

Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



NOVITÀ

PRIMI CLASSIFICATI
CATEGORIA FOOD, PREMIO
INNOVAZIONE DELL'ANNO
BARAWARDS 2022



CEREALI E LEGUMI MINUTE®



Un progetto creato per accompagnare i nostri Clienti, gli Chef e gli Operatori di ogni canale della Ristorazione e supportarli nella scoperta della cucina a base vegetale: **GUSTOSA, SANA E SOSTENIBILE.**

OGGI NASCE:

Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA A BASE VEGETALE



NOVITÀ: CEREALI E LEGUMI



CREATIVITÀ E VARIETÀ IN CUCINA

Cereali e legumi di alta qualità, ideali come ingrediente per ricette creative, tradizionali o innovative.

Per offrire **piatti appetitosi, appaganti e bilanciati** ai clienti che scelgono un'alimentazione a base vegetale.

- **Alta qualità** Bonduelle
- **Già cotti a vapore** con tecnologia **Minute®**
- **Pronti in pochi minuti** in forno o microonde, ideali **anche per uso a freddo**
- **Nessuno spreco:** surgelati al naturale in IQF
- **Altissima resa:** nessuna perdita d'acqua e calo di peso
- **Facilità di stoccaggio:** confezioni da 1 kg

La nostra **competenza** nel mondo dei vegetali e la nostra **esperienza** culinaria a disposizione di chi ci sceglie ogni giorno, perché la **cucina a base vegetale** è parte della nostra tradizione, ma è anche sempre più **regina delle ultime tendenze alimentari.**

UN SERVIZIO CHIAVI IN MANO SEMPRE A DISPOSIZIONE

Formazione, Ispirazioni e aggiornamenti sulle novità e i trend, consultabili in ogni momento iscrivendosi al servizio GREENOLOGY su www.bonduelle-foodservice.it

CONSULENZA PROFESSIONALE PERSONALIZZATA

I nostri Consulenti Culinari sono a disposizione di Clienti, Chef ed Operatori del Food Service con un **servizio di consulenza dedicata.**



• I trend dell'alimentazione a base vegetale



• Il lato nutrizionale dei vegetali



• Gli ospiti: chi sono e cosa cercano



• Consigli e Ispirazioni Culinarie

CONTENUTI DI VALORE, FRUTTO DI GRANDI COLLABORAZIONI:



CHRISTIAN MILONE

Chef Trattoria Zappatori, 1 stella Michelin



FRANCESCA MARINO

Nutrizionista



FABIO ASTI

Chef Bonduelle Food Service



BULGUR

Detto anche "grano spezzato", è un cereale che nasce dai chicchi di grano duro germogliati, essiccati e tritati grossolanamente, lavorazione da cui deriva la consistenza croccante.



ORZO (PERLATO)

È un tipo di orzo privo di crusca e glumelle, di colore bianco e senza rivestimento esterno. Questo cereale ha un alto potere saziante e può sostituire riso e farro per creare ricette originali.



QUINOA

La quinoa è uno pseudo-cereale, con proprietà che la rendono una valida alternativa a frumento e riso. È naturalmente priva di glutine, ricca di proteine, carboidrati e fibre.



LENTICCHIE

Con il loro sapore deciso, le lenticchie verdi mantengono al meglio consistenza e resa estetica. Sono ricche di proteine e fibre, perfette in umido, da sole o come contorno, nelle zuppe o in insalata.



CECI

Ricchi di proteine e fibre e poveri di calorie, i ceci sono dei legumi versatili, da utilizzare in cucina come ingrediente di ricette tradizionali e per arricchire insalate, bowl e contorni.

IDEALI PER PREPARAZIONI CALDE E FREDDI, I CEREALI E I LEGUMI BONDUELLE SONO GRANDI PROTAGONISTI DI RICETTE TRADIZIONALI, MA ANCHE DI PIATTI ORIGINALI E TRENDY

Insalatone e bowl

Piatti unici

Insalate di cereali

Minestre e zuppe

Hummus

Base per burger vegetali,
ripieni o polpette



VITALITÀ



INGREDIENTE



CREATIVITÀ

Pronti in pochi minuti da -18°C:



7 min. 800W



8 min.



6 min.



12h + 3°C

Ideali per:



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

Confezionamento:

6 buste da 1 Kg



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

Tel. +39 035 425 2411

www.bonduelle-foodservice.it

foodserviceitalia@bonduelle.com

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

GO DIGITAL!

Inquadra il QR Code, registrati e scarica i nostri cataloghi e tante utili ispirazioni culinarie

