

*torte monoporzioni*  
*gelati e sorbetti* do  
rty zákusky zmrzlin  
*y torte monoporzi*  
*oni gelati e sorbetti*  
dorty zákusky zmr  
zliny *torte monopo*  
*rzioni gelati e sorb*  
*etti* dorty zákusky



fantasia nel dessert®

*torte monoporzioni*  
*gelati e sorbetti* do  
rty zákusky zmrzlin  
*y torte monoporzi*  
*oni gelati e sorbetti*  
dorty zákusky zmr  
zliny *torte monopo*  
*rzioni gelati e sorb*  
*etti* dorty zákusky

# BINDI: dezert made in Italy

Historie výroby moučníků Bindi začala v Miláně roku 1946 – na tu dobu – absolutně převratnou myšlenkou: být první, kdo nabídne rychlou dodávku do restaurací v Miláně. Celodenní a celonoční servis z úplně jiné perspektivy: sladkosti ne jen jako produkt, ale jako služba.

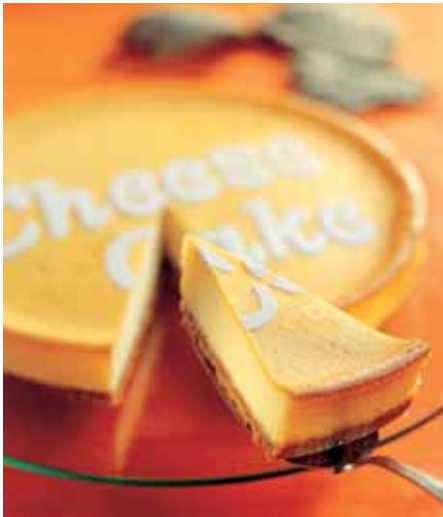
Od 70. let společnost vyvinula stejný systém služeb po celém světě, přičemž těžila z výhody možnosti zamražení, jako jediného konzervantu, aby mohla nabízet koláče a zákusky, dorty, zmrzliny a croissanty bez genetických modifikací s plnou garancí kvality a zdravotní nezávadnosti (certifikáty HACCP a Full product traceability).

Kvalita produktů, vášeň a kreativita, technologické inovace a péče o zákazníky: to jsou pilíře úspěchu Bindi v Itálii a po celém světě. Dnes má Bindi, lídr italského trhu, dvě výrobní v Itálii, jednu v USA, k tomu několik poboček a silnou síť koncesionářů a obchodních partnerů, kteří garantují maximální kvalitu distribuce v Itálii, všech zemí EU, v Turecku, Rusku, Číně, Hong Kongu a Austrálii.

Od roku 1993 jsou produkty Bindi zastoupeny v České republice díky společnosti CIPA, která se objemem prodeje zařadila na čelní místa mezi distributory v celé EU. Od roku 1995 pak CIPA zastupuje sortiment Bindi i na Slovensku.

  
**fantasia nel dessert®**





## Cheesecake *Cheesecake*

Dort s ricottovým krémem na křehkém těstě.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1200 g



## Jahodový cheesecake *Cheesecake alla fragola*

Dort s ricottovým krémem zdobený jahodami a rybízem na křehkém těstě.

K dispozici i porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1500 g



## Cheesecake brulée *Cheesecake Brulée*

Dort s ricottovým krémem a mascarpone s karamellem přelitý krémem brulée a zapečený.

K dispozici i porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1300g



## Babiččin dort *Torta della nonna*

Křehké těsto s citrónovým cukrářským krémem posypané piniovými oříšky a mandlemi.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1200 g



## Mrkvový dort *Torta Carote*

Mrkvový korpus posypaný moučkovým cukrem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1150 g



## Kakaový dort *Macao*

Měkký čokoládový krém na kakaovém těstě.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1200 g



### Čokoládový koláč *Crostata al cioccolato*

Dort z křehkého těsta plněný čokoládovo-oříškovým krémem, posypaný moučkovým cukrem.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1300 g



### Oříškový dort *Torta Noci*

Lehká hmota míchaná se sušeným ovocem na křehkém těstě.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

1100 g



### Štrúdl *Strudel*

Závin z listového těsta plněný jablečno-rozinkovou náplní, zdobený plátky jablek.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



### Jablečný koláč *Torta Mele*

Křehké těsto plněné plátky jablek. K dispozici i porcovaný.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1300 g



