
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

Einzigartige Desserts



NEU
141.
14 1832
Coppa ai Pistacchi di Sicilia
Sizilianische Pistaziencreme dekoriert mit Kakao und gehackten Pistazien
Pistaziencreme | Pistazien | Kakaopulver | im echten Glas

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

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.



Servivorschlag

Italienische Klassiker



142.
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



144.
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



146.
14 1656
Mono Tiramisù Pistacchio
Kaffeedessert mit Pistaziencreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

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



143.
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



145.
14 1281
Mono Tiramisù
Kaffeedessert mit Mascarponecreme
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarponecreme | Kakao

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



Servivorschlag

Italienische Klassiker



147.
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



149.
01 1475
Tiramisù
Kaffeedessert in der Schale
Biskuit | Zabaionecreme | Kaffeecreme | Kakao | Kunststoffschale

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



151.
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



148.
01 2932
Tiramisù Rustica
Kaffeedessert-Schnitte
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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



150.
01 1015
Tiramisù Big
Kaffeedessert-Großpackung
Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao

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

Italienische Klassiker



152.

Millefoglie
Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker

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

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.



Servivorschlag

Pâtisserie Spezialitäten



153.
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



154.
02 0775
Cocco Nocciola
Haselnuss-Kokosnuss-Torte
Kokos | Haselnuss | Schokolade

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



155.
01 0187
Chocolate Trilogy precut
Mousetorte mit dreierlei Schokolade
Biskuit | dreierlei Schokolade

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



156.
02 2618
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



157.
01 1476 | 01 3040
Mousse Cioccolato
Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade

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



158.
01 1478
Mousse Limone
Zitronenmousse-Torte
Biskuit | Zitrone

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

Pâtisserie Spezialitäten



159.
01 3666
Mousse Cheesecake Monterosa
Käsecremetorte mit Erdbeeren
Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

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



160.
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



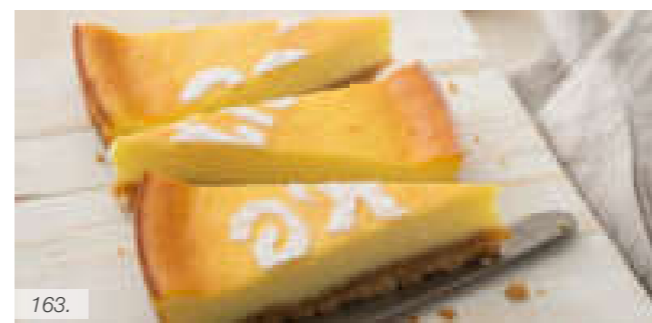
161.
02 0132
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta | Pistazie | Haselnuss

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



162.
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



163.
02 0154
Cheesecake
Käsekuchen
Mürbeteig | Ricotta | Puderzuckerbeschriftung

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



164.
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



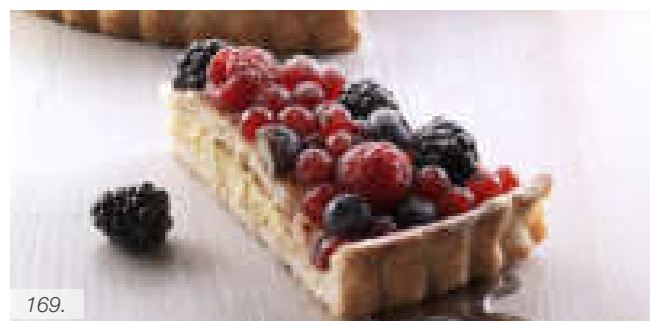
02 1812
Torta Cioccolato e Pere
Schokoladen-Birnen-Kuchen
Mürbeteig | Schokolade | Birne

1.400 g/Kt. 12 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. 14 Port. ca. 4-5 Std. 27 cm
1.350 g/Kt.



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

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



Servivorschlag

Pâtisserie Spezialitäten



171.
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



172.
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



173.
02 1682
Torta Caprese
Schokoladenkuchen nach Capri-Art
Schokolade | Mandel | Puderzucker

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



174.
02 1452
Torta Limone
Zitronentorte
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Baiserhaube, gebläht

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



175.
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



176.
02 0077
Torta Nocciola
Haselnuss-Torte
Haselnussteig | Creme | karamellierte Haselnüsse
18 x 18 cm

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

Pâtisserie Spezialitäten



177.
16 1613
Scacco al Tiramisù
Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten
Kaffeebiskuit | Mascarponecreme | Milkschokoladenstreusel

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



178.
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



Serviovorschlag

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.



