

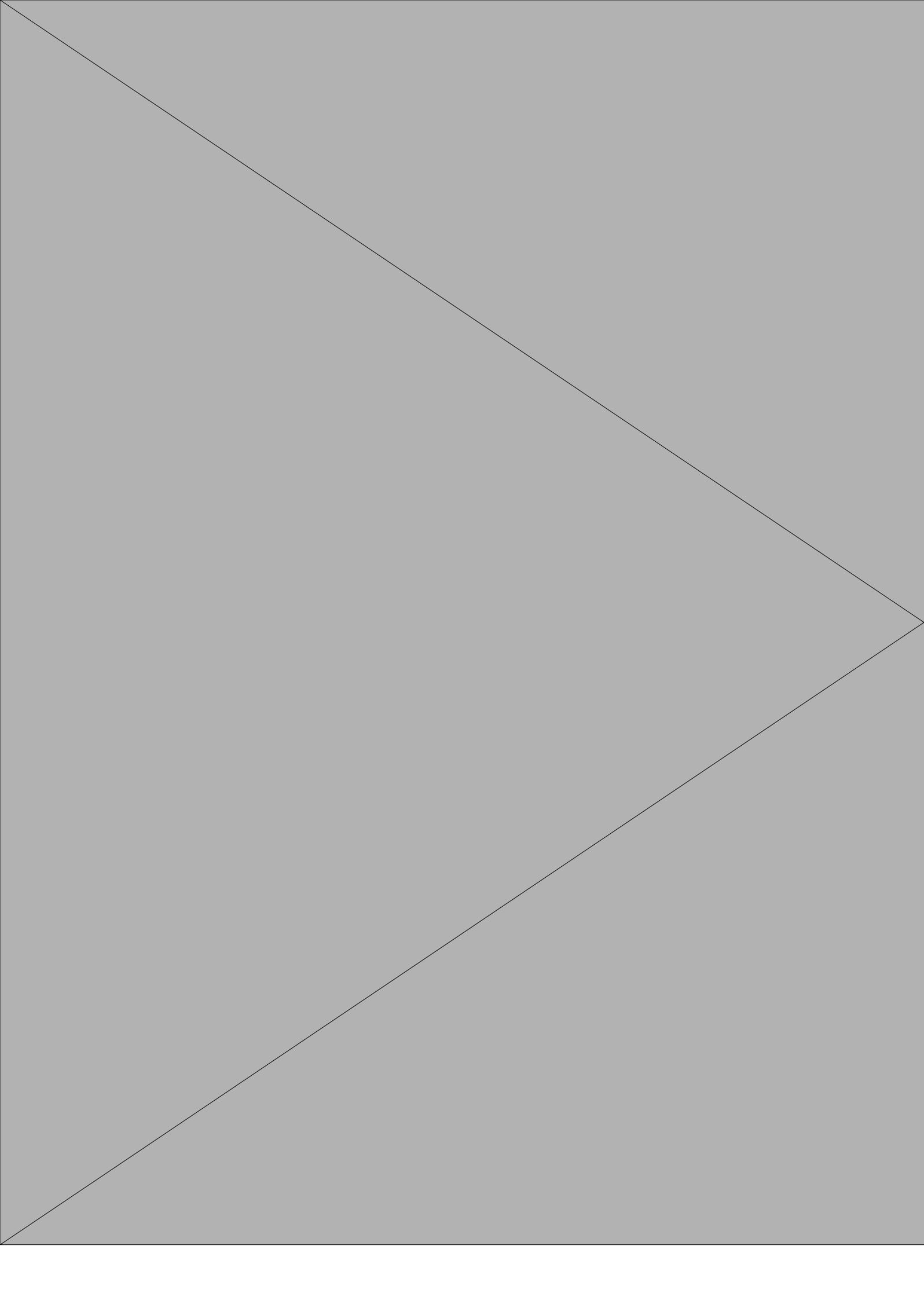
SPECIALE:

“BURGER MANIA”
**IL RUOLO DELLE VERDURE
PER DARE VALORE
ALL'OFFERTA**



**IN COLLABORAZIONE
CON MASSIMO PASSARELLI**









INTERVISTA A MASSIMO PASSARELLI

AUTORE DELLE ISPIRAZIONI CULINARIE DI QUESTO NUMERO



LA BIOGRAFIA

MASSIMO PASSARELLI

Oggi ricopro il ruolo di Executive Operation Chef del Gruppo Sebe-to. Dopo i primi importanti anni di esperienza nelle cucine di crociera nel ruolo di Chef de cuisine, ho scelto dal 2003 di dedicarmi alla ristorazione di catena. Questo mi ha permesso di sviluppare la mia attitudine al lavoro di squadra e di mettermi alla prova nell'appassionante sfida di coordinamento delle start up del gruppo. Sono orgoglioso di poter dire che ad oggi ho all'attivo la start up di oltre 80 Punti Vendita in Italia, Usa, Francia, Spagna e in UK.

QUALI SONO I MAGGIORI TREND DEGLI ULTIMI ANNI RELATIVI AL MONDO DEI BURGER?

In Italia siamo passati dal pensare all'hamburger come street food anglo-americano a vederlo come **prodotto di qualità a tutto tondo**, dove la scelta delle materie prime e la ricetta si allontanano sempre più dal concetto di junk food per avvicinarsi al concetto di hamburger **gourmet**. Sono importantissimi gli accostamenti. Per ciò che riguarda le verdure, si va da quelle semplici preparate all'italiana, a proposte più esotiche come verdure marinate con salsa di soia, in tequila o rum. Infine, **il grande trend attuale è la ricerca di prodotti di qualità plant-based** che possano sostituire la carne.

QUALI TENDENZE SONO STATE ACCELERATE DALLA CRISI COVID?

In primo piano c'è stato sicuramente il **delivery**. È stato necessario **migliorare il packaging, ricalibrare le cotture, rivedere i prodotti che meglio si prestano** a tale attività, tutto per mantenere sempre alta la soddisfazione dei clienti, anche se a casa.

IL DELIVERY NEL MONDO DEI BURGER: QUANTO INCIDE E COME FARLO AL MEGLIO?

La cosa più importante è il rispetto della materia prima. Il prodotto anche nel delivery deve soddisfare le aspettative del cliente e le complicazioni sono tante rispetto a un servizio espresso. Tanta è stata la ricerca in questi mesi difficili per **trovare i prodotti migliori per questo tipo di servizio**.

COME VIENE IDEATO UN BURGER? COSA BISOGNA FARE AFFINCHÉ SIA OTTIMO MA ANCHE EQUILIBRATO?

Alla base c'è sempre la qualità, la parte più divertente invece è quella di uscire dagli schemi, cercando con fantasia il connubio perfetto per creare contrasti che possano, prima di tutto, **sorprendere il cliente**.

VERDURE SURGELATE: COSA NE PENSI? QUANDO LE UTILIZZI?

Penso che nel nostro settore le verdure surgelate di qualità abbiano dato una grossa mano in termini di **standardizzazione qualitativa**, anche in termini di **tempi, costi di preparazione e abbattimento degli sprechi**.

PIÙ GUSTO CON LE VERDURE

CAVOLI NERI

HAMBURGER DI MAIALE CON SCAMORZA, CAVOLO NERO RICCIO KALE, CIPOLLA GRIGLIATA, JULIENNE DI INSALATA CON SALSA DI SENAPE



INGREDIENTI:

50 g di Cavolo nero riccio Kale Bonduelle

50 g di cipolle rosse grigliate

10 g di insalata mista fine

1 burger di maiale da 180g

1 fetta di scamorza

Salsa maionese

Peperoncino, aglio

Semi di sesamo nero

PER IL CONTORNO:

50 g di Patate steak house Bonduelle

CAVOLO NERO RICCIO KALE:

foglie integre sovrapposte, surgelate e confezionate in pratiche placchette da 50g, per un gusto e una consistenza unica.

Pratico e veloce da rinvenire in padella, è il superfood perfetto che fa trendy!

PATATE STEAK HOUSE: garantiscono alta qualità e risparmio di tempo. Una leggera prefrittura consente una cottura più rapida e un sapore più gustoso.

