



# Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE

## LE GRIGLIATE

SCOPRI LE NOVITÀ





**Greenology**  
L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE



I vegetali sono da sempre un ingrediente essenziale nelle cucine professionali e oggi più che mai sono **grandi protagonisti dei menu, in linea con le moderne tendenze alimentari** che guardano al gusto, al benessere e alla sostenibilità.

Ci impegniamo ad accompagnare i professionisti della ristorazione alla scoperta della cucina a base vegetale. Offriamo **prodotti di alta qualità** creati per rispondere ai loro bisogni ed esigenze in cucina e mettiamo a disposizione la nostra **esperienza nel mondo vegetale** e la **cultura culinaria** attraverso servizi, formazione, consulenza e diverse attività.

In questo percorso alla scoperta della **gamma di verdure Grigliate**, abbiamo collaborato con lo **Chef Nicola Michieletto**, per fornire strumenti, consigli ed **ispirazioni culinarie, adatte ai diversi canali della ristorazione**, a diverse clientele, con l'obiettivo di utilizzare al meglio i prodotti grigliati, massimizzarne la resa, **ottimizzare tempo e risorse garantendo soprattutto ricette di grande qualità.**

#### CHEF NICOLA MICHIELETTO

**Precursore della cucina salutistica e funzionale in Italia**, dopo una lunga esperienza come Chef Executive in realtà alberghiere e ristorative di prestigio, diventa **formatore e docente per i professionisti della ristorazione**. Attualmente è un riconosciuto **Consulente nel mondo del food service**, grazie alla pluriennale esperienza con aziende Food per lo **sviluppo di prodotti e trend alimentari**, gruppi alberghieri e ristorativi per l'**ottimizzazione e ingegnerizzazione dei processi, sviluppo di sistemi e attrezzature** all'avanguardia, nonché **ideatore di nuovi format ristorativi** di successo.



# “GRIGLIATURA AUTENTICA: PIÙ VALORE AL TUO MENU”



Mini quiche con Zucca grigliata, capperi in fiore e menta

## LE GRIGLIATE

Verdure **selezionate con cura, grigliate in forni speciali, senza aggiunta di olio**, e rapidamente surgelate. Sono pronte in pochi minuti e non rilasciano acqua in fase di preparazione.

PERCHÉ SCEGLIERE LA GAMMA GRIGLIATE: LA PAROLA ALLO CHEF **NICOLA MICHIELETTO**

- SAPORE INTENSO E CONSISTENZA SODA
- POCHI MINUTI PER RIGENERARLE IN FORNO O MICROONDE
- ALTISSIMA RESA, SENZA RILASCIO D'ACQUA
- IDEALI COME INGREDIENTE GUSTOSO O PRATICO CONTORNO

IL PRODOTTO	★★★★★ QUALITÀ	SENSORIALE	Ben marcato il sapore della grigliatura, ma non invadente
		ORGANOLETTICA	Consistenza morbida ma non acquosa
			Colori vivi che resistono alla rigenerazione
	 SERVIZIO	RESA 100%	Nessun calo peso per un perfetto controllo del food cost
		NESSUN RILASCIO DI ACQUA	Replicabilità standardizzata con operatori diversi
			Utilizzo anche in preparazioni da esposizione come free flow o banco gastronomia
		Non necessario l'utilizzo di coadiuvanti per amalgamare in quanto il prodotto non è acquoso	
SHELF LIFE SURGELATO	Prodotto igienicamente garantito per un tempo prolungato		
	VERSATILITÀ DI COTTURA	Forno ventilato/tradizionale, microonde, padella o decongelamento	
LA GESTIONE	 ORDINE E ACCETTAZIONE	RIORDINO QUOTIDIANO O AL MASSIMO OGNI 2 GIORNI	Non si fa magazzino e si riducono gli spazi di stoccaggio, si acquista quasi a tempo del venduto
	 STOCCAGGIO	ACCETTAZIONE	Rapido controllo del magazzino per verifica delle derrate necessarie alla linea di preparazione
		PREPARAZIONE	Non servono spazi di preparazione delle verdure con relativo costo del personale
		CONSERVAZIONE	Buste già sigillate con pesate e rese certe.



“LA TUA CREATIVITÀ  
MERITA SAPORI ORIGINALI,”



*Terrina di coniglio con Cipolle rosse, Peperoni julienne grigliati e mousse all'aglio*

## NOVITÀ GRIGLIATE

Verdure **grigliate al naturale**, cotte con una tecnica speciale che assicura un risultato di alta qualità **nel rispetto del colore, del gusto e della consistenza della materia prima**.  
Tre nuovi ingredienti versatili per offrirti ispirazione nel creare ricette sempre nuove.



**CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE**



**PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI**



**ZUCCA GRIGLIATA**

- **SAPORE INTENSO E CONSISTENZA SODA**
- **ALTA RESA, CONTROLLO DEL FOOD COST**
- **NESSUN RILASCIO DI ACQUA**
- **ADATTE ANCHE PER USO A FREDDO**



**CERTIFICATI PER USO A FREDDO**

Le 3 novità grigliate offrono i vantaggi di praticità e velocità garantiti da **Service**, il **protocollo di produzione** che, grazie ad un processo di fabbricazione innovativo, ci permette di offrire prodotti utilizzabili a freddo, solo scongelandoli e senza bisogno di rigenerazione, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.



