



NUEVA COLECCIÓN



bindi
fantasia nel dessert®



bindi

fantasia nel dessert®

ALGUNOS DE NUESTROS VALORES

LA GAMA MÁS COMPLETA CON MATERIAS DE PRIMERÍSIMA CALIDAD

- Quesos de alta pastelería.
- Chocolates de los mejores orígenes.
- Frutas y frutos naturales de todas las procedencias.
- Nocciola del Piamonte.
- Cremas pasteleras sofisticadas.
- Hojaldres de mantequilla.
- Pistacho siciliano.

LA GAMA MÁS INTERNACIONAL Y DE PROCEDENCIA AUTÉNTICA

- Gustos y sabores mediterráneos, anglosajones y caribeños.
- Auténticos cheesecakes americanos.
- Strudel o sacher austriacos.
- Cassatas y cannolo siciliano.
- Tiramisú, panna cotta o tartufo italiano.
- Tatin o couland franceses.
- Crema catalana española.
- Semifreddo italiano.
- Il Gelato auténtico con menos aire, mejor textura, menos grasa, más sabor y más saludable.

TODO HECHO EN CASA

- Las bases de bizcocho.

- La pasta frola.
- El hojaldre.
- La pasta filo.
- Las cremas, el tratamiento de las frutas o los rellenos de la tarta.

La confección de cada producto tiene un alto grado "hecho a mano" como la pastelería más tradicional.

LAS TÉCNICAS

Más sofisticadas en los ripelados de nuestras cremas heladas, los mixes más exclusivos, los sabores más auténticos. Sin colorantes, sin conservantes, sin saborizantes.

LA PRESENTACIÓN MÁS EXIGENTE

Pasión por el detalle, creatividad permanente, elegancia en el diseño, aportación de valor reconocible.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde el control del origen de las materias, en su recepción, tratamiento, procesos de fabricación y conservación del producto acabado, apoyado en las certificaciones más exigentes.

TARTAS

Horno.....	4
Pastelería.....	9
Semifreddos.....	24
Precortada.....	26
American Cakes.....	30

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

Horno.....	34
Pastelería.....	38
American Single.....	47
Copas.....	49

MONOPORCIÓN GELATO

Gelato Semifreddo.....	53
Copas Gelato.....	60
Copas Semifreddo.....	65

GELATI E SORBETTI

Gelati e Sorbetti.....	69
Passeggio.....	72
Muñecos, Panna spray.....	73

IL SALATO

Il Salato.....	74
----------------	----

TARTAS HORNO



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Cod. 1275 · 1500 g.

Crema di ricotta e queso con fresitas del bosque y grosellas sobre una base de pasta galleta.

TARTAS PASTELERÍA HORNO

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



CHEESECAKE BRULÉE

Cod. 0855 · 1400 g.

Crema de ricotta y mascarpone con salsa de caramelo, recubierta de crema brulée a la almendra.

DELLA NONNA

Cod. 1290 · 1300 g.

Pasta frolla rellena de crema pastelera al aroma de limón, con piñones y almendras.

TARTAS PASTELERÍA HORNO

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



MACAO

Cod. 1120 · 1200 g.

 **Conservación**
6 días
nevera (0°C/+4°C)

Suave masa de chocolate sobre bizcocho al cacao.

STRUDEL

Cod. 0172 · 1100 g.

Hojaldre relleno de mezcla de manzana y pasas, decorado con láminas de manzana.



MELE E MANDORLE

Cod. 1096 - 1250 g.

Pasta frolla con crema de almendras y manzanas laminadas.



PASTIERA NAPOLITANA

Cod. 0152 - 1500 g.

Clásica torta Napolitana con ricotta y esencia de naranja.

TARTAS PASTERÍA HORNO

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



MELE CASALINGA

Cod. 1294 · 1300 g.

Sabrosa pasta frolla rellena de manzana
(47%) a rodajas.

TARTAS PASTERIA



NUEVO

PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Cod. 0423 · 1200 g.

Bizcocho de avellanas relleno de crema de pistachio y gotas de chocolate, decorada con granillo de pistachio y avellanas praliné.

TARTAS PASTELERÍA



CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO

Cod. 0112 · 1400 g.

Bizcocho al cacao relleno de crema de coco, crema de chocolate con esencia de naranja y crujiente de avellana. Decorado con gotas de chocolate y coco.

CIOCCOLATO E LAMPONI

Cod. 0907 · 1400 g.

Crema de chocolate negro con cacao de Santo Domingo, salsa de frambuesa entre dos capas de bizcocho de cacao suave y decorado con frambuesa natural.



COCCO NOCCIOLA

Cod. 0775 · 1250 g.

