



Bonduelle[®]
Food Service

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

SEMPLIFICA IL LAVORO IN
CUCINA CON UN RISULTATO
SEMPRE IMPECCABILE



Speciale
RISTORANTI

A red circular graphic containing white silhouettes of various kitchen utensils: a fork, a spatula, a whisk, a knife, and a small pot.



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 in ogni servizio**.



Mondatura, lavaggio
e taglio dei vegetali



Cottura a vapore
ad alta pressione



Arresto rapido
della cottura



Surgelazione



**RIDUZIONE
DELL'OPERATIVITÀ IN
CUCINA E DEI TEMPI DI
PREPARAZIONE**



**SEMPLICEMENTE DA
RIGENERARE O DA
RICETTARE ANCORA
SURGELATI**



**QUALITÀ COSTANTE,
E ALTA RESA IN CUCINA:
ZERO RILASCIO D'ACQUA
DURANTE LA RICETTAZIONE**

Risultati impeccabili con qualsiasi metodo di rigenerazione:



**FORNO A
CONVEZIONE**



**FORNO A
VAPORE**



PADELLA



MICROONDE

PUNTA SULLA PRATICITÀ E SERVI L'ECCELLENZA

La linea **MINUTE®** risponde al bisogno degli Chef di avere un supporto per **una cucina più veloce, efficiente e sostenibile**. I vegetali della qualità più simile al fresco, pronti in pochi minuti o da utilizzare nelle tue ricette direttamente da surgelati, sono la soluzione ideale per chi cerca **performance elevate, contenimento dei costi e semplicità gestionale**.



-  **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 servizio
-  **ALTISSIMA RESA**: nessuna perdita d'acqua durante la preparazione
-  **QUALITÀ organolettiche, nutrizionali ed estetiche PRESERVATE**
-  **Massima VERSATILITÀ**: perfetti come contorno, topping, farcitura o pratico ingrediente
-  **Ampia VARIETÀ**: una gamma completa per adattarsi a ogni menu

Non servono lavorazioni!

Alta qualità in pochi minuti!

**-40% DI TEMPO
PER PORTARE A
RIGENERAZIONE***

*test effettuati nei laboratori Bonduelle sulla base di confezioni Minute e verdure crude da cuocere standard (2018)

**NESSUNA LAVORAZIONE IN CUCINA
RISPARMIO DI**



ACQUA



ENERGIA



PRODOTTO

**ALTA
RESA**

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 congelamento**, garantendo comunque il **pieno rispetto della sicurezza alimentare**.

33

REFERENZE PER **VARIARE** IL TUO MENU



antipasto



zuppa



primo



secondo



insalata



dessert

In cucina ogni minuto conta. Con **Minute®**, Bonduelle Food Service offre vegetali già pronti all'uso, che ti permettono di **ridurre le operations in cucina, ottimizzare i tempi e concentrarti su ciò che fa davvero la differenza: la personalizzazione del piatto**. Che tu voglia servire un contorno curato o creare una ricetta originale, **Minute®** garantisce qualità costante e supporto alla tua creatività, durante tutto il servizio.

ANTIPASTI **CONTORNI**
RISOTTI **ZUPPE**
SECONDI **DESSERT** **PASTA**
INSALATE CALDE E FREDDI
PIATTI UNICI **MINESTRE**

CONTORNI MISTI GIÀ PRONTI

Mix colorati, equilibrati e gustosi, con verdure dall'aspetto curato e dalla consistenza ideale.

Pratici da rigenerare in pochi minuti, perfetti anche come base per ricette creative.



CONTORNO RUSTICO

CONTORNO FANTASIA
CONTADINACONTORNO FANTASIA
ITALIANA

CONTORNO NATURA



CONTORNO TRICOLORE

I CEREALI E LEGUMI SERVICE

Il logo Service indica un protocollo di lavorazione che consente il servizio a freddo, dopo un semplice scongelamento, garantendo comunque la piena sicurezza alimentare.



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



SOMBREO



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