*Carpaccio di pesce spada con Zucca grigliata, feta greca e olio al basilico*

# OSTRICHE DI FERRAGOSTO

NOVITÀ



## INGREDIENTI

### Cipolle rosse grigliate Bonduelle

Ostriche  
Pesto di basilico  
Alghe wakame ammollate in acqua  
Olio extra vergine di oliva  
Succo di lime per il dressing

## CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE

Cipolle rosse grigliate in pezzi da utilizzare anche a freddo, previo scongelamento. Il sapore dolce e il calibro proposto le rendono **un prodotto trasversale, adatto a moltissime preparazioni.**

Ingrediente indispensabile per **hamburger, panini e pizze**, ideale per **insalatone, snack o preparazioni al salto**, ottimo anche per ricette più elaborate e cotture prolungate, quali **stufati, quiche e primi piatti.**

### VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



#### PER BANQUETING/HOTELLERIE

IL VALORE AGGIUNTO:



#### TENUTA ORGANOLETTICA QUALITATIVA

Preparazione anticipata all'evento	Aprire le ostriche e conservarle adagiate nel ghiaccio pile
	Decongelare le Cipolle rosse grigliate in teglie forate in forno a secco 80°C alta ventilazione per 12' e poi abbattere in positivo
Al servizio	Assemblare i pomodori, le alghe e le Cipolle rosse
	Conservare in positivo fino al momento del servizio
	Con un cucchiaino togliere la polpa dall'ostrica
	Inserire l'insalatina di Cipolle all'interno del guscio dell'ostrica
	Mettere la polpa dell'ostrica sopra l'insalatina e condire con il pesto al basilico e il dressing di lime
	Mettere il tutto su un vassoio di ghiaccio pile, servire



#### PER IL RISTORANTE GOURMET

IL VALORE AGGIUNTO:



#### RAPIDITÀ DI ESECUZIONE DELLA COMANDA



#### PER LO STREET FOOD

IL VALORE AGGIUNTO:



#### NESSUNA PERDITA D'ACQUA DURANTE L'ESPOSIZIONE

### Ispirazioni dello Chef:

#### Snack

Hamburger, club sandwich toast, piadine, focacce ripiene

Cipolle rosse grigliate e caramellata all'aceto balsamico in leggero agro

Hamburger di Cheddar, bacon croccante e Cipolle rosse grigliate

Piada con hummus di lenticchie fermentate, avocado, cavolo rosso e Cipolle rosse grigliate

#### Antipasti

Affettati e formaggi come piatti freddi, dressing di accompagnamento timballini e torte salate come piatti caldi

Torta salata di Cipolle rosse grigliate e pancetta

Salumi e formaggi accompagnati da Cipolle rosse grigliate candita al sciroppo d'acero

Timballino di riso rosso ripieno di Cipolle rosse grigliate e Gorgonzola

#### Primi piatti

Pasta di semola con formati mediterranei, Zuppe tipiche di legumi e verdura, Sughì spadellati

Mezzi paccheri con Cipolle rosse grigliate, guanciale e pomodorini confit

Zuppa toscana di ceci e Cipolle rosse grigliate

Spaghettoni alla crema di piselli su specchio di salsa Gorgonzola e padellata di Cipolle rosse grigliate con sfilacci di bresaola

#### Piatti unici

Pizze di tutti i tipi Insalate e insalatone a base di cereali, legumi con verdure mediterranee e semi oleosi, Pokè

Pizza di Cipolle rosse grigliate e Gorgonzola

Panzanella di Cipolle rosse grigliate e tartare di gamberi

Insalatata di code di scampi, Cipolle rosse grigliate, ceci pomodorini e sedano

(quali Ostricarò o pescheria con esposizione nel banco refrigerato)

FINTA CARBONARA

NOVITÀ



INGREDIENTI

- Peperoni julienne grigliati Bonduelle
- Peperoni grigliati Bonduelle
- Spaghetti di semola
- Pimenton della vera
- Tuorlo uovo
- Pecorino grattugiato
- Olio extra vergine di oliva
- Pepe

PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI

Julienne regolare di peperoni rossi e gialli, pronti da scongelare e da utilizzare a freddo per colorare piatti green e sandwich gustosi. Dal sapore dolce e pieno, sono adatti come topping in focacce, pizze o torte salate, come farcitura o semplice contorno. La semplicità di rigenerazione e stoccaggio ne completano l'alto contenuto di servizio.

VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



PER IL RISTORANTE GOURMET  
IL VALORE AGGIUNTO:



TAGLIO REGOLARE

Preparazione della crema di uova e Pecorino	In un recipiente unire i tuorli d'uovo, il Pecorino grattugiato, il pepe e diluire con acqua. Frullare il tutto e conservare in frigorifero
Per la crema di peperoni grigliati e pimenton	Prelevare i Peperoni surgelati e frullare a crema aggiungendo polvere di pimenton affumicato e olio extra vergine di oliva
Basi pronte in saladette refrigerata positiva	Prima del servizio mettere nella saladette refrigerata, nella partita dei primi piatti, i Peperoni spadellati, la crema di uova e parmigiano e la crema di Peperoni
Peperoni julienne grigliati	Conservare in negativo nella partita dei primi piatti
Per la comanda espressa	Cuocere gli spaghetti  Soffriggere nell'olio i Peperoni julienne ancora surgelati e unire la crema di peperoni. Versare la pasta e spadellare. Unire la crema di uova e Pecorino  Spolverare di pimenton, impiattare gli spaghetti e servire



PER IL CATERING/BANQUETING  
IL VALORE AGGIUNTO:

VERSATILITÀ DI UTILIZZO IN DIVERSE RICETTE NELLO STESSO SERVIZIO



PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE CON FRONT  
IL VALORE AGGIUNTO:

STOCCAGGIO LIMITATO E DI SEMPLICE GESTIONE

Ispirazioni dello Chef:

Aperitivi

- Sfoglie, frittatine, pasticceria salata, sott'olio
  - Plum cake di Cipolle rosse e di Peperoni julienne grigliati
  - Frittatine con Peperoni julienne grigliati e gamberi
  - Strudel di ricotta di pecora e Peperoni julienne grigliati

Antipasti

- Zuppe calde e fredde, torte salate, strudel, sformatini
  - Gazpacho di Peperoni julienne grigliati con crema di baccalà mantecato e mistricanze di freschezza
  - Lenticchie verdi e Peperoni julienne grigliati con guarnizione di riso rosso, pomodorini, yogurt compatto e menta fresca
  - Torte salate di sfoglie, Peperoni julienne grigliati e mais con Parmigiano e pane grattugiato

Secondi piatti

- Padellate di pesce e carne, arrosti di carne o pesce, bon roll o polpettoni, ripieni per arrosti, involtini, cartocci di carne, pesce e vegetali
  - Pesce spada con Peperoni julienne grigliati
  - Spadellata di manzo e Peperoni julienne grigliati
  - Pollo arrosto con Cipolle rosse e Peperoni julienne grigliati

Piatti unici

- Pizza, padellate con cereali e o legumi, padellate calde e fredde con carne bianca, carne rossa e crostacei, mix di insalatone di riso, pasta e salumi, pokè
  - Pizza con Peperoni julienne grigliati, zucchine grigliate e Gorgonzola
  - Paella di Peperoni julienne grigliati, petto di pollo, riso basmati allo zafferano e Cipolle rosse grigliate
  - Insalata greca con Cipolle rosse, Peperoni julienne grigliati, feta, olive Kalamata e cetrioli

# FILETTO DI BACCALÀ AL PROFUMO DI COCCO E RHUM CON ZUCCA GRIGLIATA ALL'ANICE

NOVITÀ



## INGREDIENTI

### Zucca grigliata Bonduelle

Filetto di baccalà dissalato  
Grasso di cocco  
Rhum  
Porri  
Anice stellato  
Lime per zeste  
Avocado maturo in crema

## ZUCCA GRIGLIATA

Tranci di zucca “butternut” realmente grigliata, con **consistenza asciutta e compatta**, adatta per piatti di cucina creativa e tradizionale, è sempre più richiesta, nei light lunch. La texture non troppo morbida la rende idonea a tutte le preparazioni, mentre l'intensità del gusto è **perfetta sia per essere personalizzata sia per essere semplicemente condita con un buon olio**. Il colore rimane vivido anche dopo la cottura o il congelamento; **di veloce rigenerazione, si può utilizzare anche a freddo**.

### VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



**PER IL RISTORAZIONE TRADIZIONALE**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**OTTIMA RIUSCITA ESTETICA**

<b>Preparazione</b>	Profumare il baccalà dissalato con polvere di anice e zeste di lime Sbollentare le foglie di porro in acqua e raffreddare con acqua corrente Mettere la zucca grigliata a sandwich nel baccalà e poi avvolgere il tutto a fagottino con 2 foglie di porri
<b>Conservazione</b>	Mettere il fagottino di filetto e zucca in un contenitore chiuso e in positivo
<b>Alla chiamata della comanda</b>	In una padella a fuoco dolce versare l'olio di cocco con un po' di zeste di lime tagliate molto sottili e una stella d'anice, aggiungere il filetto di baccalà e la zucca e far rosolare. Sfumare con rhum
<b>Servizio</b>	Decorare con crema di avocado e bastoncini di zucca grigliata rigenerata al microonde



**PER L'HOTELLERIE**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**RIDUZIONE DEI COSTI  
DI PREPARAZIONE**



**PER LA RISTORAZIONE CENTRALIZZATA/DARK KITCHEN**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**STANDARDIZZAZIONE  
DELLA RICETTA**

### Inspirazioni dello Chef:

#### Aperitivi

**Aperitivi con salumi di carne o pesce, strudel, plum cake, focacce e pinse, sott'olio in vaso oppure servita con formaggi**

Prosciutto crudo con Zucca grigliata in saor di cipolle, acciughe, pinoli e uvetta

