Bonduelle presenta Tempura di verdure

logo-bonduelle-47d0e055

Bonduelle Food Service presenta “Tempura di verdure”, una nuova referenza che va ad inserirsi nella linea di snack di verdure VeggyPassion, perfetti per banqueting, finger food e street food. Ideale per vegetariani e vegani, Tempura di verdure è un mix originale e gustoso che comprende: fagiolini, peperoni, zucchine e carote a rondelle.

Il prodotto è ottenuto dall’unione delle quattro verdure che vengono surgelate in una pastella leggera e fritte in olio di semi di girasole. Come evoca l’origine giapponese del nome del prodotto, la pastella ha lo stile tipico del Sol Levante poiché rimane trasparente e tipicamente granulosa. Sono proprio i grumi a renderla croccante, lasciando spazio alle vere protagoniste del piatto: le verdure.

BonduelleFoodService_TempuraLa pastella di Tempura di verdure è realizzata secondo la ricetta originale che prevede solo l’utilizzo di due ingredienti: acqua e farina. Solitamente è previsto l’inserimento delle uova ma Bonduelle Food Service, per restare coerente con il Vegan Style della gamma VeggyPassion, ha preferito non inserirle, aggiungendo un misto di farina di grano, riso e amido per migliorare la croccantezza.

Disponibile nel pratico formato da 1 kg ideale per la ristorazione, la Tempura di verdure è perfetta da gustare in ogni occasione: come aperitivo o antipasto, per un veloce snack e come finger food. È ottima preparata in friggitrice – in soli 3 minuti – o al forno in 10 minuti circa.

Bonduelle
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, le verdure conservate in latte di differenti formati 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.

http://www.bonduelle.it