

Pasticceria
MANZONI[®]



TORTE IN TEGLIA



0888

Quadrotto morbido al cacao

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*

· Peso
· 2400 g
· *Weight*
· 2400 g

· Tempo di scongelamento
· 4 - 5 h
· *Defrosting time*
· 4 - 5 hrs

· Conservazione a 4°C
· 3 giorni
· *Storage at 4°C*
· 3 days

TORTE SOFFICI

0429

Torta albicocche e germe di grano

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

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



2621

Torta alle carote

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

Soft carrot-based mixture dusted with icing sugar.



2732

Torta al grano saraceno e mirtilli

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

Soft mixture with buckwheat, decorated with blueberries and redcurrants.



.....
Peso
1000 g
.....
Weight
1000 g
.....

.....
Tempo di scongelamento
4 - 5 h
.....
Defrosting time
4 - 5 hrs
.....

.....
Conservazione a 4°C
6 giorni
.....
Storage at 4°C
6 days
.....

TORTE SOFFICI



2622

Torta marmorizzata

Morbido impasto al cacao e yogurt.

Soft cocoa and yogurt mixture.



2591

Torta al limone

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

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



0426

Torta cioccolato e pere

Morbido impasto al cioccolato con pere sciroppate.

Soft chocolate mixture with pears in syrup.

• Peso
1000 g
Weight
1000 g

• Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs

• Conservazione a 4°C
6 giorni
Storage at 4°C
6 days

TORTE SOFFICI

2341

Torta di mele

Morbido impasto con mele.

Soft mixture with apple.



2340

Torta al cacao

Morbido impasto al cacao.

Soft cocoa mixture.



2342

Torta allo yogurt

Morbido impasto allo yogurt.

Soft yoghurt mixture.



... Peso
1000 g
... Weight
1000 g
...

... Tempo di scongelamento
4 - 5 h
... Defrosting time
4 - 5 hrs
...

... Conservazione a 4°C
6 giorni
... Storage at 4°C
6 days
...

CROSTATE



2473

Crostata all'albicocca

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



2475

Crostata al cioccolato

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



2481

Crostata alla ciliegia

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

.....
Peso
1100 g
Weight
1100 g
.....

.....
Tempo di scongelamento
4 - 5 h
Defrosting time
4 - 5 hrs
.....

.....
Conservazione a 4°C
6 giorni
Storage at 4°C
6 days
.....

CROSTATE

0347

Crostata con farina integrale e arancia

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

Short pastry with whole wheat flour, filled with orange.



2747

Crostata integrale ai mirtilli

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

Short pastry with whole wheat flour, filled with blueberries.



.....
Peso
1100 g
.....
Weight
1100 g
.....

.....
Tempo di scongelamento
4 - 5 h
.....
Defrosting time
4 - 5 hrs
.....

.....
Conservazione a 4°C
6 giorni
.....
Storage at 4°C
6 days
.....

TORTE LUNGHE



0257

Torta al gusto nocciola e torroncino

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.



0258

Torta cacao crema

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.



0253

Torta crema

Pan di Spagna con inzuppatura e crema al gusto vaniglia.

Sponge base soaked and vanilla flavoured cream.



0482

Torta al tè verde

Pan di Spagna farciti con crema al tè verde, decorati con gocce di cioccolato.

Sponge cake filled with green tea cream, decorated with chocolate drops.

• Peso
900 g
• Weight
900 g

• Tempo di scongelamento
1 h
• Defrosting time
1 hr

• Conservazione a 4°C
3 giorni
• Storage at 4°C
3 days

TORTE LUNGHE



0646

Torta mirtilli e ribes

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

Vanilla flavoured creams, blueberries, redcurrants and sponge base.



2484

Torta cacao al gusto arancia

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

Sponge bases filled with cocoa cream and orange flavoured cream.



2485

Torta al gusto pistacchio e mandorla

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.



2483

Torta al gusto crema fragola

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.

..... Peso
..... 900 g
..... Weight
..... 900 g
.....

..... Tempo di scongelamento
..... 1 h
..... Defrosting time
..... 1 hr
.....

..... Conservazione a 4°C
..... 3 giorni
..... Storage at 4°C
..... 3 days
.....

COPPETTE



0729

Coppa tiramisù

Pan di Spagna con crema allo zabaione e decorazione al cacao.

Sponge base with zabaione cream and cocoa decoration.



0717

Coppa fragola

Crema alla fragola decorata con riccioli di cioccolato bianco.

Strawberry cream decorated with white chocolate curls.



0697

Coppa limone

Crema al limone decorata con salsa al limone.

Lemon cream decorated with lemon sauce.



0739

Coppa cioccolato

Crema al cioccolato decorata con granella di nocciole pralinate.

Chocolate cream decorated with chopped caramelized hazelnuts.

• Peso
990 g
• Weight
990 g

• Consigli per il servizio
• Estrarre dal freezer e servire
• oppure scongelare per 1 ora.
• Serving suggestions
• Ready to serve or defrost
• for 1 hour

• Conservazione a 4°C
• 2 giorni
• Storage at 4°C
• 2 days

GELATO 4,8 lt

2328

Cioccolato / *Chocolate*

2332

Fiordilatte / *Dairy flavoured*

2335

Nocciola / *Hazelnut*

2680

Pistacchio / *Pistachio*

2537

Stracciatella /
*Dairy flavoured
with chocolate chips*

2445

Vaniglia / *Vanilla*

0317

Crema / *Cream*

2329

Limone / *Lemon*

2330

Fragola / *Strawberry*

2582

Cocco / *Coconut*

2338

Riso / *Rice*

2333

Caffè / *Coffee*

2336

Tè verde / *Green tea*



..... Conservazione

..... -18° C

..... Storage

..... -18° C



Le riproduzioni fotografiche contenute in questo catalogo sono state realizzate su commissione della S.I.P.A. S.p.A - titolare del marchio "Bindi" che ne vanta il ©; la loro illecita riproduzione sarà tutelata dal titolare a norma di legge.

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](http://www.bindidessert.it)
info@bindidessert.it

