

NUOVA LINEA  
**BRUNOISE**  
CREATIVE COLLECTION

ISPIRAZIONI CULINARIE - IL QUADERNO DI RICETTE



**BRUNOISE**  
CREATIVE COLLECTION



**Bonduelle**  
Food Service

## COMPETENZA NELLE VERDURE & ESPERIENZA CULINARIA

Siamo un'azienda familiare da 7 generazioni. Fin dal **1853** coltiviamo i nostri vegetali rispettandone il sapore autentico, la consistenza e il colore.

Offriamo ai Professionisti della ristorazione soluzioni adatte alle loro sfide quotidiane, grazie a una conoscenza approfondita del loro mondo e delle loro esigenze. Insieme ai nostri Clienti **vogliamo porre l'alimentazione a base vegetale al centro di ogni piatto.**



**Greenology**  
L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE



Un progetto creato per accompagnare tutti i Professionisti della ristorazione e supportarli nella scoperta della **cucina a base vegetale: GUSTOSA, SANA E SOSTENIBILE.**

La nostra competenza nel mondo dei vegetali e la nostra esperienza culinaria sono a disposizione di chi ci sceglie ogni giorno. Greenology è: formazione, trend, metodologie, ispirazioni culinarie, ma soprattutto soluzioni che si adattano al lavoro di ciascun Operatore, con le specifiche esigenze dettate dal canale in cui opera.

NUOVA LINEA  
**BRUNOISE**  
 CREATIVE COLLECTION



**PIÙ TEMPO PER  
 LA TUA CREATIVITÀ**

La linea di surgelati Essenziali di Bonduelle Food Service si arricchisce di **4 prodotti pensati per liberare la creatività dei Professionisti della ristorazione**. Quattro varietà di verdure tra le più usate in cucina, sapientemente tagliate a brunoise per offrire il massimo servizio e risparmio di tempo. Durante la preparazione **mantengono inalterati il colore, la consistenza e il gusto**.

- **GIÀ TAGLIATE, SONO SUBITO PRONTE PER LE TUE RICETTAZIONI**
- **FACILI DA DOSARE, COSTO PORZIONE SOTTO CONTROLLO**
- **ESTREMAMENTE VERSATILI, SONO RICCHE DI GUSTO E COLORE**



Garantiscono un grande risparmio di tempo, eliminando una lunga lavorazione



Taglio regolare, uniforme, integro e particolarmente fine: 4x4x4 mm



4 varietà di verdure tra le più richieste e utilizzate in cucina



Sostenibili perché evitano ogni spreco



A prova di calcolo: il costo porzione è sempre certo



Facili da dosare, utilizzi solo il necessario



Estremamente versatili, si prestano a moltissime preparazioni



Un delizioso contributo a una cucina sana ed equilibrata



**BRUNOISE BROCCOLI**



**BRUNOISE CAVOLFIORI**



**BRUNOISE DUO DI CAROTE**



**BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE**

**OGNI CUCINA MERITA SOLUZIONI  
 PRATICHE E CREATIVE**

In questo quaderno di ricette vi proponiamo alcuni spunti pratici e creativi, per sperimentare **l'estrema versatilità delle Brunoise Creative Collection**.

**IDEALI**

COME INGREDIENTE

IN INSALATE

PER GUARNIRE

COME TOPPING

COME CONTORNO

PER RIPIENI

PRIMO PIATTO

VEGANO

## BULGUR CON BRUNOISE DI VERDURE ALLA MEDITERRANEA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **BULGUR MINUTE® BONDUELLE**

500 g di **LENTICCHIE MINUTE®  
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE  
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE BROCCOLI  
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI  
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE  
BONDUELLE**

100 g di **FAGIOLINI EXTRA FINI  
MINUTE® BONDUELLE**

50 g di olive taggiasche

30 g di capperi

100 ml di olio EVO

Sale, pepe, curcuma

### PROCEDIMENTO

Decongelare le Lenticchie e il Bulgur, condire con olio, sale, pepe e curcuma; a parte cuocere a vapore le Brunoise e aggiungerle al Bulgur con le Lenticchie. Rigenerare i Fagiolini, tagliarli in 5 pezzi e aggiungerli alla preparazione.

