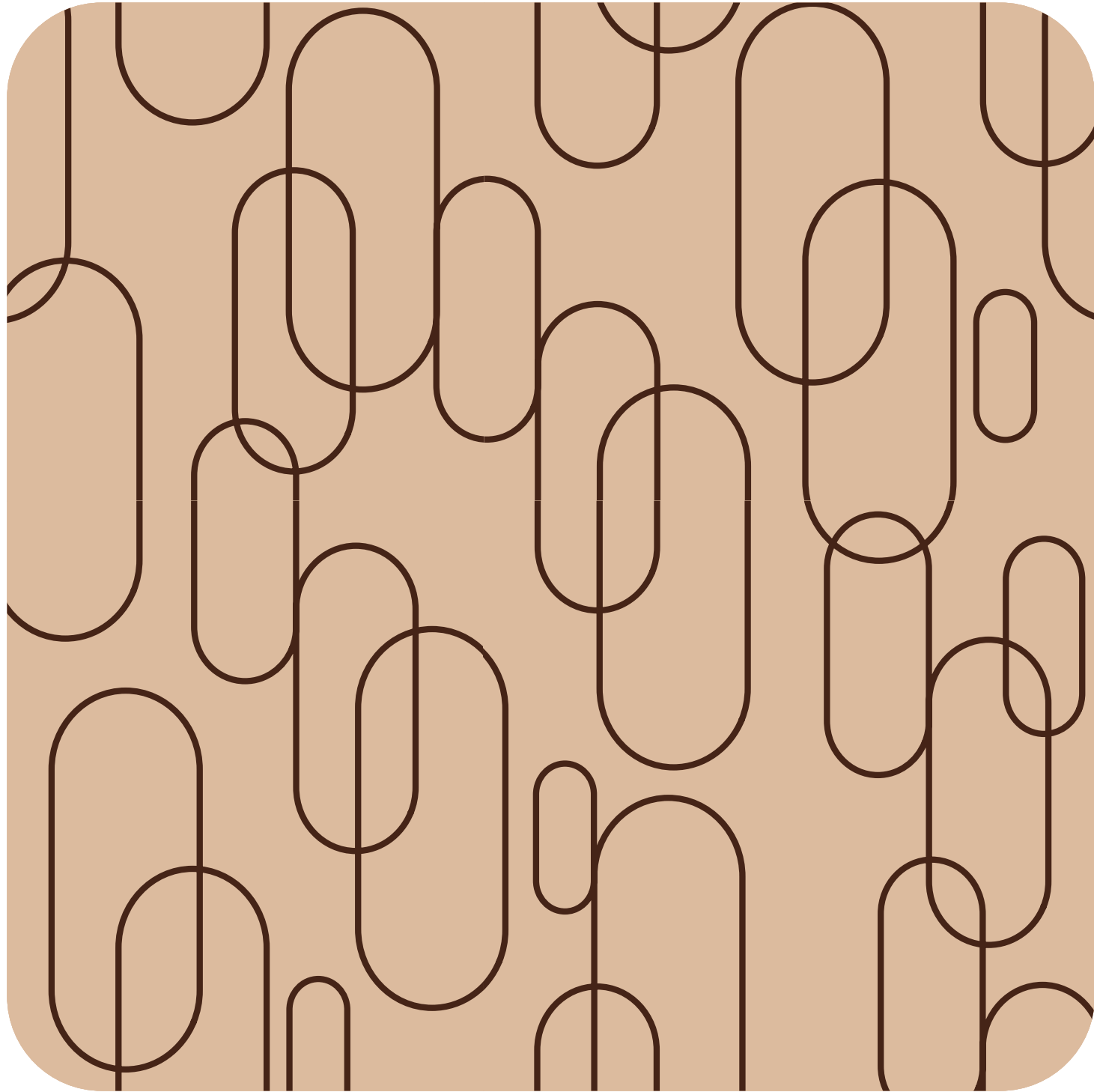




MAESTRI DEL DESSERT®



COLLEZIONE
Autunno Inverno



LA COLLEZIONE *Autunno Inverno*

I Maestri del Dessert Bindi presentano la collezione Autunno Inverno 2023-2024, una selezione di nuove creazioni dolci e salate tutte da scoprire. Un'ampia gamma di prodotti, ideali per una calda coccola durante il periodo più freddo dell'anno.

Un catalogo tutto da gustare!

Bindi Masters of Dessert present the Fall Winter 2023-2024 collection, a selection of new sweet and savory creations to be discovered. A wide range of products, ideal for a warm cuddle during the coldest period of the year.

A catalog to be enjoyed!

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.



VENERE NERA



Cod. 1523

**90g x 6
pezzi/pieces**

540 g



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



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

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiata su un morbido Pan di Spagna al cacao con una golosa granella croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco.

* Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

A hazelnut and dark chocolate cream jewel, laid on a soft cocoa sponge cake with a delicious and crunchy milk chocolate grain. All enclosed in a brilliant cocoa glaze with a precious golden white chocolate decoration.

* Product made with hazelnut paste obtained exclusively from "Nocciola Piemonte PGI".





PUMPKIN CAKE PRECUT 16P



La tipica torta autunnale americana composta da morbidi pan di Spagna alla carota, alternati con una golosa crema alla zucca, arricchita con zenzero, cannella e chiodi di garofano. Decorata con riccioli di cioccolato bianco.