### Hruškový koláč *Crostata di pere*

Křehký korpus plněný mandlovo-vanilkovým krémem zdobený hruškami.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

1100 g



### Hruškové řezy *Sfoglia di pere*

Řezy z listového těsta plněné mandlovo-vanilkovým krémem zdobený hruškami.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

1000 g



## Diplomatica s lesními jahodami *Diplomatica con fragoline*

Listové těsto s vanilkovým krémem a lesními jahodami, prokropené piškotové těsto s příchutí Maraschino zdobené moučkovým cukrem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

960 g



## Tvarohový dort s hruškami *Torta Ricotta e pere*

Dort z jemného těsta z oříškovým těstem plněný ricottovým krémem a hruškami, posypaný moučkovým cukrem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



## Řezy z listového těsta *Millefoglie*

Řezy z listového těsta plněné cukrářským krémem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1300 g



## Tvarohový dort *Torta Ricotta*

Dort z piškotového těsta plněný ricottovým krémem a rozinkami s příchutí pomeranče, posypaný moučkovým cukrem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



## Citrónový koláč *Torta al limone*

Koláč z křehkého těsta plněný citrónovým krémem a zapečeným bílkovým sněhem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



## Vídeňský dort *Torta Viennese*

Dort z piškotového těsta plněný vanilkovým a čokoládovým krémem, dekorovaný hoblinkami z čokolády. K dispozici i porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



### Anglický dezert *Zuppa inglese*

Čokoládový krém, vaječný likér, kandované třešně ve višňovém nálevu a savojské piškoty.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

950 g



### Hrušková Šarlota *Charlotte di pere*

Dort plněný čokoládovou a hruškovou pěnou, zdobený nakrájenými hruškami a přestříkaný čokoládovým krémem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1400 g



### Kávová Delizia *Delizie al caffè*

Polokoule z piškotového těsta plněná a přelita kávovým krémem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1300 g



### Čokoládový koláč s hruškami *Cioccolato e pere*

Čokoládový krém na křehkém těstě zdobený hoblinami z tmavé čokolády a hruškami.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



### Čokoládový dezert *Imperiale al cioccolato*

Čokoládovo-nugátový krém na kakaovém korpusu zdobený hoblinkami čokolády.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1250 g



### St. Honoré *St. Honoré*

Řezy z piškotového těsta plněné vanilkovým a čokoládovým krémem, zdobené kuličkami z odpalovaného těsta a plněné cukrářským krémem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



Čokoládovo  
-nugátový dort  
*Torta Chocolate*

Dort z kakaového piškotového korpusu plněný čokoládovo-nugátovým krémem, přelitý lahodnou čokoládou.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1460 g



Čokoládovo-oříškový dort  
*Choco-Nocciola*

Dort z kakaového piškotového korpusu plněného oříškově-čokoládovým krémem a dekorovaný hoblinkami z mléčné čokolády.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1200 g



Selva nera  
*Selva nera*

Dort z kakaového piškotového korpusu plněný čokoládovým krémem s višněmi, dozdobený čokoládou a kakaem. K dispozici i porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1150 g



Sacher  
*Sacher*

Sachr korpus s meruňkovou náplní přelitý čokoládou.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

800 g



Řezy Tartufata  
*Tartufata*

Řezy z listového a piškotového těsta plněné cukrářským vanilkovým krémem a zdobené čokoládou.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1050 g



Řezy Tirolese  
*Tirolese*

Řezy z kakaového piškotového korpusu plněné čokoládovým krémem a přelité jemnou čokoládou.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



### Řezy Toscanella *Toscanella*

Řezy z listového těsta plněné cukrářským krémem s příchutí pomerančové kůry a prokládané kuličkami z odpalovaného těsta naplněné cukrářským krémem a zdobené čokoládou.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

900 g



### Tiramisu se savojskými piškoty *Tiramisu con savoiardi*

Řezy z piškotového korpusu plněné vyšlehaným ochuceným mascarpone a prokládané savojskými piškoty máčenými v silné kávě a sypané kakaem.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

950 g



### Tiramisu big *Tiramisu big*

Dort z piškotového korpusu máčeného v silné kávě a prokrápaného vaječným likérem plněný vyšlehaným ochuceným mascarpone a bohatě sypaný kakaem.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1750 g



### Řezy Rustica *Rustica*

Dort z piškotového korpusu prokrápaný kávou a vaječným likérem, sypaný kakaem.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