### PRESENTAZIONE

Completare con olive e capperi, servire la preparazione in pirofila.

PRIMO PIATTO

VEGETARIANO

## ORZOTTO IN CREMA DI CAVOLFIORI, LIMONE E SALSA PICCANTE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **ORZO MINUTE® BONDUELLE**

1 kg di **BRUNOISE CAVOLFIORI  
BONDUELLE**

1 limone (succo e scorza)

100 g di Parmigiano Reggiano

200 ml di brodo vegetale

50 ml di olio EVO

Salsa piccante, sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Per la crema di cavolfiore, cuocere la Brunoise cavolfiori con il brodo vegetale e frullare in modo da ottenere una crema liscia. In una casseruola, rosolare l'Orzo ancora surgelato con l'olio, aggiungere la crema, il succo di limone, la sua scorza e cuocere fino a consistenza cremosa.

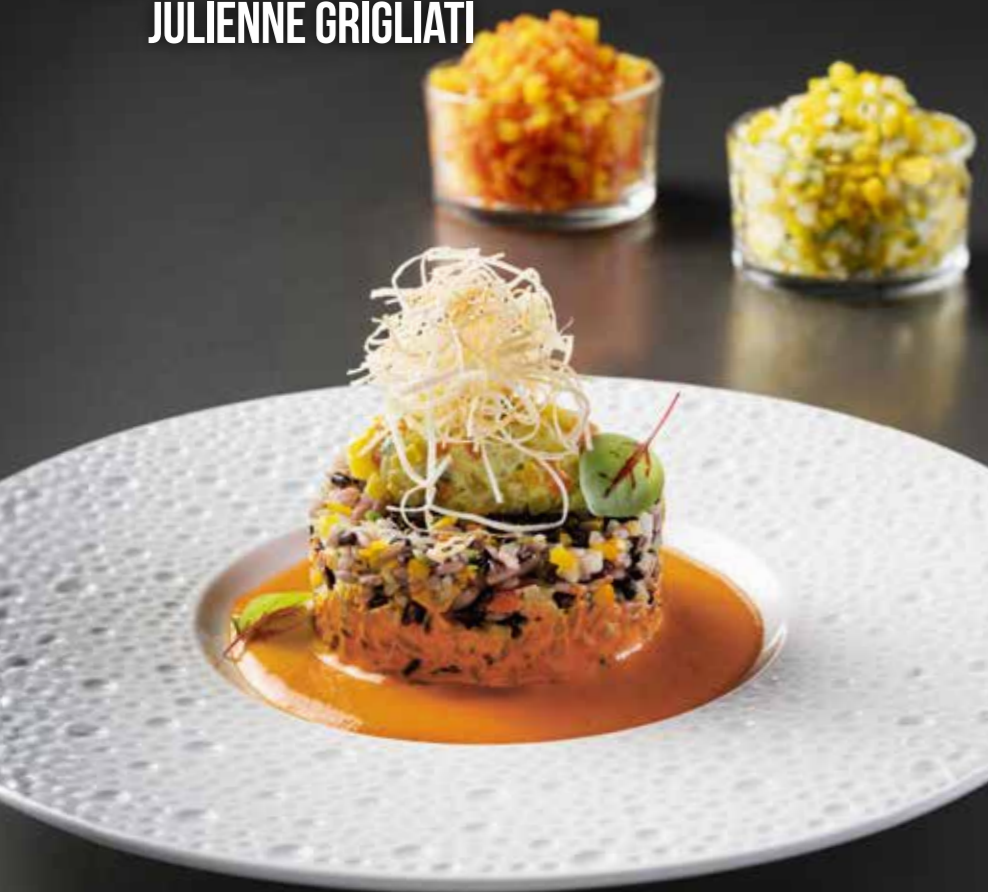
### PRESENTAZIONE

A cottura ultimata, regolare di sapore, aggiungere il Parmigiano e servire con gocce di salsa piccante.

