

HÔTELLERIE



INDICE



1 BREAKFAST



21 COFFEE BREAK



34 RISTORAZIONE



41 ROOM SERVICE

BRE
AK
FAST

BREAKFAST



Vuoto

cod. 1154

Impasto morbido con lievito naturale
decorato con granella di zucchero.

*Soft dough, with natural yeast.
Decorated with granulated sugar.*

100 porzioni / portions x 50 g



Crema pasticcera

cod. 1157

Impasto morbido, con lievito naturale.
Farcito con la famosa crema pasticcera
Bindi. Decorato con granella di zucchero.

*Soft dough, with natural yeast.
Filled with the famous Bindi patisserie
cream. Decorated with granulated sugar.*

100 porzioni / portions x 55 g



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*

Cioccolato

cod. 1155

Impasto morbido, con lievito naturale.
Farcito con una crema al cacao e
nocciole selezionata dai pasticceri Bindi.
Decorato con pepite di cioccolato.

*Soft dough, with natural yeast.
Filled with a cocoa and hazelnut cream
selected by Bindi pastry chefs.
Decorated with chocolate nuggets.*

100 porzioni / portions x 55 g



Albicocca

cod. 1156

Impasto morbido con lievito naturale.
Farcitura di albicocche selezionata
dai pasticceri Bindi.

*Soft dough, with natural yeast. Apricot
stuffing selected by Bindi pastry chefs.*

100 porzioni / portions x 55 g



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

BREAKFAST



Alberghi burro vuoto

cod. 2374

Croissant alberghi al burro (22%).

Croissant for hotels butter (22%).

90 porzioni / portions x 42 g



Alberghi burro cereali

cod. 2375

Croissant alberghi al burro (19%)
ai cereali.

*Croissant for hotels butter (19%)
with cereals.*

90 porzioni / portions x 42 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
Oven
180°C/190°C for about 20 min

Vuoto

cod. 1089

Impasto con lievito naturale, olio di girasole e Karité. Certificato Vegan ok. Decorato con zucchero di canna.

Dough with natural yeast, sunflower oil and shea. Vegan ok certified.

Decorated with sugar cane.

72 porzioni / portions x 44 g



Frutti di bosco

cod. 1108

Farcitura ai frutti di bosco selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con semi di lino e fiocchi di avena. Certificato Vegan ok.

Mixed berries filling selected by Bindi pastry chefs. Decorated with flax seed and oat flakes.

100 porzioni / portions x 40 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
180°C/190°C per circa 20 min
Oven
180°C/190°C for about 20 min

BREAKFAST



Mini conchiglia cacao nocciola

cod. 0491

Mini conchiglia di sfoglia farcita con
crema cacao nocciola.

*Cocoa and hazelnut cream puff pastry
"mini shell".*

60 porzioni / portions x 40 g



Mini conchiglia panna latte

cod. 0492

Mini conchiglia di sfoglia farcita con
crema panna latte.

Milked cream puff pastry "mini shell".

60 porzioni / portions x 40 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
170°C/180°C per circa 20-22 min
Oven
170°C/180°C for about 20-22 min

Poker di frolle

cod. 1621

Frolle miste: Charlotte all'albicocca,
Rugantino alla nocciola, Esse, Zaletta.

Mixed short pastries.

47 porzioni / portions x 60 g



Esse bicolore

cod. 0558

Pasta frolla con decorazione
al cacao.

*Short pastry decorated
with cocoa.*

40 porzioni / portions x 70 g



Fiore di frolla albicocca

cod. 0559

Pasta frolla con decorazione
all'albicocca.

*Short pastry decorated
with apricot.*

40 porzioni / portions x 60 g



Scongellamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
10 giorni
*Storage in refrigerator
10 days*

BREAKFAST



Cookies

cod. 0343

Biscotto di pasta frolla con gocce di cioccolato fondente.

Short pastry biscuit with dark chocolate chips.

48 porzioni / portions x 70 g



Tartellette albicocca cioccolato

cod. 2395

Tartellette albicocca e cacao (confezione assortita).

Short pastry filled with apricot and chocolatecream.

24 porzioni / portions x 80 g



Scongellamento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
10 giorni - Cookies 5 giorni
Storage in refrigerator
10 days - Cookies 5 days

Mini pancakes

cod. 0663

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

75 porzioni / portions x 21 g



Pancakes

cod. 2356

Tipica frittella per la prima colazione americana.

