



MAESTRI DEL DESSERT®







MAESTRI DEL DESSERT®

DESDE 1946



*LA PIÙ GRANDE PASTICCERIA D'ITALIA*

# TARTAS ENTERAS



**Descongelado**  
24 h.  
Nevera (0°C/+4°C)



**Descongelado**  
(Fuera de caja) 2-5 h.  
Temperatura ambiente



**Conservación**  
3 días  
nevera (0°C/+4°C)



**Durante el servicio**  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar



**Después del servicio**  
Guardar en su caja  
En nevera (0°C/+4°C)



## **CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE** Cod. 0342 · 1350 g.

Frutas del bosque y mousse al mascarpone decorada con granillos de pistacho sobre pasta frolla.

## **DELLA NONNA** Cod. 1290 · 1300 g.

Pasta frolla rellena de crema pastelera al aroma de limón, con piñones y almendras.

# TARTAS ENTERAS



## **LIMONE** Cod. 1452 · 1000 g.

Crema al limón recubierta de merengue flambeado sobre base de pasta frolla.

## **MILLEFOGLIE** Cod. 1292 · 1350 g.

Hojaldre relleno de crema pastelera.

# TARTAS ENTERAS

 **Descongelado**  
24 h.  
Nevera (0°C/+4°C)

 **Descongelado**  
(Fuera de caja) 2-5 h.  
Temperatura ambiente

 **Conservación**  
3 días  
nevera (0°C/+4°C)

 **Durante el servicio**  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar

 **Después del servicio**  
Guardar en su caja  
En nevera (0°C/+4°C)



## CHOCOLATE TEMPTATION Cod. 2618 · 1300 g.

Chocolate cacao origen Ecuador, crunch a la nocciola recubierta de un glaseado de puro chocolate.



## GRAN TIRAMISÙ Cod. 1015 · 1750 g.

Bizcocho bañado al café, crema de zabaione y recubierto de cacao.

# TARTAS ENTERAS



---

## **PROFITEROL BIANCO** Cod. 1560 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de chocolate,  
envueltos en crema a la vainilla.

---

---

## **PROFITEROL SCURO** Cod. 1544 · 1100 g.

Profiteroles rellenos de crema  
chantilly recubiertos de chocolate.

---

# TARTA VEGANA

PRODUCTO  
VEGANO



Descongelado  
24 h.  
Nevera (0°C/+4°C)



Descongelado  
(Fuera de caja) 2-5 h.  
Temperatura ambiente



Conservación  
3 días  
nevera (0°C/+4°C)



Durante el servicio  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar



Después del servicio  
Guardar en su caja  
En nevera (0°C/+4°C)



## CROSTATA VEGANA LIMONE E ZENZERO Cod. 1125 · 900 g.

Pasta brisa vegana de 4 cereales, avena, cebada, trigo y centeno con deliciosa mermelada de limón y jengibre.

# TARTAS PRECORTADAS



**Descongelado**  
24 h.  
Nevera (0°C/+4°C)



**Descongelado**  
(Fuera de caja) 2-5 h.  
Temperatura ambiente



**Conservación**  
3 días  
nevera (0°C/+4°C)



**Durante el servicio**  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar



**Después del servicio**  
Guardar en su caja  
En nevera (0°C/+4°C)



**CHOCOLATE TRILOGY** Cod. 0187 · 1200 g.



**12 porciones**

Bizcocho relleno de chocolate amargo y blanco, decorado con filigrana de chocolates.

**MELE CASALINGA** Cod. 1533 · 1300 g.



**12 porciones**

Sabrosa pasta frolla rellena de manzana (47%) a rodajas.

# MONOPORCIONESPASTELERÍA



**Descongelado**  
2-5 h.  
Nevera (0°C/+4°C)



**Descongelado**  
90 min.  
Temperatura ambiente



**Conservación**  
2 días  
nevera (0°C/+4°C)



**Durante el servicio**  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar



**Después del servicio**  
En nevera (0°C/+4°)



**CARROT CAKE** Cod. 2516 · 105 g.



**6 unidades**

Bizcocho al gusto de zanahoria (57,7%) relleno con crema de queso decorado con nueces.

**RED VELVET** Cod. 2517 · 105 g.



**6 unidades**

Bizcocho rojo relleno de crema de queso decorado con granillo rojo.



**PANNA COTTA CON CARMELLO** Cod. 1196 · 110 g.

 12 unidades

Nata y leche fresca con salsa de caramelo.



**BLACK BISCUIT** Cod. 1258 · 90 g.

 9 unidades

Bizcocho al cacao perfumado a la vainilla, deliciosa crema de ricotta enriquecida con chips de chocolate y decorada con crumble de cookies de chocolate.

# MONOPORCIONESPASTELERÍA



**Descongelado**  
**2-5 h.**  
Nevera (0°C/+4°C)



**Descongelado**  
**1.50 a 2 h.**  
Temperatura ambiente



**Conservación**  
**3 días**  
nevera (0°C/+4°C)



**Durante el servicio**  
**Aguanta 3 horas**  
Sin refrigerar



**Durante el servicio**  
**Se puede servir a temperatura**  
Nevera (0°C/+4°C)



**Después del servicio**  
En nevera (0°C/+4°C)



**TIRAMISÙ SAVOIARDI** Cod. 1281 · 100 g.



**10 unidades**

Crema al mascarpone y savoiardi embebido al café.



