



O CATÁLOGO





Durante mais de 40 anos, a Bonduelle Food Service tem estado ao lado dos chefs em todos os países e em todos os tipos de restauração. Passamos tempo convosco nas vossas cozinhas para entender melhor os vossos desafios diários.

Interessa-nos a forma como preparam os legumes para imaginar novas variedades e novas receitas adaptadas às vossas utilizações.

Sabores, texturas, cores... A Bonduelle quer ajudar os chefs a colocar os vegetais no coração das suas receitas/criações e assim mostrar todo o seu potencial.

Tire o máximo proveito dos vegetais com a Bonduelle Food Service!

MUDANÇAS DE SEGMENTAÇÃO E DA UTILIZAÇÃO DO CATÁLOGO

O ESTUDO ETNOGRÁFICO

Em 2015 e 2016 foi levado a cabo um estudo etnográfico em 8 países europeus. Observámos o comportamento na cozinha e entrevistámos 120 chefs, passando cerca de 6 horas com cada um deles. O nosso objectivo era compreender, para todos os tipos de restauração, as necessidades dos chefs em relação à utilização dos vegetais nas suas cozinhas. Permitiu-nos descobrir quais são as diferentes funções que desempenham os vegetais nas suas receitas.

O SISTEMA ICONOGRÁFICO

MODOS DE PREPARAÇÃO A PARTIR DE -18°C



COZER



FRITAR



SALTEAR



FORNO CONVECTOR



FORNO MISTO



FORNO A VAPOR



DESCONGELAÇÃO EM
CÂMARA FRIA



MICRO-ONDAS

TECNOLOGIA



CONGELADO



AMBIENTE

VEGANS



ADEQUADO PARA
VEGANS

OS USOS

Em Portugal, identificámos 7 usos fundamentais, tendo por base as diferentes utilizações observadas, as opiniões expressas dos chefs e a posição simbólica dos vegetais no prato, do início ao fim. Definitivamente, permite-nos saber qual é a motivação fundamental na hora de escolher os vegetais nas suas receitas:



ELABORAR

Procura o ingrediente perfeito para a sua receita.

Ganhe tempo e concentre-se no essencial para obter os melhores resultados na cozinha.



ACOMPANHAR

Procura vegetais para acompanhar pratos de carne e peixe.

Encontre o acompanhamento perfeito para conferir equilíbrio e originalidade ao prato.



SABOREAR

Procura receitas ou ingredientes que façam desfrutar através do sabor.

Surpreenda com as receitas e ingredientes mais saborosos.



DESCOBRIR

Tenta fazer com que os seus clientes viajem através da sua cozinha.

Descubra receitas étnicas e ingredientes originais para surpreender os seus comensais.



BEM-ESTAR

Procura apresentar receitas equilibradas.

Deixe-se guiar pela seleção dos nossos nutricionistas e descubra vegetais e receitas reconhecidos pelo seu contributo nutricional.



PARTILHAR

Procura soluções de vegetais para tapas, snacks, entradas e aperitivos.

Diferencie-se com receitas divertidas e modernas para que os seus comensais passem um bom bocado.



ENRIQUECER

Procura dar valor às suas receitas.

Mostre a sua criatividade e dê um toque diferente e original, enaltecendo a receita e a apresentação com os nossos vegetais.

GAMA MINUTE



A TECNOLOGIA **MINUTE®**,
EXCLUSIVA DA BONDUELLE
FOOD SERVICE, PERMITE
COZER A VAPOR OS
LEGUMES ANTES DA SUA
ULTRACONGELAÇÃO.



PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE LEGUMES TRADICIONAIS



Colocar num
gastronorm



Cozer



Arrefecer



Juntar
molho



Aquecer/
Regenerar



Servir

PROCESSO DE PREPARAÇÃO **MINUTE®** LEGUMES COZIDOS A VAPOR



POUPANÇA DE TEMPO E
GASTOS DE ENERGIA



Juntar
molho



Aquecer/
Regenerar



Servir

PROCESSO:

Os legumes são ultracongelados rapidamente após a colheita para manterem as propriedades do legume fresco.

Cada componente é cozido individualmente para conseguir a textura adequada. Os legumes são ultracongelados rapidamente após a colheita para manterem as propriedades do legume fresco.

