



Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



LE GRIGLIATE

SCOPRI LE NOVITÀ





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 MICHELETTA

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 MICHELETTO**



• **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
LA GESTIONE	RESA 100%	NESSUN CALO PESO per un perfetto controllo del food cost	Replicabilità standardizzata con operatori diversi
	NESSUN RILASCIO DI ACQUA	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
LA GESTIONE	SHELF LIFE SURGELATO	Non necessario l'utilizzo di coadiuvanti per amalgamare in quanto il prodotto non è acquoso	Prodotto igienicamente garantito per un tempo prolungato
	VERSATILITÀ DI COTTURA	Non necessario l'utilizzo di coadiuvanti per amalgamare in quanto il prodotto non è acquoso	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
LA GESTIONE	STOCCAGGIO	PREPARAZIONE	Non servono spazi di preparazione delle verdure con relativo costo del personale
	CONSERVAZIONE	CONSERVAZIONE	Buste già sigillate con pesate e rese certe.





“LA TUA CREATIVITÀ
MERITA SAPORI ORIGINALI,”



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

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.**

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

Assemblare i pomodori, le alghe e le Cipolle rosse

Conservare in positivo fino al momento del servizio

Al servizio

Con un cucchiaio 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

Inspirazioni 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, Sughi spadellati

Mezzi paccheri con Cipolle rosse grigliate, guanciale e pomodorini confit

Zuppa toscana di ceci e Cipolle rosse grigliate

Spaghettini 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, Poke

Pizza di Cipolle rosse grigliate e Gorgonzola

Panzanella di Cipolle rosse grigliate e tartare di gamberi

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

PER LO STREET FOOD

IL VALORE AGGIUNTO:

NESSUNA PERDITA D'ACQUA DURANTE L'ESPOSIZIONE

(quali Ostricaro 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 decongelare 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: (cucina a vista)

STOCCAGGIO LIMITATO E DI SEMPLICE GESTIONE

Inspirazioni 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 misticane 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 decongelamento, 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

Preparazione 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

Conservazione Mettere il fagottino di filetto e zucca in un contenitore chiuso e in positivo

Alla chiamata della comanda 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 rum

Servizio Decorare con crema di avocado e bastoncini di zucca grigliata rigenerata al microonde



PER L'HOTELLERIE
IL VALORE AGGIUNTO:



RIDUZIONE DEI COSTI
DI PREPARAZIONE

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, sformati, 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 aromaticia

Zucca e fagioli con prezzemolo e aglio

Contorni

Semplicemente condita con oli aromatici, con semi oleosi o pesti, in sformati / 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

PER LA RISTORAZIONE CENTRALIZZATA/DARK KITCHEN IL VALORE AGGIUNTO:

STANDARDIZZAZIONE
DELLA RICETTA

TIMBALLINO DI MELANZANE GRIGLIATE RIPIENO AL BULGUR



INGREDIENTI

Melanze 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 ricettazioni 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 ricettazione.

VANTAGGI CONCRETI PER OGNI TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE



PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE FRONT OFFICE

(cucina a vista)
IL VALORE AGGIUNTO:



COSTANZA QUALITATIVA

Alla chiamata del servizio

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

Cottura

Mettere il timballino nel forno e cuocere a 180°C per 6 minuti oppure in forno a microonde per 3 minuti a 1000Watt

Impiattare

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

Inspirazioni dello Chef:

Primi piatti

Sughi mediterranei con tutti i tipi di pasta

Mezzi paccheri all'americana 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

Involtini 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

Melanze grigliate con aglio olio e prezzemolo

Millefoglie di Melanzane grigliate

Melanze grigliate alla siciliana con salsa di pomodoro e cipolla

Platti 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 PEPPERONE 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 falda permette l'utilizzo trasversale del prodotto in diverse ricettazioni.**

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

Rigenerazione

Se confezionato in sottovuoto può conservarsi circa 10/15 giorni

Rigenerazione

Rigenerare in microonde 4 minuti

Rigenerazione

Rigenerare in forno misto mezza ventola 90°C per 15 minuti

Rigenerazione

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

Inspirazioni 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, sformati, 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 zucchine 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

Assemblaggio 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

Modalità di pre-cottura: Inforpare in forno misto a 160°C per 17 minuti

Abattimento Abbattere rapidamente alla temperatura di +2°C/+4°C

Porzionatura e conservazione Tagliare la lasagna a cubo monoporzione, distribuirla 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

Al servizio 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

Inspirazioni dello Chef:

Snack

Finger food salati, toast, club sandwich

Ciabatta con stracchino, bresaola 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, sformati, timballi

Lasagne di Zucchine grigliate e branzino di valle

Sformato 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 bresaola e Zucchine grigliate

Piatti unici

Pizze, insalate, insalatone, poké

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



PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

IL VALORE AGGIUNTO:

INGREDIENTI GIÀ PRONTI ALL'USO PER RICETTE PIÙ ELABORATE

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

Assemblaggio del piatto

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

Al servizio

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

Prima di servire, mettere un cuffio di insalata e condire con dressing allo zafferano

Pass di servizio



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

Inspirazioni 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 GRIGLIATE

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 svariati 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

Preparazione

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

Assemblaggio

In una teglia capiente mescolare il tutto molto delicatamente con del pesto al basilico

Porzionatura e conservazione

Inserire in vaschetta da vuoto, aspirare e introdurre atmosfera modificata (N.b.: le vaschette da vuoto variano dalla monoporzione alla mezza gastronomia di esposizione per gastronomia)

Logistica

Conservare in legame refrigerato per circa 5 giorni di Shelf life da validazione microbiologica

Al momento dell'esposizione

Portare nelle cucine di distribuzione in legame freddo positivo
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

Inspirazioni 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'duja

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 PANNOCCHE DI MAIS ALLA GRIGLIA



INGREDIENTI

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

PANNOCCHE 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

Inspirazioni 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



PER LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

IL VALORE AGGIUNTO:



FACILE ASSEMBLAGGIO DEL PIATTO

UN'AMPIA GAMMA PER OGNI ESIGENZA E TIPO DI RISTORAZIONE

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 	

PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI		
NOVITÀ		 INGREDIENTE
Ingredienti	Peperoni rossi e gialli. Taglio julienne 6/8 mm	
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 	

ZUCCA GRIGLIATA		
NOVITÀ		 INGREDIENTE
Ingredienti	Varietà butternut. Taglio 22x55x10 mm	
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.  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 	



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

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 	



FORNO A MICROONDE



PADELLA

Tempi di cottura calcolati per una porzione da 500g in contenitore idoneo non coperto a 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 	



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!



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service
Tel. +39 035 425 2411
www.bonduelle-foodservice.it
foodserviceitalia@bonduelle.com
Seguici su: e Bonduelle Food Service Italia e tramite l'App "B! Food Service"