



2015



Pâtisserie



Pâtisserie

Η pâtisserie, η τέχνη της ζαχαροπλαστικής, εδώ και αιώνες συνδέει την κουλτούρα και τις γεύσεις του δυτικού πολιτισμού με αυτές της Νοτίου Αμερικής, μέσα από τον κοινό παρανομαστή της μαγικής πρώτης ύλης που λέγεται σοκολάτα.

Η Délifrance και η Bindi, με βάση την παράδοση και εκφράζοντας τις σύγχρονες τάσεις και αξίες της Γαλλικής και Ιταλικής ζαχαροπλαστικής, παντρεύουν εξαιρετικές πρώτες ύλες, Βελγική σοκολάτα, φρέσκια κρέμα γάλακτος, βανίλια Μαδαγασκάρης, αγνό βούτυρο και φρέσκα φρούτα, προσφέροντας μια σειρά θαυμάσιων γλυκισμάτων, με έμφαση πάντα στην ποιότητα και τη γευστική απόλαυση.





Το όνομα της **Délifrance** είναι συνυφασμένο με την Γαλλική τεχνογνωσία στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική με εμπειρία περισσότερων από 30 ετών.

Με 18 εργοστάσια σ' όλο τον κόσμο, 20 εργαστήρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, 3.300 συνεργάτες και περισσότερες από 2.000 προτάσεις σε ψωμί, κρουασάν, μπριός, γλυκά και αλμυρά προϊόντα, η **Délifrance** είναι ο Ευρωπαίος ηγέτης της Γαλλικής αρτοποιίας αφοσιωμένος στην εξυπηρέτηση των αρτοποιιών, των πελατών μαζικής διανομής, των επαγγελματιών εστίασης και του δικτύου καταστημάτων και συνεργατών της.

Θυγατρική του Ομίλου NutriXo (Grands Moulins de Paris) που ανήκει στον κολοσσό Vinescia και δημιουργός λύσεων σε αρτοποιία & ζαχαροπλαστική για περισσότερα από 30 χρόνια, η **Délifrance** προσφέρει τα προϊόντα, τις μάρκες και τις υπηρεσίες της για να δημιουργεί πειρασμούς στα σημεία πώλησης, σκοπεύοντας να παραμείνει ανάμεσα στους ηγέτες των μελλοντικών τάσεων.



Délifrance

La boulangerie inspirée





Bande Opera

Τούρτα Opera με μαύρη σοκολάτα και καφέ
€8173

850 γρ. (8-12 μερίδες)

4 τεμ/κιβ

99 κιβ/παλ



Πρόταση σερβιρίσματος:

Με κόκκους καφέ ή με τριμμένη σοκολάτα Bitter.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Καφέ και τσάι.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.

Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν

την κατανάλωση

στη συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες για δύο ημέρες.

Délic France

La boulangerie inspirée

Bande Dacquoise aux trois fruits rouges

Τούρτα Dacquoise
με 3 κόκκινα φρούτα
(σμέουρα, βατόμουρα
και φραγκοστάφυλα)
S1939

820 γρ. (8-12 μερίδες)
4 τεμ/κιβ
99 κιβ/παλ



Πρόταση σερβιρίσματος:

Με φρέσκα κόκκινα φρούτα ή
μαρμελάδα κόκκινων φρούτων.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Καφές και τσάι με κόκκινα
φρούτα.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C .
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση
στη συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.



Détifrance

La boulangerie inspirée



Flan

Τάρτα με κρέμα
ζαχαροπλαστικής
S7026

2.000 γρ. (8-12 μερίδες)
8 τεμ/κιβ
32 κιβ/παλ
70 -75' σε προθερμασμένο
φούρνο στους 170°C



Πρόταση σερβιρίσματος:

Τάρτα πρωινού ή απογευματινού ροφήματος. Σερβίρεται με συνοδεία καφέ, σοκολάτας ή κάποιο είδος τσαγιού (earl grey, μαύρο τσάι).



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν την κατανάλωση στη συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες για δύο ημέρες.

Délic France

La boulangerie inspirée

**Tartelette pomme
Normande**
Τάρτα μήλα Νορμανδίας
28277

85 γρ.

36 τεμ/κιβ

88 κιβ/παλ

Προαιρετικά η τάρτα
μπορεί να ψηθεί για
5-7' στους 170°C.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.

Απόψυξη: 3 ώρες

πριν την κατανάλωση
στη συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.



Délices
france

La boulangerie inspirée

Tartelette citron

Τάρτα κρέμα λεμόνι
28282

75 γρ.