The typical American autumn cake made up of soft carrot sponge cakes, alternated with a delicious pumpkin cream, enriched with ginger, cinnamon and cloves. Decorated with white chocolate curls.

Cod. 2808

**16
porzioni/portions**

1800 g



SCONGELAMENTO
4-5 H
Defrosting
4-5 hrs



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





GELATO AL PISTACCHIO



Il Gelato

Cod. 0242 4,1 lt
Cod. 0100 4,8 lt

Gran Gelato

Cod. 0294 2,5 lt
Cod. 0030 4,8 lt



NON SCONGELARE
Do not defrost

Una nuova ed esclusiva ricetta estesa a tutti i formati di Gelato e Gran Gelato che ti farà assaporare il vero e genuino gusto del pistacchio e la ricca granella di pistacchi.

A new and exclusive recipe extended to all types of Gelato and Gran Gelato that will make you savor the true and genuine taste of pistachio and the rich grain of pistachios.



BABÀ AL RUM



Cod. 1577

10
pezzi/pieces

1100 g



SCONGELAMENTO
3 H
Defrosting
3 hrs



CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
Storage in refrigerator
3 days

Il classico babà della tradizione con una ricca e deliziosa bagna al rum.

The classic traditional babà with a rich and delicious rum syrup.



e PizzAut

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut": "La dolcezza dell'inclusione". Attraverso l'acquisto del kit millefoglie, anche tu contribuirai a nutrire l'inclusione.



KIT MILLEFOGLIE

Una fragrante e caramellata pasta sfoglia al burro unita all'eccellenza della crema pasticcera 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 pasticcera 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.

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

IL SALATO DI BINDI

BUONI & PRONTI



FOCACCE A DOPPIA LIEVITAZIONE

Impasto steso a mano e passato in teglia per la prima lievitazione; successivamente viene lavorato e farcito per passare alla seconda lievitazione e ottenere così il massimo del gusto e della leggerezza.

Dough rolled out by hand and placed in a baking tray for the first leavening. It is then kneaded and stuffed in order to move on to the second leavening for maximum flavor and lightness.



FOCACCIA CON OLIO DI OLIVA 30X40



Fragrante focaccia classica a doppia lievitazione all'olio d'oliva.
Fragrant classic double leavened focaccia with olive oil.

Cod. 1611

**600g x 5
pezzi/pieces**

3000 g

 **FORNO**
per un prodotto morbido: 170-180°C
per 5-6 MIN,
per un prodotto croccante: 220-240°C
per 5-6 MIN
Oven
for a soft product: 170-
180°C for 5-6 min,
for a crunchy product:
220-240°C for 5-6 min

 **SCONGELAMENTO**
1H
Defrosting
1hrs



FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO 30X40

Invitante focaccia a doppia lievitazione, arricchita da pomodorini e origano.

Inviting double leavened focaccia, enriched with cherry tomatoes and oregano.

Cod. 1622

**850g x 5
pezzi/pieces**

4250 g

 **FORNO**
per un prodotto morbido:
170-180°C per 5-6 min,
per un prodotto croccante:
220-240°C per 5-6 min
Oven
for a soft product:
170-180°C for 5-6 min,
for a crunchy product:
220-240°C for 5-6 min

 **SCONGELAMENTO**
1H
Defrosting
1hrs



FOCACCIA CON STRACCHINO 30X40

Golosa focaccia a doppia lievitazione, con gustoso formaggio stracchino.

Delicious double leavened focaccia, with tasty stracchino cheese.

Cod. 1612

**850g x 5
pezzi/pieces**

4250 g

 **FORNO**
per un prodotto morbido:
170-180°C per 5-6 min,
per un prodotto croccante:
220-240°C per 5-6 min
Oven
for a soft product:
170-180°C for 5-6 min,
for a crunchy product:
220-240°C for 5-6 min

 **SCONGELAMENTO**
1H
Defrosting
1hrs

PANZEROTTO DIAVOLA



Cod. 1605

**10
porzioni/ portions**

1300 g



FORNO
250°C PER:
7 MIN SE CONGELATO
3 MIN SE SCONGELATO
Oven
250°C for:
7 min if frozen
3 min if defrosted

**NON USARE IL FORNO
A MICROONDE**
Do not use the microwave

Il classico e sfizioso panzerotto alla diavola con salame piccante, mozzarella, pomodoro 100% italiano e olio extra vergine d'oliva.

The classic and delicious panzerotto alla diavola with spicy salami, mozzarella, 100% Italian tomato and extra virgin olive oil.

PANZEROTTO ALL'ITALIANA



Cod. 1607

**10
porzioni/ portions**

1300 g



FORNO
250°C PER:
7 MIN SE CONGELATO
3 MIN SE SCONGELATO
Oven
250°C for:
7 min if frozen
3 min if defrosted

**NON USARE IL FORNO
A MICROONDE**
Do not use the microwave

Il gustoso panzerotto all'italiana con mortadella, crema di formaggio fresco e mozzarella. Condito con olio extra vergine d'oliva.

The tasty Italian panzerotto with mortadella, fresh cream cheese and mozzarella. Seasoned with extra virgin olive oil.



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 | |