

NEUHEITEN . 2026/27



SAMMONTANA
ITALIA





3102578
Schiacciata Toscana
Rechteckig, innen weich und außen knusprig: die typische toskanische Schiacciata mit nativem Olivenöl

ca. 670 g/St. 5 St./Kt. ca. 10 Min. 230 °C



3102585
Focacciotto
Längliches, gebackenes Focacciabrötchen, vorgeschnitten

ca. 80 g/St. 32 St./Kt. ca. 1 Std. 16,5 × 8,5 cm



3112412
Focaccia alla Barese
Kleine, runde Focaccia mit Tomatensauce und Oliven

ca. 130 g/St. 18 St./Kt. ca. 15 Min.* 180 °C



Serviertorschlag



3102581
Pizza Margherita
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

420 g/St. 12 St./Kt. 10–13 Min.* 220 °C



3102584
Pizza Margherita Teglia
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

640 g/St. 10 St./Kt. 11–13 Min.* 220 °C



11 6085
Grancroissant Vuoto
ungefülltes, glasiertes Croissant

75 g/St. 53 St./Kt. 20–25 Min. 170–180 °C



11 6086
Grancroissant Albicocca
Croissant mit Aprikosenfüllung und Dekor aus Kristallzucker

90 g/St. 53 St./Kt. 20–25 Min. 170–180 °C



11 6088
Grancroissant Crema
Croissant mit Cremefüllung, dekoriert mit Zuckerstreuseln

90 g/St. 53 St./Kt. 20–25 Min. 170–180 °C



11 6089
Grancroissant Nocciola Cacao
Croissant mit Haselnuss-Kakaocremefüllung, dekoriert mit Schokoladenflocken

90 g/St. 53 St./Kt. 20–25 Min. 170–180 °C



11 6537
Grancroissant Stracciatella
Croissant mit Milchcremefüllung und Schokoladentropfen im Teig

90 g/St. 53 St./Kt. 20–25 Min. 170–180 °C



3032524
Berliner Salato
Herzhafter Krapfen

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



3302123
Krapfen Red Velvet
Roter Krapfen mit Milch-Sahnecremefüllung

65 g/St. 24 St./Kt. ca. 3 Std. servierfertig



3013286
Croissant Arancia Carota
Croissant mit Orangen- und Karottenfüllung

85 g/St. 50 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



3013398
Croissant Elixir Guava VEGAN
Veganes Croissant mit Guavenfüllung

80 g/St. 45 St./Kt. 22–24 Min. 175 °C



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

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



02 0455
Pistacchio e Cioccolato
Pistazien-Schokoladenkuchen, vorgeschnitten
Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit | Haselnüsse

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



02 5525
Torta Dubai Chocolate Style
Pistazien-Schokoladenkuchen
Kakaobiskuit | Pistazienbiskuit | Milkschokoladencreme | Pistaziencreme | Kataifi-Paste

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



02 0103
Chocolate Temptation
Schokoladen-Haselnuss-Torte, vorgeschnitten
Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



02 PP00146
Torta Ricotta e Pistacchio
Ricottatorte mit Pistazie, vorgeschnitten
Ricotta | Pistazie

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



3202165
Crostata Limone
Zitronenkuchen
Mürbeteig | Zitronenpatisseriecreme | Rührteig

1.400 g/Kt. 12 Port. ca. 2–3 Std. 25 cm



14 1644
Maritozzo
Römische Spezialität aus Hefeteig, gefüllt mit Sahne
Hefeteig | Sahne | Dekorzucker

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



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



04 5542
Coppa Dubai Chocolate Style
Pistazieneis mit Schokoladeneis im Glas

Pistazieneis | Schokoladeneis | Kataifi-Gebäck | im echten Glas

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



01 5566
Profiterol di Romano Bindi
Brandteigkugeln, gefüllt mit frischer Milchcreme und Sahne, überzogen mit Schokoladencreme
Brandteig | Sahne | Milchcreme | Schokoladencreme | in echter Tonschale

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



05 1823
Mandarino Ripieno
Mandarinensorbet in echter Fruchtschale
Mandarine | Mandarinensorbet