American traditional breakfast food.

40 porzioni / portions x 40 g



Waffels

cod. 2357

Dolce a cialda croccante all'esterno e morbida all'interno.

Grid biscuit crispy and chewy.

40 porzioni / portions x 90 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
Pancakes 180°C - 3 min
Waffels 200°C - 2/3 min
*Oven
Pancakes 180°C - 3 min
Waffels 200°C - 2/3 min*



Microonde
Pancakes 30 sec
Waffels 60/80 sec
*Microwave
Pancakes 30 sec
Waffels 60/80 sec*



Torta albicocche e germe di grano

cod. 0429

Soffice impasto con albicocca e germe di grano, decorato con fiocchi di avena.

Soft mixture with apricot and wheat germ, decorated with oat flakes.



Torta alle carote

cod. 2621

Morbido impasto a base di carote spolverato con zucchero a velo.

Soft carrot-based mixture dusted with icing sugar.



Torta al grano saraceno e mirtilli

cod. 2732

Morbido impasto con grano saraceno, decorato con mirtilli e ribes.

Soft mixture with buckwheat, decorated with blueberries and redcurrants.



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C

Torta marmorizzata

cod. 2622

Morbido impasto al cacao e yogurt.

Soft cocoa and yogurt mixture.



Torta al limone

cod. 2591

Morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt, decorato con granella di zucchero.

Soft mixture lemon flavoured prepared with yoghurt, decorated with granulated sugar.



Torta cioccolato e pere

cod. 0426

Morbido impasto al cioccolato con pere sciropate.

Soft chocolate mixture with pears in syrup.



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Torta di mele

cod. 2341

Morbido impasto con mele.

Soft mixture with apple.



Torta al cacao

cod. 2340

Morbido impasto al cacao.

Soft cocoa mixture.



Torta allo yogurt

cod. 2342

Morbido impasto allo yogurt.

Soft yoghurt mixture.



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C

Crostata multicereali limone e zenzero vegana

cod. 1125

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di limone e zenzero. Certificato Vegan.

Vegan dough with four cereals flour, filled with lemon and ginger compote. Vegan certified.

12 porzioni / portions x 900 g



Crostata multicereali sambuco e lampone vegana

cod. 1127

Impasto vegano con farina di quattro cereali, farcito con composta di sambuco e lampone. Certificato Vegan.

Vegan dough with four cereals flour, filled with elderberry and raspberry compote. Vegan certified.

12 porzioni / portions x 900 g



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C



Crostata con farina integrale e arancia

cod. 0347

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con arancia.

Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.



Crostata integrale ai mirtilli

cod. 2747

Pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con mirtilli.

Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C

Crostata all'albicocca

cod. 2473

Pasta frolla farcita con albicocche.
Short pastry filled with apricots.



Crostata al cioccolato

cod. 2475

Pasta frolla farcita con cioccolato.
Short pastry filled with chocolate.



Crostata alla ciliegia

cod. 2481

Pasta frolla con farcitura alle ciliegie.
Short pastry with cherries filling.



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
6 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
6 days - 4°C

BREAKFAST



Zagara

cod. 0194

Pasta frolla e pasta margherita,
farcite con crema al limone.

*Short pastry and margherita pastry
with lemon cream filling.*

14 porzioni / portions



Beatrice

cod. 0107

Pasta margherita al cacao e pasta frolla,
farcite con crema pasticcera.

*Cocoa margherita pastry and short
pastry with custard cream filling.*

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*

Crostata al cioccolato

cod. 1479

Pasta frolla con crema al cioccolato e nocciole.

Short pastry filled with chocolate cream and hazelnuts.

14 porzioni / portions



Ciambellone della nonna

cod. 1296

Morbido impasto al cacao e al gusto di limone.

Soft cocoa mixture and soft lemon flavoured mixture.

42 porzioni / portions x 71 g



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
6 giorni
*Storage in refrigerator
6 days*

BREAKFAST



Mele e mandorle / Crostata di pere

cod. 2289

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Nonna/Macao

cod. 1516

Torta a due gusti.

Two flavours cake.

