Natura Sotto Vuoto Bonduelle per l'Horeca

immagine-8-2dd7daf8

Bonduelle Food Service presenta la nuova gamma Natura Sotto Vuoto, destinata a soddisfare le esigenze dei professionisti della Ristorazione e del Catering/Banqueting. Con questa nuova proposta, infatti, Bonduelle Food Service introduce nel canale Ho.Re.Ca. l’innovazione tecnologica, di processo e di prodotto, delle verdure lavorate dal fresco, cotte al vapore e inscatolate sotto vuoto secondo un procedimento esclusivo che consente di preservare integralmente le caratteristiche organolettiche distintive di ogni verdura.

La nuova gamma, comprende quattro referenze: Carote a fiammifero, Mais dolce, Sedano a fiammifero e Barbabietola a fette. Le verdure sono subito pronte all’uso, senza essere sgocciolate, poiché il liquido di governo è ridotto e controllato per consentire una perfetta cottura al vapore, e senza richiedere alcuna lavorazione in cucina.

Colore, odore, gusto naturali e consistenza soda delle verdure sono garantite sia da un trattamento termico di sterilizzazione più rapido e meno aggressivo sia dal confezionamento in sottovuoto con chiusura ermetica. Per questo, oltre all’impiego nelle preparazioni a caldo, le verdure di Natura Sotto Vuoto sono ideali per il consumo a freddo nei Salad Bar.