Exquisita crema al gusto de coco y nocciola entre dos galletas al gusto de nocciola decorado con virutas de coco.



NUEVO

BLACK BISCUIT

Cod. 0270 · 1380 g.

Dos capas de bizcocho de cacao relleno de queso crema y granillo de galleta bañada en chocolate, decorado con galleta de chocolate negro y crema de avellana.

TARTAS PASTERÍA



RICOTTA E PERE

Cod. 1010 · 1100 g.

Auténtica crema de queso ricotta con un delicado relleno de pera entre dos crujientes galletas con avellanas.

CASSATA RICOTTA E CIOCCOLATO

Cod. 2740 · 1600 g.

Crema de ricotta con gotitas de chocolate y naranja decorada con exquisitas galletas de mantequilla troceada.



LIMONE

Cod. 1452 · 1000 g.

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre base de pasta frolla.

MILLEFOGLIE

Cod. 1292 · 1350 g.

Hojaldre relleno de crema pastelera.

TARTAS PASTELERÍA

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



NOCCIOLA

Cod. 0077 · 1200 g.

Dos capas de bizcocho a la nocciola, acompañados de crema de chocolate y nocciola, decorados con crocante de avellana.

CHOCO NOCCIOLA

Cod. 0691 · 1200 g.

Bizcocho al cacao relleno con crema de avellana y chocolate decorado con virutas de chocolate con leche.



CHOCOLATE

Cod. 0350 - 1460 g.

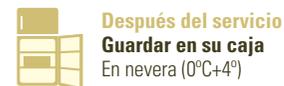
Biscocho de cacao relleno de crema de chocolate (45%), decorado con cuadritos de chocolate con leche (0,6%).

CHOCOLATE TEMPTATION

Cod. 2618 - 1300 g.

Chocolate cacao origen Ecuador, crunch a la nocciola (avellana) toda recubierta de un glaseado del mas puro chocolate.

TARTAS PASTERERÍA



LAMPONI E PASSION FRUIT

Cod. 0816 · 1400 g.

Bizcocho relleno de crema de fruta de la pasión y salsa de frambuesa decorada con chocolate blanco.

SACHER

Cod. 1766 · 800 g.



Receta original Pastelería Sacher, bizcocho al cacao con mermelada de albaricoque cubierto de chocolate.



SELVA NERA

Cod. 1333 · 1150 g.

Crema con guindas, crema de chocolate y bizcocho al cacao decorado al chocolate.



TOSCANELLA

Cod. 1313 · 1050 g.

Hojaldre y profiterol relleno con crema pastelera, crema con esencia de naranja y recubierta con láminas de chocolate.

TARTAS PASTELERÍA

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



PROFITEROL SCURO

Cod. 1544 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de crema chantilly recubiertos de chocolate.

PROFITEROL BIANCO

Cod. 1560 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de chocolate, envueltos en crema a la vainilla.



RICOTTA E PISTACCHIO

Cod. 0132 · 1100 g.

Tarta con finas capas de cremas de pistacho y ricotta que consiguen un mix delicioso decorada con granillo de pistacho y avellana.



TIRAMISÙ SAVOIARDI

Cod. 0467 · 1050 g.

Crema mascarpone (49%) y savoiardi empapado al café (31,3%).

TARTAS PASTELERÍA

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



TIRAMISÙ RÚSTICA

Cod. 0171 · 900 g.

Biscocho al café y crema de zabaione.

GRAN TIRAMISÙ

Cod. 1015 · 1750 g.

Biscocho bañado al café, crema de zabaione y recubierto de cacao.



CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE

Cod. 0342 · 1350 g.

Frutas del bosque y mousse al mascarpone decorada con granillos de pistacho sobre pasta frolla dulce.



FRAGOLINE

Cod. 3208 · 1300 g.

Crema al gusto de vainilla y fresas sobre una masa frolla.

TARTAS PASTERERÍA

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



FRUTTA LUNGA

Cod. 0122 · 1600 g.

Frutas selectas de temporada sobre una base de pasta frolla y crema.

FRUTTA TONDA

Cod. 1826 · 1450 g.

Pasta frolla y crema pastelera con frutas selectas de temporada.



FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1314 · 1300 g.

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.



CHEESECAKE MONTEROSA

Cod. 1291 · 1200 g.

Crema de queso con fresitas.

TARTAS SEMIFREDDO



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1437 · 950 g.

Mousse de yogurt con frambuesa,
arándanos y grosella.

TARTASSEMIFREDDO

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



CIOCCOLATO

Cod. 1476 · 1400 g.

Mousse de crema de chocolate espolvoreado con cacao.

LIMONE

Cod. 1478 · 1150 g.

