



## GREENOLOGY E LA NUOVA GAMMA CEREALI E LEGUMI MINUTE® PER UNA PROPOSTA VEGETALE COMPLETA, BILANCIATA E SEMPRE PIÙ RICHIESTA

San Paolo D'Argon (Bg), febbraio 2023 – Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale è il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti di Bonduelle Food Service per accompagnare Chef e Operatori della ristorazione nella scoperta della cucina a base vegetale e nella definizione di una proposta di menù in linea con i trend emergenti.

Con Greenology Bonduelle Food Service mette la sua **competenza nel mondo vegetale** e la sua **esperienza culinaria** a servizio del professionista che vuole includere nella propria offerta **proposte a base vegetale**, protagoniste della nostra tradizione, ma anche dei recenti trend alimentari, e soddisfare così le richieste sempre più frequenti della clientela. Sono tanti infatti gli ospiti che al ristorante o al bar ricercano piatti vegetali: basti pensare che 1 italiano su 4 è flexitariano e 1 italiano su 10 si dichiara vegetariano o vegano.

Si tratta di **clienti sempre più attenti e consapevoli**, che la ristorazione può attrarre e fidelizzare con una proposta originale e gustosa a base vegetale, traendo utili spunti e conoscenze da **Greenology**. Il progetto offre una **piattaforma di consulenza gratuita e sempre accessibile** per scoprire tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione vegetale e le sue potenzialità: formazione, food trend, ricette, tecniche e ispirazioni culinarie, pareri nutrizionali, masterclass e show cooking.

Nell'ambito di Greenology nascono anche nuovi prodotti come la **gamma di Cereali e Legumi surgelati Minute®** in 5 referenze, **Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci**, con la quale Bonduelle Food Service completa l'offerta vegetale al mondo della ristorazione con nuovi ingredienti per **una proposta a base vegetale gustosa, bilanciata e sempre più richiesta** dal cliente.

Legumi e cereali stanno conquistando infatti, 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, sane e complete da un punto di vista nutrizionale**. Ideali per preparazioni calde e fredde, 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®** rappresentano una **soluzione innovativa, pratica, veloce ed estremamente versatile**. I prodotti sono **già cotti al vapore con la tecnologia Minute®** e surgelati al naturale IQF. Ciò preserva al massimo **le proprietà organolettiche del prodotto** e garantisce **un'ottima resa**, senza rilascio d'acqua e perdita di peso. I prodotti sono **pronti in pochi minuti in forno e microonde** o possono essere utilizzati a freddo, semplicemente scongelati e senza bisogno di rigenerazione, grazie all'innovativo protocollo di produzione **Service**. **Tutto questo offre numerosi vantaggi**: praticità e velocità di preparazione, riduzione di tempi, costi e sprechi della ricetta, significativo risparmio economico finale per l'operatore.

Proprio grazie all'alto contenuto di **innovazione tecnologica** che l'azienda ha saputo esprimere in un ambito, quello dei cereali e dei legumi, fortemente legato alla tradizione, lo scorso dicembre la nuova **gamma Cereali e Legumi Minute®** si è aggiudicata il **Barawards 2022**, l'ambito premio all'innovazione e alla professionalità nell'horeca, promosso da Bargiornale, Dolcegiornale, Hotel Domani e Ristoranti.

**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.

Per saperne di più:

[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it), <https://www.bonduelle-foodservice.it/greenology-scopri>, **Facebook** Bonduelle Food Service Italia, **LinkedIn** Bonduelle Food Service Italia, **YouTube** Bonduelle Food Service Italia

**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.

Scopri la ricetta *Bicchierino di Quinoa e Bulgur con tofu, Mais supersweet tostato e vinaigrette al basilico e vaniglia* <https://www.bonduelle-foodservice.it/ricette/bicchierino-di-quinoa-e-bulgur-con-tofu-mais-super-sweet-tostato-e-vinaigrette-al-basilico-e-vaniglia>



**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.

Scopri la ricetta *Zuppetta di Orzo e Fave, primo sale e peperone crusco su salsa di Ceci* <https://www.bonduelle-foodservice.it/ricette/zuppetta-di-orzo-e-fave-primo-sale-e-peperone-crusco-su-salsa-di-ceci>



**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.

Scopri la ricetta *Mini cake di Quinoa con pere e kiwi* <https://www.bonduelle-foodservice.it/ricette/mini-cake-di-quinoa-con-pere-e-kiwi>



**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.

Scopri la ricetta *Dahl di Lenticchie verdi con salsa al curry, Cicorie profumate e Orzo al timo* <https://www.bonduelle-foodservice.it/ricette/dahl-di-lenticchie-verdi-con-salsa-al-curry-cicorie-profumate-e-orzo-al-timo>