Servivorschlag

Halbgefrorene Desserts



179.
04 3677
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade | Haselnuss

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



180.
04 0517
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser

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



181.
04 0179
Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
Haselnuss | Schokolade | Baiser

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



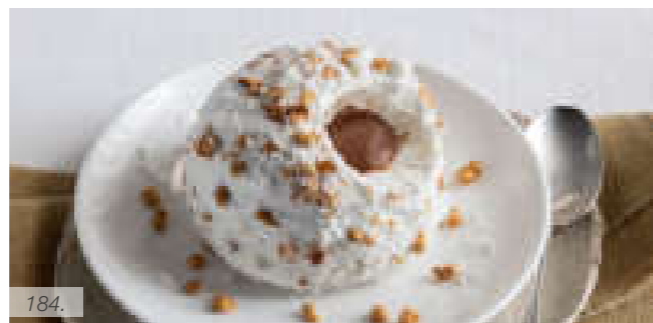
182.
04 1670
Tartufo Caffè
Kaffee-Trüffel
Kaffee | Baiser

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



183.
04 0988
Tartufo al Pistacchio
Pistazien-Trüffel
Pistazieneis | Pistaziensauce | Haselnuss | Pistazie
frei von künstlichen Farbstoffen

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



184.
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

Halbgefrorene Desserts



185.
04 1251
Tartufo Limoncello
Zitronen-Limoncello-Trüffel
Zitrone | Limonenlikör | Baiser

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



186.
04 1641
Tartufo Cheesecake
Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und
Butterstreusel
Käsekuchen-Eis | Erdbeer- und Himbeersauce | Butter-
Streusel

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

Halbgefrorene Desserts



187.
04 0625
Crocante al Pistacchio
Pistazien-Halbgefrorenes
Vanille | Pistazie | Biskuit | Mandel

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



188.
04 1556
Crocante all'Amarena
Amarena-Halbgefrorenes
Vanille | Amarenakirsche | Biskuit | Mandel

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



189.
04 0267
Crocante alle Mandorle
Haselnuss-Halbgefrorenes
Vanille | Schokolade | Biskuit | Mandel

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



190.
04 1486
Semifreddo Menta e Cioccolato
Minz-Schoko-Parfait
Pfefferminz | Schokolade

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



191.
04 0514
Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
Nugat | Haselnuss

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



192.
04 0513
Semifreddo Caffè
Kaffee-Parfait
Kaffee | Kakaobiskuit

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



Servivorschlag

Halbgefrorene Desserts



193.

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

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



194.

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

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



195.

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

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



196.

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

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



197.

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

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



198.

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



Servivorschlag

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



NEU
199.
04 2937
Zuccotto Monoporzione
Halbgefrorenes Dessert im Biskuitmantel in Form einer Kuppel
Biskuit | Kakaocreme | Vanillecreme | kandierte Orangen | Schokoladensplitter

90 g/St. 9 St./Kt. servierfertig



200.
04 2469
Mono Meringa
Baiser-Törtchen
Vanille | Baiser | Puderzucker

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



201.
04 2939
Cassata
Eiscremespeise nach sizilianischer Art
Zabaione | Schokoalbe | Kirsche, kandiert | Orange, kandiert | Haselnuss, kandiert

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



202.
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

Portioniertes Eis



NEU
203.
05 1823
Mandarino Ripieno
Mandarinsorbet in echter Fruchtschale
Mandarine | Mandarinsorbet

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



204.
05 0567
Limone Ripieno
Zitronensorbet in echter Fruchtschale
Zitrone | Zitronensorbet

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



205.
05 0515
Ananas Ripieno
Ananassorbet in echter Fruchtschale
Ananas | Ananassorbet

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



206.
05 0662
Cocco Ripieno
Kokoseis in echter Nussschale
Kokossschale | Kokoseis

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

Portioniertes Eis



207.
04 1398
Flute Limoncello
Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas
Zitronenspeiseeis | Limonenlikörsauce | im echten Sektglas

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



208.
04 1393
Flute Frutti di Bosco
Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas
Waldfruchteis | Himbeersauce | im echten Sektglas