Mousse de crema de limón con salsa al limón.

TARTAS PRECORTADAS



FRAGOLE

Precortada Cod. 1937 · 3840 g.

 24 porciones

Exquisito bizcocho relleno de crema al gusto vainilla y decorado con auténticas fresas.

TARTAS PRECORTADAS



CHOCOLATE TRILOGY

Precortada Cod. 0187 · 1200 g.

 12 porciones

Bizchocho relleno de chocolate amargo y blanco decorado con filigrana de chocolates.

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Precortada Cod. 3023 · 1540 g.

 12 porciones

Crema de ricotta y queso con fresas del bosque y grosellas sobre una base de galleta.

TARTAS PRECORTADAS



QUADROTTO AL CACAO

Precortada Cod. 0888 · 2400 g.

 30 porciones

Exquisito bizcocho al cacao relleno con crema de chocolate con crujientes de chocolate con leche, decorada con cacao en polvo.

MELE CASALINGA

Precortada Cod. 1533 · 1300 g.

 12 porciones

Sabrosa pasta frolla rellena de manzana (47%) a rodajas.



FRUTTI DI BOSCO

Precortada Cod. 1049 - 1300 g.

 12 porciones

Crema pastelera, frutas del bosque y pasta frolla.

AMERICAN CAKES



NUEVO

CARROT CAKE

Cod. 0351 · 1650 g.

 16 porciones

Tarta tradicional americana con bizcocho de zanahoria relleno de crema de queso y decorado con granillo de nueces.

AMERICAN CAKES

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE

Cod. 0427 · 2130 g.

 16 porciones

Tarta tradicional americana preparada con crema de queso sobre base de bizcocho, enriquecida con gotas de chocolate.

KEY LIME CHEESECAKE

Cod. 0430 · 2130 g.

 16 porciones

Tarta originaria de Florida, preparada con crema de queso aromatizada a la lima

AMERICANCAKES

 **Descongelado**
24 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
(Fuera de caja) 4-5 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
Guardar en su caja
En nevera (0°C/+4°)



NEW YORK CHEESECAKE

Cod. 0359 · 2130 g.

 16 porciones

Dulce típico de New York preparado con crema de queso sobre base de bizcocho.

RED VELVET

Cod. 0827 · 1500 g.

 16 porciones

Típico dulce americano con bizcocho rojo y crema de queso decorado con granillo del mismo bizcocho.



CHOCOLATE FONDANT

Cod. 0346 · 2350 g.

 16 porciones

Tarta originaria de Colorado preparada con tres capas de suave bizcocho al cacao rellena y recubierta de una deliciosa crema de chocolate fundido.

MONOPORCION PASTELERIA HORNO



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Cod. 0144 · 90 g.

 12 unidades

Soufflé de chocolate con corazón cremoso al pistacho. Se sirve caliente.

MONOPORCIÓN PASTERÍA HORNO

 **Descongelado**
5 a 6 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
En horno y
descongelado
4 min. 180°

 **En microondas,**
sin aluminio, 800w
· 50 s, si esta congelado
· 20 s si está descongelado

 **Después**
del servicio
En nevera (0°C/+4°)



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Cod. 1467 · 100 g.
 12 unidades

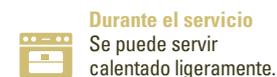
Soufflé con un goloso corazón de chocolate líquido. Se sirve caliente.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0277 · 100 g.
 12 unidades

Soufflé con corazón de cremoso chocolate blanco. Se sirve caliente.

MONOPORCIÓN PASTERÍA HORNO



SOUFFLÉ BLACK & WHITE

Cod. 2770 · 100 g.
12 unidades

Soufflé al chocolate, cacao origen Ecuador con corazón de chocolate blanco líquido.



FILLO PERE E CIOCCOLATO

Cod. 0654 · 100 g.
6 unidades

Pasta fillo al cacao rellena de chocolate y pera.



CESTINO MELE E MANDORLE

Cod. 0655 · 100 g.

 6 unidades

Pasta filo rellena con crema de almendra y manzana en cubitos.



BROWNIES CON NUECES

Cod. 0371 · 65 g.

 20 Porciones

Brownies de chocolate y nuez.

MONOPORCION PASTELERIA



CREMOSO AL CIOCCOLATO

Cod. 0137 · 120 g.

 12 unidades

Mousse de chocolate negro fondente (64%) sobre base de pasta al cacao de Santo Domingo, decorado con virutas del mismo chocolate.

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a
temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)

NUEVO



MINI CANNOLO

Cod. 0574 · 28 g.
 **18 unidades**

Barquillo relleno de crema de ricotta con gotas de chocolate.

