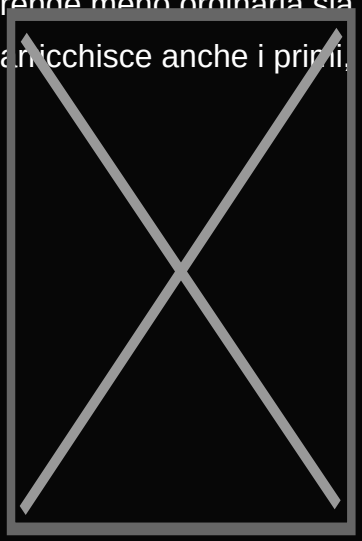
Verdure Bonduelle, da semplice contorno a parte integrante del piatto

bonduelle-foodservice-ricetta2-82805e59

Come la tavolozza da cui un pittore attinge le sfumature che rendono unica un’opera: le verdure sono questo per uno chef. Sono gusto, benessere e colore, il carattere distintivo che rende una pietanza originale, più ricca e varia. BonduelleFood Service, con la sua gamma di prodotti surgelati a base vegetale, offre ai professionisti della ristorazione un vastissimo numero di possibilità e combinazioni per servire piatti più invitanti, appetitosi e proficui dal punto di vista dello spreco (e, quindi, della gestione dei costi).

Se un tempo le verdure erano considerate un contorno da scegliere in aggiunta a un secondo di carne o pesce,i nuovi food trend le vogliono al centro del piatto, da quelle più tradizionali a quelle più moderne. BonduelleFood Service ha saputo cogliere questa tendenza e, grazie alla praticità e alla bontà dei suoi prodotti,i vegetali diventano parte integrante di una portata, spesso l’elemento che la rende meno ordinaria sia dal punto di vista del gusto che dell’impatto estetico. Il tocco da maestro che arricchisce anche i primi, rendendoli più vari e, dettaglio non di poco conto, più leggeri.



Anche il foodcost ne trae un evidente beneficio perché con le verdure si

esalta una portata aumentandone non solo la bontà, la salubrità e la piacevolezza, ma anche il valore

percepito. Incorporarle come complemento della ricetta, e non più come aggiunta su richiesta del cliente, non comporta sprechi di contorni che rimangono sul buffet e, di conseguenza, il costosi può controllare meglio.Una gestione di per sé molto più facile da mettere in atto quando si utilizzano le verdure surgelate rispetto a quelle fresche.

Tutto ciò comporta un cambio nella scelta della composizione dei piatti, che BonduelleFood Service - forte di una grande esperienza a fianco degli chef di tutto il mondo - traduce in ISPIRAZIONI CULINARIE, una piattaforma di servizi per gli chef:applicazioni e ricette, informazioni utili e formazione dedicata per suggerire come sfruttare al meglio il potenziale dell'alimentazione vegetale nelle cucine professionali.

www.bonduelle-foodservice.it/ispirazioni-culinarie