



bindi

fantasia nel dessert®

bindi
fantasia nel dessert®



INDICE



4

TORTE
FORNO
PASTICCERIA
SEMIFREDDE
PRETAGLIATE



54

MONOPORZIONI
FORNO
PASTICCERIA
SEMIFREDDI
GELATO
KIDS



106

GELATI E SORBETTI



TORTE

FORNO
PASTICCERIA
SEMIFREDDE
PRETAGLIATE





Cheesecake alle fragole cod. 1275

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes.

Ricotta and cheese cream on a crust base topped with small strawberries and berries.

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Cheesecake cod. 0154

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto.

Ricotta and cheese cream on a crust base.

14 porzioni / portions



Cheesecake limoncello cod. 0189

Crema di ricotta e mascarpone con crema al limoncello, decorata con variegatura di salsa al limone.

Ricotta and mascarpone cream with limoncello cream, decorated with lemon sauce.

14 porzioni / portions



Cheesecake Brulé cod. 0855

Crema di ricotta e mascarpone con caramello, ricoperta con crema brulée.

Ricotta and mascarpone cheese cream with caramel, covered with creme brulée.

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Torta di Noci (con crema di noci) cod. 2646

Morbido impasto alle noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci.

Soft walnuts mixture filled with walnuts cream and decorated with walnuts.

12 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Crostata crema catalana cod. 0260

Pasta frolla con crema e zucchero caramellato.

Short pastry, cream and caramelized sugar.

14 porzioni / portions



Zagara cod. 0194

Pasta frolla e pasta margherita, farcite con crema al limone.

Short pastry and margherita pastry with lemon cream filling.

14 porzioni / portions



Carote cod. 0168

Dolce di carote spolverato con zucchero a velo.

Carrots cake dusted with icing sugar.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
Crostata crema catalana 3 giorni / Zagara - Carote 6 giorni
*Storage in refrigerator
Crostata crema catalana 3 days / Zagara - Carote 6 days*



Beatrice cod. 0107

Pasta margherita al cacao e pasta frolla, farcite con crema pasticcera.

Cocoa margherita pastry and short pastry with custard cream filling.

14 porzioni / portions



Crostata al cioccolato cod. 1479

Pasta frolla con crema al cioccolato e nocciole.

Short pastry filled with chocolate cream and hazelnuts.

14 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*



Macao cod. 1120

Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao.

Soft chocolate and cream mix on a cocoa biscuit base.

14 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*



Torta della nonna cod. 1290

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts and almonds.

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Ricotta cioccolato e amaretti cod. 0400

Pasta frolla al burro con crema alla ricotta, granelle di amaretti e gocce di cioccolato, decorata con crumble di frolla al burro.

Butter short pastry with ricotta cream, chopped macarons and chocolate chips, decorated with butter short pastry crumble.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Torta Pasticciotto cod. 2641

Pasta frolla con crema pasticcera, salsa all'amarena decorata con ciliegie amarenate.

Short pastry with custard cream, sour cherry sauce and sour cherries.

12 porzioni / *portions*



Torta di mele cod. 1294

Pasta frolla e mele.

Short pastry filled with sliced apples.

14 porzioni / portions



Crostata di pere cod. 2636

Pasta frolla con crema alle mandorle e pere.

Almond mix and pear on a short pastry base.

14 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni
Storage in refrigerator
6 days



Mele e mandorle cod. 1096

Pasta frolla con crema alle mandorle e mele.

Almonds mix and apples on a short pastry base.

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Strudel cod. 0172

Pasta sfoglia con mele e uvetta.

Puff pastry with apples and raisins.

10 porzioni / portions

TORTE FORNO



Pastiera cod. 0152

Torta di grano cotto con ricotta e scorze di arancia.

Classic Neapolitan cake with ricotta cheese and orange peel.

14 porzioni / portions



Caprese cod. 1682

Classica torta campana con cioccolato e granella di mandorle.

Typical southern italy chocolate cake with almonds bits.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*



Ricotta e Pistacchio cod. 0132

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.

Pistachio's and ricotta's cream between soft sponges, decorated with chopped pistachios and hazelnuts.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Cassata al forno (ricotta e cioccolato) cod. 2740

Base biscotto con morbida crema di ricotta arricchita con gocce di cioccolato e scorze di arancia, decorata con crumble di pasta frolla e zucchero a velo.

Ricotta cream with chocolate drops and orange peel on a crust base decorated with short pastry crumble and icing sugar.

14 porzioni / *portions*



Pistacchio e cioccolato cod. 0423

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

Hazelnut biscuit filled with pistachio cream and chocolate chips, decorated with chopped of pistachios and caramelized hazelnuts.

12 porzioni / *portions*



Cioccolato arancio e cocco cod. 0112

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al gusto cocco, crema al cioccolato con scorze d'arancia e crunch alla nocciola. Decorato con gocce di cioccolato e cocco rapè.

Cocoa sponge base filled with coconut flavoured cream, chocolate cream with orange peel and hazelnut crunch. Topped with chocolate drops and grated coconut.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Black biscuits cod. 0270

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al formaggio e granella di biscotto ricoperta di cioccolato.
Decorata con granella di biscotto nero e crema alla nocciola.

*Cocoa sponge base filled with cream cheese and chocolate covered biscuits.
Decorated with black biscuit and hazelnut cream.*

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Hazelnut passion cod. 0017

Pasta frolla al cioccolato con crema alle nocciole. Decorata con granella di nocciole pralinate. Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

Short chocolate pastry with hazelnut cream. Decorated with chopped caramelized hazelnuts. Product obtained exclusively from "IGP Piedmont Hazelnut".

14 porzioni / portions



Cocco Nocciola cod. 0775

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé.

Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with grated coconut.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Torta Nocciola cod. 0077

Morbidi biscotti alla nocciola con creme al cioccolato e alla nocciola.
Decorata con granella di nocciole pralinate.

*Soft hazelnut biscuits with chocolate and hazelnut cream.
Decorated with granulated and pralinated hazelnut.*

10 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Ricotta e pere cod. 1010

Biscotto alla nocciola farcito con crema alla ricotta e pere.

Hazelnut flavoured soft biscuits filled with Ricotta cream cheese and pears.

12 porzioni / *portions*



Cioccolato e pere cod. 1074

Pasta frolla con crema al cioccolato, riccioli di cioccolato fondente e pere.

Chocolate cream, dark chocolate curls, pears and short pastry.

14 porzioni / portions



Toscanella cod. 1313

Pasta sfoglia e bigné ripieni, con crema pasticcera, crema con scorze d'arancia e decoro al cioccolato.

Puff pastry and choux pastry filled with custard cream and cream with orange peel, topped with curled chocolate.

9 porzioni / portions



Meneghina cod. 0138

Pasta lievitata farcita con uvetta e crema pasticcera.

Panettone sponge with layers of custard cream filling and raisins.

11 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Mousse chantilly torrone cod. 1132

Pan di Spagna al cacao con crema tipo Chantilly, salsa al caramello e pezzi di torrone.

Chantilly cream and caramel sauce on cocoa sponge base, decorated with nougat bits.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



St. Honorè cod. 0162

Pan di Spagna con creme al gusto vaniglia, cioccolato e bigné con crema pasticcera.

Choux pastry filled with custard cream and sponge cake, topped with vanilla flavoured and chocolate creams.

10 porzioni / portions



Millefoglie cod. 1292

Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.

Puff pastry filled with custard cream.

11 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Delizie al limone cod. 0091

Cupole di Pan di Spagna con crema e glassa al limone.
Sponge cake domes filled and coated with lemon cream.
11 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Torta al limone cod. 1452

Pasta frolla con crema di limoni siciliani ricoperta di meringa flambè.
Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with meringue flambè.
14 porzioni / *portions*



Chocolate Temptation cod. 2618

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato.

Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Blanca cod. 0297/0298 (precut)

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un Pan di Spagna al cacao. Lucidata con glassa al cioccolato bianco.

Hazelnut biscuit filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips, enriched with hazelnut crunch and a layer of cocoa sponge cake. Glazed with white chocolate glaze.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Choco Nocciola cod. 0691

Pan di Spagna al cacao con crema alla nocciola e cioccolato, decorata con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with hazelnut cream and chocolate, decorated with milk chocolate curls.

14 porzioni / portions



Chocolate cod. 0350

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato e glassata al cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with chocolate cream and decorated with glaze and milk chocolate chips.

14 porzioni / portions



Selva nera cod. 1333

Pan di Spagna al cacao con crema, ciliegie amarenate e crema al cioccolato, decoro al cioccolato.

Layers of sponge cake filled with cream, black cherries and chocolate cream topped with chocolate.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Sacher cod. 1766

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca, ricoperto al cioccolato.
Cocoa sponge filled with apricot and coated with chocolate.

10 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
Sacher 6 giorni / Cioccolato e lamponi 3 giorni
*Storage in refrigerator
Sacher 6 days / Cioccolato e lamponi 3 days*



Cioccolato e lamponi cod. 0907

Crema al cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo, salsa ai lamponi tra due strati di morbido pan di Spagna al cacao e decorata con lamponi.

Chocolate cream with Santo Domingo's cocoa seeds, filled with raspberry sauce between two layers of cocoa sponge cake and decorated with raspberries.

12 porzioni / portions



Tiramisù big cod. 1015

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.

Zabaglione cream and sponge cake soaked in coffee.

20 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Tiramisù con savoiardi cod. 1505

Crema al mascarpone, Pan di Spagna e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream, sponge cake and finger biscuits coffee soaked.

11 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Tiramisù con doppio savoiardo cod. 0467

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

12 porzioni / portions

TORTE PASTICCERIA



Rustica cod. 0171

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.

Layers of sponge cake with coffee and sabayon cream filling.

10 porzioni / portions



Tiramisù cod. 1475

Pan di Spagna con creme allo zabaione e caffè.

Coffee cream and sabayon cream on sponge cake.

12 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Profiterol scuro cod. 2544

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.

10 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Profiterol bianco cod. 1560

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia.
Choux pastry filled with chocolate cream and topped with vanilla flavoured cream.
8 porzioni / portions



Profiterol scuro cod. 3456

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.
Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.
8 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Cioccolato more e lamponi cod. 0299/0360 (precut)

Innovativa base di pastafrolla al cacao e mandorle, farcita con una "ganache" al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorata con more e lamponi.

New-fashioned cocoa and almonds short pastry, filled with dark chocolate "ganache" with Santo Domingo cocoa mass, decorated with blackberries and raspberries.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Frutti di bosco cod. 1314

Pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco.

Short pastry filled with custard cream and berries.

14 porzioni / portions



Crostata frutti di bosco e mascarpone cod. 0342

Pasta frolla con mousse al mascarpone e granella di pistacchio con frutti di bosco.

A short pastry base with mascarpone mousse and mixed berries, decorated with crushed pistachios.

14 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Fragoline cod. 3208

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia e fragoline.

Vanilla flavoured cream and little strawberries on a short pastry base.

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Frutta tonda cod. 1826

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciropata.

Seasonal and in syrup fruits, custard cream and short pastry.

14 porzioni / portions



Frutta lunga cod. 0122

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciroppata.

Seasonal and in syrup fruits, custard cream and short pastry.