CANNOLO SICILIANO

Cod. 0575 · 120 g.
 **10 unidades**

Barquillo relleno de requesón azúcarado, decorado con naranja confitada y gotitas de chocolate.

 **Conservación**
2 días
nevera (0°C/+4°C)

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



LIMONE FLAMBE

Cod. 2470 · 80 g.
 **9 unidades**

 **Descongelado**
90 minutos
Temperatura ambiente

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre una base de pasta brisa.

BABÀ

Cod. 158 · 110 g.
 **8 unidades**

Típico dulce tradicional napolitano embebido en ron.



TATIN

Cod. 102168 · 120 g.

 18 unidades



Durante el servicio
Servir calentada
ligeramente.

Pasta de hojaldre con láminas de manzana caramelizada (70% manzana). Servir tibia.

PIRÁMIDE CON CORAZÓN CRUJIENTE

Cod. 111769 · 62 g.

 12 unidades

Dulce piramidal de chocolate relleno de un crujiente de chocolate y avellana.

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



CUPOLINA AL CIOCCOLATO E RHUM

Cod. 0201 · 110 g.
 9 unidades

Bizcocho relleno de crema pastelera al aroma de Ron Jamaicano, con cúpula de chocolate y decorado con virutas de chocolate blanco.

CREMOSO AL PISTACCHIO

Cod. 2578 · 100 g.
 9 unidades

Exquisita combinación de galleta a la nocciola, crema ricotta y pistacho con corazón de pistacho y decorado con virutas chocolate blanco y granillo pistacho.

NUEVO



TIRAMISÙ AI FRUTTI DI BOSCO

Cód. 0133 - 120 g.

 10 unidades

Base de bizcocho con crema al mascarpone con savoiardi empapado con jugo de frambuesa, arándanos y grosellas, decorado con granillo de bizcocho rojo.

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



SACHER

Cod. 2466 · 90 g.

 9 unidades

Bizcocho al cacao relleno de albaricoque con cobertura de chocolate puro.

TIRAMISÙ SAVOIARDI

Cod. 0577 · 100 g.

 10 unidades

Crema al mascarpone y savoiardí embebido al café.



RICOTTA E PERE

Cod. 0682 - 95g.

 6 unidades

Crema de ricotta y pera entre dos exquisitas galletas a la nocciola.

PANNA COTTA CON CARAMELLO

Cod. 1196 - 110 g.

 12 unidades

Nata y leche fresca con salsa de caramelo.

MONOPORCIÓN PASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
1.50 a 2 h.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Durante el servicio**
Se puede servir a temperatura
Nevera (0°C/+4°C)

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)

NUEVO



SELVA NEGRA

Cod. 4001 · 79 g.
 **30 unidades**

Tomamos los códigos originales de la receta de este postre mítico. Una mousse de chocolate cremosa y ligera, cerezas amarena y una crema ligera de merengue batida.

NUEVO



GRIOTTE

Cod. 4002 · 80 g.
 **16 unidades**

Una galleta crujiente de chocolate y avellanas, una mousse de chocolate blanco, cerezas acidas, escalfado con extracto de marasque y acabado en fresa con grosella negra.

AMERICAN SINGLE



CARROT CAKE

Cod. 2516 · 105 g.

 6 unidades

Bizcocho al gusto de zanahoria (57,7%)
relleno con crema de queso decorado
con nueces.

AMERICANSINGLE



Descongelado
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)



Descongelado
90 minutos
Temperatura ambiente



Conservación
2 días
nevera (0°C/+4°C)



Durante el servicio
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar



Durante el servicio
Se puede servir a temperatura
Nevera (0°C/+4°C)



Después del servicio
En nevera (0°C/+4°)



RED VELVET

Cod. 2517 · 105 g.

 6 unidades

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo.

COPA PASTELERIA



CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0881 · 120 g.

 9 unidades

Crema a la vainilla con salsa de frambuesa y frutas del bosque recubierta de exquisito caramelo.

COPAPASTELERÍA

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
90 min.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguenta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



MASCARPONE Cod. 0830 · 100 g.
 9 unidades

Crema de mascarpone con chocolate y granillos de amaretto.

TRE CIOCCOLATI Cod. 0193 · 110 g.
 9 unidades

Coppa con crema de tres chocolates.



MASCARPONE E FRAGOLE

Cod. 0135 · 110 g.
🍷 9 unidades

Crema al mascarpone con lagrimas de chocolate sobre bizcocho al gusto de fresa y decorada con fresas en su salsa.



CREMA AMARENA

Cod. 0134 · 110 g.
🍷 9 unidades

Crema a la vainilla con lagrimas de chocolate sobre base de bizcocho al cacao decorada con guindas maceradas en su salsa.

