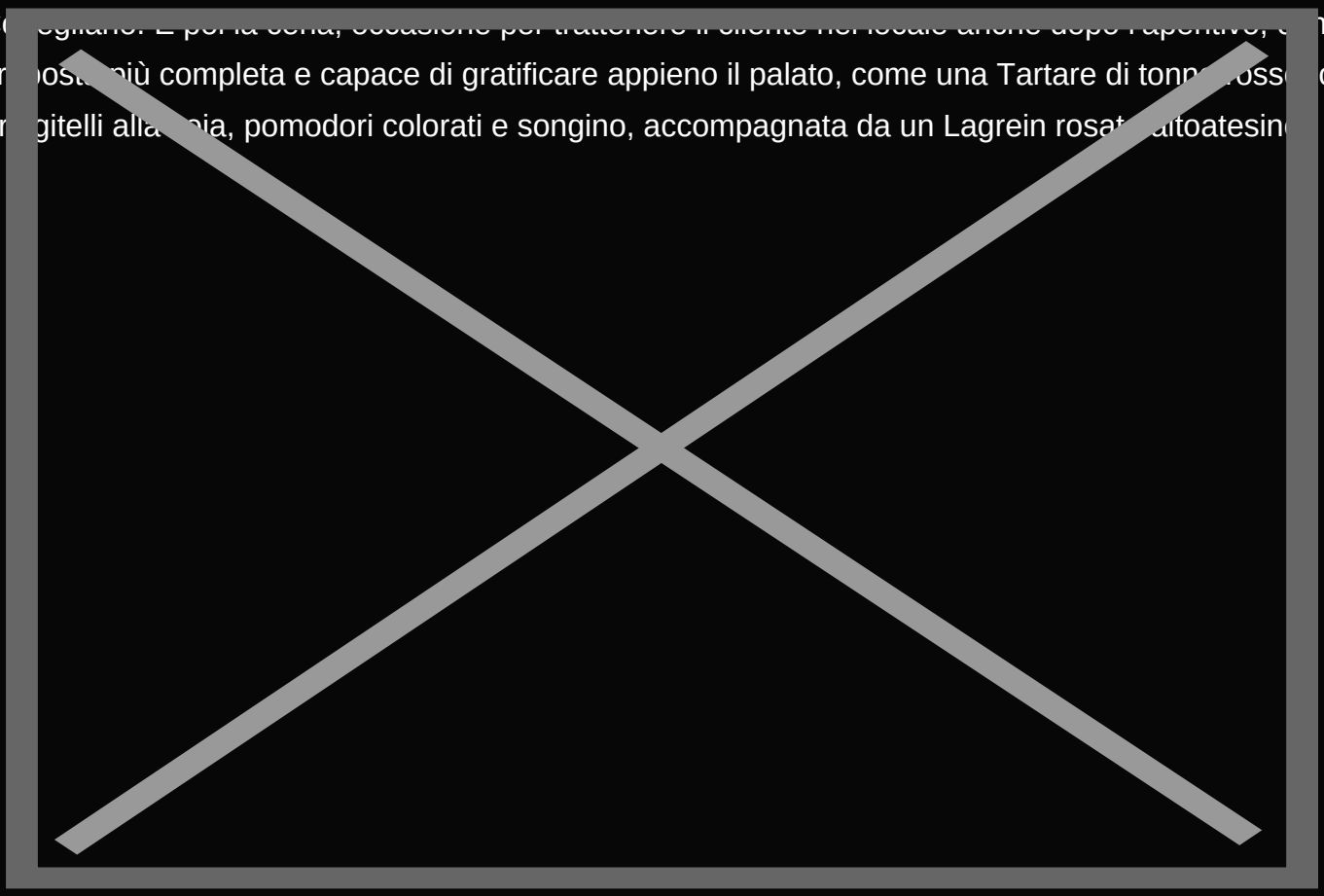
Bonduelle Food Service: oltre 100 proposte nel nuovo ricettario

4-buddha-bowl-bulgur-quinoa-fave-cavolo-nero-fb21a430

Bonduelle Food Service Italia, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta il nuovo Ricettario Ispirazioni Culinarie per il mondo Bar e la ristorazione veloce. Un nuovo progetto che oltre a proporre più di 100 ricette create per ispirare menu accattivanti, ma allo stesso tempo di semplice gestione, affronta il tema sempre più attuale del food pairing, grazie al prezioso contributo del sommelier Luca Castelletti, che suggerisce il giusto abbinamento dei diversi piatti con vini e birre per esaltare al meglio gli ingredienti e offrire un'esperienza di gusto completa, capace di stupire gli ospiti. Pur con alcune limitazioni, i locali italiani sono pronti per ripartire e il Ricettario Ispirazioni Culinarie ripercorre le diverse occasioni di consumo da poter sfruttare nell'arco della giornata per attrarre clienti, presentando ricette originali, gustose e sane, che tengono conto dei food trend emergenti e di un consumatore attento ed esigente, che senza rinunciare al piacere, ricerca un'offerta di qualità, sempre più orientata al benessere.

