



EL CATÁLOGO





Durante más de 40 años, Bonduelle Food Service ha estado cerca de los chefs en todos los países y en todos los tipos de restauración. Pasamos tiempo con vosotros en vuestras cocinas para entender mejor vuestros desafíos diarios.

Nos interesamos por la manera en la que preparáis los vegetales para imaginar nuevas variedades y nuevas recetas adaptadas a vuestros usos.

Sabores, texturas, colores... Bonduelle quiere ayudar a los chefs a situar los vegetales en el corazón de sus creaciones y así mostrar todo su potencial.

¡Saca el máximo partido a los vegetales con Bonduelle Food Service!

CAMBIOS DE SEGMENTACIÓN Y FORMA DE USO DEL CATÁLOGO

EL ESTUDIO ETNOGRÁFICO

En 2015 y 2016 se llevó a cabo un estudio etnográfico en 8 países europeos, entre ellos España. Observamos el comportamiento en cocina y entrevistamos a 120 chefs, pasando cerca de 6 horas con cada uno de ellos. Nuestro objetivo era comprender, para todos los tipos de restauración, las necesidades de los chefs respecto al empleo de los vegetales en sus cocinas. Esto nos ha permitido descubrir cuáles son los distintos roles / papeles que desempeñan los vegetales en sus recetas.

EL SISTEMA ICONOGRÁFICO

MODOS DE PREPARACIÓN A PARTIR DE -18 °C



COCER



FREÍR



SALTEAR



HORNO CONVECCIÓN



HORNO MIXTO



HORNO DE VAPOR



DESCONGELACIÓN
EN CÁMARA FRÍA



MICROONDAS

TECNOLOGÍA



CONGELADO



AMBIENTE

VEGANOS



APTO PARA VEGANOS

LOS ROLES

En España, hemos identificado 7 roles fundamentales en base a los diferentes usos observados, a las opiniones expresadas por los chefs, y a la posición simbólica de los vegetales en el plato, desde central a periférica. En definitiva, nos permite saber cuál es la motivación fundamental a la hora de elegir los vegetales en las recetas:



ELABORAR

Buscas el ingrediente perfecto para tu receta.

Gana tiempo y céntrate en lo esencial para obtener los mejores resultados en cocina.



ACOMPÑAR

Buscas vegetales para acompañar carnes y pescados.

Encuentra la guarnición vegetal perfecta para aportar equilibrio y originalidad al plato.



DELEITAR

Buscas recetas o ingredientes que hagan disfrutar a través del sabor.

Sorprende con las recetas e ingredientes más succulentos.



DESCUBRIR

Buscas que tus clientes viajen a través de tu cocina.

Descubre recetas étnicas e ingredientes originales para sorprender a tus comensales.



BIENESTAR

Buscas proponer recetas equilibradas.

Déjate guiar por la selección de nuestros nutricionistas y descubre vegetales y recetas reconocidos por su aporte nutricional.



COMPARTIR

Buscas soluciones vegetales para tapas, snacks, raciones y aperitivos.

Diferénciate con recetas divertidas y modernas para que tus comensales se lo pasen en grande.



ENRIQUECER

Buscas dar valor a tus recetas.

Muestra tu creatividad y da un toque diferente y original ensalzando la receta y la presentación con nuestros vegetales.

GAMA MINUTE



MINUTE® ES UNA
TECNOLOGÍA DE COCCIÓN AL
VAPOR DE LAS VERDURAS
ANTES DE LA CONGELACIÓN,
EXCLUSIVA DE BONDUELLE
FOOD SERVICE



PROCESO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS TRADICIONALES



Colocar en
gastronorm



Cocer



Enfriar



Salsear



Calentar/
Regenerar



Servir

PROCESO DE PREPARACIÓN **MINUTE®** VERDURAS COCCIDAS AL VAPOR



AHORRO DE TIEMPO
Y GASTOS DE ENERGÍA



Salsear



Calentar/
Regenerar



Servir

PROCESO:

Las verduras son recogidas, cocidas al vapor y congeladas rápidamente tras su recogida en el campo, para mantener las propiedades de la verdura fresca.

En las mezclas, cada ingrediente es cocido individualmente para conseguir la textura adecuada.

BENEFICIOS:

CALIDAD:



Cocción al Vapor

No hace falta cocer



Más calidad

Respecta el color, sabor y valores nutricionales

RAPIDEZ:



Procesos

Descongelar y listo



Verduras ya cocidas

AHORRO:



Procesos

No hay que cocer



Sin mermas

100% verduras
1kg de compra =
1kg en el plato



TECNOLOGÍA AL VACÍO

VERDURAS ENVASADAS AL VACÍO
Y COCIDAS AL VAPOR CON LA
CANTIDAD JUSTA DE LÍQUIDO

BENEFICIOS AL VACÍO:

MÁS NATURAL:

Unas características organolépticas preservadas: sabor más natural, colores vivos y una textura más firme.

MÁS PRÁCTICA:

1/3 del peso de una lata tradicional con más cantidad de verdura (+25%) y menos líquido (-15%).

MÁS ECOLÓGICA:

Menos residuos (-15% agua VS lata tradicional) y transporte optimizado (hasta +25% de verdura transportada por camión y -15% agua).