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



209.
04 0136
Flute Mango e Passion Fruit
Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas
Mangospiseeis | Maracujasauce | im echten Sektglas

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



210.
04 1482
Coppa Stracciatella
Stracciatella-Eisdessert im Glas
Stracciatella-Eiscreme | Schokoladensauce | Haselnussstückchen, kandiert | im echten Glas

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



211.
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



212.
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

Sorgfältig ausgewählte, hochwertige Rohstoffe, eine langsame Reifung der Mischungen und eine präzise Dosierung sorgen für raffinierte Rezepturen. Das Ergebnis: eine unverwechselbar cremige Eisstruktur mit vollem, natürlichem Geschmack, die ihre Konsistenz und ihr Volumen über die Zeit bewahrt.

CUPOLA – GELATIERE-KUNST IN IHRER BESTEN FORM

Die Eiswanne kann direkt in der Kühltheke präsentiert werden. Das CUPOLA-Sortiment ist ein Genuss für die Augen und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



Servivorschlag

Gelati



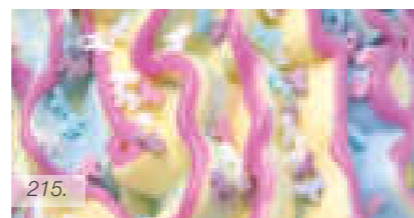
213.
17 2211
Arachide Sagace
Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln

Karton: 2.700 g (4,8 l)



214.
17 2209
Yogurt e Mango
Sorbet mit Mangogesmack und Joghurteis, Mangofüllung, gefriergetrocknete Mangostückchen und Keksstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



215.
17 0822
Unicorno
Buntes Eis mit Vanillegeschmack, dekoriert mit rosa Karamellsauce und buntem Zuckerdekor in Einhornform

Karton: 2.700 g (4,8 l)



216.
17 0829
Vaniglia al Caramello Salato
Eis mit Vanillegeschmack, gesalzener Karamellsauce und gesalzenen, karamellisierten Zuckerstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



217.
17 0903
Caffè
Kaffeeeis mit Haselnusskrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



218.
17 0825
Cookies
Eis mit Milkschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



219.
17 0907
Croccantino
Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



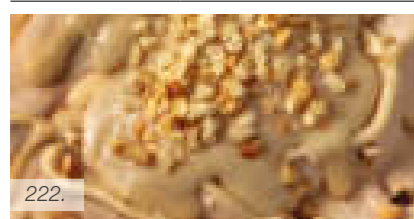
220.
17 2222
Vaniglia
Vanilleeis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



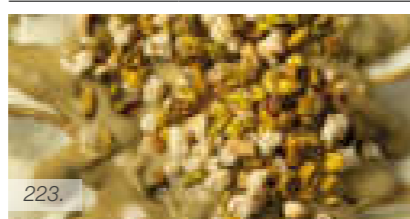
221.
17 0902
Cioccolato
Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



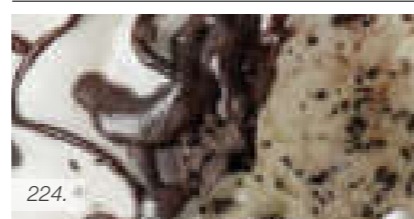
222.
17 2095
Nocciola Risoluta
Haselnusseis mit Haselnussstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



223.
17 2094
Pistacchio Sincero
Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 2.700 g (4,8 l)



224.
17 2035
Stracciatella Maivista
Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

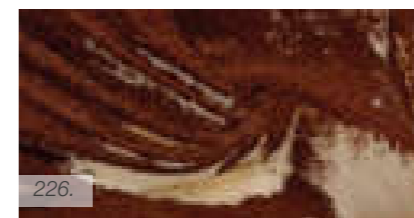
Karton: 2.700 g (4,8 l)

Gelati & Sorbetti



225.
17 0947
Malaga
Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



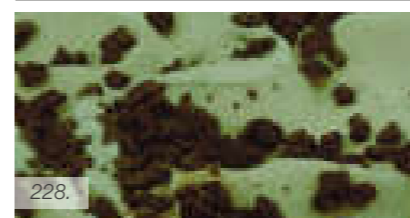
226.
17 0923
Tiramisù
Eis mit Tiramisùgeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao

Karton: 2.700 g (4,8 l)



227.
17 0933
Spagnola
Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschsauce und Baiserstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



228.
17 0943
Menta
Minzeis und Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



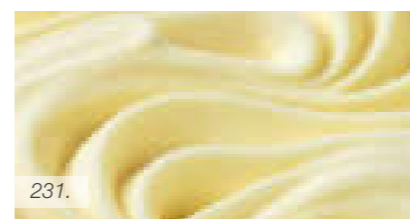
229.
17 0937
Cocco
Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 2.700 g (4,8 l)



230.
17 0944
Yogurt
Joghurteis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



231.
17 0942
Banana
Eis mit Bananengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



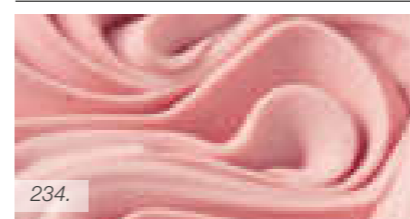
232.
17 0936
Limone
Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



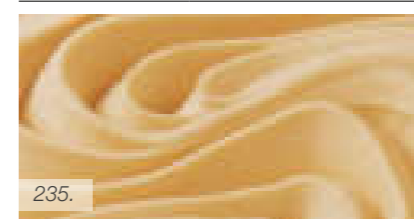
233.
17 0904
Sorbetto Limone
Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 2.900 g (4,8 l)



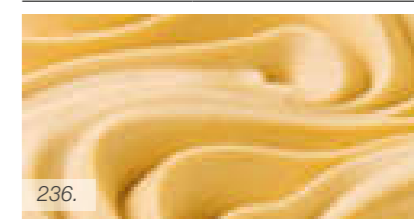
234.
17 0905
Sorbetto Fragola
Erdbeersorbet mit Erdbeersauce und halb-kandierte Erdbeerstückchen

Karton: 2.900 g (4,8 l)



235.
17 0939
Sorbetto Melone
Sorbet mit Melonengeschmack und halb-kandierte Melonenstückchen


Karton: 2.700 g (4,8 l)




236.
17 0833
Sorbetto Mango
Mangosorbet

Karton: 2.700 g (4,8 l)


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
Tre Marie Croissants										
1.	11 6003	3Chic Senza Farcitura						4.750	50	15
2.	11 6004	3Chic Albicocca						4.750	50	15
3.	11 6223	3Chic Crema Pasticcera						4.750	50	15
4.	11 6006	3Chic Nocciola Cacao						4.750	50	15
5.	11 6133	3Chic Caramello Salato						4.750	50	15
6.	11 6005	3Chic Lampone						4.750	50	15
7.	11 6038	Rodrigo Moro Nocciola Cacao						4.750	50	17
8.	11 6074	Rodrigo Biondo Crema Pasticcera						4.750	50	17
9.	11 6415	Rodrigo Pistacchio						4.750	50	17
10.	11 6039	Rodrigo Frutti di Bosco						4.750	50	17
Croissants – italienische Cornetti										
11.	3012522	Croissant Reb. ungefüllt unglasiert						4.250	50	20
12.	3012518	Croissant Reb. glasiert						4.250	50	20
13.	3012571	Croissant Reb. Aprikose						5.250	50	20
14.	3012572	Croissant Reb. Crema						5.250	50	20
15.	3012645	Croissant Reb. Schokolade						5.250	50	20
16.	3012264	Re Croissant Extra Ciocream						5.225	55	20
17.	3012276	Croissant Mandel						3.750	ca. 50	21
18.	3012981	Buttercroissant ungefüllt						4.000	50	21
19.	3013130	Croissant Reb. Pistazie						3.400	50	21
20.	3012377	Croissant Pistazie						3.800	40	21
21.	3012265	Mini Croissant						4.000	ca. 130	21
22.	3012310	Principini Mix - Mini Croissants im Mixkarton						4.500	3 x ca. 40	21
Vegane Genuss										
23.	3212654	Torta della Nonna Vegan						2.925	45	24
24.	3212652	Crostata di Mele Vegan						3.600	45	24
25.	3212653	Crostata Cacao e Nocciola Vegan						3.600	45	24
26.	3212651	Crostata Crema e Amarena Vegan						3.600	45	24
27.	3202420	Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x		3	2	27	1.000	12	24
28.	3212286	Crostata Holunder Himbeere Vegan		x	3	2	27	900	12	24
29.	3012989	Vegan Croissant ungefüllt						2.925	45	26
30.	3012986	Vegan Croissant Aprikose						3.600	45	26
31.	3012643	Vegan Croissant Ciocream						3.400	40	26
32.	3012988	Vegan Croissant Mehrkorn Holunder Himbeere						3.600	45	26
33.	3012987	Vegan Croissant pflanzliche Kohle						2.925	45	26
34.	3112100	Vegan Croissant Mehrkorn herzhaft						3.800	40	26
Süße Backwaren										
35.	3032520	Brioche con Tupper			1			3.150	35	30
36.	3032059	Ciambella Maxi			1-2			2.850	30	30
37.	3032263	Ciambella Creme			1,5-2			2.240	32	30


