

PRECUT TORTEN . 2026/27



**SAMMONTANA
ITALIA**



PRECUT KUCHEN & TORTEN



3202420

Crostata Haselnusscreme und Orange Vegan

Vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme

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



01 3365

Selva Nera

Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen

Schokolade | Biskuit | Amarenakirschen

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



01 0187

Chocolate Trilogy precut

Mousetorte mit dreierlei Schokolade

Biskuit | dreierlei Schokolade

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



02 0103

Chocolate Temptation

Schokoladen-Haselnuss-Torte

Biskuit | Ecuador-Kakao | Haselnuss

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



01 3040

Mousse Cioccolato

Schokoladenmousse-Torte

Kakao-Biskuit | Schokolade

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



01 3666

Mousse Cheesecake Monterosa

Käsecremetorte mit Erdbeeren

Biskuit | Frischkäse | Erdbeer

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

PRECUT KUCHEN & TORTEN



NEU 02 PP00146

Torta Ricotta e Pistacchio

Ricottatorte mit Pistazie

Ricotta | Pistazie

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



NEU 02 0455

Pistacchio e Cioccolato

Pistazien-Schokoladenkuchen

Haselnussbiskuit | Pistaziencreme | Schokoladentropfen | Schokoladenbiskuit | Haselnüsse

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



NEU 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



NEU 02 1532

Torta della Nonna

Großmutterkuchen

Mürbeteig | Patisseriecreme | Zitrone | Mandeln | Pinienkerne | Puderzucker

1.300 g/Kt. 14 Port. ca. 4–5 Std. 27 cm



NEU 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

NEU



NEU 3202165

Crostata Limone

Zitronenkuchen

Mürbeteig | Zitronenpatisseriecreme | Rührteig

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

PRECUT KUCHEN & TORTEN



⌘ Alte Art.-Nr. 02 0346 | Neue Art.-Nr. 02 PP00346

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



⌘ 02 1812

Torta Cioccolato e Pere

Schokoladen-Birnen-Kuchen

Mürbeteig | Schokolade | Birne

⚖ 1.400 g/Kt. 🍰 12 Port. ⏳ ca. 4–5 Std. 🚫 27 cm



⌘ 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



⌘ 02 1049

Torta Frutti di Bosco

Waldbeerentorte

Mürbeteig | Creme | Waldbeeren

⚖ 1.350 g/Kt. 🍰 14 Port. ⏳ ca. 4–5 Std. 🚫 27 cm

PRECUT KUCHEN & TORTEN

Lfd.	Alte Art.-Nr.	Neue Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	vorge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raum-temperatur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	 in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen	Seite
Kuchen & Torten										
27.	3202420		Crostata Haselnuss und Orange Vegan	x	3	2	27	1.000	12	28
153.	01 3365		Selva Nera	x	4-5	3	23	1.150	12	88
155.	01 0187		Chocolate Trilogy precut	x	4-5	3	24	1.200	12	88
156.	02 0103		Chocolate Temptation	x	4-5	3	24	1.300	12	88
157.	01 3040		Mousse Cioccolato	x	1-2	3	24	1.400	12	88
159.	01 3666		Mousse Cheesecake Monterosa	x	1-2	3	24	1.300	12	89
161.	02 PP00146		Torta Ricotta e Pistacchio	x	4-5	3	23	1.100	12	89
162.	02 0455		Pistacchio e Cioccolato	x	4-5	3	24	1.200	12	89
163.	02 5525		Torta Dubai Chocolate Style	x	4-5	3	26	1.400	14	89
166.	02 1812		Torta Cioccolato e Pere	x	4-5	3	27	1.400	12	90
168.	02 1049		Torta Frutti di Bosco	x	4-5	3	27	1.350	14	90
170.	02 1532		Torta della Nonna	x	4-5	3	27	1.300	14	92
171.	02 1516		Bigusto Nonna e Macao	x	4-5	3	27	1.250	14	92
173.	3202165		Crostata Limone	x	2-3	3	25	1.400	12	92
175.	02 0346	02 PP00346	Chocolate Fondant Cake	x	4-5	3	24	2.350	16	92
176.	02 0359		New York Cheesecake	x	4-5	3	24	2.130	16	93

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

