



Gőzben  
párolt

Vásároljon fagyasztott terméket  
és próbálja ki a Sous Vide konzerveinket!



**6 KARTON FAGYASZTOTT Bonduelle termék**  
(melyből minimum 2 karton MINUTE®)  
egyszeri vásárlása esetén egy  
**7.000 FT ÉRTÉKŰ AJÁNDÉKKOSARAT** kap.

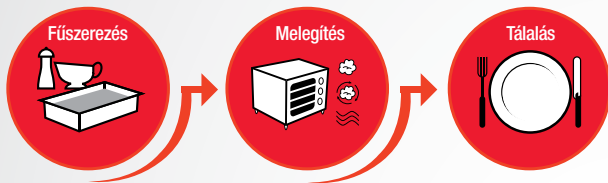
2016. március 1 - április 30. között



Gőzben párolt

## GŐZBEN PÁROLT TECHNOLÓGIA

### 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

FAGYASZTOTT

BONDUELLE  
PROCESS  
SOUS  
VIDE



Minimális felöntölés.  
Természetes íz.  
Intenzív szín.  
Ropogós állag.  
Tartósítószer nélkül.

K  
O  
N  
Z  
E  
R  
V

**Bonduelle Central Europe Kft.**

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

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