Torta salata di Zucca grigliata e ricotta

Zucca grigliata con Pecorino sardo e Peperoni con foglie di basilico

#### Primi piatti

**Risotti, sughi tradizionali per pasta, zuppe e minestre, paste ripiene, sfornati, lasagne, pesti, impasti, pasta/gnocchi**

Penne con Zucca grigliata e Gorgonzola con pesto di Zucca, semi di zucca e salvia

Gnocchi di patate e mais morado con Zucca grigliata, pomodorini confit e noci

Pizzoccheri con Zucca grigliata, patate e casera

#### Secondi piatti

**Accompagnamento a fritti, padellate con formaggi tipici, accompagnamento a grigliate di carne e pesce, burger, polpettoni, polpette vegetali, con bolliti di carne o pesce**

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricciola, maionese al basilico e Zucca grigliata ai pistacchi

Cozze gratinate, caciocavallo e Zucca grigliata con coulis di pomodoro e piccola misticanza aromatica

Zucca e fagioli con prezzemolo e aglio

#### Contorni

**Semplicemente condita con oli aromatici, con semi oleosi o pesti, in sfornati / gratinati, tempura e fritti, impanata**

Zucca con Ceci e riso basmati rosso

Zucca al burro e salvia con radicchio, noci e Gorgonzola

Zucca all'olio e sale affumicato

# TIMBALLINO DI MELANZANE GRIGLIATE RIPIENO AL BULGUR



## INGREDIENTI

- Melanzane grigliate Bonduelle
- Bulgur Bonduelle
- Semi oleosi tostati
- Frutta secca
- Mozzarella cubettata
- Olio agliato e prezzemolato
- Salsa di pomodoro
- Foglia di basilico, spezie

# MELANZANE GRIGLIATE

Fette di melanzane realmente grigliate dalla consistenza asciutta e carnosa, adatte per ricette al piatto, pizze e sandwich, sia nella ristorazione rapida che in quella tradizionale, garantendo **sicurezza e praticità di utilizzo**.  
**Altissima qualità, grigliatura omogenea sulle fette e aspetto visivo appagante. Resa al 100%** per un prodotto che non rilascia acqua nella ricetta.

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



**PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE FRONT OFFICE** (cucina a vista)  
**IL VALORE AGGIUNTO:**



### COSTANZA QUALITATIVA

<b>Alla chiamata del servizio</b>	Foderare lo stampo di alluminio con le Melanzane grigliate e inserire nel cuore l'insalatina di bulgur, mozzarella, semi oleosi con olio all'aglio e prezzemolo
<b>Cottura</b>	Mettere il timballino nel forno e cuocere a 180°C per 6 minuti oppure in forno a microonde per 3 minuti a 1000Watt
<b>Impiattare</b>	Togliere dal forno e sformare nel piatto  Decorare con salsa di pomodoro e foglia di basilico



**PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE/OSTERIA**  
**IL VALORE AGGIUNTO:**



### SHELF LIFE



**PER CATERING/ DARK KITCHEN/ BANCO GASTRONOMIA**  
**IL VALORE AGGIUNTO:**



### PASSAGGI DI PREPARAZIONE SEMPLICI E VELOCI

## Ispirazioni dello Chef:

### Primi piatti

- Sughi mediterranei con tutti i tipi di pasta**
- Mezzi paccheri all'amatriciana di cipolla, guanciale, pomodoro confit e Melanzane grigliate
- Pasta alla Norma
- Vellutata di Melanzane grigliate con polvere di olive nere e capperi con fiocchi di ricotta di pecora

### Secondi piatti

- Parmigiana di melanzane, involtini, timballi e farce per carni o pesci**
- Involentini di Melanzane grigliate e pesce spada
- Parmigiana di Melanzane grigliate e pesce in tempura
- Cordon blue di pollo ripieni di Melanzane alla parmigiana

### Contorni

- Classico contorno grigliato a base pomodoro con aromi e spezie, millefoglie**
- Melanzane grigliate con aglio olio e prezzemolo
- Millefoglie di Melanzane grigliate
- Melanzane grigliate alla siciliana con salsa di pomodoro e cipolla

### Piatti unici

- Insalate, pokè, padellate di verdure arricchite con semi o formaggi**
- Insalata di Melanzane grigliate e trancetti di fesa di tacchino
- Insalata di tofu, Melanzane grigliate ed edamame
- Padellata di Melanzane grigliate, polpo, cavoli rossi e Ceci

# BOMBETTA DI VITELLO AVVOLTO NEL PEPERONE GRIGLIATO



## INGREDIENTI

Peperoni grigliati Bonduelle  
Retina di maiale  
carne di vitello frullata e insaporita al Parmigiano

# PEPERONI GRIGLIATI

Naturalmente dolci e succosi, sono grigliati a regola d'arte e sempre come appena cotti.  
Peperoni gialli e rossi, ideali per ricette elaborate come timballi, polpettoni e secondi di carne, ma anche per primi piatti o come ingredienti per pizze e focacce. **Il taglio a falde permette l'utilizzo trasversale del prodotto in diverse ricette.**  
**Facile da spellare, dai colori vivi e tipici del peperone, il prodotto ha un sapore e una consistenza che lo rende idoneo anche come semplice contorno.**

