



IL CATALOGO

INSIEME RENDIAMO
L'ALIMENTAZIONE
A BASE VEGETALE...

Buona

Gusto
Creatività
Ingredienti

Sana

Benessere
Equilibrio
Vitalità

Sostenibile

Rispetto
Pianeta
Responsabilità

Ispiriamo la transizione verso
un'alimentazione ricca di vegetali,
per contribuire al benessere delle
persone e del pianeta.



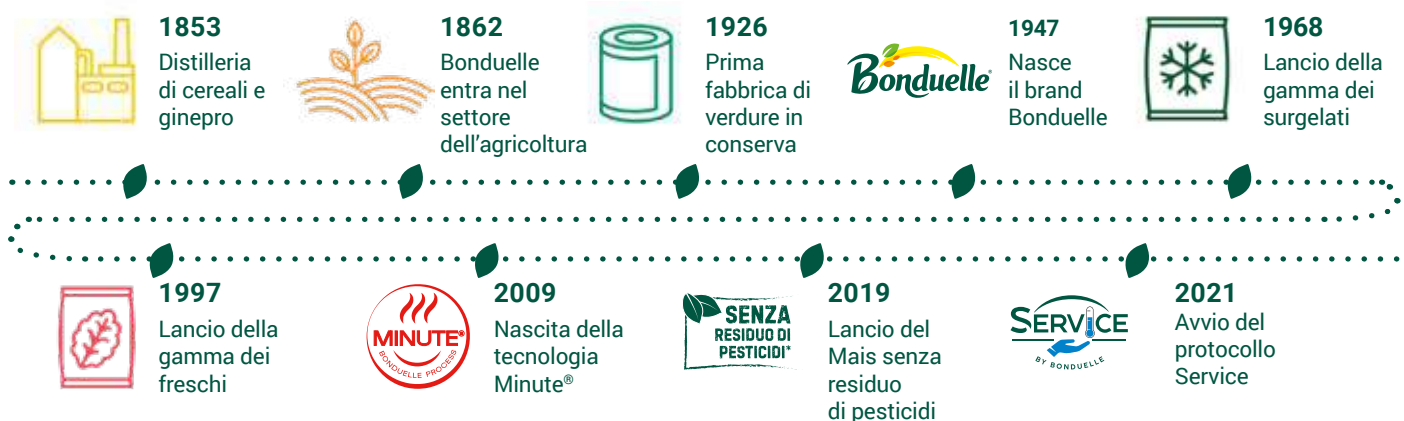


COMPETENZA NELLE VERDURE, ECCELLENZA NELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE & ESPERIENZA CULINARIA

Siamo un'azienda familiare da 7 generazioni. Fin dal **1853** coltiviamo i nostri vegetali rispettandone il sapore autentico, la consistenza e il colore:

- li **coltiviamo** nelle aree geografiche più idonee
- li **raccogliamo** freschi al perfetto **punto di maturazione**
- li selezioniamo, laviamo e prepariamo con cura attraverso **processi di lavorazione esclusivi e brevettati**, per portare reale valore agli operatori
- li **conserviamo** utilizzando le migliori tecnologie perché la loro qualità sia protetta e mantenuta a lungo
- osserviamo, studiamo e sperimentiamo nelle cucine** il lavoro di tutti i giorni degli Chef.

LE TAPPE CHIAVE:



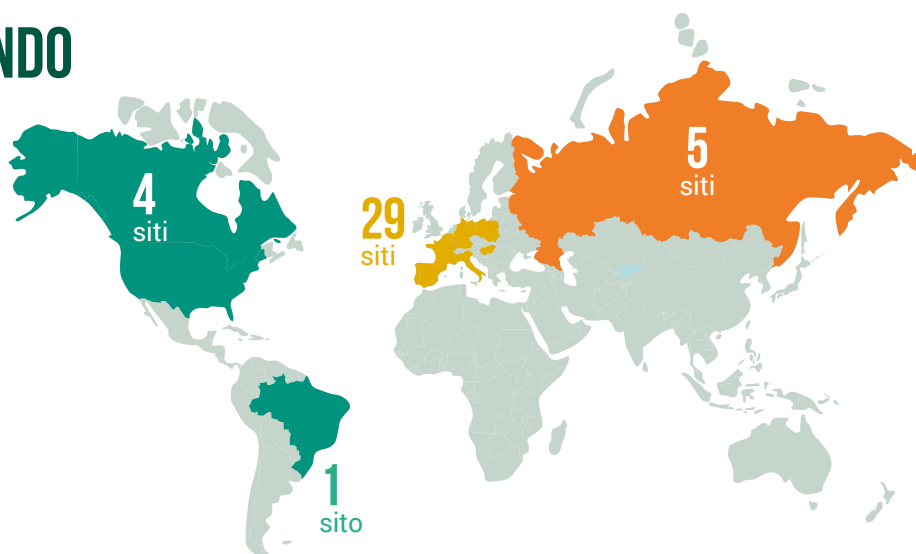
Offriamo ai Professionisti della Ristorazione le soluzioni adatte alle loro sfide quotidiane, grazie a una conoscenza approfondita del loro mondo e delle loro esigenze.

Vogliamo porre l'alimentazione a base vegetale al centro di ogni piatto in modo che sia facile da preparare per gli Operatori e invitante per gli Ospiti, per tutti i canali del Food Service.



BONDUELLE NEL MONDO

Siamo presenti in oltre 100 Paesi e produciamo in 39 siti, localizzati solo nelle migliori aree di coltivazione, rispettando l'ambiente e le comunità locali con cui lavoriamo.



170+
gli anni di
esperienza

100+
i Paesi in cui
operiamo

39
i siti
agro-industriali

2.372 Milioni €
il fatturato*
* (dati al 30 giugno 2024)

10.000+
i dipendenti

Fonte: Corporate social responsibility report 2023-2024. <https://www.bonduelle.com/en/corporate-social-responsibility-report-2023-2024/>



GARANTIAMO ALTA QUALITÀ E TRACCIABILITÀ TOTALE

Il nostro **Contratto di fornitura** è un atto costituito per assicurare ai nostri Clienti la **totale tracciabilità** e garantire l'**alta qualità dei vegetali, dalla fase di semina fino al prodotto finito**, lungo tutto il

processo di produzione e preparazione, **nel rispetto dell'ambiente**. Il Contratto coinvolge i fornitori: gli agricoltori, i terzisti, i trasportatori e la forza vendita, in tutti i Paesi in cui il Gruppo opera.



2.000+
agricoltori
partner



69.000
ettari
coltivati

Fonte: <https://www.bonduelle.com/en/group/at-a-glance/>



CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

I nostri stabilimenti sono certificati:
IFS International Food Standard
BRC British Retail Consortium

Il 91% dei siti produttivi Bonduelle possiede almeno una certificazione; l'obiettivo è raggiungere il 100% entro il 2025.



65.000+
Analisi di sicurezza
alimentare sui prodotti



Fonte: Corporate social responsibility report 2023-2024. <https://www.bonduelle.com/en/corporate-social-responsibility-report-2023-2024/>

BONDUELLE ITALIA È OGGI UN'AZIENDA B CORP,^{*} MA LA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA È DA SEMPRE NEL NOSTRO DNA

^{*}Scopri cosa significa per noi essere una B CORP™ sul sito
www.bonduelle-foodservice.it/bonduelle-bcorp



IL PATTO DI SOSTENIBILITÀ

PLANET



PIANETA

OBIETTIVI:

- Adottare tecniche alternative sul 100% delle nostre superfici coltivate.
- Entro il 2030, l'80% degli agricoltori che collaborano con Bonduelle sarà impegnato nell'agricoltura rigenerativa e supportato nelle attività di training.
- Ridurre del 35% le emissioni di gas serra, scope 1 e 2*, entro il 2035.