BENEFÍCIOS:

QUALIDADE:



Cozedura a Vapor

Não é preciso cozer



Mais qualidade

Respeita a cor, sabor e valores nutricionais

RAPIDEZ:



Processos

Descongelar e pronto



Legumes já cozidos

POUPANÇA:



Processos

Não é preciso cozer



Sem desperdício

100% legumes
1kg de compra =
1kg no prato



TECNOLOGIA DE VÁCUO

LEGUMES EMBALADOS A
VÁCUO E COZIDOS A VAPOR
COM A QUANTIDADE CERTA
DE LÍQUIDO

QUANTIDADE
CERTA
DE LÍQUIDO



EMBALADO
A VÁCUO
(EXTRAÇÃO DO AR DA LATA)



TRATAMENTO TÉRMICO
ESPECÍFICO
(COZEDURA A VAPOR CONTROLADA,
ESTERILIZAÇÃO MAIS RÁPIDA)



FORMATO 6x4/4



FORMATO 3x3/1

BENEFÍCIOS DO PROCESSO A VÁCUO:

MAIS NATURAL:

Características organolépticas preservadas: sabor mais natural, cores vivas e uma textura mais firme.

MAIS PRÁTICO:

1/3 do peso de uma lata tradicional com mais quantidade de legume (+25%) e menos líquido (-15%).

MAIS ECOLÓGICO:

Menos resíduos (-15% água VS lata tradicional) e transporte otimizado (até +25% de legume transportado por caminhão e -15% água).



ELABORAR

PROCURA O INGREDIENTE PERFEITO PARA A SUA RECEITA

Encontre o melhor vegetal para preparar a sua receita.
Ganhe tempo e concentre-se no essencial, para os
melhores resultados na cozinha.



BACALHAU COM BROA EM CAMA DE GRELOS

INGREDIENTES PRINCIPAIS

GRELOS BONDUELLE

LOMBOS DE BACALHAU COZIDO

GRÃO-DE-BICO COZIDO

ALHO

CEBOLA

ESPECIARIAS : COMINHOS EM PÓ, PIMENTA PRETA, COENTROS

FOLHAS DE LOURO

AZEITE

BROA DE MILHO

PREPARAÇÃO

Assar no forno o bacalhau generosamente regado com azeite e temperado com pimenta e folhas de louro, coberto com papel de alumínio.

Refogar a cebola com um pouco de azeite e juntar o grão temperado com cominhos cozendo com pouca água cerca de 10 minutos.

Triturar o grão num puré fino e envolver com coentros picados.




Saltear os grelos com azeite e os alhos picados. Reservar.

Coloque em taças individuais de ir ao forno, dispondo em camadas: na base os grelos salteados, por cima o bacalhau desfiado e cobrir com o puré de grão. Por fim colocar a broa de milho esfarelada aromatizada com alho e coentros picados.

Levar ao forno até ficar ligeiramente tostado.



GRELOS MIL-FOLHAS



INGREDIENTES	Grelos	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 8 min  10 min  10 min 140°	




GRELOS



INGREDIENTES	Grelos	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min  10 min 180°	



ESPINAFRES MIL-FOLHAS



INGREDIENTES	Espinafres em folhas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min  8 min 100°  10 min 160°	



ESPINAFRES PICADOS



INGREDIENTES	Espinafres picados	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 	
	20 min 25 min 160°	



JULIANA DE PIMENTOS PRÉ-FRITOS



INGREDIENTES	Pimentos vermelhos, verdes, amarelos	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 	
	6-8 min sem azeite 11 min 200°	

CENOURAS ÀS RODELAS PLANAS MINUTE®



INGREDIENTES	Cenouras às rodelas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 	
	7 min 15 min 180°	

ALHO-FRANCÊS ÀS RODELAS





INGREDIENTES	Alho-francês às rodelas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	  	
	20 min 15 min 100° 15 min	



COGUMELOS LAMINADOS





INGREDIENTES	Cogumelos	€ / KG
FORMATO	10 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 5 min  15 min 160°	



PIMENTOS VERDES E VERMELHOS





INGREDIENTES	Pimentos verdes e pimentos vermelhos	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 12 min  15 min 160°	



COUVE REPOLHO



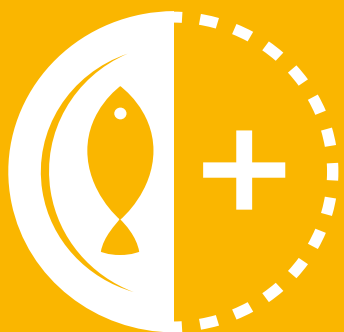
INGREDIENTES	Couve repolho	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min  10-12 min 160°	



JULIANA DE PIMENTOS PRÉ-FRITOS



ESPINAFRES MIL-FOLHAS



ACOMPANHAR

PROCURA VEGETAIS PARA ACOMPANHAR PRATOS DE CARNE E PEIXE

Encontre a guarnição de vegetais perfeita para conferir equilíbrio e originalidade ao prato.