**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.

Scopri la ricetta *Polentina di ceci fritta su crostino di pane, salvia e carote colorate, limone e filetti di peperoncino* <https://www.bonduelle-foodservice.it/ricette/polentina-di-ceci-fritta-su-crostino-di-pane-salvia-e-carote-colorate-limone-e-filetti-di-peperoncino>





## BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA

**Bonduelle Food Service Italia**, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, fa parte del **Gruppo Bonduelle** che, con i suoi **3.490 agricoltori** partner, da oltre **160 anni** propone verdure di qualità nel rispetto delle specificità agronomiche delle diverse zone geografiche con **128 mila ettari nel mondo**. In 6 generazioni Bonduelle è diventato un brand globale con **2,3 miliardi di euro di fatturato e più di 10.000 collaboratori in 100 Paesi**.

Ciò che rende Bonduelle Food Service un **alleato indispensabile per gli chef** è la sua esperienza nel mondo vegetale e la **qualità dei suoi prodotti**. L'azienda possiede una cultura culinaria, che le consente di offrire ai professionisti della ristorazione un'ampia gamma di prodotti creata per rispondere ai **loro bisogni** e sempre **in linea con i trend alimentari**, e diverse attività di **formazione, strumenti professionali e Ispirazioni Culinarie**.

L'esperienza si traduce in un vantaggio competitivo che permette all'azienda di essere un **partner di fiducia del mondo della ristorazione**. Promotrice di idee sempre nuove in linea con i food trend del momento, Bonduelle Food Service supporta gli chef nel trovare **i prodotti e le preparazioni che meglio si adattano alla propria clientela, ottimizzando tempo e risorse**, e garantendo ricette di grande qualità.

Obiettivo principe di Bonduelle Food Service è promuovere il **potenziale dell'alimentazione vegetale in tutte le sue declinazioni**, non più solo come contorno, ma come **protagonista, al centro del piatto, di ricette sostenibili, complete, sane e gustose**. Per ottenere questo risultato, a ottobre 2021 Bonduelle Food Service annuncia la nascita di **Greenology, l'arte della cucina a base vegetale**, il progetto che promuove l'alimentazione vegetale nelle cucine professionali, svelandone il potenziale per creare ricette **gustose, sane e sostenibili**, in linea con i trend attuali.

Con il progetto **Greenology, Bonduelle Food Service** unisce la sua competenza nel mondo vegetale e l'esperienza culinaria e li mette a servizio di chef e operatori della ristorazione, che oggi hanno l'esigenza di integrare nei propri menù proposte a base vegetale, parte della tradizione e protagoniste delle recenti tendenze alimentari, per rispondere alle richieste dei propri clienti.

Clienti sempre più attenti, che la ristorazione può attrarre e fidelizzare con una proposta a base vegetale, originale e gustosa, traendo utili spunti e conoscenze da **Bonduelle Food Service** e da **Greenology**. Il progetto consiste infatti in un sistema integrato di strumenti e attività disponibili gratuitamente anche sulla piattaforma dedicata **[www.bonduelle-foodservice.it/greenology](http://www.bonduelle-foodservice.it/greenology)**, per scoprire tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione vegetale e le sue potenzialità: formazione, aggiornamenti sui nuovi food trend, ricette di chef stellati, ispirazioni culinarie, pareri nutrizionali, oltre a consulenze professionali personalizzate, masterclass e show cooking.

Con Greenology Bonduelle Food Service promuove la cucina a base vegetale non solo attraverso strumenti e attività dedicate, ma anche con un'offerta di prodotti vegetali sempre più completa, versatile e sostenibile, tra verdure, cereali e legumi per ispirare chef e operatori della ristorazione nella creazione di ricette sempre nuove.

Grazie alla conoscenza approfondita degli ortaggi, a ricerche di mercato e alla competenza culinaria, il portafoglio prodotti e i processi di produzione sono in continua evoluzione per soddisfare le esigenze del mondo della ristorazione e i trend alimentari. L'offerta di Bonduelle Food Service, in due macro categorie, **Verdure Surgelate e Verdure Ambient**, è organizzata in base ai **Ruoli che le verdure ricoprono nelle cucine** degli Chef: dai vegetali più basilari e funzionali, utilizzati come Contorno e Ingrediente, fino a ruoli di Soluzione, Vitalità e Creatività, dove sono rilevanti nel definire emozionalità e presentazione del piatto.

Lo spirito innovativo dell'azienda porta a un aggiornamento continuo della gamma per rispondere ai nuovi trend alimentari e alle esigenze degli operatori. Tra le novità più recenti, **la nuova gamma Cereali e Legumi surgelati Minute® in 5 referenze, Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci**; l'ampliamento della linea Le Grigliate con i nuovi ingredienti Cipolle rosse, Peperoni Julienne e Zucca e quella dei vegetali in latta da 1 Kg con Ceci, Fagioli rossi e Barbabietole rosse a cubetti; la gustosa Scarola Millefoglie e i tre gustosi Snack Spinaci, piselli e provola, Snack Basmati, verdure e Cheddar e Falafel, che arricchiscono la gamma Veggy Passion; la gamma Bio e il Mais Senza Residuo di Pesticidi.