SUGGERIMENTI:

- Il **Cavolo nero riccio Kale**, può essere rigenerato anche in microonde. La divisione in porzioni da 50 g ciascuna, permette di utilizzare solo il prodotto necessario.

IL PORCINO DI FASSONA ALLE MELE

HAMBURGER DI FASSONA CON PORCINI, BACON, MELE E NOCCIOLE CON MAIO AL PEPE E ROSMARINO



INGREDIENTI:

1 burger di Fassona da 180 g
100 g di Funghi porcini a fette Bonduelle
 20 g di rucola
 2 fette di bacon
 1 fetta di scamorza
 Nocciole IGP tostate
 Mela a cubetti q.b.
 Rosmarino
 pepe
 Maionese

PER IL CONTORNO:

100 g di Broccoli panati Bonduelle

FUNGHI PORCINI A FETTE: hanno un sapore dolce e una consistenza soda e non fibrosa,

derivano dal porcino di piccolo calibro lavorato e surgelato subito dopo la raccolta.

BROCCOLI PANATI: infiorescenze selezionate, racchiuse in un croccante guscio dalla panatura uniforme e subito surgelati. Pronti da friggere in 3 minuti, sono la soluzione ideale per rinnovare contorni e aperitivi con uno snack diverso dal solito, ideale per vegetariani e vegani.

SUGGERIMENTI:

- Fai tritare i funghi in padella con aglio e prezzemolo, avendo cura di lasciar riassorbire l'eventuale acqua in eccesso; sala e profuma di pepe solo a termine cottura.

ASPARAGI+UOVO+ PANCETTA, 2.0!

HAMBURGER DI MANZO, ASPARAGI, UOVO, BACON, RUCOLA E MAIO ALLA SENAPE



INGREDIENTI:

4 Asparagi verdi Bonduelle
20 g di rucola
2 fette di bacon
1 uovo
1 burger di Fassona da 180 g

Salsa alla senape
PER IL CONTORNO:

100 g di Tempura di verdure Bonduelle

ASPARAGI VERDI: tutta l'eleganza dell'asparago ancora da personalizzare, senza scarti e senza spreco.

TEMPURA DI VERDURE: un finger food moderno, perfetto per aperitivi, ma anche

come contorno. Verdure racchiuse in un guscio croccante e leggero, ideali per vegetariani e vegani.

SUGGERIMENTI:

- Spennella gli Asparagi ancora surgelati di burro fuso e rigenerali direttamente sulla griglia o in padella; oltre a risultare più gustosi, saranno l'ingrediente originale per rendere questo burger esclusivo.

IL GRIGLIATO

DOUBLE VEGGY BURGER ALLE VERDURE GRIGLIATE CON MAIO AL BASILICO



PROVALO ANCHE CON IL TRIS DI VERDURE GRIGLIATE!

INGREDIENTI:

2 Burger di verdure e patate Bonduelle
1 fetta di Melanzane grigliate Bonduelle
1 fetta di Zucchine grigliate Bonduelle
1 falda di Peperoni grigliati Bonduelle
 Lattughino decor
 Salsa maionese
 Salsa BBQ affumicata
 Burro fuso
PER IL CONTORNO:
3 Pannocchie di mais grigliate Bonduelle
 Maionese aromatizzata al basilico

LE GRIGLIATE - MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI E PANNOCCHIE DI MAIS: verdure realmente grigliate, come appena fatte, da rinvenire in forno o microonde.

BURGER DI VERDURE E PATATE: Una gustosa ricetta ricca di verdure e formaggio, completamente vegetariana, è però ideale anche in abbinamento alla carne.

SUGGERIMENTI:

- Utilizzare 2 Burger di verdure e patate darà il giusto equilibrio tra leggerezza e potere saziante.
- Le Pannocchie grigliate completeranno il piatto con gusto. Puoi accompagnarle con una salsa BBQ affumicata oppure con una maionese.
- Dopo averle decongelate in forno o in microonde, le verdure grigliate possono essere personalizzate aggiungendo erbe aromatiche tritate.



