

NUOVA LINEA
LE ARROSTITE

SCOPRI IL GUSTO
AUTENTICO DELLE
PATATE E DELLE
VERDURE ARROSTITE,
PRONTE IN POCHI MINUTI



Speciale
RISTORANTI

NUOVA LINEA LE ARROSTITE

Patate e verdure già **lavate, tagliate e arrostite a regola d'arte**, pensate per **semplificare il lavoro in cucina**, garantendo un **risultato impeccabile e costante**. Perfette da servire così come sono o da utilizzare come ingrediente originale, aggiungono valore ad ogni menu in pochi minuti, con il loro aspetto appetitoso e la consistenza croccante fuori e morbida all'interno. **Un valido contributo per eliminare lunghe lavorazioni e ottimizzare il lavoro in ogni cucina professionale.**



PATATE ARROSTO

Un grande classico della tavola: patate dorate al forno che richiamano la tradizione. Perfette per accompagnare secondi piatti, sono una proposta rustica e gustosa.



PATATE DOLCI ARROSTO

Una referenza innovativa dal gusto naturalmente dolce e dalla polpa morbida. Ideali per ricette trendy e creative e perfette anche da servire come contorno originale 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**

**QUALITÀ
COSTANTE
A OGNI SERVIZIO**

**COSTO PORZIONE
SEMPRE SOTTO
CONTROLLO**

**ALTISSIMA
RESA, NESSUNO
SPRECO**

POLPO E PATATE ARROSTO

INGREDIENTI
400g di PATATE ARROSTO BONDUELLE
300g di polpo
20g di Olio EVO
Prezzemolo, sale e pepe qb

Preriscaldare il forno a 180 °C e portare una pentola d'acqua a bollore.

Cuocere il polpo fino a cottura desiderata, poi tagliare in pezzi. Disporre in una teglia o gastronom il polpo con le Patate arrosto ancora surgelate e condire con olio, sale e pepe. Cuocere per 10 minuti circa e aggiungere prezzemolo fresco tritato in uscita.

TAGLIO IRREGOLARE, ASPETTO AUTENTICO

PRONTE IN POCHI MINUTI, NON RICHIEDONO LAVORAZIONI

SEMPLICI DA RIGENERARE

PATATE PRONTE IN 1/3 DEL TEMPO*
* Rispetto al prodotto fresco

FOCUS PATATE ARROSTO

TEST COMPARATIVO	PATATE ARROSTO	PATATE CRUDE IN FORNO
RESA	96,5	78,1
TEMPO TOTALE x 2,5 Kg	15'	47'
Tempo di lavorazione	5'	17'
Tempo di cottura	10'	30'
COSTO (patate escluse) manodopera + ingredienti + energia	+0,702 €/Kg	+1,868 €/Kg di cui il 70% per la manodopera



SFORMATINO DI PATATE E CAVOLFIORI ARROSTO

INGREDIENTI

800g di CAVOLFIORI ARROSTO BONDUELLE

6 uova, 300g di patate lesse, 70g di Parmigiano reggiano, spray staccante culinary, prezzemolo, sale e pepe qb

Rigenerare i Cavolfiori arrosto in forno per 10 minuti. Tenere da parte 10 pezzi di Cavolfiori e 20g di Parmigiano. Frullare il restante con uova, patate, sale e pepe.

Foderare gli stampi da muffin con spray staccante, versarvi il composto e completare la preparazione con i Cavolfiori rimanenti. Spolverare con il Parmigiano tenuto da parte e infornare a 180 °C per 20 minuti a bagnomaria. Servire con prezzemolo tritato.