36 τεμ/κιβ

88 κιβ/παλ

3 ώρες Μεταξύ 0 και 4°C



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.

Απόψυξη: 3 ώρες

πριν την κατανάλωση
στη συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

Délic France

La boulangerie inspirée

Tartelette caramel noisette

Τάρτα σοκολάτα - καραμέλα
με κομμάτια φουντουκιού
28284

70 γρ.
36 τεμ/κιβ
88 κιβ/παλ
3 ώρες Μεταξύ 0 και 4°C



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.

Απόψυξη: 3 ώρες

πριν την κατανάλωση
στη συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.



Détifrance

La boulangerie inspirée

Éclair Collection



- **Pistache**
Φιστίκι
75333
- **Chocolat au lait**
Σοκολάτα γάλακτος
75336
- **Framboise**
Βατόμουρο
75334
- **Caramel au beurre salé**
Καραμέλα με αλατισμένο
βούτυρο
75338
- **Citron Sicile**
Λεμόνι Σικελίας
75332
- **Chocolat**
Σοκολάτα
75329
- **Vanille**
Βανίλια
75331

65 γρ.
40 τεμ/κιβ
84 κιβ/παλ



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 6 ώρες πριν την κατανάλωση στη συντήρηση στους 0°C.
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες για δύο ημέρες.

*Τα προϊόντα είναι διακοσμημένα σύμφωνα με την πρόταση **Délicrance**.
Η διακόσμηση δεν αποτελεί μέρος του προϊόντος ή της συσκευασίας.

Les grands macarons
Μεγάλα μακαρόν 4 γεύσεις
(καφές, σοκολάτα,
βατόμουρο, φιστίκι)
S3012

50 γρ.
32 τεμ/κιβ
(8 δίσκοι από κάθε γεύση)
108 κιβ/παλ



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 30' πριν την
κατανάλωση
στη συντήρηση (0-4°C).
Συντηρούνται στις ίδιες
συνθήκες για μία μέρα.



Détifrance

La boulangerie inspirée



Les petits macarons
Μίνι μακαρόν 4 γεύσεις
(καφές, σοκολάτα, πορτοκάλι,
φιστίκι)
S0948

12 γρ.
100 τεμ/κιβ
(5 δίσκοι από κάθε γεύση)
108 κιβ/παλ



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C .
Απόψυξη: 30' πριν την
κατανάλωση
στη συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).
Συντηρούνται στις ίδιες
συνθήκες για μία μέρα.

Délic France

La boulangerie inspirée

Muffin Collection

- **Caramel déco noisette**
Βανίλια-καραμέλα
& ντεκόρ φουντούκια
28093

120 γρ.
28 τεμ/κιβ
72 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Nature fourré abricot**
Βερίκοκο με επικάλυψη ζάχαρη
27690

- **Myrtilles déco crumble**
Μύρτιλλα & ντεκόρ κραμπλ
28170

90 γρ.
20 τεμ/κιβ
184 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Détifrance

La boulangerie inspirée

Muffin Collection

- **Nature fourré choc déco chunks**
Βανίλια - σοκολάτα
& κομμάτια σοκολάτας
28577

120 γρ.
28 τεμ/κιβ
72 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Banane fourré chocolat noir**
Μπανάνα - μαύρη σοκολάτα
& κομμάτια σοκολάτας
28973

- **Chocolat fourré chocolat blanc déco crumble**
Σοκολάτα - λευκή σοκολάτα
& ντεκόρ κραμπλ
28971

- **Chocolat fourré choco noisette déco choco**
Σοκολάτα & επικάλυψη
κομμάτια σοκολάτας
27688

90 γρ.
20 τεμ/κιβ
184 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Délic France

La boulangerie inspirée

Mini Beignet Collection

- **Nature**
Ζάχαρη
77860

16 γρ.
175 τεμ/κιβ
72 κιβ/παλ
30' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Citron**
Λεμόνι
27057

21 γρ.
70 τεμ/κιβ
144 κιβ/παλ
30' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Chocolat noisette**
Σοκολάτα - φουντούκι
27056

21 γρ.
70 τεμ/κιβ
168 κιβ/παλ
30' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Détifrance

La boulangerie inspirée

Beignet Collection



- **Nature**
Κλασικό
S2433

60 γρ.
48 τεμ/κιβ
72 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Crème pâtissière**
Με κρέμα ζαχαροπλαστικής
77447