BURGER DI VERDURE E PATATE
PRONTE ALL'USO - 8 BUCCIE DA 1 KG



MELANZANE GRIGLIATE
GRIGLIATE - 8 BUCCIE DA 1 KG



ZUCCHINE GRIGLIATE
GRIGLIATE - 8 BUCCIE DA 1 KG



PEPERONI GRIGLIATI
GRIGLIATE - 8 BUCCIE DA 1 KG



PANNOCCHIE DI MAIS GRIGLIATE
GRIGLIATE - 10 BUCCIE DA 1 KG

IL CARCIOFOSO

HAMBRGER DI MANZO, CUORI DI CARCIOFO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI E INSALATA ICEBERG CON MAIO ALLE OLIVE

INGREDIENTI:

- 50 g di Funghi porcini a fette Bonduelle
 - 2 di Cuori di carciofo Bonduelle
 - 20 g di insalata Iceberg
 - 1 burger da 180 g di Fassona
 - 1 fetta di prosciutto cotto
 - Salsa ai carciofi
- PER IL CONTORNO:
- 2 Snack spinaci piselli e provola, 2 Snack basmati verdure e cheddar, 2 Falafel e 2 Crocchette Bonduelle

FUNGHI PORCINI A FETTE: hanno un sapore dolce e una consistenza soda e non fibrosa, tagliati a fette chiare che derivano dal porcino di piccolo calibro lavorato e surgelato subito dopo la raccolta.

CUORI DI CARCIOFO: solo i cuori più teneri, selezionati e lavorati con la massima cura al fine di mantenere intatta la loro naturale bontà.

I NUOVI VEGGY PASSION: Snack spinaci piselli e provola, Snack basmati verdure e cheddar, Falafel. Bocconcini ricchi di verdure, già prefritti e pronti in pochi minuti, sono ideali per aperitivi, brunch, antipasti o da servire come snack innovativi.



FUNGHI PORCINI A FETTE

ESSENZIALI - 4 BUCCHIE DA 1 KG



CUORI DI CARCIOFO

ESSENZIALI - 4 BUCCHIE DA 2,5 KG



SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA

VEGGY PASSION - 8 BUCCHIE DA 1 KG



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR

VEGGY PASSION - 8 BUCCHIE DA 1 KG



CROCCHETTE

PALATE - 8 BUCCHIE DA 1 KG



FALAFEL

VEGGY PASSION - 8 BUCCHIE DA 1 KG

ZUCCA O NON ZUCCA? QUALE BONTÀ!

HAMBURGER DI MANZO CON ZUCCA, PORCINI, BACON, SPINACINO, CAROTE A FILI E SENAPE



INGREDIENTI:

100 g di Funghi porcini a fette Bonduelle
30 g di Zucca a cubetti Bonduelle
20 g di spinacino
10 g di carote a fili
2 fette di bacon
1 fetta di scamorza
1 burger di manzo da 180 g
Salsa alla senape, rosmarino, pepe
PER IL CONTORNO:
100 g di Tempura di verdure Bonduelle

FUNGHI PORCINI A FETTE: hanno un sapore dolce e una consistenza soda e non fibrosa, derivano dal porcino di piccolo calibro lavorato e surgelato subito dopo la raccolta.

TEMPURA DI VERDURE: un finger food moderno, perfetto per aperitivi, ma anche come contorno. Verdure racchiuse in un guscio croccante e leggero, ideali per vegetariani e vegani.

ZUCCA A CUBETTI: si presta perfettamente ad essere rigenerata in pochi minuti, sia in padella che in forno, grazie alla surgelazione IQF o ad essere impiegata come ingrediente principale, per realizzare gustose creme spalmabili e topping ricercati.

SUGGERIMENTI:

- per dare alla zucca una sfumatura ancora più particolare, prova ad aggiungere una punta di curry piccante durante la rigenerazione.