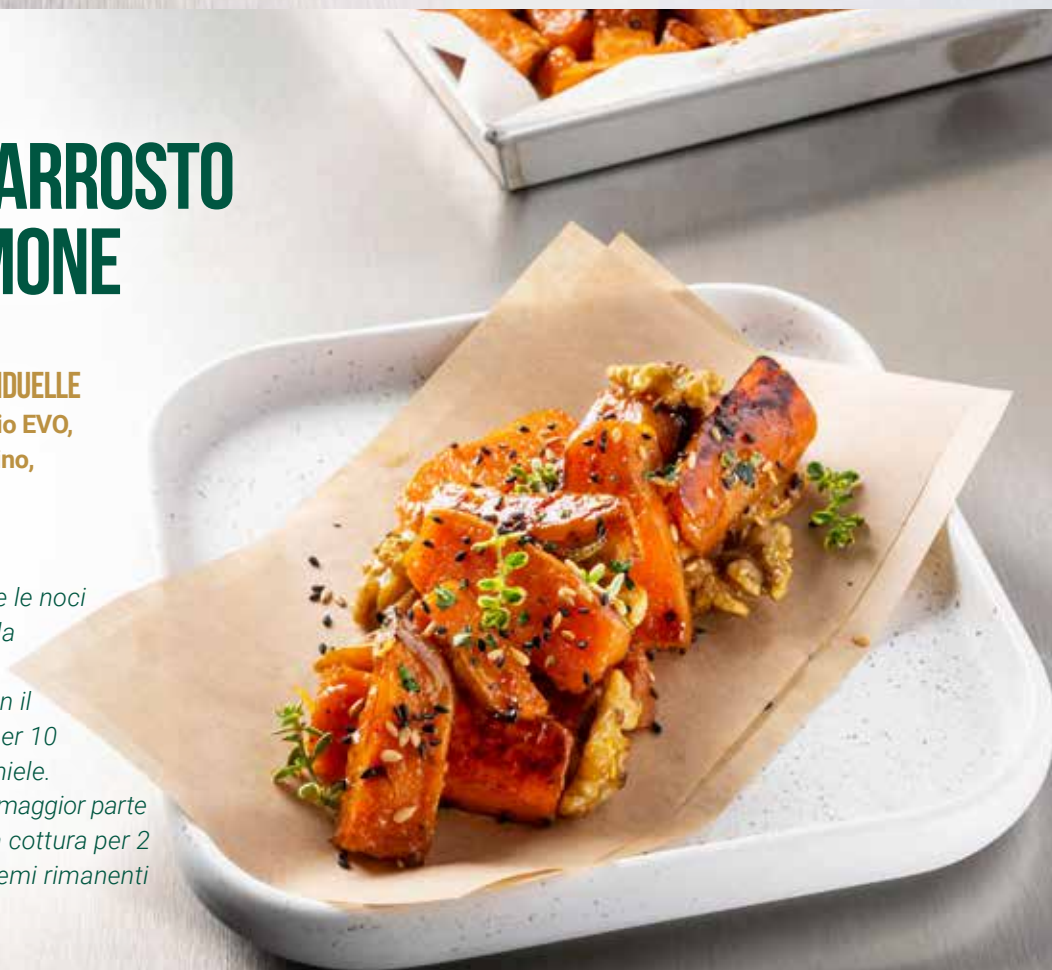
PATATE DOLCI ARROSTO AL MIELE E LIMONE

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

In una padella antiaderente tostare le noci con i semi e mettere da parte. Nella stessa padella aggiungere le Patate Dolci arrosto, ancora surgelate, con il miele, l'olio EVO e il timo. Saltare per 10 minuti, agitando per distribuire il miele. Aggiungere la scorza di limone e la maggior parte delle noci e dei semi, continuare la cottura per 2 minuti. Impiattare 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" 

The logo for Bonduelle Food Service, featuring the word "Bonduelle" in a bold, green, sans-serif font with a registered trademark symbol. Above the "u" in "Bonduelle" is a stylized graphic of a yellow banana with a green leaf. Below "Bonduelle" is the words "Food Service" in a smaller, orange, cursive script font. The entire logo is set against a white, leaf-like background shape.

Bonduelle
Food Service