

bindi
Collection



bindi Collection

La Bindi Collection è una linea di monoporzioni eclettica e innovativa che reinterpreta i classici della pasticceria in maniera inedita ed esclusiva. Grazie alla collaborazione con rinomati Pastry Chef italiani ed internazionali, la Bindi Collection rappresenta il perfetto connubio tra innovazione e raffinatezza, eleganza e maestria.

Accostamenti ricercati, diverse consistenze, ingredienti nobili e sapori unici sono elementi caratterizzanti di questa collezione capace di offrire vere e proprie esperienze sensoriali.

The Bindi Collection is an eclectic and innovative line of single portions that reinterprets pastry classics in an original and exclusive way. Thanks to the collaboration with renowned Italian and international Pastry Chefs, the Bindi Collection represents the perfect combination of innovation and refinement, elegance and mastery.

Sophisticated combinations, different textures, high quality ingredients and unique flavors are the characterizing elements of this collection, capable of offering real sensory experiences.



MAESTRI DEL DESSERT

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



VENERE NERA



90g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD.1523

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".



RUBINO CHEESECAKE



80g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 1345

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna e un gelée al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

The crunchiness of butter crumble embraces a delicate cheesecake custard with cream and a raspberry-strawberry gelée for a unique symphony of flavors.



NONNA 4.0



80g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 1348

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse al cioccolato bianco e panna avvolti da un'elegante glassa dorata.

A base of luscious butter crumble welcomes the freshness of lemon cake with lemon custard, a delicate white chocolate mousse and cream wrapped in an elegant golden frosting.



GOCCIA TIRAMISÙ



75g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 1346

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.

A delicate cloud of sweetness that meets the texture of sponge cake drenched in coffee and scented with citrus and cardamom, between a mascarpone cream and cream and a delicate coffee creamer.



CUBO AI DUE CIOCCOLATI



90g X 6 PEZZI /PIECES

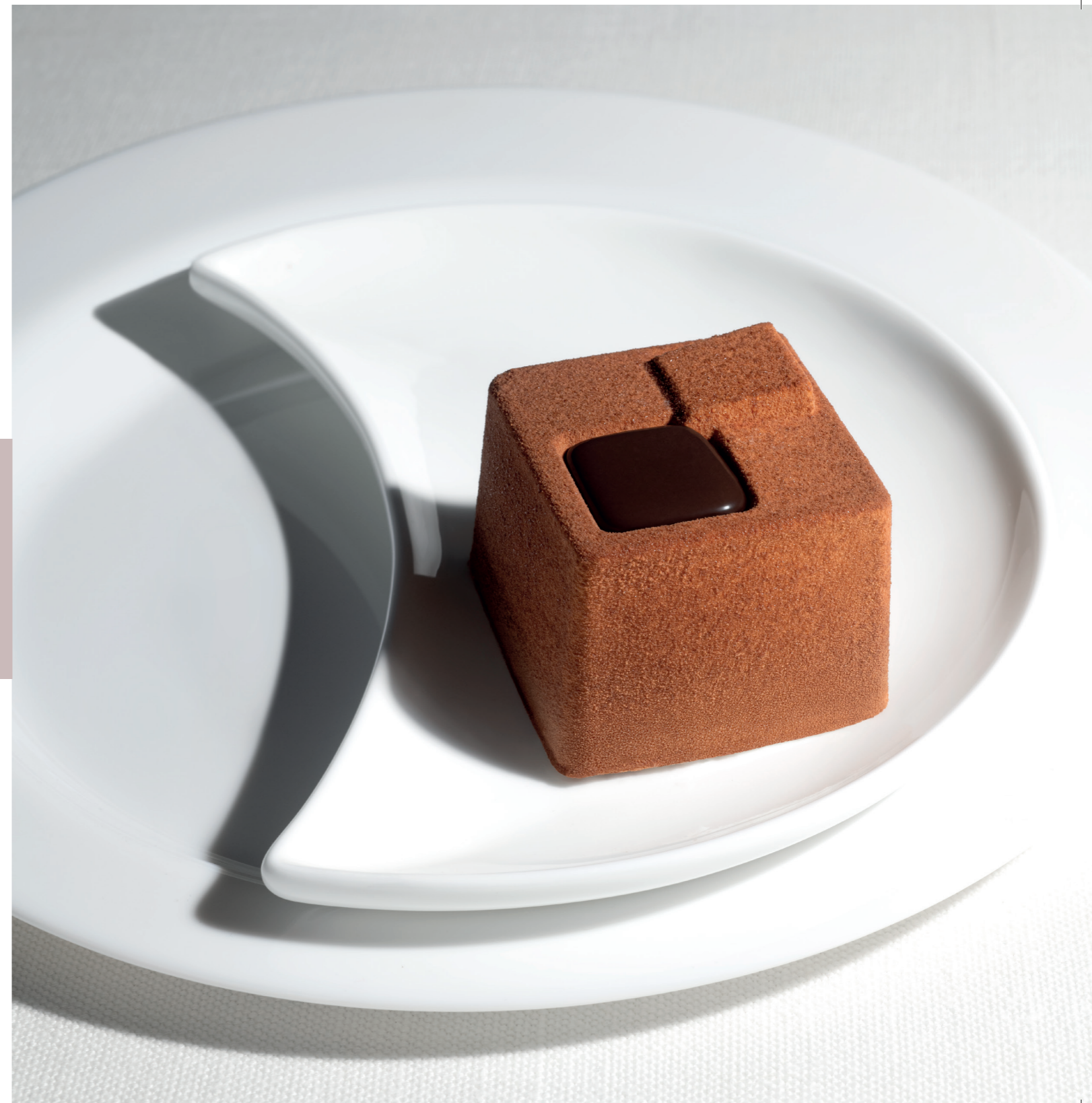
SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 0565

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.



GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE



90g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 1164

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

Cream with dark chocolate with Madagascar's cocoa seeds, pear puree and pieces of italian pear, decorated with dark chocolate.



GIROTONDO ALLE MANDORLE



90g X 6 PEZZI /PIECES

SCONGELAMENTO 1,5 - 2 H
DEFROSTING 1,5 - 2 HRS

CONSERVAZIONE IN FRIGO
2 GIORNI /STORAGE IN
REFRIGERATOR 2 DAYS

COD. 0084

Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rum e crunch alla nocciola.
Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo
di cioccolato bianco.

Rum soaked sponge and hazelnut crunch base. Cream with Sicilian almond paste
and fresh cream. Covered with a soft layer of white chocolate.



(bindi)
Collection





MILANO
BARCELLONA
BERLINO
DUBAI
LONDRA
MOSCA
NEW YORK
PARIGI
SHANGHAI
ZURIGO

VIA DELLA LIBERAZIONE, 1
20098 SAN GIULIANO MILANESE
MILANO, ITALY

TEL. +39 02982941
FAX +39 029828127
info@bindidessert.it
www.bindidessert.it