 **Descongelado**
4 a 5 h.
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**
90 min.
Temperatura ambiente

 **Conservación**
3 días
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**
Aguanta 3 horas
Sin refrigerar

 **Después del servicio**
En nevera (0°C/+4°)



CREMA CATALANA

Cod. 1987 · 140 g.

 9 unidades

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.

MONOPORCIÓN GELATO SEMIFREDDO



NUEVO

**CROCCANTE
ALL'AMARENA**

Cód. 0623 · 95 g.

 9 unidades

Semifreddo con crema al gusto de vainilla con corazón de cereza decorado con almendras caramelizadas.

MONOPORCIÓN GELATO SEMIFREDDO

Descongelado
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



LIMONE

Cod. 0567 · 100 g.

🍷 12 unidades

Sorbete de limón servido en el famoso
limón de Sicilia.

COCCO

Cod. 0662 · 120 g.

🍷 12 unidades

Delicioso helado de coco.

NUEVO



ANANAS

Cód. 0515 · 100 g.

🍦 12 unidades

Fruta rellena de sorbete de piña.



CASSATA ARTIGIANALE

Cod. 2034 · 100 g.

🍦 16 unidades

Helado semifrío al zabaione, al chocolate y a la nata con frutas confitadas.

MONOPORCIÓN GELATO SEMIFREDDO

 **Descongelado**
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador, calentar
ligeramente con las manos
para extraer. Servir en 10 min.



TORRONCINO E NOCCIOLA

Cod. 0514 · 90 g.

 12 unidades

Semifrío de turrón decorado con trocitos de avellana caramelizada.

MENTA BIANCA E CIOCCOLATO

Cód. 1486 · 85 g.

 12 unidades

Semifrío menta blanca con corazón de chocolate.



RONDO COCCO E CIOCCOLATO

Cod. 0842 · 80 g - 6 u.

 6 unidades

Helado de chocolate puro y coco decorado con una tableta de chocolate y bolita de merengue.

NUEVO



TARTUFO NOCCIOLA

Cod. 0179 · 75 g.

 12 unidades

Helado semifreddo a la avellana con corazón líquido de chocolate, decorado con granillo de avellanas caramelizadas y merengue

MONOPORCIÓN GELATO SEMIFREDDO

 Descongelado
No descongelar
producto

 Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



TARTUFO NERO

Cod. 0533 · 85 g.
 12 unidades

Semifreddo al zabaione y helado de chocolate
envuelto en granos de avellana y cacao.

TARTUFO BIANCO

Cod. 0517 · 75 g.
 12 unidades

Un ligerísimo corazón de café en un helado de
zabaione, recubierto de un granulado de merengue.



TARTUFO AL LIMONCELLO

Cod. 1251 · 85 g.

🍦 12 unidades

Helado de limón con corazón de licor de limoncello y granulado de merengue.



TARTUFO CAFFE

Cod. 1670 · 75 g.

🍦 12 unidades

Helado de café con corazón líquido de café recubierto con granulado de merengue.

COPPA GELATO



MANDORLE E CIOCCOLATTO

Cod. 1474 · 100 g.
6 unidades

Helado de almendra mezclado con salsa de chocolate y decorado con almendras caramelizada.



COCCO NOCCIOLA

Cod. 0140 - 100 g.
6 unidades

Helado de coco ripelado con salsa de nocciola, granillo de praline de avellana y trocitos de chocolate.



CAFFÈ

Cod. 1397 · 100 g.
6 unidades

Helado de nata mezclado con crema de café y granos de cacao amargo.

COPPAGELATO

 **Descongelado**
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Cod. 0820 · 100 g.
 6 unidades

Combinado de helado de avellana y chocolate amargo decorado con cacao puro.



FIORDILATTE, FRAGOLE E CARAMELLO

Cod. 0738 · 100 g.
 6 unidades

Helado de nata con crocanti de almendra, fresa semiconfitada y caramelo, decorado con almendra tostada laminada.



PISTACCHIO E CREMA

Cod. 0821 · 100 g.
 6 unidades

Helado de crema de huevo ripelado con chocolate, helado de pistacho, decorado con pistacho al praliné.

COPPAGELATO

 **Descongelado**
No descongelar
producto

 **Durante el servicio**
Sacar del congelador
y servir en 10 min.

 **Durante el servicio**
Para presentación,
secar el exterior del envase



SPAGNOLA

Cod. 1520 · 100 g.
 6 unidades

Helado de nata mezclado con jugo natural de guindas decorado con cerezas maceradas.



STRACCIATELLA

Cod. 1482 · 100 g.
 6 unidades

Helado de stracciatella combinado con chocolate y avellana al praliné.



