

bindi

fantasia nel dessert®

AUTUNNO - INVERNO 2022



Nuova Collezione



DAL 1946



LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA

Con l'amore e l'attenta cura per la gamma prodotti,
Bindi propone la nuova collezione Autunno Inverno 2022-2023.

Prodotti tipici della tradizione pasticceria Italiana,
materie prime ricercate e IGP ma anche nuove proposte
di respiro internazionale.

Dalla grande passione per la tradizione e lo sguardo
sempre rivolto al futuro ecco
una selezione di prodotti d'eccellenza tutti da scoprire.



MONOPORZIONI



Cod. 1457



Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature



Conservazione in frigo 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days



Microonde - Prodotto congelato nel suo pirottino
per 30-35 sec a 800 watt
Microwave - Frozen product in its cup for 30-35 sec at 800 watts

Pastiera monoporzione


Tipico dolce della tradizione napoletana.
Morbida pasta frolla farcita con ricotta,
grano cotto e arancia candita.

*Typical traditional Neapolitan dessert.
Soft short pastry filled with ricotta cheese,
cooked wheat and candied orange.*


100g X 12 pezzi / *pieces*



Cod. 1446

 Scongellamento 2-3 h a temperatura ambiente
Defrosting 2-3 hrs at room temperature

 Conservazione in frigo 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days

 Microonde - Eliminare il pirottino di alluminio -
Congelato 40-45 sec - Scongelato 20 sec a 800 watt
*Microwave - Without aluminium cup -
Frozen 40-45 sec - Defrosted 20 sec at 800 watts*

Soufflé alla nocciola

Soufflé al cioccolato con un cremoso cuore alla nocciola. Realizzato con ingredienti selezionatissimi tra cui la pasta di nocciola*.

Chocolate souffle with a creamy hazelnut core. Made with the finest selected ingredients including hazelnut paste.*


90g X 12 pezzi / pieces

* Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP"
* Product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut"

MONOPORZIONI



Cod. 1491

 Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente
Defrosting 1,5-2 hrs at room temperature

 Conservazione in frigo 2 giorni
Storage in refrigerator 2 days

 Microonde - Prodotto congelato nel suo pirottino
per 45-50 sec a 800 watt
Microwave - Frozen product in its cup for 45-50 sec at 800 watts

Bonet

Classico dessert della tradizione pasticceria piemontese
con latte fresco, cacao e amaretti.
*Classic dessert of piedmontese pastry tradition with fresh milk,
cocoa and amaretti.*

95g X 12 pezzi / pieces

TORTE



Cod. 1489

🧊 Scongellamento 4-5 h a temperatura ambiente
Defrosting 4-5 hrs at room temperature

❄️ Conservazione in frigo 3 giorni
Storage in refrigerator 3 days

Traditional Cheesecake precut

Cheesecake con base di biscotto al burro
e formaggio cremoso.

Cheesecake with butter cookie base and cream cheese.

16 porzioni / portions

KIDS



Cod. 1326

 Non scongelare / Do not defrost

 Estrarre da freezer e servire / Ready to serve

Pirata


Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.

12 pezzi / pieces



Cod. 1327

 Non scongelare / Do not defrost

 Estrarre da freezer e servire / Ready to serve

Principessa

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.

12 pezzi / pieces



 Non scongelare / Do not defrost

 Estrarre da freezer e servire / Ready to serve

Mochi

Cod. 1469 MOCHI AL PISTACCHIO

Cod. 1468 MOCHI AL MANGO

Cod. 1462 MOCHI AL CIOCCOLATO

Cod. 1463 MOCHI AL COCCO

Cod. 1464 MOCHI AL THÈ VERDE

30g X 24 pezzi / pieces


Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango, cioccolato e the verde.

The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream in different flavors: coconut, pistachio, mango, chocolate and green tea.



Cod. 1297

 Non scongelare / Do not defrost

 Cottura in forno 4 minuti a 240°C
Baking 4 minutes in the oven at 240°C

Focaccina multicereali

Focaccina a lenta lievitazione con un ricco impasto a base di farina di avena, orzo, frumento e arricchito con semi di girasole e sesamo.

Slow-rising scone with a rich dough made from oat, barley, and wheat flour and enriched with sunflower and sesame seeds.

45g X 88 pezzi / pieces



Milano

Barcellona

Berlino

Dubai

Londra

Mosca

New York

Parigi

Praga

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 0298281027
www.bindidessert.it - info@bindidessert.it