PRIMO PIATTO

VEGANO

## TIMBALLO DI RISO VENERE ALLA BRUNOISE DI VERDURE E CREMA DI PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE CAVOLFIORI  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE BROCCOLI  
BONDUELLE  
300 g di PEPERONI JULIENNE  
GRIGLIATI BONDUELLE

200 g di riso venere  
100 g di riso parboiled  
1 spicchio d'aglio  
100 ml di brodo vegetale  
100 ml di olio EVO  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Lessare il riso e raffreddarlo velocemente. In una padella aggiungere olio, aglio e le Brunoise; spadellare per circa 5 minuti e aggiungerle al riso regolando di sapore con sale e pepe. Per la crema, versare in una casseruola il brodo vegetale e i Peperoni e cuocere per circa 10 minuti; frullare, setacciare e insaporire con sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Disporre il riso in 4 stampi. Ultimare adagiando la crema alla base e sformare il timballo al centro del piatto.

PRIMO PIATTO

VEGANO



## SPAGHETTI CON RISTRETTO DI BRUNOISE DUO DI CAROTE, LIME E BASILICO

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

1 kg di BRUNOISE DUO DI CAROTE  
BONDUELLE

350 g di spaghetti di grano duro  
50 g di basilico  
200 ml di brodo vegetale  
100 ml di olio EVO  
Scorza di 1 lime  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Per il ristretto, cuocere 3/4 della Brunoise duo di carote con il brodo vegetale e frullare.

Saltare in padella la restante parte della Brunoise con olio EVO e regolare di sapore.

Aggiungere il ristretto, il lime e il basilico.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e spadellare con il ristretto ottenuto.

### PRESENTAZIONE

Servire ben caldo e decorare con del basilico.

PRIMO PIATTO  
VEGETARIANO

## PACCHERO PROFUMATO ALLO ZAFFERANO CON MOUSSE DI PISELLI, BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE E LENTICCHIE CROCCANTI



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
400 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE  
BONDUELLE  
100 g di LENTICCHIE MINUTE®  
BONDUELLE  
300 g di PISELLI NOVELLI MINUTE®  
BONDUELLE

12 paccheri rigati  
2 bustine di zafferano  
300 g di caprino  
20 g di Parmigiano Reggiano  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Rigenerare i Piselli Minute® a vapore; una volta raggiunta la temperatura ambiente, frullare con caprino, olio EVO, sale e pepe. Raffreddare il composto in frigorifero per circa 2 ore. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata con l'aggiunta di zafferano. Spadellare la Brunoise Duo di Zucchini in una padella antiaderente per 6 minuti e cuocere le Lenticchie ancora surgelate in forno ventilato a 200°C per circa 15 minuti.

### PRESENTAZIONE

Riempire i paccheri con la mousse di Piselli e sigillare le due estremità con la Brunoise e le Lenticchie.

PRIMO PIATTO  
VEGETARIANO



## “RISOTTO” DI BRUNOISE DI VERDURE, HUMMUS DI CECI E CAPRINO AL ROSMARINO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
250 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE  
BONDUELLE  
250 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE  
BONDUELLE  
250 g di BRUNOISE CAVOLFIORI  
BONDUELLE  
250 g di BRUNOISE BROCCOLI  
BONDUELLE  
100 g di hummus di CECI MINUTE®  
BONDUELLE

100 g di caprino  
100 ml di brodo vegetale  
30 g di Parmigiano Reggiano  
30 ml di olio EVO  
Sale, pepe, rosmarino

### PROCEDIMENTO

In una casseruola, rosolare le Brunoise per circa 5 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e cuocere il tutto in modo che le verdure siano amalgamate tra loro

e il “risotto” si addensi. Aggiungere l’hummus di ceci, il caprino, il rosmarino e regolare di sapore. Cuocere per 1 minuto e, a fuoco spento, aggiungere il Parmigiano e un filo d’olio EVO.

### PRESENTAZIONE

Servire caldo e decorare con il rosmarino.





