



fantasia nel dessert®

MAGAZZINO

- Produktneuheit Mono Cheesecake alle Fragole
- Internorga-Highlights
- bindis Social-Media-Auftritt
- Anwendervorstellung mit Gewinnspiel



NEU



Art.Nr.: 14 0217

MONO CHEESECAKE ALLE FRAGOLE Käseküchlein mit Erdbeeren

Kleiner Käsekuchen aus Ricottakäse. Dekoriert mit Erdbeersauce, kleinen Erdbeeren und gehackten Pistazien.

900 g / Karton (9 Stück à 100 g)

€ 20,78 / Karton

€ 2,31 / Stück

Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 1-2 Std. bei Raumtemperatur

Ca. 2 Tage bei 4 °C

Preise:

Es handelt sich um unverbindliche Verkaufspreisempfehlungen zzgl. MwSt.
Angebot und Änderungen freibleibend.

SAISON-TIPPS

Frühsommer ist Erdbeerzeit!

Wir empfehlen Ihnen für die Frühjahrs- und Osterzeit fruchtig-frische Alternativen zum Klassiker "Vanilleeis mit Erdbeeren":

- | | |
|----------------------------------|-------------------|
| 1) Coppa Cheesecake Monterosa | Art.-Nr.: 04 0192 |
| 2) Sorbetto Fragola | Art.-Nr.: 13 0093 |
| 3) Semifreddo Menta e Cioccolato | Art.-Nr.: 04 1486 |
| 4) Coppa Cheesecake alle Fragole | Art.-Nr.: 04 2787 |
| 5) Cheesecake alle Fragole | Art.-Nr.: 02 1275 |
| 6) Tartufo Fragola | Art.-Nr.: 04 2399 |
| 7) Mono Cremoso ai Frutti rossi | Art.-Nr.: 14 2579 |



SERVIERVORSCHLAG



Tartufo Fragola mit Azteken Gold

Zutaten:

- bindi Tartufo Fragola (Art.-Nr. 04 2399)
- WIBERG Azteken Gold (mittelamerikanisch-scharfe Gewürzzubereitung mit Blattgold, Kakao und Vanille)
- frische Erdbeeren
- frische Pfefferminze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die geputzten und zerkleinerten Erdbeeren auf den Teller geben, den Tartufo aus dem Karton und dem Kunststoffbecher nehmen und vorsichtig darauf platzieren. Das Ganze mit etwas Aztekengold verfeinern und mit Minze oder Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp:

Auch mit fruchtiger Erdbeersauce oder Schlagsahne ein Genuss.



Auftakt für ein Jahr der Innovationen!

Vom 17. bis 21. März erwarten Sie an unserem Messestand in Halle A1 auf Stand 521 neben besonderen Neuprodukten raffinierte Veredelungstipps und frische Ideen für eine zeitgemäße Dessertpräsentation.

Aufregend neu!

Das Soufflé al Pistacchio überzeugt mit einem cremig-flüssigen Pistazienkern in kräftig schokoladiger Hülle und ergänzt das erfolgreiche Soufflé-Sortiment perfekt. Das Soufflé Glacé wird zum neuen Star im Dessertangebot.

Auf der Internorga können Sie zudem ganz exklusiv unsere neue Frühjahrskreation Mono Cheesecake alle Fragole verkosten.

We ♥ Chocolate!

Vera Becker, Leiterin des Callebaut CHOCOLATE ACADEMY™ Centers in Köln, zaubert auch in diesem Jahr wieder direkt am bindi-Stand kreative Inspirationen zum Anrichten exklusiver Dessertvariationen. Vorbeischaun lohnt sich, denn unter allen Standbesuchern wird ein Schokoladenkurs in der CHOCOLATE ACADEMY™ Köln verlost.

Convenience ist, was du draus machst!

Gemeinsam mit WIBERG beweist bindi im Rahmen der Internorga wieder eindrucksvoll, wie mit ausgefallenen Gewürzen und Zutaten attraktive Dessertkompositionen entstehen, die den Gast beeindrucken.



SOCIAL MEDIA

Wir gehen online!

Neben unserer Homepage im nagelneuen Design glänzen wir nun auch mit drei weiteren Kanälen am Social-Media-Himmel!

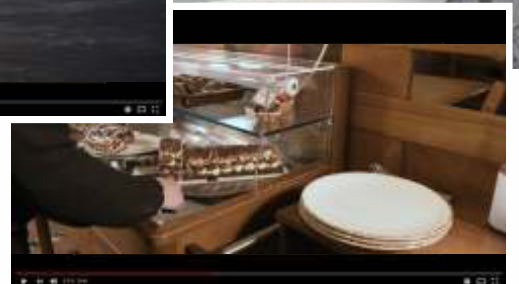
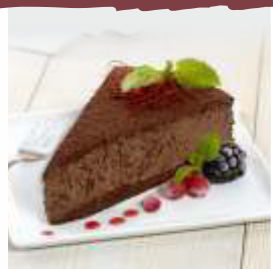
Ob kreative Garniervideos, leckere Rezepte, Anwenderporträts oder Produktinformationen – wir liefern ganz

#BINDIVIDUELL

spannende Inhalte auf Facebook, YouTube und Instagram.

Bleiben Sie auf dem Laufenden.

Gefällt uns!
Ihnen auch? Dann folgen Sie uns!



ANWENDER



Wir stellen Ihnen von nun an regelmäßig unsere bindi-Verwender vor.

Beginnen möchten wir mit Bernhard Kampmann, Geschäftsführer des Schlichte Hofes in Bielefeld. Neben seiner Familie ist seine Passion das Kochen.

Schöner und passender könnte man sich den Rahmen für die Kreationen von dem Küchenmeister kaum denken: ein schmuckes Fachwerkhaus aus dem Jahr 1492 mit uralten Balken, einem großen verglasten Deelentor, kuschelige Nischen im ehemaligen Pferdestall oder auf der Galerie, dem einstigen Heuboden.

Sowohl die erlesene Küche als auch das liebevoll gestaltete Ambiente des Schlichte Hofes sind Feinschmeckern aus nah und fern in den vergangenen Jahren keineswegs verborgen geblieben. Egal ob im Restaurant, Hotel oder Catering-Service.

Bei der Produktauswahl in der Küche ist Bernhard Kampmann, wie er selbst von sich behauptet, sehr pedantisch. In erster Linie ist der Einkauf für ihn natürlich das A und O. Gleichbleibende Qualität ist das Schwierigste in einer Küche. Darum nutzt er gelegentlich, nicht immer, ein sogenanntes Convenience-Produkt, welches eine sehr gleichbleibende Qualität garantiert. Natürlich muss das Convenience-Produkt seiner Restaurant-Philosophie entsprechen und im Restaurantbetrieb sowie bei größeren Veranstaltungen bis zu 1.000 Personen einzusetzen sein.

Das Video von Bernhard Kampmann und dem Schlichte Hof finden Sie auf unserem bindi-YouTube-Kanal.

GEWINNSPIEL



Say Cheese!

Auch Sie sind bindi-Verwender und möchten einen professionell gedrehten Porträtfilm über Ihr Haus und Ihren Alltag mit bindi-Produkten mit sich in der Hauptrolle gewinnen? Dann beantworten Sie folgende Gewinnspielfrage:

Was ist für Bernhard Kampmann, Geschäftsführer Schlichte Hof, in der Küche das A und O?

* Teilnahmebedingungen: Das Los entscheidet. Eine Teilnahme ist bis zum 30.04.2017 möglich. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Bild- und Tonrechte bindi DEUTSCHLAND GmbH.