Bonduelle Food Service presenta tre novità autunnali

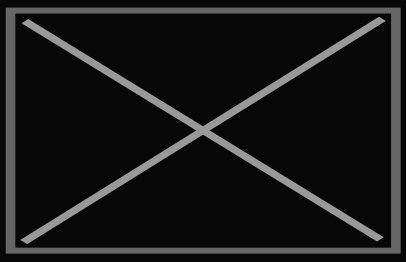
ricettabroccoli-299e450a

Bonduelle Food Service Italia presenta tre novità d’autunno ideali per la ristorazione: due lavorate -i Broccoli Panati e i Flan di Spinaci -e una referenza al naturale, le Patate Dolci. Tutte, come nella migliore tradizione Bonduelle, sono studiate per aiutare i professionisti offrendo loro soluzioni innovative e moderne, facili da preparare, sane ed appetitose.

I BROCCOLI PANATI sono rosette di broccoli selezionate, avvolte da una croccante panatura e non pre-fritte, che si prestano perfettamente per aperitivi accompagnati da un cocktail, happy hour e buffet. Prontiin soli 3 minuti in friggitrice a 180°, i Broccoli Panati sono sfiziosi e croccanti, uno tira l’altro.Possono essere scelti anche come contorno innovativo, per donare un tocco originale al menu, oppure per accompagnare panini e hamburger. I Broccoli Panati mettono tutti d’accordo, anche chi segue regimi alimentari vegetariani o vegani.



I FLAN DI SPINACI sono un’altra gustosa novità di Bonduelle Food Service Italia. A base di spinaci, sono già pronti in mono porzioni da 75g, pratici e veloci per arricchire i buffet durante l’aperitivo o come antipasto sfizioso.Una proposta comoda e originale, pronta in15 minuti a 180° in forno, oppure in soli 3 minuti in microonde. Massima la versatilità: si possono servire anche come contorno appetitoso, per dare un tocco creativo ai piatti. E sono perfetti anche per i menu vegetariani.



Le **PATATE DOLCI** sono una referenza al naturale, con un taglio rustico, versatile per vari utilizzi: come ingrediente nelle ricette, come semplice contorno o, grazie al sapore dolce, anche per la preparazione di dessert. Possono essere cucinate in 15 minuti in forno a 200° oppure in 10 minuti in microonde.Viste le innumerevoli modalità d’uso, l’azienda ha realizzato un ricettario dedicato a questo straordinario vegetale, per stuzzicare la creatività in cucina e suggerire idee sfiziose. Con questa nuova referenza, Bonduelle Food Service Italia risponde ai trend culinari del momento: le patate dolci sono un superfood moderno e originale, consigliato per le tante proprietà nutrizionali: hanno un indice glicemico più basso rispetto alle patate bianche, sono prive di grassi e ricche di vitamine e fibre.