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



04 5546
Coppa Crema e Fragole
Eis mit Vanillegeschmack und Sahne, Erdbeereis mit Erdbeersauce im Glas
Eis mit Vanillegeschmack und Sahne | Erdbeereis | Erdbeersauce | im echten Glas

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



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

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



Serviovorschlag



04 PG20007
Tartufo Classico
Schokoladen-Zabaione-Trüffel
Zabaione | Schokolade |
Haselnuss | Saucenkern

Produktoptimierung:
mit flüssigem Kern

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



04 5537
Coppa Gelato Caffè
Kaffee-Eisdessert im Glas
Eis mit Vanillegeschmack | Kaffeesauce | Kakao-Stückchen
| im echten Glas

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



04 5547
Coppa Gelato Yogurt e Frutti di Bosco
Joghurteis mit Waldfrüchten im Glas
Eis mit Joghurt | Himbeersorbet | Himbeersauce | Johannis-
beeren | im echten Glas

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



04 5560
Tartufo Bianco
Weißer Zabaione-Trüffel
Kaffee | Zabaione | Baiser |
Saucenkern

Produktoptimierung:
mit flüssigem Kern

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



04 5545
Coppa Gelato Stracciatella
Stracciatella-Eisdessert im Glas
Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen |
Schokoladensauce | Kakaostückchen | im echten Glas

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



17 2984
Panna e Fragola
Speiseeis mit Sahne und Erdbeer-
sorbet, mit Erdbeersauce, Keks-
krümeln und gefriergetrockneten
Früchten

Karton: 4,8 Liter



17 0940
Frutti di Bosco
Eis mit Waldbeerengeschmack und
Waldbeeren in Sirup

Karton: 4,8 Liter



Servivorschlag



IMPULS-EIS

Das
EIS
mit dem
LÄCHELN

Impuls-Eis von Sammontana steht für echte italienische Eiskunst, cremige Rezepturen und das unnachahmliche Lebensgefühl des Südens – spontan, genussvoll, authentisch.

Ob klassisch oder trendig: Jedes Produkt dieser Linie vereint ausgewählte Zutaten, hohe Qualität und jahrzehntelange italienische Desserttradition in einem handlichen Format für den schnellen Genuss zwischendurch.

Inspiziert von Sonne, Leidenschaft und italienischer Lebensfreude entsteht Eis, das erfrischt, begeistert und Gäste zum Lächeln bringt – das ist Dolce Vita im Impulsformat.



Bezeichnung	Beschreibung	Artikelnummer	g/Stück	ml/Stück	Stück/Karton
CINQUE STELLE					
 Cinque Stelle Panna Amarena	Sahne Amarena	200242	95	150	24
 Cinque Stelle Panna Cioccolato	Sahne Schokolade	200243	95	150	24
 Cinque Stelle Panna e Caffè	Sahne Kaffee	202989	75	120	24
 Cinque Stelle XL	Nougat	200230	105	180	20
COPPA D'ORO					
 Coppa d'Oro Cioccolato di Modica	Sahne Schokolade	207723	80	150	16
 Coppa d'Oro Amarena Fabbri	Sahne Amarena	207724	80	150	16
GRUVI					
 Gruvi Mango Ramingo	Mango	209744	60	75	24
 Gruvi Arachide Sagace	Erdnuss	209743	60	75	24
 Gruvi Pistacchio Sincero	Pistazie	202188	60	75	24
 Gruvi Splendido Fondente	Schokolade	209745	60	75	24
CLASSICS					
 Intrigo Cioccolato	Intrigo Schokolade	200044	70	90	24
 Intrigo Bianco	Intrigo Vanille	200054	75	90	24
 Steccomoro	Haselnuss Milchcreme	200037	72	90	24
 Stecco Blocco	Vanille Schokolade	200047	65	80	24
 Duetto	Kakao Vanille	200325	85	130	25
KIDS					
 Stecco Donny	Vanille weiße Schokolade Vanille rosa Schokolade	202104	48	65	20
 Stecco Unicornio	Vanille- und Popcorngeschmack gesalzenes Karamell	200091	48	65	20

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