FORMATO 6x4/4



FORMATO 3x3/1

CANTIDAD JUSTA
DE LÍQUIDO

ENVASADA
AL VACÍO

(EXTRACCIÓN DEL AIRE
DE LA LATA)

TRATAMIENTO
TÉRMICO
ESPECÍFICO

(COCCIÓN AL VAPOR CONTROLADA
ESTERILIZACIÓN MÁS RÁPIDA)

TECNOLOGÍA FLEXIBOLSA

UNA BOLSA DE ALUMINIO QUE PERMITE REDUCIR LOS RIESGOS DE MANIPULACIÓN DE LAS LATAS Y REDUCIR LOS RESIDUOS

BENEFICIOS FLEXIBOLSA:

MÁS SEGURA

Sin bordes cortantes ni limaduras de metal. Más fácil de abrir gracias a su sistema de preapertura.

MÁS PRÁCTICA

Peso reducido y fácil de almacenar. Menos residuos que una lata tradicional (se queda plana y no ocupa espacio al vaciarse).

MÁS ECOLÓGICA

Menos 25% de emisiones de CO2 durante su fabricación y transporte.



FORMATO 4x3/1



FORMATO 4x5/1



ELABORAR

BUSCAS EL INGREDIENTE PERFECTO PARA TU RECETA

Encuentra el vegetal más adecuado para preparar tu receta. Gana tiempo y céntrate en lo esencial para los mejores resultados en cocina.

LASAÑA DE VERDURAS

INGREDIENTES PRINCIPALES

GUISANTES MUY FINOS MINUTE BONDUELLE

BRÓCOLI MINUTE BONDUELLE

ZANAHORIAS CORTADAS EN TIRAS

LASAÑA FRESCA (PASTA)

BECHAMEL

TOMATE SECO

QUESO PARMESANO RALLADO

ALBAHACA

ELABORACIÓN

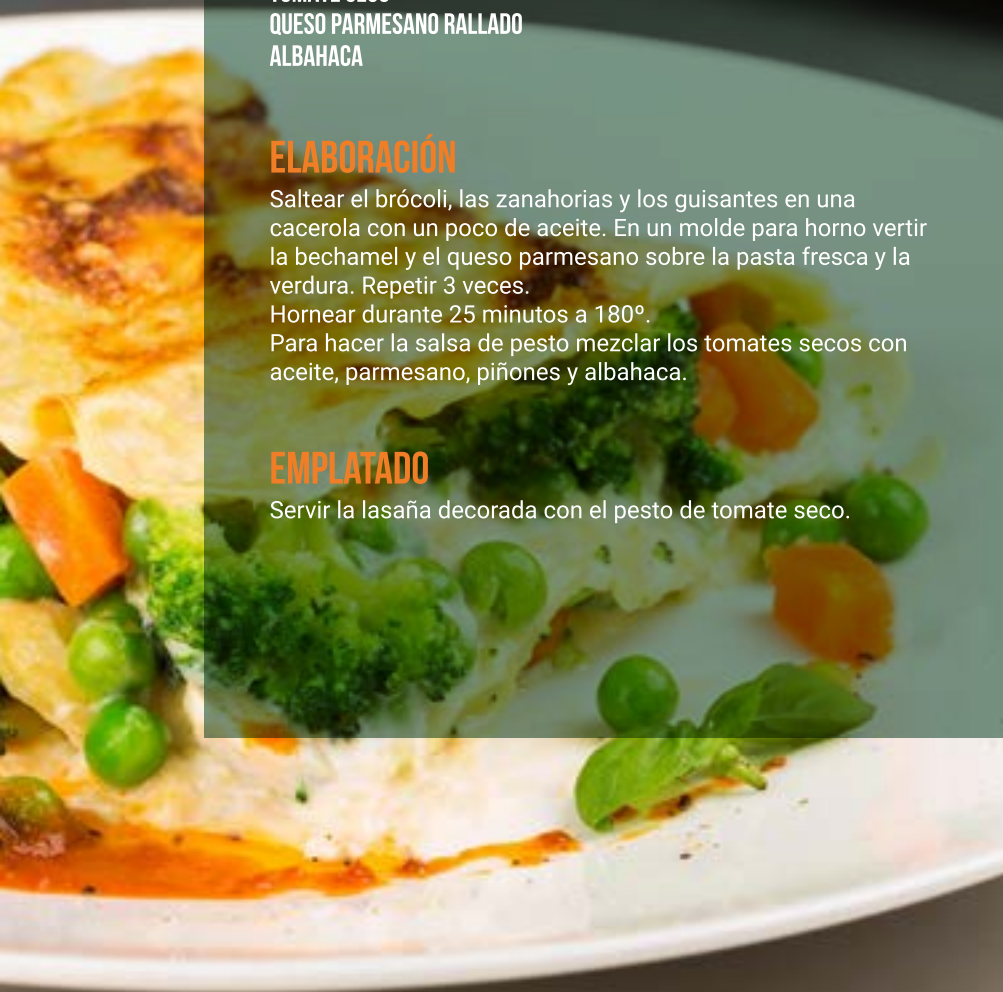
Saltear el brócoli, las zanahorias y los guisantes en una cacerola con un poco de aceite. En un molde para horno vertir la bechamel y el queso parmesano sobre la pasta fresca y la verdura. Repetir 3 veces.

Hornear durante 25 minutos a 180°.

Para hacer la salsa de pesto mezclar los tomates secos con aceite, parmesano, piñones y albahaca.

EMPLATADO

Servir la lasaña decorada con el pesto de tomate seco.





