Bonduelle Food Service: tutte le novità vegetali per il fuori casa

20250203092954bonduellehp-18bfc806

Brunoise e il **Contorno Rustico Minute**: sono le due novità di **Bonduelle Food Service**, divisione del **Gruppo Bonduelle** specializzata nell'offerta di soluzioni vegetali per il canale del fuori casa.

Brunoise è una **gamma di verdure già tagliate in cubetti** pratici e versatili, pensata per ottimizzare i tempi in cucina senza rinunciare alla creatività. Il **Contorno Rustico Minute** invece è un **mix croccante e gustoso con fagiolini, patate, carote e cipolla**, che amplia la gamma di Contorni Minute composta da altre quattro referenze.

Bonduelle Food Service porterà entrambi i prodotti, insieme ad altre importanti novità destinate a potenziare sia l'offerta di surgelati che quella di conserve, a varie fiere, a cominciare da **Hospitality**, in programma **dal 3 al 6 febbraio** presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda. Seguirà **Beer & Food Attraction**, **dal 16 al 18 febbraio** presso la Fiera di Rimini.
I visitatori potranno scoprire e degustare le referenze Bonduelle Food Service grazie alle preparazioni dello chef executive **Fabrizio Milione**, affiancato dai colleghi della **Federazione Italiana Cuochi**, di cui Bonduelle Food Service è **premium partner anche per il 2025.**

Brunoise , **Contorno Rustico Minute, Gusti dal mondo** e **Legumi e Cereali in formato Doypack®**: sono le novità di **Bonduelle Food Service**, divisione del **Gruppo Bonduelle** specializzata nell'offerta di soluzioni vegetali per il canale del fuori casa.

Brunoise è una **gamma di verdure già tagliate in cubetti** pratici e versatili, pensata p**er ottimizzare i tempi in cucina e lasciare spazio alla creatività degli chef.** Disponibili nelle combinazioni **duo di carote (gialle e arancioni), duo di zucchine (verdi e gialle), cavolfiore e broccoli.**

«*Brunoise è una linea pensata per gli chef, un taglio ben conosciuto dai professionisti della ristorazione, con cubetti fini di 4 mm, perfetti per garantire precisione e uniformità* - dichiara a Mixerplanet Matteo Cavallari, Food Service Channel Marketing Manager di Bonduelle -. Questa linea permette agli operatori di *risparmiare ore di lavoro in cucina: preparare 2,5 kg di carote brunoise richiederebbe infatti circa 3 ore e mezza e uno scarto di quasi 2Kg. Rappresenta, quindi, un'opzione pratica per ottimizzare tempi e costi in cucina*».

Il **Contorno Rustico Minute** invece è un **mix croccante e gustoso con fagiolini, patate, carote e cipolla**, che amplia la gamma di Contorni Minute® composta da altre quattro referenze. Pensato per offrire una soluzione vegetale gustosa, la nuova gamma non richiede preparazioni o cotture elaborate.

«*Il Contorno Rustico Minute è un mix delle verdure della tradizione italiana che può essere preparato in pochi minuti* - continua il manager-. *Grazie alla tecnologia brevettata Minute®, le verdure mantengono colore, gusto e consistenza. Raccolte e lavorate dal fresco entro le 24 ore, cotte al vapore, non necessitano di lunghe preparazioni: basta rigenerarle rapidamente, anche in microonde, per avere un mix ricco e pronto all'uso. Si tratta di un'opzione versatile che semplifica il lavoro in cucina senza bisogno di fuochi o passaggi complessi. Sono quindi l'ideale per bar tavola fredda o tavola calda, ma anche per ristoranti o hotel che vogliono soluzioni pronte*».

È basata sulla contaminazione e l'ispirazione dello chef la gamma **Gusti dal mondo**, composta d**a cinque referenze di verdure surgelate che offrono agli operatori del settore la possibilità di dare un tocco esotico ai loro menu.** Pensata per la ristorazione non etnica, questa linea propone ricette ispirate a culture diverse.

«*Dai sapori speziati dell'India al tocco esotico del Marocco, fino agli ingredienti tipici della cucina asiatica: la gamma Gusti dal Mondo porta in tavola ispirazioni internazionali* - aggiunge Cavallari -. *Nel **Contorno Marrakech** verdure e legumi si uniscono alla dolcezza dell'uvetta e al carattere deciso delle spezie Ras el Hanout per richiamare l'atmosfera magica delle tavole marocchine, mentre il **Contorno India** combina ingredienti e spezie tipiche della tradizione indiana, come latte di cocco, aglio, mango e curry. Il contorno Tex-Mex infine rappresenta un coloratissimo connubio di verdure con influenze texane e messicane, perfetto per chi ama i sapori autentici e vivaci, con un tocco di piccantezza. Non mancano proposte al naturale, come il **Wok China**, con cavolo bianco, funghi shitake, mais baby e altri ortaggi ispirati ai piatti cinesi e ancora il **Wok Indonesia,** con ingredienti molto ricercati come, germogli di bamboo, funghi neri e castagne d'acqua*».

Tra le ultime novità, la linea di prodotti a base di **Legumi e Cereali in formato Doypack®**, che permettono di conservare il prodotto in spazi ridotti generando rifiuti meno ingombranti.

«*Questa gamma offre legumi e cereali in confezioni moderne e pratiche che uniscono* ***sicurezza, facilita? d'uso e stoccaggio*** *ad* ***elevati standard qualitativi****, che molte realtà possono trovare più comode rispetto ai tradizionali barattoli. Con un formato più piccolo da 800 gr, la linea propone cinque diverse referenze: Ceci, Fagioli rossi, Grano Saraceno tostato, Mix di Bulgur e Quinoa, Mix di Grano e Quinoa Rossa. Soluzioni molto pratiche e versatili da utilizzare: basta aprire il doypack e sono pronte all'uso*», conclude il manager.

Bonduelle Food Service porterà le quattro novità, **Brunoise**, **Contorno Rustico Minute, Gusti dal mondo** e **Legumi e Cereali in formato Doypack®**, destinate a potenziare sia l'offerta di surgelati che quella di conserve, a varie fiere, a cominciare da **Hospitality**, in programma **dal 3 al 6 febbraio** presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda. Seguirà **Beer & Food Attraction**, **dal 16 al 18 febbraio** presso la Fiera di Rimini.

I visitatori potranno scoprire e degustare le referenze Bonduelle Food Service grazie alle preparazioni dello chef executive **Fabrizio Milione**, affiancato dai colleghi della **Federazione Italiana Cuochi**, di cui Bonduelle Food Service è **premium partner anche per il 2025.**