* Scope 1: emissioni dirette dell'organizzazione, generate dalle sue attività, associate all'uso di combustibili fossili.
Scope 2: emissioni indirette, dovute al consumo di energia prelevata dalla rete nazionale e consumata.

RISULTATI GIÀ RAGGIUNTI:

- Il 69,5% delle aree coltivate è soggetto a un piano di tutela degli insetti impollinatori
- Il 58,4% dei nostri partner agricoli è coinvolto in pratiche di agricoltura rigenerativa
- Il 98,1% dei packaging è riciclabile o riutilizzabile.

FOOD



ALIMENTAZIONE

OBIETTIVI:

- Offrire prodotti a base vegetale di qualità superiore
- Il 100% dei prodotti sarà privo di additivi controversi entro il 2030
- Sviluppare un'offerta vegetale adatta alle diverse esigenze dei flexitariani
- Promuovere l'alimentazione flexitariana per tutti

RISULTATI GIÀ RAGGIUNTI:

- 9.600 Chef formati sulla cucina vegetale grazie al programma Greenology
- Il 17,7% del fatturato è generato da referenze a base vegetale utilizzate come piatti principali

PEOPLE



PERSONE

OBIETTIVI:

- Creare ambienti di lavoro sani ed equi per permettere a persone e partner di crescere
- Promuovere formazione e politiche inclusive dentro e fuori Bonduelle
- Incoraggiare i nostri team a impegnarsi in azioni a impatto positivo, dentro e fuori dal lavoro
- Il 100% dei nostri siti sarà coinvolto in iniziative benefiche locali entro il 2025

RISULTATI GIÀ RAGGIUNTI:

- Il 95,5% dei nostri siti è coinvolto in progetti rivolti alle comunità locali
- Il 70% dei nostri collaboratori si dichiara attivamente coinvolto nel proprio lavoro



AGRICOLTURA RIGENERATIVA

È un insieme di buone pratiche agricole per contrastare l'impoverimento delle risorse naturali attraverso il mantenimento o il ripristino della fertilità del suolo, ad esempio, lavorando al minimo il terreno per evitarne il compattamento, limitando l'erosione e riducendo le emissioni di gas serra. L'impegno delle aziende agricole con le quali collaboriamo viene valutato sulla base di una scala di punteggi associati ai seguenti temi: **MANTENIMENTO E INCREMENTO DELLA SOSTANZA ORGANICA DEL SUOLO**, ad esempio, con l'inserimento di coltivazioni, come le leguminose, in grado di favorire la rigenerazione di sostanze nutritive.

DIVERSIFICAZIONE DELL'ECOSISTEMA, ad esempio, promuovendo, vicino ai terreni coltivati, aree con fiori o altre colture che favoriscono la biodiversità (es. ricovero per insetti impollinatori).

CONSERVAZIONE DELL'ACQUA E DELL'AZOTO MINERALE, principale nutriente del terreno, ad esempio, con l'utilizzo di sonde che verificano le necessità di irrigazione e supportano le decisioni dell'agricoltore.

RIDUZIONE DEI PESTICIDI, ad esempio, abbiamo eliminato i prodotti fitosanitari più dannosi per gli insetti impollinatori e promosso l'utilizzo di antagonisti naturali dei principali organismi nocivi.

IMPEGNO A SVOLGERE ATTIVITÀ FORMATIVE con i nostri tecnici agronomici che guidano gli agricoltori, ad esempio, nell'utilizzo ragionato di pesticidi e nelle modalità di mantenimento e incremento della sostanza organica del suolo.



IL NOSTRO PROGRAMMA DI RESPONSABILITÀ AMBIENTALE: IMPEGNI CONCRETI VERSO LA SOSTENIBILITÀ PER MIGLIORARE LA SALUTE DELLE PERSONE E DEL PIANETA



COLTIVIAMO NEI MIGLIORI TERRITORI RISPETTANDO IL RITMO DELLE STAGIONI E CONTROLLANDO TUTTE LE FASI DELLA FILIERA

Coltivare nel rispetto della natura è una delle scelte più significative che possiamo fare per garantire qualità, gusto e sostenibilità. In Bonduelle, **selezioniamo con cura i territori più adatti alla coltivazione dei nostri ortaggi**, basandoci su fattori agronomici e climatici.

Tutte le coltivazioni seguono il ciclo naturale delle stagioni: **i raccolti avvengono al giusto grado di maturazione** per preservare sapore, colore e consistenza. Controlliamo ogni fase della filiera, dalla selezione dei semi (**100% OGM-free**) alla trasformazione, per garantire tracciabilità totale e qualità costante nel tempo. Ogni passaggio è pensato per valorizzare il prodotto e rispettare l'ambiente, con **un impatto positivo sulle economie locali e le comunità agricole coinvolte**.



PROMUOVIAMO L'USO DI PRATICHE AGRO-ECOLOGICHE E LIMITIAMO I PESTICIDI

Sostenere una produzione agricola rispettosa della terra è parte integrante della nostra visione. L'88% degli agricoltori partner rinnova ogni anno i propri contratti con Bonduelle*, a testimonianza di **un rapporto solido e orientato alla qualità**. Insieme lavoriamo per ridurre l'uso di pesticidi attraverso pratiche agricole attente e controlli rigorosi lungo tutta la filiera.

* Fonte: <https://www.bonduelle.com/en/commitments/well-being-of-everyone/>

La formula **“senza residuo di pesticidi”** rappresenta uno dei risultati concreti di questo approccio e si riferisce al nostro Mais in cui i residui di prodotti fitosanitari di sintesi chimica o naturale sono inferiori o uguali a 0,01 mg/kg. Tale soglia è verificata da Bonduelle attraverso analisi delle materie prime, eseguite in pre-raccolta presso laboratori accreditati.

*Agricoltura
sostenibile*



PRESERVIAMO LA BIODIVERSITÀ E LE RISORSE NATURALI

Difendere la biodiversità significa proteggere il futuro dell'agricoltura. In Bonduelle, ci impegniamo a mantenere la ricchezza degli ecosistemi **promuovendo la varietà delle colture, salvaguardando le zone umide** e le fasce tampone e **incoraggiando la presenza di impollinatori** attraverso specifici piani di protezione.

La biodiversità non si protegge solo con regole, ma con cultura. Bonduelle investe in **formazione tecnica, divulgazione e strumenti operativi** affinché gli agricoltori possano diventare veri custodi della diversità biologica, integrando **buone pratiche nella gestione quotidiana dei campi**.



OFFRIAMO UNA LISTA INGREDIENTI IL PIÙ BREVE E PULITA POSSIBILE

Per noi la "clean label" è un impegno concreto. I nostri prodotti contengono solo ciò che è davvero necessario: **verdure, legumi, cereali e pochi altri ingredienti essenziali. Non utilizziamo OGM, né aromi artificiali. Tutti i nostri prodotti sono senza conservanti.** L'impiego di conservanti non è sempre consentito, ma anche nel caso in cui sia autorizzato, noi non ne aggiungiamo perché il proces-

so di produzione, basato sull'uso del caldo o del freddo (sterilizzazione, pastorizzazione, surgelazione, rispetto della catena del freddo) **è sufficiente per garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti.** Questo approccio risponde alla crescente richiesta di trasparenza da parte di operatori e consumatori e rispecchia il nostro profondo rispetto per gli ospiti della ristorazione contemporanea.



