



Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE





COMPETENZA NELLE VERDURE & ESPERIENZA CULINARIA

Siamo un'azienda familiare da 7 generazioni. Fin dal 1853 coltiviamo i nostri vegetali rispettandone il sapore autentico, la consistenza ed il colore. Offriamo ai Professionisti della ristorazione le soluzioni adatte alle loro sfide quotidiane, grazie a una conoscenza approfondita del loro mondo e delle loro esigenze.

Insieme ai Professionisti della ristorazione vogliamo porre l'alimentazione a base vegetale al centro di ogni piatto.

LAVORIAMO AFFINCHÉ L'ALIMENTAZIONE A BASE VEGETALE SIA:

FACILE PER GLI OPERATORI

Facile da acquistare, facile da preparare e remunerativa

INVITANTE PER GLI OSPITI

Appetitosa,
buona, gustosa

PER TUTTI I CANALI DEL FOOD SERVICE

Ristorazione tradizionale,
collettiva, veloce



COS'È GREENOLOGY?

IL PROGETTO ESCLUSIVO DI BONDUELLE PER SUPPORTARE GLI CHEF NELLA SCOPERTA DELLA CUCINA A BASE VEGETALE

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

Greenology è formazione, trend, metodologie, ispirazioni culinarie e soprattutto soluzioni che si adattino al lavoro di ciascun Professionista, con le specifiche esigenze dettate dal canale in cui opera.





COSA OFFRE GREENOLOGY?

STRUMENTI PER VALORIZZARE I MENU E SALVAGUARDARE IL PIANETA, SCEGLIENDO UNA STRADA GREEN

Mettiamo a disposizione la nostra conoscenza e competenza nel mondo dei vegetali abbinata alla nostra esperienza culinaria per **svelare le potenzialità dei vegetali come ingredienti al centro della ricetta, capaci di aggiungere valore al menu.**

La cucina a base vegetale, sempre più richiesta, rappresenta ad oggi il punto di partenza di GREENOLOGY, che vuole essere più di un semplice servizio, ma un vero e proprio affiancamento di tutti i Professionisti del settore alla scoperta di ciò che rende i vegetali in grado di:

- SODDISFARE DIFFERENTI ESIGENZE NUTRIZIONALI
- RISPONDERE A TREND IN CONTINUA CRESCITA
- OFFRIRE VARIETÀ CON PROPOSTE ORIGINALI
- GARANTIRE BENESSERE AI PROPRI OSPITI
- PROMUOVERE UNO SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE



ATTRAVERSO QUALI STRUMENTI?

UN SERVIZIO DI CONSULENZA PROFESSIONALE PERSONALIZZATO, GRATUITO E SEMPRE ACCESSIBILE DAL TUO ACCOUNT ONLINE

Un sistema integrato di servizi a portata di click sulla piattaforma dedicata:

WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.IT /GREENOLOGY

alla quale Chef e Operatori del settore possono accedere gratuitamente per scoprire tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione vegetale:

- FORMAZIONE
- AGGIORNAMENTI SUI NUOVI FOOD TREND
- RICETTE
- ISPIRAZIONI CULINARIE
- PARERI NUTRIZIONALI
- CONSULENZE PROFESSIONALI PERSONALIZZATE
- MASTERCLASS
- SHOW COOKING

Per arricchire costantemente il progetto Greenology di stimoli e proposte di valore, Bonduelle Food Service si avvale del contributo di **Chef qualificati**, che hanno come tratto distintivo della loro cucina l'arte di mettere il vegetale al centro del piatto, **Nutrizionisti** ed esperti **Professionisti del settore dell'alimentazione.**

Per essere sempre aggiornati sono a disposizione anche i canali Facebook e LinkedIn "Bonduelle Food Service" e **l'App dedicata B! Food Service** scaricabile gratuitamente dalle piattaforme App Store e Google Play.



I 4 PILASTRI FONDANTI DI



Sono quattro le materie di interesse, oggetto della costante ricerca di Greenology. Competenze fondamentali nel mondo dell'alimentazione, che evolvono e si trasformano costantemente nel corso del tempo.