14 porzioni / *portions*



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days

Torta di Noci (con crema di noci)

cod. 2646

Morbido impasto alle noci, farcito con
crema alle noci, decorato con noci.

*Soft walnuts mixture filled with walnuts
cream and decorated with walnuts.*

12 porzioni / portions



Cheesecake

cod. 0154

Torta di ricotta e formaggio cremoso
su base di biscotto.

*Ricotta and cheese cream on a crust
base.*

14 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

BREAKFAST



Torta della nonna

cod. 1290

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts and almonds.

14 porzioni / portions



Torta di mele

cod. 1294

Pasta frolla e mele.

Short pastry filled with sliced apples.

14 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni
Storage in refrigerator
3 days

COF
FEE
BRE
AK

- **BISCOTTERIA**

- Prodotto che consente molta flessibilità; vasto assortimento in cartoni monotipo da 1 kg
- Il prodotto congelato ha la shelf life di un anno; date le dimensioni molto piccole rinviene in tempi brevi
- In circa 30 minuti è possibile allestire un coffee break
- I pezzi per cartone da 1 kg sono: 127 per i Baci di dama; circa 100 per le altre referenze

- **MINI CROISSANT**

- Sono prodotti PRONTO-FORNO da cuocere in 20 minuti
- Il croissant burro multi-cereali e burro si prestano ad essere farciti salati

- **MINI MUFFINS – MINI KRAPFEN - MINI CIAMBELLE**

- Sono solo da scongelare

- **SALATO**

- Pizzette e salatini di pasta sfoglia PRONTO-FORNO, da cuocere per 15-20 minuti
 - Pizzette di pane, da cuocere da congelate per 3-5 minuti
 - Pizze, focacce e panini da rinvenire in forno per pochi minuti.
-



Frollini al caffè

cod. 0603

Pasta frolla al caffè.

Coffee short pastry biscuit.

Sabbiosini

cod. 0733

Pasta frolla e cacao.

Short pastry biscuit and cocoa.

Nocini

cod. 0604

Pasta frolla con noci.

Short pastry biscuit with walnut.

Frollini all'albicocca

cod. 0731

Pasta frolla con albicocca.

Apricot short pastry biscuit.

Mandorlini alla ciliegia

cod. 0605

Pasta frolla con ciliegia.

Short pastry biscuit with cherry.

Occhio di bue alla fragola petit

cod. 0607

Pasta frolla con fragola.

Short pastry biscuit with strawberry.

Baci di dama cacao

cod. 1269

Pasta frolla e cacao.

Cocoa short pastry biscuit.

Baci di dama

cod. 0730

Pasta frolla con nocciole e mandorle.

Hazelnut and almond short pastry biscuit.

Cantucci

cod. 0415

Biscotti alle mandorle.

Almond biscuit.

Dame

cod. 0732

Pasta frolla e cacao.

Cocoa short pastry biscuit.

Frollini al burro

cod. 0202

Pasta frolla al burro.

Butter short pasty biscuit.

Esse mignon

cod. 0737

Pasta frolla con nocciole.

Hazelnut short pastry biscuit.

Biscotti 1 kg - **Cantucci** 2 kg



Scongelamento
1,5 - 2 h
Defrosting
1,5 - 2 hrs



Conservazione in frigorifero
10 giorni
Storage in refrigerator
10 days

COFFEE BREAK



Mini krapfen crema

cod. 0224

Mini krapfen farcito con crema.

Mini krapfen filled with cream.

104 porzioni / portions x 24 g

Mini ciambella

cod. 0225

Mini ciambella.

Mini ciambella.

132 porzioni / portions x 19 g



Mini krapfen cacao nocciola

cod. 0504

Mini krapfen farcito con crema al cacao
e nocciola.

*Mini krapfen filled with hazelnut
and cocoa cream.*

104 porzioni / portions x 24 g



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
1 giorno a temperatura ambiente
*Storage in refrigerator
1 day at room temperature*



Consigli per il servizio
Servire a temperatura ambiente
*Serving suggestions
Serve at room temperature*

Chocolate brownies

cod. 2522

Morbidi dolci con cioccolato fondente.

Dark chocolate brownies.

25 porzioni / portions



Frutti di bosco

cod. 1108

Farcitura ai frutti di bosco selezionata dai pasticceri Bindi, decorato con semi di lino e fiocchi di avena.

