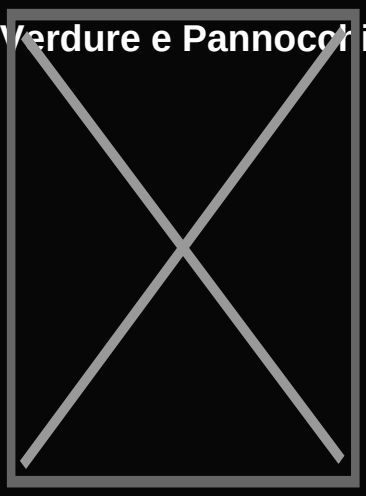
Le Grigliate di Bonduelle, arrivano tre novità

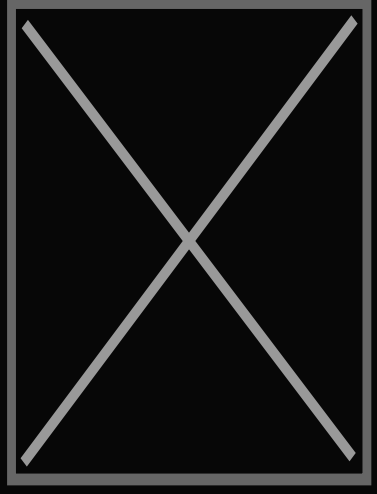
cipolle-rosse-grigliate-8bf04f61

Bonduelle Food Service amplia la gamma Le Grigliate con tre gustose novità: Cipolle rosse grigliate, Peperoni Julienne grigliati e Zucca grigliata, che si aggiungono a Melanzane, Peperoni, Zucchine, Contorno Andalusia, Tris di Verdure e Pannocchie di Mais.



Grigliate al naturale, le verdure sono **cotte con una tecnica esclusiva** che garantisce risultati eccellenti nel rispetto del colore, del gusto e della consistenza. Il sapore è intenso e i prodotti assicurano un'alta resa e nessun rilascio di acqua. Grazie al protocollo di produzione Service, le novità grigliate possono essere **utilizzate anche a freddo**, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione. I nuovi prodotti offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, controllo del food cost e versatilità per creare ricette sempre nuove e diverse.

Per accompagnare il lancio delle tre novità della gamma Le Grigliate, **Bonduelle Food Service** ha collaborato con lo Chef **Nicola Michieletto**, precursore della cucina salutistica e funzionale in Italia, per fornire strumenti, consigli ed ispirazioni culinarie **adatte ai diversi canali della ristorazione**, dal ristorante gourmet al bar, dal banqueting allo street food, e a diverse clientele, con l'obiettivo di utilizzare al meglio i prodotti, massimizzarne la resa, ottimizzare tempo e risorse, garantendo sempre ricette di qualità eccellente.



I contributi dello Chef Michieletto, tra **ricette esclusive, ispirazioni culinarie**, vantaggi e consigli pratici di utilizzo sono raccolti nello Speciale Le Grigliate, scaricabile a **questo indirizzo**

L’ampliamento della gamma Le Grigliate rientra nel nuovo progetto **Greenology**, l’arte della cucina a base vegetale, un sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti dedicati a Chef e Operatori della ristorazione per **promuovere l’alimentazione vegetale**. I vegetali sono da sempre un ingrediente essenziale nelle cucine professionali, ma oggi più che mai sono i grandi protagonisti dei menu, in linea con le moderne tendenze alimentari, che guardano a piatti gustosi, sani e sostenibili.