Bonduelle propone i Piselli Mangiatutto

img-prodotti-bonduelle1-7bec42b3

Bonduelle Food Service propone i Piselli Mangiatutto: piccoli semi racchiusi in un baccello dalla consistenza tenera ma croccante e per nulla fibrosa, che devono il loro nome al fatto che vengono consumati per intero, baccello compreso.

Grazie al loro caratteristico sapore dolce e delicato e, in particolare, al loro aspetto gradevole, dato dalla forma piatta e dal colore verde brillante del baccello, i Piselli Mangiatutto appartengono di diritto alla gamma Gran Gourmet di Bonduelle: la selezione di verdure, semplici, miscelate o già ricettate, dedicata ai professionisti della Ristorazione in cerca di soluzioni di altissima qualità, che si distinguono per gusto ed elevato impatto visivo nel piatto.

Distribuiti in confezioni da 1kg, i Piselli Mangiatutto Bonduelle assicurano grande praticità, in quanto facili da porzionare senza nessuno scarto e rapidissimi da preparare: è sufficiente una cottura a vapore di 10-15 minuti, per mantenerne integri gusto, aspetto e consistenza.

Ma le modalità di cottura sono molteplici, perché i Piselli Mangiatutto Bonduelle possono essere saltati in padella per 10 minuti con l’aggiunta del condimento desiderato, lessati in acqua bollente dai 3 ai 5 minuti o cotti in forno combinato per 6-10 minuti in gastronome coperta.

Come tutte le verdure della gamma Grand Gourmet, i Piselli Mangiatutto Bonduelle sono ideali per i buffet più raffinati e, insieme al Romanesco, agli Asparagi verdi e alle Carote Parisiennes rappresentano, per gli specialisti della Ristorazione, un contorno raffinato e l’ingrediente ideale per la realizzazione di piatti particolarmente ricercati. Un valore aggiunto per ristoratori e consumatori.

Bonduelle Food Service Italia, divisione dedicata alla ristorazione, presenta un'offerta di prodotti studiati per garantire un minor costo nel piatto senza rinunciare alla qualità. Tra l’ampia gamma di referenze proposte, le verdure surgelate cotte a vapore Minute, il Sacchetto Freschezza (verdure conservate in busta) e la IV gamma (verdure fresche già pronte all’uso) rappresentano le nuove tecnologie in grado di garantire risparmio, efficienza e qualità agli operatori del settore.