GUISANTES MUY FINOS MINUTE®

INGREDIENTES	Guisantes muy finos (calibre ≤8,2mm)	€ / KG	
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	5 min	12 min 160°	6 min



GUISANTES FINOS MINUTE®

INGREDIENTES	Guisantes (calibre ≥8,2mm)	€ / KG	
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	6 min	12 min 160°	6 min



INGREDIENTES	Guisantes	€ / KG	
FORMATO	6 x 1 Kg. 4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	8 min	6 min 100°	

GUISANTES FINOS



JUDÍA VERDE PLANA MINUTE®





INGREDIENTES	Judías verdes planas (corte 4cm)	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg. 4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  5 min 150°	

ELABORAR



JUDÍA VERDE FINA TROCEADA MINUTE®





INGREDIENTES	Judía verde fina troceada (corte 38mm, calibre fino, dimensión ≤9mm)	€ / KG
FORMATO	6 x 1 kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	







HABAS FINAS MINUTE®



INGREDIENTES	Habas finas (calibre ≤15mm)	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 6 min  12 min 160°	



ESPINACAS HOJAS

			
INGREDIENTES	Espinacas en hojas (3 bloques de 833g)	€ / KG	
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 Tiempo variable según cantidad de producto		20 min 140°




COLIFLOR MINUTE®



			
INGREDIENTES	Floretes de coliflor (calibre 35-50mm)	€ / KG	
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN			20 min 180° 7 min 750w






COLIFLOR

			
INGREDIENTES	Floretes de coliflor (calibre 45-60mm)	€ / KG	
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 10-12 min		10 min



ALCACHOFA CORTADA

			
INGREDIENTES	Corazones de alcachofa cortados en 1/6 ó 1/8 según el calibre de la materia prima	€ / KG	
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA	
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 10-15 min		





BRÉCOL

			
INGREDIENTES	Floretes de brécol (calibre 40-60mm)		€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 12 min 100°	 15 min 150°	






VERDURA PARA PAELLA

			
INGREDIENTES	Judías verdes planas, alubias blancas, garrofones		€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	Sin descongelar, verter con el arroz		







VERDURA PARA SOFRITO

			
INGREDIENTES	Mezcla de dados de cebolla, tomate, pimientos verdes y ajo		€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€ / RACIÓN
ALÉRGENOS			Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 7 min		




CEBOLLA LAMINADA

			
INGREDIENTES	Cebolla laminada (grosor 2-5mm)		€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.		€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	 15 min	 15 min 180°	



CEBOLLA EN DADOS





INGREDIENTES	Cebolla en dados (corte 10x10x10mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 5-7 min	



ZANAHORIA EN RODAJAS MINUTE®





INGREDIENTES	Zanahorias (diámetro 20-35mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



CHAMPIÑONES LAMINADOS PRIMERA SIN SULFITOS



INGREDIENTES	Champiñones laminados	€ / KG
FORMATO	10 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 5 min  15 min 160°	



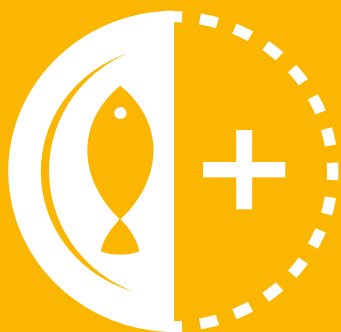
PUERRO EN RODAJAS



INGREDIENTES	Puerro (grosor 14mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 20 min  15 min 100°  15 min	



ALCACHOFAS CORTADAS



ACOMPañAR

BUSCAS VEGETALES PARA ACOMPañAR CARNES Y PESCADOS

Encuentra la guarnición vegetal perfecta
para aportar equilibrio y originalidad al plato.

SUPREMA DE LUBINA CON PANACHÉ DE VERDURAS Y VELOUTÉ DE SOJA

INGREDIENTES PRINCIPALES

SUPREMA DE LUBINA

SALTEADO CAMPESTRE MINUTE BONDUELLE

SETA SHITAKE

CALDO DE POLLO

SALSA DE SOJA

AJO PICADO

ROUX

OPCIONAL: ACEITE O JUGO DE TRUFA

ELABORACIÓN

Asar la lubina y reservar.

Saltear a fuego fuerte el salteado campestre junto al Shitake en juliana durante 2 minutos. Salpimentar, añadir un poco de ajo picado y rehogar.

Seguidamente añadir el caldo junto a la salsa de soja, cocer a fuego fuerte 3 minutos y añadir el Roux para ligar la salsa.

Preparación del Roux: Mezclar harina y mantequilla a partes iguales y cocer 15 minutos a fuego muy suave.

EMPLATADO

Disponer el Panaché en la base del plato sopero y aromatizar con el aceite/jugo de trufa. Colocar la lubina encima.