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



**PER LA RISTORAZIONE IN CATENA (TRAVEL)**  
IL VALORE AGGIUNTO:



### STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

Preparazione	Avvolgere attorno al macinato il Peperone grigliato e la retina di maiale
Cottura	In una pentola stufare a fuoco dolce la bombetta per 15 minuti oppure in forno a 110°C misto mezza ventola per 20 minuti
Conservazione	Abbattere e conservare in positivo fino a circa 5 giorni Se confezionato in sottovuoto può conservarsi circa 10/15 giorni
Rigenerazione	Rigenerare in microonde 4 minuti Rigenerare in forno misto mezza ventola 90°C per 15 minuti Impiattare e servire (ottimo se accompagnato con salsa al rafano)



**PER LO STREET FOOD**  
IL VALORE AGGIUNTO:



### RIGENERAZIONE AL MICROONDE



**PER CATERING/BANQUETING**  
IL VALORE AGGIUNTO:



### RISULTATO OTTIMALE NELLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

## Ispirazioni dello Chef:

### Aperitivi

**Bruschette, finger, pasticceria salata, focacce e crackers**

Bruschette di Peperoni grigliati e capperi  
Acciughina con capperi e olive avvolta nei Peperoni grigliati  
Bocconcini di primo sale con piccolo carpaccio di gamberi e Peperoni grigliati

### Antipasti

**Piatti caldi e freddi di carne e pesce, piatti gastronomici, buffet**

Pizzette ai Peperoni grigliati mandorle affettate e burrata  
Carpaccio di manzo avvolto nel Peperone grigliato con rucola e mandorle  
Fettina di Peperoni grigliati impanati in panur all'aglio e Pecorino, arrostiti

### Secondi piatti

**Grigliate, sfornati, spiedini**

Sandwich di triglia e Peperoni grigliati con crema di Ceci e Zucchine  
Parmigiana di Peperoni grigliati e pesce in tempura  
Cordon bleu di pollo ripieni di Peperoni alla parmigiana

### Contorni

**Caponatine, carpacci di verdure, verdure grigliate**

Peperoni grigliati con mandorle, basilico, aglio olio e salsa teriaki al mirin  
Bombetta di macinato di vitello con cuore di cotechino avvolto nel Peperone grigliato  
Millefoglie di macinato e Peperoni grigliati con pesto di Parmigiano grigliato al forno

# MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU CON ZUCCHINE GRIGLIATE E BURRATA



## INGREDIENTI

- Zucchine grigliate Bonduelle
- Peperoni Grigliati Bonduelle
- Pane carasau
- Burrata
- Provola grattugiata
- Pesto al basilico
- Brodo vegetale
- Olio extra vergine di oliva

# ZUCCHINE GRIGLIATE

Fette di zucchini realmente grigliate, dolci e succose, adatte a qualunque ricetta: ideali per pizze, panini, sandwich o il classico contorno. **Pronte in pochi minuti anche per cucine dai grandi numeri. Non perdono acqua** sia durante la preparazione che nell'esposizione ad esempio in banchi refrigerati. La grigliatura non invadente, ma saporita le rende ideali per tutti i tipi di ristorazione, dalla veloce a quella in catena.

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



### PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE VELOCE CON BACK

(cucina di preparazione)

IL VALORE AGGIUNTO:



### GESTIONE DEL PRODOTTO SOLO CON ATTREZZATURA BASE

<b>Assemblaggio</b>	Ammorbidire il pane carasau nel brodo e stenderlo in una pirofila. Appoggiarvi le Zucchine grigliate, i formaggi e del pesto al basilico. Comporre altri 3 strati intervallando le Zucchine grigliate con i Peperoni grigliati Versare negli angoli della pirofila un filo di brodo
<b>Modalità di pre-cottura:</b>	Infornare in forno misto a 160°C per 17 minuti
<b>Abbattimento</b>	Abbatte rapidamente alla temperatura di +2°C/+4°C
<b>Porzionatura e conservazione</b>	Tagliare la lasagna a cubo monoporzione, distribuirli in una teglia e abbattere in negativo Confezionare la lasagna in sottovuoto al 100% e mantenere in negativo per una Shelf life di 3 mesi
<b>Al servizio</b>	Decongelare in frigorifero Conservare sottovuoto in saladette refrigerata Rigenerare in microonde a 1000watt per 2 minuti



### PER BANQUETING/CATERING

IL VALORE AGGIUNTO:



TENUTA QUALITATIVA DEL PRODOTTO



### PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

IL VALORE AGGIUNTO:



INGREDIENTI GIÀ PRONTI ALL'USO PER RICETTE PIÙ ELABORATE

## Ispirazioni dello Chef:

### Snack

Finger food  
salati, toast, club  
sandwich

Ciabatta con stracchino,  
bresaula e Zucchine grigliate

Coda di gambero avvolta in  
foglia di Zucchina grigliata

Club sandwich di Zucchine  
grigliate su pane nero e  
Philadelphia alle erbe

### Primi piatti

Per parmigiane,  
padellate di pasta  
o di fregola,  
cous cous,  
risotti, minestre,  
sfornati, timballi