Mixed berries filling selected by Bindi pastry chefs. Decorated with flax seed and oat flakes.

100 porzioni / portions x 40 g



Scongelamento

Chocolate brownies 4 - 5 h

Frutti di bosco - non scongelare

Defrosting

Chocolate brownies 4 - 5 hrs

Frutti di bosco - do not defrost



Conservazione in frigorifero

Chocolate brownies 3 giorni

Storage in refrigerator

Chocolate brownies 3 days



Forno

Frutti di bosco 180°C/190°C per circa 20 min

Oven

Frutti di bosco 180°C/190°C for about 20 min

COFFEE BREAK



Mini croissant cereali

cod. 2347

Mini croissant al burro (21%)
impasto ai cereali.

*Mini butter (21%) croissant
with cereals.*

150 porzioni / portions x 25 g



Mini croissant

cod. 0600

Mini croissant al burro (21%).

Mini butter (21%) croissant.

150 porzioni / portions x 25 g



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
180°C per circa 20 min
Oven
180°C for about 20 min

Mini croissant crema

cod. 2369

Mini croissant al burro (15%)
farcito alla crema.

*Mini butter (15%) croissant filled
with cream.*

108 porzioni / portions x 45 g



Mini croissant albicocca

cod. 2373

Mini croissant al burro (15%)
farcito all'abacocca.

*Mini butter (15%) croissant filled
with apricot.*

108 porzioni / portions x 40 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C per circa 20 min
*Oven
180°C for about 20 min*

COFFEE BREAK



Mini croissant cioccolato

cod. 2372

Mini croissant al burro (15%)
farcito al cioccolato.

*Mini butter (15%) croissant filled
with chocolate.*

108 porzioni / portions x 45 g



Vuoto

cod. 1089

Impasto con lievito naturale, olio di
girasole e Karité. Certificato Vegan ok.
Decorato con zucchero di canna.

*Dough with natural yeast, sunflower
oil and shea. Vegan ok certified.
Decorated with sugar cane.*

72 porzioni / portions x 44 g



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C per circa 20 min
*Oven
180°C for about 20 min*

Mini pain au chocolat

cod. 0602

Mini fagottino al burro (19%)
farcito al cioccolato.

Mini butter (19%) pain au chocolat.

150 porzioni / portions x 30 g



Mini girella crema uvetta

cod. 0601

Mini girella al burro (13%)
con crema e uvetta.

*Mini butter (13%) girella
with cream and raisins.*

150 porzioni / portions x 30 g



Mini muffin assortiti

cod. 0223

Mini muffin assortiti (al latte e
al cioccolato con pezzi di cioccolato).

*Milk and chocolate muffins
with chocolate chips.*

120 porzioni / portions x 15 g



Scongelamento

Mini pain, Mini girella - non scongelare
Mini muffin assortiti 1,5 - 2 h

Defrosting

Mini pain, Mini girella - do not defrost
Mini muffin assortiti 1,5 - 2 hrs



Conservazione

Mini muffin assortiti 2 giorni in frigorifero
Storage

Mini muffin assortiti 2 days in refrigerator



Forno

Mini pain, Mini girella 180°C per circa 20 min
Oven

Mini pain, Mini girella 180°C for about 20 min



Salatini assortiti

cod. 1094

Pizzette, griglia agli spinaci, griglia al formaggio, griglia ai funghi, fagottino alle olive, triangolo all'acciuga, griglia ai peperoni, rotolino al wurstel, griglia al tonno, griglia al prosciutto.

Mixed savoury snacks.



Pizzette

cod. 2490

Pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella.

Puff pastry with tomato and mozzarella.



Pizzette di pane

cod. 0102

Pizzette di pane farcite con pomodoro e mozzarella.

Small bread dough filled with tomato and mozzarella cheese.



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Forno
Oven
Pizzette 190°C - 20 / 25 min
Salatini assortiti 200°C - 10 / 15 min
Pizzette di pane 190°C - 4 / 5 min



Focaccina con olive giganti

cod. 1140

Focaccina tonda farcita con olive verdi giganti denocciolate.
Pronta in pochi minuti.

*Round focaccina stuffed with pitted giant green olive.
Ready in a few minutes.*

50 porzioni / portions x 50 g



Focaccina con pomodori al forno

cod. 1217

Focaccina tonda farcita con un pomodoro cotto al forno.
Pronta in pochi minuti.