SALTEADO CAMPESTRE MINUTE®

INGREDIENTES	Judías verdes muy finas y judías crema finas, zanahoria, berenjena prefrita en aceite de girasol, cebolla prefrita en aceite de girasol	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 15 min 180°	



SALTEADO RÚSTICO MINUTE®

INGREDIENTES	Zanahoria, judías verdes finas, patata prefrita en aceite de girasol, cebolla prefrita en aceite de girasol	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 15 min 180°	





JUDÍA VERDE MUY FINA ENTERA MINUTE®

INGREDIENTES	Judías verdes enteras (calibre muy fino, dimensión ≤8mm)	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 15 min 180°	



ESPINACAS MILHOJAS EN PORCIONES



INGREDIENTES	Espinacas en hojas (porciones de 125g)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 10 min  8 min 100°  10 min 160°	



JULIANA DE PIMIENTOS PREFRITOS



INGREDIENTES	Pimientos verdes, pimientos rojos, pimientos amarillos prefritos en tiras	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 6-8 min sin aceite  11 min 200°	



MEZCLA DE VERDURAS ASADAS



INGREDIENTES	Pimientos rojos asados, berenjena asada, calabacín asado, cebolla asada	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  16 min 160°	

PIMIENTOS ROJOS Y AMARILLOS ASADOS



INGREDIENTES	Pimientos rojos y amarillos en mitades asados, sin pepitas ni rabos (largo 70-160mm, ancho 50-140mm)	€ / KG
FORMATO	7 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 160°	



CALABACINES ASADOS

INGREDIENTES Calabacines asados en lonchas (largo 60-190mm, grosor 5-9mm) € / KG

FORMATO 7 x 1 Kg. € / RACIÓN

ALÉRGENOS No contiene alérgenos Nº RACIONES/ BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN  7 min  16 min 160°



BERENJENAS ASADAS

INGREDIENTES Berenjenas asadas en lonchas (largo 60-150mm, grosor 5-8mm) € / KG

FORMATO 7 x 1 Kg. € / RACIÓN

ALÉRGENOS No contiene alérgenos Nº RACIONES/ BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN  7 min  16 min 160°



SALTEADO TRADICIONAL MINUTE®




 

INGREDIENTES Judías verdes, brécol en florete, cebolla pefrita, champiñones laminados, pimientos rojos en tiras € / KG

FORMATO 6 x 1 Kg. € / RACIÓN



ALÉRGENOS No contiene alérgenos Nº RACIONES/ BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN  7 min  15 min 180°



WORLD MIX MEDITERRÁNEA


 

INGREDIENTES Calabacín pefrito, berenjena pefrita, pimientos rojos pefritos en aceite de girasol € / KG

FORMATO 4 x 2,5 Kg. € / RACIÓN

ALÉRGENOS No contiene alérgenos Nº RACIONES/ BOLSA


DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN  7 min



PATATA PARISINA




INGREDIENTES	Patatas prefritas en aceite de girasol (diámetro 23-28mm, largo ≤ 45mm, ancho 1,5mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 5-7 min 180°	



PATATA PARA FREÍR






INGREDIENTES	Patatas prefritas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 3-5 min 180°	



ZANAHORIA BABY





INGREDIENTES	Zanahorias tempranas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 12 min  20 min 180°  15 min	



ZANAHORIA EN BASTONES MINUTE®





INGREDIENTES	Zanahorias (corte 8x8x40mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	

ACOMPañAR



SALTEADO MEDITERRÁNEO MINUTE®





INGREDIENTES	Guisantes, maíz dulce, champiñones, pimientos rojos, judía crema, berenjena prefrita en aceite de girasol	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



SALTEADO MERIDIONAL MINUTE®





INGREDIENTES	Judías verdes, salsifíes, berenjena prefrita en aceite de girasol, pimientos rojos, cebolla	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



DÚO DE PIMIENTOS ROJOS Y VERDES




INGREDIENTES	Pimientos verdes en tiras, pimientos rojos en tiras (tiras de 6-8mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 12 min  15 min 160°	



MEDIAS MAZORCAS DE MAÍZ



INGREDIENTES	Mitades de mazorcas de maíz, variedad súper dulce	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 25 min 160°	



ARROZ 3 DELICIAS



INGREDIENTES Arroz, guisantes, magro de cerdo, zanahorias, gambas rosas, tortilla € / KG

FORMATO 4 x 2,5 Kg. € / RACIÓN

ALÉRGENOS Contiene crustáceos, huevo y leche

DISTRIBUIDOR Nº RACIONES/BOLSA

PREPARACIÓN  7 min

 15 min 180°



ESPINACAS MILHOJAS EN PORCIONES

ACOMPañAR



DELEITAR

**BUSCAS RECETAS O INGREDIENTES QUE HAGAN DISFRUTAR
A TRAVÉS DEL SABOR**

Sorprende con las recetas e ingredientes más suculentos.



GRATINADO DE BRÓCOLI CON REDONDO DE TERNERA

INGREDIENTES PRINCIPALES

GRATINADO DE BRÓCOLI BONDUELLE
REDONDO DE TERNERA
PANCETA
JUGO DEL REDONDO ASADO

ELABORACIÓN

Cocinar el redondo hasta que la temperatura interior alcance los 58°C. A continuación, envolver el redondo con las rebanadas de panceta y terminar de cocinar en el horno durante 12 minutos a 185°.

Cocinar el gratinado de brócoli en el horno durante 20 minutos a 200°.


Cortar el redondo y colocar en un plato. Sazonar la carne con la salsa asada y completar con las verduras gratinadas.

TRUCO

Prepara el gratinado de brócoli en una gastronorm por adelantado. Corta las porciones en frío y consévalas en un frigorífico. Caliéntalas en el momento en el microondas según las necesidades.