• **I trend dell'alimentazione a base vegetale**



• **Gli ospiti: chi sono e cosa cercano**



• **Il lato nutrizionale dei vegetali**



• **Consigli e Ispirazioni Culinarie**

1 - I TREND DELL'ALIMENTAZIONE A BASE VEGETALE



La cucina è prima di tutto un fatto culturale. I piatti che vengono consumati riflettono abitudini e scelte di vita che cambiano con il trasformarsi della società.

L'analisi dei consumi alimentari degli italiani delinea dunque non solo le tendenze di acquisto, ma anche nuovi valori che i consumatori ricercano in ogni frangente della vita, comprese le aspettative nell'alimentazione del "fuori casa".

Greenology affianca gli Chef nello studio dei trend alimentari per prevedere e comprendere i bisogni degli ospiti e delineare insieme le nuove frontiere della cucina a base vegetale.

Dagli ingredienti alle ricette, dai metodi di cottura all'impattamento, propone contenuti sempre nuovi, fondamentali per poter offrire menu che siano davvero rispondenti alle esigenze contemporanee.



2 - GLI OSPITI, CHI SONO E COSA CERCANO



Diversi approcci, un solo focus: L'ALIMENTAZIONE VEGETALE.

Un menu con una ricca presenza di ricette a base vegetale soddisfa non solo vegani e vegetariani (8% degli italiani), ma anche i flexitariani (25%), che hanno deciso di di-

minuire il consumo di prodotti animali, e tutti quegli ospiti che badano all'aspetto più salustico dell'alimentazione **o sono semplicemente in cerca di un'esperienza culinaria diversa dall'ordinario, ma comunque saporita e appagante.**



FLEXITARIANI

Il neologismo deriva dall'unione di flexible e vegetarian, si tratta dunque di un vegetariano flessibile che favorisce un'alimentazione a base vegetale e limita al massimo, senza escluderlo del tutto, il consumo di carne o pesce. Mangiano carne rossa, pollame e pesce, ma riducendone la frequenza e la quantità consumata a favore di proteine di origine vegetale.

VEGETARIANI

Questa categoria racchiude regimi più o meno intransigenti, tra i quali il più diffuso è quello latte-ovo-vegetariano, che si basa sul consumo di alimenti di origine vegetale, escludendo carne e pesce, ma non latte, uova e derivati.

Le motivazioni alla base della scelta di questo regime alimentare possono essere le più svariate, non ultima quella salutistica.

VEGANI

Questo approccio si basa su una vera e propria filosofia che fa dell'amore per gli animali e della sostenibilità i propri capisaldi. L'alimentazione vegana si basa sul consumo di alimenti di origine vegetale, escludendo, non solo carne e pesce, ma ogni prodotto che possa derivare dallo sfruttamento animale, come prodotti caseari, uova, miele.

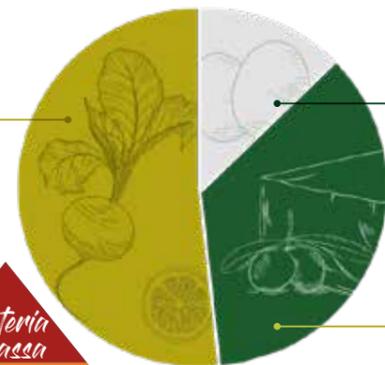
3 - IL LATO NUTRIZIONALE DEI VEGETALI



Greenology si avvale del contributo congiunto di esperti Nutrizionisti e professionisti dell'arte culinaria a base vegetale per elaborare consigli su come sfruttare al meglio le preziose virtù dei vegetali. Ne è un esempio il lavoro di Fabio Asti, Chef Executive di Bonduelle Food Service, che cura i suggerimenti su come progettare un menu bilanciato senza rinunciare a innovazione, gusto e potere saziante.

**50-55%
CARBOIDRATI**

Portati da verdure
e frutta, cereali,
legumi e pane



**11-15%
PROTEINE**

Portati da uova, legumi,
cereali, latte e derivati,
noci e semi

**30-35%
LIPIDI**

Portati da olio, burro,
panna, noci e semi



4 - ISPIRAZIONI CULINARIE



La conoscenza culinaria al servizio degli operatori del settore: Greenology parla di cucina usando il linguaggio dei Professionisti, trasmettendo informazioni e ispirazioni grazie al supporto di un nutrito team di Chef Bonduelle.