*Round focaccina stuffed with a baked tomato.
Ready in a few minutes.*

50 porzioni / portions x 50 g

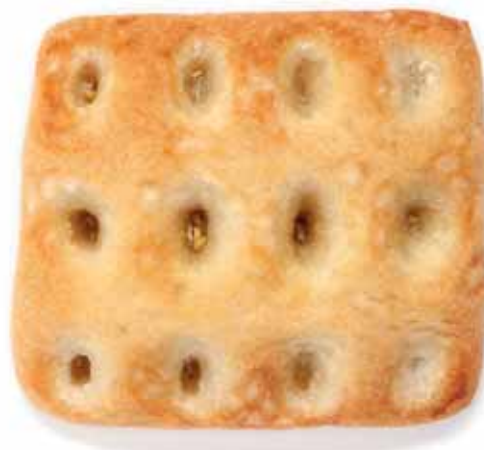


Focaccina olio

cod. 1178

Focaccina tonda con olio di oliva. Pronta in pochi minuti.
Round focaccina with olive oil. Ready in a few minutes.

50 porzioni / portions x 50 g



Focaccina soffice olio extra vergine di oliva

cod. 1179

Focaccia a lenta lievitazione. Pronta in pochi minuti,
rimane soffice a lungo.

*Thanks to the slow leavening of the dough, it remains fluffy
for a long time.*



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature
15 min



Forno
Oven
180/190°C - 5 / 7 min
Focaccina soffice olio extra vergine di oliva 240°C - 4 min



Minirosette mix

cod. 1146

Tris di minirosette: classica, con topping di semi di papavero e con topping di semi di sesamo.
2 confezioni da 1 kg classiche, 1 papavero, 1 sesamo.

*Tris of minirosettes: classic, with poppy seed topping and with toasted sesame seed topping.
2 pack 1 kg classic, 1 poppy seeds, 1 sesame seeds.*

100 porzioni / portions x 40 g



Focaccina olio

cod. 1216

Mix composto da: un triangolo curcuma con semi di lino, un bocconcino con germe di grano e un bocconcino alle olive.
1 confezione da 1 kg per tipo.

*Mix consisting of three small breads: one triangular in shape with turmeric and flaxseeds, one with wheat germ and one with olives.
1 pack of 1 kg per type.*



Forno
Oven

Minirosette mix 190/200°C - 7 / 8 min

Mini bocconcini mix 180/190°C - 10 / 15 min

Bocconcino germe di grano

cod. 1183

Bocconcino con impasto di farina di grano tenero e farina di grano duro, contenente germe di grano.

Small bread made with a dough of tender flour and durum wheat flour, containing wheat germ.

80 porzioni / portions x 50 g



Panino

cod. 1182

Panino morbido.

Soft small bread.

4 sacchetti da 50 porzioni /

4 pack of 50 portions



Speedy Pane

cod. 1145

Bocconcino già cotto, pronto all'uso, rimane morbido nel tempo.

Already cooked small bread, ready to use, maintains softness over time.



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature
Panino



Forno
Oven
Bocconcino germe di grano 180/190°C - 8 / 10 min
Speedy Pane 130°C - 5 min

RIS
TO
RAZI
ONE

Cioccolato / Chocolate

cod. 2328

Fiordilatte / Dairy flavoured

cod. 2332

Nocciola / Hazelnut

cod. 2335

Pistacchio / Pistachio

cod. 2680

**Stracciatella /
Dairy flavoured
with chocolate chips**

cod. 2537

Vaniglia / Vanilla

cod. 2445

Crema / Cream

cod. 0317

Limone / Lemon

cod. 2329

Fragola / Strawberry

cod. 2330

Cocco / Coconut

cod. 2582

Riso / Rice

cod. 2338

Caffè / Coffee

cod. 2333

Tè verde / Green tea

cod. 2336



Conservazione in frigorifero

-18° C

Storage in refrigerator

-18° C



Torta al gusto nocciola e torroncino

cod. 0257

Pan di Spagna con crema alle nocciole,
crema al gusto di torrone e granella di nocciole.

*Sponge base with hazelnut cream, nougat flavoured
cream and chopped hazelnuts.*



Torta cacao crema

cod. 0258

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao,
crema al gusto vaniglia e decorazione al cacao.

*Cocoa sponge base with cocoa cream,
vanilla flavoured cream and cocoa decoration.*



Torta al gusto pistacchio e mandorla

cod. 2485

Pan di Spagna farciti con crema al gusto mandorla
e crema al gusto pistacchio,
decorati con granella di nocciole.

*Sponge bases filled with almond flavoured cream
and pistachio flavoured cream,
decorated with chopped hazelnuts.*



Torta crema

cod. 0253

Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.

Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.



Scongelamento
1 h
Defrosting
1 hr



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C

Torta mirtilli e ribes

cod. 0646

Crema al gusto vaniglia, mirtilli, ribes e pan di Spagna.

Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.



Torta cacao al gusto arancia

cod. 2484

Pan di Spagna farciti con crema al cacao e crema al gusto arancio.

Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.



Torta al gusto crema fragola

cod. 2483

Pan di Spagna farciti con creme al gusto fragola, decorati con riccioli di cioccolato bianco.

Sponge bases filled with strawberry flavoured creams, decorated with white chocolate curls.



Scongellamento
1 h
Defrosting
1 hr



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C



Tranciotto morbido al cacao

cod. 0888

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato arricchita con croccante granella di cioccolato al latte, decorata con uno spolvero di cacao.

Cocoa sponge cake with chocolate cream filled with crunchy chocolate crumble, decorated with cocoa powder.

30 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
Defrosting
4 - 5 hrs



Conservazione in frigorifero
3 giorni - 4°C
Storage in refrigerator
3 days - 4°C

Tiramisù big

cod. 1015

Pan di Spagna inzuppato al caffè
e crema allo zabaione.

*Zabaglione cream and sponge cake
soaked in coffee.*

20 porzioni / portions



Profiterol bianco

cod. 1560

Bigné con crema al cioccolato
e ricoperti con crema al gusto vaniglia.

*Choux pastry filled with chocolate cream
and topped with vanilla flavoured cream.*

8 porzioni / portions



Profiterol scuro

cod. 3456

Bigné con crema al gusto vaniglia
e ricoperti con crema al cioccolato.

*Choux pastry filled with vanilla flavoured
cream and topped with chocolate cream.*

8 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*



Coppa tiramisù (coppetta in plastica)

cod. 2642

Pan di Spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè, decorato con spolvero di cacao.

Coffee soaked sponge cake with zabaione and coffee ice cream semifreddo, decorated with cocoa dust.

12 porzioni / portions



Coppa profiterol (coppetta in plastica)

cod. 2643

Bigné ripieni di crema al gusto di vaniglia avvolti da gelato semifreddo al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream dipped into a chocolate ice cream semifreddo.

12 porzioni / portions



Coppa zuppa inglese (coppetta in plastica)

cod. 2644

Pan di Spagna con inzuppatura al gusto Alchermes, gelato semifreddo al cioccolato e zabaione, decorato con riccioli di cioccolato.

Alchermes flavoured soaked sponge cake with chocolate and zabaione ice cream semifreddo, decorated with chocolate curls.

12 porzioni / portions



Coppa cheesecake alle fragole (coppetta in plastica)

cod. 2645

Pan di Spagna con gelato semifreddo cheesecake, decorato con salsa alle fragole.

Sponge cake base with cheesecake ice cream semifreddo, decorated with strawberry sauce.

12 porzioni / portions



Scongelamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire
Serving suggestions
Ready to serve

ROOM SERVICE

Temperatura e tempo di cottura dovranno essere adattati alle caratteristiche della propria attrezzatura.

**Panzerotto mediterraneo**

cod. 1003

Panzerotto con pomodoro
100% italiano e formaggio,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Baked leavened dough filled
with 100% italian tomatoes,
cheese and extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g

**Speck brie**

cod. 1519

Focaccia farcita con speck e brie,
con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Baked leavened dough filled with speck,
brie cheese and extra virgin olive oil.*

12 porzioni / portions x 300 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min

Verdure

cod. 1077

Focaccia farcita con melanzane, peperoni, zucchine, patate, pomodori, funghi, mozzarella e emmental.

Baked leavened dough filled with vegetables (eggplants, peppers, gourgettes, potatoes, champignons, tomatoes), mozzarella and emmentaler cheeses.