SALADA DE MACEDÓNIA COM MOUSSE DE CAMARÃO

INGREDIENTES PRINCIPAIS

MACEDÓNIA MINUTE BONDUELLE

GELATINA INCOLOR SEM SABOR

ÁGUA

CALDO DE CAMARÃO

SUMO DE LIMÃO

MAIONESE

CEBOLA

AZEITE

CAMARÃO

MAIONESE

NOZES PICADAS

PREPARAÇÃO

MOUSSE DE CAMARÃO

No liquidificador, colocar água fria e juntar gelatina. Deixar amolecer e acrescentar água a ferver.

Bater até a dissolução da gelatina.

Juntar o caldo de camarão, o sumo de limão, a maionese, a

cebola, o azeite e metade do camarão cozido. Bater bem

Juntar numa forma untada com óleo. Levar ao frio para endurecer.

Desenformar, cortar aos pedaços e enfeitar com o resto dos camarões.

SALADA DE MACEDÓNIA

Descongelar em câmara fria a +3°C durante 12h.

Juntar a maionese e salpicar de nozes picadas.



MACEDÓNIA DE LEGUMES MINUTE®



INGREDIENTES Ervilhas, feijão-verde, flageoletts, cenouras, nabos

€ / KG

FORMATO 4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



15 min 180°

5 min 800w



INGREDIENTES Brócolos

€ / KG

FORMATO 4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



12 min 100°

15 min 150°

BRÓCOLOS EM FLORETES MINUTE®



FAVAS EXTRAFINAS MINUTE®



INGREDIENTES Favas

€ / KG

FORMATO 6 x 1 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



6 min

12 min 160°



FEIJÃO-VERDE INTEIRO FINO MINUTE®



INGREDIENTES

Feijão-verde Inteiro Fino



€ / KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS

Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



7 min



15 min 180°



INGREDIENTES

Feijão-Verde Plano



€ / KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS

Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



15 min



12 min 180°



INGREDIENTES

Feijão-Verde Redondo



€ / KG

FORMATO

4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS

Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



15 min



12 min 180°



INGREDIENTES

Couve-flor



€ / KG

FORMATO

6 x 1 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS

Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



20 min 180°



7 min 750w





COUVE-FLOR MINUTE®

ACOMPANHAR



COUVE-FLOR




INGREDIENTES	Couve-flor	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10-12 min	 10 min



BATATA PARISIENSE




INGREDIENTES	Batatas pré-fritas em óleo de girassol (diâmetro 23-28mm, comprimento <45mm, largura 1,5mm)	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 5-7 min 180°	



BATATA PRÉ-FRITA





INGREDIENTES	Batatas pré-fritas em óleo de girassol	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 3-5 min 180°	



SALTEADO CAMPESTRE





INGREDIENTES	Feijão-verde, feijão-verde manteiga, cenouras, beringelas e cebola pré-fritas em óleo de girassol	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min	 15 min 180°



SALTEADO DE BRÓCOLOS E COGUMELOS




INGREDIENTES	Feijão-verde, brócolos, cebolas, cogumelos de Paris, pimentos vermelhos	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  15 min 180°	



WORLD MIX MEDITERRÂNEO





INGREDIENTES	Curgetes, beringelas, pimentos vermelhos, óleo de girassol	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min	



JARDINEIRA DE LEGUMES




INGREDIENTES	Batata, cenouras, ervilhas e ervilhas com vagem	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 8 min  10 min 100°	



JARDINEIRA 3 LEGUMES



INGREDIENTES	Cenouras, ervilhas, Feijão-Verde	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min	

ACOMPANHAR



CENOURA BABY

			
INGREDIENTES	Cenoura Baby	€ / KG	
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE	
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES / EMBALAGEM	
DISTRIBUIDOR			
PREPARAÇÃO	 12 min	 20 min 180°	 15 min



SALTEADO CAMPESTRE



ACOMPANHAR

FEIJÃO-VERDE PLANO CORTADO



SABOREAR

**PROCURA RECEITAS OU INGREDIENTES QUE FAÇAM DESFRUTAR
ATRAVÉS DO SABOR**

Surpreenda com as receitas e ingredientes mais saborosos.