THANKSGIVING BURGER

HAMBURGER FRITTO DI POLLO, CHAMPIGNONS, CIPOLLA BIANCA E MISTICANZA

IDEALE ACCOMPAGNATO DAL SUCCOTASH

(vedi ricetta in ultima pagina)



CHAMPIGNONS TAGLIATI

ESCRIBAZIONE - 4 BUSTE DA 2,5 KG



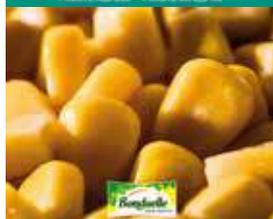
CIPOLLE TAGLIATE

ESCRIBAZIONE - 4 BUSTE DA 2,5 KG



FANTASIA MEDITERRANEA

PRONTE ALL'USO - 4 BUSTE DA 2,5 KG



MAIS

MINUTE - 8 BUSTE DA 1 KG

INGREDIENTI:

20 g di Cipolle tagliate Bonduelle
 20 g di Champignons tagliati Bonduelle
 20 g di misticanza
 1 burger di manzo da 180 g
 Salsa ai pomodori secchi, uovo, pane grattugiato, erba cipollina, sale e pepe

FANTASIA MEDITERRANEA: una selezione di verdure già prefritte, che possono essere utilizzate senza ulteriori lavorazioni così da ottimizzare i tempi di preparazione in cucina ed il controllo dei costi.

CIPOLLE TAGLIATE: pratiche fette con spessore da 2 a 5 mm, mantengono inalterato tutto il gusto e la consistenza del prodotto fresco.

CHAMPIGNONS TAGLIATI: sono raccolti e preparati a partire dalla materia fresca, affettati e surgelati in IQF, per permettere un pratico e veloce utilizzo. Adatti sia come contorno che come ingrediente di ricette più elaborate.

MAIS MINUTE®: la naturale dolcezza e croccantezza dei chicchi non ha paragoni, grazie alla tecnologia Minute® che permette di mantenere texture al dente, colore inalterato e nutrienti intatti, anche in microonde o in padella.

SUGGERIMENTI:

- Puoi servirlo con il Succotash o con un contorno di Friarielli, Cavolo nero riccio Kale oppure, perché no, il classico dei classici: **Spinaci foglia integra Bonduelle.**

A TUTTO VEGGY! DOUBLE BURGER CON LIMONETTA, POMODORI, CIPOLLA BIANCA E MAIO AL BASILICO



INGREDIENTI:

2 Burger di verdure e patate Bonduelle
50 g di Cipolle tagliate Bonduelle
 20 g di insalata limonetta
 3 fette di pomodoro insalatato
 3 fette di cetriolo
 Maionese al basilico
PER IL CONTORNO:
100 g di Patate fritte Bonduelle

BURGER DI VERDURE E PATATE: una gustosa ricetta ricca di verdure e formaggio, completamente vegetariana, è ideale per anche in abbinamento alla carne.

CIPOLLE TAGLIATE: pratiche fette con spessore da 2 a 5 mm, mantengono inalterato tutto il gusto e la consistenza del prodotto fresco.

SUGGERIMENTI:

- Il burger di verdure e patate può essere rigenerato sia in forno che in padella, ma per dargli un carattere ancora più deciso, passarlo sulla griglia gli conferirà l'aroma tipico da BBQ.
- In alternativa alla maionese aromatizzata al basilico, prova a servirlo con della fresca e gustosissima guacamole piccante.

BURGER AL VOLO

HAMBURGER DI MANZO, RADICCHIO ROSSO, CRUDO, FRIARIELLI, BACON, CAPRINO E MAIO



INGREDIENTI:

50 g di Friarielli foglia integra Bonduelle

50 g di cipolla rossa grigliata

50 g di caprino fresco

20 g di radicchio di Chioggia

1 burger di pollo da 180 g

1 fetta di prosciutto crudo di Parma

2 fette di bacon

Maionese

PER IL CONTORNO:

100 g di Patate fritte Bonduelle

FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA: Foglie e infiorescenze, con un colore vivo e un sapore intenso. La massima qualità estetica grazie ad

un processo innovativo che protegge l'integrità delle foglie, surgelate e sovrapposte una ad una in pratiche porzioni da 80 grammi.