## MEDAGLIONE DI FILETTO IN CROSTA DI BRUNOISE CAVOLFIORI E LA SUA VELLUTATA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 500 g di BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE

4 medaglioni di filetto di vitello  
8 fette di guanciaie  
1 spicchio d'aglio  
100 g di pane in cassetta  
100 g di brodo vegetale  
10 g di timo  
50 ml di olio EVO  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Bardare i filetti di vitello con il guanciaie; salare, pepare, rosolare e cuocere a bassa temperatura in forno a vapore a 54°C per 40 minuti.

Per la vellutata, cuocere 2/3 della Brunoise con il brodo vegetale e lo spicchio d'aglio per circa 10 minuti; frullare e regolare di sapore.

Preparare la panure frullando il pane con una parte di brodo fino ad ottene-

re una sorta di crema.

Una volta che il filetto è pronto, cospargere la crema ottenuta sopra al filetto, aggiungere la restante Brunoise e gratinare in forno a 230°C per circa 5 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire adagiando il filetto al centro del piatto, la salsa a piacere, il timo e qualche goccia di olio EVO.

## URAMAKI DI RISO E BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE, GAMBERI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA CIPOLLA GRIGLIATA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 200 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE 50 g di CIPOLLA GRIGLIATA BONDUELLE

16 gamberi impanati con il panko  
50 g di salsa piccante  
30 g di sesamo nero  
100 g di acqua faba dei ceci  
8 fogli di alga Nori  
720 g di riso per sushi  
900 ml di acqua  
120 ml di aceto di riso  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

**Per il riso:** sciacquarlo più volte fino ad eliminare l'amido. Portare a ebollizione l'acqua e il riso in una pentola coperta; abbassare la fiamma e cuocere per 15 minuti. Lasciare riposare a fuoco spento per altri 15 minuti. Raffreddare velocemente e condire con l'aceto di riso. Nel frattempo, saltare la Brunoise duo di zucchine con olio EVO, sale e pepe.

**Per la maionese di Cipolla:** scongelare la Cipolla grigliata e frullare con acqua faba, sale e pepe.

Friggere i gamberi impanati. Realizzare i maki adagiando il riso, la Brunoise e il sesamo sull'alga Nori. Posizionare al centro i gamberi e la salsa piccante e arrotolare.

### PRESENTAZIONE

Tagliare in 6 parti e servire con la maionese di Cipolla.



## TRANCIO DI SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA SU LETTO DI SPINACINI BABY E CHUTNEY DI CAROTE, FRAGOLINE E ANANAS

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

**300** g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**

4 filetti di salmone  
100 g di fragoline di bosco  
100 g di ananas  
400 g di spinacini baby  
20 ml di aceto  
20 g di zucchero di canna

1 limone (succo e scorza di limone)  
5 g di menta  
50 ml di olio EVO  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Cuocere i filetti di salmone sottovuoto a 48°C per 12 minuti.  
Preparare il chutney saltando la Bru-

noise duo di carote con l'olio EVO e il sale; raffreddare e condire con cubetti di ananas, fragoline di bosco, aceto, zucchero, menta e succo di limone.

### PRESENTAZIONE

Una volta cotto il filetto di salmone, impiattare su un letto di spinacini baby e accompagnare al chutney.



## "COUSCOUS" DI BROCCOLI, RICCIOLI DI CALAMARI, UVETTA E PINOLI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

**800** g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**

4 calamari  
100 g di uvetta  
100 g di pinoli  
20 g di pasta d'acciuga  
20 g di basilico  
1 limone (scorza di limone)  
100 ml di olio EVO  
Timo al limone  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Cuocere a vapore la Brunoise broccoli e condirla con olio EVO, uvetta (precedentemente ammorbidente), pinoli, sale, pepe, un trito di timo al limone, pasta di acciughe e scorza di limone.

Pulire i calamari, tagliarli dandogli la forma di piccolo "maccheroncino" e cuocerli in un leggero court bouillon per 1 minuto.

### PRESENTAZIONE

Posizionare al centro del piatto il "couscous" ottenuto e disporre i calamari circolarmente intorno; condire con basilico, olio EVO e servire.