60 γρ.
48 τεμ/κιβ
42 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



- **Fourré chocolat noisette**
Σοκολάτα
75554

75 γρ.
48 τεμ/κιβ
54 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Délic France

La boulangerie inspirée

Gaufre de Bruxelles
Βάφλα Βρυξελλών
S2191

80 γρ.
50 τεμ/κιβ
48 κιβ/παλ
30' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Détifrance

La boulangerie inspirée



Gaufre de Liège
Βάφλα Λιέγης
S2232

100 γρ.
55 τεμ/κιβ
56 κιβ/παλ
30' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



*Dé*lifrance

La boulangerie inspirée

Micro donuts mix

Σε δύο διαφορετικές γεύσεις
(γλάσο λευκής σοκολάτας με
κομφετί και γλάσο σοκολάτας
γάλακτος με κομμάτια
σοκολάτας)
74886

18 γρ.
112 τεμ/κιβ
104 κιβ/παλ
1 ώρα σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



*Délicat*france

La boulangerie inspirée



Fashion mix donuts

Σε 4 πρωτότυπες γεύσεις
(φρούτα του δάσους, βύσσινο,
κρέμα *râfissière*, σοκολάτα,
φουντούκι)

77463

71 γρ.

48 τεμ/κιβ

72 κιβ/παλ

1 ώρα σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Délic France

La boulangerie inspirée

Donut sucre liquide
Ντόνατ με γλάσο ζάχαρη
S2240

58 γρ.
48 τεμ/κιβ
72 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Défrance

La boulangerie inspirée



Donut chocolat
Ντόνατ με γλάσο σοκολάτα
S2238

58 γρ.
72 τεμ/κιβ
52 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Délifrance

La boulangerie inspirée

Crêpe au sucre
Κρέπα γλυκιά
27687

50 γρ.
50 τεμ/κιβ
120 κιβ/πταλ
5' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Détifrance

La boulangerie inspirée



Brownies Μπράουνις

28993

1.920 γρ.
(προκομμένη πλάκα 24 τεμ.)
24 τεμ/κιβ
180 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία
περιβάλλοντος



Délifrance

La boulangerie inspirée





Η εταιρεία **Bindi** ξεκίνησε το 1946 ως μια οικογενειακή επιχείρηση στο Μιλάνο. Ο ιδρυτής της, Attilio Bindi, δίνει τα προϊόντα του σε κάθε σημείο της πόλης με ένα ποδήλατο. Την εποχή εκείνη, η άμεση και συνεχής εξυπηρέτηση στον πελάτη - 24 ώρες το 24ωρο - αποτελούσε πρωτοποριακή ιδέα.

Δίνοντας έμφαση στην καινοτομία, στην ύψιστη ποιότητα και στην άριστη εξυπηρέτηση, η Bindi σήμερα αποτελεί την Νο1 εταιρεία στην παραγωγή κατεψυγμένων γλυκών και στην προμήθεια πρώτων υλών σ' όλη την Ευρώπη. Η κεντρική μονάδα παραγωγής της βρίσκεται στο San Giuliano στο Μιλάνο, έχοντας δυο ακόμα εργοστάσια: ένα στο Abruzzo της Πεσκάρα και ένα στο Belleville στο New Jersey/ USA.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί στην παραγωγή της επιλέγονται με κριτήριο την εξαιρετική ποιότητα και την φρεσκάδα, περνώντας καθημερινά από πολλούς κι αυστηρούς ελέγχους ώστε να διασφαλίζονται άριστα αποτελέσματα. Παράδειγμα πρώτων υλών που χρησιμοποιεί: Βελγική σοκολάτα Callebaut, βανίλια Μαδαγασκάρης, παστεριωμένα αυγά, φρέσκο γάλα και τυρί mascarpone από ιταλούς παραγωγούς.

Certifications:

- BRC: Global Standard for Food
- HACCP: Norma UNI 10854:1999
- Traceability: Norma UNI EN ISO 22005:2008
- FDA: US Food & Food Administration
- SQF: Certified HACCP Based Food Safety Plans



fantasia nel dessert®





Torta della nonna
Παραδοσιακή τοσκανέζικη
τάρτα με κρέμα λεμόνι,
αμύγδαλα και κουκουνάρια
B1290

1.300 γρ. (14 μερίδες)
1 τεμ/κιβ
216 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:
Ψάρι ψητό ή μαγειρευτό και
μακαρονάδες θαλασσινών.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**
Λιμοντσέλο, αμαρέτο, γλυκά
κρασιά, σαμπάνιες, καφέ και
τσάι.



