Tendenza Superfood: Bonduelle presenta il Cavolo Nero e le Patate Dolci

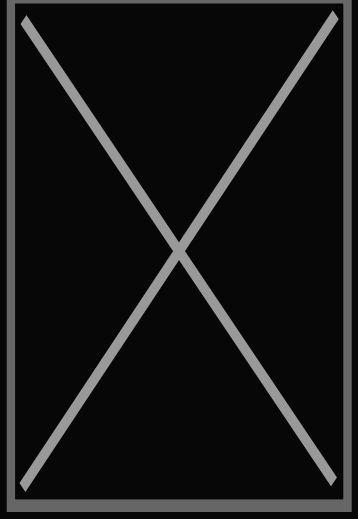
cavolonerokale-039e2468

Un 2019 all’insegna dei superfood: è quanto emerge dal report “Mangiare fuori nel 2019” di Doxa e The Fork, che evidenzia le principali tendenze della ristorazione, in cui i piatti a base vegetale pare influenzeranno sempre più le politiche gestionali di settore. Un ruolo di primo piano, dettato da una maggior consapevolezza dei consumatori, più attenti a nutrirsi con cibi sani, oltre che buoni. Il fenomeno emerge dall’analisi delle attitudini di scelta, che vedono l'introduzione regolare di “ingredienti funzionali” nei piatti, ovvero cibi che hanno effetti positivi su una o più funzioni dell’organismo.

Bonduelle Food Service Italia, leader mondiale nel campo delle verdure, affianca i professionisti della ristorazione offrendo prodotti in grado di rispondere a queste nuove esigenze, che gli esperti addirittura definiscono “socio-gastronomiche”. Un trend che mette alla prova Chef e gestori, che sempre più devono dimostrare di saper informare i propri avventori sulle proprietà del cibo che propongono. Da qui la necessità di selezionare con cura fornitori adeguati e altamente qualificati.

A tal proposito, Bonduelle Food Service Italia offre due referenze di superfood, in versione surgelata. Entrambe rispondono al bisogno di benessere e vitalità espresso dai consumatori, mettendo gli Chef nelle condizioni di poterli soddisfare; una scelta salutare, ma allo stesso tempo deliziosa e alla moda:

CAVOLO NERO RICCIO KALE, un tesoro di proprietà nutrizionali, perfetto anche per chi è attento alla propria silhouette. Il gusto deciso e la consistenza croccante lo rendono un ingrediente interessante per ogni ricetta. Perfetto in calde zuppe, da arricchire con tante verdure di stagione o per antipasti un po’ diversi dal solito, è molto usato anche in sostituzione alle classiche fritture. Bonduelle Food Service Italia lo propone in versione naturale con foglie surgelate e sovrapposte una ad una in pratiche porzioni da 80 grammi, confezionate in buste da 1 chilo. Il kale può essere cucinato in pochi minuti in forno, padella o microonde.



PATATE DOLCI, 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. Le patate dolci sono consigliate 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.

Infine una doverosa parentesi sui superfood, che tanto spopolano. Il termine, va detto, non è coniato su basi scientifiche, ma si rifà alla nutraceutica, che identifica cibi che presentano la capacità di influenzare positivamente una o più funzioni fisiologiche, in modo da conservare o migliorare lo stato di salute e di benessere. Non esiste una definizione univoca di superfood, ma si può affermare che si tratti sempre di alimenti di origine vegetale, naturalmente ricchi di nutrienti e in genere minimamente lavorati.