*Agricoltura
sostenibile*



PROMUOVIAMO L'ECONOMIA CIRCOLARE CON CONFEZIONI SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI

Ogni packaging rappresenta una scelta che può fare la differenza. **Il 98,1% dei nostri imballaggi è studiato per essere riciclabile o riutilizzabile***. Il nostro obiettivo è raggiungere il 100% entro il 2025. **Entro il 2030, vogliamo eliminare completamente l'uso di plastica vergine di origine fossile**, e già oggi il 44,5% dei nostri pack contiene materiale riciclato. Investiamo nell'utilizzo di **formati innovativi come il Doypack®**: una soluzione che semplifica la gestione in cucina e riduce il volume dei rifiuti.

* Fonte: Corporate social responsibility report 2023-2024.
<https://www.bonduelle.com/en/corporate-social-responsibility-report-2023-2024/>



ACCOMPAGNIAMO GLI CHEF ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA A BASE VEGETALE

In Bonduelle Food Service crediamo che la transizione alimentare passi dalla cucina professionale. Da oltre 30 anni **lavoriamo a stretto contatto degli Chef, conosciamo il loro lavoro, le loro problematiche e le loro aspirazioni**. Li affianchiamo per guidarli verso un'offerta in cui le verdure abbiano un ruolo centrale, perché possano rispondere alla crescente domanda di chi si orienta verso un'alimentazione a base vegetale, riconosciuta come più rispettosa della salute e delle risorse naturali del pianeta.

Offriamo strumenti pratici, contenuti digitali, masterclass e un team di 30 culinary advisor attivi sul territorio europeo. Ogni giorno supportiamo i professionisti del Food Service nella creazione di **menù equilibrati, innovativi e sostenibili**, rispondendo alle esigenze di un pubblico sempre più orientato verso un'alimentazione flexitariana e plant-based.



*Alimentazione
sostenibile*

SAFE-UP, GREENOLOGY E IL PROTOCOLLO SERVICE: LA NOSTRA DEDIZIONE PER GLI OSPITI E GLI OPERATORI



BENESSERE E SICUREZZA

Conosciamo l'importanza della sicurezza alimentare e **investiamo ogni giorno per assicurare un percorso produttivo all'avanguardia e controllato su tutta la filiera** con un'autoregolamentazione molto rigida, che ci porta ad essere più cautelativi rispetto ai limiti imposti dalla legge. Forniamo ai nostri Clienti tutte le **informazioni per garantire il perfetto utilizzo dei nostri prodotti** e siamo **a disposizione per consulenze** sulla sicurezza alimentare.



L'INNOVATIVO PROTOCOLLO BONDUELLE PER USO A FREDDO

Sappiamo quanto sia importante per i Professionisti della Ristorazione avere **soluzioni pratiche e veloci**.

Per questo abbiamo creato **Service**, un **protocollo di produzione che**, grazie a un processo di lavorazione innovativo e altamente controllato, **ci permette di offrire prodotti surgelati utilizzabili anche a freddo**.

Con il semplice scongelamento, senza bisogno di rigenerazione, **Service garantisce la massima praticità nel pieno rispetto della sicurezza alimentare**.

L'offerta di prodotti **Service** è riconoscibile dal marchio presente sulla confezione.





Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA A BASE VEGETALE



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.**

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



UN SERVIZIO CHIAVI IN MANO SEMPRE A DISPOSIZIONE

Formazioni, 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 e Operatori del Food Service con un **servizio di consulenza dedicata.**



I trend dell'alimentazione
a base vegetale



Gli Ospiti: chi sono
e cosa cercano



Il lato nutrizionale
dei vegetali



Consigli e Ispirazioni
Culinarie

ISPIRAZIONI CULINARIE

LA CONOSCENZA CULINARIA A SERVIZIO DEI NOSTRI CLIENTI:

Vogliamo parlare di cucina con i nostri Clienti, usando il giusto linguaggio e trasmettendo conoscenza culinaria grazie al supporto del nostro team di Chef.

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 d'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!

10 GAMME PER OGNI TIPO DI RISTORAZIONE

SURGELATI



ESSENZIALI

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



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 rinvenire direttamente da surgelate.



MINUTE® 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, pronte in pochi minuti, senza rilascio di acqua in fase di preparazione, perfette come ingrediente per ricette creative o come gustoso contorno.



PRONTE ALL'USO

Una gamma di ricette con verdure già cotte, prefritte e/o condite da gustose salse. Subito pronte da servire, come soluzione creativa o ingrediente per arricchire le vostre ricette. Perfette per ottimizzare i tempi di preparazione.

NOVITÀ

SCOPRI LE
ARROSTITE



GUSTI DAL MONDO

Gustosi mix di verdure croccanti e colorate: tre contorni già ricettati, arricchiti da un equilibrato dosaggio di spezie e due ricchi wok al naturale. Perfetti per un viaggio fra tradizioni lontane o come base per ricette creative, in grado di stupire con sapori inaspettati.

NOVITÀ



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.

AMBIENT



LEGUMI E CEREALI IN DOYPACK®

Legumi interi, dal gusto naturale e cereali croccanti tra i più apprezzati dai consumatori moderni, in una pratica confezione che unisce sicurezza, facilità d'uso e stoccaggio ed elevati standard qualitativi.



NOVITÀ



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, pensati appositamente per le esigenze delle cucine professionali. Ogni prodotto viene selezionato e lavorato con cura per essere versatile ed estremamente pratico, mantenendo alti standard qualitativi.





CANEDERLI DI SPINACI CON ZUCCHINE E
ZUCCA A CUBETTI ALL'ACQUAPAZZA



ESSENZIALI



**QUALITÀ
E VERSATILITÀ
PER LE TUE RICETTE
CREATIVE**

**COLTE AL MIGLIOR
PUNTO DI MATURAZIONE,
SELEZIONATE E SURGELATE
IN 24 ORE**

**GIÀ LAVATE, TAGLIATE E
PRONTE DA CUOCERE**

**ALTAMENTE VERSATILI,
SONO IDEALI PER OGNI
PREPARAZIONE CREATIVA**

**DISPONIBILI IN TUTTE LE
STAGIONI, MANTENGONO
CARATTERISTICHE SIMILI
AL FRESCO**



Trancio di salmone su letto di spinacini baby e chutney di Brunoise duo di carote, fragoline e ananas

BRUNOISE BROCCOLI



Taglio **4x4x4 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



6 min.



7 min. 800W

BRUNOISE CAVOLFIORI



Taglio **4x4x4 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



6 min.



7 min. 800W



BRUNOISE DUO DI CAROTE



Carote arancioni e gialle
Taglio **4x4x4 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



6 min.



7 min. 800W

BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE



Zucchine verdi e gialle
Taglio **4x4x4 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



6 min.



7 min. 800W





ESSENZIALI

IL MASSIMO DELLA QUALITÀ PER LE TUE RICETTE



LINEA **MILLEFOGLIE**

Le migliori verdure in foglia, selezionate con cura e lavorate con un processo innovativo che ne protegge l'integrità.

Le foglie, sovrapposte una a una, vengono surgelate in pratiche porzioni, dosabili per ogni esigenza.

