

DIE BINDI DEUTSCHLAND GMBH



MAESTRI DEL DESSERT®



Die bindi DEUTSCHLAND GmbH

Wir stehen seit fast 30 Jahren für den Vertrieb exklusiver italienischer Tiefkühlspezialitäten in Deutschlands und Österreichs HoReCa-Branche. Als Teil der Sammontana Gruppe und durch die Sortimentserweiterung um weitere Premium-Marken bauen wir für Sie unsere Position als Anbieter hochwertiger italienischer Spezialitäten im B2B-Bereich weiter aus.

24/7 *italienisch*
genießen



SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

Mit hochwertigen Desserts, Eisportionen und Patisserie-Spezialitäten.



ITALIENISCHES EIS

Das echte Speiseeis nach italienischer Art.



ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Besteht üblicherweise aus einer Kaffee- und süßen Gebäckspezialität



LUNCH UND PAUSENSNACKS

Wir bieten eine große Auswahl herzhafter und süßer Snacks für den kleinen und großen Hunger

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 - 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.

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



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 Pâtisserieprodukte von höchster Qualität.

Aus dem kleinen Dorf Saint-Auvent heraus und über die Grenzen Frankreichs hinweg verfolgt Gelpat ein großes Ziel: die besten Pâtisserieprodukte 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 herzhaftere 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.



Neue Desserts von bindi



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

05 1823
Mandarino Ripieno
 Mandarinsorbet in echter Fruchtschale
 Mandarine | Mandarinsorbet

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

ca. 120 g/St. 12 St./Kt. servierfertig



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

NEU - veganer Genuss von Forno d'Asolo



3212654
Torta della Nonna Vegan
 Veganer Großmutterkuchen

3212652
Crostata di Mele Vegan
 Veganer Apfelkuchen

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

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



3212653
Crostata Cacao e Nocciola Vegan
 Veganer Kuchen mit Kakaocreme und kandierten Nusstückchen

3212651
Crostata Crema e Amarena Vegan
 Veganer Kuchen mit Patisseriecreme und Amarenakirschen

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

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



3102494
Focaccia Verdure Vegan
 Vegane Focaccia mit mediterranem Gemüsebelag

3102547
Focaccia Cereali Vegan
 Vegane Focaccia mit Vollkorn

190g/St. 5 St./Kt. ca. 5 Min.* 220 °C

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

ca. 28 x 38 cm

ca. 28 x 38 cm

NEU - Tre Marie Croissants 3Chic



11 6003
Croissant 3Chic Vuoto
Buttercroissant aus Hefeteig, ungefüllt

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



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



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



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



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



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

NEU - Tre Marie Croissants Rodrigo



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



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



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



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

NEU - Gelati von Sammontana



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

Karton: 2.700 g (4,8 l)



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

Karton: 2.700 g (4,8 l)



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

Karton: 2.700 g (4,8 l)



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

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0903
Caffè
 Kaffeeeis mit Haselnusskrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0825
Cookies
 Eis mit Milkschokoladensauce und Gebäckstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0907
Croccantino
 Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2222
Vaniglia
 Vanilleeis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0902
Cioccolato
 Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2095
Nocciola Risoluta
 Haselnusseis mit Haselnussstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2094
Pistacchio Sincero
 Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 2035
Stracciatella Maivista
 Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen

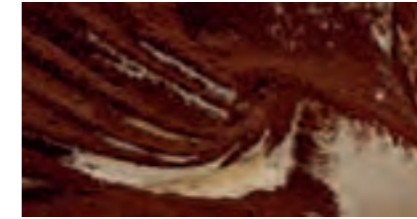
Karton: 2.700 g (4,8 l)

NEU - Gelati & Sorbetti von Sammontana



17 0947
Malaga
 Eis mit Likörwein und Rosinen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



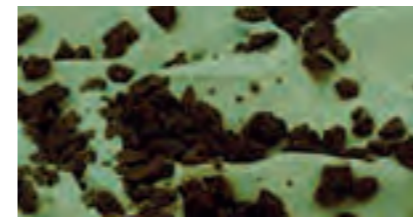
17 0923
Tiramisù
 Eis mit Tiramisùgeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0933
Spagnola
 Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschsauce und Baiserstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0943
Menta
 Minzeis und Schokoladenstückchen

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0937
Cocco
 Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0944
Yogurt
 Joghurteis

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0942
Banana
 Eis mit Bananengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0936
Limone
 Eis mit Zitronengeschmack

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0904
Sorbetto Limone
 Zitronensorbet mit Zitronensauce

Karton: 2.900 g (4,8 l)



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

Karton: 2.900 g (4,8 l)



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

Karton: 2.700 g (4,8 l)



17 0833
Sorbetto Mango
 Mangosorbet

Karton: 2.700 g (4,8 l)

**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

1. Auflage 03-2025

Für Druckfehler übernehmen wir
keine Haftung.