ISPIRAZIONI CULINARIE significa inoltre ottenere benefici diretti e concreti:

- **INNOVAZIONI E COMUNICAZIONE FOCALIZZATI PER CANALE**
- **STRUMENTI PROFESSIONALI: CATALOGHI, RICETTARI E ATTREZZATURE**
- **EVENTI E TRAINING PER GROSSISTI, VENDITORI E UTILIZZATORI FINALI PER DARE SPUNTI CREATIVI E SUGGERIMENTI PRATICI**

TRIS DI HUMMUS CON NACHOS

ANTIPASTI

INGREDIENTI PRINCIPALI
CECI MINUTE® BONDUELLE
PISELLI EXTRA FINI MINUTE® BONDUELLE
FAGIOLI ROSSI BONDUELLE
BARBABIETOLE A CUBETTI BONDUELLE



Ricchi di proteine e fibre, i **Ceci** sono legumi versatili, da utilizzare in cucina come ingredienti di ricette tradizionali, ma anche per piatti originali e di tendenza come pokè, bowl e deliziosi hummus. Per un aperitivo colorato e gustoso si possono sperimentare hummus insoliti con **Piselli** o con **Fagioli rossi** e **Barbabietole**.

INQUADRA IL QR-CODE,
SCOPRI LE RICETTE
COMPLETE E MOLTE ALTRE
ISPIRAZIONI CULINARIE



PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI D'ORZO CON SCAROLA E CREMA DI ZUCCA



INGREDIENTI PRINCIPALI
ORZO MINUTE® BONDUELLE
ZUCCA GRIGLIATA BONDUELLE
SCAROLA BONDUELLE
MISTO PER SOFFRITTO BONDUELLE

L'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 in gustose zuppe e minestre. È un ingrediente perfetto anche per sostituire le patate in squisiti gnocchetti.



SECONDI PIATTI

POLPETTE DI CECI E BARBABIETOLA AL SUGO, CON SPEZIE ZATAR, ANACARDI E CROSTONE DI PANE

INGREDIENTI PRINCIPALI
CECI MINUTE® BONDUELLE
BARBABIETOLE A CUBETTI BONDUELLE
MISTO PER SOFFRITTO BONDUELLE

I legumi stanno conquistando insieme alle verdure un ruolo di primo piano nell'alimentazione degli italiani, perché perfetti per creare ricette sazianti, bilanciate e complete da un punto di vista nutrizionale. I Cerci rappresentano un ingrediente base, pratico e versatile, per realizzare deliziosi burger vegetali e polpettine. Per polpettine insolite e colorate, dalla texture saporita, è curioso l'abbinamento di Cerci e Barbabietole.



DESSERT

PAN DE ELOTE DI MAIS CON SALSA AL CARMELLO SALATO E BURRO D'ARACHIDI

INGREDIENTI PRINCIPALI
MAIS SUPERSWEET SOTTOVUOTO BONDUELLE

Il **Mais**, fonte di fibre e di vitamina B9, è un ingrediente da sempre apprezzato per il suo gusto intenso e naturalmente dolce. Perfetto per dare un tocco di croccantezza, gusto e colore

a ricette sia fredde che calde. Con il **Mais** si possono realizzare anche torte deliziose, perché i chicchi frullati daranno dolcezza e cremosità all'impasto.



BOWL DI QUINOA CON CAVOLFIORE, BROCCOLI E PISELLI

INGREDIENTI PRINCIPALI
QUINOA MINUTE® BONDUELLE
BROCCOLI MINUTE® BONDUELLE
CAVOLFIORI MINUTE® BONDUELLE
PISELLI EXTRA FINI MINUTE® BONDUELLE



Negli pseudocereali il più famoso esponente della categoria è la **Quinoa**, ingrediente naturalmente privo di glutine davvero interessante in quanto contiene più proteine, calcio, fosforo e ferro dei cereali, ma anche le fibre. La **Quinoa** ha un sapore delicato e per esaltarla non servono grandi condimenti, il che la rende eccellente per ricette genuine e gourmet nelle quali è essenziale avere materie prime di qualità.

