Bonduelle Food Service, arriva la nuova linea di verdure dedicata agli chef, Brunoise

20241021114508lineabrunoise-78e3eef3

Brunoise è la nuova **linea di verdure** messa a punto da Bonduelle Food Service per semplificare il lavoro degli chef e lasciare loro più spazio alla creatività in cucina. Quattro le referenze disponibili, **broccoli, cavolfiori, duo di carote e duo di zucchine**, tutte proposte in un pratico taglio brunoise (4x4x4 mm) per offrire il massimo servizio e un notevole risparmio di tempo.

Tagliate con estrema precisione, le verdure della linea Brunoise presentano un **taglio regolare, uniforme e integro**, mantenendo inalterati consistenza, colore e gusto durante la preparazione. Questi prodotti, **subito pronti per ogni tipo di ricettazione**, offrono un risparmio di tempo significativo, **eliminando la necessità di una lunga lavorazione e riducendo al minimo gli sprechi** . Pronte per essere **cotte in microonde e in padella**, mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche. La linea Brunoise si caratterizza inoltre per la sua grande versatilità e facilità di utilizzo. Può essere impiegata come **ingrediente principale, in insalate, per guarnire piatti, come topping su pizze, per ripieni e anche come contorno**. Ogni referenza è confezionata in pratiche **buste da 2,5 kg** (4 buste per cartone), ed è facilmente dosabile, per una gestione semplice e senza sprechi.

A supporto della nuova linea, è stato creato il **Quaderno di Ricette Brunoise**, ideate e realizzate da **Fabrizio Milione**, chef executive del team **Bonduelle Food Service**. Il quaderno raccoglie numerose idee pratiche e creative per sfruttare al meglio l’estrema versatilità della linea e permettendo agli chef di sperimentare nuove combinazioni di sapori e applicazioni in cucina.

LA RICETTA: TIMBALLO DI RISO VENERE ALLA BRUNOISE DI VERDURE E CREMA DI PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI

Ingredienti (per 4 persone):

100 g Brunoise di carote
100 g Brunoise di cavolfiori
100 g Brunoise di zucchine
100 g Brunoise di broccoli
300 g Peperoni Julienne Grigliati Service
200 g riso venere
100 g riso parboilled
1 spicchio d’aglio
100 g brodo vegetale
100 g olio EVO
sale Qb
pepe Qb

Procedimento:

Cuocere il riso in abbondante acqua salata e a cottura ultimata raffreddarlo velocemente. In una padella antiaderente, aggiungere olio, aglio e le Brunoise; spadellare per circa 5 minuti e aggiungere al riso cotto regolando di sapore con sale e pepe. Per la crema di Peperoni, versare in una casseruola il brodo vegetale e i Peperoni Julienne e cuocere per circa 10 minuti; frullare, setacciare e insaporire con sale e pepe. Disporre il riso all’interno di 4 stampi. Ultimare il piatto adagiando la crema alla base del piatto e sformare il timballo al centro del piatto.