- 🍴 **MASSIMA QUALITÀ ESTETICA**
- 🍴 **GUSTO INTENSO E COLORE VIVO**
- 🍴 **MIGLIORE CONSISTENZA**



Filetto di salmone grigliato,
bardato con millefoglie di
Scarola, cavolo Romanesco
e salsa senape montata

BIETA FOGLIA INTEGRA



 VITALITÀ CONTORNO	Porzioni da 80 g	
	6 buste da 1 Kg	
	IDEALE PER	
	 RISTORANTI	 HOTEL
PREPARAZIONE DA -18°C		
 20 min.	 12 min.	

FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA

 INGREDIENTE CONTORNO	Porzioni da 80 g	
	6 buste da 1 Kg	
	IDEALE PER	
	 RISTORANTI	 HOTEL
PREPARAZIONE DA -18°C		
 20 min.	 12 min.	



SCAROLA



 VITALITÀ CONTORNO INGREDIENTE	Porzioni da 50/60 g	
	5 buste da 1 Kg	
	IDEALE PER	
	 RISTORANTI	 HOTEL
PREPARAZIONE DA -18°C		
 10 min.	 10 min.	

SPINACI FOGLIA INTEGRA

 CONTORNO INGREDIENTE	Porzioni da 80 g	Porzioni da 125 g
	6 buste da 1 Kg	4 buste da 2,5 Kg
	IDEALE PER	
	 RISTORANTI	 BAR TAVOLA CALDA
PREPARAZIONE DA -18°C		
 20 min.	 12 min.	





ASPARAGI VERDI



Diametro **16/20 mm**
Lunghezza **13/16 cm**

5 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.



3 min.

BIETA PLACCA 1/5 GASTRO



3 porzioni da **833 g**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



35 min.



BROCCOLI



Diametro **40/60 mm**

Diametro **60/70 mm**

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



8 min.



3 min.

CAROTE A RONDELLE



Diametro **< 15/30 mm**
Spessore **4/5 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



7 min.



3 min.



CAROTINE PRIMIZIA



Diametro < 12/14 mm
Lunghezza 25/60 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



11 min.



3 min.

CAVOLFIORI



Diametro 30/60 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



3 min.



12 min.



CICORIA IN PORZIONI



Porzioni da 50/60 g

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



20 min.



12 min.

CIPOLLE TAGLATE



Spessore 2/5 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



12 min.



10 min.





CUORI DI CARCIOFO TAGLIATI

Tagliati in **6/8** parti**4** buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



12 min.



3 min.

FONDI DI CARCIOFO

Diametro **60/70 mm****4** buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



12 min.



3 min.



FAGIOLINI FINI

Diametro **< 9 mm****4** buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.



3 min.

FAGIOLINI FINISSIMI

Diametro **< 8 mm****4** buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.



3 min.



FUNGI CHAMPIGNONS TAGLIATI



INGREDIENTE



CONTORNO

Diametro **20/45** mm
Spessore **6** mm

4 buste da **2,5** Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA **-18°C**



10 min.

FUNGI PORCINI A CUBETTI



INGREDIENTE



CONTORNO

Taglio da **20/50** mm

5 buste da **1** Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA **-18°C**



10 min.



FUNGI PORCINI A FETTE



INGREDIENTE

Lunghezza **10/60** mm

5 buste da **1** Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA **-18°C**



10 min.

GRAN MISTO DI FUNGI



CONTORNO



INGREDIENTE

Pleurotus ostreatus, Pinarello 20%,
Porcini 20%, Shiitake, Finferli 10%
Taglio **20/50** mm

5 buste da **1** Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA **-18°C**



10/12 min.





MINISTRONE 13 VERDURE



Patate, carote, pomodori, fagiolini, cavolo verza, piselli, zucchine, fagioli borlotti, porri, cavolfiori, sedano, prezzemolo, basilico

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.

MISTO PER SOFFRITTO



INGREDIENTE

Carote, cipolle e sedano
in cubetti **6x6x6 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



5 min.



PANNOCCHIE DI MAIS SUPERSWEET



CONTORNO

Diametro **45/60 mm**
Lunghezza **135 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



25 min.



15 min.

PANNOCCHIE DI MAIS TAGLATE



CONTORNO

Diametro **45/60 mm**
Lunghezza **60/75 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



SOLUZIONE



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



25 min.



15 min.



PATATE "LE PARISIENNE"



Diametro **17/23 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



13 min. 180°C



6 min. 180°C

PATATE NOVELLE



Diametro **23/28 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



6 min. 180°C



PISELLI MANGIATUTTO



Lunghezza **60/100 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



3 min.



10 min.



ROMANESCO



Diametro **40/60 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



8 min.



3 min.





SPINACI PLACCA 1/5 GASTRO



INGREDIENTE

3 porzioni da **833 g**4 buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



35 min.

SPINACI TRITATI



INGREDIENTE

Porzioni da **30 g**4 buste da **2,5 Kg**

IDEALE PER



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



20 min. 160°C



10 min. 800W



FOGLIOLINE DI SPINACI



INGREDIENTE

IQF (foglia singola)

5 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.



12 min.

ZUCCA A CUBETTI



INGREDIENTE

Taglio **10x10x10 mm**6 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



CREATIVITÀ



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



VITALITÀ



7 min.



3 min.



ZUCCHINE A RONDELLE



Diametro **20/40 mm**
Spessore **5/10 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min.



3 min.



Pannacotta di riso con Zucca a cubetti e Foglioline di Spinaci



FUSILLI SENZA GLUTINE CON **BROCCOLI**,
NOCCIOLE E SALSA DI **CECI** AL LIMONE



MINUTE®



**GIÀ COTTE
A VAPORE: GUSTO,
QUALITÀ E VALORE
AL TUO TEMPO**

**PREPARATE DA FRESCO,
CON COTTURA A VAPORE
BREVETTATA MINUTE®,
IN 24 ORE DAL RACCOLTO**

**SOLO DA RIGENERARE
IN POCHI MINUTI**

**QUALITÀ ORGANOLETICHE,
NUTRIZIONALI ED ESTETICHE
PRESERVATE**

**PERFETTE COME CONTORNO
E PRATICO INGREDIENTE
PER LE TUE RICETTE**





MINUTE®

LA MASSIMA VARIETÀ PER IL TUO MENU

LINEA **CONTORNI**

SOLUZIONI COMPLETE PER VARIARE LA TUA OFFERTA

Mix colorati, equilibrati e gustosi, pensati per ottimizzare tempi e flussi in cucina, con verdure dall'aspetto curato e dalla consistenza ideale. Contorni pratici da rigenerare in pochi minuti, perfetti anche come base per ricette gustose e creative.

- GIÀ COTTI A VAPORE, PRONTI IN POCHI MINUTI
- GUSTO RICCO E ARMONIOSO
- CONSISTENZA, GUSTO E COLORI PRESERVATI



CONTORNO RUSTICO

NOVITÀ



CONTORNO

Fagiolini verdi, carote, patate, cipolle

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



INGREDIENTE



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



8 min. 800W



20 min.





MINUTE®

CONTORNO FANTASIA CONTADINA



Fagiolini verdi e bianchi, carote, cipolle, melanzane prefritte

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



10 min.



8 min. 800W

CONTORNO FANTASIA ITALIANA



Zucchine, carote, patate

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



8 min.



