

LINEA **MINUTE**[®]
GIÀ COTTE A VAPORE

ORA PUOI OTTENERE LA
MASSIMA VARIETÀ CON UN
SEMPLICE MICROONDE



Speciale
BAR



TUTTI I VANTAGGI DI UN PROCESSO BREVETTATO

La **tecnologia brevettata Minute®** è un processo esclusivo che unisce la cottura a vapore alla surgelazione rapida individuale (IQF). Le verdure, **raccolte al giusto grado di maturazione**, vengono **lavorate entro 24 ore** e **cotte a vapore ad alta pressione**, velocemente raffreddate e infine **surgelate una ad una** mantenendo ogni ingrediente separato, per un dosaggio pratico e una rigenerazione veloce e uniforme. Un trattamento che assicura **affidabilità e massima resa ad ogni utilizzo**.



Mondatura, lavaggio
e taglio dei vegetali



Cottura a vapore
ad alta pressione



Arresto rapido
della cottura



Surgelazione



**SEMPLICEMENTE
DA RIGENERARE,
ANCHE IN MICROONDE**



**PRONTE IN
POCHI MINUTI**



**FACILI
DA PORZIONARE**



VARIARE IL MENU NON È MAI STATO COSÌ FACILE

La linea **MINUTE®** risponde al bisogno dei Bar di presentare all'interno dei propri menu una ricca offerta di proposte a base vegetale **senza dover ricorrere all'utilizzo di lavorazioni o attrezzature specifiche**. Vegetali pronti in pochi minuti per gestire anche i picchi d'affluenza senza tempi d'attesa né spreco di prodotto, sono la soluzione ideale per chi cerca **proposte veloci e gustose, contenimento dei costi e semplicità di gestione**, senza rinunciare alla qualità.



- 🍌 **Ampia VARIETÀ:** una gamma completa per adattarsi a ogni menu
- 🍌 **Verdure, cereali e legumi preparati dal FRESCO** in **24** ore dalla raccolta
- 🍌 **GIÀ COTTI AL VAPORE** con un processo **brevettato**
- 🍌 **QUALITÀ elevata e COSTANTE:** risultati uniformi in ogni piatto
- 🍌 **ALTISSIMA RESA:** nessuna perdita d'acqua durante la preparazione
- 🍌 **QUALITÀ organolettiche e nutrizionali PRESERVATE**
- 🍌 **Massima VERSATILITÀ:** perfetti come contorno, topping, farcitura o pratico ingrediente

Non servono lavorazioni!

Alta qualità in pochi minuti!

Risultati impeccabili con qualsiasi metodo di rigenerazione:



MICROONDE



**FORNETTO
ELETTRICO**



**FRIGGITRICE
AD ARIA**

CEREALI E LEGUMI SERVICE: ANCHE PER USO A FREDDO



Il logo Service indica un protocollo di lavorazione che prevede particolari controlli, accorgimenti e analisi di qualità con valori limite più restrittivi rispetto agli standard di legge.

Le referenze contrassegnate con questo marchio sono

già cotte e possono essere **servite a freddo, dopo un semplice scongelamento**, garantendo comunque il **pieno rispetto della sicurezza alimentare**.

33

REFERENZE PER OGNI ESIGENZA DEL TUO BAR



aperitivo



primo



secondo



panino



bruschetta



insalata

I Bar coprono diversi momenti di consumo durante la giornata, dalla colazione al dopo cena, passando per pausa pranzo e aperitivo.

Che si tratti di tavola calda o fredda, Minute® ti aiuta ad ampliare il tuo menu e rivelare tutto il potenziale delle verdure con soluzioni che completano l'offerta del locale lungo tutto l'arco della giornata.

PIZZE/PINSE **PIADINE**
PIATTI UNICI **POKÈ**
PANINI **PRIMI** **SNACK**
INSALATE CALDE E FREDDI
FINGER FOOD **APERITIVI**

CONTORNI MISTI GIÀ PRONTI

Mix colorati, equilibrati e gustosi, con verdure dall'aspetto curato e dalla consistenza ideale. Pratici da rigenerare, sono pronti da servire in pochi minuti.



CONTORNO RUSTICO



CONTORNO FANTASIA CONTADINA



CONTORNO FANTASIA ITALIANA



CONTORNO NATURA



CONTORNO TRICOLORE

I CEREALI E LEGUMI SERVICE PER LE TUE INSALATE O POKÈ

Il logo Service indica il protocollo di lavorazione che consente il servizio a freddo.



BULGUR



ORZO



QUINOA



CECI



LENTICCHIE



BROCCOLI



CARCIOFI A SPICCHI



CAROTE A BASTONCINO



CAROTE A RONDELLE



CAROTE EXTRA FINI



CAVOLFIORI



CAVOLINI BRUXELLES



FAGIOLINI BIANCHI FINI



FAGIOLINI EXTRA FINI



FAGIOLINI FINI



FAGIOLINI FINISSIMI



FAGIOLOTTI VERDI



FAVE EXTRA FINI



INSALATA RUSSA



MAIS



MINISTRONE RISTORAZIONE



PISELLI EXTRA FINI



PISELLI NOVELLI FINI



**PISELLI TENEREZZA
FINISSIMI**



SCORZONERA



SOMBREDO



TACCOLE



ZUCCHINE A RONDELLE





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