GRATINADO DE BRÓCOLO E BATATA COM MEDALHÃO DE VITELA

INGREDIENTES PRINCIPAIS

GRATINADO DE BRÓCOLO E BATATA BONDUELLE
MEDALHÃO DE VITELA
BACON
MOLHO DO ASSADO DE MEDALHÃO

PREPARAÇÃO

Cozinhar em baixa temperatura o medalhão, a 58°C o interior. De seguida, envolver o medalhão com as fatias de bacon e terminar de cozinhar no forno a 185°C durante 12 minutos. Cozinhar o gratinado de brócolo e batata no forno a 200°C durante 20 minutos.

Cortar o medalhão e colocar num prato. Temperar a carne com o molho do assado e completar com os legumes grelhados.


DICA DO CHEF

Preparar o gratinado de brócolo e batata num grastronorm com antecedência. Cortar as porções ainda congeladas e conservá-las no frigorífico. Aquecer as porções no momento, no microondas, conforme as necessidades.

NOVO

GRATINADO DE BRÓCOLO E BATATA




INGREDIENTES	Brócolo em floretes, brócolo em cubos e batatas pré-fritas em rodelas já cozidas, cobertos individualmente com um leve molho bechamel	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Contém leite	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 22 min 180° + 5 min 200°	

NOVO

GRATINADO "DAUPHINOIS"




INGREDIENTES	Batatas selecionadas pré-fritas em rodelas já cozidas, cobertas individualmente com um leve molho bechamel	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Contém leite	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 22 min 180° + 5 min 200°	

NOVO

GRATINADO DE BATATAS À PROVENÇAL




INGREDIENTES	Curgete verde, beringela pré-frita, cebola, pimento vermelho e batatas pré-fritas em rodelas, cobertos individualmente com um leve molho bechamel	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Contém leite	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 22 min 180° + 5 min 200°	

NOVO



GRATINADO DE CURGETE E BATATA





INGREDIENTES	Curgete e batata, pré-fritas em rodelas, cobertas individualmente com um leve molho bechamel	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Contém leite e mostarda	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 22 min 180° + 5 min 200°	

NOVO



MISTURA DE COGUMELOS - SELEÇÃO





INGREDIENTES	Mistura de boletos, cogumelos ostra, shiitake, pholiotas	€ / KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min  20 min 160°	



ERVILHAS TORTA





INGREDIENTES	Ervilha torta	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  10 min 160°	



ESPARGOS VERDES





INGREDIENTES	Espargos verdes	€ / KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 3-5 min  3-5 min	

SABOREAR



RISOTO DE COGUMELOS



INGREDIENTES	Arroz, boletos, cogumelos silvestres e cebola, cobertos com um molho à base de natas	€ / KG
FORMATO	5 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES / EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min	 4 min 850w



ESPARGOS VERDES



MISTURA DE COGUMELOS - SELEÇÃO



DESCOBRIR

**TENTA FAZER COM QUE OS SEUS CLIENTES
VIAJEM, ATRAVÉS DA SUA COZINHA.**

Descubra receitas étnicas e ingredientes originais
para surpreender os seus comensais.

ARROZ COM SONHOS DE SALMÃO

INGREDIENTES PRINCIPAIS

SALTEADO DA CAMARGUE COM ARROZ

FARINHA
MANTEIGA
ÁGUA
OVOS
SAL
SALMÃO

PREPARAÇÃO

SALTEADO CAMARGUÊS

Saltear sem azeite numa frigideira, sem descongelar, durante 7 minutos.

SONHOS DE SALMÃO

Colocar um tacho ao lume com água, temperar com sal, colocar a manteiga e juntar a farinha quando começar a ferver.

Deixar arrefecer um pouco e juntar os ovos batendo.