900 g



### Profiterol z mléčné čokolády ve vaničce *Profiterol scuro in vassoio*

Kuličky z odpalovaného těsta plněné vanilkovou náplní a přelité krémem z mléčné čokolády.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



### Profiterol z bílé čokolády ve vaničce *Profiterol bianco in vassoio*

Kuličky z odpalovaného těsta plněné čokoládovou náplní a přelité krémem z bílé čokolády.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



## Profiterol z tmavé čokolády ve vaničce *Profiterol fondente in vassoio*

Kuličky z odpalovaného těsta plněné vanilkovou náplní a přelité krémem z tmavé čokolády.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



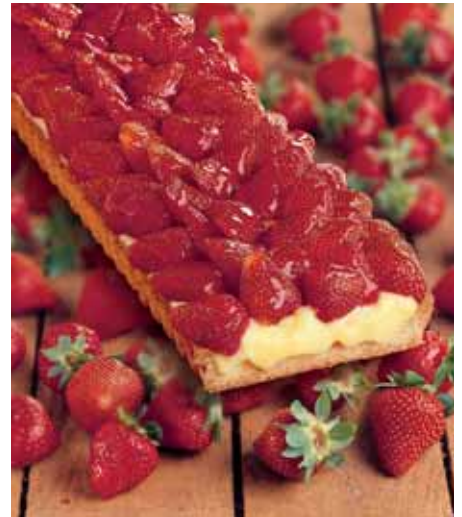
## Koláč s lesními jahodami *Torta Fragoline*

Koláč na křehkém těstě plněný vanilkovým krémem, zdobený lesními jahodami.

K dispozici i porcovaný

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1150 g



## Řezy s jahodami *Fragoloni*

Řezy z křehkého těsta plněné cukrářským krémem, zdobené čerstvými jahodami.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1250 g



## Řezy s fíky *Fichi*

Řezy z křehkého těsta plněné cukrářským krémem, zdobené čerstvými fíky.  
K dispozici pouze v letních měsících.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1200 g

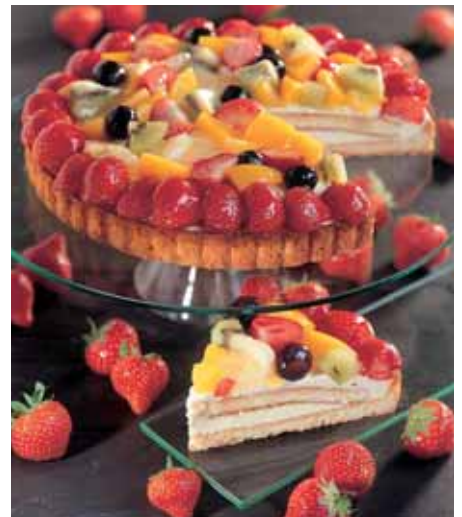


## Ovocný řez *Frutta lunga*

Řezy z křehkého těsta plněné cukrářským krémem zdobené čerstvým sezónním a domácím kompotovým ovocem.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1350 g



## Ovocný koláč *Frutta tonda*

Koláč z křehkého těsta plněný vanilkovým krémem a zdobený čerstvým sezónním a domácím kompotovým ovocem.  
K dispozici i porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1400 g



### Koláč s lesním ovocem *Torta Frutti di bosco*

Koláč na křehkém těstě plněný vanilkovým krémem, zdobený lesním ovocem a posypaný moučkovým cukrem.

K dispozici i porcovaný s želatinou.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1300 g



### Řezy s borůvkami *Mirtilli*

Řezy na křehkém těstě plněné cukrářským krémem a zdobené čerstvými borůvkami.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



### Cheesecake s lesním ovocem *Cheesecake monterosa*

Dort z piškotového těsta plněný tvarohovo-sýrovým krémem, zdobený lesními jahodami.

K dispozici i porcované.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1200 g



### Citrónový pěnový dort *Mousse limone*

Dort z piškotového korpusu plněný krémovou citrónovou pěnou přelitý citrónovou polevou a přestříkaný lahodnou čokoládou.

K dispozici i porcované.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1100 g



### Čokoládový pěnový dort *Mousse cioccolato*

Dort z piškotového korpusu plněný krémovou čokoládovou pěnou, posypaný kakaem.

K dispozici i porcované.

\* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1400 g



### Dort Marengo *Marengo tonda*

Dort z korpusu z vaječných bílků plněný vanilkovým krémem, posypaný moučkovým cukrem.