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

Cheesecake strawberry & berries

Ευρωπαϊκό τσιζ κέικ
με κρέμα μασκαρπόνε, κραμπλ
μπισκότου, άγριες φράουλες
και βατόμουρα
B1275

1.540 γρ. (14 μερίδες)

1 τεμ/κιβ

152 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Πιάτα με κόκκινες σάλτσες,
μαγειρευτά, ζυμαρικά με κόκκινη
σάλτσα ντόματας, πίτσα.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Λικέρ Φραγκολίνο, τσάι με
κόκκινα φρούτα.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.

Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®





Tiramisù mascarpone
Παραδοσιακό ιταλικό τираμισού
με μασκαρπόνε και άχνη καφέ
B2501

1.850 γρ. (20 μερίδες)
2 τεμ/κιβ
220 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:
Ζυμαρικά με λευκές σάλτσες,
πίτσα, ιταλικά αλλαντικά και
προσούτο.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**
Λικέρ καφέ, Αμαρέτο, εσπρέσσο



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

Profiterol

Προφιτερόλ με γέμιση κρέμα
βανίλιας Μαδαγασκάρης και
επικάλυψη μαύρης Βελγικής
σοκολάτας
B1544

1.100 γρ. (8 μερίδες)

1 τεμ/κιβ

189 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Μαγειρευτά φαγητά με
κόκκινες σάλτσες ή μπαχαρικά,
κρέας ψητό. Ζυμαρικά με
σάλτσα ή ντομάτα.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Porto, Μαυροδάφνη Πατρών
και καφέ.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®





White profiterol

Προφιτερόλ με γέμιση κρέμα
Βελγικής σοκολάτας γάλακτος
και επικάλυψη κρέμας βανίλιας
Μαδαγασκάρης
B1560

1.100 γρ. (8 μερίδες)

1 τεμ/κιβ

189 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Κρέας ή κοτόπουλο με λευκή
σάλτσα. Ζυμαρικά με κρέμα
γάλακτος.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Μοσχάτο, λικέρ μαστίχας.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C .

Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση

στη συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

Chocolate mousse
Μους Βελγικής σοκολάτας
γάλακτος
B1476

1.400 γρ. (12 μερίδες)
1 τεμ/κιβ
276 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Πιάτα με ελαφριές γεύσεις με κόκκινες σάλτσες, σουπές βελουτέ και πίτσα.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**

Λιμοντσέλο, Porto, Vinsanto
και καφέ.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C.)

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για τρεις ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®





Chocolate fondant cake

Κέικ σοκολατένιου
παντεσπανιού με κρέμα
σοκολάτας
B1501

2.350 γρ. (16 μερίδες)
(προκομμένο)
1 τεμ/κιβ
120 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Πάτα με ελαφριές γεύσεις με
κόκκινες σάλτσες, σουπές
βελουτέ και πίτσα.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Λιμοντσέλο, Porto, Vinsanto
και καφέ.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C .
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

Chocolate chip cheesecake

Αμερικάνικο τσιζ κέικ με
κομμάτια μαύρης σοκολάτας
B1513

2.130 γρ. (16 μερίδες)
(προκομμένο)
1 τεμ/κιβ
120 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Ζυμαρικά με λευκή κρέμα,
μανιτάρια. Κρέας με κρέμα
γάλακτος. Θαλασσινά
με λευκές σάλτσες.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Λικέρ λιμοντσέλο, λικέρ καφέ,
λικέρ σοκολάτα.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 4-5 ώρες πριν
την κατανάλωση
στη συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

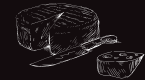
fantasia nel dessert®





Ricotta & chocolate
Κρέμα ρικότα ανάμεσα
σε μαλακά μπισκότα νουγκά
σοκολάτας
B2467

95 γρ.
9 τεμ/κιβ
184 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:
Ιταλική πάστα με τυριά, ραγού,
ριζότι. Πιάτα με ψάρι,
κοτόπουλο, λευκές σάλτσες.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**
Μοσχάτο, Εσπρέσσο.