Lasagne di Zucchine grigliate  
e branzino di valle

Sfornato di Zucchine grigliate  
ripiene di riso al Parmigiano

Spaghetti di pasta e Zucchine  
grigliate con pesto alla menta,  
pinoli e tartare di gamberi

### Secondi piatti

Guarnizione per  
grigliate di carne e  
pesce, padellate di  
carne e pesce

Rotolo di Zucchine grigliate  
ripieno di tonno o salmone

Millefoglie di Zucchine  
grigliate e triglie marinate  
in pesto di pomodoro  
confit gratinate con taralli  
grattugiati al finocchietto

Involtini di bresaula e  
Zucchine grigliate

### Piatti unici

Pizze, insalate,  
insalatone, pokè

Pizza alle Zucchine, casera  
e pesto di menta, olio e  
mandorle pelate

Insalata di acciughe con  
bocconcini ciliegina, Zucchine  
grigliate, uova e pasta corta

Insalata di mele, Zucchine  
grigliate, noci, tofu

# FILETTO DI BRANZINO AL FORNO ALL'ANDALUSA



## INGREDIENTI

**Contorno grigliato Andalusia Bonduelle**  
Branzino filetto spinato, squamato  
e leggermente marinato  
Misticanza di verdure aromatiche  
Dressing di olio extra vergine di oliva e zafferano  
Olio extra vergine di oliva

# CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA

Mix di peperoni rossi, zucchine, melanzane e cipolla bianca tagliati a losanghe e veramente grigliati, adatto ad accompagnare secondi di mare o terra, cous cous e bulgur o per ricette vegetali creative come orzotti e sformati.  
Il sapore di ogni verdura che compone il mix è ben distinto e originale per contorni vivaci, topping vari o come ingredienti di piatti unici a base vegetale.

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



**PER BANQUETING/CATERING/CONGRESSUALE**  
IL VALORE AGGIUNTO:



### NESSUNO SPRECO

<b>Assemblaggio del piatto</b>	In un piatto di servizio disporre alla base del Contorno grigliato Andalusia  Disporre sopra il filetto di branzino e creare la porzione pronta per essere cotta e servita  Disporre il piatto sopra a delle rastrelliere del carrello forno, adagiare la coperta termica e conservare in cella in positivo fino al momento del servizio
<b>Al servizio</b>	Preriscaldare il forno a 220°C, togliere la coperta termica dal carrello e infornare a 170°C per circa 8 minuti (fino alla cottura desiderata del pesce circa 55/60°C al cuore)  Togliere il carrello con i piatti dal forno e iniziare la distribuzione
<b>Pass di servizio</b>	Prima di servire, mettere un ciuffo di insalata e condire con dressing allo zafferano



**PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE  
CON FRONT** (cucina a vista)  
IL VALORE AGGIUNTO:



**RIGENERAZIONE IN MICROONDE**



**PER RISTORAZIONE  
IN CATENA**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**REPLICABILITÀ DELLA RICETTA**

## Ispirazioni dello Chef:

### Snack

Hamburger, club sandwich, toast, panini freddi e caldi, focacce ripiene, piadine, sott'olio

Hamburger di pesce con misto di Contorno grigliato Andalusia

Focaccia salata genovese con Contorno grigliato Andalusia e olive taggiasche

Crackers di cereali soffiati con Contorno grigliato Andalusia e scaglie di Parmigiano

### Aperitivi

Torte salate, frittate di tutti i tipi, sfoglie, pasticceria mignon salata

Quiche di Contorno grigliato Andalusia

Omelette di Contorno grigliato Andalusia e mozzarella

Quiche di cipolla e Contorno grigliato Andalusia

### Antipasti

Strudel, salumi di carne e di pesce, formaggi fusi

Vaso di Contorno grigliato Andalusia sott'olio e gamberi

Strudel di Contorno grigliato Andalusia e ricotta

Affettato di porchetta con Contorno grigliato Andalusia all'olio cotto con aglio e rosmarino

### Piatti unici

Cous cous, paella, insalatone di legumi, carne e pesce, pizza, pokè, insalata di verdure grigliate

Insalata di grano saraceno, Contorno grigliato Andalusia e Ceci

Pizza di Contorno grigliato Andalusia e Gorgonzola

Pokè di petto di pollo, Contorno grigliato Andalusia, Ceci e pomodorini

# INSALATA DI POLLO ALLA GRECA



## INGREDIENTI

**Tris di verdure grigliate Bonduelle**  
Petto di pollo straccetti cotto in cbt  
Olive denocciolate kalamata  
Pomodorini confit tagliati a metà  
Olio extra vergine di oliva  
Feta greca tagliata a cubetti  
Pesto al basilico  
Mandorle pelate tostate