10 porzioni / portions



Mirtilli cod. 0141

Pasta frolla con crema pasticcera e mirtilli.

Custard cream and blueberries on a short pastry base.

10 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Lamponi e passion fruit cod. 0816

Pan di Spagna farcito con crema al frutto della passione e salsa ai lamponi, decorata con glassa al cioccolato bianco e lamponi.

Sponge cake filled with passion fruit cream and raspberry sauce, decorated with white chocolate and raspberry glaze.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Cheesecake monterosa cod. 1291

Pan di Spagna con crema di formaggio e fragoline.

Sponge cake layers, cheese cream with strawberry sauce and strawberries.

12 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Mousse limone cod. 1478

Mousse di crema di limoni siciliani con salsa al limone.

Lemon mousse topped with Sicilian lemon cream.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Mousse cioccolato cod. 1476

Mousse di crema al cioccolato con polvere di cacao.

Chocolate mousse dusted with cocoa powder.

12 porzioni / *portions*

TORTE SEMIFREDDE



Mousse stracciatella cod. 1177

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al gusto vaniglia, gocce di cioccolato e crema al cioccolato.

Layers of cocoa sponge filled with vanilla flavoured cream, chocolate chips and chocolate cream.

12 porzioni / portions



Mousse yogurt e frutti di bosco cod. 1437

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

Yogurt mousse topped with berries.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
*Serving suggestions
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again*



Marengo lunga cod. 1213

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

12 porzioni / portions



Marengo tonda cod. 0130

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre in freezer le porzioni non utilizzate
*Serving suggestions
Take the cake out of the freezer and put the remaining portions in the freezer again*

TORTE PRETAGLIATE



Carrot cake cod. 0351

Torta della tradizione americana con pan di Spagna alle carote farcito con crema al formaggio e decorato con granella di noci.

Traditional american cake with carrot sponge base filled with cream cheese and decorated with chopped walnuts.

16 porzioni / portions



Red velvet cod. 0827

Tipico dolce americano con pan di Spagna rosso farcito con crema al formaggio e decorato con granella di pan di Spagna.

Typical american sweet with red sponge cake filled with cream cheese and decorated with sponge cake crumbs.

16 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Chocolate fondant cod. 0346

Pan di Spagna al cacao, farciti con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorato con scaglie di cioccolato.

Cocoa sponge base filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa paste, decorated with chocolate flakes.

16 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Chocolate chip cheesecake cod. 0427

Torta con formaggio cremoso con gocce di cioccolato fondente.

American cake with soft cheese and dark chocolate chips.

16 porzioni / *portions*

TORTE PRETAGLIATE



Key lime cheesecake cod. 0430

Torta con formaggio cremoso aromatizzato con succo di lime.

Cake with soft cheese flavoured with key lime juice.

16 porzioni / portions



New York cheesecake cod. 0359

Torta con formaggio cremoso.

Cake with soft cheese.

16 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Chocolate brownies cod. 2522

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Dark chocolate brownies.

25 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Torta di fragole cod. 1937

Pan di Spagna farcito con crema al gusto vaniglia e decorato con fragole.

Sponge base filled with vanilla flavoured cream decorated with strawberries.

24 porzioni / *portions*

TORTE PRETAGLIATE



Chocolate trilogy cod. 0187

Creme al cioccolato amaro, bianco e al latte, con Pan di Spagna al cacao.

Dark, white and milk chocolate creams, with cocoa sponge cake.

12 porzioni / portions



Tiramisù tondo cod. 3364

Crema allo zabaione e Pan di Spagna inzuppato al caffè.

Zabaglione cream and sponge cake soaked in coffee.

12 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Caprese / Carote cod. 2493

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*

TORTE PRETAGLIATE



Ricotta cioccolato e amaretti / Cheesecake cod. 2288

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*

50 |



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Mele e mandorle / Crostata di pere cod. 2289

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

TORTE PRETAGLIATE



Zagara/Beatrice cod. 1470

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / portions



Nonna/Macao cod. 1516

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
Zagara/Beatrice 6 giorni / Nonna/Macao 3 giorni
Storage in refrigerator
Zagara/Beatrice 6 days / Nonna/Macao 3 days



Mele/Crostata di cioccolato cod. 1517

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Crostata crema catalana/Pesche cod. 2494

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
Mele/Crostata di cioccolato / Crostata crema catalana/Pesche 3 giorni
*Storage in refrigerator
Mele/Crostata di cioccolato / Crostata crema catalana/Pesche 3 days*

MONOPORZIONI

FORNO
PASTICCERIA
SEMIFREDDI
GELATO



MONOPORZIONI FORNO



Soufflé al pistacchio cod. 0144

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

Chocolate soufflé with liquid pistachio core.

12 porzioni / portions



Soufflé al cioccolato bianco cod. 0277

Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.

Soufflé with a liquid white chocolate core.

12 porzioni / portions

56 |



Scongellamento
2 - 3 h
*Defrosting
2 - 3 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Forno
180°C - 4 min
*Oven
180°C - 4 min*



Microonde
800W Eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - Scongellato 20 sec
*Microwave
800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec*



Soufflé al cioccolato cod. 1467

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
2 - 3 h
Defrosting
2 - 3 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days



Forno
180°C - 4 min
Oven
180°C - 4 min



Microonde
800W Eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - Scongelato 20 sec
Microwave
800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec



Soufflé black & white cod. 2770

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

Dark chocolate soufflé made with Ecuador's cocoa seeds with a liquid white chocolate core.

12 porzioni / *portions*



Soufflé al cioccolato e caramello cod. 2378

Soufflé al cioccolato con cuore al caramello salato liquido.

Chocolate soufflé with salted caramel core.