GRATINADO DE BRÓCOLI

		
INGREDIENTES	Brécol en florete, brécol en dados y patatas prefritas en rodajas ya cocidos, cubiertos individualmente con una ligera bechamel	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene leche	
DISTRIBUIDOR		Nº RACIONES/ BOLSA
PREPARACIÓN	 22 min 180° + 5 min 200°	



GRATINADO DE CALABACÍN

		
INGREDIENTES	Calabacín y patatas prefritas en rodajas ya cocidos, cubiertos individualmente con una ligera bechamel	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene leche y mostaza.	
DISTRIBUIDOR		Nº RACIONES/ BOLSA
PREPARACIÓN	 22 min 180° + 5 min 200°	



GRATINADO DE PATATA


		
INGREDIENTES	Patatas selectas prefritas en rodajas ya cocidas, cubiertas individualmente con una ligera bechamel	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene leche	
DISTRIBUIDOR		Nº RACIONES/ BOLSA
PREPARACIÓN	 22 min 180° + 5 min 200°	

NUEVO



GRATINADO PROVENZAL





INGREDIENTES	Calabacín, berenjena prefrita, cebolla, pimienta roja y patatas prefritas en rodajas, cubiertos individualmente con una ligera bechamel.	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene leche	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 22 min 180° + 5 min 200°	



TIRABEQUE





INGREDIENTES	Tirabeques (largo 6-10cm)	€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  10 min 160°	



ESPÁRRAGO VERDE





INGREDIENTES	Espárragos verdes (calibre 16-20mm, largo 13-17cm)	€/ KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 3-5 min  3-5 min	



MEZCLA DE SETAS SELECTAS



INGREDIENTES	Mezcla de boletus luteus y/o badius, pleurotas, shiitake y pholiotas	€/ KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 10 min  20 min 160°	



BOLETUS TROCEADOS



INGREDIENTES	Boletus troceados	€ / KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	10 min 20 min 160°	



RISOTTO DE SETAS



INGREDIENTES	Arroz, boletus, setas silvestres y cebolla, cubiertos con una salsa a base de nata	€ / KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 4 min 850w	



SALTEADO DE PISTO



INGREDIENTES	Tomate, calabacín y berenjena prefritos en aceite de girasol, pimientos rojos, cebolla, salsa con aceite de oliva virgen extra	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 15 min 160°	



ESPÁRRAGO VERDE



MEZCLA DE SETAS SELECTAS



DESCUBRIR

**BUSCAS QUE TUS CLIENTES VIAJEN
A TRAVÉS DE TU COCINA**

Descubre recetas étnicas e ingredientes originales
para sorprender a tus comensales.

RAVIOLI ORIENTAL

INGREDIENTES PRINCIPALES

WOK INDONESIA BONDUELLE

SETAS SHITAKE

HOJAS ALGAS NORI

SÉSAMO TOSTADO

PAPEL DE ARROZ

SALSA DE SOJA

OPCIONAL: SALSA SRIRACHA

ELABORACIÓN

Saltear el Shitake cortado en tiras con salsa de soja.

Añadir el Wok Indonesia Bonduelle y saltear durante 3-4 minutos.

Agregar al salteado el alga cortada en tiras y una cucharada de sésamo. Rectificar de sal y pimienta.

Hidratar durante 2 minutos las obleas de papel de arroz en agua tibia.



Rellenar las obleas con el salteado y envolver hasta obtener la forma de ravioli.

EMPLATADO

Servir los raviolis acompañados de salsa sriracha.



WOK INDONESIA

	
INGREDIENTES	Zanahoria, habas de soja, tirabeques, brotes de bambú, castañas de agua, pimientos amarillos, setas chinas
FORMATO	4 x 2,5 Kg.
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos
DISTRIBUIDOR	
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°
	<p>€ / KG</p> <hr/> <p>€ / RACIÓN</p> <hr/> <p>Nº RACIONES/ BOLSA</p>







WOK CHINA

	
INGREDIENTES	Col blanca, zanahoria, pimientos rojos, shiitake, tirabeques, mini mazorcas de maíz
FORMATO	4 x 2,5 Kg.
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos
DISTRIBUIDOR	
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°
	<p>€ / KG</p> <hr/> <p>€ / RACIÓN</p> <hr/> <p>Nº RACIONES/ BOLSA</p>





WOK SIAM

	
INGREDIENTES	Brócoli, pimiento rojo, castañas de agua, brotes de loto, mazorquitas, hojas de espinacas, setas negras
FORMATO	4 x 2,5 Kg.
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos
DISTRIBUIDOR	
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°
	<p>€ / KG</p> <hr/> <p>€ / RACIÓN</p> <hr/> <p>Nº RACIONES/ BOLSA</p>



SALTEADO CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS




INGREDIENTES	Calabacín verde asado, berenjena prefrita en aceite de girasol, col romanesco, puntas de espárragos verdes, pimientos rojos	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



SALTEADO DE VERDURAS ASADAS





INGREDIENTES	Bastones de calabacín asado, dados de pimientos rojos y amarillos asados, guisantes con vaina, dados de berenjena prefrita	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min	



SALTEADO CAMARGUÉS





INGREDIENTES	Arroz con tomate, pimiento rojo, verde y amarillo, tomate, calabacín asado, cebolla prefrita	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  20 min 160°	



WORLD MIX MARRAKECH



INGREDIENTES	Calabacín asado, zanahoria, garbanzos, aceitunas verdes, uvas pasas, salsa a base de tomate	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



DÚO DE JUDÍAS PLANAS MINUTE®



INGREDIENTES

Judías verdes planas y judía crema planas (corte 4cm)

€/ KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€/ RACIÓN

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos

Nº RACIONES/
BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN



15 min 180°



15 min 100°



DÚO DE ZANAHORIAS EN RODAJAS MINUTE®



INGREDIENTES

Zanahorias y zanahorias amarillas (diámetro 20-35mm)