# TRIS DI VERDURE GRIGLATE

**Tris di peperoni rossi, melanzane e zucchine alla griglia**, ideale per accompagnare secondi di carne, burger, come topping per pizze, focacce e bruschette, farciture per sandwich o per ricette vegetali creative come verdure ripiene. **Il taglio a bastoncino si presenta regolare** e di facile masticabilità. Inoltre il calibro permette di avere un prodotto che, **una volta rigenerato, risulta compatto e appetibile con sapori ben distinti.**

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



**PER IL BANCO GASTRONOMIA/ LOCKER**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**OTTIMA RESA PER LA PREPARAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA**

<b>Preparazione</b>	Decongelare in frigorifero il Tris di verdure grigliate, tagliare il pollo a straccetti. Scolare la feta e tagliarla a cubetti, preparare i pomodorini confit e scolarli dall'olio
<b>Assemblaggio</b>	In una teglia capiente mescolare il tutto molto delicatamente con del pesto al basilico
<b>Porzionatura e conservazione</b>	Inserire in vaschetta da vuoto, aspirare e introdurre atmosfera modificata (N.b.: le vaschette da vuoto variano dalla monoporzione alla mezza gastronom di esposizione per gastronomia)  Conservare in legame refrigerato per circa 5 giorni di Shelf life da validazione microbiologica
<b>Logistica</b>	Portare nelle cucine di distribuzione in legame freddo positivo
<b>Al momento dell'esposizione</b>	Aprire il prodotto e servire in vassoio o piatto di servizio aggiungendo come completamento le olive Kalamata e le mandorle tostate



**PER IL BAR/RISTORAZIONE VELOCE**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**ABBATTIMENTO DEI COSTI DI PREPARAZIONE**



**PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE**  
IL VALORE AGGIUNTO:



**VERSATILITÀ DI UTILIZZO IN DIVERSE RICETTE**

## Ispirazioni dello Chef:

### Snack

**Sandwich, toast, bruschette, focacce ripiene, tramezzini**

Burger vegetale e Tris di verdure grigliate con formaggio Asiago fondente

Alette di pollo con Tris di verdure grigliate condite e salsa teriaki

Toast di Tris di verdure grigliate, prosciutto cotto e scamorza affumicata

### Aperitivi

**Con salumi di carne o pesce, con formaggi, sott'olio**

Tramezzini di Tris di verdure grigliate, avocado e salmone marinato

Tortillas di Tris di verdure e guacamole

Insalata di ananas, Tris di verdure grigliate, semi oleosi e farro

### Primi piatti

**Paste padellate, cereali padellati, sformati o lasagne, risotti**

Sformato di pasta, Tris di verdure grigliate, mozzarella, basilico e fregola

Millefoglie di pane carasau, Tris di verdure grigliate e ricotta di pecora

Paccheri padellati con Tris di verdure grigliate e N'duia

### Piatti unici

**Pizza, insalatone di cereali, carne legumi, pesce, formaggi, mix di insalate vegetali, mix con salumi, pokè**

Riso venere e Tris di verdure grigliate con gamberi

Insalatina di verdure grigliate e sfilacci di carne secca

Insalata di pollo alla greca con Tris di verdure grigliate

# MINIBURGER DI PANNOCCHIA DI MAIS ALLA GRIGLIA



## INGREDIENTI

Pannocchia di mais grigliata Bonduelle  
Peperoni grigliati Bonduelle  
Miniburger  
Maionese  
Formaggio Asiago a fette  
Pomodoro a fette  
Misticanza

# PANNOCCHIE DI MAIS GRIGLiate

Tranci di Pannocchie di mais Super Sweet già grigliate, pronte per essere rigenerate e servite come snack da passeggio, finger food o ingrediente per ricette più elaborate.  
Ottimo come alternativa alle patatine fritte nei burger, ideale per essere servito nello street food potendo essere consumato con le mani. Prodotto molto gradito ai bambini per un'offerta diversificata per questo target.  
**Consistenza morbida, colore acceso e persistente anche dopo le cotture. Nessun calo peso dopo la rigenerazione.**

## VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



### PER LA RISTORAZIONE VELOCE /BAR

IL VALORE AGGIUNTO:



### OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO DI STOCCAGGIO DEL SURGELATO

Assemblaggio	Affettare le Pannocchie per lungo evitando di includere il torso e conservarle in positivo
Cottura	In una piastra da grill, a 200°C circa, cuocere i mini burger di carne  Mettere le Pannocchie sulla piastra frytop a 200°C con un po' di burro per 2 minuti
Al servizio	Unire il mini burger in mezzo alle due Pannocchie di mais grigliate aggiungendo il formaggio Asiago e i Peperoni grigliati  Chiudere con uno bastoncino di bambù  Servire con salse



### PER IL BANQUETING

IL VALORE AGGIUNTO:

STANDARDIZZAZIONE DELLA QUALITÀ



### PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

IL VALORE AGGIUNTO:

FACILE ASSEMBLAGGIO DEL PIATTO

## Ispirazioni dello Chef:

### Snack

Sandwich, finger food

- Pannocchia di mais grigliata con maionese
- Club sandwich con Pannocchia di mais grigliata, frittata, bacon, misticanza, salsa maionese e Asiago
- Pannocchia di mais grigliata con burro caldo

