

**ISPIRAZIONI
CULINARIE**

TORNANO GLI APERITIVI
**...E IL FOOD DIVENTA
SEMPRE PIÙ CENTRALE**



Dopo mesi di lockdown e chiusure, la voglia di aperitivo è ormai sempre più alta. **Quasi un italiano su due era solito organizzarlo una volta a settimana, mentre 4 su 10 addirittura due volte** (fonte: Fipe 2019). In questo momento di ripartenza **curare l'aperitivo e ampliare l'offerta di food** per questa occasione di consumo **diventa strategico**.



*Dimenticato per ora il buffet a libero servizio, ecco che i locali possono, anzi, devono puntare su **proposte impiattate**. Finger, mini insalate, mini porzioni di vere e proprie ricette e stuzzichini sono le idee su cui puntare per attirare la clientela.*

CONSIGLI PER UN APERITIVO D'EFFETTO

Puntare sulla **monoporzione**. Permetterà un servizio più mirato e privo di sprechi.

Selezionare dei "**food pairing**", come finger di verdure per le bollicine, mini zuppe per i vini rossi, cereali o legumi speziati per i cocktail, crostini per le birre.

Incrementare le **proposte a base vegetale** per avere più varietà, ma soprattutto contenere il food cost.

Variare l'offerta ogni settimana, offrendo sempre piccole golosità, ma anche soluzioni per **vegetariani, vegani, flexitariani e salutisti** in generale.

Avere un **menù food à la carte**, anche per l'aperitivo: aumenterà la battuta di cassa.

Creare **serate a tema**, in modo da rinnovare l'attenzione sul locale.

Non dimenticare il **delivery**: è un'abitudine che si è consolidata e aumenta il bacino di utenza della clientela.

Utilizzare materiale **eco friendly**: sempre più persone hanno a cuore l'ambiente.

Infine, l'aperitivo non è solo salato, **finger dolci e mini porzioni di dessert** sono l'occasione per distinguersi con originalità.

UNA SELEZIONE DI SFIZIOSE RICETTE IDEATE APPOSITAMENTE PER L'APERITIVO

VEGGY PASSION

Una golosa gamma di finger food, perfetta per rinnovare contorni e aperitivi. Verdure selezionate e di alta qualità, sono la soluzione ideale per uno snack diverso dal solito, che soddisfa anche clienti vegetariani e vegani.

• **GOLOSE RICETTE A BASE DI VERDURE**

• **PRONTI IN POCHE MINUTI ANCHE AL FORNO**

• **VERSATILI. IDEALI ANCHE PER VEGETARIANI E VEGANI**

MISTO DI VERDURE PASTELLATE



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR



NOVITÀ

BROCCOLI PANATI



BON BON DI VERDURE



FALAFEL



NOVITÀ

SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA



NOVITÀ

TEMPURA DI VERDURE



PRONTE ALL'USO

Burger di verdure e legumi subito pronti da servire, come soluzione creativa o ingrediente per arricchire le vostre preparazioni, sono perfetti per ottimizzare i tempi di preparazione in cucina.

BURGER DI VERDURE E PATATE



MINIBURGER ZUCCHINE PISELLI E CAROTE



• **PRONTI DA SERVIRE O PRATICI INGREDIENTI**

• **CONTROLLO IMMEDIATO DEL FOOD COST**

• **MASSIMA VERSATILITÀ**

ISPIRAZIONI CULINARIE

SUGGERIMENTI ORIGINALI PER RENDERE LE VERDURE PROTAGONISTE



Tanti suggerimenti elaborati da **Professionisti della ristorazione** per dare alle verdure il giusto ruolo, **arricchire i tuoi menu** con creatività e offrire ai tuoi clienti un'esperienza unica.

Ricette e abbinamenti in grado di valorizzare sia l'offerta food che quella beverage.

NOVITÀ

SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR CON SALMONE E YOGURT ALLA CIPOLLINA



SNACK BASMATI,
VERDURE E CHEDDAR

VEGGY PASSION
6 BUSTE DA 1 KG

Finger food con riso basmati,
mais, verdure assortite
e cheddar, da gustare in
un boccone.