12 min. 180°C



CONTORNO NATURA



Broccoli, carotine extra fini, piselli dolci in baccello, patate con la buccia

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA



RISTORANTI

PREPARAZIONE DA -18°C



8 min. 800W



15 min. 160°C



20 min.

CONTORNO TRICOLORE



Cavolfiori, broccoli, carote

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



7 min.





MINUTE®

IL PIÙ ALTO LIVELLO DI SERVIZIO PER LA TUA CUCINA



CEREALI E LEGUMI

Cereali e legumi di alta qualità, ideali come ingrediente per ricette creative, tradizionali o innovative. Già cotti a vapore con la tecnologia Minute® per preservare al meglio la materia prima e garantire velocità di preparazione.

- 🌾 **GUSTO NATURALE E COLORE VIVO**
- 🌾 **VERSATILI E SUBITO PRONTI**
- 🌾 **ADATTI ANCHE PER USO A FREDDO**



Orzo freddo con Fagiolini, pomodoro alla menta ed Emmental a dadini

BULGUR



VITALITÀ

Grano spezzato
Varietà Triticum durum

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



INGREDIENTE



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



CREATIVITÀ



7 min. 800W



8 min.



12h + 3°C



ORZO



 VITALITÀ	Orzo perlato		
	6 buste da 1 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI	 BAR TAVOLA CALDA	
PREPARAZIONE DA -18°C			
 CREATIVITÀ	 7 min. 800W	 8 min.	 12h + 3°C

MINUTE®

QUINOA

 VITALITÀ INGREDIENTE CREATIVITÀ	Quinoa bianca, grani integri		
	6 buste da 1 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI	 BAR TAVOLA CALDA	 BAR TAVOLA FREDDA
PREPARAZIONE DA -18°C			
 7 min. 800W	 8 min.	 12h + 3°C	



CECI



 VITALITÀ	Diametro 8/10 mm		 SERVICE BY BONDUELLE
	6 buste da 1 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI	 BAR TAVOLA CALDA	
PREPARAZIONE DA -18°C			
 CREATIVITÀ	 7 min. 800W	 8 min.	 12h + 3°C

LENTICCHIE

 VITALITÀ INGREDIENTE CREATIVITÀ	Varietà Lenticchie verdi		
	6 buste da 1 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI	 BAR TAVOLA CALDA	 BAR TAVOLA FREDDA
PREPARAZIONE DA -18°C			
 7 min. 800W	 8 min.	 12h + 3°C	



BROCCOLI



Diametro **40/60 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.

CARCIOFI A SPICCHI



Taglio a **1/6 o 1/8**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



12 min. 180°C



10 min.



CAROTE A BASTONCINO



Sezione **8x8 mm**
Lunghezza **40 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.

CAROTE A RONDELLE



Diametro **20/35 mm**
Spessore **6/7 mm**

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.



CAROTE EXTRA FINI



Diametro **8/12 mm**
Lunghezza **25/60 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.



MINUTE®

CAVOLFIORI



Diametro **35/50 mm**

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



7 min.



10 min.



CAVOLINI BRUXELLES



Diametro **22/28 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



7 min.



10 min.



Mini cake salati con spuma al caprino
e Cavolini di Bruxelles fritti

FAGIOLINI BIANCHI FINI



Diametro < 9 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



FAGIOLINI EXTRA FINI



Diametro < 6,5 mm

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



FAGIOLINI FINI



Diametro < 9 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



FAGIOLINI FINISSIMI



Diametro < 8 mm

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



FAGIOLOTTI VERDI



Diametro < 9,5 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



5 min.



6 min.



MINUTE®

FAVE EXTRA FINI



Calibro < 15 mm

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min. 180°C



6 min.



INSALATA RUSSA



Patate, carote, piselli

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.

MAIS



Grani interi

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.



**SENZA
RESIDUO DI
PESTICIDI***

MINISTRONE RISTORAZIONE



Patate, carote, pomodoro, fagiolini, zucchini, piselli, sedano, fagioli borlotti

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.

PISELLI EXTRA FINI



CONTORNO

Diametro < 7,5 mm

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



INGREDIENTE



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.



PISELLI NOVELLI FINI



CONTORNO

Varietà Garden Peas
Diametro < 10,2 mm

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



INGREDIENTE



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.

PISELLI TENEREZZA FINISSIMI



CONTORNO

Varietà Garden Peas
Diametro < 8,2 mm

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



INGREDIENTE



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



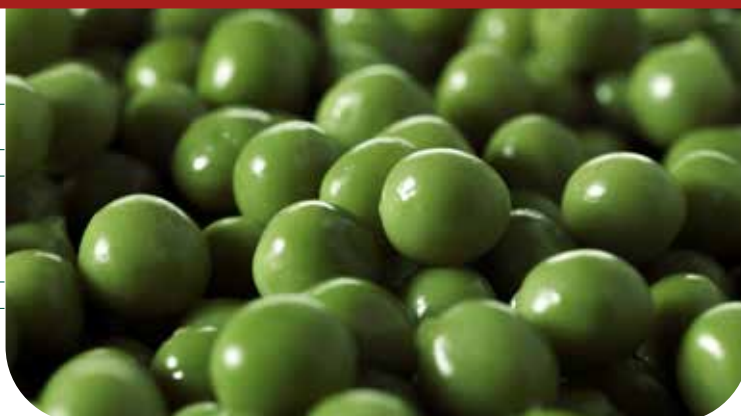
6 min. 800W



6 min.



6 min.



SCORZONERA



CREATIVITÀ



VITALITÀ



CONTORNO

Diametro **10/13 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.



MINUTE®

SOMBRERO



INGREDIENTE

Mais, fagioli rossi, carote, sedano, piselli, fagiolini, peperoni rossi e verdi

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.



TACCOLE



CONTORNO



CREATIVITÀ



INGREDIENTE

Lunghezza **40 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.

ZUCCHINE A RONDELLE



CONTORNO

Diametro **20/45 mm**
Spessore **5/10 mm**

6 buste da 1 Kg

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



15 min. 180°C



6 min.





SCIALATIELLO CON CAROTE A RONDELLE,
PISELLI E FAGIOLINI, COLATURA DI
CACIOCAVALLO E QUINOA SOFFIATA



MINUTE[®] BIO



**GIÀ COTTE
A VAPORE: GUSTO,
QUALITÀ E VALORE
AL TUO TEMPO**

**VERDURE SELEZIONATE
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

**TUTTA LA QUALITÀ
E I VANTAGGI DELLA
TECNOLOGIA MINUTE[®]**

**RESA 100%, SENZA
RILASCIO DI ACQUA**

SOSTENIBILITÀ E PRATICITÀ PER IL TUO MENU



MINUTE® BIO



LINEA **BIO**

Verdure provenienti da sementi biologiche selezionate, coltivate nel rigoroso rispetto della regolamentazione e soggette a un accurato sistema di controllo, per garantire la massima sicurezza.

Ordini soggetti a disponibilità



*Riso rosso con Carote a
rondelle, Fagiolini e
Piselli Bio, gamberoni e
vinaigrette all'arancia*

CAROTE A RONDELLE BIO



Spessore **8/9 mm**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 800W



5 min.



10 min.



MINUTE® BIO

FAGIOLINI BIO

	Finissimi. Diametro < 8 mm	
	4 buste da 2,5 Kg	
	IDEALE PER	
PREPARAZIONE DA -18°C		
6 min. 800W	5 min.	6 min.



PISELLI BIO



Varietà Garden Peas

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



6 min. 800W



6 min.



