



SOLUCIONES PARA LA HOSTELERÍA

EL HOSTELERO EN BUENAS MANOS

*Desarrollo
e innovación
constante*



MINUTE

¿QUÉ ES?

Es una gama exclusiva de vegetales
ultracongelados previamente
COCIDOS AL VAPOR.

Cada vegetal es recogido en el campo, preparado,
COCIDO AL VAPOR y ultracongelado en unas horas.



MÁS CALIDAD

El proceso preserva mejor las propiedades nutricionales pero también el color, el olor y la textura del vegetal.



MÁS RENDIMIENTO

Mayor ahorro de tiempo y recursos, prácticamente sin merma.



MÁS PRÁCTICO

No necesita descongelación previa, regeneración rápida y directa en horno o sartén.

ELABORAR

Guisantes muy finos Minute



Guisantes
muy finos Minute

INGREDIENTES:

Guisantes $\leq 8,2\text{mm}$



1er PLATO



GUARNICIÓN

4 Bolsos/cojo
2,5kg

VENTAJAS:

- ✓ La verdura más similar al fresco: cosechada en el momento perfecto de maduración y cocida al vapor con una tecnología innovadora para mantener el color brillante, la textura crujiente y el sabor intenso.

PREPARACIÓN:

7 min



12 min

a 160°



2,14€/kg

Judía verde plana troceada Minute



Judía verde plana
troceada Minute

INGREDIENTES: Judías verdes plana troceadas



En cajas de 4
bolsas de 2,5kg

VENTAJAS:

- ✓ La verdura más similar al fresco: cosechada en el momento perfecto de maduración y cocida al vapor con una tecnología innovadora para mantener el color brillante, la textura crujiente y el sabor intenso.

PREPARACIÓN:



15 min
a 180°



Bonduelle
FOOD SERVICE



1,86€/kg

BIENESTAR

Trío de coles Minute



Trío de coles Minute

INGREDIENTES:

Floretes de coliflor (calibre 20-35mm), brécol (calibre 15-40mm) y col romanesco (calibre 20-40mm)



- 4 bolsas / caja
- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Solución saludable, simple, original y colorida. No hay equivalente en el mercado.
- ✓ Tres ingredientes que aportan color y textura diferentes cada una con su punto de cocción
- ✓ Contiene superalimentos de moda como el brécol
- ✓ Oportunidad de probar la col Romanesco, muy conocida y poco presente en los menús
- ✓ Versatilidad: guarnición original, gratinado, etc
- ✓ Preparación rápida gracias a la tecnología Minute

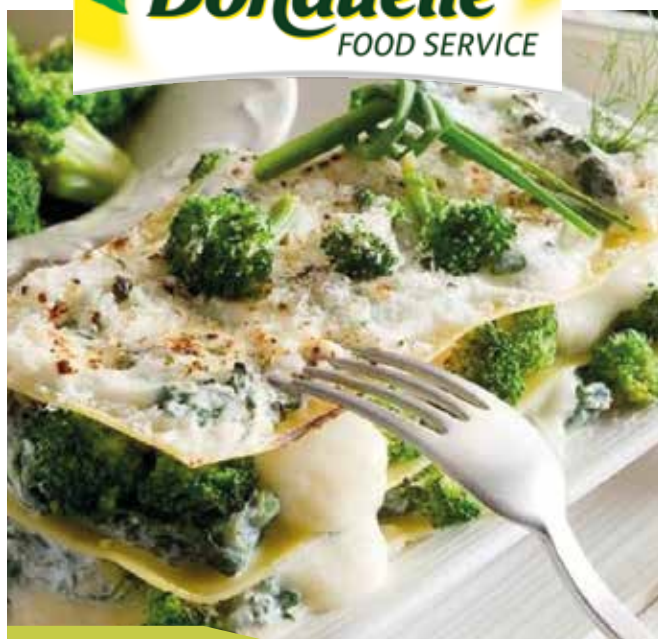
PREPARACIÓN:

7 min

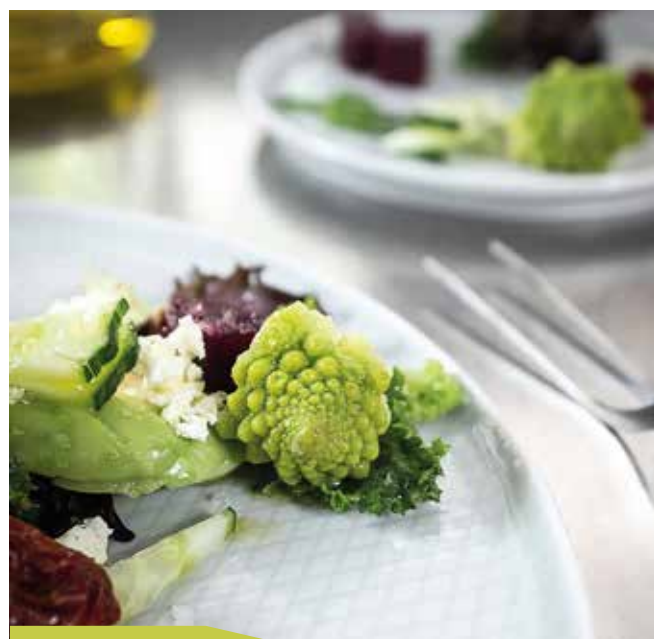
15 min a 180°



2,67€/kg



LASAÑA CON TRÍO DE COLES



ENSALADA CON TRÍO DE COLES

ACOMPañAR

Juliana de pimientos prefritos



Juliana de pimientos prefritos

INGREDIENTES:

- Pimientos verdes
- Pimientos rojos
- Pimientos amarillos

-> Prefritos en tiras



6 Bolsas/caja
1kg

VENTAJAS:

- ✓ Aporta colorido, sabor y textura
- ✓ Una solución vegetal muy versátil
- ✓ Aspecto de verdura fresca, con piel

PREPARACIÓN:

6-8 min
sin aceite

11 min
200°



3,17€/kg



COMPARTIR

Pimiento Baby prefrito

INGREDIENTES:

Pimientos verdes pequeños enteros prefritos (aceite de girasol)



6 Bolsas/caja
1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Pequeños pimientos verdes prefritos ideales como tapa o ración y también como acompañamiento.
- ✓ Fáciles de regenerar para responder a demandas imprevistas

PREPARACIÓN:



Pimiento Baby prefrito



7,21€/kg



BIENESTAR

Home Made Mezcla de Verduras



Mezcla de Verduras

INGREDIENTES:

Zanahoria Amarilla, Chirivía, medias Coles de Bruselas.



- 4 bolsos / caja
- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

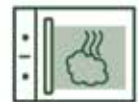
- ✓ Corte estilo casero, trozos grandes e irregulares.
- ✓ Verduras tradicionales.
- ✓ Mezclas originales para platos especiales.

PREPARACIÓN:

7 min



20 min a 160°



2.60€/kg





BIENESTAR

Home Made Dúo Calabacín



Dúo de Calabacín

INGREDIENTES:

Calabacín verde y amarillo



- 4 bolsos / cojo
- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Corte estilo casero, trozos grandes e irregulares.
- ✓ Verduras tradicionales.
- ✓ Mezclas originales para platos especiales.

PREPARACIÓN:

7 min

20 min a 160°



2.89€/kg



BIENESTAR

Home Made Patata Dulce



Patata Dulce

INGREDIENTES:

Patata Dulce



- 4 bolsos / caja
- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Corte estilo casero, trozos grandes e irregulares.
- ✓ Verduras tradicionales.
- ✓ Mezclas originales para platos especiales.

PREPARACIÓN:

7 min

20 min a 160°



2,89€/kg



BONIATO GRATINADO



DELEITAR

Gratinado de brécol



Gratinado de brécol

INGREDIENTES:

Brécol en florete, brécol en dados y patatas prefritas en rodajas ya cocidos, cubiertos individualmente con una ligera bechamel



1er PLATO



GUARNICIÓN



BUFFET

- 4 bolsos/coja
- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Verduras envueltas en fina bechamel una a una
- ✓ Cálculo de porciones sencillo
- ✓ Preparación sencilla con resultado de plato elaborado
- ✓ Fácil reposición de buffet dando siempre aspecto fresco
- ✓ Especiado con nuez moscada

PREPARACIÓN:

20 min a 180º +
5 min a 200º
para gratinar



3,75€/kg



GRATINADO DE BRECOL Y PATATAS



DELEITAR

Gratinado de calabacín



Gratinado de calabacín

INGREDIENTES:

Calabacín y patatas prefritas en rodajas ya cocidos, cubiertos con una ligera bechamel



1er PLATO



GUARNICIÓN



BUFFET

- 4 bolsos/coja

- Formato 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Verduras envueltas en fina bechamel una a una
- ✓ Cálculo de porciones sencillo
- ✓ Preparación sencilla con resultado de plato elaborado
- ✓ Fácil reposición de buffet dando siempre aspecto fresco
- ✓ Especiado con nuez moscada y curry

PREPARACIÓN:

20 min a 180° +

5 min a 200°

para gratinar



3,75€/kg





DELEITAR

SALTEADO DE PISTO



Salteado de pisto

INGREDIENTES:

- Tomate
- Calabacín
- Berenjena
- Pimientos rojos
- Cebolla



4 Balsas/caja
2,5kg

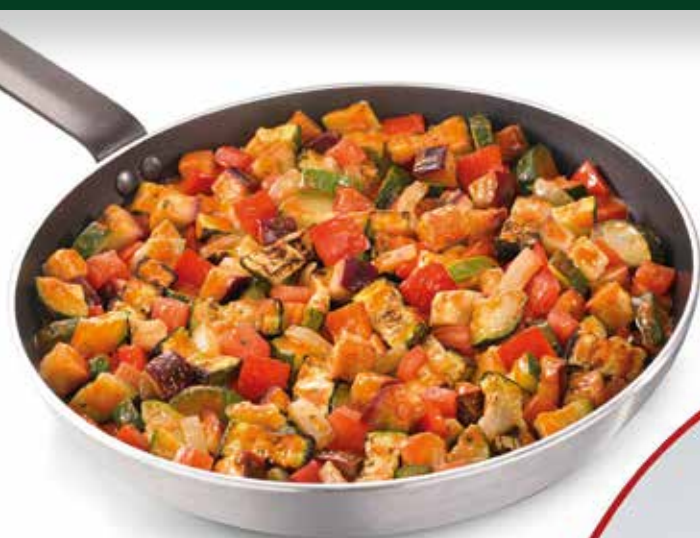
VENTAJAS:

- ✓ Verduras más enteras, menos pochadas
- ✓ Preparado con aceite de oliva y tomate natural
- ✓ Preparación sencilla: calentar y listo

PREPARACIÓN:

7 min

15 min 160°



3,32€/kg

DESCUBRIR

Salteado con puntas de espárragos

SALTEADO CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

- Calabacín verde asado
- Berenjena pre frita en aceite de girasol
- Col romanesco
- Puntas de espárragos verdes
- Pimientos rojos



GUARNICIÓN



BUFFET

- 6 bolsas / caja
- Formato 1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Ingredientes originales y de valor añadido: col romanesco, espárragos
- ✓ Preparación sencilla: calentar y listo

PREPARACIÓN:

7 min



15 min 180°



4,08€/kg

ACOMPAÑAR

Salteado Campestre Minute

Salteado Campestre

INGREDIENTES:

Judías verdes muy finas y judías crema finas, zanahoria, berenjena prefrita y cebolla prefrita



En cajas de 4
bolsas de 2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ En los salteados Minute, cada ingrediente es cocinado por separado para lograr el punto adecuado de cocción.
- ✓ La verduras son cosechada en el momento perfecto de maduración y cocida al vapor con una tecnología innovadora para mantener el color brillante, la textura crujiente y el sabor intenso.

PREPARACIÓN:

7 min

15 min a 180°



Bonduelle
FOOD SERVICE

Bonduelle
FOOD SERVICE

3,15€/kg

DESCUBRIR

Salteado camargués

Salteado camargués

INGREDIENTES

- Arroz con tomate
- Pimiento rojo, verde y amarillo
- Tomate
- Calabacín asado
- Cebolla prefrita



1er PLATO



GUARNICIÓN



BUFFET

4 Bolsas/caja
2,5 kg

VENTAJAS:

- ✓ Resultado constante: arroz en su punto
- ✓ Preparación sencilla : calentar y listo
- ✓ Plato principal o acompañamiento

PREPARACIÓN:

7 min



20 min

160°



ARROZ CON VERDURAS

3,41€/kg



BIENESTAR

Ensalada Veggie



Ensalada Veggie

INGREDIENTES:

Calabacín verde asado, maíz dulce en grano, tomate cherry semi seco, garbanzos y cebolla.