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1571 · 100 g.
 6 unidades

Helado de yogurt con fresas, arándanos y grosella.

NUEVO



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Cod. 0136 · 100 g.
8 unidades

Helado de mango y fruta de la pasión.



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1393 · 100 g.
8 unidades

Helado de frutos del bosque con zumo de lima y salsa de frambuesas.

COPPAGELATO

 **Descongelado**
No descongelar
producto



Durante el servicio
Sacar del congelador
y servir en 10 min.



Durante el servicio
Para presentación,
secar el exterior del envase



FLUTE LIMONCELLO

Cod. 1398 · 100 g.

 8 unidades

Helado al limón con licor de limoncello.



FLUTE MELA VERDE E CALVADOS

Cod. 1485 · 100 g.

 8 unidades

Helado de manzana verde al calvados.

COPPA SEMIFREDDO



CHANTILLY E CAFFÈ

Cod. 1671 · 80 g.

🍷 12 unidades

Helado semifrío de café y chantilly con salsa de chocolate y café, con avellanas caramelizadas.

COPPA SEMIFREDDO

 **Descongelado**
No descongelar
producto

 **Durante el servicio**
Sacar del congelador
y servir en 10 min.

 **Durante el servicio**
Para presentación,
secar el exterior del envase



TIRAMISÙ

Cod. 1658 · 100 g.

 **12 unidades**

Crema de zabaione y café sobre un bizcocho empapado en café.

MOUSSE CIOCCOLATO

Cod. 1669 · 80 g.

 **12 unidades**

Crema de chocolate y corazón de zabaione decorada con virutas de chocolate.



PROFITEROL

Cod. 1659 · 100 g.

🍷 12 unidades

Crema al chocolate con profiterol relleno de crema a la vainilla.

CHEESECAKE MONTEROSA

Cod. 0192 · 105 g.

🍷 12 unidades

Semifrio de fresas confitadas y bizcocho con sabor a vainilla y fresa.

COPPA SEMIFREDDO

 **Descongelado**
No descongelar
producto

 **Durante el servicio**
Sacar del congelador
y servir en 10 min.

 **Durante el servicio**
Para presentación,
secar el exterior del envase

NO
CRISTAL



TIRAMISÙ

Cod. 2642 - 100 g.

 12 unidades

Crema de zabaione y café sobre un bizcocho empapado en café.

PROFITEROL

Cod. 2643 - 100 g.

 12 unidades

Profiterol relleno de crema al gusto, vainilla y bañado en crema de chocolate.

GELATI E SORBETTI

BINDI es un líder mundial en helado y sorbete de altísima calidad.

BINDI ofrece un rico surtido de sabores clásicos para satisfacer todas las exigencias.

La receta italiana y el gusto por el helado de alta calidad y la seguridad alimentaria que solo una Empresa líder puede ofrecer.

Delicadeza, cremosidad y textura hacen de nuestro helado un auténtico placer.

¿Por qué Gelato & Sorbetto Bindi?

- **Alto Margen:** Gelato y Sorbetto son sinónimos de "premium" y los consumidores están dispuestos a pagar más.
- **Alto Volumen:** Atrae clientes y repiten más a menudo.
- **Diferenciación:** Diferenciarse de las marcas generalistas o locales, de los Supermercados y de las heladerías tradicionales sin reputación.
- **Calidad superior:** ¡Auténtico! Bindi Gelato y Sorbetto se hacen siguiendo los procedimientos y estándares italianos más tradicionales y diferentes a la fabricación del "helado" común.

IL GELATO BINDI, ALGO MÁS...

Gelato no es sinónimo de helado. De hecho, **Gelato Bindi** es claramente diferente. Su sistema de fabricación distinto, supone menos aire, más compacto, mejor textura.

- **Menos grasa 3-10%**, está hecho con leche.
- **Sabor más natural**, más fresco, más saludable, menos calorías.
- **Sin colorantes**, aromas solo naturales.
- **No mezcla de sabores** siguiendo la tradición "gelateria italiana".

Para que nos entiendas mejor, las grasas enmascaran el sabor, los colorantes y los aromas artificiales intensifican los colores y sabores, pero no de forma natural. **Gelato Bindi** hace un promedio de la mitad del contenido de grasas por porción que el helado medio, el test de los sabores lucen muchísimo más y los colores a veces sorprenden porque **lo natural suele ser distinto**.

Además, el gelato es batido de forma lenta, ello supone que incorpora menos aire que el método tradicional del helado. El resultado es una textura más gruesa que **incrementa las sensaciones de los sabores**.

Bindi ofrece dos gamas Il Gelato y Gran Gelato con una densidad de alrededor de 0.5 y 0.7. El frío extremo enmascara los sabores. La temperatura idónea para degustar su excelente sabor y cremosidad es a unos -15°.

