

NEUHEITEN • 2026



TRE MARIE
ANTICA MARCA

FORNO
d'ASOLE

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION

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



14 1382

Coppa Tiramisù Mascarpone
Mascarponecreme und Biskuitboden in Kaffee
getränkten
Mascarpone | Biskuit | Kaffee | Kakaopulver | im echten Glas

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



3202165

Crostata Limone
Zitronenkuchen
Mürbeteig | Limonenpatisseriecreme | Rührteig

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



02 0423

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

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



14 1644

Maritozzo
Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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



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

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	Maritocco				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