Juntar o salmão cortado aos quadradinhos à massa e fritar, formando bolas, numa frigideira com bastante azeite e bem quente. Alourar de ambos os lados e deixar escorrer em papel absorvente.

SALTEADO DA CAMARGUE COM ARROZ



INGREDIENTES Arroz com tomate, Pimento vermelho, verde e amarelo, tomate, curgete grelhada, cebola pré-frita

€ / KG

FORMATO 4 x 2,5 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Pode conter vestígios de trigo, aipo, ovo e soja

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



7 min



20 min 160°

CURGETES GRELHADAS



INGREDIENTES Curgetes grelhadas

€ / KG

FORMATO 7 x 1 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



7 min



16 min 160°

BERINGELAS GRELHADAS



INGREDIENTES Beringelas grelhadas

€ / KG

FORMATO 7 x 1 Kg.

€ / DOSE

ALERGÉNIOS Não contém alergénios

Nº DOSES/
EMBALAGEM

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO





7 min



16 min 160°





SALTEADO CHINÊS MINUTE®

INGREDIENTES	Ervilhas, cenouras, rebentos de feijão mungo, alho-francês, ervilhas de quebrar, cogumelos pretos	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  15 min 180°	





MISTURA DE CENOURAS ÀS RODELAS MINUTE®

INGREDIENTES	Cenouras às rodelas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  15 min 180°	





SALTEADO MEDITERRÂNEO MINUTE®

INGREDIENTES	Ervilhas, milho doce, feijão-manteiga, pimentos vermelhos, cogumelos de Paris, beringelas pré-fritas em óleo de girassol	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  15 min 180°	



SALTEADO PRIMAVERA COM MASSA

INGREDIENTES	Massa, tomate, ervilha de quebrar, curgete verde grelhada, curgete verde, cebola pré-frita, espinafre	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Contém glúten	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min  20 min 160°	



MEIAS MAÇAROCAS DE MILHO



INGREDIENTES	Meias Maçarocas de Milho supersweet	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES / EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 25 min 160°	



CURGETES GRELHADAS



BERINGELAS GRELHADAS



BEM-ESTAR

PROCURA PROPORCIONAR RECEITAS EQUILIBRADAS

Deixe-se guiar pela seleção dos nossos nutricionistas e descubra vegetais e receitas reconhecidas pelo seu contributo nutricional.

BRÓCOLO TEMPERADO COM MOLHO VINAGRETE DE MEL

INGREDIENTES PRINCIPAIS

BRÓCOLOS MINUTE BONDUELLE

CEBOLA

MEL

MOLHO DE SOJA

1 UNIDADE DE PIMENTA-DE-CAIENA

ÓLEO DE SÉSAMO

SÉSAMO

PREPARAÇÃO

Saltear os Brócolos Minute com uma juliana de cebola vermelha doce. Para o molho vinagrete de soja e mel, misturar o molho de soja, mel, pimenta-de-caiena, adicionando por último o azeite.

EMPRATAMENTO

Servir os brócolos temperados com este molho vinagrete e decorar com sementes de sésamo.



**NOVO
FORMATO
1 KG**

BRÓCOLO MINUTE®

INGREDIENTES	Brócolo		€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios		Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR			
PREPARAÇÃO			
	5 min 150°	5 min 100°	4 min 800w



PURÉ DE ERVILHAS

INGREDIENTES	Ervilhas, cenouras, cebolas reduzidas a puré		€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios		Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR			
PREPARAÇÃO			
	15 min 160°		



PURÉ DE CENOURAS



INGREDIENTES	Cenouras convertidas em puré		€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.		€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios		Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR			
PREPARAÇÃO			
	15 min 160°		



NOVO

TRIO DE COUVES MINUTE®





INGREDIENTES	Couve-flor, Brócolo e Romanesco	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 7 min	 15 min 180°

NOVO

ROMANESCO





INGREDIENTES	Romanesco	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 12 min	 15 min 150°



COUVES DE BRUXELAS MINUTE®



INGREDIENTES	Couves de Bruxelas	€ / KG
FORMATO	4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÉNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min	 20 min 180°

COUVES DE BRUXELAS MINUTE



BEM-ESTAR



PARTILHAR

**PROCURA SOLUÇÕES DE VEGETAIS PARA
TAPAS, SNACKS, ENTRADAS E APERITIVOS**

Diferencie-se com receitas divertidas e modernas para que os seus comensais passem um bom momento.