12 porzioni / portions



Cheesecake alle fragole cod. 0217

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi.

Ricotta and cheese cream topped with strawberries and decorated with chopped pistachios.

9 porzioni / portions



Scongelamento

Soufflé 2 - 3 h / Cheesecake 1,5 - 2 h

Defrosting

Soufflé 2 - 3 hrs / Cheesecake 1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero

Soufflé 3 giorni / Cheesecake 2 giorni

Storage in refrigerator

Soufflé 3 days / Cheesecake 2 days



Forno

Soufflé 180°C - 4 min

Oven

Soufflé 180°C - 4 min



Microonde

Soufflé 800W Eliminare il pirottino di alluminio - Congelato 50 sec - Scongelato 20 sec

Microwave

Soufflé 800W Without aluminium cup - Frozen 50 sec - Defrosted 20 sec



Scrigno con mele e mandorle cod. 0655

Pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.

Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes.

6 porzioni / *portions*



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Fillo con pere e cioccolato cod. 0654

Pasta fillo al cacao, con ripieno al cioccolato e pere sciroppate.

Cocoa fillo pastry filled with chocolate and pears in syrup.

6 porzioni / *portions*

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Crocante al pistacchio cod. 0625

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.

9 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*



Croccante alle mandorle cod. 0267

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond.

9 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*



Croccante all'amarena cod. 0623

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond.

9 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Agrumi di Sicilia cod. 0814

Crema semifredda al mandarino tardivo di Ciaculli e crema semifredda ai limoni Siciliani, con un cuore agli agrumi, su una base di Pan di Spagna.

Ciaculli's mandarin semifreddo cream and Sicilian's lemon semifreddo cream, filled with citrus core, on a sponge base.

9 porzioni / portions



Soufflé glacé cod. 0142

Crema semifredda al gusto di arancia con cuore liquido di arancia su base di morbido Pan di Spagna.

Decorato con zucchero caramellato. Impreziosito con nota alcolica.

Orange flavored semifreddo cream with a liquid orange core on a soft sponge cake. Decorated with caramelized sugar. Enriched with a touch of alcohol.

9 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min

Consigli per il servizio

Soufflé glacé - Togliere la striscia dal prodotto, distribuire lo zucchero della bustina in dotazione. Attendere qualche istante per la caramellizzazione. Per un caramello più croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.

Serving suggestions

Soufflé glacé - Remove the strip from the product, sprinkle enclosed packet of sugar. Wait a few moments for it to caramelize. For a crunchier texture, sprinkle sugar and heat with a blow torch.



Meringa cod. 2469

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured cream.

9 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*



Meringa al cioccolato cod. 0080

Meringa farcita con crema al cioccolato fondente,
ricavato da pasta di cacao di Santo Domingo.

*Meringue filled with dark chocolate cream,
made out of Santo Domingo's cocoa mass.*

9 porzioni / portions



Piramide al cioccolato cod. 0474

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao.

Chocolate mousse with a crunchy gianduia core on a chocolate biscuit base.

6 porzioni / portions



Ricotta e cioccolato cod. 2467

Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato con crema alla ricotta.

Soft cocoa and hazelnuts biscuits, chocolate chips and Ricotta cheese cream.

9 porzioni / portions





Cremoso ai frutti rossi cod. 2579

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.

Sponge cake with vanilla flavored cream and filled with red berries core, decorated with white chocolate and red berries sauce.

9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Cremoso al pistacchio cod. 2578

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.

9 porzioni / portions



Cre moso alla nocciola e lampone cod. 0256

Pan di Spagna al cacao con crema alle nocciole e cuore di salsa ai lamponi. Decorato con granella di nocciole pralinate.

Cocoa sponge base with hazelnut cream with raspberries sauce core. Decorated with chopped caramelized hazelnuts.

12 porzioni / portions



Cre moso al cioccolato cod. 0137

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.

Cocoa sponge cake with chocolate cream and filled with a dark chocolate core with Santo Domingo's cocoa. Decorated with chocolate flakes.

12 porzioni / portions



Scongela mento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO

Eseguire le seguenti operazioni preliminari sul prodotto ancora congelato:

- estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
- togliere la striscia e procedere con lo scongelamento

1,5/2 ore (21°C/22°C - 70°F/72°F) a temperatura ambiente.

DEFROSTING INSTRUCTIONS

Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:

- remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
- remove the strip and proceed with the defrosting

1.5/2 hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) at room temperature.



Choco Nocciola monoporzione cod. 0265

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream, decorated with chocolate curls.

9 porzioni / *portions*



Scongelamento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Sacher cod. 2466

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with apricot and coated with chocolate.

9 porzioni / portions



Cupolina al cioccolato croccante cod. 0681

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.

6 porzioni / portions



Scongellamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Cupolina al cioccolato e rhum cod. 0201

Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al profumo di rhum Jamaicano ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco.

Sponge cake filled with custard cream with Jamaican rhum, covered with chocolate and decorated with white chocolate.

9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Cocco nocciola cod. 1480

Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.

Hazelnut biscuit with coconut flavoured cream and hazelnut cream decorated with grated coconut.

10 porzioni / portions



Selva Nera cod. 0684

Pan di Spagna al cacao con crema gusto vaniglia decorato con fiocchi di cioccolato e ciliegia amarenata.

Cocoa sponge cake with vanilla flavoured cream decorated with chocolate flakes and sour cherry.

10 porzioni / portions



Tiramisù al limoncello cod. 2581

Crema al Limoncello e mascarpone con savoiardi, decorato con granella di Pan di Spagna e salsa al limone.

Mascarpone and Limoncello cream with fingers biscuits and decorated with crushed sponge cake and lemon sauce.