€/ KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€/ RACIÓN

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos

Nº RACIONES/
BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN



7 min



15 min 180°



ENSALADA SOMBRERO MINUTE®



INGREDIENTES

Maíz dulce, alubias rojas, zanahoria, apio, guisantes, judías verdes, pimientos rojos, pimientos verdes

€/ KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€/ RACIÓN

ALÉRGENOS

Contiene apio

Nº RACIONES/
BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN



Dejar descongelar



5 min



SALTEADO CHINO MINUTE®



INGREDIENTES

Guisantes, brotes de judía Mungo, zanahoria, tirabeques, puerro, cebolla, setas negras

€/ KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€/ RACIÓN

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos

Nº RACIONES/
BOLSA

DISTRIBUIDOR

PREPARACIÓN



7 min





15 min 180°





WORLD MIX INDIA





INGREDIENTES	Zanahoria, lentejas, guisantes, berenjena, tomate, cebolla, salsa de mango picante	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 180°	



SALTEADO ITALIA





INGREDIENTES	Judías verdes muy finas, col romanesco, espinacas en hojas, zanahorias, pleurotus, salsa a base de aceite de oliva virgen extra	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  20 min 160°	



SALTEADO PRIMAVERA






INGREDIENTES	Pasta, tomate, guisantes con vaina, calabacín asado, cebolla prefrita, espinacas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene gluten	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  20 min 160°	



GRELOS MILHOJAS



INGREDIENTES	Grelos (porciones de 80g)	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 8 min  10 min  10 min 140°	



BIENESTAR

BUSCAS PROPONER RECETAS EQUILIBRADAS

Déjate guiar por la selección de nuestros nutricionistas y descubre vegetales y recetas reconocidos por su aporte nutricional.

BRÉCOL TEMPLADO CON VINAGRETA DE MIEL

INGREDIENTES PRINCIPALES

BRÉCOL MINUTE BONDUELLE
CEBOLLA
MIEL
SALSA DE SOJA
PIMIENTA DE CAYENA (1 UNIDAD)
ACEITE DE SÉSAMO
SÉSAMO

ELABORACIÓN

Saltear el brécol Minute con cebolla roja dulce en juliana.
Para la vinagreta de soja y miel, mezclar salsa de soja, miel y pimienta de cayena y ligar con aceite de oliva.

EMPLATADO

Servir el brécol aliñado con la vinagreta y decorar con semillas de sésamo.



**NUEVO
FORMATO
1 KG**

BRÉCOL MINUTE®

INGREDIENTES	Floretes de brécol (calibre 40-60mm)		€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	5 min 150°	5 min 100°	4 min 800w



MENESTRA ESPECIAL MINUTE®

INGREDIENTES	Judías verdes planas, zanahorias, corazones de alcachofa, guisantes, coliflor, espárragos blancos, champiñones		€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.		€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	5 min	3 min 95°	

PURÉ DE GUI SANTES

INGREDIENTES	Guisantes, zanahoria y cebolla en puré		€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos		Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR			
PREPARACIÓN	15 min 160°		

PURÉ DE ZANAHORIA



INGREDIENTES	Zanahoria en puré	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	15 min 160°	



NUEVO

TRÍO DE COLES MINUTE®



INGREDIENTES	Floretes de coliflor (calibre 20-35mm), brécol (calibre 15-40mm) y col romanesco (calibre 20-40mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	7 min 15 min 180°	

MENESTRA ESPECIAL CON ESPÁRRAGOS



INGREDIENTES	Judías verdes planas, zanahorias, corazones de alcachofa, guisantes, coliflor, espárragos blancos, champiñones	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	10-15 min 20 min 180°	

MENESTRA VERDURAS CON ALCACHOFA





INGREDIENTES	Judías verdes planas, zanahorias, guisantes, coliflor, corazones de alcachofa, brécol en dados	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	10-15 min 20 min 180°	

BIENESTAR





ENSALADA PRIMAVERA

		
INGREDIENTES	Zanahoria baby, judías verdes planas, patatas, guisantes, cebolla	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 	
	15 min 20 min 180°	



COLES DE BRUSELAS MINUTE®



		
INGREDIENTES	Coles de Bruselas (calibre 22-30mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 	
	10 min 20 min 180°	



MACEDONIA DE VERDURAS MINUTE®



		
INGREDIENTES	Guisantes, judías verdes, alubias verdes, zanahoria, nabo	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 	
	15 min 180° 5 min 800w	




NUEVO

COL ROMANESCO

		
INGREDIENTES	Col romanesco (calibre 40-60mm)	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 	
	12 min 15 min 150°	



INGREDIENTES	Zanahoria en dados, puerro, patata en dados, coliflor, apio, nabo en dados, judías verdes cortadas, guisantes	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	Contiene apio	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 20 min	

VERDURA PARA SOPA



COLES DE BRUSELAS MINUTE

BIENESTAR



COMPARTIR

BUSCAS SOLUCIONES VEGETALES PARA TAPAS, SNACKS, RACIONES Y APERITIVOS

Diferénciate con recetas divertidas y modernas para que tus comensales se lo pasen en grande.

