Bonduelle, novità sfiziose e pratiche

img-prodotti-bonduelle-544b2bb3

Spinaci, Bieta e Friarielli sono le tre referenze prodotte da Bonduelle secondo un processo innovativo ed esclusivo che prevede la lavorazione del prodotto fresco appena raccolto in cui le foglie sono sovrapposte delicatamente e con cura, e subito surgelate in porzioni da 80 o 125 g. Grazie a questo processo, le foglie si mantengono tenere ed intere e non necessitano di cottura in acqua. Le porzioni possono essere scongelate direttamente in padella o in un forno a microonde per pochi minuti e quindi immediatamente ricettate per diventare contorni semplici e leggeri, primi piatti gustosi o secondi piatti tipici della tradizione italiana. Le comode buste da 1 o 2,5 Kg contengo il prodotto già porzionato in basse grammature in modo da usarne solo la quantità necessaria senza inutili sprechi. Un’idea appetitosa sono, ad esempio, i Friarielli con salsiccia. Per prepararli è necessario lasciar decongelare i Friarielli in frigo per qualche ora e allargarli nei piatti insieme a dei pezzetti di salsiccia cotta. Condire con sale, olio d’oliva e poco peperoncino. Prima di servirli, scaldare velocemente nel microonde. Già pronte in porzioni e rapide da preparare, le soluzioni Millefoglie di Freschezza sono ideali per l’utilizzo anche per Bar di piccole dimensioni.

www.bonduelle-foodservice.it