6 min.



Frittatina di Piselli, Carote a rondelle,
chips di riso, stracciatella
e riduzione di aceto balsamico



PARMIGIANA DI **ZUCCHINE GRIGLIATE** CON
SCAMORZA AFFUMICATA E MORTADELLA

A close-up photograph of a plate with grilled food, likely fish or vegetables, showing char marks. The plate is dark and textured. The background is a solid orange color with faint, stylized illustrations of a fork and a knife.

GRIGLIATE



**GRIGLIATURA
AUTENTICA:
PIÙ VALORE
AL TUO MENÙ**

**SAPORE INTENSO E
CONSISTENZA SODA**

**POCHI MINUTI PER
RIGENERARLE IN FORNO
O A MICROONDE**

**ALTISSIMA RESA, SENZA
RILASCIO D'ACQUA**

**IDEALI COME INGREDIENTE
GUSTOSO O PRATICO
CONTORNO**

LA TUA CREATIVITÀ MERITA SAPORI ORIGINALI



GRIGLIATE



LINEA **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.

Le referenze contraddistinte dal logo "Service" sono caratterizzate da un **innovativo protocollo di produzione** sviluppato per consentirne **l'utilizzo a freddo**, senza bisogno di rigenerazione, **nel pieno rispetto della sicurezza alimentare**.

 **ADATTE ANCHE PER USO A FREDDO**



*Panfocaccia con
Melanzane Grigliate,
basilico, mozzarella e crudo*

CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE - SERVICE



Taglio 25x40x40 mm



6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



10 min.



12/24h + 3°C

CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA - SERVICE



Peperoni rossi, melanzane, zucchine, cipolle

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



10 min.



12/24h + 3°C



GRIGLIATE

MELANZANE GRIGLIATE - SERVICE



Lunghezza 60/150 mm
Spessore 4/8 mm



5 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



10 min. 800W



12/24h + 3°C

MELANZANE GRIGLIATE



Lunghezza 60/150 mm
Spessore 4/8 mm

5 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



10 min. 800W



ANNOCCHIE DI MAIS GRIGLiate



SOLUZIONE



CONTORNO

Diametro **40/60** mm
Lunghezza **70 ± 15** mm

10 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C

PEPERONI GRIGLIATI - SERVICE



CONTORNO

Taglio **1/2** falda

5 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



SOLUZIONE



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



15 min. 180°C



10 min. 800W



12/24h + 3°C



PEPERONI GRIGLIATI



CONTORNO

Taglio **1/2** falda

5 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



SOLUZIONE



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



15 min. 180°C



10 min. 800W

PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI - SERVICE



INGREDIENTE

Peperoni rossi e gialli.
Taglio julienne **6/8** mm

6 buste da **1 Kg**

IDEALE PER



CONTORNO



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



CREATIVITÀ



15 min. 180°C



10 min.



12/24h + 3°C



TRIS VERDURE GRIGLIATE



INGREDIENTE

Peperoni rossi, melanzane, zucchine

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



BAR TAVOLA CALDA



PIZZERIE

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



9/10 min. 800W

ZUCCA GRIGLIATA - SERVICE



INGREDIENTE

Varietà butternut.
Taglio 22x55x10 mm

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



CREATIVITÀ



15 min. 180°C



10 min.



12/24h + 3°C



GRIGLIATE

ZUCCHINE GRIGLIATE - SERVICE



CONTORNO

Lunghezza 60/180 mm
Spessore 5/9 mm

5 buste da 1 Kg

IDEALE PER



SOLUZIONE



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



10 min.



12/24h + 3°C

ZUCCHINE GRIGLIATE



CONTORNO

Lunghezza 60/180 mm
Spessore 5/9 mm

5 buste da 1 Kg

IDEALE PER



SOLUZIONE



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



15 min. 180°C



10 min.



10 min. 800W





BUDINO AL PARMIGIANO CON CAVOLO ROSSO E MELE,
PINOLI E PORRO CRISPY



PRONTE ALL'USO

**GUSTOSE VERDURE
RICETTATE**



PRONTE DA SERVIRE
O COME PRATICI
INGREDIENTI

CONTROLLO IMMEDIATO
DEL FOOD COST

MASSIMA VERSATILITÀ



SAPORI AUTENTICI PRONTI DA SERVIRE



PRONTE
ALL'USO



PATATE :
IL 100%
DELLA QUALITÀ
PRONTA NEL
30% DEL
TEMPO*

*Rispetto al
prodotto
fresco

LINEA **LE ARROSTITE**

Patate e verdure selezionate, già tagliate, condite e arrostate al forno: una linea pensata per offrire praticità senza rinunciare al gusto. Ideali da servire così come sono o da utilizzare come ingrediente originale, aggiungono valore ad ogni menu in pochi minuti. Sono perfette per qualsiasi tipo di ristorazione.

- 🍷 **CROCCANTI FUORI E MORBIDE ALL'INTERNO**
- 🍷 **TAGLIO IRREGOLARE, ASPETTO AUTENTICO**
- 🍷 **PRONTE IN POCCHI MINUTI, SENZA LAVORAZIONI IN CUCINA**

Polpo e Patate arrosto

CAVOLFIORI ARROSTO

VEGANO

NOVITÀ



Taglio irregolare

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 220°C



12 min.

PATATE ARROSTO

VEGANO

NOVITÀ



Taglio irregolare

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 220°C



12 min.



PRONTE
ALL'USO

PATATE DOLCI ARROSTO

VEGANO

NOVITÀ



Taglio irregolare

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



7 min. 220°C



12 min.



CAVOLO ROSSO E MELE

VEGETARIANO



Cavolo rosso, salsa di mele

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



14 min. 800W



20 min. 160°C

FAGIOLINI VERDI EXTRA FINI CONDITI

VEGETARIANO

MONOPORZIONE



Fagiolini verdi, burro, prezzemolo, sale

20 buste monoporzionamento da 165 g

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



3 min. 800W - Direttamente nella sua busta



FOGLIOLINE DI SPINACI CONDITE

VEGANO

MONOPORZIONE



Foglioline di spinaci,
olio d'oliva, sale

24 buste monoporzionamento da 170 g

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



3 min. 800W - Direttamente nella sua busta

FANTASIA MEDITERRANEA

VEGANO



Zucchine, melanzane, peperoni

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



12 min.



10 min. 800W



GRATIN ALLA PROVENZALE

VEGETARIANO



SOLUZIONE

Patate a fette, zucchine a rondelle, melanzane a cubetti, cipolle, peperoni rossi a cubetti, salsa al formaggio con pomodoro

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



20 min. 180°C

GRATIN BROCCOLI E PATATE

VEGETARIANO



SOLUZIONE

Broccoli a rosette, patate a fette, salsa al formaggio

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



20 min. 180°C



PRONTE ALL'USO

GRATIN DI PATATE

VEGETARIANO



SOLUZIONE

Patate, salsa al formaggio

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



20 min. 180°C

GRATIN ZUCCHINE E PATATE

VEGETARIANO



SOLUZIONE

Zucchine verdi e gialle a rondelle, patate a fette, salsa al formaggio con curry

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



INGREDIENTE



20 min. 180°C



MELANZANE A CUBETTI PREFRITTE

VEGANO



Taglio **15x15x14 mm**

10 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 180°C



12 min.