### Aperitivi

Caldi o tiepidi, in accompagnamento ad antipasti di carne o pesce oppure deep di formaggi tipici

- Pannocchie di mais grigliate alla gricia (condite con il pepe e avvolte nel guanciale)
- Pannocchia di mais grigliata con verticale di Gorgonzola
- Fettina di Pannocchia con acciughina all'aglio

### Antipasti

Piatti a base di crostacei, pokè, in accompagnamento con salumi

- Pannocchie di mais grigliate con deepers di salsa tartara
- Insalatina nel guscio della polpa di avocado con Pannocchia di mais grigliata, Peperoni e gamberi
- Pannocchia di mais grigliata in tempura, con tempura di pesce

### Contorni

Da servire calde, senza condimento o aromatizzate con burro, in accompagnamento a piatti di carne o di verdure

- Pannocchie di mais grigliate con pomodorini, basilico e mozzarelline
- Pannocchie di mais gratinate al Parmigiano
- Pannocchie di mais al sale affumicato

# UN'AMPIA GAMMA PER OGNI ESIGENZA E TIPO DI RISTORAZIONE

NOVITÀ	CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE			
	Dimensione	Taglio 25x40x40 mm		INGREDIENTE
	Formato	6 buste da 1 Kg		CONTORNO
	Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	CREATIVITÀ
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min.	12/24h + 3°C

NOVITÀ	PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI			
	Ingredienti	Peperoni rossi e gialli. Taglio julienne 6/8 mm		INGREDIENTE
	Formato	6 buste da 1 Kg		CONTORNO
	Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	CREATIVITÀ
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min.	12/24h + 3°C

NOVITÀ	ZUCCA GRIGLIATA			
	Ingredienti	Varietà butternut. Taglio 22x55x10 mm		INGREDIENTE
	Formato	6 buste da 1 Kg		CONTORNO
	Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	CREATIVITÀ
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min.	12/24h + 3°C

MELANZANE GRIGLIATE			
Dimensione	Lunghezza 60/150 mm Spessore 4/8 mm		CONTORNO
Formato	5 buste da 1 Kg		SOLUZIONE
Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	PIZZERIE	INGREDIENTE
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min. 800W

PEPERONI GRIGLIATI			
Dimensione	Taglio 1/2 falda		CONTORNO
Formato	5 buste da 1 Kg		SOLUZIONE
Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	INGREDIENTE
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min. 800W

ZUCCHINE GRIGLIATE			
Dimensione	Lunghezza 60/180 mm Spessore 5/9 mm		CONTORNO
Formato	5 buste da 1 Kg		SOLUZIONE
Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	INGREDIENTE
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min. 800W

CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA			
Ingredienti	Peperoni rossi, melanzane, zucchine, cipolle		CONTORNO
Formato	6 buste da 1 Kg		CREATIVITÀ
Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	BAR TAVOLA FREDDA	
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	10 min. 800W

TRIS DI VERDURE GRIGLIATE			
Ingredienti	Peperoni rossi, melanzane, zucchine		INGREDIENTE
Formato	6 buste da 1 Kg		CONTORNO
Ideale per	PIZZERIE	BAR TAVOLA CALDA	
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	9/10 min. 800W

PANNOCCHIE DI MAIS GRIGLIATE			
Dimensione	Diametro 40/60 mm Lunghezza 70 ± 15 mm		SOLUZIONE
Formato	10 buste da 1 Kg		CONTORNO
Ideale per	BAR TAVOLA CALDA	RISTORANTI	
Preparazione da -18°C		15 min. 180°C	



FORNO A CONVEZIONE

Tempi di cottura calcolati per una busta per teglia, disposta in modo uniforme. Dividere le buste da 2,5 kg in due teglie per un risultato ottimale



FORNO A MICROONDE

Tempi calcolati per una porzione da 500g in contenitore idoneo non coperto a 800W



PADELLA

Tempi di cottura calcolati per 1 kg di prodotto



DECONGELAMENTO

Decongelare tra le 12 e le 24 ore a massimo +3°C



## I RUOLI DELLE VERDURE PER GLI CHEF

Abbiamo osservato e intervistato 120 Chef in 10 Paesi europei con l'obiettivo di comprendere le loro esigenze in termini di impiego delle verdure: il ruolo che hanno nel piatto, la loro percezione e il loro processo d'acquisto. Questo ci ha permesso di identificare **5 ruoli fondamentali**, sulla base della presenza emotiva o funzionale delle verdure nella ricetta e della posizione centrale o secondaria che hanno nel piatto.



CONTORNO

Completa  
con armonia  
la tua ricetta!



INGREDIENTE

Fai la differenza  
con la verdura  
giusta!



SOLUZIONE

Proposte  
innovative per  
differenziare  
il tuo menu!



VITALITÀ

Offri piatti  
salutari e  
al contempo  
gustosi!



CREATIVITÀ

Sorprendi  
con ricette  
originali!

# Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service

Tel. +39 035 425 2411

[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)

[foodserviceitalia@bonduelle.com](mailto:foodserviceitalia@bonduelle.com)

Seguici su:   Bonduelle Food Service Italia e tramite l'App "B! Food Service" 