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
38.	3032262	Ciambella Haselnuss Kakao Creme			1,5-2			2.240	32	30
39.	3032077	Krapfen ungefüllt			1-2			2.400	48	30
40.	3032575	Krapfen Pistacchio			1-2			1.440	24	30
41.	3012098	Conchiglie Ciocream						5.400	60	31
42.	3012921	Treccia Pecannüsse Kanadier						4.800	48	31
43.	3012156	Frolla Grande						9.750	75	31
44.	3032125	Plummy			0,5			2.350	24	31
45.	3012971	Sfogliatella Santa Rosa						9.600	60	31
46.	3012972	Sfogliatella Napoletana Grande						5.500	50	31
Süße Minis										
47.	3032120	Miniherzen Nuss Nugat Creme			1-2			2.500	ca. 95	34
48.	3012973	Sfogliatella Napoletana Mignon						5.950	ca. 170	34
49.	3012975	Coda Aragosta Mignon						9.900	ca. 330	34
50.	14 0574	Mini Cannolo Siciliano			1-2	2		504	18	35
Herzhafte Snacks										
51.	3102477	Focaccia Rustica						2.160	6	38
52.	3102480	Focaccia Italiana						2.160	6	38
53.	3102482	Focaccia Caprese						2.160	6	38
54.	3102478	Focaccia Vegetale						2.160	6	38
55.	3102481	Focaccia Speck e Brie						2.160	6	38
56.	3102084	Focaccia Mediterranea						2.160	6	38
57.	3102283	Calzone Fritto Mozzarella e Pomodoro						3.000	25	39
58.	3102059	Calzone Mozzarella, Pomodoro e Prosciutto						3.900	26	39
59.	3102105	Sorrentina Mozzarella e Pomodoro						2.400	16	39
60.	3102303	Sorrentina Verdure grigliato						2.400	16	39
61.	3512025	Lasagne alla Bolognese						10.000	ca. 18	39
62.	3102546	Focaccia Verdure VEGAN						4.750	5	40
63.	3102547	Focaccia Cereali VEGAN						3.125	5	40
64.	3102494	Focaccia con Olio					ca. 28 x 38	3.000	5	40
65.	3402319	Focaccia Patate Rosmarino					ca. 28 x 38	3.750	5	40
66.	3102493	Focaccia Pomodorini e Origano					ca. 28 x 38	4.250	5	40
67.	3402089	Trancio Focaccia Rosmarino					ca. 18 x 15	5.400	30	40
68.	3132020	Arancini Extra						5.000	ca. 2 x 19	42
69.	3132021	Arancini Mignon						5.000	ca. 200	42
70.	3132179	Gemischte frittierte Snacks						5.000	ca. 200	42
71.	3132074	Olive Ascolane						ca. 2.970	ca. 165	42
72.	3102281	Panzerottini Mozzarella e Pomodoro						ca. 1.980	ca. 70	42
73.	3112311	Salatini Party Mix						5.000	ca. 250	42
Italienische Brote – Pane										
74.	3422111	Schiacciata Romana vorgeschnitten	x		1		ca. 17 x 12	3.200	32	46
75.	3402053	Pansaltimbocca						2.400	24	46
76.	3422315	Ciabattina Semola						4.000	40	46