TABLA DE MEZCLA DE VERDURAS EN TEMPURA

INGREDIENTES PRINCIPALES

TEMPURA DE VERDURAS BONDUELLE

MAÍZ MEDIA MAZORCA BONDUELLE

SALSA THAI:

MAYONESA 0,3 KG

REQUESÓN 0,1KG

UN RAMITO DE ALBAHACA TAILANDESA

LIMA

FLOR DE SAL

SALSA EXÓTICA:

ACEITE DE PEPITAS DE UVA 0,3 KG

DADOS DE PIMIENTO ROJO Y VERDE 0,1 KG

DADOS DE CEBOLLA ROJA 0,05 KG

CILANTRO FRESCO PICADO 0,1 KG

DADOS DE MANGO

FLOR DE SAL

ELABORACIÓN

Cocinar las medias mazorcas de maíz durante 15 minutos en el horno a 180°.

Preparar la salsa exótica mezclando los ingredientes.

Cocinar la tempura de vegetales durante 2 - 3 minutos a 180°.

Preparar la salsa tailandesa mezclando la mayonesa, el requesón, la albahaca picada y terminar con la ralladura de lima.

EMPLATADO

Colocar las medias mazorcas de maíz calientes sobre la tabla de madera y cepillar con la salsa exótica.

Agregar la tempura con la salsa tailandesa en un molde.

Salazar ligeramente con la flor de sal para darle un toque sorprendente.



MEZCLA DE TEMPURAS

INGREDIENTES	Pimiento rojo, calabacín, judía verde fina y zanahoria	€/ KG
FORMATO	4 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	Contiene cereales que contienen gluten	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	10 min 200° 2 - 3 min 180°	



PIMIENTOS BABY PREFRITOS

INGREDIENTES	Pimientos verdes pequeños enteros prefritos en aceite de girasol	€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	No contiene alérgicos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	4 min sin materia grasa 3 min 1000w	



NUEVO

BURGER DE PATATA Y VERDURA



INGREDIENTES	Zanahoria, calabacín, apio nabo, cebolla y patata. Diámetro 90mm y grosor 15mm. Peso: 60g	€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	Contiene apio, huevo y leche	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	12 min 10 min 180°	

NUEVO



BOCADITOS DE VERDURAS





INGREDIENTES	Bocaditos empanados de judía verde, maíz dulce en granos, tomate, cebolla. Diámetro 41mm y grosor 20mm. Peso: 18g	€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	Contiene gluten, huevo y leche	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 10-12 min 200-220°	 4-5 min 180°

NUEVO



MINI BURGER



INGREDIENTES	Mini medallones de verdura: guisantes, zanahoria, calabacín amarillo, calabacín verde, cebolla. Diámetro 52mm y grosor 18mm. Peso: 37,5g	€/ KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGICOS	Contiene huevo	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 12 min	 10 min 180°



BOCADITOS DE VERDURAS

COMPARTIR



ENSALADILLA SELECCIÓN MINUTE®



INGREDIENTES	Patatas, zanahorias, judías verdes troceadas, guisantes	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	3 min 100°	



ENSALADILLA SELECCIÓN



INGREDIENTES	Patatas, zanahorias, judías verdes cortadas, guisantes	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	8 min 10 min 100°	



ENSALADILLA



INGREDIENTES	Patatas, zanahorias, guisantes, guisantes con vaina	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	8 min 10 min 100°	



BURGER DE PATATA Y VERDURA



MINI BURGER



ENRIQUECER

BUSCAS DAR VALOR A TUS RECETAS

Muestra tu creatividad y da un toque diferente y original ensalzando la receta y la presentación con nuestros vegetales.



MAKI DE MAÍZ BONDUELLE

INGREDIENTES PRINCIPALES

MAÍZ SÚPER DULCE BONDUELLE
CALABACINES ASADOS BONDUELLE
QUESO DE CABRA
NATA PARA COCINAR
CILANTRO PICADO
COMINO
CEBOLLINO
ACEITE DE OLIVA
SAL Y PIMIENTA
SALSA PICANTE DE MANGO

ELABORACIÓN

Cocinar los calabacines asados en una gastronorm. Dejarlos volver a la temperatura ambiente. Sazonar con sal y pimienta. Escurrir bien el maíz. Blanquear las ramitas de cebollino y revitalizar.

Mezclar el queso de cabra, la nata, el maíz, el cilantro, el comino y el aceite de oliva. Sazonar todo.

Colocar en el borde del calabacín una cucharada de la mezcla. Rodar el calabacín para hacer un rollito. Cerrar los rollitos usando las ramitas de cebollino.

EMPLATADO



Servir con una salsa picante de mango.



**NUEVO
FORMATO
1 KG**

MAÍZ SÚPER DULCE MINUTE®



INGREDIENTES	Maíz súper dulce en granos	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 6 min  12 min 160°	



INGREDIENTES	Maíz dulce en granos	€ / KG
FORMATO	6 x 4/4 3 x 3/1	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	Escurrir y condimentar al gusto	



INGREDIENTES	Maíz dulce en granos	€ / KG
FORMATO	4 x 3/1	€ / RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	Escurrir y condimentar al gusto	



MAÍZ SÚPER DULCE

MAÍZ SÚPER DULCE FLEXIBOLSA



TRÍO DE VERDURAS ASADAS





INGREDIENTES	Calabacín asado en bastones, pimientos rojos asados en dados, berenjena asada en bastones	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 7 min  15 min 160°	



GUISANTES CON VAINA





INGREDIENTES	Guisantes con vaina	€/ KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 8 min  12 min 160°	