10 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Tiramisù savoiardi cod. 0577

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

10 porzioni / *portions*



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Melange fragoline e ribes cod. 0657

Pasta fillo con crema al gusto vaniglia, decorata con fragoline e ribes.

Filloy pastry filled with vanilla flavoured cream, decorated with strawberries and redcurrant.

6 porzioni / portions



Tortina della nonna cod. 0451

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone, decorata con pinoli e mandorle.

Pastry cream with a hint of lemon on a short pastry base, topped with pine nuts and almonds.

12 porzioni / portions



Scongellamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Panna cotta con caramello cod. 1196

Panna e latte fresco con salsa al caramello.

Cream and fresh milk decorated with caramelized sugar.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Tartelletta limone flambè cod. 2470

Pasta frolla con crema al profumo di limoni siciliani ricoperta di meringa flambè.

Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with meringue flambè.

9 porzioni / *portions*

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Babà al rum con crema pasticcera cod. 2769

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rum e farcito con crema pasticcera.
Typical Neapolitan dessert, sponge soaked in rum and filled with custard cream.
10 porzioni / portions



Babà cod. 0158

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al gusto rum.
Typical dessert of Neapolitan tradition, with rum flavoured soaking.
8 porzioni / portions

Mini baba' al rum cod. 0822

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rum.
Typical dessert of Neapolitan tradition, soaked in rum.
48 porzioni / portions



Ricotta e pere cod. 0682

Morbidi biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e pere.
Soft hazelnuts biscuits with Ricotta cheese cream and pears.
6 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Delizia al limone cod. 0576

Cupole di Pan di Spagna farcite e ricoperte con creme al limone.
A sponge cake dome filled and coated with lemon cream.
6 porzioni / portions

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Cannolo alla siciliana cod. 0575

Cialda ripiena di crema di ricotta, con gocce di cioccolato e scorza d'arancia candita.

Wafer filled with ricotta cream, chocolate chips and candied orange peel.

10 porzioni / portions



Cassatina cod. 1035

Pan di Spagna con crema alla ricotta, decorata con frutta candita.

Sponge base with ricotta cream, decorated with candied fruit.

12 porzioni / portions





Apple tartlet cod. 2800

Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero e cannella.

Butter short pastry with apples decorated with sugar and cinnamon.

6 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Microonde
Da congelato 50 sec a 800W
*Microwave
Frozen 50 sec at 800W*



Carrot cake cod. 2516

Morbidi strati di Pan di Spagna alle carote farciti con crema al formaggio e decorati con gherigli di noci.

Carrot soft sponge cake filled with cream cheese decorated with crashed walnuts.

6 porzioni / portions



Red velvet cod. 2517

Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di Pan di Spagna.

Red soft sponge cake filled with cream cheese decorated with red sponge cake crumbs.

6 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Chocolate fondant cod. 2518

Morbidi strati di Pan di Spagna al cacao farciti e decorati con crema di cioccolato.

Cocoa soft sponge cake filled with chocolate cream.

6 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Strawberry cheesecake (no bake) cod. 2543

Crema al formaggio farcita e decorata con salsa di fragole su base di biscotto.

Cheese cream filled and decorated with strawberry sauce on a crust base.

6 porzioni / portions

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Crema catalana in cocchio cod. 0650

Crema catalana con zucchero caramellato.

Catalana cream with caramelized sugar.

8 porzioni / *portions*

80 |



Scongellamento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Forno
200°C - 10-12 min
Oven
200°C - 10-12 min



Microonde
900W 90 sec
Microwave
900W 90 sec



Consigli per il servizio Distribuire lo zucchero della bustina in dotazione una volta scongelato. Attendere qualche istante per la caramellizzazione. Per un caramello più croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.
Serving suggestions Sprinkle enclosed packet of sugar when defrosted. Wait a few moments for it to caramelize. For a crunchier texture, sprinkle sugar and heat with a blow torch.



Coppa crema catalana cod. 1987

Crema ricoperta di zucchero caramellato.

Vanilla perfumed cream, topped with caramelized sugar.

9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Coppa mandorle tostate e amaretto cod. 0621

Pan di Spagna, con crema mascarpone, decorato con granella di amaretti e mandorle tostate filangè.

Sponge base, mascarpone cream, decorated with chopped macarons and toasted filangè almonds.

9 porzioni / portions



Coppa crème brulée e frutti di bosco cod. 0881

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.

Vanilla cream and raspberry sauce, topped with berries and caramel.

9 porzioni / portions



Coppa mascarpone e fragole cod. 0135

Pan di Spagna con inzuppatura al gusto fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.

Strawberry sponge base, mascarpone cream and chocolate drops, decorated with strawberries and strawberries sauce.

9 porzioni / portions



Scongellamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Coppa crema amarena cod. 0134

Pan di spagna al cacao con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, decorata con ciliegie amarene e salsa all'amarena.

Cocoa sponge base with vanilla flavoured cream and chocolate drops, decorated with sour cherries and sour cherry sauce.

9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
2 giorni
Storage in refrigerator
2 days



Coppa mascarpone e lamponi cod. 0232

Pan di Spagna con crema al mascarpone, lamponi e decorata con granella di pistacchio.

Sponge base and mascarpone cream, raspberries and decorated with crushed pistachios.

9 porzioni / portions

MONOPORZIONI PASTICCERIA



Coppa tiramisù cod. 1496

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.

Mascarpone cream on a coffee soaked sponge.

9 porzioni / portions



Coppa tre cioccolati cod. 0193

Creme ai tre cioccolati.

Three chocolate creams.