IDEALE ABBINATO A:

**BIANCO SECCO,
PROSECCO DI CONEGLIANO**

Temperatura di servizio 6-9°C

Con questo tipo di preparazione,
nella quale sono presenti
il salmone e degli elementi
aromatici e agrodolci, si sposa
bene un vino Prosecco perché
ricco di profumi e con una
buona struttura gustativa.

ISPIRAZIONI
CULINARIE

NOVITÀ

TRAMEZZINO AGLI SPINACI E PROVOLA CON SENAPE RUSTICA, POMODORO SECCO E BUFALA



SNACK SPINACI,
PISELLI E PROVOLA

VEGGY PASSION
6 BUSTE DA 1 KG

Quadrotti di spinaci, piselli, broccoli e provola, ricchi di verdure e con un cuore filante.

IDEALE ABBINATO A:

**BIRRA BIONDA NON
FERMENTATA PROVENIENZA
GIAPPONE - TIPO IPA**

Temperatura di servizio: 5-7°C

Birra bionda con note di mandarino e arancia, buon grado alcolico, regge il confronto con la senape rustica e il pomodoro secco del piatto e dona aromaticità alla bufala.



NOVITÀ

TACOS CON FALAFEL, TRIS DI PEPERONI PREFRITTI E SALSA CHEDDAR



FALAFEL

**VEGGY PASSION
6 BUSTE DA 1 KG**

Polpettine di ceci arricchite con mais, cipolle, zucchine e spezie, per uno sfizioso snack dal tocco esotico.

IDEALE ABBINATO A:

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE

Oppure

BIRRA AROMATICA ALLE BACCHE DI GOJI

Temperatura di servizio 4-8°C

Agli amanti di birre corpose suggeriamo una birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, chi desidera una birra più beverina può abbinare quella alle bacche di goji. Entrambe si accostano perfettamente alla preparazione.

MISTO DI VERDURE PASTELLATE CON SALSA CHEDDAR E PEPE



Le migliori verdure, racchiuse in un croccante guscio, prfritte e subito surgelate. Croccanti anche in forno.

IDEALE ABBINATO A:

BIRRA PILS A BASSA FERMENTAZIONE

Temperatura di servizio: 4-7°C

Un birra di tipo Pils, dal colore giallo paglierino, carico di riflessi verdognoli. Presenta profumi floreali, variegati di luppolo fresco, dove spiccano note agrumate che ben si accostano alle sensazioni olfattive dei pepi presenti nel piatto, ottima con il Cheddar e le verdure pastellate.

SPIEDO DI BROCCOLI PANATI CON PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA E SALSA AL FORMAGGIO



**BROCCOLI
PANATI**

**VEGGY PASSION
7 BUSTE DA 1 KG**

Uno snack originale, non
prefritto, pronto in 3 minuti.
Ideale anche per vegetariani
e vegani.

IDEALE ABBINATO A:

ROSATO DEL SALENTO

Temperatura di servizio: 5-8°C

Un piatto che necessita di un vino di buona alcolicità, sapidità e freschezza. I rosati salentini sono uno dei migliori abbinamenti, sposandosi con provola e pancetta e ammorbidendo il gusto della salsa.

CROSTINO con MINI BURGER

ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE, MAIONESE AL PORTO E CHEDDAR



**MINI BURGER DI
ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE**

**PRONTE ALL'USO
6 BUSTE DA 1 KG**

Completamente vegetariani,
con un peso di 38 grammi,
sono versatili e subito pronti,
solo da rinvenire in forno o
microonde.

IDEALE ABBINATO A:

COCKTAIL CHRISTMAS TALES

**45 ml Calvados, 15 ml Liquore speziato
(cannella, chiodi di garofano, agrumi),
25 ml succo di limone, 10 ml sciroppo
di origano, 2-3 pezzi di zenzero.**

Pestare lo zenzero nello shaker e versare
gli ingredienti. Shake and fine strain
in rock basso riempito di ghiaccio.
La freschezza del cocktail, equilibra
l'intensità della maionese al Porto
e la grassezza del cheddar.



SCOPRI DI PIÙ SU:
www.bonduelle-foodservice.it