



Gőzben
párolt

Bonduelle által kifejlesztett
egyedülálló innováció!

GŐZBEN PÁROLT TECHNOLÓGIA

GŐZBEN, MAGAS NYOMÁSON TÖRTÉNŐ PÁROLÁS

- ✓ nincs blansírozás, a zöldség nem vesz fel vizet
- ✓ kiolvadáskor minimális vízveszteség
- ✓ a zöldség megőrzi az eredeti zöldség értékeit
- ✓ fogyasztásra kész, pillanatok alatt tálalható

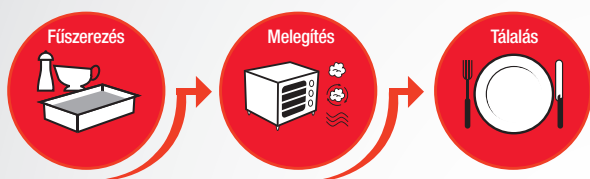


Győződjön meg a MINUTE® TECHNOLÓGIA ELŐNYEIRŐL!



Gőzben párolt

GŐZBEN PÁROLT ZÖLDSÉG ELKÉSZÍTÉSE



**EREDMÉNY:
ELÉGEDETT VENDÉG!**



MEGTAKARÍTÁS

- ✓ kevesebb vízvesztés
- ✓ optimális kihasználtság
- ✓ energiamegtakarítás



KÖNNYEBBSÉG

- ✓ fogyasztásra kész
- ✓ hidegen vagy melegítve tálalható
- ✓ időmegtakarítás



ÉLMÉNY

- ✓ kiváló zöldség a tányéron
- ✓ a friss zöldség minden tulajdonságával

MINUTE® TERMÉKVÁLASZTÉK

<p>ZÖLDBORSÓ</p> 	<p>BROKKOLI Ø40-60 mm</p> 	<p>KARFIOL Ø35-50 mm</p> 	<p>KELBIMBÓ Ø22-30 mm</p> 
<p>SOMBRERO ZÖLDSÉGKEVERÉK</p> <p>kukorica 31%, vörösbab 15%, répakocka 11%, zellerkocka 11%, borsó 11%, zöldbab 11%, zöldpaprika kocka 5%, přitáminpaprika kocka 5%</p>	<p>ROYAL ZÖLDSÉGKEVERÉK</p> <p>karfiol 40%, brokkoli 30%, sárgarépa szelet 30%</p>	<p>TRIO ZÖLDSÉGKEVERÉK</p> <p>zöldborsó 35%, zöld cukkini karika 35%, brokkoli 30%</p>	<p>NYÁR ÍZEI ZÖLDSÉGKEVERÉK</p> <p>brokkoli 25%, karfiol 25%, citromsárga sárgarépa 25%, zöld cukkini karika 25%</p>
			<p>SERPENYŐS DÉLVIDÉKI ZÖLDSÉGKEVERÉK</p> <p>zöldbab 35%, feketegyökér 23%, grillezett padlizsán 17%, přitáminpaprika 15%, vöröshagyma 10%</p>

Bonduelle Central Europe Kft.

1113 Budapest, Nagyszőlős u. 11-15. • Tel.: 1/577 1620

www.bonduelle-foodservice.hu