\* Nerozmrazovat! Jen naporcovat a podávat.

900 g



## Zuccotto *Zuccotto*

Dort obložený v kynutém těstě plněný čokoládovým a vanilkovým krémem s kandovaným ovocem a kapkami čokolády.

\* *Nerozmrazovat! Jen naporcovat a podávat.*

800 g



## Lehký dort s jogurtovou pěnou a lesním ovocem *Mousse yogurt e frutti di bosco*

Dort z piškotového korpusu plněný jogurtovou pěnou, zdobený malinami, borůvkami a rybízem. K dispozici i porcované.

\* *Nerozmrazovat! Jen naporcovat a podávat.*

950 g



## Řezy Marengo *Marengo lunga*

Řezy z korpusu z vaječných bílků plněné vanilkovým krémem posypané moučkovým cukrem.

\* *Nerozmrazovat! Jen naporcovat a podávat.*

900 g



## Pěnový dort stracciatella *Mousse stracciatella*

Dort z piškotového korpusu plněný vanilkovou a čokoládovou pěnou s kousky čokolády.

\* *Nerozmrazovat! Jen naporcovat a podávat.*

1000 g



## Čokoládová trilogie *Chocolate trilogy*

Dort z piškotového korpusu plněný krémem z hořké, mléčné a bílé čokolády. Porcovaný.

\* *Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.*

🕒 *Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.*

1200 g



## Dort Tiramisu *Tiramisu tondo*

Dort z piškotového korpusu máčeného v silné kávě a prokrápaného vaječným likérem plněný vyšlehaným ochuceným mascarpone a bohatě sypaný kakaem. Porcovaný.

\* *Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.*

🕒 *Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.*

1000 g



### Dort Tirolese Tirolese

Dort z kakaového piškotového korpusu plněný čokoládovým krémem polítý lahodnou čokoládou. Porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 3 dny v ledničce.

1000 g



### Cheesecake Chocolate Fondant

Čokoládový fondant. Made in USA. Porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

2350 g



### Cheesecake Chocolate chip cheesecake

Tvarohový dort s čokoládovými slzami. Made in USA. Porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

2130 g



### Cheesecake New york

Dort s ricottovým krémem na křehkém těstě. Made in USA. Porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

2000 g



### Cheesecake kay lime

Limetkový cheesecake. Made in USA. Porcovaný.

- \* Před podáváním rozmrazit 4-5 h při pokojové teplotě.
- 🕒 Po rozmrazení lze uchovat 4 dny v ledničce.

2130 g



## Čokoládový fondant *Soufflé al cioccolato*

Fondant pečený se středem z tekuté čokolády.

\* Před podáváním rozmrazit 1,5-2 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 6 dní v ledničce.

Kartón 12 x 100 g



## Sicilské trubičky *Cannolo alla siciliana*

Oplatka plněná ricottovým krémem, kapkami čokolády a kandovanou pomerančovou kůrou.

\* Před podáváním rozmrazit 1,5-2 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 2 dny v ledničce.

Kartón 10 x 120 g



## Čokoládová pyramidka *Piramide al cioccolato*

Čokoládové mousse se středem z křupavého nugátu na čokoládovém piškotu.

\* Před podáváním rozmrazit 1,5-2 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 2 dny v ledničce.

Kartón 6 x 62 g



## Katalánský krém (ve skle) *Crema catalana*

Krém karamel přelítý tekutým karamelizovaným cukrem.

\* Před podáváním rozmrazit 1,5-2 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 2 dny v ledničce.

Kartón 9 x 140 g



## Crème brulée s lesním ovocem (ve skle) *Crème brulée e frutti di bosco*

Vanilkový krém se směsí malin a lesního ovoce přelítý karamellem.

\* Před podáváním rozmrazit 1,5-2 h při pokojové teplotě.

🕒 Po rozmrazení lze uchovat 2 dny v ledničce.