TÁBUA DE MISTURA DE LEGUMES EM TEMPURA

INGREDIENTES PRINCIPAIS

TEMPURA DE LEGUMES BONDUELLE

MEIAS MAÇAROCAS DE MILHO BONDUELLE

MOLHO THAI:

MAIONESE 0,3 KG

REQUEIJÃO 0,1KG

UM RAMINHO DE MANJERICÃO TAILANDÊS

LIMA

FLOR DE SAL

MOLHO EXÓTICO:

ÓLEO DE PEPITAS DE UVA 0,3 KG

CUBOS DE PIMENTOS VERMELHOS E VERDES 0,1 KG

CUBOS DE CEBOLA VERMELHA 0,05 KG

COENTRO FRESCO PICADO 0,1 KG

CUBOS DE MANGA

FLOR DE SAL

PREPARAÇÃO

Cozinhe as meias maçarocas de milho durante 15 minutos no forno a 180°C.

Prepare o molho exótico misturando os ingredientes.

Cozinhe a tempura de legumes durante 2 a 3 minutos a 180°C.

Prepare o molho tailandês misturando a maionese, o requeijão, o manjericão picado e termine com as raspas de limão.

EMPATAMENTO

Coloque as meias maçarocas de milho quente na tábua de madeira e salpique com o molho exótico.

Adicione a tempura com o molho tailandês num molde.

Tempere levemente com flor de sal, para dar um toque surpreendente.

TEMPURA DE LEGUMES



INGREDIENTES Curgete verde, cenoura, pimento vermelho e feijão-verde € / KG

FORMATO 4 x 1 Kg. € / DOSE

ALERGÉNIOS Pode conter vestígios de glúten

DISTRIBUIDOR

Nº DOSES/
EMBALAGEM

PREPARAÇÃO



10 min 200° 2 - 3 min 180°

NOVO

HAMBÚRGUER DE LEGUMES E BATATA



INGREDIENTES Cenoura, curgete, AIPO, cebola, batata e queijo emmental. Diâmetro 90mm e espessura 15mm. Peso: 60g € / KG

FORMATO 6 x 1 Kg. € / DOSE

ALERGÉNIOS Pode conter vestígios de glúten, mostarda, soja e aipo.

DISTRIBUIDOR

Nº DOSES/
EMBALAGEM

PREPARAÇÃO



12 min 10 min 180°

NOVO

BON BON DE LEGUMES



INGREDIENTES Feijão-verde, milho doce, tomate, cebola, pão ralado. Diâmetro 41mm e espessura 20mm. Peso: 18g € / KG

FORMATO 6 x 1 Kg. € / DOSE

ALERGÉNIOS Contém glúten, ovo e leite

DISTRIBUIDOR

Nº DOSES/
EMBALAGEM

PREPARAÇÃO



10-12 min 200-220° 4-5 min 180°

NOVO



MINI-HAMBÚRGUER DE CURGETE, ERVILHA E CENOURA



INGREDIENTES Ervilha, cenoura, curgete amarela, curgete, cebola **€ / KG**

FORMATO 6 x 1 Kg. **€ / DOSE**

ALERGÉNIOS Pode conter vestígios de glúten, mostarda, leite, soja e aipo. **Nº DOSES/ EMBALAGEM**

DISTRIBUIDOR

PREPARAÇÃO



12 min



10 min 180°



BON BON DE LEGUMES

PARTILHAR



ENRIQUECER

PROCURA DAR VALOR ÀS SUAS RECEITAS

Mostre a sua criatividade e dê um toque diferente e original, enaltecendo a receita e a apresentação com os nossos vegetais.



“MAKI” DE MILHO BONDUELLE

INGREDIENTES PRINCIPAIS

MILHO DOCE BONDUELLE

CURGETE GRELHADA BONDUELLE

QUEIJO DE CABRA

NATAS PARA COZINHAR

COENTROS PICADOS

COMINHOS

CEBOLINHO

AZEITE

SAL E PIMENTA

MOLHO PICANTE DE MANGA

PREPARAÇÃO

Cozinhar as curgetes grelhadas num gastronorm. Deixar arrefecer até atingirem a temperatura ambiente. Temperar com sal e pimenta. Escorrer bem o milho. Branquear os raminhos de cebolinho e revitalizar.