9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Coppa mascarpone cod. 0830

Crema al mascarpone con cioccolato e granella di amaretto.
Mascarpone cream with chocolate and crushed macaroons.
9 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
2 giorni
*Storage in refrigerator
2 days*



Coppa espresso brulée cod. 0758

Crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato.
Coffee cream covered with caramelized sugar.
9 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Coppa cheesecake alle fragole (coppetta in plastica) cod. 2645

Pan di Spagna con gelato semifreddo cheesecake, decorato con salsa alle fragole.

Sponge cake base with cheesecake ice cream semifreddo, decorated with strawberry sauce.

12 porzioni / portions



Coppa zuppa inglese cod. 2644

Pan di Spagna con inzuppatura al gusto Alchermes, gelato semifreddo al cioccolato e zabaione, decorato con riccioli di cioccolato.

Alchermes flavoured soaked sponge cake with chocolate and zabaione ice cream semifreddo, decorated with chocolate curls.

12 porzioni / portions





Coppa tiramisù cod. 2642

Pan di Spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè, decorato con spolvero di cacao.

Coffee soaked sponge cake with zabaione and coffee ice cream semifreddo, decorated with cocoa dust.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non Scongellare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Coppa profiterol cod. 2643

Bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia avvolti da gelato semifreddo al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream dipped into a chocolate ice cream semifreddo.

12 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Semifreddo al torroncino cod. 0514

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

12 porzioni / portions



Semifreddo alle mandorle cod. 0789

Gelato semifreddo alle mandorle, decorato con mandorle di Sicilia tostate.

Almond semifreddo, decorated with toasted Sicilian almond.

12 porzioni / portions





Semifreddo menta e cioccolato cod. 1486

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato.

Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Semifreddo al caffè cod. 0513

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.

12 porzioni / *portions*

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Coppa mousse chantilly e caffè cod. 1671

Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato e caffè e nocciole pralinate.

Coffee and chantilly semifreddo with praline hazelnuts and coffee and chocolate filling.

12 porzioni / portions



Coppa cheesecake monterosa cod. 0192

Gelato semifreddo con fragole candite e Pan di Spagna inzuppato al gusto di vaniglia e fragola.

Semifreddo with candied strawberries, sponge cake soaked with vanilla and strawberry flavoured syrup.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Coppa profiterol cod. 1659

Gelato semifreddo al cioccolato e bigné ripieni di crema al gusto vaniglia.

Chocolate semifreddo and choux pastry filled with vanilla flavoured cream.

12 porzioni / *portions*



Coppa tiramisù cod. 1658

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.

Coffee and sabayon semifreddo on a coffee soaked sponge.

12 porzioni / *portions*



Coppa mousse cioccolato cod. 1669

Gelato semifreddo al cioccolato, con cuore semifreddo allo zabaione, decorato con riccioli di cioccolato al latte.

Chocolate semifreddo with a zabaione core, decorated with milk chocolate curls.

12 porzioni / *portions*



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Tartufo nocciola cod. 0179

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

Hazelnuts semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.

12 porzioni / portions



Tartufo bianco cod. 0517

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

A coffee semifreddo core in a Sabayon ice cream with sprinkled with crushed meringue.

12 porzioni / portions



Tartufo classico cod. 0533

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Tartufo al limoncello cod. 1251

Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.

Lemon semifreddo with a liquid limoncello core coated with crushed meringue. Only with Italian Lemons.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Service suggestions
Ready to serve*



Tartufo alla fragola cod. 2399

Gelato alla fragola con cuore di gelato alla vaniglia, ricoperto con granella di meringa.

Strawberry ice cream with vanilla ice cream core, covered with chopped meringue.

12 porzioni / portions



Tartufo caffè cod. 1670

Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè, decorato con granella di meringa.

Coffee semifreddo with a liquid coffee core coated with crushed meringue.

12 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO SEMIFREDDO



Cassata cod. 2101

Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita.

Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

16 porzioni / portions



Marengo cod. 0519

Meringa farcita con gelato semifreddo al gusto vaniglia.

Meringue filled with vanilla flavoured semifreddo.

12 porzioni / portions





Rondò cocco e cioccolato cod. 0842

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.

6 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Rondò vaniglia e fragola cod. 0844

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.

Vanilla ice cream and strawberry ice cream decorated with raspberry, blackberry and chocolate.

6 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO



Ananas ripieno cod. 0515
Frutto ripieno di sorbetto di ananas.
Pineapple fruit filled with pineapple sorbet.
12 porzioni / portions



Cocco ripieno cod. 0662
Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Coconut shell filled with Coconut ice cream.
12 porzioni / portions



Limone ripieno cod. 0567
Frutto ripieno con sorbetto di limone.
Fruit filled with Lemon sorbet.
12 porzioni / portions





Flute limoncello cod. 1398

Gelato al limone con variegatura al limoncello.
Utilizziamo solo limoni italiani.

*Lemon ice cream with limoncello sauce.
Only with Italian Lemons.*

8 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Flute mela verde e Calvados cod. 1485

Gelato alla mela verde variegato al Calvados.

Green apple ice cream with Calvados brandy sauce.

8 porzioni / portions

MONOPORZIONI GELATO



Flute mango e passion fruit cod. 0136

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.

Mango ice cream with passion fruit sauce.

8 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Flute frutti di bosco cod. 1393

Gelato ai frutti di bosco con succo di lime
e variegatura al lampone.

*Forest fruits ice cream with lime juice
and raspberry sauce.*

8 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*

MONOPORZIONI GELATO



Coppa Yogurt e frutti di bosco cod. 1571

Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes.

Yogurt ice cream cup swirled with strawberry sauce and decorated with blueberries and berry.

6 porzioni / portions



Coppa Caffè cod. 1397

Coppa gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.

Dairy ice cream cup with coffee sauce and coffee flavored chocolate chips.

