Cereali e Legumi surgelati Minute, la nuova linea di Bonduelle Food Service

ceci-minute-70597519

Bonduelle Food Service presenta la nuova gamma di Cereali e Legumi surgelati Minute in 5 referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Una **novità assoluta** per Bonduelle Food Service, che completa così la sua **offerta di qualità al mondo della ristorazione con ingredienti naturali e sani** per un'alimentazione a base vegetale gustosa, bilanciata e sempre più richiesta da un pubblico in costante crescita, composto da flexitariani, a cui appartiene oggi 1 italiano su 4, vegetariani e vegani.

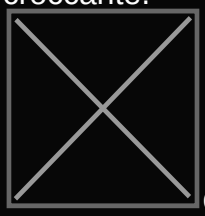
Proprio in questo contesto, legumi e cereali stanno conquistando insieme alle verdure un **ruolo di primo piano nell'alimentazione degli italiani**, con una **crescita a doppia cifra sia in ambito retail che nelle cucine professionali**, perché perfetti per creare ricette sazianti, bilanciate e complete da un punto di vista nutrizionale.

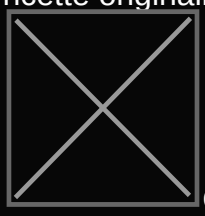
Ideali per preparazioni calde e fredde, infatti, sono tra i grandi protagonisti di **ricette tradizionali**, ma anche di **piatti originali e di tendenza** come pokè, bowl, hummus e burger vegetali. I nuovi Cereali e Legumi Minute sono pratici ed estremamente versatili. Già cotti al vapore con la tecnologia Minute e surgelati al naturale IQF, sono **pronti in pochi minuti in forno e microonde o possono essere semplicemente decongelati e rigenerati**. La cottura a vapore con la tecnologia brevettata Minute preserva al meglio le qualità e le proprietà organolettiche del prodotto, il suo gusto, il suo colore e consistenza e garantisce un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso.

I Cereali e i Legumi Minute sono disponibili in **comode confezioni da 1 kg**, che ne facilitano lo stoccaggio e contribuiscono a ridurre gli sprechi e ad aiutare l'ambiente. Il lancio della gamma di Cereali e Legumi Minute si inserisce nell'ambito di Greenology, il **nuovo e ambizioso progetto** Bonduelle Food Service per promuovere l'alimentazione a base vegetale nelle cucine professionali e mettere i vegetali al centro del piatto.

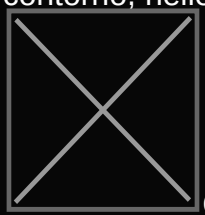
LA GAMMA CEREALI E LEGUMI MINUTE

**Bulgur**: chiamato anche “grano spezzato”, è un cereale che nasce dai chicchi di grano duro germogliati, essiccati e tritati grossolanamente, lavorazione da cui deriva la consistenza croccante.

**Orzo (perlato)**: è un tipo di orzo privo di crusca e glumelle, di colore bianco e senza rivestimento esterno. Questo cereale ha un alto potere saziante e può sostituire riso e farro per creare ricette originali.

**Quinoa**: si tratta di uno pseudo-cereale, con proprietà che la rendono una valida alternativa a frumento e riso. È naturalmente priva di glutine, ricca di proteine, carboidrati e fibre.

**Lenticchie**: con il loro sapore deciso, le lenticchie verdi mantengono al meglio consistenza e resa estetica. Sono ricche di proteine e fibre, perfette in umido, da sole o come contorno, nelle zuppe o in insalata.

**Ceci**: ricchi di proteine e fibre e poveri di calorie, i ceci sono dei legumi versatili, da utilizzare in cucina come ingrediente di ricette tradizionali e per arricchire insalate, bowl e contorni.