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 2-3 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

White chocolate soufflé

Σουφλέ λευκής Βελγικής
σοκολάτας
B0277

100 γρ.
12 τεμ/κιβ
210 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Μετά από λιπαρά κόκκινα κρέατα, μοσχάρι, αρνί, χοιρινό. Μετά από ψάρι, σερβίρεται σε συνδυασμό με ξύσμα λεμονιού.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Λευκά γλυκά κρασιά (Μοσχάτο, Sauternes κλπ). Πράσινο τσάι, τσάι γιασεμί, τσάι Matcha.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους - 18°C.
Απόψυξη: κατευθείαν από την κατάψυξη είτε σε φούρνο μικροκυμάτων για 50" στα 800 W είτε ψήσιμο σε φούρνο για 4' στους 180°C.



bindi

fantasia nel dessert®



Chocolate soufflé

Σουφλέ Βελγικής σοκολάτας
B1467

100 γρ.
12 τεμ/κιβ
272 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Μετά από λιπαρά κόκκινα κρέατα, μοσχάρι, αρνί, χοιρινό. Μετά από μαγειρευτά με κόκκινη σάλτσα.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Porto, Μαυροδάφνη Πατρών, Κονιάκ, Ρούμι, καφέ.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους - 18°C.
Απόψυξη: κατευθείαν από την κατάψυξη είτε σε φούρνο μικροκυμάτων για 50" στα 800 W είτε ψήσιμο σε φούρνο για 4 'στους 180°C.

bindi

fantasia nel dessert®

Glass espresso brûlée

Γαλλική κρεμ μπρουλέ
με γεύση καφέ εσπρέσσο
B0758

140 γρ.
9 τεμ/κιβ
204 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Κρέας με σάλτσες μπαχαρικών,
σάλτσες καφέ, ριζότο
μανιταριών. Ψάρι ψητό ή
μαγειρευτό. Πίτσα.
Ψητά σχάρας.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Vinsanto, Porto, καφές, ρόφημα
σκολλάτα.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 2-3 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®





Glass triple chocolate
Μους από τρεις Βελγικές
σοκολάτες, λευκή γάλακτος,
μαύρη και κροκάν
B0193

110 γρ.
9 τεμ/κιβ
204 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:
Ελληνικά μαγειρευτά φαγητά,
κρέας, ψητά.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**
Porto, ρούμι, κονιάκ, καφέ.



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C .
Απόψυξη: 2-3 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®

Glass tiramisù mascarpone

Παραδοσιακό ιταλικό τираμισού
με μασκαρπόνε και άχνη καφέ
B1496

100 γρ.
9 τεμ/κιβ
204 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:

Ζυμαρικά με λευκές σάλτσες,
πίτσα, ιταλικά αλλαντικά και
προσούτο.



Συνδυασμός ροφημάτων/ κρασιών/ λικέρ:

Λικέρ καφέ, αμαρέτο,
εσπρέσσο.



Συνθήκες Συντήρησης:

Κατάψυξη στους -18°C.
Απόψυξη: 2-3 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση (0-4°C).

Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.



bindi

fantasia nel dessert®



Red velvet

Κέικ με κόκκινο μαλακό παντεσπάνι και κρέμα μασκαρπόνε
B2517

105 γρ.
6 τεμ/κιβ
204 κιβ/παλ



Συνδυασμός φαγητών:
Ριζότο, πάστα με κόκκινη σάλτσα.



**Συνδυασμός ροφημάτων/
κρασιών/ λικέρ:**
Καφές, τσάι με μπαχαρικά,
τσάι με κόκκινα φρούτα.
Λικέρ φραγκολίνο, τσέρι.



Συνθήκες Συντήρησης:
Κατάψυξη στους -18°C .
Απόψυξη: 2-3 ώρες πριν
την κατανάλωση στη
συντήρηση ($0-4^{\circ}\text{C}$).
Συντηρείται στις ίδιες συνθήκες
για δύο ημέρες.

bindi

fantasia nel dessert®



- Οι προτεινόμενες ημέρες συντήρησης των προϊόντων ισχύουν με βάση τα τεστ και τις συνθήκες που επικρατούν στα εργαστήρια της Délifrance και της Bindī, όπως αναφέρονται στον κατάλογο. Οποιαδήποτε απόκλιση παρατηρηθεί, θα οφείλεται κατά πάσα πιθανότητα στις συνθήκες συντήρησης που επικρατούν στο κατάστημα (όσον αφορά στον εξοπλισμό, το κλίμα, τις γενικότερες συνθήκες θερμοκρασίας και τη διαχείριση των προϊόντων).



Delifrance Hellas A.E.
Ιθάκης 64
182 33 Αγ.Ι.Ρέντης
ΕΛΛΑΔΑ
Τηλ. 210 42 51 130
Fax. 210 49 25 662

info@delifrance.gr
www.delifrance.gr

Απλά τηλεφωνήστε μας:
210 42 51 130

Ο τοπικός σας συνεργάτης:

