

Bonduelle

FOOD SERVICE

Természetes íz.
Intenzív szín.
Ropogós állag.

EUROPA LEGNAGYOBB VÁSÁRLÓI
ZÖLDSÉGSPECIALISTA
Kiváló minőség
Frissesség a tányéron
Hatékonyság
a gasztronómiában



ZELLERCSÍK

CSICSERIBORSÓ



CÉKLAKOCKA

CÉKLACSIK

SÁRGARÉPA CSÍK

VÖRÖSBAB

BORLOTTI TARKABAB



Az innovatív technológia előnyei

TERMÉSZETES ÍZ ■ INTENZÍV SZÍN ■ ROPOGÓS ÁLLAG

A sous vide technológiával készült termékek minősége vetekszik a friss zöldségekével.

A minimális felöntőlének köszönhetően a zöldségek GŐZBEN PÁROLÓDNAK, melynek köszönhetően megőrzik értékeiket.

CSICSERIBORSÓ

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2550 g
- töltőtömeg: 2100 g

VÖRÖSBAB

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2650 g
- töltőtömeg: 2250 g

BORLOTTI TARKABAB

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2650 g
- töltőtömeg: 2300 g



SÁRGARÉPA CSÍK

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2000 g
- töltőtömeg: 1750 g

CÉKLACSIK

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2185 g
- töltőtömeg: 1850 g

CÉKLAKOCKA

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2295 g
- töltőtömeg: 1950 g

ZELLERCSÍK

- űrtartalom: 3100 ml
- nettó tömeg: 2100 g
- töltőtömeg: 1900 g

Minimális elkészítési idő! 3 lépés



A BONDUELLE SOUS VIDE termékeket a vendéglátóipar szakemberei számára fejlesztették ki.