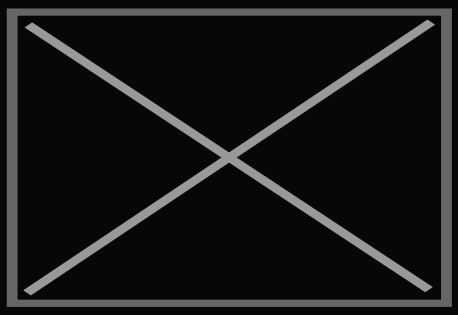
I vegetali Bonduelle Food Service sono la soluzione ideale per variare ed arricchire i menù, e allo stesso tempo soddisfare le esigenze dei locali che sempre più hanno bisogno di praticità e velocità nella preparazione, di qualità costante e sicurezza alimentare, di contenimento degli sprechi e degli stock e di controllo del food cost. Oltre a verdure al naturale, ricettate e soluzioni pronte all'uso, sia surgelate che ambient, molte Ispirazioni Culinarie per il mondo Bar e la ristorazione veloce vedono protagonisti i tre nuovi finger food della gamma Veggy Passion: Falafel, Snack Basmati, verdure e Cheddar e Snack Spinaci, piselli e provola, golosi snack diversi per forma, gusto e colore, ricchi di verdure di alta qualità, veloci da preparare ed estremamente versatili. Grazie alla loro versatilità e facilità di preparazione, i nuovi Veggy Passion sono protagonisti assoluti del momento aperitivo, l'opportunità più interessante per il bar di attirare la clientela, anche grazie a un'offerta food originale e di qualità. Dimenticato per il momento il buffet a libero servizio, i locali puntano su proposte impiattate, tra finger food, mini insalate e taglieri. Nel Ricettario Ispirazioni Culinarie, tra le oltre 100 proposte, gli Snack basmati, verdure e Cheddar con salmone e yogurt alla cipollina, abbinati a un Prosecco di

C[illegible] una pr[illegible] più completa e capace di gratificare appieno il palato, come una Tartare di tonn[illegible] con Fr[illegible] gitelli alla [illegible] pia, pomodori colorati e songino, accompagnata da un Lagrein rosat[illegible] altoatesin[illegible]



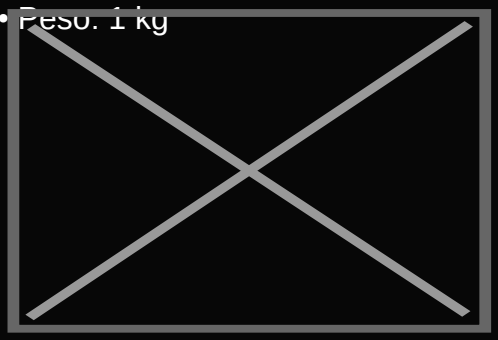
Tra i momenti di consumo altrettanto interessanti per i bar e la ristorazione veloce c'è la pausa pranzo, con Ispirazioni Culinarie anche vegane e vegetariane, per soddisfare ogni tipologia di consumatore: ricette sane, leggere e complete da un punto di vista nutrizionale. Tra le proposte i Tacos con Falafel, tris di peperoni prefritti e salsa Cheddar, da accompagnare con una birra ad alta fermentazione o una aromatica alle bacche. Senza dimenticare il brunch del fine settimana. Un fenomeno che arriva dall'estero, ma che si è largamente diffuso anche in Italia. Tra le proposte all'interno del Ricettario Ispirazioni Culinarie la Buddha bowl di bulgur e quinoa con fave, cavolo nero, lenticchie e gamberi, presentata in abbinamento a un Fiano.

Per avere il nuovo Ricettario Ispirazioni Culinarie per il mondo Bar basta registrarsi all'indirizzo https://www.bonduelle-foodservice.it/download-ricettari e scaricarlo.



Falafel

• Descrizione del prodotto: Polpettine di ceci arricchite con mais, cipolle, zucchine e spezie, per uno sfizioso snack dal tocco esotico.
• Modalità di preparazione: Friggitrice: 3 minuti a 180°C - Forno combinato: 8 minuti a 210°C.
• Peso: 1 kg



Snack Basmati, verdure e Cheddar

• Descrizione del prodotto: Finger food con riso basmati, mais, verdure assortite e Cheddar, da gustare in un boccone.
• Modalità di preparazione: Friggitrice: 3 minuti a 180°C - Forno combinato: 8 minuti a 210°C.
• Peso: 1 kg

Snack Spinaci, piselli e provola

• Descrizione del prodotto: Quadrotti di spinaci, piselli, broccoli e provola, ricchi di verdure e con un cuore filante.
• Modalità di preparazione: Friggitrice: 3 minuti a 180°C - Forno combinato: 8 minuti a 210°C.
• Peso: 1 kg