## MINI BURGER DI CAROTE, MEDAGLIONE DI BROCCOLI E QUINOA E MAIONESE ALL'ACCIUGA



### INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

50 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**  
 200 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**  
 200 g di **QUINOA MINUTE® BONDUELLE**  
 250 g di Farina per pane w320  
 150 g di latte intero  
 20 g di burro pomata  
 10 g di lievito di birra  
 25 g di zucchero  
 100 g di maionese  
 30 g di pasta d'acciughe  
 50 ml di olio EVO, sale e pepe

### PROCEDIMENTO

**Per i paninetti:** cuocere la Brunoise duo di carote a vapore. In una planetaria unirle a farina, latte, lievito, zucchero e impastare per 10 minuti, salare e lasciare lievitare per 1 ora. Formare delle palline da 15/18 g, lasciare raddoppiare di volume e cuocere in forno statico a 190°C per 8 minuti.

**Per i medaglioni:** cuocere in padella la Brunoise broccoli e la Quinoa ancora surgelate fino a farle asciugare; frullare, salare e pepare. Formare dei medaglioni del diametro dei paninetti e cuocerli in forno ventilato per 7 minuti a 180°C. Unire la pasta di acciughe alla maionese.

### PRESENTAZIONE

Montare i burger con i medaglioni e uno strato di maionese all'acciuga e servire.



## TARTELLETTA DI BRISÉE CON CUPOLA DI BRUNOISE E CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

50 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**  
 50 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE**  
 50 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**  
 50 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE**  
 8 tartellette di pasta brisée  
 1 spicchio d'aglio  
 2 tuorli d'uovo

300 g di panna liquida  
 100 g di Parmigiano Reggiano  
 50 ml di olio EVO  
 Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Saltare le Brunoise insieme all'olio EVO e aglio; regolare di sapore con sale e pepe. Adagiare le Brunoise all'interno di piccoli stampini di silicone. Preparare il ripieno della tartelletta, unendo i tuorli e la panna; aggiungere il compo-

sto fino a coprire la verdura e cuocere in forno statico a 140°C per circa 7/8 minuti. Grattugiare il Parmigiano Reggiano e formare le cialde cuocendolo in microonde per circa 1 minuto alla massima temperatura.

### PRESENTAZIONE

Montare la tartelletta, incorporando lo sformatino ottenuto e la cialdina di decorazione.

FINGER FOOD  
VEGETARIANO



## CONI DI PASTA FILLO CON ROCHER DI BRUNOISE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE CAVOLFIORI  
BONDUELLE  
100 g di BRUNOISE BROCCOLI  
BONDUELLE

4 fogli di pasta fillo  
200 g formaggio spalmabile  
20 ml di olio EVO

30 g di burro fuso  
2 foglie di basilico  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente saltare le Brunoise e regolare di sapore. Per la realizzazione dei coni, spennellare i primi due fogli di pasta fillo con il burro fuso e a seguire stratificare i rimanenti due. Tagliare la pasta fillo in 8 quadrati che serviranno per forma-

re i coni. Avvolgere la pasta intorno al cono e cuocere in forno statico a 200°C fino a colorazione.

Formare delle piccole palline con i rocher lavorando con una spatola il formaggio e le Brunoise.

### PRESENTAZIONE

Disporre i rocher sopra ai coni e servire. Decorare con il basilico fresco a piacere.

FINGER FOOD  
VEGANO

## BABAGANOUSH DI CAVOLFIORI E TAHINA CON FALAFEL DI CECI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 500 g di BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE 16 FALAFEL BONDUELLE

30 g di tahina  
50 g di semi di sesamo bianco  
50 ml di brodo vegetale  
1 spicchio d'aglio  
1 limone (succo)  
80 ml di olio EVO  
Sale, pepe, menta

### PROCEDIMENTO

Cuocere i Falafel in friggitrice ad aria a 200°C per 8/9 minuti.