- 6 bolsos / caja
- Formato 1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Ensalada 100% vegetal, con ingredientes modernos y originales.
- ✓ Verdura, cereales, fruta deshidratada.
- ✓ Naturales, sin aliñar para darle un toque personal.
- ✓ Descongelar y listo.

PREPARACIÓN:

24 h



4,34€/kg



BIENESTAR

Ensalada de Quinoa



Ensalada de Quinoa

INGREDIENTES:

Quinoa, pimiento rojo y amarillo, tirabeque y uvas pasas.



- 6 bolsos / caja
- Formato 1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Ensalada 100% vegetal, con ingredientes modernos y originales.
- ✓ Verdura, cereales, fruta deshidratada.
- ✓ Naturales, sin aliñar para darle un toque personal.
- ✓ Descongelar y listo.

24 h



PREPARACIÓN:



4,97€/kg



DELEITAR

Risotto de setas



Risotto de setas

INGREDIENTES:

Arroz, boletus, setas silvestres, cebolla, cubiertos con una salsa a base de nata



1er PLATO



GUARNICIÓN



BUFFET

En cajas de 5
bolsos de 1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Risotto de setas ya cocinado y listo para regenerar y servir en pocos minutos.
- ✓ Permite responder a demandas imprevistas con una receta tradicional y sabrosa.

PREPARACIÓN:

7 min



3,61€/kg

COMPARTIR

Mezcla de tempura

Mezcla de tempura

INGREDIENTES:

- Pimiento rojo en tiras
- Calabacín en rodajas
- Judía verde fina entera
- Zanahoria en rodajas



APERITIVO



ENTRANTE



GUARNICIÓN

4 Bolsos/coja
1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Próxima a la tempura clásica artesanal
- ✓ Preparación rápida
- ✓ Solución original para adaptar tapas/finger foods a las tendencias actuales

PREPARACIÓN:

1,5-2 min
180°



10-12 min
220°



7,06€/kg



COMPARTIR

Veggie snack espaniaca

Veggie snack espinaca

INGREDIENTES:

- Espinacas
- Guisantes
- Queso provolone
- Brócoli



6 Bolsas/caja
1 kg

VENTAJAS:

- ✓ Sabroso, colorido, diferente
- ✓ Preparación rápida
- ✓ Solución original para adaptar tapas/finger foods a las tendencias actuales

PREPARACIÓN:

2-3 min

180°



8-12 min

220°



6,48€/kg

COMPARTIR

Veggie snack de falafel



Veggie snack falafel

INGREDIENTES:

- Garbanzo
- Maíz
- Calabacín
- Cebolla



6 Bolsas/caja
1 kg

VENTAJAS:

- ✓ 100% vegano
- ✓ Preparación rápida
- ✓ Solución original para adaptar tapas/finger foods a las tendencias actuales

PREPARACIÓN:

3-4 min

180°



8-10 min

220°



6,48€/kg



NUESTROS COMPROMISOS



Impulsamos los cultivos locales y de temporada



Fomentamos la reducción del uso de pesticidas



Reducimos los aditivos al máximo en todos nuestros productos



Ayudamos a preservar la biodiversidad y la tierra



Ofrecemos productos procedentes de la agricultura Ecológica



Desarrollamos envases sostenibles



Acompañamos a los Chefs en el cambio al vegetal



Bonduelle

FOOD SERVICE



**LÍDER MUNDIAL
EN VERDURA**



**LÍDER EN DISTRIBUCIÓN A HOSTELERÍA EN LA PROVINCIA
DE LEÓN Y EN TODA LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN**

**POR FACTURACIÓN, NÚMERO DE EMPLEADOS, NÚMERO DE
REFERENCIAS Y NÚMERO DE CLIENTES**

COMPROMISO TOTAL CON LA HOSTELERÍA