**SACHER** Cod. 2466 · 90 g.



**9 unidades**

Bizcocho al cacao relleno de mermelada de albaricoque con cobertura de chocolate.



**PIRÁMIDE AL CIOCCOLATO** Cod. 111769 · 65 g.



**12 unidades**

Mousse al chocolate con corazón crujiente de chocolate y nocciola.

# COPAPASTELERÍA

 Descongelado  
2 a 5 h.  
Nevera (0°C/+4°C)

 Descongelado  
90 min.  
Temperatura ambiente

 Conservación  
3 días  
nevera (0°C/+4°C)

 Durante el servicio  
Aguanta 3 horas  
Sin refrigerar

 Después del servicio  
En nevera (0°C/+4°C)



**CREMA CATALANA** Cod. 1383 · 140 g.

 12 unidades

Crema perfumada a la vainilla con azúcar de caña caramelizada.



**LIMONE DI SORRENTO IGP** Cod. 1385 · 90 g.

 12 unidades

Crema a la vainilla, con base de bizcocho embebido en zumo de "Limone di Sorrento IGP" decorada con salsa "Limone di Sorrento IGP" y granillo de pistacho.



**TRE CIOCCOLATI** Cod. 1375 · 110 g.

 12 unidades

Crema de tres chocolates.



**FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE** Cod. 1124 · 100 g.

 **12 unidades**

Suave mousse de nata con deliciosa crema de frutas del bosque.



**TIRAMISU GLUTEN FREE** Cod. 1123 · 100 g.

 **12 unidades**

Crema al mascarpone y bizcocho embebido en café.

# MONOPORCIONGELATOSEMIFREDDO



Descongelado  
No descongelar  
producto



Durante el servicio  
Sacar del congelador  
y servir en 10 min.



**TORRONCINO E NOCCIOLA** Cod. 0514 · 75 g.



**12 unidades**

Semifreddo al turrón decorado con crocante de  
nocciole.

# MONOPORCION GELATO SEMIFREDDO

 Descongelado  
No descongelar  
producto



Durante el servicio  
Sacar del congelador  
y servir en 10 min.



**TARTUFO CAFFÈ** Cod. 1670 · 75 g.



12 unidades

Semifreddo al café con corazón de café  
recubierto con crocante de merengue.



**TARTUFO COCCO NOCCIOLA** Cod. 1543 · 80g.



12 unidades

Semifreddo de coco con corazón de nocciola y chocolate,  
decorado con coco rallado, crocante de merengue y  
praliné de nocciola



**TARTUFO AL PISTACCHIO** Cod. 0988 · 75 g.



12 unidades

Semifreddo al pistacho con corazón de pistacho,  
decorado con crocante de nocciola y pistacho.

# COPA SEMIFREDDO



**Descongelado**  
No descongelar  
producto



**Durante el servicio**  
Sacar del congelador  
y servir en 30 min.



**Durante el servicio**  
Para presentación,  
secar el exterior del envase



## **MOUSSE CIOCCOLATO** Cod. 1669 · 80 g.



**12 unidades**

Semifreddo al chocolate con corazón de zabaione decorado con virutas de chocolate.



## **PROFITEROL** Cod. 1659 · 100 g.



**12 unidades**

Semifreddo al chocolate con profiteroles rellenos de crema a la vainilla.

# COPA SEMIFREDDO



Descongelado  
No descongelar  
producto



Durante el servicio  
Sacar del congelador  
y servir en 30 min.



Durante el servicio  
Para presentación,  
secar el exterior del envase



**CHANTILLY E CAFFÈ** Cod. 1671 · 80 g.



12 unidades

Semifreddo al café y chantilly con crema de chocolate y café, con crocante de nocciola.



**TIRAMISÙ** Cod. 1658 · 100 g.



12 unidades

Semifreddo al zabaione y café sobre un bizcocho embebido en café.





IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L. **BINDI IBÉRICA**

**BARCELONA**

Nicaragua, 74-76 Bajos  
08029 Barcelona  
Tel 0034 93 409 33 31  
Fax 0034 93 409 72 36  
[www.bindiiberica.com](http://www.bindiiberica.com)  
[bindi@bindiiberica.com](mailto:bindi@bindiiberica.com)

**MADRID**

Polígono Industrial Vallecas  
Torre Don Miguel, 28  
28031 Madrid  
Tel 0034 91 332 50 79  
Fax 0034 93 409 72 36  
[bindimadrid@bindiiberica.com](mailto:bindimadrid@bindiiberica.com)

**LISBOA**

Quinta Frio  
Comércio de Produtos Alimentares Lda  
Zona Industrial Olival das Minas, Lote 31,  
Quintanilho, 2625-577 Vialonga, Portugal  
Tel +351 21 952 7330  
Fax +351 21 952 73 39  
[www.quintafrio.com](http://www.quintafrio.com)