6 porzioni / portions



Coppa Spagnola cod. 1520

Coppa gelato alla panna variegato all'amarena e decorata con ciliegie amarenate.

Dairy ice cream cup with sour cherry sauce and sour cherries.

6 porzioni / portions





Coppa crema e pistacchio cod. 0821

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

Custard ice cream cup swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.

6 porzioni / portions



Coppa cocco nocciola cod. 0140

Gelato al cocco, variegato con salsa alla nocciola, decorato con granella di nocciole pralinate e di cioccolato.

Coconut ice cream, with hazelnut sauce, decorated with chopped caramelised hazelnuts and chocolate.

6 porzioni / portions



Coppa Cioccolato e nocciola cod. 0820

Coppa gelato alla nocciola e cioccolato con fondo cremoso al cioccolato.

Hazelnut ice cream cup and chocolate ice cream swirled with chocolate sauce.

6 porzioni / portions

 Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost

 Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
Serving suggestions
Ready to serve

MONOPORZIONI GELATO



Coppa cioccolato cod. 3728

Coppa gelato alla crema variegato al cioccolato fondente.

Custard ice cream cup swirled with dark chocolate.

6 porzioni / portions



Coppa mandorle e cioccolato cod. 1474

Coppa gelato alla mandorla, variegato con salsa al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

Almond ice cream, with chocolate sauce, decorated with chopped caramelized almond.

6 porzioni / portions





Coppa fiordilatte fragole e caramello cod. 0738

Coppa gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite.
Decorata con mandorle tostate.

*Dairy ice-cream cup with almond crunch, candied strawberries caramel syrup
and flaked almond topping.*

6 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Coppa Stracciatella cod. 1482

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.
Stracciatella ice cream cup, chocolate sauce and praline hazelnuts.

6 porzioni / portions



Hip Pop cod. 0686
Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
12 porzioni / *portions*



Twitty cod. 0528
Gelato al fior di latte.
Dairy ice-cream.
12 porzioni / *portions*



Pan Dan cod. 0687
Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
12 porzioni / *portions*



Cip Ciok cod. 0689
Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
12 porzioni / *portions*



Scongelamento
Non Scongellare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
*Serving suggestions
Ready to serve*



Rabbit cod. 0985

Gelato al fior di latte.

Dairy ice cream.

12 porzioni / *portions*



Lady cod. 2540

Gelato alla fragola.

Strawberry ice cream.

12 porzioni / *portions*



Elvis cod. 2541

Gelato al cioccolato.

Chocolate ice cream.

12 porzioni / *portions*



Man in Black cod. 2542

Gelato al gusto vaniglia.

Vanilla flavoured ice cream.

12 porzioni / *portions*

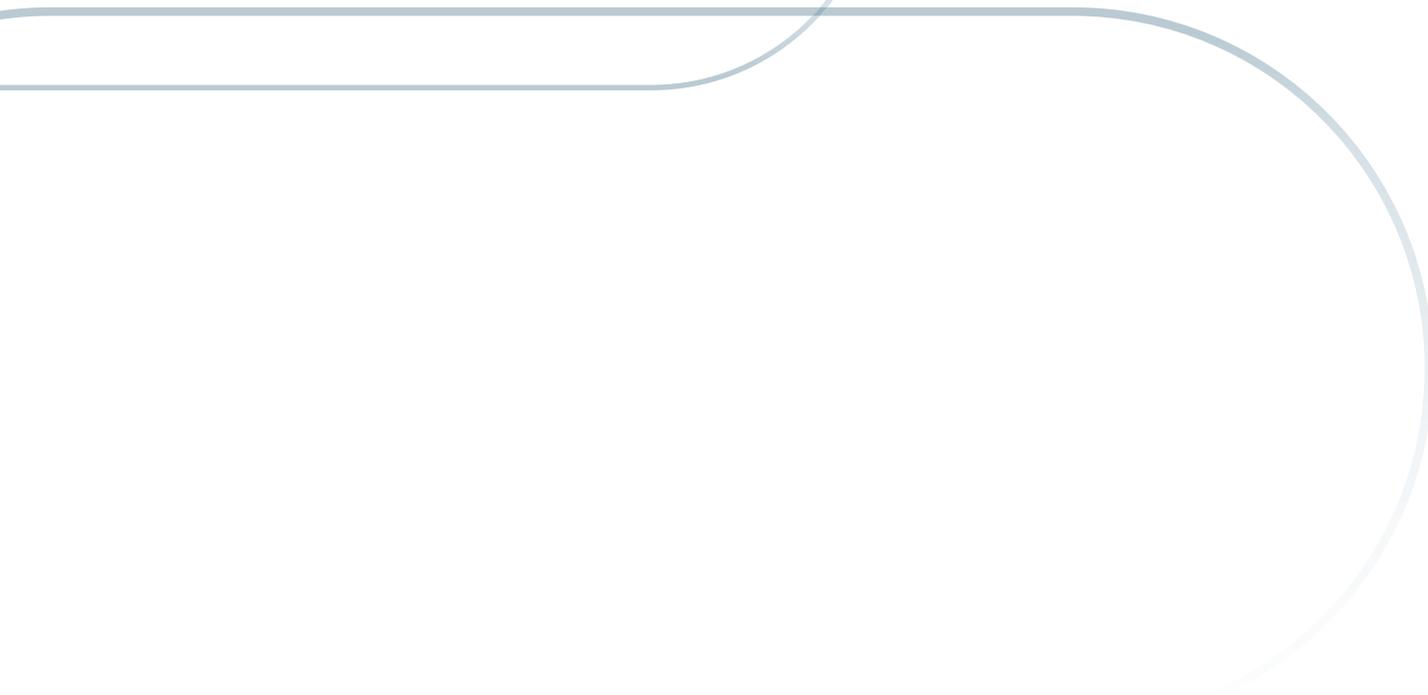


Scongelamento
Non Scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
Serving suggestions
Ready to serve

GELATI E SORBETTI

A decorative light blue line graphic that starts as a horizontal line on the left, curves downwards and to the right, and then curves back up to the right, ending in a large, open, semi-circular shape.