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
77.	3422088	Ciabatta Cotta						3.240	12	46
78.	3422308	Filone Rustico						4.425	15	46
79.	3422144	Filoncino Rustico						3.340	28	46
80.	3492004	Schiocco Brot						4.500	45	47
81.	3492005	Schiocco Maxi Multiceriali						4.500	45	47
82.	3412012	Bruschetta			ca. 1		ca. 24 x 17	3.000	30	47
83.	3412053	Schnittbrot			ca. 1		ca. 16 x 10	6.600	ca. 132	47
84.	3412031	Tramezzino			ca. 1		ca. 50 x 10	6.600	6 x 10	47
85.	3412022	Piadina				2	26/28	5.000	40	47
Erstklassige Pizza										
86.	3112306	Pinsa				2	19 x 30	10.800	48	50
87.	3102487	Pizzetta Margherita					15/16	4.680	36	50
88.	06 Disc 006	Premium Pizzateigboden					20/22	4.500	30	51
88.	06 Disc 002	Premium Pizzateigboden					29/30	5.000	25	51
89.	06 Pizz 002	Pizza Margherita					29/30	3.200	8	51
90.	06 Pizz 025	Pizza al Prosciutto					29/30	3.440	8	51
91.	06 Pizz 026	Pizza al Salamino					29/30	3.600	8	51
Patisserie aus Frankreich										
92.	15 1417	Eclair Pistache			1-2	2		1.050	14	54
93.	15 1416	Eclair Framboise			1-2	2		1.050	14	54
94.	15 1434	Eclair Manguet et Fruit de la passion			1-2	2		1.050	14	54
95.	15 1415	Eclair Café			1-2	2		1.050	14	54
96.	15 1411	Eclair Chocolat			1-2	2		1.050	14	54
97.	15 1421	Eclair Vanille			1-2	2		1.050	14	54
98.	15 1454	Mini Choux Framboise			1-2	2		980	ca. 49	56
99.	15 1455	Mini Choux Chocolat			1-2	2		980	ca. 49	56
100.	15 1456	Mini Choux Vanille			1-2	2		980	ca. 49	56
101.	15 1452	Mini Choux Praliné			1-2	2		980	ca. 49	56
102.	15 1483	Chouquettes						4.410	ca. 245	56
103.	15 1438	Paris Brest			1-2	2		900	12	56
104.	15 1436	Religieuse Chocolat			1-2	2		1.300	13	57
105.	15 1435	Religieuse Vanille			1-2	2		1.300	13	57
Einzigartige Desserts										
106.	14 1523	Venere Nera			1-2	2		540	6	60
107.	14 1164	Geometria di cioccolato e pere			1-2	2		540	6	60
108.	14 1345	Rubino Cheesecake			1-2	2		480	6	60
109.	14 1346	Goccia Tiramisù			1-2	2		450	6	60
110.	14 1348	Nonna 4.0			1-2	2		480	6	60
111.	14 0158	Babà			1,5-2	2		900	8	62
112.	14 1035	Cassatina			1,5-2	2		1.200	12	62
113.	14 0575	Cannolo Siciliano			1,5-2	2		1.200	10	62
114.	14 1196	Panna Cotta con Caramello			1,5-2	2		1.320	12	62
115.	3032095	Pasterina			1,5-2	2		2.400	24	62
116.	14 0576	Mono Delizia Limone			1,5-2	2		780	6	62