NUESTRO SORBETTO BINDI

Inmediatamente el cliente detecta que diferencia il Sorbetto Bindi de los demás.

- **Libre de grasas**
- **Preparado solo con agua, azúcar y purés de frutas**
- **Sin Lácteos**
- **Suave y de sabor intenso**

Il Sorbetto Bindi es diferente de otras marcas. Eso es porque nuestras recetas utilizan purés de frutas enteras. La **pulpa natural** en el puré agrega cuerpo al sorbetto y **evita los cristales de hielo** que se forman en sorbetes preparados únicamente con jugos de frutas.



IL GELATO CREMA 4,8L.



AMARENA (CEREZA)
Cod. 0126



MÁLAGA
(RON CON PASAS)
Cod. 1410



BANANA
Cod. 0231



NOCCIOLA
(AVELLANA)
Cod. 0097



CAFFÉ
Cod. 0116



PISTACCHIO
SICILIANO
Cod. 0100



CIOCCOLATO
Cod. 0096



STRACCIATELLA
Cod. 0105



COCCO
Cod. 0227



TIRAMISÚ
Cod. 0115



CREMA
Cod. 0095



TORRONCINO
(TURRÓN)
Cod. 1596



FIORDILATTE (NATA)
Cod. 0098



VANIGLIA
(VAINILLA)
Cod. 1810



FRAGOLA (FRESA)
Cod. 0568



YOGURT
Cod. 1418



FRUTTI DI BOSCO
(FRUTOS DEL BOSQUE)
Cod. 0228



YOGURT
FRUTTI DI BOSCO
Cod. 1404



LIMONE
0566

IL GRANGELATO CREMA 2,5L.



CANNELLA (CANELA)
Cod. 0068

IL GELATO SORBETTO 4,8L.



FRAGOLA (FRESA)
Cod. 0163



LIMONE
Cod. 0127



MELA VERDE
(MANZANA VERDE)
Cod. 1403

IL GRANGELATO SORBETTO 2,5L.



ANANAS (PIÑA)
Cod. 1604



MANDARINO (MANDARINA)
Cod. 1335



MANGO
Cod. 1488

SORBIFACILE

(sorbete líquido)

LIMONE
Cod. 1959
 4,5 L.



PASSEGGIO

**LIMONE
& LIMONCELLO**
Cod.1905 · 90 g.
16 Unidades



**YOGURT E
FRUTTI DI
BOSCO**
Cod. 2583 · 90 g.
16 Unidades

CAFFÈ
Cod.1902 · 90 g.
16 Unidades



**FIORDILATTE
E CIOCCOLATO**
Cod.1901 · 90 g.
16 Unidades

**FIORDILATTE
E AMARENA**
Cod.1900 · 90 g.
16 Unidades



**CREMA
PISTACCHIO**
Cod. 2529 · 90 g.
16 Unidades

**CIOCCOLATO
NOCCIOLA**
Cod. 0395 · 90 g.
16 Unidades



PASSEGGIO



HIPPO (Fresa)
Cod. 686
🐼 12 unidades



PAN DAN (vainilla)
Cod. 687
🐼 12 unidades



LADY (Fresa)
Cod. 2540
🐼 12 unidades



ELVIS (chocolate)
Cod. 2541
🐼 12 unidades



CHIKY (chocolate)
Cod. 689
🐼 12 unidades



MAN IN BLACK (vainilla)
Cod. 2542
🐼 12 unidades

PANNA SPRAY

Cod. 0543
🍷 700 ml.



Descongelado
No descongelar
producto



Durante
el servicio
Sacar del
congelador y
servir en 10 min.

IL SALATO



FOCACCIA CAPRESE

Cod. 1141

 12 x 360 g.

Relleno de mozzarella, tomate 100% italiano, olivas y aceite de oliva virgen extra.

ILSALATO



Horno
250°



Congelado
5 / 7 min.



Descongelado
3 / 5 min.



EASY PIZZA

Cod. 0099

 10 unidades x 120 g.

Tomate 100% italiano, mozzarella y aceite de oliva virgen extra.

FOCACCIA ALLA VERDURE

Cod. 1077

 12 unidades x 360 g.

Berenjena, calabacín, pimiento, patata, tomate 100% italiano, champiñones, con mozzarella, emmental y aceite de oliva virgen extra.

IL SALATO



Horno
250°



Congelado
5 / 7 min.



Descongelado
3 / 5 min.



FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA

Cod. 1500

 12 unidades x 320 g.

Mozzarella, rucola y aceite de oliva virgen extra.

