I Grigliati Bonduelle presenta due novità di gamma

bonduellefoodservice-occhidizucchine-ed40b6d6

Bonduelle Food Service amplia la sua gamma I Grigliati: verdure selezionate per garantire il sapore autentico della cucina mediterranea. Tutte le referenze della gamma I Grigliati sono sottoposte a un processo di grigliatura unico, seguito da una rapida surgelazione, che permette di non rilasciare acqua in fase di ricettazione. Le verdure vengono raccolte fresche, nel migliore momento della loro maturazione. Dopo essere state lavate, pulite e tagliate con cura, Bonduelle le griglia in forni speciali che consentono di far evaporare l'acqua delle verdure, lasciando un sapore tostato naturale e concentrato. Al termine di questo procedimento, vengono surgelate velocemente, affinché la loro qualità sia garantita e conservata nel tempo.

La linea I Grigliati di Bonduelle Food Service è composta da 7 referenze, tra cui le novità Tris di verdure (mix di zucchine, melanzane e peperoni rossi) e Zucchine tagliate: ingredienti ideali per arricchire panini, piadine, insalate, ma anche perfetti come contorno. Le altre referenze già in gamma sono: Contorno Grigliato Andalusia, Melanzane Grigliate, Pannocchie di Mais Grigliate, Peperoni Grigliati, Zucchine Grigliate.

Logo_BonduelleIl rapido procedimento di cottura e surgelazione delle verdure della gamma I Grigliati, consente un altrettanto veloce processo di preparazione. Possono essere servite a freddo, una volta lasciate scongelare, condite con un solo filo d'olio oppure aggiunte a insalate di cereali, di riso o pasta, ma anche panini, bruschette e così via. Da surgelate sono anche un ottimo ingrediente per parmigiane, frittate, topping per pizze, lasagne e gratin. A caldo, possono essere rinvenute in forno per 10 minuti a 160°C, in 5 minuti in padella per un contorno gustoso e naturale, in 3 minuti al microonde a 750W in un contenitore idoneo coperto.

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.

www.bonduelle.it