

NUOVA LINEA
LE ARROSTITE

L'AUTENTICO GUSTO
DELLE PATATE E DELLE
VERDURE ARROSTO,
È OGGI FINALMENTE
A PORTATA DI BAR!



Speciale
BAR



NUOVA LINEA LE ARROSTITE

Patate e verdure già **lavate, tagliate e arrostite a regola d'arte**, tre soluzioni per portare finalmente nel bar il gusto dei vegetali arrostiti. Con il loro aspetto appetitoso e la consistenza croccante fuori e morbida all'interno, garantiscono un **risultato impeccabile anche senza attrezzature o competenze complesse**. Pronte in pochi minuti, sono una risposta efficace per distinguerti, differenziando concretamente il tuo menu.



PATATE ARROSTO

Un grande classico della tavola: patate dorate al forno che richiamano la tradizione.

Perfette come contorno o per un aperitivo gustoso e autentico.



PATATE DOLCI ARROSTO

Una referenza innovativa dal gusto naturalmente dolce e dalla polpa morbida. Ideali per piatti trendy e creativi,

bowl colorate, oppure da servire come snack alternativo e salutare.



CAVOLFIORI ARROSTO

Una proposta originale che valorizza un ortaggio gustoso e pieno di qualità nutrizionali.

Con la loro texture piacevolmente croccante e il sapore intenso, sono una soluzione gustosa e versatile.



**GIÀ ARROSTITE
E PRONTE ALL'USO**



**CONSISTENZA
CROCCANTE FUORI
E MORBIDA DENTRO**



**COSTO PORZIONE SEMPRE
SOTTO CONTROLLO**



GIÀ LAVATE, TAGLIATE,
E ARROSTITE

NON RICHIEDONO
ATTREZZATURE
O LAVORAZIONI
SPECIALISTICHE



PRONTE IN POCHI MINUTI
ANCHE NEL FORNETTO O
IN FRIGGITRICE AD ARIA

FACILI DA PORZIONARE



TAGLIO IRREGOLARE,
ASPETTO AUTENTICO

GUSTO CHE INNOVA IL TUO MENU

Le Arrostiti portano al Bar il gusto autentico dei contorni arrosto, in una proposta innovativa per il tuo menu: **semplice da gestire, sorprendente da servire.**

PATATE “IN GIARDINO” CON SALSA PICCANTE

INGREDIENTI

250g di PATATE ARROSTO BONDUELLE

70g di maionese

30g di salsa Sriracha

Rigenerare le Patate arrosto in forno o in friggitrice ad aria. Nel frattempo unire la maionese e la salsa Sriracha per ottenere la salsa piccante.

Preparare le Patate per il servizio presentandole sugli spiedini da griglia e accompagnarle con la salsa piccante.



PATATE DOLCI ARROSTO AL MIELE E LIMONE

INGREDIENTI

400g di PATATE DOLCI ARROSTO BONDUELLE

80g di miele, 30g di noci, 20g di Olio EVO,

1 cucchiaino di semi di sesamo e lino,

scorza a julienne di ¼ di limone,

timo al limone e sale qb

Rigenerare le Patate dolci arrosto in friggitrice ad aria o in fornello elettrico; tostare le noci con i semi per 4-5 minuti a 160°C e mettere da parte. Trasferire le Patate in una ciotola capiente e aggiungere il miele, l'olio EVO e il timo al limone. Mescolare delicatamente con un cucchiaio per distribuire omogeneamente il miele. Aggiungere nella ciotola la scorza di limone e la maggior parte delle noci e dei semi e mescolare ancora.

Impiattare in porzioni individuali e guarnire con le noci e i semi rimanenti, più qualche fogliolina di timo.



PATATE ARROSTO

NOVITÀ



CONTORNO

Taglio irregolare



SOLUZIONE

4 buste da 2,5 Kg

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 220°C



12 min.

PATATE DOLCI ARROSTO

NOVITÀ



CONTORNO

Taglio irregolare



SOLUZIONE

6 buste da 1 Kg

PREPARAZIONE DA -18°C



7 min. 220°C



12 min.



CAVOLFIORI ARROSTO

NOVITÀ



CONTORNO

Taglio irregolare



SOLUZIONE

6 buste da 1 Kg

PREPARAZIONE DA -18°C



10 min. 220°C



12 min.





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