Tutti i vegetali sono coltivati nelle aree geografiche più idonee, raccolti freschi al perfetto momento di maturazione, selezionati, lavati e preparati con cura, e conservati utilizzando le migliori tecnologie. Un processo messo a frutto con rigore, basti pensare che il **93% dei partner agricoltori ha firmato la Carta Agronomica di Bonduelle**, un impegno contrattuale indirizzato anche a fornitori, terzisti, trasportatori e alla forza vendita in tutti i Paesi in cui il gruppo opera, dalla semina fino alla raccolta, per la **massima tracciabilità**.

L'attenzione alla qualità della materia prima non può prescindere dall'ambiente in cui cresce. Ecco perché **Bonduelle Food Service** lavora per rispettarlo con azioni mirate e **metodi alternativi** all'uso di prodotti chimici occupandosi, ad esempio, anche del riciclo del 100% dei sottoprodotti vegetali, dell'utilizzo di forme di **energia verde** (oggi all'11,2%) e del **riciclo dei rifiuti** industriali non pericolosi (oggi all'82%), così come della **riduzione del consumo di acqua** (diminuito del 50% negli ultimi 10 anni) e **delle emissioni di CO<sub>2</sub>** grazie a politiche di trasporto ferroviario invece che su gomma (5838 tonnellate in meno).

A marzo 2021 Bonduelle Food Service ha annunciato "**Bonduelle s'impegna**", un ambizioso programma che punta a favorire lo **sviluppo di un'agricoltura e di un'alimentazione sostenibili**, per contribuire alla salute del pianeta e delle persone: un percorso insito nella storia dell'azienda, che da sempre ha avuto uno sguardo attento verso questi temi. 7 gli impegni concreti del programma, che coinvolgono tutte le fasi di lavorazione, dal campo allo stabilimento, per offrire servizi e prodotti sostenibili ai Professionisti della ristorazione. Nell'ambito di Bonduelle s'impegna è nata recentemente l'iniziativa Il mio locale s'impegna.

### Le Verdure Surgelate:

- Le verdure **Essenziali**, un'ampia gamma di prodotti selezionati, lavati, tagliati, rapidamente sbianchiti e subito surgelati, perfetti per essere lavorati nelle cucine e adattarsi a tutte le preparazioni, con diversi metodi di cottura e tempistiche.
- Le verdure **Minute**® con l'innovativo metodo di cottura a vapore rilasciano nella fase di preparazione industriale l'acqua superflua, riducendo al minimo la perdita di peso e i tempi di lavorazione in cucina e preservando al meglio le proprietà organolettiche.
- Le verdure **Grigliate**, selezionate con cura e grigliate senza l'aggiunta di olio. Non rilasciano acqua in fase di preparazione e possono essere utilizzate direttamente da surgelate, come contorno leggero o ingrediente per ricette creative.
- La gamma **Millefoglie** di Freschezza: Scarola, Spinaci, Bieta a costa bianca e i Friarielli, tutti a foglia integra, dove le foglie del prodotto fresco appena raccolto sono sovrapposte delicatamente e con cura e subito surgelate in porzioni da 80 o 125 g.
- I **Veggy Passion**, una golosa gamma di finger food perfetti per rinnovare contorni e aperitivi. Verdure selezionate e di alta qualità, sono la soluzione ideale per uno snack diverso dal solito, che soddisfa anche vegetariani e vegani.
- La gamma **Bio**, composta da **Fagiolini**, **Carote a rondelle** e **Piselli**, selezionati da agricoltura biologica, certificata e garantita e **già cotti al vapore con la tecnologia Minute**®.
- Le ricette **Pronte all'uso**, verdure prefritte o condite con gustose salse e burger di verdure e legumi. Subito pronte da servire o ingrediente ideale per arricchire le ricette.

### Le Verdure Ambient:

- la linea **Natura Sotto Vuoto**, grazie ad un esclusivo procedimento di cottura al vapore preserva al meglio le caratteristiche organolettiche e la consistenza propria delle verdure. La conservazione sottovuoto con una ridotta quantità di liquido di governo rende gli ortaggi subito pronti all'uso senza bisogno di essere sgocciolati.

[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it) - <https://www.bonduelle-foodservice.it/greenology-scopri>

**Facebook** Bonduelle Food Service Italia

**LinkedIn** Bonduelle Food Service Italia **YouTube** Bonduelle Food Service Italia