

NEUHEITEN . 20**26**



SAMMONTANA ITALIA

Hier entsteht die Exzellenz der Patisserie, der tiefgekühlten Backwaren und des original italienischen Gelatos – um der Welt das Beste aus unserem kulinarischen Know-how zu zeigen.

WAS WIR MACHEN

Wir wärmen *mit einem Lächeln*
jeden Moment des Tages



SÜSSER ABSCHLUSS EINES MENÜS

*Wir begleiten mit einem Lächeln
den süßen Abschluss eines Menüs.*



GELATI ALL'ITALIANA

*Wir signieren mit einem Lächeln
das echte Gelato „all'italiana“.*



DAS FRÜHSTÜCK – UNSERE VORSTELLUNG

*Wir begleiten mit einem Lächeln
jeden neuen Tag.*



PAUSEN MIT QUALITÄT

*Wir begleiten jeden süßen oder
pikanten Moment des Tages.*



SEMIFREDDO AL

Vecchio Amaro
del **Capo**



NEUHEITEN 2026







04 1830
Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo
Vecchio Amaro del Capo-Parfait
Vecchio Amaro del Capo | Butterstreusel

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



02 0423
Pistacchio e Cioccolato
Pistazien-Schokoladenkuchen
Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit

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



14 1382
Coppa Tiramisù Mascarpone
Mascarponecreme und Biskuitboden in Kaffee getränkt
Mascarpone | Biskuit | Kaffee | Kakaopulver | im echten Glas


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







14 1644
Maritzo
Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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



 3202165
Crostata Limone
Zitronenkuchen
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Rührteig

 1.400 g/ Krt.  12 Port.  ca. 2-3 Std.  25 cm




3102089
Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio
Focaccia aus Hefeteig, auf Stein gebacken, gefüllt mit scharfer Salami, Mozzarella, Edamer Käse und Paprika

 360 g/St.  12 St./Kt.  ca. 8 Min.*  220 °C

* Zubereitung: ca. 30 min. auftauen lassen, im Kontaktgrill ca. 4 min. erwärmen. Temperatur Kontaktgrill: 200 °C.

Lfd.	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	enthält Alkohol	enthält Gelatine	vorge- schnit- ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum- temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
------	----------	--------------------	--------------------	---------------------	--------------------------	---	--	----------------------------	-----------	-------

NEUHEITEN 2026										
193.	04 1830	Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo	x					1.080	12	91
160.	02 0423	Pistacchio e Cioccolato				4-5	3	1.200	12	81
139.	14 1382	Coppa Tiramisù Mascapone	x			1-2	2	1.200	12	71
126.	14 1644	Maritozzo				1-2	2	1.080	12	68
170.	3202165	Crostata Limone			x	2-3	3	1.400	12	84
54.	3102089	Focaccia Salame Piccante Peperoni e Formaggio						4.320	12	38

SAMMONTANA ITALIA

Vertrieb Deutschland & Österreich:

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