PIATTI UNICI





FINGER FOOD

CEVICHE DI LENTICCHIE CON GUACAMOLE SU TOSTADA DI MAIS

INGREDIENTI PRINCIPALI
LENTICCHIE MINUTE® BONDUELLE
CIPOLLE GRIGLIATE BONDUELLE

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. Ideali anche per il momento dell'aperitivo servite su calde tortillas.



Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



SURGELATI E AMBIENT

9 GAMME PER OGNI TIPO DI RISTORAZIONE



MINUTE

Le verdure più simili al fresco. Già cotte al vapore per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche della verdura fresca. Subito pronte in pochi minuti, solamente da rigenerare direttamente da surgelate.

SURGELATI



ESSENZIALI

Verdure selezionate e lavorate con la massima cura per mantenere intatta la loro naturale bontà. Garantiscono una qualità superiore agli standard grazie ai controlli totali della filiera produttiva, dalla selezione delle sementi al prodotto finito.



BIO

Verdure già cotte al vapore con tecnologia Minute, provenienti da sementi biologiche selezionate, coltivate nel rigoroso rispetto della regolamentazione e soggette ad un accurato sistema di controllo, per garantire la massima sicurezza.



GRIGLIATE

Verdure selezionate con cura, grigliate senza aggiunta di olio e surgelate rapidamente. Solo da rigenerare, sono pronte in pochi minuti e non rilasciano acqua in fase di preparazione, perfette come ingrediente di ricette creative o come gustoso contorno.



PRONTE ALL'USO

Una gamma di ricette pronte, verdure prefritte e/o condite con gustose salse e burger di verdure e legumi. Subito pronte da servire, come soluzione creativa o ingrediente per arricchire le vostre preparazioni, sono perfette per ottimizzare i tempi di preparazione in cucina.



VEGGY PASSION

Una golosa gamma di finger food, perfetta per rinnovare contorni e aperitivi. Verdure selezionate e di alta qualità, sono la soluzione ideale per uno snack diverso dal solito, che soddisfa anche clienti vegetariani e vegani.



PATATE

Una gamma ricca di alternative in grado di garantire alta qualità, risparmio di tempo in fase di preparazione e massima versatilità: ideale come contorno, finger food o ingrediente di ricette innovative. Una leggera prefrittura per offrire una cottura più rapida e un sapore più gustoso.



AMBIENT

INSALATE

Verdure al naturale e colorati mix, ideali per arricchire insalate e buffet. La materia prima è selezionata, lavata e subito confezionata per essere sterilizzata attraverso cottura a vapore o in acqua, per garantire alta qualità e una conservazione stabile nel tempo.



ESSENZIALI

Verdure e legumi pronti da utilizzare per vari tipi di preparazioni. La materia prima è selezionata, lavata e subito confezionata per essere sterilizzata attraverso cottura a vapore o in acqua, per garantire alta qualità e una conservazione stabile nel tempo.



COSTANTE INNOVAZIONE PER DARE GUSTO AI TUOI MENU

La gamma Bonduelle Food Service si arricchisce sempre di nuovi prodotti, in linea con i trend alimentari e perfetti per variare i menu! Nuove referenze, ricerca e sviluppo di nuove tecnologie di conservazione e molteplici formati, per garantire, insieme a una grande varietà dell'offerta, il massimo livello di servizio. Un mondo in continua evoluzione per creare soluzioni adatte alle nuove sfide che gli Chef devono affrontare ogni giorno.



CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE



PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI

NUOVE VERDURE 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.

- **Sapore intenso e consistenza soda**
- **Alta resa, controllo del food cost**
- **Nessun rilascio di acqua**
- **Ideali anche per uso a freddo**



Service è un innovativo protocollo che ci permette di offrire prodotti utilizzabili a freddo, senza bisogno di rigenerazione, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.



ZUCCA GRIGLIATA

CEREALI E LEGUMI MINUTE®

Cereali e legumi di alta qualità, ideali per ricette creative, sia tradizionali che innovative, sempre appetitose, appaganti e bilanciate.

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



BULGUR

PRIMI CLASSIFICATI
CATEGORIA FOOD
PREMIO
INNOVAZIONE
DELL'ANNO
BARAWARDS



QUINOA



CECI



LENTICCHIE



ORZO



www.bonduelle-foodservice.it - Seguici su:  e  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