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
117.	14 2466	Mono Sacher			1,5-2	2		810	9	63
118.	14 0655	Scrigno Mele e Mandorle			1,5-2	2		600	6	63
119.	14 1320	Ispirazione al Cheesecake			1-2	2		810	9	64
120.	14 1655	Ispirazione alla Crema			1-2	2		1.900	20	65
121.	14 3687	Soufflé al Cioccolato						1.200	12	66
122.	14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco						1.200	12	66
123.	14 2770	Soufflé Black & White						1.200	12	66
124.	14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello						1.080	12	66
125.	14 0144	Soufflé al Pistacchio						1.080	12	66
126.	3232037	Pasticcio Crema						3.300	30	68
127.	3232232	Pasticcio Schokolade						3.520	32	68
128.	3232199	Pasticcio Mignon Mix						2.000	40	68
129.	3232038	Pasticcio Crema Amarena						3.300	30	68
130.	14 0137	Mono Cremoso al Cioccolato			1,5-2	2		1.440	12	69
131.	14 2578	Mono Cremoso al Pistacchio			1,5-2	2		900	9	69
132.	14 2579	Mono Cremoso ai Frutti Rossi			1,5-2	2		990	9	69
133.	14 0682	Mono Ricotta e Pere			1,5-2	2		570	6	69
134.	14 0474	Piramide al Cioccolato			1,5-2	2		390	6	69
135.	14 1603	Choco Soft vegan			1,5-2	2		1.320	12	70
136.	14 1381	Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco			1,5-2	2		1.440	12	70
137.	14 1371	Coppa Crema Amarena			1,5-2	2		1.320	12	70
138.	14 1383	Coppa Crema Catalana			1,5-2	2		1.680	12	70
139.	14 1376	Coppa Mascarpone e Lamponi			1,5-2	2		1.080	12	70
140.	14 0650	Catalana in Coccio			1,5-2	2		920	8	70
141.	14 1832	Coppa ai Pistacchi di Sicilia			1,5-2	2		1.320	12	71
Italienische Klassiker										
142.	01 1512	Profiteroles Pistacchio			4-5	3		1.300	24	74
143.	01 1544	Profiteroles Scuro Vaschetta			4-5	3		1.100	24	74
144.	01 1560	Profiteroles Bianco Vaschetta			4-5	3		1.100	24	74
145.	14 1281	Mono Tiramisù			1,5-2	2		1.100	10	74
146.	14 1656	Mono Tiramisù Pistacchio			1,5-2	2		1.200	10	74
147.	01 0952	Tiramisù con Savoiaardi		x	4-5	3		1.050	11	76
148.	01 2932	Tiramisù Rustica		x	4-5	3		900	10	76
149.	01 1475	Tiramisù		x	1-2	3		1.000	12	76
150.	01 1015	Tiramisù Big		x	4-5	3		1.750	20	76
151.	01 1445	Tiramisù della Tradizione precut	x		4-5	3		2.050	15	76
152.	03 1292	Millefoglie		x	2-3	3		1.350	11	77
Patisserie Spezialitäten										
153.	01 1333	Selva Nera		x	4-5	3	23	1.150	12	80
153.	01 3365	Selva Nera	x		4-5	3	23	1.150	12	80
154.	02 0775	Cocco Nocciola		x	4-5	3	24	1.250	12	80
155.	01 0187	Chocolate Trilogy precut	x		4-5	3	24	1.200	12	80
156.	02 2618	Chocolate Temptation		x	4-5	3	24	1.300	12	80
157.	01 1476	Mousse Cioccolato		x	1-2	3	24	1.400	12	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
157.	01 3040	Mousse Cioccolato	x		1-2	3	24	1.400	12	80
158.	01 1478	Mousse Limone		x	1-2	3	24	1.150	12	80
159.	01 3666	Mousse Cheesecake Monterosa	x		1-2	3	24	1.300	12	81
160.	01 0816	Lamponi e Passion Fruit		x	4-5	3	24	1.400	12	81
161.	02 0132	Torta Ricotta e Pistacchio		x	4-5	3	23	1.100	12	81
162.	02 0359	New York Cheesecake	x		4-5	3	24	2.130	16	81
163.	02 0154	Cheesecake		x	4-5	3	26	1.200	14	81
164.	02 0855	Cheesecake Brûlée		x	4-5	3	26	1.400	14	81
165.	02 1294	Torta Mele		x	4-5	3	27	1.300	14	82
166.	02 1096	Torta Mele e Mandorle		x	4-5	3	27	1.250	14	82
167.	02 1812	Torta Cioccolato e Pere	x		4-5	3	27	1.400	12	82
168.	01 3208	Torta Fragoline		x	4-5	3	27	1.300	14	82
169.	02 1314	Torta Frutti di Bosco		x	4-5	3	27	1.300	14	82
169.	02 1049	Torta Frutti di Bosco	x		4-5	3	27	1.350	14	82
170.	02 0342	Torta Frutti di Bosco e Mascarpone		x	4-5	3	27	1.350	14	82
171.	02 1290	Torta della Nonna		x	4-5	3	27	1.300	14	84
171.	02 1532	Torta della Nonna	x		4-5	3	27	1.300	14	84
172.	02 1516	Bigusto Nonna e Macao	x		4-5	3	27	1.250	14	84
173.	02 1682	Torta Caprese		x	4-5	3	26	950	12	84
174.	02 1452	Torta Limone		x	4-5	3	27	1.000	14	84
175.	02 0346	Chocolate Fondant Cake	x		4-5	3	24	2.350	16	84
176.	02 0077	Torta Nocciola		x	4-5	3	18 x 18	1.200	10	84
177.	16 1613	Scacco al Tiramisù	x		4-5	3		1.575	63	85
178.	16 1639	Scacco al Lampone	x		4-5	3		1.850	63	85
Halbgefrorene Desserts										
179.	04 3677	Tartufo Classico						1.020	12	88
180.	04 0517	Tartufo Bianco						900	12	88
181.	04 0179	Tartufo Nocciola						900	12	88
182.	04 1670	Tartufo Caffè						900	12	88
183.	04 0988	Tartufo al Pistacchio						900	12	88
184.	04 1543	Tartufo Cocco Nocciola						960	12	88
185.	04 1251	Tartufo Limoncello						1.020	12	89
186.	04 1641	Tartufo Cheesecake						1.020	12	89
187.	04 0625	Croccante al Pistacchio						855	9	90
188.	04 1556	Croccante all'Amarena						855	9	90
189.	04 0267	Croccante alle Mandorle						855	9	90
190.	04 1486	Semifreddo Menta e Cioccolato						1.020	12	90
191.	04 0514	Semifreddo Torroncino						900	12	90
192.	04 0513	Semifreddo Caffè						840	12	90
193.	04 2642	Coppa Tiramisù						1.200	12	92
194.	04 2643	Coppa Profiterol						1.080	12	92
195.	04 2645	Coppa Cheesecake alle Fragole						1.320	12	92
196.	04 0192	Coppa Cheesecake Monterosa						1.260	12	92
197.	04 1669	Coppa Mousse Cioccolato						960	12	92
198.	04 1671	Coppa Mousse Chantilly e Caffè						960	12	92