REMOLACHA EN DADOS FLEXIBOLSA



CHAMPIÑONES MINIATURA



INGREDIENTES	Champiñones de calibre de 15-28mm	€/ KG
FORMATO	10 x 1 Kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 10 min  20 min 160°	

ESPINACAS HOJAS IQF



INGREDIENTES	Espinacas congeladas hoja a hoja individualmente	€/ KG
FORMATO	5 x 1 kg.	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	 10 min  10 min 140°	

REMOLACHA EN DADOS FLEXIBOLSA



INGREDIENTES	Remolacha roja en dados	€/ KG
FORMATO	4 x 5/1	€/ RACIÓN
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos	Nº RACIONES/ BOLSA
DISTRIBUIDOR		
PREPARACIÓN	Escurrir y condimentar al gusto	

TRÍO DE VERDURAS ASADAS



GUISANTES CON VAINA

NOTAS

ÍNDICE DE PRODUCTOS

ALCACHOFA CORTADA	12	MACEDONIA DE VERDURAS MINUTE	40
ARROZ 3 DELICIAS	23	MAÍZ SUPER DULCE MINUTE	50
BERENJENAS ASADAS	20	MAÍZ SUPER DULCE AL VACÍO	50
BOCADITOS DE VERDURAS	45	MAÍZ SUPER DULCE FLEXIBOLSA	50
BOLETUS TROCEADOS	28	MAZORCAS DE MAÍZ, MEDIAS	22
BRÉCOL	13	MENESTRA ESPECIAL MINUTE	38
BRÉCOL MINUTE	38	MENESTRA ESPECIAL C/ESPARRAGOS	39
BURGER DE PATATA Y VERDURA	44	MENESTRA VERDURAS C/ALCACHOFA	39
BURGER, MINI	45	PAELLA, VERDURA PARA	13
CALABACINES ASADOS	20	PATATA PARA FREÍR	21
CEBOLLA EN DADOS	14	PATATA PARISINAS	21
CEBOLLA LAMINADA	13	PIMIENTOS BABY PREFRITOS	44
CHAMPIÑONES LAMINADOS PRIMERA SIN SULFITOS	14	PIMIENTOS PREFRITOS, JULIANA DE	19
CHAMPIÑONES MINIATURA	52	PIMIENTOS ROJOS Y AMARILLOS ASADOS	19
COL ROMANESCO	40	PIMIENTOS ROJOS Y VERDES, DÚO DE	22
COLES DE BRUSELAS MINUTE	40	PUERRO EN RODAJAS	14
COLES MINUTE, TRÍO DE	39	PURÉ DE GUI SANTES	38
COLIFLOR MINUTE	12	PURÉ DE ZANAHORIA	39
COLIFLOR	12	REMOLACHA EN DADOS FLEXIBOLSA	52
ENSALADA PRIMAVERA	40	RISOTTO DE SETAS	28
ENSALADA SOMBRERO MINUTE	34	SALTEADO CAMARGUÉS	33
ENSALADILLA SELECCIÓN MINUTE	46	SALTEADO CAMPESTRE MINUTE	18
ENSALADILLA SELECCIÓN	46	SALTEADO CHINO MINUTE	34
ENSALADILLA	46	SALTEADO CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS	33
ESPÁRRAGO VERDE	27	SALTEADO DE PISTO	28
ESPINACAS HOJAS	12	SALTEADO DE VERDURAS ASADAS	33
ESPINACAS HOJAS IQF	52	SALTEADO ITALIA	35
ESPINACAS MILHOJAS EN PORCIONES (125G)	19	SALTEADO MEDITERRÁNEO MINUTE	22
GRATINADO DE BRÓCOLI	26	SALTEADO MERIDIONAL MINUTE	22
GRATINADO DE CALABACÍN	26	SALTEADO PRIMAVERA	35
GRATINADO DE PATATA	26	SALTEADO RÚSTICO MINUTE	18
GRATINADO PROVENZAL	27	SALTEADO TRADICIONAL MINUTE	20
GRELOS MILHOJAS	35	SETAS SELECTAS, MEZCLA DE	27
GUI SANTES MUY FINOS MINUTE	10	SOFRITO, VERDURA PARA	13
GUI SANTES FINOS MINUTE	10	SOPA, VERDURA PARA	41
GUI SANTES FINOS	10	TIRABEQUE	27
GUI SANTES CON VAINA	51	TEMPURAS, MEZCLA DE	44
HABAS FINAS MINUTE	11	VERDURAS ASADAS, MEZCLA DE	19
JUDÍA VERDE FINA TROCEADA MINUTE	11	VERDURAS ASADAS, TRÍO DE	51
JUDÍA VERDE MUY FINA ENTERA MINUTE	18	WOK CHINA	32
JUDÍA VERDE PLANA MINUTE	11	WOK INDONESIA	32
JUDÍA VERDE PLANA	11	WOK SIAM	32
JUDÍAS PLANAS MINUTE, DÚO DE	34	WORLD MIX INDIA	35

WORLD MIX MARRAKECH	33
WORLD MIX MEDITERRÁNEA	20
ZANAHORIA BABY	21
ZANAHORIA EN BASTONES MINUTE	21
ZANAHORIA EN RODAJAS MINUTE	14
ZANAHORIAS EN RODAJAS MINUTE, DÚO DE	34



Bonduelle Food Service
Av. Isla Graciosa 1, 2ª Planta.
28703 San Sebastián de los Reyes (Madrid)
Tel. +34 91 658 66 33
bfsespana@bonduelle.com
www.bonduelle-foodservice.es