



BIEN CUISINER LE VÉGÉTAL

DOSSIER DE PRESSE 2020

Bonduelle Food
Service innove
et lance
sa première
gamme
de céréales
et légumineuses
Minute®
pour les chefs !





BONDUELLE
FOOD SERVICE
S'ENGAGE POUR LE

**"BIEN
NOURRIR" !**



Slow food, locavore, flexitarien, végétalien...

Les nouvelles habitudes alimentaires s'orientent vers une alimentation plus authentique, plus transparente, plus respectueuse de la santé des consommateurs et des ressources naturelles de la planète. Valoriser le végétal devient donc essentiel pour une cuisine tendance et gourmande !



Face à ces attentes, Bonduelle Food Service s'engage à **rendre le végétal accessible** aux professionnels des métiers de bouche, en restauration commerciale et collective, en aidant les chefs à inclure plus de végétal gourmand sur leur carte ! Son expertise s'appuie sur un savoir-faire unique et une réelle légitimité. Bonduelle est en effet la 3^e marque alimentaire la plus considérée¹ par les flexitariens².

C'est dans ce cadre que Bonduelle Food Service a créé en 2018 **Greenologie**, le service qui accompagne les chefs pour positionner le végétal au cœur de l'assiette. Cuisine traditionnelle française ou cuisine à thème, plutôt vente à emporter, restauration scolaire ou d'entreprise, Greenologie répond à toutes les attentes. Avec des conseils sur mesure, les experts Bonduelle Food Service placent leur passion au service des chefs en leur donnant l'opportunité de sublimer le végétal sur l'ensemble de leur offre !

Pour aller plus loin et permettre aux chefs de répondre à la demande croissante en matière de végétal, Bonduelle Food Service développe sa gamme de produits. Avec sa **nouvelle gamme de céréales et légumineuses**, Bonduelle Food Service fournit les ingrédients pour réaliser des **assiettes équilibrées, nourrissantes, gourmandes et créatives**. En plat complet ou en accompagnement, les chefs ont désormais toutes les clés en mains pour valoriser le végétal grâce à une offre produits renforcée.



1. Avec l'intention d'achat la plus élevée

2. Étude YouGov, décembre 2019 : <https://fr.yougov.com/news/2019/12/05/de-plus-en-plus-de-flexitariens-en-france/>

DU NOUVEAU POUR LES CHEFS : DES CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES SURGELÉES ET DÉJÀ CUITES !

La brigade Bonduelle Food Service innove en lançant une gamme de céréales et légumineuses surgelée, déjà cuite et **100% origine France³** pour un gain de temps précieux en cuisine !

Pour les chefs, c'est un **gain de temps précieux** par rapport à l'offre en sec lors du processus de préparation. En termes de cuisson et d'égouttage, en particulier sur des grandes quantités, la **nouvelle gamme de céréales et légumineuses** leur permet de gagner du temps et d'aller à l'essentiel ! Grâce à la **promesse Minute[®]**, ils peuvent facilement préparer les plats sans transiger sur la qualité puisque les produits conservent leurs **qualités visuelles** et **gustatives**. En 2 temps 3 mouvements, les céréales et légumineuses Minute[®] sont l'occasion de réveiller les papilles des convives en toute simplicité !



8 références



FORMAT 2,5 KG

La nouvelle
gamme
répond à
toutes
les envies

· CÉRÉALES

Boulgour,
Quinoa,
Orge perlé ;

· MIX CÉRÉALES / LÉGUMINEUSES

Boulgour et Lentilles vertes,
Épeautre et Lentilles corail ;

· LÉGUMINEUSES

Pois chiches, Lentilles vertes,
Pépites de Lentilles corail et Carottes.



3. Sauf le quinoa et les pépites de lentilles corail et carottes transformés en Europe



ZOOM SUR L'ORGE PERLÉ

Pour changer du riz et des pâtes, Bonduelle Food Service propose de l'Orge perlé Minute®, moelleux à souhait. Une belle occasion pour les professionnels de revisiter des recettes mythiques, à l'image du risotto ou du riz au lait.



À déguster chaud ou froid, il se **marie parfaitement avec les légumes** pour une salade healthy et gourmande. Prêt en seulement 7 minutes au micro-ondes, 8 au four à vapeur ou 24 heures à froid, l'Orge perlé by Bonduelle Food Service représente la promesse d'une **assiette plus équilibrée** et **100% origine France** que les chefs sauront sublimer par leur savoir-faire.

Le saviez-vous ?

À elles deux, les céréales et légumineuses contiennent l'ensemble des acides aminés nécessaires pour l'alimentation. Ensemble, elles complètent les apports en protéines végétales. En alternative aux produits carnés ou en accompagnement, leur association constitue une option de choix !

