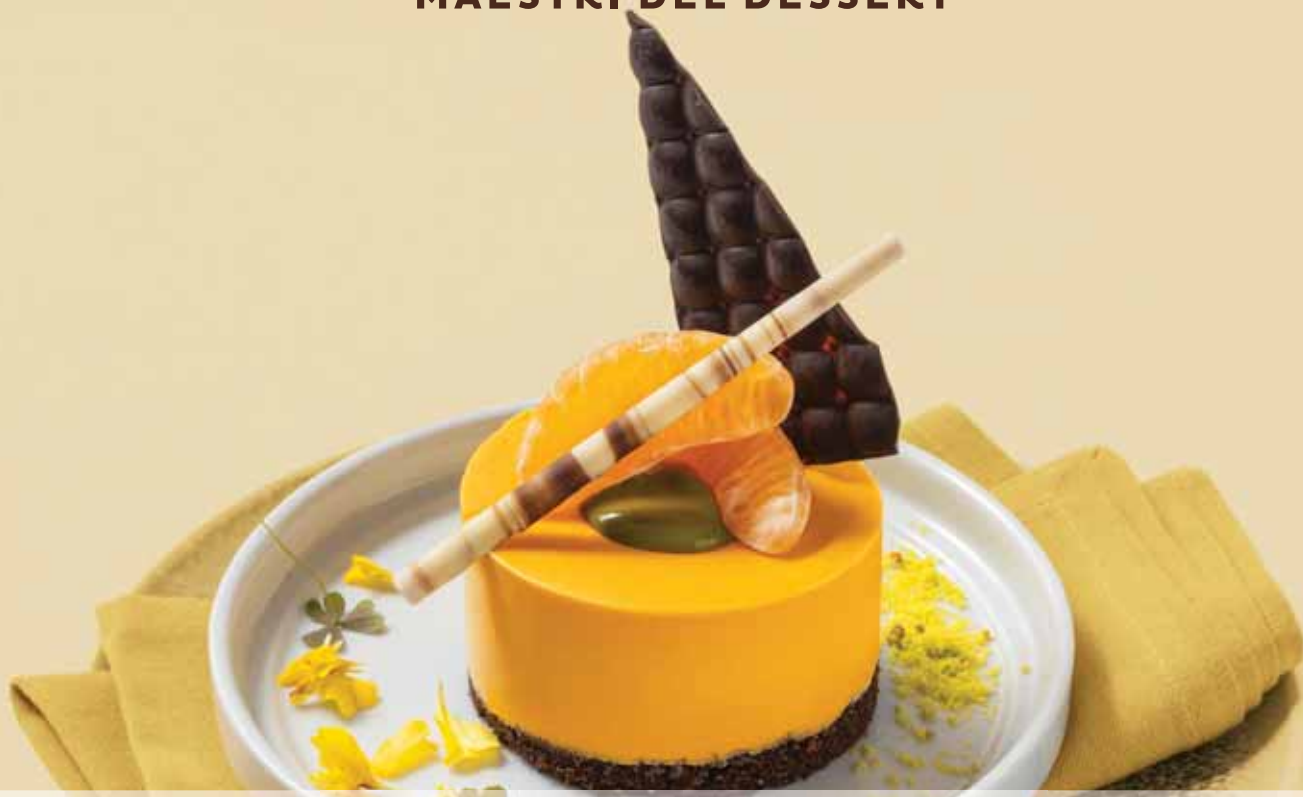