Spadellare la Brunoise cavolfiori con olio EVO e aglio; insaporire e frullare ottenendo una crema liscia e omogenea. Aggiungere la tahina, il limone, l'olio, la menta e se necessario il brodo vegetale; regolare di sapore con sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Adagiare il composto in una ciotola e decorare con i semi di sesamo. Accompagnare il babaganoush con i Falafel precedentemente cotti.

PIATTO UNICO

VEGANO



## POKE DI QUINOA, BRUNOISE DI VERDURE, CECI E LENTICCHIE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **QUINOA MINUTE® BONDUELLE**  
200 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE**  
200 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**  
200 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**  
200 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE**

200 g di **CECI MINUTE® BONDUELLE**

200 g di **LENTICCHIE MINUTE® BONDUELLE**

20 g di basilico  
30 ml di olio EVO  
1 spicchio d'aglio  
Salvia

### PROCEDIMENTO

Decongelare la Quinoa, i Ceci e le Lenticchie Minute® Service. In una padella antiaderente saltare le Brunoise con l'olio EVO e lo spicchio d'aglio.

### PRESENTAZIONE

Completare unendo tutti gli ingredienti e servire con foglie di salvia.

PIATTO UNICO

## PIZZA GOURMET CON PESTO DI BRUNOISE BROCCOLI, ACCIUGHE E POMODORINI SECCHI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**

4 basi di pizza napoletana  
200 g di pomodorini secchi  
400 g di mozzarella fior di latte  
300 g di acciughe  
1 spicchio d'aglio  
40 g di basilico  
Olio EVO  
Sale, pepe

### PROCEDIMENTO

Cuocere la pizza con la mozzarella e una piccola parte della Brunoise broccoli.

A parte cuocere la restante parte di Brunoise a vapore per 3 minuti; frullare con aglio, olio EVO, sale, pepe e basilico e riempire una sac à poche con la spuma ottenuta.

### PRESENTAZIONE

Una volta cotta la pizza aggiungere la mousse di Brunoise broccoli, acciughe, pomodorini secchi e un filo d'olio EVO.



DESSERT  
VEGETARIANO

## CHEESECAKE ALLE CAROTE, ARANCIA E VANIGLIA



### INGREDIENTI PER 8 PERSONE: 300 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE

250 g di biscotti secchi  
125 g di burro  
400 g di formaggio cremoso  
150 g di zucchero semolato  
4 uova  
1 scorza d'arancia  
1 bacca di vaniglia

### PROCEDIMENTO

*Cuocere la Brunoise duo di carote in forno a vapore per circa 3 min. Lasciare raffreddare e frullare.*

*Tritare finemente i biscotti con il mixer. In un pentolino far sciogliere il burro e mescolare con i biscotti tritati. Compattare il composto sul fondo di una tortiera da 24 cm e mettere in frigo per almeno 10 minuti.*

*Nel frattempo, mescolare il formaggio, la polpa di carota e lo zucchero con una frusta elettrica. Aggiungere le uova, la scorza d'arancia e la bacca di vaniglia. Mescolare fino a eliminare i grumi e versare nella tortiera. Cuocere per circa 50 minuti a 170° C in forno ventilato oppure a 180° C in forno statico.*



Per essere sempre aggiornato  
sull'alimentazione a base  
vegetale visita:

[WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.IT](http://WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.IT)

e seguici sui canali Facebook,  
Instagram e LinkedIn  
"BONDUELLE FOOD SERVICE"



E per avere sempre tutto  
a portata di mano, scarica

l'esclusiva App  
"BI FOOD SERVICE"





## ESSENZIALI - BRUNOISE

NOVITÀ



INGREDIENTE

Taglio **4x4x4** mm

4 buste da **2,5** Kg

IDEALE PER



SOLUZIONE



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



7 min. 800W



6 min.

Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service

Tel. +39 035 425 2411

[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)

[foodserviceitalia@bonduelle.com](mailto:foodserviceitalia@bonduelle.com)

Seguici su:    Bonduelle Food Service Italia  
e tramite l'App "B! Food Service" 

  
**Bonduelle**  
Food Service