GELATI E SORBETTI



Il Gelato e il Gran Gelato

Ingredienti selezionati, lavorazione tradizionale: il gusto inimitabile del gelato italiano.

Selected ingredients, traditional manufacture: the unique Italian ice cream taste.



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Per ottenere la migliore spatolabilità del gelato impostare la vetrina o il conservatore a -18°C
*Serving suggestions
For a better scoopability maintain the equipment temperature at -18°C*

Gusti base latte	Gran Gelato			Gelato	
	litri	2,5	4,1	4,8	4,1
Amarena				● cod. 0248	● cod. 0126
Banana					● cod. 0231
Caffè			● cod. 0033	● cod. 0289	● cod. 0116
Cannella	● cod. 0068				
Cioccolato	● cod. 0087	● cod. 0056	● cod. 0016	● cod. 0234	● cod. 0096
Cocco			● cod. 0591	● cod. 0251	● cod. 0227
Crema	● cod. 0089	● cod. 0052	● cod. 0013	● cod. 0233	● cod. 0095
Fior di panna	● cod. 0280				
Fiordilatte		● cod. 0058	● cod. 0027	● cod. 0236	● cod. 0098
Fragola			● cod. 0586	● cod. 0563	● cod. 0568
Frutti di Bosco			● cod. 0589		● cod. 0228
Gianduia	● cod. 0008				
Limone		● cod. 0509	● cod. 0585	● cod. 0562	● cod. 0566
Limone mix				● cod. 0288	
Malaga					● cod. 1410
Marron Glaces	● cod. 0493				
Nocciola	● cod. 0090	● cod. 0057	● cod. 0025	● cod. 0235	● cod. 0097
Pesca					● cod. 0230
Pistacchio	● cod. 0294	● cod. 0063	● cod. 0030	● cod. 0242	● cod. 0100
Sgroppin				● cod. 1018	● cod. 1112
Stracciatella			● cod. 0031	● cod. 0243	● cod. 0105
Tiramisù			● cod. 0032		● cod. 0115
Torroncino					● cod. 1596
Vaniglia				● cod. 1836	● cod. 1810
Yogurt			● cod. 1417		● cod. 1418
Yogurt Frutti Di Bosco					● cod. 1404
Zenzero	● cod. 0307				

Sorbetti	Gran Gelato			Gelato		
	litri	2,5	4,1	4,8	4,1	4,8
Sorbetto Ananas		● cod. 1604				
Sorbetto Fragola		● cod. 0093	● cod. 0078		● cod. 0250	● cod. 0163
Sorbetto Lampone		● cod. 0295				
Sorbetto Limone		● cod. 0092	● cod. 0076	● cod. 0047	● cod. 0249	● cod. 0127
Sorbetto Limone e Salvia		● cod. 0210				
Sorbetto Mandarino Tardivo di Ciaculli		● cod. 1335				
Sorbetto Mango		● cod. 1488				
Sorbetto Mela Verde		● cod. 0094		● cod. 0051	● cod. 1403	
Sorbetto Mirtillo		● cod. 0502		● cod. 1401		
Sorbetto Pompelmo Rosa		● cod. 0569				



Vaschette da 2,5 - 4,1 - 4,8 litri.

GELATI E SORBETTI



Sorbifacile al Limone cod. 1958 (900 ml) cod. 1959 (4,5 lt)

Preparato al Limone per sorbetto da bere.

Lemon sorbet drink.



110 |



Scongelamento

900 ml 4-5 h / 4,5 lt 8-10 h

Defrosting

900 ml 4-5 hrs / 4,5 lt 8-10 hrs



Conservazione in frigorifero

Confezione sigillata 30 giorni / Conf. aperta 5 giorni

Storage in refrigerator

Pack unopened 30 days / Pack open 5 days



Consigli per il servizio

Flacone servire a 0/+4°C, agitare bene prima di servire / Sorbettiera -4/-2°C, servire ben freddo.

Serving suggestions

Bottle serve at 0/+4°C, shake before puring / Sorbet maker chilled -4/-2°C, serve well chilled.

I DESSERT PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO SONO
SERVITI ANCHE ALL'ESTERO, NEI MIGLIORI LOCALI DI:

AMSTERDAM | ATENE | BARCELLONA | BERLINO | BOSTON | BRUXELLES | BUCAREST
BUDAPEST | CHICAGO | COPENHAGEN | HELSINKI | HONG KONG | ISTANBUL | KIEV
LONDRA | LOS ANGELES | LUBIANA | LUSSEMBURGO | MIAMI | MOSCA | NEW YORK
PARIGI | PECHINO | PRAGA | RIGA | SHANGHAI | SIDNEY | STOCCOLMA | TIRANA | VALLETTA
VARSAVIA | VIENNA | ZURIGO


fantasia nel dessert®

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti.

Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A. S.p.A - titolare del marchio "Bindi" che ne vanta il ©;
la loro illecita riproduzione sarà tutelata dal titolare a norma di legge.

MILANO

BARCELLONA

BERLINO

LONDRA

MOSCA

NEW YORK

PARIGI

SHANGHAI

ZURIGO


fantasia nel dessert®

S.I.P.A. S.p.A.

Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy

Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298294287

www.bindidessert.it

info@bindidessert.it