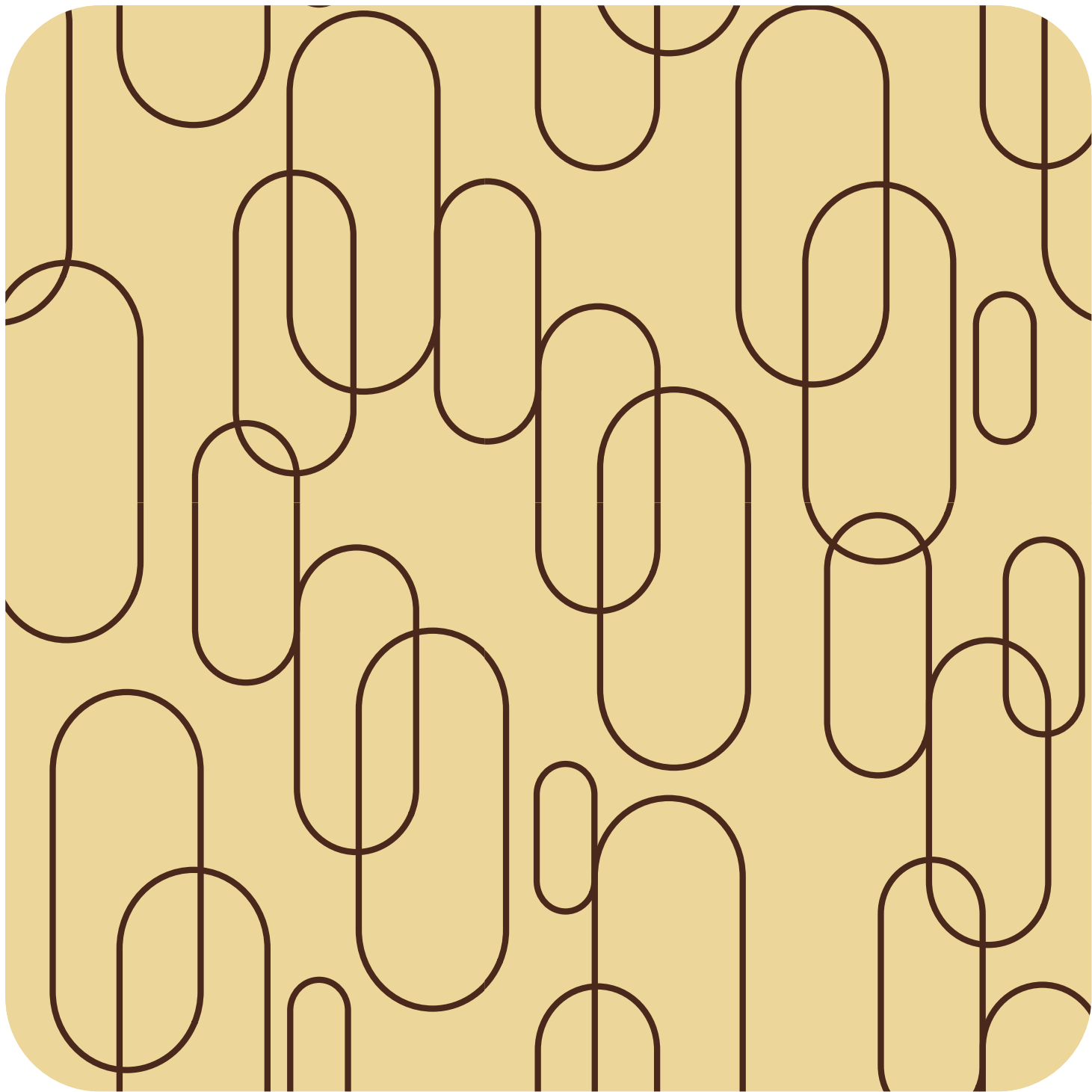