12 porzioni / portions x 360 g



Caprese

cod. 1141

Focaccia farcita con mozzarella, pomodoro 100% italiano e olive, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with mozzarella cheese, 100% italian tomatoes and olives and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 360 g



Forno / Piastra / Grill
250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min
Oven / Grill
250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min



Mozzarella e rucola

cod. 1500

Focaccia farcita con mozzarella e rucola, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with mozzarella cheese, rocket and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Pomodoro prosciutto emmental

cod. 1992

Focaccia farcita con prosciutto cotto, pomodoro 100% italiano, emmental, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, 100% italian tomatoes and emmentaler cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Forno / Piastra / Grill

250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min

Oven / Grill

250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min

Prosciutto cotto ed emmental

cod. 1829

Focaccia farcita con prosciutto cotto e emmental, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, emmentaler cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 320 g



Prosciutto cotto e formaggio

cod. 1264

Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio, con Olio Extra Vergine di Oliva.

Baked leavened dough filled with cooked ham, cheese and extra virgin olive oil.

12 porzioni / portions x 300 g



Forno / Piastra / Grill
250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min
Oven / Grill
250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min



Easy pizza

cod. 0099

Pizza con Mozzarella,
 Pomodoro 100% Italiano,
 con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Individual pizza with mozzarella cheese,
 100% italian tomatoes
 with extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g



Margherita 120 g

cod. 0438

Pizza con Mozzarella,
 Pomodoro 100% Italiano,
 con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Pizza with mozzarella cheese,
 100% italian tomatoes,
 with extra virgin olive oil.*

10 porzioni / portions x 120 g



Margherita 300 g

cod. 0899

Pizza con Mozzarella,
 Pomodoro 100% Italiano,
 con Olio Extra Vergine di Oliva.

*Pizza with mozzarella cheese,
 100% italian tomato,
 with extra virgin olive oil.*

12 porzioni / portions x 300 g



Forno
 250°C - Congelata 5/7 min / Scongelata 3/5 min
 Oven
 250°C - Frozen 5/7 min / Defrosted 3/5 min



Baguette midi

cod. 1211

Baguette di formato medio,
da utilizzare farcita o semplice.

Ideal for the bread basket or for filling.

Can be used in a variety of ways.

77 porzioni / portions x 52 g



Demi baguette mix semi

cod. 1175

Impasto di multicerale e topping di semi.

Multiceal dough and seed topping.

47 porzioni / portions x 150 g



Baguette mignon

cod. 1188

Facili da guarnire per realizzare creazioni
finger food.

*Easy to garnish to make finger food
creations.*

112 porzioni / portions x 36 g



Baguette mignon multicereali

cod. 1191

Impasto multicereale ricco di fibre
contenente grano, orzo, segale e avena.

*Multigrain dough rich in fiber containing
wheat, barley, rye and oats.*

100 porzioni / portions x 40 g



Scongelamento a temperatura ambiente
Defrosting at room temperature

Baguette midi - Baguette mignon 18/20 min
Demi baguette mix semi 12/15 min
Baguette mignon multicereali 11 min
Supermini 8/10 min



Forno
Oven

Baguette midi - Baguette mignon - Demi baguette mix semi 180/190°C
Baguette mignon multicereali 180°C
Supermini 200°C

I DESSERT PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO SONO
SERVITI ANCHE ALL'ESTERO, NEI MIGLIORI LOCALI DI:

AMSTERDAM | ATENE | BARCELLONA | BERLINO | BOSTON | BRUXELLES | BUCAREST
BUDAPEST | CHICAGO | COPENHAGEN | HELSINKI | HONG KONG | ISTANBUL | KIEV
LONDRA | LOS ANGELES | LUBIANA | LUSSEMBURGO | MIAMI | MOSCA | NEW YORK
PARIGI | PECHINO | PRAGA | RIGA | SHANGHAI | SIDNEY | STOCCOLMA | TIRANA | VALLETTA
VARSAVIA | VIENNA | ZURIGO

MILANO

BARCELLONA

BERLINO

DUBAI

LONDRA

MOSCA

NEW YORK

PARIGI

PRAGA

SHANGHAI

ZURIGO



S.I.P.A. S.p.A.
Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298294287
www.bindidessert.it
info@bindidessert.it