MOUSSE DI ZUCCA

VEGANO



Porzionata in dosi da **30 g**

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



20 min. 160°C



10 min. 800W



RATATOUILLE ALL'OLIO D'OLIVA

VEGANO



Pomodori, zucchine, melanzane, cipolle,
peperoni rossi, salsa di pomodoro

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



10 min.



8 min. 800W

TRIS PEPERONI PREFRITTI

VEGANO



Taglio Julienne **6/8 mm**

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



12 min.



10 min. 800W





*Frittata di Melanzane a cubetti prefritte,
salsa Caesar e basilico*



PRONTE
ALL'USO



COUS COUS CON **CONTORNO MARRAKECH**



GUSTI DAL MONDO

GUSTOSE RICETTE
ISPIRATE A TRADIZIONI
ETNICHE

PRONTE DA SERVIRE O
COME BASE PER RICETTE
CREATIVE

UN TOCCO ESOTICO,
ORIGINALE ED
EQUILIBRATO

ALLARGA I CONFINI DELLA TUA CREATIVITÀ

❄️
GUSTI
DAL MONDO

NUOVI
CONTORNI

GUSTI DAL MONDO

MIX DI VERDURE DAL TOCCO ESOTICO PER STUPIRE CON GUSTO

Gustosi mix di **verdure croccanti e colorate**: tre contorni già ricettati, arricchiti da un equilibrato dosaggio di spezie e due ricchi wok al naturale. Perfetti **per un viaggio fra tradizioni lontane** o come **base per ricette creative**, in grado di stupire con sapori inaspettati.

- 🍴 **GUSTO RICCO E ORIGINALE**
- 🍴 **CONTRASTI ORGANOLETTICI E CROMATICI IDEALI PER SORPRENDERE CON RICETTE ETNICHE O INNOVATIVE**
- 🍴 **PRONTI IN POCHI MINUTI**

Il Cap-Cay indonesiano

CONTORNO INDIA



CREATIVITÀ

Carote, lenticchie, piselli mangiatutto, melanzane, cipolle, mango, latte di cocco, pomodoro, spezie, zenzero, limone, aglio, curry, coriandolo

4 buste da 2,5 Kg

IDEALE PER



CONTORNO



RISTORANTI



BAR TAVOLA CALDA

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



8 min. 800W



10 min.

VEGANO

NOVITÀ



CONTORNO MARRAKECH		VEGANO	NOVITÀ
 CREATIVITÀ  CONTORNO			
	Zucchine grigliate, carote, ceci, olive verdi, uvetta sultanina, pomodoro, aglio, erbe e spezie "Ras el hanout", pepe		
	4 buste da 2,5 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI  BAR TAVOLA CALDA		
PREPARAZIONE DA -18°C			
 15 min. 160°C  8 min. 800W  10 min.			

CONTORNO TEX MEX		VEGANO	NOVITÀ
 CREATIVITÀ  CONTORNO			
	Piselli mangiatutto, mais, fagioli rossi, peperoni, cipolle prefritte, pomodoro, coriandolo, sale, aglio, limone, cumino, paprika, peperoncino		
	4 buste da 2,5 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI  BAR TAVOLA CALDA		
PREPARAZIONE DA -18°C			
 15 min. 160°C  8 min. 800W  10 min.			

CONTORNO WOK CHINA		VEGANO	NOVITÀ
 CREATIVITÀ  CONTORNO			
	Cavolo bianco, carote, peperoni rossi, funghi shiitake (Lentinus edodes), mais baby, piselli		
	4 buste da 2,5 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI  BAR TAVOLA CALDA		
PREPARAZIONE DA -18°C			
 15 min. 160°C  8 min. 800W  10 min.			

CONTORNO WOK INDONESIA		VEGANO	NOVITÀ
 CREATIVITÀ  CONTORNO			
	Carote, fagioli di soia, piselli mangiatutto, germogli di bamboo, castagne d'acqua, funghi neri (Auricularia polytricha), peperoni gialli		
	4 buste da 2,5 Kg		
	IDEALE PER		
	 RISTORANTI  BAR TAVOLA CALDA		
PREPARAZIONE DA -18°C			
 15 min. 160°C  8 min. 800W  10 min.			



INSALATONA MISTICANZA
CON FALAFEL, MAIS SUPERSWEET,
POMODORINI CILIEGINO



VEGGY PASSION

**GUSTOSI SNACK
DI VERDURE**



**GOLOSE RICETTE A BASE
DI VERDURE**

**PRONTI IN POCHI MINUTI
ANCHE AL FORNO**

**VERSATILI, IDEALI ANCHE
PER VEGETARIANI E VEGANI**

FALAFEL

VEGANO



Ceci, mais, cipolle, zucchine

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 180°C



3 min. 180°C

MISTO DI VERDURE PASTELLATE

VEGANO



CAVOLFIORI, CAROTE, ZUCCHINE, CARCIOFI

6 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



5 min. 180°C



12 min. 210°C



TEMPURA DI VERDURE

VEGANO



Carote, zucchine, fagiolini, peperoni

4 buste da 1 Kg

IDEALE PER



PREPARAZIONE DA -18°C



5 min. 180°C



Misto di verdure pastellate
con salsa cheddar e pepe



VEGGY
PASSION



Tempura di verdure
con nodini di mozzarella



VEGGY
PASSION



INSALATA DI GRANO SARACENO
TOSTATO, MAIS, POLLO, POMODORI
SEMI DRY E SCAGLIE DI PARMIGIANO



LEGUMI E CEREALI IN DOYPACK®



**LEGUMI E CEREALI INTEGRI
E CROCCANTI**

GUSTO NATURALE

ESTREMAMENTE VERSATILI

**SUBITO PRONTI, NON RICHIEDONO
LAVORAZIONI O ATTREZZATURE**

**MASSIMA PRATICITÀ,
BUSTE STAND-UP
CON APERTURA FACILE**

LA MASSIMA PRATICITÀ PER LA TUA CUCINA



LEGUMI E CEREALI IN DOYPACK®

GUSTO, BENESSERE E SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Legumi interi, dal gusto naturale e cereali croccanti tra i più apprezzati dai consumatori moderni, in una pratica confezione che unisce **sicurezza, facilità d'uso e stoccaggio** ed **elevati standard qualitativi**.

- LEGUMI SENZA LIQUIDO DI GOVERNO E CEREALI PRONTI AL CONSUMO, NON SERVE SGOCCIOLARE
- IN LINEA CON I PIÙ MODERNI TREND DI CONSUMO
- GUSTO E CONSISTENZA PRESERVATI

DOYPACK®

CECI



CONTORNO

Ceci, acqua, sale



INGREDIENTE

8 buste da 800 g

IDEALE PER



VITALITÀ



BAR TAVOLA CALDA



BAR TAVOLA FREDDA



NOVITÀ

FAGIOLI ROSSI

NOVITÀ



Fagioli rossi, acqua, sale



8 buste da 800 g



IDEALE PER



GRANO SARACENO TOSTATO

NOVITÀ



Grano saraceno



8 buste da 800 g



MIX DI BULGUR E QUINOA

NOVITÀ



Bulgur e quinoa



8 buste da 800 g



IDEALE PER



MIX DI GRANO E QUINOA ROSSA

NOVITÀ



Grano e quinoa rossa



8 buste da 800 g



DOYPACK®



INSALATA DI ORZO, PEPERONI GRIGLIATI,
TOFU, MAIS, CAPPERI E SEMI DI SESAMO



INSALATE

**VERDURE E CEREALI
GIÀ COTTI
PER ARRICCHIRE
OGNI RICETTA**



**VERDURE INTEGRE
E CROCCANTI**

MASSIMA PRATICITÀ

GUSTO NATURALE

UN TOCCO DI ORIGINALITÀ AL TUO MENU



Il Mais è da sempre un punto di forza di Bonduelle, **preferito dai Clienti e dai Consumatori per la sua qualità naturalmente dolce, dorata e croccante.**