MAESTRI DEL DESSERT



COLLEZIONE
PrimaveraEstate
2023



LA COLLEZIONE **PrimaveraEstate**

La sapienza dei Maestri del Dessert Bindi propone la nuova collezione Primavera Estate, ricca di novità e di esperienze esclusive.

Dall'evoluzione dei grandi classici della tradizione pasticceria fino a innovative proposte legate alle eccellenze regionali italiane e a nuovi distintivi prodotti, perfetti per accompagnare la creatività e l'ispirazione degli chef.

Una collezione d'eccellenza davvero tutta da scoprire.

The wisdom of Bindi's Dessert Masters offers the Spring-Summer collection full of news and exclusive experiences.

From the trendy evolution of the great classics of the high pastry tradition to innovative proposals related to Italian regional excellence and new and distinctive products to support the chef's creativity and inspiration.

A collection of excellence to get to know better.

dal 1946



LA PIÙ GRANDE
PASTICCERIA D'ITALIA

I MAESTRI DEL DESSERT

La vera forza di Bindi è il gruppo.
Un team di esperti pasticceri sempre
alla ricerca di nuove combinazioni
di gusto e sinfonie di sapori,
in un viaggio continuo verso
l'eccellenza, la qualità e l'innovazione.

Perché solo quando una grande
squadra si incontra, con grande
passione si definiscono nuovi traguardi,
condividendo esperienze e segreti.



I NUOVI GRANDI
Classici



PROFITEROL AL PISTACCHIO



Cod. 1512

8
porzioni/portions

1300 g



SCONGELAMENTO
4-5 H
Defrosting
4-5 hrs



**CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO**
3 GIORNI
Storage in refrigerator
3 days

Un nuovo profiterol al passo con i tempi: una ricca crema ai pistacchi di Sicilia, golosi bignè ripieni di crema profumata alla vaniglia decorati con granella di pistacchio.

A new profiterole up with the times: a rich Sicilian pistachio cream, yummy cream puffs filled with vanilla-scented cream, decorated with pistachio grains.

TORTA DELLA NONNA 4.0 PRETAGLIATA



Cod. 1522

14
porzioni/portions

1470 g



SCONGELAMENTO
4-5 H
Defrosting
4-5 hrs



**CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO**
3 GIORNI
Storage in refrigerator
3 days

La versione 4.0 della Torta della Nonna messa a punto dai maestri del Dessert. Delicati e morbidi Pan di Spagna si alternano ad una golosa crema profumata alla vaniglia con panna fresca, una crema pasticcera ai limoni di Sicilia e un croccante crumble al burro. Decorata con una brillante glassa a specchio e pinoli tostati.

The 4.0 version of Nonna's Cake is created by the Dessert Masters. Delicate, soft sponge cakes alternate with luscious vanilla-scented cream, Sicilian lemon custard, and a crunchy butter crumble. Decorated with a brilliant glaze and toasted pine nuts.



TARTUFO COCCO NOCCIOLA



Cod. 1543

**80g x 12
pezzi/pieces**



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
Defrosting
Do not defrost



**CONSIGLI
PER IL SERVIZIO**
**ESTRARRE DAL
FREEZER E SERVIRE**
Serving suggestions
Ready to serve

Gelato al cocco con una golosa salsa alla nocciola e cioccolato, decorato con scaglie di cocco, granella di meringa e granella di nocciola pralinata.

Coconut ice cream with a mouth-watering hazelnut-chocolate sauce, decorated with coconut flakes, meringue crumbs, and praline hazelnut crumbs.

FLUTE PIÑA COLADA



Cod. 1518

8
porzioni/portions



SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE
Defrosting
Do not defrost



CONSIGLI
PER IL SERVIZIO
ESTRARRE DAL
FREEZER E SERVIRE
Serving suggestions
Ready to serve

Esclusivo gelato al cocco e ananas variegato con una salsa all'ananas e rum della Jamaica.

Exclusive coconut and pineapple ice cream variegated with a pineapple and Jamaican rum sauce.

L'ISPIRAZIONE
dello Chef



ISPIRAZIONE AL MANDARINO



Esclusiva monoporzion semifreddo con una ricca e croccante base di biscotto al cioccolato e una deliziosa crema al mandarino tardivo di Ciaculli che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e impiattamento.

Exclusive single-portion semifreddo with a rich, crunchy chocolate cookie base and a delicious Ciaculli mandarin cream that will give the chef inspiration and creativity in decorating and plating.