FOCACCIA PROSCIUTTO, POMODORO E EMMENTAL

Cod. 1992 g.

 12 unidades x 320 g.

Relleno de jamón, tomate 100% italiano, queso emmental y aceite de oliva virgen extra.



FOCACCIA SPECK E BRIE

Cod. 1519

 12 unidades x 300 g.

Relleno de speck, queso brie y aceite de oliva virgen extra.



PANZEROTTO MEDITERRA- NEO

Cod. 1003

 10 unidades x 120 g.

Relleno de tomate 100% italiano, queso y aceite de oliva virgen extra.

IL SALATO



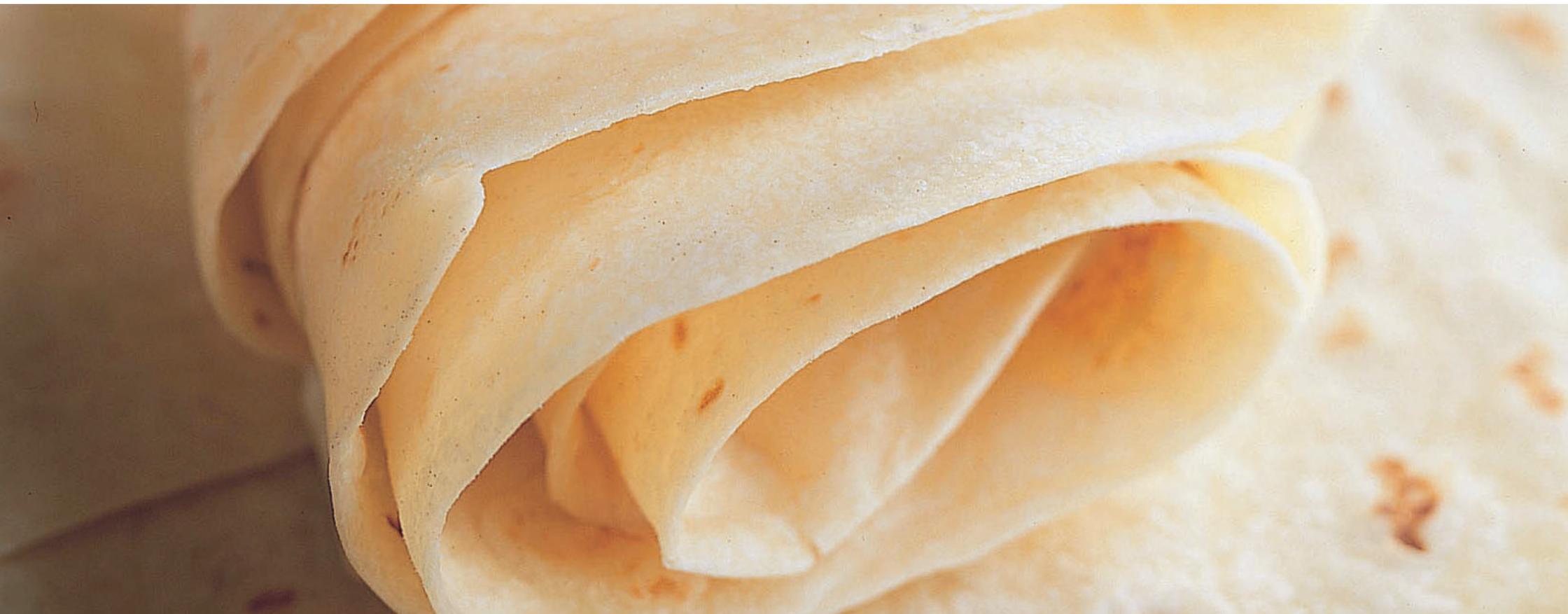
Horno
250°



Congelado
5/7 min.



Descongelado
3/5 min.



PIADINA

Cod. 1851

 50 unidades x 120 g.

 27/28 cm. diametro

Harina de trigo, manteca de cerdo, sal y agua.



IMPORTACIÓN
CONGELADOS PREMIUM S.L.
BINDI IBÉRICA

BARCELONA

Nicaragua, 74-76 Bajos
08029 Barcelona
Tel 0034 93 409 33 31
Fax 0034 93 409 72 36
www.bindiiberica.com
bindi@bindiiberica.com

MADRID

Polígono Industrial Vallecas
Torre Don Miguel, 28
28031 Madrid
Tel 0034 91 332 50 79
Fax 0034 93 409 72 36
bindimadrid@bindiiberica.com

LISBOA

Quinta Frio
Comércio de Produtos Alimentares Lda
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal
Tel +351 21 952 7330
Fax +351 21 952 73 39
www.quintafrio.com

bindi
fantasia nel dessert®