Kartón 9 x 120 g

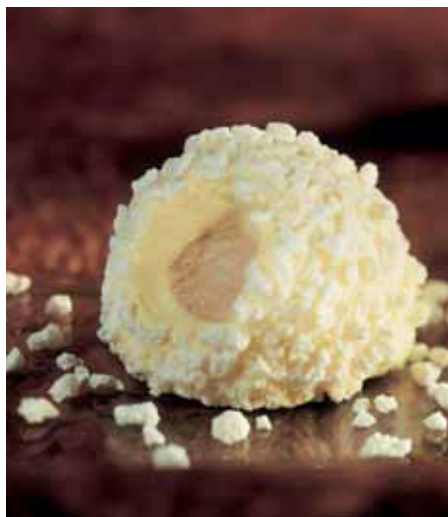


## Klasické tartufo *Tartufo classico*

Mražený zákusek s vaječným likérem a čokoládovou zmrzlinou obalený drcenými praženými oříšky a kakaem.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 12 x 85 g



**Bílé tartufo**  
*Tartufo bianco*

Mražený kakaový zákusek ve zmrzlině z vaječného likéru obalený drcenou meringou.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 85 g



**Cassata**  
*Cassata*

Mražený dort z vaječného likéru, čokolády a smetany s kandovaným ovocem.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 100 g



**Profiterol (v kelímku)**  
*Profiterol*

Bigne plněné vanilkovým krémem přelité čokoládovým krémem.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 100 g



**Tiramisu (v kelímku)**  
*Tiramisu*

Krém z vaječného likéru a kávový krém na piškotovém těstě máčeném v kávě.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 100 g



**Karamelová Šarlota**  
*Charlotte al caramello*

Piškotové těsto s mandlemi plněné smetanovou a karamelovou zmrzlinou, zdobené karamelovým přelivem a kostičkami.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 8 x 90 g



**Lesní ovoce**  
*Frutti di bosco*

Sorbet z lesního ovoce a vanilková zmrzlina přelitá šťávou z malin, zdobené malinou, třešní a čokoládou.

✳ *Nerozmrazovat!*

Kartón 8 x 92 g

# zákusky | monoporzioni



Plněný citrón  
*Sorbetto di limone*

Citrónový sorbet podávaný v jeho nezaměnitelném plodu.

\* *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 205 g

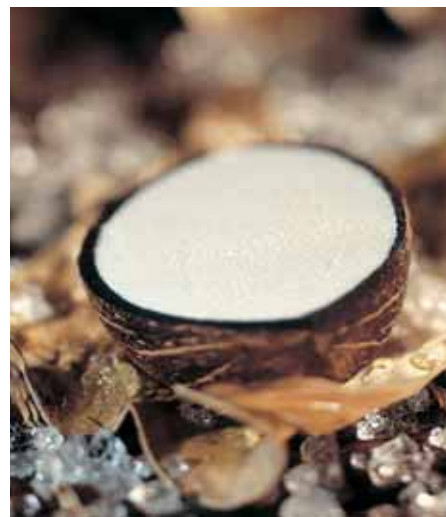


Plněný ananas  
*Sorbetto di ananas*

Ananasový sorbet podávaný v jeho původním plodu.

\* *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 290 g



Plněný kokos  
*Sorbetto di cocco*

Kokosová zmrzlina podávaná v exotickém plodu.

\* *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 180 g



Plněná mandarinka  
*Sorbetto di mandarino*

Mandarinkový sorbet s nezaměnitelnou chutí Středomoří.

\* *Nerozmrazovat!*

Kartón 12 x 125 g



Pohár se smetanovou  
a pistáciovou zmrzlinou  
(ve skle)  
*Crema e pistacchio*

Smetanová zmrzlina protíraná  
čokoládovou pastou a pistáciová  
zmrzlina s praženými pistáciemi.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár s čokoládovou  
a oříškovou zmrzlinou  
(ve skle)  
*Cioccolato e nocciola*

Oříšková zmrzlina a zmrzlina z hořké  
čokolády protíraná čokoládovou  
pastou.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár se smetanovou  
zmrzlinou a čokoládou  
(ve skle)  
*Cioccolato*

Smetanová zmrzlina protíraná pastou  
z tmavé čokolády.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár se smetanovou  
zmrzlinou a kávou  
(ve skle)  
*Caffé*

Smetanová zmrzlina protíraná  
káвовou pastou se zrnky kávy.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár stracciatella  
(ve skle)  
*Stracciatella*

Zmrzlina stracciatella protíraná  
čokoládovou pastou s praženými  
oříšky.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár s kokosovou  
zmrzlinou a ananasem  
(ve skle)  
*Ananas*

Kokosová zmrzlina protíraná  
ananasovou pastou s kakaovými  
hoblíčkami.

\* Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g

# poháry – zmrzliny | monoporzioni gelato-vetro



Pohár s jogurtovou  
zmrzlinou a lesními plody  
(ve skle)  
*Yogurt e frutti di bosco*

Jogurtová zmrzlina protíraná  
jahodovou pastou s borůvkami  
a rybízem.

Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g



Pohár se smetanovou  
zmrzlinou a višněmi  
(ve skle)  
*Spagnola*

Smetanová zmrzlina protíraná  
višňovou pastou s kandovanými  
třešněmi ve višňovém nálevu.

Nerozmrazovat!

Kartón 6 x 100 g

# zmrzliny do ruky | gelati de passeggio



## VIP nanuky VIP

VIP nanuk s praženými oříšky a burisony – VIP pralinato con riso soffiato, bílý VIP nanuk – bianco, VIP nanuk s praženými oříšky – pralinato, VIP nanuk

\* Nerozmrazovat!

Kartón 24 x 80-100 g



## Smetanový nanuk máčený Stecco alla panna ricoperto

\* Nerozmrazovat!

Kartón 24 x 70 g



## Kornouty Coni

Višňový – Amarena, čokoládový – Cioccolato, klasický – Classico

\* Nerozmrazovat!

Kartón 24 x 80-90 g



## Zmrzlina v oplatce Biscotti

Smetanová – fiordilatte, s praženými oříšky – Pralinato, smetanovo-čokoládová – Fiordilatte/Cioccolato, stracciatella

\* Nerozmrazovat!

Kartón 24 x 80-100 g



## Poháry Coppe

Smetanovo-čokoládový – fiordilatte e cioccolato, smetanovo-višňový – fiordilatte e amarena, kávový – caffè, smetanovo-jahodový – panna e fragola, smetanovo-jahodový s karamellem – fiordilatte fragole e caramelo

\* Nerozmrazovat!

Kartón 16 x 90 g

# zmrzliny a sorbety – vaničky | gelati e sorbetti



Zmrzliny 4,1 l  
Gelati 4,1 l

Banánová – Banana  
Citrónová – Limone  
Čokoládová – Cioccolato  
Jahodová – Fragola  
Kávová – Caffè  
Kokosová – Cocco  
Lesní ovoce – Frutti di bosco  
Oříšková – Nocciola  
Pistáciová – Pistacchio  
Stracciatella – Stracciatella  
Vanilková krémová – Crema  
Višňová – Amarena  
Jogurtová 4,7 l – Yogurt 4,7 l

\* Nerozmrazovat!



Sorbety 2500ml  
Sorbetti 2500ml

Sorbet citrón – Sorbetto Limone  
Sorbet jahoda – Sorbetto Fragola  
Sorbet zelené jablko – Sorbetto Mela Verde  
Sorbet mandarinka – Sorbetto Mandarino  
Sorbet červený grep – Sorbetto Pompelmo Rossa  
Sorbet ananas – Sorbetto Ananas  
Sorbet mango – Sorbetto Mango  
Sorbet hruška – Sorbetto Pera

\* Nerozmrazovat!

# polevy + šlehačka | creme dessert + panna



Čokoládová – cioccolato 800 g  
Vanilková – crema pasticcera 800 g  
Malinová – lampone 850 g  
Karamelová – caramello 850 g  
Šlehačka ve spreji – panna spray 500 ml

- \* Před použitím rozmrazovat při teplotě 4 stupně po dobu 24 hodin.
- 🕒 Po otevření uchovat v chladu a spotřebovat do 5-ti dnů.

*torte monoporzioni*  
*gelati e sorbetti* do  
rty zákusky zmrzlin  
*y torte monoporzi*  
*oni gelati e sorbetti*  
dorty zákusky zmr  
zliny *torte monopo*  
*rzioni gelati e sorb*  
*etti* dorty zákusky

*torte monoporzioni*  
*gelati e sorbetti* do  
rty zákusky zmrzlin  
*y torte monoporzi*  
*oni gelati e sorbetti*  
dorty zákusky zmr  
zliny *torte monopo*  
*rzioni gelati e sorb*  
*etti* dorty zákusky



C.I.P.A spol.s r.o., Hořejší nábřeží 368/II, 150 00 Praha 5  
tel.: +420 257 316 601, fax: +420 257 316 659  
e-mail: [cipa@cipa-gastro.cz](mailto:cipa@cipa-gastro.cz), [www.cipa-gastro.cz](http://www.cipa-gastro.cz)