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
Portioniertes Eis										
199.	04 2937	Zuccotto Monoporzione						1.600	16	96
200.	04 2469	Mono Meringa						675	12	96
201.	04 2939	Cassata						1.600	16	96
202.	04 3572	Cassata al Pistacchio						1.600	16	96
203.	05 1823	Mandarino Ripieno						ca. 1.020	12	97
204.	05 0567	Limone Ripieno						ca. 1.200	12	97
205.	05 0515	Ananas Ripieno						ca. 1.200	12	97
206.	05 0662	Cocco Ripieno						ca. 1.680	12	97
207.	04 1398	Flute Limoncello						800	8	98
208.	04 1393	Flute Frutti di Bosco						800	8	98
209.	04 0136	Flute Mango e Passion Fruit						800	8	98
210.	04 1482	Coppa Stracciatella						600	6	98
211.	04 1571	Coppa Yogurt e Frutti di Bosco						600	6	98
212.	04 1397	Coppa Caffè						570	6	98
Wanneneis										
213.	17 2211	Arachide Sagace						2.700		102
214.	17 2209	Yogurt e Mango						2.700		102
215.	17 0822	Unicorno						2.700		102
216.	17 0829	Vaniglia al Caramello Salato						2.700		102
217.	17 0903	Caffè						2.700		102
218.	17 0825	Cookies						2.700		102
219.	17 0907	Croccantino						2.700		102
220.	17 2222	Vaniglia						2.700		102
221.	17 0902	Cioccolato						2.700		102
222.	17 2095	Nocciola Risoluta						2.700		102
223.	17 2094	Pistacchio Sincero						2.700		102
224.	17 2035	Stracciatella Maivista						2.700		102
225.	17 0947	Malaga						2.700		103
226.	17 0923	Tiramisù						2.700		103
227.	17 0933	Spagnola						2.700		103
228.	17 0943	Menta						2.700		103
229.	17 0937	Cocco						2.700		103
230.	17 0944	Yogurt						2.700		103
231.	17 0942	Banana						2.700		103
232.	17 0936	Limone						2.700		103
233.	17 0904	Sorbetto Limone						2.900		103
234.	17 0905	Sorbetto Fragola						2.900		103
235.	17 0939	Sorbetto Melone						2.700		103
236.	17 0833	Sorbetto Mango						2.700		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

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/

**Ihr Ansprechpartner für alle
Marken in Deutschland und
Österreich:**

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

2. Auflage 03-2025

Für Druckfehler übernehmen wir
keine Haftung.