Misturar o queijo de cabra, as natas, o milho, os coentros, os cominhos e o azeite. Temperar tudo.

Colocar no bordo da curgete uma colher de sopa da mistura. Enrolar a curgete até fazer um rolo. Fechar os rolos utilizando os raminhos do cebolinho.

EMPATAMENTO



Servir com molho picante de manga.



**NOVO
FORMATO
1 KG**

MILHO TENRO E DOCE MINUTE®



INGREDIENTES	Milho doce	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 6 min  12 min 160°	



MILHO DOCE



INGREDIENTES	Milho doce, água, sal	€ / KG
FORMATO	6 x 4/4 3 x 3/1	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	Escorra e tempere a gosto	

ERVILHAS FINAS





INGREDIENTES	Ervilhas	€ / KG
FORMATO	6 x 1 Kg. 4 x 2,5 Kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 8 min  6 min 100°	



ESPINAFRES EM FOLHAS INDIVIDUAIS IQF



INGREDIENTES	Espinafres em folhas	€ / KG
FORMATO	5 x 1 kg.	€ / DOSE
ALERGÊNIOS	Não contém alergénios	Nº DOSES/ EMBALAGEM
DISTRIBUIDOR		
PREPARAÇÃO	 10 min  10 min 140°	



MILHO TENRO E DOCE MINUTE®

ÍNDICE DE PRODUTOS

BATATA PARISIENSE	18	MACEDÔNIA DE LEGUMES MINUTE	16
BATATA PRÉ-FRITA	18	MILHO DOCE	44
BERINGELAS GRELHADAS	30	MILHO TENRO E DOCE MINUTE	44
BON BON DE LEGUMES	40	PIMENTOS PRÉ-FRITOS, JULIANA DE	11
BRÓCOLOS EM FLORETES	16	PIMENTOS VERDES E VERMELHOS	12
BRÓCOLOS MINUTE	36	PURÉ DE CENOURAS	36
CENOURA BABY	20	PURÉ DE ERVILHAS	36
CENOURAS ÀS RODELAS MINUTE, MISTURA DE	31	RISOTO DE COGUMELOS	26
CENOURAS ÀS RODELAS PLANAS MINUTE	11	ROMANESCO	37
COGUMELOS - SELEÇÃO, MISTURA DE	25	SALTEADO CAMPESTRE	18
COGUMELOS LAMINADOS	12	SALTEADO CHINÊS MINUTE	31
COUVES MINUTE, TRIO DE	37	SALTEADO DA CAMARGUE COM ARROZ	30
COUVE REPOLHO	12	SALTEADO DE BRÓCOLOS E COGUMELOS	19
COUVE-FLOR	18	SALTEADO MEDITERRÂNEO MINUTE	31
COUVE-FLOR MINUTE	17	SALTEADO PRIMAVERA COM MASSA	31
COUVES DE BRUXELAS MINUTE	37	TEMPURA DE LEGUMES	40
CURGETES GRELHADAS	30	WORLD MIX MEDITERRÂNEO	19
ERVILHA FINA	44		
ERVILHA TORTA	25		
ESPARGOS VERDES	25		
ESPINAFRES EM FOLHAS INDIVIDUAIS IQF	45		
ESPINAFRES MIL-FOLHAS	10		
FAVAS EXTRAFINAS MINUTE	16		
FEIJÃO-VERDE INTEIRO FINO MINUTE	17		
FEIJÃO-VERDE PLANO CORTADO	17		
FEIJÃO-VERDE REDONDO CORTADO	17		
GRATINADO "DAUPHINOIS"	24		
GRATINADO DE BATATAS À PROVENÇAL	24		
GRATINADO DE BRÓCOLO E BATATA	24		
GRATINADO DE CURGETE E BATATA	25		
GRELOS	10		
GRELOS MIL-FOLHAS	10		
HAMBÚRGUER DE LEGUMES E BATATA	40		
HAMBÚRGUER DE CURGETE, ERVILHA E CENOURA, MINI	41		
JARDINEIRA 3 LEGUMES	19		
JARDINEIRA DE LEGUMES	19		
MAÇAROCAS DE MILHO, MEIAS	32		





Bonduelle Food Service
Zona Industrial de Santarém
2005-002 Várzea Str
Telf: +351 243 359 070
www.bonduelle-foodservice.pt