Fonte di fibre e di vitamina B9, il nostro Mais nasce da semi **NON geneticamente modificati** di proprietà di Bonduelle. Il nostro Mais è **lavorato dal fresco in giornata**, dopo essere stato accuratamente selezionato e pulito, viene sgranato, lavato e conservato nelle latte con una **presenza minima di liquido di governo** (acqua e sale, senza zuccheri aggiunti), **sigillato sottovuoto, per poi essere cotto al vapore.** Con la cottura a vapore garantiamo la massima qualità, il massimo gusto, la croccantezza e la dolcezza tipiche, mentre con la tecnologia sottovuoto assicuriamo l'aspetto del prodotto: **colore intenso e grani integri.**

Bonduelle riduce l'uso dei pesticidi nella coltivazione assicurandosi che sul prodotto finito non sia presente alcun residuo. Come?

RICERCA E SVILUPPO Selezione delle sementi e scelta delle migliori varietà.

PROCESSO PRODUTTIVO Continui investimenti tecnologici a tutto campo.

MONITORAGGIO Presenza nei campi di tecnici agronomi.

CONTROLLO Analisi approfondite effettuate da laboratori certificati.

IL MAIS

La cottura a vapore, con liquido di conservazione ridotto e la tecnologia sottovuoto garantiscono la massima qualità e preservano le caratteristiche organolettiche del nostro mais.

Gusto intenso e dolce grazie alla varietà Supersweet, da oggi senza residuo di pesticidi.

NATURALMENTE DOLCE, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

COTTO A VAPORE, COLORE INTENSO E MASSIMA CROCCANTEZZA



Spezzato di coniglio arrosto con Mais Supersweet e crema di Peperoni grigliati all'aneto

INSALATE

MAIS SUPERSWEET SOTTOVUOTO - SENZA RESIDUO DI PESTICIDI



Grani integri

**SENZA
RESIDUO DI
PESTICIDI***

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato:
1.775 g

6 latte da 1 Kg
Peso sgocciolato:
570 g

IDEALE PER



BARBABIETOLE A CUBETTI



Cubetti di 10x10x10 mm



6 latte da 1 kg
Peso sgocciolato: 530 g

IDEALE PER



BARBABIETOLE A FETTE



Diametro < 90 mm
Spessore 5 mm max. Taglio ondulato



3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato:
1.495 g

3 latte da 5 Kg
Peso sgocciolato:
2.400 g

IDEALE PER



GERMOGLI



Diametro 2/5 mm
Lunghezza 5/10 mm



6 latte da 1 Kg
Peso sgocciolato:
360 g

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato:
2.500 g

IDEALE PER



INSALATE



PIADINA CON FAGIOLI ROSSI
E STRACCETTI DI POLLO,
INSALATA RICCIA E POMODORO



ESSENZIALI

VERDURE E LEGUMI GIÀ COTTI



VERSATILI PER OGNI
RICETTA

MASSIMA PRATICITÀ

GUSTO NATURALE

DIVERSI FORMATI
ADATTI AD OGNI ESIGENZA:
DA 1 KG A 3 KG

CECI



Ceci, acqua, sale



6 latte da 1 kg
Peso sgocciolato: **530 g**

6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.530 g**



IDEALE PER



FAGIOLI BIANCHI GRANDI



Fagioli bianchi, acqua, sale



6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.530 g**



FAGIOLI BORLOTTI



Fagioli borlotti, acqua, sale



6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.530 g**



IDEALE PER



FAGIOLI CANNELLINI



Fagioli cannellini, acqua, sale



6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.530 g**



FAGIOLI ROSSI



Fagioli rossi, acqua, sale



6 latte da 1 Kg
Peso sgocciolato:
500 g

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato:
1.560 g

IDEALE PER




BAR TAVOLA CALDA


BAR TAVOLA FREDDA

FAGIOLINI FINI



Diametro < 9 mm

6 latte da 1 Kg
Peso sgocciolato:
440 g

IDEALE PER



FAGIOLINI MEZZI FINI



Diametro < 10,5 mm

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: 1.375 g

IDEALE PER



FUNGI CHAMPIGNONS



Taglio a fette

6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: 1.200 g

IDEALE PER



LENTICCHIE



Lenticchie, acqua, sale



6 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.530 g**



IDEALE PER



PISELLI FINI



Diametro $\leq 8,75$ mm

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.745 g**

IDEALE PER



PISELLI FINISSIMI



Diametro $\leq 8,2$ mm

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.745 g**

6 latte da 1 Kg
Peso sgocciolato: **560 g**

IDEALE PER



PISELLI MEZZI FINI



Diametro $\leq 9,3$ mm

3 latte da 3 Kg
Peso sgocciolato: **1.745 g**

IDEALE PER



SCORZONERA



Diametro **13/18 mm**
Lunghezza **50 mm**



3 latte da **3 Kg**
Peso sgocciolato: **1.560 g**



IDEALE PER



Suppli di riso con Piselli e scamorza affumicata su salsa agrodolce



IL SISTEMA ICONOGRAFICO

CANALI DI VENDITA PRIORITARI



Tutte le tipologie
di ristorante

.....



Tutte le tipologie
di pizzeria, sia con
servizio al tavolo
che da asporto

.....



Bar che serve piatti
caldi strutturati e
trasformati in cucina

.....



Bar che non
dispone
di una cucina

.....



Servizio di ristorazione
all'interno delle strutture
alberghiere

.....



SURGELATI



AMBIENT



MODALITÀ DI PREPARAZIONE DA -18°C



**FORNO
A VAPORE**



**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



FRIGGITRICE



PADELLA

Tempi di cottura calcolati per 1 kg di prodotto



**ACQUA
BOLLENTE**

Tempi di cottura calcolati per 1 kg di prodotto, a partire dalla ripresa del bollore



DECONGELAMENTO

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



**FORNO
A MICROONDE**

Tempi di cottura calcolati per una porzione da 500g in contenitore idoneo a 800W. Per la sola gamma GRIGLIATE si consiglia di non coprire il contenitore

I RUOLI DELLE VERDURE 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!



PER ESSERE SEMPRE
AGGIORNATO
SULL'ALIMENTAZIONE A
BASE VEGETALE VISITA:

WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.IT

E SEGUICI SUI CANALI
FACEBOOK, INSTAGRAM
E LINKEDIN

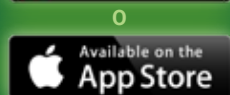
“BONDUELLE FOOD SERVICE”



E PER AVERE SEMPRE
TUTTO A PORTATA
DI MANO SCARICA
L'ESCLUSIVA APP

“B! FOOD SERVICE”

SU



Zuppa di Zucca e Carote
con finocchi arrostiti
e semi ai lamponi



UN'ALIMENTAZIONE RICCA DI VEGETALI AL
CENTRO DEL PIATTO: **VALORE, GUSTO, VITALITÀ!**





GO DIGITAL!

Inquadra il QR Code,
registrati e scarica
il formato digitale

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" 



Bonduelle[®]
Food Service