SUGGERIMENTI:

- Ripassa i Friarielli ancora surgelati in padella, con aglio olio e peperoncino per ottenere una consistenza unica e un gusto autentico.

- In alternativa ai Friarielli, utilizza il **Cavolo Nero riccio Kale** Bonduelle. Oltre ad essere un superfood, ripassandolo in padella con gli stessi aromi dei Friarielli, risulterà molto gustoso e saporito, anche senza l'uso del bacon.

NAPOLI STYLE

HAMBURGER DI MAIALE, FRIARIELLI, SCAMORZA, LATTUGHINO E MAIO ALLA PAPRIKA



FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA
ESSENZIALI - 4 BUCCE DA 1 KG

PANNOCCHE DI MAIS GRIGLIATE
GRIGLIATE - 10 BUCCE DA 1 KG

PATATE PREFRITTE
PATATE - 4 BUCCE DA 2,5 KG

A TUTTA GRIGLIA!

HAMBURGER DI MANZO, JULIENNE DI PEPERONI GRIGLIATI, CIPOLLA BIANCA, MAIO AI CAPPERI E POLVERE DI OLIVE NERE



PEPERONI GRIGLIATI
GRIGLIATE - 8 BUCCE DA 1 KG

MISTO DI VERDURE PASTELLATE
VEGETE PASTATE - 8 BUCCE DA 1 KG

CIPOLLE TAGLIATE
ESSENZIALI - 4 BUCCE DA 1,5 KG

FUNGO BURGER

HAMBURGER DI MAIALE, LATTUGHINO, SCAMORZA, CHAMPIGNONS E PORCINI, CRUDO CROCCANTE E SALSA BBQ



FUNGHI PORCINI A FETTE
ESSENZIALI - 4 BUCCE DA 1 KG

CHAMPIGNONS TAGLIATI
ESSENZIALI - 4 BUCCE DA 2,5 KG

FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA
ESSENZIALI - 4 BUCCE DA 1 KG



SUCCOTASH



Nel giorno del **ringraziamento**, oltre al classico tacchino ripieno, c'è un piatto che proprio non può mancare sulle tavole degli americani. Stiamo parlando del succotash, un piatto che arriva fino ai giorni nostri grazie ai nativi americani. **Da servire caldo o freddo**, va in accompagnamento al tradizionale tacchino ripieno oppure alle alette di pollo fritto.

È un piatto molto gustoso e amato che presenta diverse varianti, ecco gli ingredienti del **succotash in versione Bonduelle Veggy Style**:

- Mais Minute® Bonduelle
- Fantasia mediterranea Bonduelle
- Cipolle tagliate Bonduelle
- aglio
- erba cipollina tritata
- sale e pepe

PANNOCCHE GRIGLIATE



Essendo già cotte mediante grigliatura e tranciate in pratiche porzioni, solo da rigenerare, si prestano particolarmente ad accompagnare i burger, specie servite con salsa BBQ o con del burro fuso, meglio se salato.

SPINACI FOGLIA INTEGRA



Foglie intere sovrapposte e surgelate in pratiche porzioni da 125 g, in grado di preservare sia il colore che il gusto, anche dopo la cottura. Pronte per essere rigenerate in pochi minuti, sono ideali sia come ingrediente che come contorno alternativo.

FRITTI ORIGINALI



Invece delle solite patatine fritte, crea un basket di fritti a base vegetale, ugualmente sfiziosi, ma inediti e divertenti. Accompagnali con una selezione di salse salate e agrodolci, come il Chutney indiano di mango, la Tapenade francese di olive nere o la salsa Rubra

italiana, trasformando il basket di fritti in una soluzione finita, pronta per essere condivisa a centro tavola. Si prestano bene anche per realizzare piccoli finger individuali, magari più strutturati, sia come amuse-bouche che come appetizers.

“ L’ALIMENTAZIONE VEGETALE AL CENTRO
DEL PIATTO: **VALORE, GUSTO, VITALITÀ!** ”



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service
Tel. +39 035 425 2411

www.bonduelle-foodservice.it

foodserviceitalia@bonduelle.com

Seguici su:  e  Bonduelle Food Service Italia