Cod. 1526

**110g x 9
pezzi/pieces**



**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*

KIT MILLEFOGLIE



Cod. 1527

15
porzioni/portions



SCONGELAMENTO
1,5-2 H
Defrosting
1,5-2 hrs



**CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO**
3 GIORNI
Storage in refrigerator
3 days

Una fragrante e caramellata pasta sfoglia al burro unita all'eccellenza della crema pasticceria Bindi per permettere allo chef le più intriganti creazioni di alta pasticceria.

La confezione contiene 45 basi di pasta sfoglia e 3 sac à poche di crema pasticceria per realizzare 15 monoporzioni.

Fragrant, caramelized butter puff pastry combined with the excellence of Bindi custard allows the chef the most intriguing patisserie creations.

The package contains 45 puff pastry bases and 3 pastry cream sac à poche to make 15 single portions.





LE ECCELLENZE

Regionali





CUORE D'ARANCIA

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.

Exclusive single-portion semifreddo with rich dark chocolate cream and red-orange pieces.

Cod. 1524

**90g x 9
pezzi/pieces**



**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*



NOTTE BIANCA

Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.

Elegant semifreddo with white chocolate cream and Calabrian fig jam.

Cod. 1525

**90g x 9
pezzi/pieces**



**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*

UNA COLAZIONE
dal Cuore italiano



CROISSANT VEGANO GRANO SARACENO GOCCE DI CIOCCOLATO E MIRTILLI



Cod. 1529

**90g x 48
pezzi/pieces**



SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE
Defrosting
Do not defrost



FORNO
180°C/190°C PER
CIRCA 20 MIN
Oven
180°C/190°C for about
20 min

Una nuova ed intrigante proposta di croissant vegano:
un ricco impasto con grano saraceno e gocce di cioccolato
con una golosa farcitura ai mirtilli.

A new and intriguing vegan croissant offering: a rich buckwheat and
chocolate chip dough with a mouthwatering blueberry filling.

SFOGLIA DI MELE DELLA TRADIZIONE



Cod. 1528

**100g x 50
pezzi/pieces**



**SCONGELAMENTO
NON SCONGELARE**
Defrosting
Do not defrost



FORNO
**180°C/190°C PER
CIRCA 25 MIN**
Oven
180°C/190°C for about
25 min

Fragrante pasta sfoglia della tradizione
con fette di mela e confettura di albicocche.

Fragrant traditional puff pastry
with apple slices and apricot jam.

CIAMBELLONE VEGANO GRANO SARACENO E GOCCE DI CIOCCOLATO



Cod. 1562

20
porzioni/ portions

1100 g



SCONGELAMENTO
4-5 H
Defrosting
4-5 hrs



**CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO**
6 GIORNI
Storage in refrigerator
6 days

Un ciambellone soffice e goloso con un'esclusiva ricetta vegana. Ricco impasto con grano saraceno, gocce di cioccolato, decorato con fiocchi d'avena.

A fluffy, mouth-watering doughnut with an exclusive vegan recipe. Rich dough with buckwheat, and chocolate chips, decorated with oatmeal.

IL SALATO DI BINDI

BUONI & PRONTI



PANINI PRIMAVERA



Cod. 1531

**30g x 100
pezzi/pieces**



SCONGELAMENTO
20 MIN
Defrosting
20 min



FORNO
180°C PER 3-5 MIN,
oppure 6-8 MIN
SENZA SCONGELARE
Oven
180°C for 3-5 min,
or 6-8 min without
defrosting

Colorati ed eleganti bocconcini di pane con impasto con sesamo, barbabietola, curcuma e spinaci.

Colorful and elegant bread snack with dough with sesame, beet, turmeric, and spinach.



MAESTRI DEL DESSERT

MILANO	VIA DELLA LIBERAZIONE, 1
BARCELLONA	20098 SAN GIULIANO MILANESE
	MILANO, ITALY
BERLINO	TEL. +39 02982941
DUBAI	FAX +39 029828127
LONDRA	info@bindidessert.it
MOSCA	www.bindidessert.it
NEW YORK	
PARIGI	
SHANGHAI	
ZURIGO	