ZOOM SUR LE MIX ÉPEAUTRE ET LENTILLES CORAIL



Ce duo de céréales et légumineuses apporte originalité et couleur à tous les plats, chauds ou froids. L'association épeautre-lentilles corail matche à merveille pour rendre le végétal plus appétissant que jamais !

Déjà cuit, il suffit de réchauffer ce **succulent mélange** et le tour est joué. Ce produit s'adapte aux besoins de tous les restaurateurs en conservant pleinement toutes ses **saveurs** et sa **qualité**, de la récolte à l'assiette.

LA GARANTIE MINUTE BY BONDUELLE FOOD SERVICE

- DÉJÀ CUIT
- SURGELÉ
- QUALITÉ CONSTANTE
- À UTILISER À CHAUD OU À FROID
- ÉCONOMIQUE : PAS DE RENDU D'EAU

ORGEOTTO AUX POIS MARAÎCHER



TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

NOMBRE DE PORTIONS : 100

INGRÉDIENTS

- Orge perlé Minute®
Bonduelle Food Service 15 kg
- Pois maraîcher Minute®
Bonduelle Food Service 5 kg
- Bouillon de légumes 8 litres
- Crème liquide 2 litres
- Ail en purée 0,1 kg
- Cream cheese 3 kg



- **Porter** à ébullition le bouillon de légumes puis le crémér.



- **Ajouter** l'Orge perlé Minute® Bonduelle Food Service.



- **Ajouter** l'ail en purée, assaisonner.



- **Cuire** jusqu'à la texture désirée.

- En fin de cuisson, lier le tout avec le cream cheese puis **ajouter** les Pois maraîcher Minute® Bonduelle Food Service.



- **Dresser** dans une assiette creuse et **terminer** par une salade d'herbes fraîches.

*Le + Bonduelle
Food Service*

Pour réaliser un plat végétarien,
complet et savoureux, rien de plus simple

50% 25% 25%
CÉRÉALES + LÉGUMINEUSES + LÉGUMES

=

UN BON PLAT COMPLET



Conçues par le chef Jérôme Léniaud, expert culinaire Bonduelle Food Service, ces 2 délicieuses recettes sont destinées à la restauration collective (Orgeotto) et la restauration commerciale (Graines de salade). En plat chaud pour l'orgeotto, en entrée ou en bol déjeuner pour la salade graines de salade, elles séduiront les papilles de tous les convives par leur gourmandise et leur originalité !



GRAINES DE SALADE ET BETTERAVE EN CROÛTE DE SEL

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

NOMBRE DE PORTIONS : 10



INGRÉDIENTS

- Boulgour et Lentilles vertes Minute® Bonduelle Food Service 1,2 kg
- Echalotes ciselées fines 0,1 kg
- Labneh 0,5 kg

Croûte de sel :

- Farine 1 kg
- Gros sel de L'Île de Ré 0,3 kg
- Eau
- Betteraves de couleur 3 unités
- Noisettes 0,2 kg
- Amandes effilées 0,05 kg
- Graines de courge torréfiées 0,1 kg
- Huile de courge
- Vinaigre de vieux Banuyls
- Micro végétaux au choix



- **Réaliser** la croûte de sel en mélangeant la farine, le gros sel et l'eau au batteur.



- **Envelopper** les betteraves préalablement nettoyées, puis cuire au four à 180°C. Prévoir 20 min pour 100 g de betterave.



- **Décongeler** le Boulgour et les Lentilles Minute® Bonduelle Food Service selon le protocole, **ajouter** les échalotes puis **assaisonner** avec l'huile de courge et le vinaigre de vieux Banuyls, saler et **poivrer**.



- **Torréfier** légèrement les noisettes puis les **caraméliser** et réserver au sec.
- **Dresser** le mélange Boulgour/Lentilles, **disposer** les betteraves cuites coupées en quartiers et des pointes de labneh.
- **Ajouter** les amandes effilées torréfiées, les noisettes caramélisées et les graines de courge torréfiées.
- **Terminer** par les micros végétaux, un filet d'huile de courge et un tour de poivre du moulin.





Les céréales et légumineuses s'invitent aussi dans les circuits traiteur frais food service dès mai 2020, avec 3 salades fraîches disponibles en barquette 1 kg :

- Duo de Quinoa et Pois doux, cranberry et noisettes, sauce à la passion
- Blé concassé et fèves Edamame, amandes et raisins, sauce cumin coriandre
- Orge et Lentilles Corail, graines de courge et feta, sauce à la coriandre



BONDUELLE-FOODSERVICE.FR



@BONDUELLEFS_FR



@BONDUELLE_FS_FRANCE